

COLECCIÓN ACADÉMICA
Serie de Textos Editorial Universidad de Talca

Registro de Propiedad Intelectual © N° 243.152

ISBN: 978-956-329-042-4

EDITORIAL UNIVERSIDAD DE TALCA

Talca - Chile, Abril de 2015

Directora Editorial Universidad de Talca
Marcela Albornoz Dachelet

Diseño Editorial
Alicia Barragán Martínez

Impresora Contacto S.A.

IMPRESO EN CHILE

Todos los Derechos de fotografías y textos son reservados.
Su reproducción parcial o total podrá ser realizada sólo con la autorización de la
Editorial de la Universidad de Talca

FRUTALES CULTURA Y SOCIEDAD

**Un recorrido histórico de la fruticultura universal,
y los orígenes de la fruticultura chilena hasta nuestros días**

COMPILADORES

Pablo Lacoste y José Antonio Yuri



FRUTALES, CULTURA Y SOCIEDAD

**Un recorrido histórico de la fruticultura universal,
y los orígenes de la fruticultura chilena hasta nuestros días**

COMPILADORES

Pablo Lacoste y José Antonio Yuri



ÍNDICE GENERAL

Sobre los autores	11
Introducción	17
I. FRUTAS Y FRUTALES EN LA HISTORIA UNIVERSAL	23
1. Las frutas de Dios	25
Fruticultura en el mundo bíblico Pablo Lacoste, Verónica Yankelevich, José Antonio Yuri, Amalia Castro y Marcela Aranda	
2. La fruta de los Héroes	47
Frutas y frutales en el mundo homérico Elbia Difabio	
3. Las frutas de los Sabios	63
Fruticultura en los tratados de agricultura de la Antigüedad Edmundo Cerrizuela	
4. Las frutas del Emperador	73
Papel de las frutas en la gastronomía romana de época imperial Amalia Lejavitzer	
5. La fruta de los califas	83
Producción y consumo de frutas en al-Andalus Expiración García Sánchez	
6. La fruta en el arte	107
Bodegones excepcionales del siglo XVII en Europa Carolina Pavez	
7. La Fruta en la Gastronomía Portuguesa	123
Del Libro de Cocina de la infanta doña María al Arte de la Cocina de Domingos Rodrigues (s. XV-XVII) Inês da Conceição do Carmo Borges	

8. Las frutas de la Patagonia	143
Cultivo de pomáceas en el Alto Valle de Río Negro (Argentina) Susana Bandieri y Graciela Blanco	
9. Frutas y frutales cítricos del litoral argentino:	169
Una historia regional y su proyección territorial en el noroeste entrerriano Nidia Tadeo y Paula Palacios	
II. FRUTALES, SOCIEDAD Y CULTURA EN LA HISTORIA DE CHILE	201
10. Las frutas del Conquistador	203
Frutales europeos en el Reino de Chile (siglo XVI) Juan Guillermo Muñoz	
11. El arte de cultivar los frutales	221
Injertos de pomáceas, carozos, cítricos y nueces en Chile y Cuyo, 1700-1850 Amalia Castro, Pablo Lacoste, José Antonio Yuri, Marcela Aranda, Natalia Soto, Mario Solar y Cristian Chávez	
12. Naranjas dulces y almendras amargas	237
Varietades de cítricos, nueces y otros frutales en Chile y Cuyo, 1700-1850 Amalia Castro, Pablo Lacoste, José Antonio Yuri, Marcela Aranda, Natalia Soto, Mario Solar y Cristian Chávez	
13. Frutas y música	259
Arpas, guitarras y pianos en el mundo de los fruticultores regionales, Chile y Cuyo (1700-1860) Gonzalo Martínez	
14. La Fruta en la pintura colonial de Chile. ¿decoración o simbolismo?	277
Olaya Sanfuentes	
15. Fruta y gastronomía chilena	293
La fruta en los manuales de cocina (1850-1930) Olaya Sanfuentes y Elisa Silva	
16. Fruta y Fiesta	305
Presencia de la fruta en la vida campesina: el regalo precioso Amalia Castro et al.	
17. Geografía de la fruta en Chile (1936)	323
Pablo Lacoste, Bibiana Rendón et al.	
18. Toponimia y frutales en Chile: una mirada comparativa con Argentina, España y Portugal	343
Pablo Lacoste, Marcela Aranda, José Antonio Yuri, Amalia Castro, Mario Solar, Natalia Soto, Cristian Chávez	

19. La fruta chilena en el mundo	381
Jalones de un largo camino (1930-2012)	
Pablo Lacoste, Amalia Castro, José Antonio Yuri	
EPÍLOGO	405
APÉNDICE I:	417
Artículos sobre fruticultura publicados por la Sociedad Nacional de Agricultura (1838-1933)	
APÉNDICE II:	431
Producción y exportaciones de fruta chilena por grupos: pomáceas, carozos, cítricos, nueces y otros: (1975-2012)	
APÉNDICE III:	457
La Asociación de Exportadores de Frutas de Chile (ASOEX) y sus aportes a la fruticultura nacional	

SOBRE LOS AUTORES

Marcela Aranda

Licenciada en Historia (Universidad Nacional de Cuyo, UNCU – Mendoza, Argentina). Doctora en Historia (UNCU). Profesora Adjunta del Departamento de Historia (UNCU). *marcela.aranda06@gmail.com*. Coautora de capítulos 1, 11, 12 y 18.

Susana Bandieri

Licenciada en Historia (Universidad Nacional del Comahue, UNCO, Neuquén, Argentina). Doctora en Historia (Universidad Autónoma de Madrid, España). Profesora UNCO. Investigadora independiente de CONICET. *susana.bandieri@fahu.uncoma.edu.ar*. Autora del capítulo 8.

Graciela Blanco

Licenciada en Historia (UNCO). Doctora en Historia (Universidad Nacional de La Plata, UNLP, Argentina). Profesora UNCO. Investigadora Adjunta de CONICET. *gblanco@neunet.com.ar*. Coautora capítulo 8.

Inês da Conceição do Carmo Borges

Doutoranda em História de Arte, pela Universidade de Coimbra; Investigadora Colaboradora no CEAUUCP / CAM – GEMA (Centro de Estudos Arqueológicos das Universidades de Coimbra e Porto / Campo Arqueológico de Mértola, Grupo de Estudos Multidisciplinares em Arte). *iccb14meister@gmail.com*. Autora del capítulo 7.

Amalia Castro

Licenciada en Historia (Universidad Finis Terrae – Chile). Master en Estudios Amerindios (Universidad Complutense de Madrid - España). Profesora de la Universidad Finis Terrae. *castrosanccarlos@yahoo.com.mx*. Autora de capítulos 11, 12 y 16. Coautora capítulo 1, 18 y 19.

Edmundo Cerrizuela

Ingeniero Agrónomo (Universidad Nacional del Litoral – Argentina). Ex Decano de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Tucumán. Miembro de la Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria (Argentina). *edmo76@speedy.com.ar*. Autor del capítulo 3.

Expiración García Sánchez

Licenciada en Geografía e Historia (Universidad de Málaga). Doctora en Filología Semítica (Universidad de Granada). Investigadora Científica, Escuela de Estudios Árabes (CSIC, Granada, España). *egarcia@eea.csic.es*. Autora del capítulo 5.

Elbia Difabio

Licenciada en Letras (UNCU). Doctora en Letras – Especialidad en Filología Clásica (UNCU). Profesora titular de Lengua y Cultura Griega UNCU. *elbiad@ffyl.uncu.edu.ar*. Autora del capítulo 2.

Pablo Lacoste

Licenciado en Historia (UNCU). Doctor en Historia (UBA). Doctor en Estudios Americanos (USACH). Profesor Titular del Instituto de Estudios Avanzados de la USACH, Santiago – Chile. *pablo.lacoste@usach.cl*. Autor de capítulos 1, 11, 12, 17, 18 y 19.

Amalia Lejavitzer

Licenciada y maestra en Letras CLásicas, y doctora en Letras (Universidad Nacional Autónoma de México). Instituto de Investigaciones Filológicas (UNAM). Universidad Católica del Uruguay. *alejavitzer@hotmail.com*. Autora del capítulo 4.

Gonzalo Martínez

Licenciado en Ciencia y Artes Musicales (Universidad Católica de Valparaíso). Doctor en Música (Universidad Autónoma de Madrid). Profesor Asistente de la Universidad de Talca (Talca – Chile). *gmartinez@utalca.cl*. Autor del capítulo 13.

Juan Guillermo Muñoz

Licenciado en Historia (Universidad de Chile). Doctor en Historia (Universidad Complutense de Madrid). Profesor titular del Departamento de Historia de la Universidad de Santiago de Chile (USACH). *juan.munoz.c@usach.cl*. Autor del capítulo 10.

Carolina Pavez

Licenciada en Arte (Pontificia Universidad Católica de Chile, PUC). Magister en Arte (PUC). Artista plástica: www.carolinapavez.cl. Correo electrónico: *mcpavez@uc.cl*. Autora del capítulo 6.

Paula Palacios

Profesora en Geografía (UNLP). Licenciada en Geografía (UNLP). Magister en Integración Latinoamericana (UNLP). Profesora Titular - Departamento de Geografía (UNLP). *palacios.ep24@gmail.com*. Coautora capítulo 9.

Olaya Sanfuentes

Licenciada en Historia - Pontificia Universidad Católica de Chile (PUC). Master of Arts (Georgetown University). Doctora en Historia (Universidad Autónoma de Barcelona). Profesora Asociada PUC. *osanfuentes@gmail.com*. Autora de los capítulos 14 y 15.

Nidia Tadeo

Profesora en Geografía (Universidad de Buenos Aires, UBA). Profesora Extraordinaria Consulta (UNLP). Doctora en Geografía (Universidad de Strasburgo, Francia). Profesora Extraordinaria Consulta (UNLP). *nidiatadeo@yahoo.com.ar*. Autora capítulo 9.

Verónica Yankelevich

Licenciada en Historia (Universidad de Palermo). Profesora de Cultura Hebrea (Seminario Ravínico). Miembro de la Comisión Directiva de la DAIA. *veroyankelevich@gmail.com*. Coautora del capítulo 1

José Antonio Yuri

Ingeniero Agrónomo (Universidad de Chile). Magister en Producción Agrícola (Universidad de Chile). Doctor en Ciencias Agrarias (Technische Universität München-Deutschland). Profesor Titular y Director del Centro de Pomáceas de la Universidad de Talca. *ayuri@utalca.cl*. Coautor de capítulos 1, 11, 12, 18 y 19. Revisor técnico de la obra.

Ayudantes

Cristian Chávez, Elisa Silva, Bibiana Rendón, Mario Solar y Natalia Soto.¹

¹ Ayudantes proyecto Fondecyt 1080210. Cristian Chávez: Profesor de Estado en Historia y Ciencias Sociales (USACH). Alumno de Magister de la Universidad Andrés Bello. Ayudante de Investigación proyecto Fondecyt 1080210. Coautor de capítulos 11, 12 y 18. Elisa Silva: Licenciada en Historia (PUC). Estudiante del Master en Antropología Visual – (University College of London). Coautora del capítulo 15. Mario Solar: Licenciado en Historia (Universidad Nacional de San Juan). Doctorando en Historia (UNCU). Ayudante de Investigación proyecto Fondecyt 1080210. Coautor de capítulos 11, 12 y 18. Natalia Soto: Licenciada en Historia (USACH). Doctoranda en Historia (UNCU). Ayudante de Investigación proyecto Fondecyt 1080210. Coautora de capítulos 11, 12 y 18. Bibiana Rendón: Licenciada en Historia. Alumna del Magister de la Universidad de Chile. Coautora del capítulo 17.

INTRODUCCIÓN

Y cuando la cestilla blanca, henchida
de moras atezadas, el sanguíneo
jugo destile que matice el suelo,
entonces se recogen las primicias
de la higuera-breval, y los canastos
con colmo encerrarán albaricoques,
tierna ciruela blanca o *damascens*,
y la fruta que un tiempo (según fama)
de la bárbara Persia recibimos con
su veneno patrio corrompida y
hoy olvidada del mortal oficio
y despojada del poder siniestro
nos dá jugo de célica ambrosía
las más pequeñas de éstas, que conservan
El nombre de su patria, se apresuran
A madurar, las que la extensa Galia
Nos dan al tiempo ordinario se sazonan.
Los árboles de Asia son tardíos
E inmaduros esquivan el verano. Más
después que Boates aparece, dan sus
frutos: la higuera de la Livia,
que emúla, si no vence, a la de Calcis;
Las tardes purpurinas chelidólías;
Y las mariscas, y la calistrútia
de tersa grana de color rosado,
Que guarda el nombre de amarilla cera.
La de Libia, que tiene abierto el fruto;
Y la lidiana, de pintado ollejo.

Lucio Columela (siglo I)

La fruticultura se ha convertido en una de las áreas más dinámicas de la economía chilena. A pesar de sus limitadas tierras cultivables, este país ha logrado una producción significativa, de carácter intensivo, orientada al mercado internacional. La superficie

plantada con frutales en Chile subió de 68.000 hectáreas en 1965 a 85.500 en 1980, 186.700 en 1996 y 324.000 en 2010. Paralelamente, la producción de fruta trepó de 540.000 toneladas en 1973-74 a 1.098.000 toneladas en 1983-84, 2.819.000 en 1994-94 y 3.982.000 en 2003-04 (Espinoza, 1999; Odepa, 2011). Como resultado, Chile se ha convertido en una potencia exportadora de frutas frescas e industrializadas, llegando a exportar 3.000.000 de toneladas por un valor de U\$S 4.500.000 en 2010. En términos relativos, Chile se ha posicionado actualmente entre los principales exportadores mundiales de fruta, sobre todo en uva de mesa y arándanos (1°), manzanas, ciruelas, cerezas y paltas (2°), duraznos, nueces y pasas (4°), peras y otras frutas secas (8°) (Fa0, 2009). La tendencia sigue en ascenso y se calcula que en el corto plazo Chile será, por ejemplo, cuarto productor y segundo exportador mundial de nueces.

El actual protagonismo que la fruticultura ha alcanzado en Chile es el resultado de un largo proceso en el cual se sucedieron distintos ciclos históricos, cada uno de los cuales contribuyó a modelar la actividad y sus actores. El periodo más conocido corresponde a las últimas décadas, cuando la clase dirigente chilena convirtió a la fruticultura en política de Estado y se mantuvo la continuidad de la gestión en el sentido de promover el desarrollo de la actividad como prioritaria para la Nación (Cruz y Leiva, 1982; Espinoza, 1999; Riquelme, 1993; Quiroga Martínez, 1994). Pero las etapas anteriores han permanecido en la oscuridad y por ese motivo, ha sido conveniente realizar un trabajo específico de investigación, iniciado en 2007 y que culmina con este libro.

Las plantas frutales se caracterizan por aportar tanto a los que las cultivan como a los que las contemplan y consumen. Estos se benefician de sus vitaminas, antioxidantes y nutrientes. Aquellos, de sus perfumes y belleza. Finalmente, los fruticultores encuentran en estas plantas un trabajo amigable con el entorno natural y con tendencias progresistas en lo social, como la pequeña propiedad, la agricultura intensiva, las posibilidades de desarrollo agroindustrial, además de gozar de un paisaje de singular belleza.

En el espacio latinoamericano, signado por los latifundios orientados a la agricultura extensiva, concentrados en escaso número de propietarios y con muy poca capacidad de generar mano de obra, la fruticultura se caracteriza, precisamente, por los efectos opuestos. La fruticultura es amiga de la pequeña propiedad (la unidad productiva promedio es inferior a las 10 hectáreas). Demanda un trabajo cultural intensivo durante todo el año, motivo por el cual, la fruticultura promueve la cultura del trabajo, por oposición a la cultura de la renta propia de los cereales y otros cultivos extensivos y de latifundio. Además, la fruticultura rompe el paradigma dominante en América Latina, que se ha caracterizado tradicionalmente por producir y exportar materias primas sin elaborar y con poco valor agregado, aspecto que ha perpetuado la situación de dependencia latinoamericana con respecto a los países desarrollados, a la vez que ha inhibido el desarrollo de la pequeña propiedad, la movilidad social y la diversificación productiva. Por el contrario, la fruticultura, además de su estrecha amistad con la pequeña propiedad, promueve el desarrollo agroindustrial, la incorporación de tecnología y las exportaciones con alto valor agregado:

a pesar de sus naturales apariencias, la exportación de una fruta en fresco representa un proceso tanto o más complejo que la exportación de cualquier producto industrial.

Cientos de miles de personas viven hoy de la fruticultura. Se levantan cada día dispuestas a cuidar las plantas frutales, realizar los trabajos culturales según la estación del año, observar su crecimiento, nutrir sus raíces, velar sus frutos y celebrar sus cosechas. Saben que su suerte personal y el futuro de sus hijos dependen del feliz crecimiento y evolución de esas plantas. En algunos países, la fruticultura representa una parte importante de la economía: Grecia, Italia, España, Portugal, Brasil, Argentina y Chile son buenos ejemplos. En el Cono Sur de América, esta situación es particularmente visible: entre Argentina y Chile cultivan cerca de 1.000.000 de hectáreas de frutales. Entre ambos países ha surgido una notable potencia frutícola mundial, capaz de ocupar lugares de liderazgo en producción y exportación de peras, manzanas, cerezas, uva, ciruelas, duraznos, limones y naranjas, entre otras.

El trabajo con la planta frutal nos llama la atención no solo porque se trata de interactuar con un ser vivo, sino que además, detrás de esa pareja formada por fruticultor y planta, hay una larga y rica historia. Hay un saber que se ha transmitido de generación en generación durante milenios. Durante ese tiempo, hubo ciclos de expansión y retroceso de los cultivos. Las plantas frutales entraron y salieron de la vida de los hombres. Hubo grandes etapas de descubrimientos, cercanía, y luego, ruptura y pérdida, para volver a reencontrarse, mucho tiempo después, a veces en otras condiciones. La historia de la relación de los hombres y mujeres con las plantas es muy parecida a una larga y dramática historia de amor. Este libro trata de reconstruir esta historia.

En el capítulo I de este libro, se examina la relación que el pueblo de Israel tenía con muchos frutales en Egipto: vides, higueras, granados, olivos. Pero tras cruzar el Mar Rojo y recorrer durante casi medio siglo el desierto, ese lazo se rompió; volvió a reconstituirse en la Tierra Prometida, y las frutas y frutales llegarían a su apogeo, con el lugar de honor que recibieron en el Templo del Rey Salomón. Almendros, nogales y manzanos completaban este cuadro frutal. Mientras tanto, se desplegaban los paisajes vitivinícolas que tendrían gran proyección en occidente, con la acentuación de la pequeña propiedad, la unidad productiva de mil cepas, la cerca de protección, la compañía de otras plantas frutales y demás elementos. Pero luego, nuevas catástrofes políticas y sociales determinaron la derrota de la monarquía hebrea, el destierro en Babilonia y la destrucción del templo. El pueblo de Israel no pudo incorporar más frutales; pero logró un avance fundamental: contribuyó en forma decisiva al proceso de construcción de cultura de la apreciación de la fruta.

Poco después surgió el amanecer de la cultura occidental a través de la cultura clásica de Grecia. En ella, los frutales volvieron a hacerse visibles: además de las plantas ampliamente difundidas hasta entonces en la cuenca del Mediterráneo (vid, olivo, higuera, granado, almendro, nogal, manzano), ingresaron algunas nuevas especies como perales y avellanos. De acuerdo a algunas obras sobre historia de las plantas, el peral fue incorporado por Alejandro Magno e incluido en las obras de Teofrasto. Sin embargo, un examen más

detallado de la literatura clásica griega, realizado por Elbia Di Fabio en el capítulo 2 de este libro, muestra que los perales ya estaban entre los griegos en el año -725, cuando Homero escribió la *Odisea*.

Posteriormente, cuando Grecia fue sustituida por Roma, ingresaron otras pomáceas (membrilleros) y los primeros carozos (duraznos, ciruelos). Poco a poco, Europa lograba apropiarse de las plantas llegadas de oriente gracias a la visión de los estadistas; los agrónomos observaban con atención estos procesos y los registraban en sus tratados. Allí estarían Catón y Varrón, Plinio el Viejo y Paladio, Columela y Magón, el cartaginés, registrando en sus escritos las cualidades de estas plantas, la forma de cultivarlas y de aprovechar sus frutos. Así se refleja en el texto de Edmundo Cerruzuela presentado en el capítulo 3 de este libro.

A diferencia de los cereales, que se siembran y cosechan en apenas unos meses, las plantas frutales requieren de muchos años de trabajo antes de dar frutos; además del tiempo, demandan un intenso trabajo cultural durante todo el año, e importantes inversiones de capital. Para recuperar el tiempo y esfuerzo invertidos, se precisa disponer de cadenas comerciales que sólo florecen en el marco de un ambiente de seguridad para los negocios. La *Pax Romana* garantizó estas condiciones durante medio milenio. En este periodo se produjo el apogeo de la cultura de la fruta en Europa. Considerables cantidades de plantas se cultivaban para luego consumirlas en fresco, en conserva por deshidratación y elaboración de dulces y almíbar, o a través de subproductos muy apreciados como el vino y el aceite de oliva. Los textos de Elbia Di Fabio y Amalia Lejavitzer aquí presentados así lo demuestran (capítulos 2 y 4).

La *Pax Romana*, con sus garantías de seguridad para el comercio, generó las condiciones para que estas plantas, a pesar del tiempo que requieren para dar frutos y recuperar la inversión en tiempo, trabajo y capital, pudieran extenderse en buena parte de la cuenca del Mediterráneo. Posteriormente, el derrumbe del Imperio Romano significó la desaparición de esas condiciones. Se hizo muy difícil sostener la hasta entonces floreciente fruticultura porque el nuevo contexto de violencia, inseguridad y ruptura de las redes comerciales generó obstáculos formidables para su desarrollo.

Sólo con gran esfuerzo se podría mantener, al menos en pequeños huertos, la cultura de los frutales y la fruta; estos estaban sometidos a las mismas amenazas que las mujeres y los hombres. Debían ocultarse para sobrevivir, muchas veces. Pero su impulso vital, y la relación especial que mantuvieron con los fruticultores, hizo posible mantenerse, al menos en estado latente. El esfuerzo por sobrevivir en condiciones adversas se prolongaría durante un largo periodo de tiempo, hasta resurgir, poco a poco, a medida que ocurrieron dos procesos nuevos: por un lado, el contacto con el mundo árabe; por otro, la reconstitución del Estado, esta vez, a través de las monarquías absolutas. Para comprender el vigor que tenía la fruta en el espacio musulmán, Expiración García Sánchez presenta en este libro el papel que cupo a estos productos en los zocos de árabes y bereberes (capítulo 5).

Tras el despertar cultural que significó el Renacimiento, se produjo una revaloración de la naturaleza. Los objetos de la vida cotidiana captaron la atención desde una mirada empírica que, poco después, y ya en el contexto cultural del barroco, se hicieron sentir en el mundo del arte. Se produjo entonces el auge de la “naturaleza muerta” que generó una línea de trabajo en la cual las frutas ocuparían un lugar central. La artista plástica Carolina Pavez aborda este proceso mediante un estudio que destaca dos obras de pintores europeos del siglo XVII (capítulo 6).

La recuperación de la cultura de la fruta en Europa coincidió con los procesos políticos, sociales y económicos que condujeron a la expansión mundial, el descubrimiento y conquista de América. Gracias al contacto con el mundo árabe, la Península Ibérica lideró el proceso por el cual Europa Occidental recuperó la cultura de la apreciación de la fruta. España y Portugal, en vísperas de lanzarse a la realización de los grandes descubrimientos, ya habían alcanzado un grado importante de avance en este camino. Ello se reflejó en los libros de cocina que circulaban en esos años, tal como refleja el estudio de Ines Borges (capítulo 7). Este trabajo nos muestra un termómetro en el sentido de los temas que tenían en mente estos pueblos en el periodo contemporáneo con los viajes de descubrimiento y colonización del nuevo mundo, situación que se tradujo después en la puesta en marcha del desarrollo de la fruticultura en Iberoamérica, incluyendo tanto las colonias españolas como Brasil.

En los barcos coloniales viajaron los conquistadores europeos con sus sueños y entre ellos incluían el proyecto de tener una vida igual o mejor a la que conocían. Trataron de llevar animales y plantas europeas a América para gozar de una alimentación parecida; en este marco se produjo el proceso de adaptación de las plantas europeas a los suelos y climas americanos, entre las cuales se hallaban los frutales. Y en aquellos lugares donde las condiciones naturales y culturales eran adecuadas, floreció una importante fruticultura. En este sentido, las experiencias de Argentina y Chile serían representativas. Susana Bandieri y Graciela Blanco estudian las frutas de la Patagonia, particularmente la producción de pomáceas (sobre todo peras y manzanas) en el Alto Valle del Río Negro, región reconocida a nivel mundial por estas frutas (capítulo 8). Por su parte, Nidia Tadeo y Paula Palacios estudian el inicio, expansión y consolidación del cultivo de cítricos en el norte de Argentina (capítulo 9). De esta forma se completa la Parte I del libro, encargada de entregar un panorama de la fruta y los frutales en la Historia Universal.

En la Parte II el texto se concentra en Chile. Se trata de examinar la fruticultura chilena a partir de la llegada de los españoles. En esos 450 años, la fruticultura recorrió un sinuoso camino, con etapas largas de continuidad, que alternaban con periodos de crisis y cambios. En primer lugar, Juan Guillermo Muñoz presenta el temprano proceso de incorporación, producción y valoración de los frutales en Chile, en los albores mismos de la colonización española (capítulo 10). Los fruticultores chilenos, a pesar de su remota localización, lograron un temprano manejo de las técnicas de cultivo de los frutales, incluyendo el arte del injerto (capítulo 11). También lograban distinguir con precisión las

distintas variedades dentro de cada especie. El capítulo 12 examina este tema, con vistas a contribuir a un mejor conocimiento de la identidad de las variedades de cítricos, nueces y otros frutales, con vistas a complementar los estudios que actualmente se realizan con marcadores de ADN.

Además de cultivar sus huertos, los fruticultores llevaban adelante los demás aspectos de su vida cotidiana; levantaban sus casas; se proveían de vestido y alimento; construían lazos emocionales y reservaban un tiempo para realizar actividades por el placer de hacerlas. Dentro de este ámbito, el arte ocupó un lugar relevante. El lazo entre la agricultura y el arte es muy antiguo, y se reflejó tanto en las representaciones de las plantas en pintura y escultura como en las fiestas de fin de cosecha; pero luego se extendió a la vida diaria. Para conocer este aspecto, Gonzalo Martínez estudia la dimensión lúdica de los fruticultores particularmente, el cultivo de la música. Concretamente el autor se interesa en conocer los instrumentos musicales que tenían en sus casas, como forma de entender otra dimensión de esta cultura de la ruralidad (capítulo 13). Posteriormente, Olaya Sanfuentes estudia las representaciones de la fruta en las artes visuales chilenas, particularmente en la pintura (capítulo 14).

La cultura de la apreciación de los frutales se examina en los trabajos siguientes. Olaya Sanfuentes y Elisa Silva estudian el papel de las frutas en los manuales de gastronomía chilena desde mediados del siglo XIX hasta el primer tercio del XX (capítulo 15). Por su parte, Amalia Castro y su equipo brindan un perfil del papel de la fruta en los relatos campesinos chilenos de la colección Fucoa (capítulo 16).

Finalmente se entregan tres capítulos para dar cuenta de la evolución geográfica y socio-económica de la fruticultura contemporánea en Chile. Por un lado se examina en profundidad el primer censo agrícola nacional, celebrado en 1936, como punto de partida para comprender la situación del sector en ese momento. Se considera la distribución geográfica de la fruticultura por regiones y por especies. Se compara este mapa de los frutales con los mapas anteriores, correspondientes al periodo colonial. Se estudian cambios y continuidades en el cultivo de las distintas especies. Además, para esa época, los cambios tecnológicos, particularmente la extensión de los sistemas de conservación mediante frigoríficos, hicieron posible, por primera vez, la exportación de fruta en fresco, tal como se examina en el capítulo 17.

Junto con esto, se entrega un completo estudio de la toponimia frutal (capítulo 18) que examina la presencia de las frutas y plantas frutales en la toponimia chilena. El tema se estudia en perspectiva comparada con España, Portugal y Argentina, detectándose mayor densidad de nombres de frutales en Chile que en los demás países. Además, se observa el proceso histórico de la construcción de la toponimia actual a partir de la conquista española, signada por la imposición de hagiopónimos y nombres clonados de regiones europeas. Con el tiempo, en especial después de la independencia, esos nombres sufrieron un proceso de erosión. Los nuevos gobiernos impusieron otros nombres, sobre

todo referidos a guerras (polemotopónimos) y poder (cratopónimos), tendencia general de América Latina, pero más pronunciada en Argentina que en Chile. En cambio en Chile surgen con mayor fuerza los nombres de frutales, variante dentro de la fitotoponimia, que alcanza mayor densidad en Chile que en Argentina, España y Portugal. Iniciada en el periodo colonial, esta tendencia se inclina a celebrar la vida antes que la muerte, y la valoración de la naturaleza, antes que el poder de unos hombres sobre otros. Además, la toponimia frutal no es impuesta desde el poder (de arriba hacia abajo) sino al revés (de abajo hacia arriba), desde la sociedad civil hacia el paisaje y muestra la profundidad de la valoración cultural de la fruta en Chile.

Por último, se entrega un ensayo interpretativo del último tramo de la historia de la fruticultura nacional, con el paso del mercado interno al mercado mundial. Se examinan los cambios de paradigmas socioeconómicos nacionales, del modelo desarrollista de mediados del siglo XX, al neoliberalismo y la inserción de Chile en el mundo. Entre otros grandes temas, se considera la influencia de la reforma agraria en la fruticultura. También se considera el papel que cupo a los distintos actores involucrados, incluyendo políticas públicas, ideas sociales y económicas; se considera el papel de la política exterior de Chile en este proceso, sobre todo por la firma de los Acuerdos de Complementación Económica y los Tratados de Libre Comercio. También se considera el aporte de entidades gremiales empresarias (SNA, Fedefruta, Asoex), instituciones académicas y de investigación y otros protagonistas. Finalmente se llega a la etapa de florecimiento de la producción y las exportaciones (capítulo 19).

De esta manera se cierra el contenido de este volumen que procura describir y explicar las principales características de la historia de las frutas y los frutales, tanto en Chile como en la Historia Universal. La idea es comprender también la universalidad de la fruta y los frutales. Distintos pueblos, diversas culturas, en diferentes épocas históricas, han coincidido en valorar el significado de estas plantas para la vida humana y han manifestado su interés por cultivarlas y utilizar sus frutos. Inventaron distintas formas de llevar adelante estas tareas, de acuerdo a sus condiciones de climas, suelos, entornos naturales y culturales. Y más allá de las limitaciones políticas, sociales e ideológicas, se las ingeniaron para llevar adelante las tareas frutícolas.

Este libro es también un testimonio de esta universalidad. Para su elaboración se ha convocado a investigadores de distintas extracciones disciplinarias, geográficas, ideológicas, metodológicas y hasta etáreas. Los autores provienen de Europa y América, de Ciencias Naturales (Agronomía) y Humanidades (Arte, Geografía, Historia, Historia del Arte, Relaciones Internacionales, Antropología, Filología). Entre todos se ha construido una comunidad académica, que ha logrado dialogar, intercambiar experiencias, y articular una obra de conjunto.

Otro indicador de la universalidad de la fruta, que este libro ha procurado reflejar, se encuentra en las lenguas examinadas de sus fuentes: hebreo bíblico, árabe, griego,

latín, alemán, francés, inglés y portugués. Es importante destacar el valioso aporte de los filólogos que han estudiado los textos en sus idiomas originales. Los capítulos de Elbia Difabio, Amalia Lejavitzer y Expiración García Sánchez se apoyan en sus conocimientos de lenguas griega, latina y árabe respectivamente, lo cual hizo posible la investigación de las frutas en sus textos originales, sin necesidad de traducirlos. Asimismo ocurre en el capítulo sobre la fruta en el mundo bíblico, el cual se realiza gracias al aporte de Verónica Yankelevich quien confrontó textos en hebreo bíblico. De forma distinta el capítulo de sobre "La fruta de los sabios" no está elaborado a partir de los textos originales, sino de traducciones hechas a distintas lenguas modernas (español, francés, alemán, inglés). Este texto aunque no está escrito por un filólogo, sino por un agrónomo entrega una mirada distinta a la usual en estas investigaciones, debido a que se concentra en los aspectos técnicos relevantes de la agronomía de la época.

Después de cuatro años de investigación, este libro procura dar a conocer parte de los resultados de nuestro trabajo. El equipo multidisciplinario que se formó para llevar adelante este proyecto, se comprometió a culminar la ejecución del mismo con la elaboración de un libro sobre la historia de la fruticultura en Chile. Pero, durante el desarrollo mismo de la investigación se hizo evidente que era imposible comprender lo ocurrido en este país, y mucho menos interpretar los documentos de sus propios archivos sobre el tema, sin conocer en mayor profundidad el contexto mayor, no sólo regional, sino continental y hasta universal. Pero, a diferencia de lo que podría ocurrir con otros temas, como el vino (referencia), no fue fácil encontrar estudios sobre la historia de la fruticultura. Los pocos estudios hallados nos han inclinado a pensar que se trata de un campo del conocimiento todavía poco cultivado. Por esta razón, valoramos el trabajo académico realizado y el que está por realizar de aquellas personas interesadas en la fruticultura. Prueba de ello es que con mucha alegría invitamos a que colaborasen en este volumen a un ramillete distinguido de académicas y académicos. Como resultado, entregamos al público el presente trabajo con el cual esperamos saldar una deuda del mundo académico con los fruticultores que todos los días, siguen ejerciendo el noble oficio de cuidar las plantas con amor.

José Antonio Yuri / Pablo Lacoste

Santiago de Chile, verano 2013

PARTE I

FRUTAS Y FRUTALES EN LA HISTORIA UNIVERSAL

1.**LAS FRUTAS DE DIOS
FRUTICULTURA EN EL MUNDO BÍBLICO**

Pablo Lacoste, Verónica Yankelevich, José Antonio Yuri, Amalia Castro y Marcela Aranda

“Si, al atacar una ciudad, tienes que sitiarla por mucho tiempo para tomarla, no destruirás los árboles frutales que estén alrededor ni les meterás el hacha, ya que deben ser tu alimento. No los cortarás, pues, ¿son acaso hombres los árboles del campo para que los trates como a sitiados? Si hay árboles que no son frutales, córtalos y haz con ellos escaleras e instrumentos que te sirvan para tomar la ciudad que te opone resistencia”.

Deuteronomio 20,19-20.

La Biblia ha sido, durante siglos, objeto central del estudio de las organizaciones religiosas. Con frecuencia se han examinado los textos bíblicos con fines pastorales. Por tal motivo, buena parte de los estudios corresponden a temas de moral, como la vida sexual, el matrimonio y la homosexualidad (Awi, 2001; Barría, 2004). Pero poco a poco, se ha abierto también una corriente más amplia, con otros enfoques, interesada en temas como el perfume y los besos (Reyes Gacitúa, 2006, 2007). También se han examinado los primeros pueblos cristianos desde la arquitectura (Viviani, 2002). Un lugar especial merece también el trabajo sobre la vida cotidiana en el mundo bíblico (Chouraqui, 1978). Algunos autores se han interesado por el papel de la agricultura en la Biblia (Cerrizuela, 2005), y otros, más específicamente todavía, al vino en esa obra (Coelo Díaz, 1997). Dentro de esta línea, este capítulo se focaliza en examinar la presencia de frutas y frutales en los textos bíblicos. La idea central es identificar qué plantas se cultivaban y en qué magnitud; sus usos y formas de conservación, envasado y comercialización; y sus efectos sociales, económicos, políticos y culturales. Asimismo, se consideran temas como impuestos y diezmos, con vistas a detectar la relevancia que pudo tener la planta frutal en el sostenimiento del Estado y el culto.

La comunidad académica ha manifestado su interés por examinar algunos de estos temas en la antigüedad. Así lo demuestra, por ejemplo, la abundante literatura sobre los

agrónomos antiguos (Sáez Fernández, 1996; Cerrizuela, 2010). Evidentemente, los autores antiguos se preocupaban de distintos temas sobre el mundo de la producción agraria. Pero dentro del campo de las plantas frutales, el tema principal era el vino. Esto se refleja, por ejemplo, en la mayor obra de agricultura de la antigüedad: en sus doce libros de la agricultura, Columela (siglo I) dedica cerca de 150 páginas a la vid y el vino, y unas 15 a todos los demás frutales, incluyendo olivos, higueras, granados, nueces (almendros, nogales, castaños), pomáceas (peras, manzanas, membrillos) y carozos (duraznos, ciruelos, damascos). Esta supremacía se nota en otras obras emblemáticas del mundo antiguo, como por ejemplo, *La epopeya de Gilgamesh*, el primer poema épico conocido, en el cual se mencionan principalmente dos plantas frutales (vid y olivo), sobre todo sus subproductos (vino y aceite). El texto menciona tres veces vino, otras tres aceite, una vez racimo de uva (tablilla ix, p. 68) y una referencia al conjunto de mosto, aceite y jugo de uva (xi, 86).

El cultivo de la vid y la elaboración del vino eran prácticas difundidas en el mundo antiguo, tanto en Egipto como en Medio Oriente, antes de Moisés. En cambio, con buena parte de las demás plantas frutales no sucedía lo mismo: muchas de ellas se incorporaron a estos pueblos en forma gradual en los siglos posteriores. Incluso, dada la fragilidad de algunas especies, algunos cultivos pueden incorporarse y luego perderse, al menos en forma transitoria, en el marco de un dinámico proceso de historia biocultural.

Resulta interesante examinar la presencia de los frutales en la *Biblia*, debido a la antigüedad y amplitud cronológica de sus textos: dentro del *Antiguo Testamento*, los libros del *Pentateuco*, atribuidos a Moisés, fueron escritos entre los años -950 y -400; por su parte, el Nuevo Testamento se redactó alrededor del año +100. Por lo tanto, la *Biblia* en su conjunto, abarca un periodo de más de mil años de historia y cultura en la zona de Medio Oriente, y coincide con el periodo de transformación y cambio del paisaje biocultural incluido el de sus plantas frutales.

Dentro de este periodo, el estudio presta atención al tiempo de ingreso de cada especie de frutal. Sobre todo por los cambios que pudieron registrarse entre la estadía en Egipto (alrededor del año -1000), la llegada y asentamiento en la "tierra prometida", luego el destierro a Babilonia (siglo -VI), el regreso a Palestina, y allí el impacto que pudo causar el cambio general aportado por Alejandro Magno y posteriormente, la expansión romana. Estos cambios eran posibles dado que esta zona se encontraba justo en el cruce de caminos para la introducción de frutas hacia Europa. Manzanos, perales, membrilleros, durazneros y damascos fueron domesticados en Asia Central y desde allí se trasladaron a medio oriente primero y a Europa después (Montero, 1946: 6; Pelt, 2001: 139). "Alejandro Magno trajo el peral de Persia; los romanos trajeron el duraznero en el siglo I" (Pelt, 2001: 139). Los perales lograron amplia difusión en las culturas de Grecia y Roma (Di Fabio, 2011). Los duraznos eran todavía recientes en Europa cuando Columela elaboró su obra, motivo por el cual, tenían un papel secundario, igual que las demás frutas de carozo (ciruelas y damascos), que apenas son mencionados por el agrónomo latino. Para este autor, los carozos eran marginales, igual que varias nueces (nogales, castaños); dentro de este grupo, un escalón más alto estaba la almendra. Esta se colocaba en la siguiente categoría, junto a

las pomáceas (manzanas, peras, membrillos), a las cuales el autor dedica algunas páginas para referirse a sus variedades y forma de conservación y elaboración. En un escalón todavía superior se hallaban las frutas clásicas del Mediterráneo antiguo: olivos, higueras y granados, coronados todos ellos por la más difundida y valorada de todas, la vid. Más tardíos son los cítricos, originarios del sudeste asiático. Columela no los menciona. Los árabes los trasladaron desde la India en el siglo X, particularmente el naranjo amargo, el limonero y el limo (Amorós, 2003: 21-23).

Teniendo en cuenta estos antecedentes, la pregunta clave es ¿Cómo reflejó la Biblia estos procesos? ¿En qué medida mantuvo la vid la primacía entre todos los frutales? ¿Se constituyó una segunda jerarquía de frutas, con olivos, higueras, granados y almendros? ¿Qué otras plantas frutales cultivaron, valoraron y consumieron los pueblos del mundo bíblico? ¿Cómo trazaron esos paisajes culturales?

Frutas y frutales en la Biblia: aspectos cuantitativos

El cultivo de los frutales fue una parte importante de la economía del pueblo hebreo, después de finalizar su larga travesía en el desierto y asentarse en la llamada tierra prometida. Desde ese momento se puso en marcha una nueva cultura, de carácter sedentario, en la cual la base económica dejaba de ser la ganadería, y pasaba a ser la agricultura, la agroindustria y el comercio.²

La agricultura del pueblo hebreo se apoyaba en dos pilares fundamentales: cereales y frutales, seguidos de las legumbres (Chouraqui, 1978: 92). Y dentro de este contexto, la fruticultura se instalaba en el centro de la vida socioeconómica, principalmente viñedos y olivares. Estas plantas estaban presentes en distintos puntos del territorio, sobre todo viñas, higueras, granados, olivos, palmeras, almendros, manzanos y avellano (Chouraqui, 1978: 92). El aporte de este autor es útil, como introducción al tema, pero deja varios elementos sin aclarar, sobre todo las diferencias cualitativas y cuantitativas entre las distintas especies frutales, tarea de la presente obra.

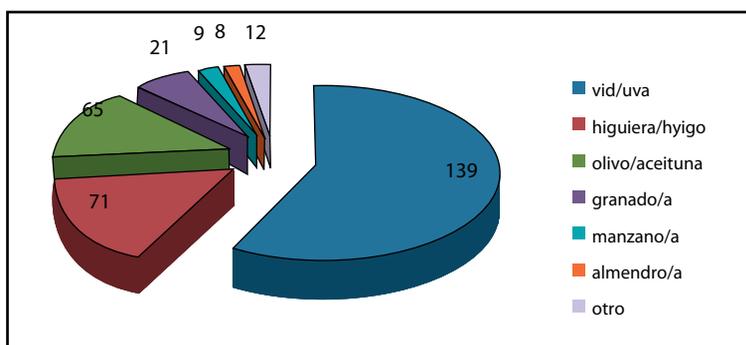
Antes de ingresar en los distintos sentidos que tiene la representación de la fruta y los frutales en la Biblia, conviene examinar la dimensión cuantitativa para saber qué frutas se mencionan y con qué recurrencia.³ También corresponde distinguir si se trata del árbol frutal (*hetz hapri*) o de la fruta en sí misma (*pri*).

² "De nomade, l'homme de la Bible est devenu un sédentaire. L'égalité originelle de chaque personne au sein de la tribu s'altère en fonction du nouveau système économique fondé sur l'exploitation individuelle de la terre au lieu de l'exploitation des troupeaux par la tribu et par le clan. L'élevage a désormais moins d'importance pur les Hébreux que la culture des céréales ou des fruits, l'industrie, l'artisanat et le commerce ». Chouraqui, 1978: 44.

³ El presente trabajo se ha realizado con tres versiones de la biblia, en español y en hebreo. <http://www.bibliacatolica.com.br/>. *Sagrada Biblia*. Traducción española de los textos originales dirigida por el P. Félix Puzo, S.J., profesor de Ciencias Bíblicas de la Pontificia Universidad Gregoriana de Roma. Barcelona, Editors SA, 1984. También se ha trabajado con la versión en hebreo del Antiguo Testamento: *Tanaj* (Tora, Nevim, Ketuvim). Buenos Aires, Editorial Sigal, 1991. En algunos casos se han detectado discrepancias en las versiones españolas. Pero se han utilizado solo como referencia; en la elaboración del presente artículo se ha dado prioridad a la versión hebrea.

Los libros que forman la Biblia mencionan frutas y frutales en 695 oportunidades. Dentro de ese grupo general, 146 casos corresponden a frutas genéricas, mientras que 449 se refieren a especies concretas. Dentro de éstas, la más frecuente es la vid (ghefen), fruta hegemónica, con 259 casos (57,6%). Le siguen tres especies de alta frecuencia: higuera (hetz hateina) o higo (teina) con 71 menciones (15,8%); olivo (hetz hazait o zeitim) o aceituna (zait) con 65 referencias (14,4%) y granado (hetz harimon) o granada (rimon) con 28 (6,2%). En un tercer grupo aparecen dos frutales de frecuencia media: manzano (hetz hatapuj) o manzana (tapuj o dudaim) con nueve menciones (2%) y almendro (hetz hashaked o meshukadim) con ocho (1,7%).⁴ Los textos bíblicos incluyen otros frutales con un total de 12 menciones (2,6%), entre las cuales se incluyen los de baja frecuencia como dátíl (tamar) y zarzamora (2), mora, nogal, pistacho y mandrágora (1), además de frutas de hortalizas como melones (3) y sandía (1).

Frutas y frutales en la Biblia



Fuente: elaboración propia.

Conviene destacar también las frutas ausentes, tales como cítricos (naranjos, limoneros, limos, cidros) y carozos (durazneros, damascos, cerezos, guindos, ciruelos). Tampoco aparecen perales ni membrilleros, aunque algunas traducciones inexactas así lo consignen. En efecto, la versión española de Barcelona menciona perales (II Samuel 5: 22-24) y membrillos (Cant 7: 9)⁵. Otras traducciones españolas, y la versión Reina Valera de 1960, en esos mismos pasajes mencionan otras plantas: balsamos (o balsameras) y manzanas respectivamente. La versión hebrea, tomada como central en este artículo, se inclina por la segunda alternativa. La planta mencionada en II Samuel es balsamo (becaim)

⁴ El concepto "manzana" tiene dos términos en hebreo bíblico: dudaim y tapuj. En el relato bíblico, tapuj es la palabra más usada; dudaim se emplea solo en dos casos (Gen 30,15 y 16).

⁵ Al citar los libros bíblicos, se usan las siguientes abreviaturas: Génesis: Gen; Éxodo: Ex; Levítico: Lv; Deuteronomio: Dt; Números: Num; Jueces: Jue; 1 Samuel: 1Sam; 2 Samuel: 2 Sam; 1 Reyes: 1 Re; 2 Reyes: 2 Re; 1 Crónicas: 1 Cron; 2 Crónicas: 2 Cron; 1 Macabeos: 1 Mac; 2 Macabeos: 2 Mac; Salmos: Sal; Cantar de los Cantares: Cant; Eclesiastés: Eccc; Eclesiástico: Ecco; proverbios: Prov; Josué: Josh; Jeremías: Jer; Isaías: Is; Baruch: Bar; Daniel: Dan; Oseas: Os; Amós: Am; Malaquías: Mal; Hageo: Hag; Habacuc: Hab; Judit: Jdt; Zacarías: Zac; Ezequiel: Eze; Evangelio de Mateo: Mt; de Lucas: Lc; de Marcos: Mc; de Juan: Jn; Carta de los Romanos: Rom; Hechos de los Apóstoles: Hech.; Apocalipsis: Ap.

y las frutas del Cantar son manzanas (tapujim). No se encontraron en la versión hebrea del *Antiguo Testamento* ni peras (hagas) ni perales (hetz haga) ni membrillos (jabush) ni membrilleros (hetz hajibush).

La variación de los registros según el tiempo histórico, es otro elemento importante. Antes de realizar la investigación, se esperaba encontrar un incremento gradual de frutas y frutales. Concretamente, la expectativa era hallar un número menor en el *Pentateuco*, luego un incremento en los libros proféticos y sapienciales, debido al eventual enriquecimiento de la disponibilidad de frutales por el contacto y destierro del pueblo judío en Babilonia (-VI); finalmente, se esperaba otro salto importante en el *Nuevo Testamento*, debido al aporte de las campañas de Alejandro Magno, quien incorporó nuevas plantas tras sus viajes hacia el este, y por la expansión de los frutales bajo el mundo romano. Sin embargo, estas expectativas no se vieron reflejadas al realizarse el estudio.

La evolución cronológica de las plantas frutales en la *Biblia* es muy menor. El patrón general se mantiene casi inmutable durante los mil años de cultura allí representados. En efecto, la presencia de la vid como planta hegemónica está presente desde el *Pentateuco*, y conserva su liderazgo en todos los grupos de libros, hasta llegar al *Nuevo Testamento*. Las plantas de alta frecuencia (olivo, higuera y granado), exhiben esta posición también en el *Pentateuco*, y la conservan durante todo el *Antiguo Testamento*. Lo mismo sucede con los frutales de frecuencia media (almendro y manzano), respecto del *Pentateuco*. Asimismo, se mencionan allí algunas frutas de baja frecuencia como melón y pistacho. De ahí en adelante, la aparición de frutas nuevas es muy limitada: la mora surge con los libros históricos, la sandía en los proféticos; dátiles, nogales y hasta mandrágora en los sapienciales. En cambio, en el *Nuevo Testamento* no se incorpora ningún frutal nuevo. Como se dijo, el proceso de inclusión de nuevos frutales fue muy menor en el desarrollo histórico del mundo bíblico; es más, hubo hasta cierto retroceso. Las almendras y manzanas, bastante relevantes en el *Pentateuco*, no son mencionadas en los libros históricos y proféticos, para reaparecer recién con los sapienciales, y volver a invisibilizarse en el *Nuevo Testamento*. En este se pierden también los registros del granado, uno de los cuatro frutales más relevantes del mundo bíblico.

La cultura frutal de los textos analizados tienden a mostrar, por lo tanto, una tendencia estable: esos pueblos habrían mantenido durante cerca de mil años el patrimonio que incorporaron durante su permanencia en Egipto. Construyeron una cultura de la apreciación de un selecto grupo de plantas frutales, centrado en el cultivo de la vid, acompañado en segundo lugar por el olivo, la higuera y el granado. Esta fue la base de su agricultura intensiva, de su trabajo y de su relato. También prestaron interés por otras dos plantas, como manzanos y almendros.

La representación de las plantas y frutas aparece con mayor frecuencia en el *Antiguo Testamento* que en el *Nuevo Testamento*, en una proporción de 4-5 a 1 aproximadamente; considerando las frutas genéricas, la diferencia es de 115 contra 31 menciones; en el caso

de especies frutales definidas, la brecha se amplía todavía más, al llegar a 367 y 77 casos, respectivamente. A su vez, dentro del Antiguo Testamento, la distribución también es interesante. Para las frutas genéricas, la mayor presencia se encuentra en el Pentateuco (45 casos), seguida de los libros Sapienciales (30), los Proféticos (22) y los Históricos (18). Con respecto a las frutas específicas, se destacan en primer lugar los libros Proféticos (125 casos), seguidos del Pentateuco (85), los Históricos (80) y los Sapienciales (61). De todos modos, y más allá de estas alternancias, se percibe en líneas generales una presencia constante de la fruta en los distintos libros del conjunto bíblico, y en los mil años de historia y cultura reseñados en el relato bíblico.

Las plantas frutales se mencionan más que sus frutas, pero con algunas variantes. En el caso de la vid, la mayor cantidad de registros corresponde a conjuntos de plantas, es decir, viñas (139). Siguen en importancia las plantas individuales, ya sea completa (parra 19; vid, 13; cepa 6) o sus ramas (sarmientos, garishim, 14). La fruta se menciona en estado natural (uva, 41) o bien conservada mediante deshidratación (pasas, 9). Los olivos tienen más presencia como árbol frutal (olivos, 57) que como fruta (aceitunas, 8). El caso inverso se registra con los granados, pocas veces mencionados como planta (8) y más recurrentes como fruta (28). Mayor equilibrio surge entre higos (29) e higuera (42). En el caso de las pomáceas, se menciona cinco veces la fruta (manzana) y dos el árbol (manzano). Con el almendro se produce el fenómeno inverso: solo dos veces se menciona la almendra, mientras que siete veces se registra el almendro (aunque en este caso, la mayor parte corresponden a flores de almendro que inspiran una decoración religiosa).

Formas de cultivar las plantas frutales

El relato bíblico también entrega información sobre la forma de cultivar las plantas frutales en el mundo antiguo. Concretamente, se hacen referencias a la capacidad de elegir los ejemplares que se plantaban, y algunas labores culturales específicas, como el injerto y la poda. Además se entregan antecedentes de los problemas que los fruticultores debían enfrentar, tanto biológicos como climáticos.

Las plantas frutales tenían dos funciones claramente diferenciadas según su finalidad: algunas se cultivaban en pequeñas cantidades, destinadas al consumo doméstico, y otras, en cambio, generaban plantaciones más importantes, con proyección agroindustrial y comercial. La mayor parte de los frutales se orientaban al consumo doméstico y se cultivaban pocos ejemplares. Las casas tenían por lo general una higuera para abastecer el consumo de brevas e higos para la familia. También podían tener un granado y, en algunos casos, otro frutal, como un manzano, un almendro o un nogal, además de un pequeño melonar. En cambio, cuando se trataba de generar un emprendimiento importante, de proyección comercial, las energías se orientaban al cultivo de viñas y olivares. Los textos bíblicos mencionan 139 viñas y 19 olivares. No se mencionan grupos de granados, higueras ni almendrales. Aparecen dos melonares y un sandial; pero las referencias son aisladas y en buena medida, metafóricas.

La referencia a plantas escogidas es recurrente en el relato bíblico, particularmente para la vid. “Yo te había plantado como una parra fina” (Jer 2,21). “La viña de Yavé Sabaot es el pueblo de Israel, y los hombres de Judá, su cepa escogida” (Is 5,7). “La cavó quitando las piedras y plantó cepas escogidas” (Is 5,2). Más adelante, otro texto insiste con el concepto (Am 5,11). Teniendo en cuenta que los textos bíblicos tenían una finalidad pedagógica, en el sentido de tratar de transmitir enseñanzas a través de metáforas, se infiere que la selección de los ejemplares de una viña o huerto, era parte de los usos y costumbres del pueblo.

Con respecto a los trabajos culturales, los textos bíblicos entregan información parcial. No se aclara qué medios de sostén y conducción se utilizaban para el cultivo de las viñas. Sólo se encontró una referencia, en la cual se indica que los sarmientos trepaban por la muralla de una pared (Gén 49,22). Al parecer, se trata de un caso aislado; no se brindan detalles sobre uso de rodrigones ni tutores. En cambio, sí se entregan referencias sobre otros trabajos culturales como el injerto y la poda. Dos textos del Nuevo Testamento hacen referencia a la práctica del injerto de frutales, como recurso didáctico para entregar una enseñanza pastoral: “Ves que algunas ramas han sido cortadas, mientras que a ti te tomaron de un árbol silvestre para injertarte en el árbol bueno de ellos, beneficiándote así de la raíz y de la savia del olivo” (Rom 11,17). “Si tú fuiste sacado del olivo silvestre que era tu misma especie, para ser injertado en el olivo bueno, que no era de tu especie, será mucho más fácil para ellos, que son de la misma especie del olivo” (Rom 11,24).

Además de escoger los ejemplares e injertarlos, el trabajo cultural incluía también la poda. Para ello se utilizaban herramientas específicas, como tijeras. “Pues antes de la vendimia, después que haya florecido la viña, y cuando comiencen a aparecer los granitos, podaré los sarmientos con las tijeras y arrancaré o cortaré los racimos” (Is, 18,5).

El relato bíblico refleja también los problemas que el pueblo hebreo encontró en el cultivo de las plantas frutales. Los fruticultores debieron enfrentarse con problemas de plagas y fenómenos naturales, como el granizo. Dentro de los problemas biológicos, los textos mencionan enfermedades y plagas de insectos: “Cuando haya hambre en esta tierra, cuando haya peste, tizón, plaga en los árboles frutales, langostas, o pulgón, cuando su enemigo lo tenga bloqueado en una de sus ciudades, en todo azote y toda enfermedad” (2 Crón 6,28). “Todos los árboles y frutos de tu tierra serán atacados por los insectos” (Dt 28,42). A ello se sumaban los problemas meteorológicos, principalmente el granizo: “devoraron toda la hierba del campo, y todos los frutos de los árboles que el granizo había dejado fueron devorados; no quedó nada verde en todo Egipto, ni de los árboles, ni de la hierba del campo” (Éx 10,15).

El papel de las plantas frutales en el paisaje cultural del pueblo hebreo es otro aporte valioso de los textos bíblicos, sobre todo por la riqueza de detalles que entregan en cuanto a la forma de distribuir las plantas dentro de la propiedad, la forma de protegerlas, cultivarlas y podarlas. A través de distintos pasajes bíblicos, se puede reconstruir el paisaje del huerto frutal del pueblo de Israel.

Las plantas frutales se cultivaban con atención y cuidado. Por lo general, se procuraba establecer cultivos homogéneos, sobre todo en el caso de la viña, evitando las mezclas: "No sembrarás en tu viña ninguna otra semilla, porque de hacerlo, tanto los productos de esta siembra como las uvas de tu viña quedarían prohibidos" (Dt 22,9). En algunos casos, dentro de la viña se podía plantar una higuera (Lc, 13,6). Posiblemente, la presencia de una higuera en medio de la viña servía para proteger la uva de la avifauna: como el higo madura antes que la vid, funcionaba como un producto natural para atraer pájaros y proteger a la viña.

Si la higuera protegía la viña de los pájaros, la cerca se ocupaba de defenderla del ganado, las alimañas y los ladrones. En efecto, para el pueblo de Israel era habitual rodear la viña con una cerca. Las primeras referencias a estas costumbres se registran en el Pentateuco: "Luego el ángel de Yavé se fue a parar en un sendero abierto en medio de las parras: había un cerco a cada lado" (Núm 22,24). En otro pasaje se aclara que la función principal de la cerca era aportar seguridad a la viña, en el sentido de evitar los robos: "Déjenme que les diga lo que voy a hacer con mi viña: le quitaré la cerca, para que la puedan saquear; se convertirá en maleza para el fuego" (Is 5,5). En el Nuevo Testamento también se menciona la práctica de rodear las viñas con cercas (Mt, 21,33; Mc, 12,1).

Con respecto a los materiales de construcción de la cerca, los textos bíblicos no entregan mayores precisiones. Pero se sabe que, usualmente, el pueblo hebreo construía con ladrillos de tierra secada al sol, es decir, de tierra cruda. Originalmente, los adobes tenían forma ovalada o redondeada; pero en el tercer milenio se inventó el adobe rectangular (Chouraqui, 1978: 84). Posteriormente se incorporó también el ladrillo cocido. La piedra como material de construcción se introdujo más tarde, y representaba costos muy altos por requerir mayor trabajo y herramientas especializadas de hierro, como martillo y cincel. Por lo general, la piedra se reservaba para palacios, fortificaciones y templos, mientras que para las viviendas y construcciones corrientes del pueblo modesto se usaba el adobe o el ladrillo (Chouraqui, 1978: 87). Lo más probable es que la mayor parte de las cercas perimetrales de las viñas fuesen construidas con tierra cruda.

Además de la cerca, el paisaje cultural de la viña se completa con casas, torres y lagares. El lagar era de material permanente, que se excavaba en el terreno. La casa servía para la vivienda del cuidador, y la torre, para mejorar la vigilancia. "La cavó quitando las piedras y plantó cepas escogidas. En medio de ella construyó una torre y también cavó un lagar" (Is 5,2). "Había un propietario que plantó una viña. La rodeó con una cerca, cavó en ella un lagar y levantó una torre para vigilarla" (Mt 21,33). "Un hombre plantó una viña, la rodeó de una cerca, cavó en ella un lagar y construyó una casa para el celador" (Mc 12,1).

Frutales, toponimia y denominaciones de origen

La abundancia de las plantas frutales en el mundo bíblico generó las condiciones para su reflejo en la toponimia y el paisaje. Los espacios que el pueblo hebreo recorría en su vida cotidiana estaban marcados por su presencia. Los frutales eran visibles tanto en la forma de organizar los espacios como en su denominación.

La toponimia asociada a árboles frutales más visible es el Monte de los Olivos. Se trata de una localidad ampliamente conocida, por su recurrente mención en el Nuevo Testamento, así como por el hecho de haber sido escenario de los momentos más dramáticos de la vida de Jesucristo. En efecto, el Monte de los Olivos es mencionado doce veces en el Nuevo Testamento; se encuentra presente en los cuatro evangelios y en los Hechos de los Apóstoles.⁶ Pero un examen más amplio del tema, demuestra que esta toponimia ya se usaba en el Antiguo Testamento, en el cual se encuentran otras tres referencias. La primera corresponde al periodo del rey David: "David subía el cerro de los Olivos llorando, con la cabeza cubierta y los pies descalzos. Todos los que lo acompañaban hacían otro tanto" (2 Sam 15,30). Posteriormente, esta toponimia volvió a aparecer: "El rey destruyó los santuarios que estaban en las lomas frente a Jerusalén, al sur del monte de los Olivos. Salomón, rey de Israel, los había construido para Astarté, ídolo de los sidonios, para Camos, ídolo de Moab, y para Milcom, ídolo de los amonitas" (2 Re 23,13). Más adelante, ya en los libros proféticos, se presenta una nueva mención: "Ese día pondrá su pie sobre el Cerro de los Olivos, que queda al oriente de Jerusalén. Y el Cerro de los Olivos se partirá en dos de este a oeste, dejando en medio un profundo valle; una parte del cerro quedará al norte y la otra mitad al sur" (Zac 14,4).

Además de la toponimia, las plantas generaron algunas denominaciones de origen. Se llegó a usar un lugar geográfico para denominar una producción específica. El caso más conocido dentro de la Biblia se encuentra en los célebres cedros del Líbano, utilizados para dar realce al templo del rey Salomón, orgullo del pueblo hebreo. Pero las frutas también lograron generar denominaciones de origen: las viñas de Timná y los vinos del Líbano. "Sansón, pues, bajó a Timná y, al llegar a las viñas de Timná, vio un cachorro de león que se le acercaba rugiendo" (Jue, 14,5) Volverán a sentarse bajo mi sombra; serán vigorosos como el trigo, y les brotarán flores como a la vid; serán tan renombrados como los vinos del Líbano" (Os 14,8).

Elaboración y comercialización de la fruta

Las frutas se utilizaban para elaborar y consumir alimentos y bebidas. La bebida más difundida era el vino. En menor proporción se obtenían jugos y licores de fruta, sobre todo jugo de uva, granada y mora. "Dieron jugo de uvas y de moras a los elefantes para excitarlos al combate" (1Mac 6,34). En otros pasajes se destaca la valoración del mosto: "La crema de la vaca y la leche de las ovejas; la grasa de los corderos, y la flor de los granos de trigo; tuvo por bebida el jugo de la uva (Dt 32,14). Otro producto era el licor de granada: "Te llevaría a la casa de mi madre, a la habitación de la que me concibió. Te daría a beber vino fragante y un licor hecho de granada" (Cant 8,2).

El aceite de oliva (shemen) era, después del vino, el principal producto agroindustrial que elaboraba el pueblo hebreo. Las referencias son interesantes, tanto por la cantidad

⁶ Lc, 19,29; 19,37; 21,37; 22,39; Mt: 21,1; 24,3; 26,30; Mc: 11,1; 13,3; 14,26; Jn: 8,1; Hech: 1,12.

como por su calidad. El aceite tenía funciones religiosas, ya sea para iluminar el tabernáculo como para conformar los óleos sagrados, tal como se examina más adelante. También se usaba como ofrenda, para pagar diezmos e impuestos.

El aceite se utilizaba como ofrenda religiosa. Servía para entregarlo a Dios y de esta manera, sostener el culto (Éx, 29,40; 30,24). También servía como moneda y medio de intercambio, dentro y fuera del pueblo hebreo. Permitía pagar diezmos y tributos, como así también, para transacciones con reinos extranjeros. El rey Salomón pagó parte del templo de Jerusalén con grandes cantidades de aceite de oliva (I Re 5: 10).

La expansión de estas prácticas generó el problema del envase para conservar y transportar el aceite. Para ello se utilizaron tinajas, recipientes usados hasta el siglo XIX con este mismo fin: "Por mi parte, aquí me tienen establecido en Mispá, como representante del país ante los caldeos que se van a establecer en este lugar. Ustedes, pues, hagan la vendimia, recojan la fruta, cosechen el aceite y guárdenlo en sus tinajas; y vivan en los pueblos que ustedes van a ocupar" (Jer 40,10).

Junto con las bebidas, también eran importantes las comidas a base de frutas. Algunas se consumían en fresco, sobre todo en el periodo inmediatamente posterior a la cosecha. De todos modos, una cantidad importante se debía elaborar mediante técnicas de conservación, principalmente por deshidratación, tal como se analiza más adelante.

El consumo de uva en fresco era una práctica importante en el mundo bíblico. Diversos pasajes reflejan esta costumbre. Solo en el Pentateuco se hacen cuatro referencias a esta práctica. En una oportunidad se menciona específicamente el hábito de comer "uvas frescas" (Núm 6,3). En otros pasajes se menciona que el objetivo natural de plantar una viña era comer sus uvas (Dt, 28,30; 28,39). Dentro de las recomendaciones éticas que se formulaban para una mejor concordia y solidaridad, la Biblia mencionaba también el tema: "Si entras en la viña de tu prójimo, podrás comer las uvas que quieras, pero no podrás llevarte ninguna" (Dt, 23,25).

El aprovechamiento múltiple de la uva, como vino, pasa o en fresco, generó una importante valoración económica de la viña. Esta surgió como una de las principales fuentes de riqueza en el mundo bíblico. Una viña de mil plantas podía valorarse en mil monedas de plata (Is 7,23). Esta cita bíblica muestra el valor que podía alcanzar una viña, y a la vez, entrega información valiosa sobre sus dimensiones. En efecto, una viña de mil plantas se cultiva en una pequeña propiedad, situación propia de las economías de oasis, con riego y agricultura intensiva. En ese sentido, este dato tiende a mostrar la naturaleza del modo de producción del mundo bíblico, centrado en la pequeña propiedad, interpretación corroborada por la literatura especializada (Chouraqui, 1978: 44).

La producción de fruta deshidratada, como medio de conservación, fue una costumbre muy difundida en el mundo bíblico. El pueblo judío demostró interés constante

en la elaboración de higos (5 referencias) y pasas (9 citas). Estos productos se consumían de esta forma, o bien se utilizaban para enriquecer la repostería. El mundo bíblico menciona recurrentemente panes, tortas y pasteles de higos y pasas; también se cita masa de higos.⁷

Los árboles frutales se utilizaban también como madera. Cuando su producción declinaba por antigüedad o por enfermedad, se procedía a hacharlos para aprovechar su madera. La mayor parte de los frutales se usaba como leña, sobre todo la madera de parra, dado que ésta no sirve para otro fin. "Hijo de hombre, ¿acaso la madera de parra vale más que las otras maderas o que las ramas de los árboles del bosque? ¿Se usa la madera de parra para fabricar algún objeto? ¿Se hace con ella una clavija para encajarla en cualquier cosa? (Eze 15,2-3).

En cambio la madera de olivo sí se aprovechaba, tanto para construcción como para carpintería y ebanistería. La literatura especializada identifica el olivo como madera de construcción del pueblo hebreo, junto con el sicómoro, el cedro, la acacia y el ciprés (Chouraqui, 1978: 89). El siguiente texto lo refleja: "Entonces mandaron a decir en todas las ciudades y en Jerusalén: «Vayan al cerro y traigan ramas de olivo, de pino, de mirto, de palmeras y de cualquier árbol con muchas hojas, para hacer cabañas de acuerdo a lo ordenado.» (Neh 8,15). Además de usarse como material de construcción para viviendas, la madera de olivo se utilizó en carpintería, como por ejemplo, para las puertas del templo: "Hizo la puerta del Lugar Santísimo de madera de olivo silvestre. El dintel y los postes ocupaban la quinta parte del total de la puerta. (...) A la entrada del Lugar Santo puso puertas con postes de olivo silvestre, siendo las dos hojas de madera de ciprés" (1 Re 6,31-33). La madera de olivo se utilizó también para tallas de imaginería religiosa. "Dentro del Lugar Santísimo, puso dos querubines hechos de madera de olivo silvestre, de cinco metros de alto" (1 Re 6,23).

La comercialización de la fruta y sus derivados (vinos, aceites, deshidratados), fue también una práctica difundida en el mundo bíblico, sobre todo por las facilidades que se generaban a partir de la elaboración de subproductos capaces de conservarse en buenas condiciones durante más tiempo, resistir el calor del desierto durante las travesías y mantener sus cualidades alimenticias. La difusión del comercio como práctica no tardó en promover la incorporación de esta actividad dentro del espacio que debía ser reglamentado por las normas religiosas. Concretamente, las leyes prohibían practicar el comercio el día sábado, para reservarlo al descanso y la adoración de Dios. Así se refleja en un pasaje específico:

⁷ "Abigaíl tomó, rápidamente, 200 panes, dos garrafas de vino, cinco corderos preparados, 5 cargas de trigo tostado, 100 racimos de uvas pasas y 200 panes de higos secos. Cargó todo sobre burros" (1 Sam 25,18). "...y, además, un pastel de higos y dos racimos de uvas pasas. Cuando hubo comido, le volvió el ánimo, ya que no había comido ni bebido en tres días" (1 Sam 30,12). Después Isaías dijo: "Tomen una torta de higos, aplíquenla a la llaga y el rey sanará" (Is 38,21). Isaías dijo: "Tomen una masa de higos". (2 Re 20,6). "Además, de los pueblos vecinos e incluso de Isacar, Zabulón y Neftalí, traían comida, en burros, camellos, mulos y bueyes; provisiones de harina, tortas de higo y pasas, vino, aceite, ganado mayor y menor en abundancia, pues reinaba la alegría en Israel" (1 Crón 12,41). "Dejemos que los moabitas lloren por Moab y se lamentan todos juntos. Todos suspiran apenados por las tortas de uva de Quir-Jerés" (Is 16,7).

En aquellos días encontré a hombres de Judá que trabajaban en el lagar el día sábado. Otros traían haces de trigo y los cargaban sobre sus burros. Igualmente cargaban vino, uvas, higos y toda clase de productos que hacían entrar en Jerusalén el día sábado. Yo los fui a reprender mientras vendían sus mercaderías” (Neh 13,15).

Frutales, arraigo territorial y sistemas tributarios

La expansión del cultivo de los frutales generó las condiciones para facilitar el arraigo de los pueblos a la tierra, su organización social, política y religiosa. A diferencia de otros cultivos, como los cereales, los frutales eran incompatibles con la movilidad. Después de la cosecha no era posible trasladarse a vivir a otro territorio. Al contrario, la planta frutal arraigaba los grupos humanos a un territorio. Junto con las raíces de estos árboles, crecía la raíz de los pueblos a su tierra.

El lazo entre plantar frutales y establecerse por un largo tiempo en un sitio, es mencionado dos veces por el profeta Jeremías, en ambos casos con motivo del largo destierro del pueblo judío en Babilonia. “Edifiquen casas y habítenlas; planten árboles y coman sus frutos; cásense y tengan hijos e hijas” (Jer 29,5). “Ya que nos ha enviado a Babilonia este mensaje: «Su permanencia por allá será larga. Construyan casas y habítenlas; planten árboles frutales y aprovechen sus frutos.» (Jer 29,28). Una vez concluido el ciclo de destierro, al regresar a Palestina, los judíos tenían que afirmar su asentamiento, nuevamente, con la plantación de frutales: “Entonces traeré de vuelta a los exiliados de mi pueblo Israel: volverán a construir sus ciudades en ruinas y morarán en ellas; plantarán sus viñas y beberán su vino; cultivarán sus huertos y podrán comer sus frutas” (Am 9,14).

El carácter inmueble de las viñas, olivares y huertos frutales facilitaba la organización social y hacía posible la especialización de las funciones. Permitía el desarrollo de una civilización más compleja, en la cual no era necesario que todos los miembros hicieran todas las actividades. Por el contrario, la imposibilidad de desplazar las plantas frutales, facilitaba los sistemas de fiscalización, cobro de impuestos para sostener el Estado y de diezmos para financiar el culto. Como resultado, se facilitaba la organización social, política y religiosa.

En una primera etapa el tributo tiene un carácter religioso. Ello permite sostener una capa social de sacerdotes y líderes espirituales. “No tardarás en ofrecerme mi parte de tus frutos y de tu cosecha” (Éx 22,28). “Llevarás los primeros frutos de tu tierra a la Casa de Yavé, tu Dios” (Éx 34,26). “El día de las primicias, cuando ofrezcan a Yavé los frutos nuevos, en la fiesta de las Semanas, tendrán reunión sagrada, y no harán ningún trabajo de trabajador” (Núm 28,26).

Dentro del Pentateuco, un papel relevante en el campo impositivo cupo al Levítico. En este libro se entregan instrucciones precisas sobre la importancia del pago del diezmo

para el sostenimiento del culto. "Cuando entren en el país y planten toda clase de árboles frutales, consideren impuros sus frutos por tres años; durante este período no se podrán comer. Al cuarto año todos sus frutos serán consagrados a Yavé" (Lev, 19,24). "El diezmo entero de la tierra, tanto de las semillas como de los frutos de los árboles, es de Yavé, es cosa sagrada para él" (Lev, 27,30).

Después de la travesía del desierto, y tras el asentamiento en la tierra prometida, volvieron a surgir las normas para reglamentar el pago de parte de la producción de frutales para el culto. Así se refleja en los libros históricos: "A los Tobitas que prestan sus servicios en Jerusalén les daba el diezmo del trigo, vino, olivo, de los ganados, de los higos y demás frutales; el dinero del segundo diezmo, que se cobra cada seis años, lo distribuía en Jerusalén" (Tobías 1,7). "Traeremos todos los años las primicias de nuestros campos y de nuestros frutos a la Casa de Yavé, también nuestros hijos primogénitos y los primeros nacidos de nuestros animales, conforme a lo escrito en la Ley" (Neh 10,36). "Lo mejor de nuestros cereales, de los frutos de todo árbol, del vino y del aceite se lo traeremos a los sacerdotes, para guardarlo en los departamentos de la Casa de nuestro Dios; también traeremos los diezmos de nuestro campo para los levitas. Los levitas cobrarán el diezmo en todas las ciudades campestres" (Neh 10,38). El texto refleja la continuidad de los preceptos religiosos del pueblo hebreo: la recaudación de los diezmos era liderada por los levitas.

La costumbre de establecer impuestos sobre viñas, olivares y otras producciones estaba vigente ya en los jefes de los pueblos cananeos, y los reyes hebreos la adoptaron como propia (Chouraqui, 1978: 70-71). Algunos textos reflejan esta costumbre: "Renuncio de hoy en adelante al tercio de la cosecha y a la mitad de los frutos de los árboles que tengo derecho de exigir en la región de Judea y en los tres distritos anexos de Samaria y Galilea" (1 Mac 10,30). Más adelante, el texto señala: "Les confirmamos la posesión del territorio de Judea y de las tres regiones de Aferema, Lidda y Ramatayim, que han sido apartadas de Samaria y agregadas a Judea, con todas sus dependencias. A todos los que suben a sacrificar a Jerusalén los dejamos exentos de los impuestos que el rey recibía cada año de ellos hasta ahora, por los productos de la tierra y por los frutos de los árboles" (1 Mac 11,34).

Los líderes políticos y religiosos advirtieron tempranamente que su propia supervivencia estaba vinculada a la conservación y el cuidado de los frutales. Por tal motivo, no dudaron en establecer normas específicas para protegerlos. En el Pentateuco se establecían recomendaciones sobre el tema: "Si se prende fuego a los matorrales y éste pasa a los árboles frutales o a los sembrados que están en el campo, el que prendió el fuego pagará el daño" (Éx 22,5). Las normas de protección comprendían no solo los frutales del pueblo hebreo, sino también los de sus naciones vecinas y enemigas: "Si, al atacar una ciudad, tienes que sitiirla por mucho tiempo para tomarla, no destruirás los árboles frutales que estén alrededor ni les meterás el hacha, ya que deben ser tu alimento. No los cortarás, pues, ¿son acaso hombres los árboles del campo para que los trates como a sitiados? (Dt 20,19). Las leyes de protección regían para los árboles frutales, no así para las otras especies. Éstas sí se podían cortar, hachar y trozar para debilitar al adversario y tomar su ciudad: "Si

hay árboles que no son frutales, córtalos y haz con ellos escaleras e instrumentos que te sirvan para tomar la ciudad que te opone resistencia” (Dt 20,20).

La fruta y el arte sagrado

La definición de un espacio social a partir de la presencia de una planta frutal se encuentra presente en el relato bíblico, con dos sentidos diferentes: sagrado y natural. Por un lado, la fruta se utiliza para construir un lugar sagrado: decorar templos, altares, vestiduras y objetos dedicados al culto, empleando representaciones de frutas, sobre todo almendras y granadas; para rendir honores al Arca de la Alianza, donde se fabricó un candelabro de oro puro con cuatro cálices en forma de flor de almendro; además, el candelabro tenía seis brazos, cada uno de ellos decorado con otros tres cálices con forma de flor de almendro (Éx 37: 17-21). El manto del sacerdote debía tener, en el ruedo inferior, granadas (Éx 28: 33-34; 39: 24-26).

También se utilizaron formas frutales para decorar el templo de Salomón. Se trata de un lugar especial, pues fue la mayor obra arquitectónica del pueblo hebreo, la cual hizo de Jerusalén, una de las más brillantes capitales del mundo antiguo (Chouraqui, 1978: 65-66). El pórtico del templo tenía dos grandes columnas de bronce, de cinco metros de altura, con sus respectivos capiteles, de un metro y medio. En su parte superior, los capiteles estaban revestidos con reticulados de cadenillas o trenzas. Precisamente allí se colocaron los motivos frutales (I Re 7: 17-19). En total se fabricaron cuatrocientas granadas de bronce bruñido para decorar las columnas (I Re 7: 42-46; II Crón 4: 13). Esta decoración contribuyó a jerarquizar el templo y formó parte de los detalles de calidad que significaron el orgullo del pueblo elegido durante su apogeo, y su humillación tras la invasión de los caldeos y la destrucción del templo (II Re 25: 13-17). La caída de Jerusalén y la deportación del pueblo elegido a Babilonia es uno de los acontecimientos más nefastos de la historia bíblica. Como recurso literario, para lograr representar mejor la tensión dramática de este episodio, el anónimo autor del texto apela, precisamente, al detalle de los objetos destruidos del templo, entre los que menciona las granadas de bronce que adornaban las columnas.

Los detalles del candelabro del Arca de la Alianza, de las vestiduras sacerdotales y del templo de Salomón sirven para visibilizar la importancia que los autores de la Biblia otorgaron a las frutas como medio para realzar la importancia de determinado espacio, particularmente un lugar sagrado: los objetos mencionados se encuentran entre los de mayor valor en la historia de la salvación del pueblo elegido. Evidentemente las frutas servían para realzar la relevancia de un lugar sagrado. Pero, paralelamente, también se utilizaron para destacar espacios naturales; con frecuencia se hacen referencias a parras e higueras como lugares donde se puede encontrar una sensación de paz, tranquilidad y resuello (Neh 14: 12; II Sam 5: 3; II Crón 14: 2).

Perfumes y sagrados óleos

El aceite de oliva (shemen), además de usarse como alimento, tenía funciones rituales, pues se utilizaba no solo como combustible para mantener encendidas las lámparas del tabernáculo, sino también, como óleo sagrado, material que se usaba en ceremonias solemnes. En efecto, el aceite se empleaba para iluminación del tabernáculo, como combustible para las lámparas: “Da orden a los hijos de Israel que te traigan aceite de oliva puro y exprimido en mortero para las lámparas, de tal manera que nunca se apague la luz” (Éx 27, 20) «Manda a los hijos de Israel que te traigan aceite puro de oliva molida, para el candelero, para mantener continuamente la luz encendida. (Lev 24,2).

El aceite se valoraba no sólo por su capacidad combustible, sino también por su perfume. Desde estas dos propiedades, el aceite de oliva ocupó un lugar relevante porque contribuía a crear un ambiente adecuado para las prácticas religiosas. El sentido del olfato, de entre todos los sentidos, es el que más rápido pone en funcionamiento las emociones y sensaciones del cerebro humano. La percepción de los buenos y malos aromas influye en el comportamiento de las personas, incluso en planos tan delicados como la influencia de las feromonas en el comportamiento sexual. También se ha reflejado en los complejos procesos de construir organizaciones sociales y religiosas, tal como se refleja en el uso de inciensos y aceites aromáticos en las ceremonias rituales. Ya en el antiguo Egipto se fabricaban perfumes, en el cual el olíbano era un ingrediente casi universal. En culturas en las cuales se percibía cierta unidad entre cuerpo, mente y espíritu, los perfumes se utilizaban tanto para el culto como para conservar la salud. El más famoso de ellos, el egipcio kyphi estaba compuesto por más de 16 ingredientes, entre los que se destacan el olíbano, el vino y las pasas. El mismo se disolvía en agua y podía ser ingerido como remedio o quemado como incienso para los dioses (Aftel, 2002: 186).

En las religiones antiguas, el perfume no sólo se ha considerado como camino hacia lo sagrado, sino también como una emanación suya. Para el cristianismo, los santos estaban impregnados de un perfume adorable, señal inequívoca de su santidad y pureza (Aftel, 2002: 188). Benedicto XIV explicaba que si un cuerpo humano emanaba un perfume exquisito, ello sin duda se debía a una causa superior y, por ende, milagrosa. En este mismo sentido, las vidas rectas eran seguidas de una muerte perfumada. Tanto en el Medio Oriente como en Europa, la costumbre incluía perfumar o derramar perfumes sobre los cuerpos o cenizas de los difuntos. De particular importancia resulta la costumbre romana de derramar aceite aromático sobre las cenizas de los cuerpos cremados, costumbre estrechamente relacionada con el rito católico de la extremaunción al momento de la muerte (Aftel, 2002: 189).

El aceite de la unción santa ocupa un papel destacado en el relato bíblico. Dios se lo entregó a Moisés o Aarón y era de uso exclusivamente sacerdotal, hecho por los sacerdotes del linaje de Aarón o levitas (kojenim): “Y algunos de los hijos de los sacerdotes hacían los ungüentos aromáticos” (1 Crón 9,30). Este aceite perfumado, de igual modo que

el kyphi egipcio, se hacía conjugando diferentes especias, como la mirra, la canela, la caña y el aceite de oliva. Así lo testimonia el Pentateuco: “Habló el Señor a Moisés, diciendo: Toma también de las especias más finas: de mirra fluida, 500 siclos; de canela aromática, la mitad, 250; y de caña aromática, 250; de casia, 500 siclos, conforme al siclo del santuario, y un hin de aceite de oliva. Y harás de ello el aceite de la santa unción, mezcla de perfume, obra de perfumador; será aceite de santa unción” (Éx 30: 22-25).

Este aceite era usado para la santificación de la “Casa de Dios” (Mishkán), desde donde Dios hablaba por medio del Arca de la Alianza. Para ingresar en este lugar, el sacerdote debía ser puro y santo, cuestión en la que se implicaba el perfume. Pero no solamente el perfume era un medio de purificación para los sacerdotes, sino también para quienes hubieran pecado obrando en contra de los mandamientos de Jehová (Lev 4: 5-7-16-31). Sin embargo, el mismo Levítico también aclara que no debían utilizarse aceites ni perfumes cuando se trataba de un sacrificio de expiación (Lev 5:11).

El aceite de oliva era utilizado de modo amplio en el apoyo a diferentes ceremonias, lo que refuerza un uso simbólico del mismo por sobre el utilitario «Y se levantó Jacob de mañana, y tomó la piedra que había puesto de cabecera, y la alzó por señal, y derramó aceite encima de ella» (Gén 28: 18). Muy frecuentemente se utilizaba el aceite para ungir personas con diferentes fines: como señal de luto, de regocijo y como una forma de purificación ritual (Lev 14: 15-18).⁸ Pero lo más importante era el uso del aceite en la ceremonia solemne de la investidura del rey. “La investidura era, a la vez, un acto político y religioso; comportaba dos instantes decisivos: la unción y la entronización. Esta ceremonia solemne tenía un fasto que atestiguaba la grandeza del nuevo rey. La unción con aceites sagrados, hecha por el sumo pontífice, hacía del rey el mesías de Dios” (Chouraqui, 1978: 92). Todos los reyes, comenzando por Saúl, David y Salomón, fueron ungidos con los sagrados óleos. Esa ceremonia era, a la vez, un acto religioso y un acto político.

Fruta, placer y fiesta

Dentro de las funciones de la fruta, el texto bíblico rescata su aporte al placer, la sensualidad y la alegría de vivir. La fruta generaba un espacio diferente, en el cual las bendiciones divinas acariciaban al ser humano para invitarlo a gozar de la vida. Metáfora de la vida misma, la fruta se presenta como un don que vincula la fecundidad con la celebración y la fiesta.

⁸ “Tomando el cuartillo de aceite, el sacerdote echará parte del aceite en la palma de su mano izquierda. Después untará el dedo de su mano derecha en el aceite que tiene en su mano izquierda, y con su dedo hará siete aspersiones de aceite delante de Yavé. Con el aceite restante que tiene en su mano, el sacerdote untará el lóbulo de la oreja derecha del que se purifica, el pulgar de su mano derecha y el de su pie derecho, sobre la sangre de la víctima de reparación. Y el aceite que quede en la mano del sacerdote, lo echará sobre la cabeza del que se purifica haciendo en esta forma la expiación por él ante Yavé”.

La apelación a la fruta para compararla con la mujer y resaltar sus características, fue un recurso literario empleado en los textos antiguos y medievales. Por lo general, se tiende a asociar estas imágenes con obras como *Las Mil y Una Noches* y *el Decamerón*. Sin embargo, en la Biblia se emplearon con cierta maestría estos juegos metafóricos, particularmente en el *Cantar de los Cantares*, obra poética en la cual se celebran los sentidos y la belleza. Ya se han examinado algunos temas al respecto, sobre todo los perfumes y los besos (Reyes Gacitúa, 2006, 2007). Pero conviene considerar también el papel de las frutas como metáfora para realzar la belleza y la pasión. “Tus labios son una cinta roja, y tu hablar es encantador. Tus mejillas son las mitades de una granada a través de tu velo” (Cant 4,3; 6,7). “Me dije: subiré a la palmera, míos son esos racimos de dátiles. ¡Sean tus pechos como racimos de uvas y tu aliento como perfume de manzanas!” (Cant 7,9).

La fruta tenía capacidad para crear un espacio particular, apto para el goce y el amor. Así lo detectó Chouraqui: “La viña y la higuera brotaban en todos los jardines, evocando cerca de las casas, la imagen de la felicidad perfecta” (Chouraqui, 1978: 62). Estos pueblos entendían que las plantas frutales aportaban al mejoramiento de su calidad de vida, y valoraban el uso de las cepas para ensanchar sus espacios de vida cotidiana, mediante la construcción de parrales o parrones.

La forma de vida ideal para los pueblos bíblicos, era gozar del remanso de paz en el hogar, en compañía de las plantas frutales. Esas eran las condiciones ideales, las aspiraciones más importantes de estos pueblos. “Judá e Israel vivieron seguros y en paz, cada uno bajo su parra y su higuera, desde Dan hasta Bersebé, todo el tiempo que reinó Salomón” (1 Re 4,25). “Escuchen más bien al rey de Asur que les dice: Hagan las paces conmigo y pónganse a mi servicio. Así todos podrán comer de su viña y de su higuera y tomar agua de su propio estanque” (2 Re 18,31). Esta misma idea se reitera más tarde, en tres textos proféticos.⁹ Posteriormente, la imagen surge de nuevo en el período macabeo: “Cada cual se sentaba a la sombra de su parra y de su higuera y nadie lo inquietaba” (1 Mac 14,12). De esta manera, el parrón aparece en el relato bíblico como espacio social, asociado a la vida cotidiana, es decir, como un lugar de agrado. La recurrente descripción de esta escena del pueblo en paz, junto a las plantas frutales, como situación deseable, muestra que se trataba de una expresión común; era como una fórmula que se utilizaba con frecuencia para entregar una imagen fuerte, en la cual se intentaba representar las condiciones ideales de la existencia para alcanzar un estilo de vida feliz en la tierra. Y en ese cuadro, los frutales ocupaban un lugar central.

Los textos bíblicos destacan esta valoración: “de mañana iremos a las viñas; veremos si las parras han brotado, si se abren las flores y florecen los granados. Allí te entregaré todo

⁹ “No le hagan caso a Ezequías sino, más bien, al rey de Asur, quien les promete lo siguiente: Si hacen las paces conmigo y se rinden a mí, cada uno de ustedes seguirá comiendo los frutos de su viña y de su higuera y tomando del agua de su pozo” (Is 36,16). “Cada uno podrá permanecer sentado bajo su parrón o su higuera sin que nadie lo moleste; pues así lo dice el Señor” (Miq 4,4). “Ese día, prosigue Yavé, se invitarán unos a otros a pasar un rato debajo de la parra o de la higuera” (Zac 3,10).

mi amor" (Cant 7, 13). Pero además del espacio singular, la fruta marcaba también el tiempo diferente: el momento de la celebración y la fiesta. Así lo establecían las celebraciones de fin de cosecha: "Celebrarás la fiesta de las Semanas con las primeras siegas de tu trigo, y otra fiesta a fin de año al recoger todos los frutos" (Éx, 34, 22).

El relato bíblico ofrece varios detalles sobre las costumbres del pueblo hebreo para celebrar la cosecha mediante una fiesta. Esta se realiza en un ambiente de "alegría y contento", en el cual se canta y se aplaude (Is, 16,10). Se luce la belleza, bailando alegremente con panderetas (Jer, 31,5). La pisada de la uva en el lagar es una práctica llena de sonidos, pues las voces se escuchan desde lejos (Jer, 25,30). La vendimia y la pisada de la uva eran seguidas por la fiesta, en la cual se come y se bebe, a la vez que se vincula con la práctica religiosa, en el sentido de ingresar al templo (Jue, 9,27).

La fruta como fuente de salud y vida

A pesar de no disponer de estudios experimentales, algunos textos bíblicos tendían a asociar los frutales y las frutas con la salud y la vida. Intuitivamente, estos pueblos sabían que las frutas aportaban elementos fundamentales para la vida, y consideraban que acceder a este alimento era un derecho irrenunciable. En algunos casos, su valoración era tan fuerte, que los llevaba a enfrentar a las autoridades políticas y religiosas. La fruta se valoraba como alimento y también como medicina, sobre todo las hojas de los frutales. En algunos casos, se atribuían capacidades mágicas de curación.

El uso de hojas de frutas para sanar enfermedades aparece en algunos pasajes interesantes. "En las márgenes del torrente, desde principio a fin, crecerán toda clase de árboles frutales; su follaje no se secará, tendrán frutas en cualquier estación: producirán todos los meses gracias a esa agua que viene del santuario. La gente se alimentará con sus frutas y sus hojas les servirán de remedio" (Eze 47,12). Más adelante, otro texto bíblico insistía con esta idea: "En medio de la ciudad, a uno y otro lado del río, hay árboles de la vida, que dan fruto doce veces, una vez cada mes, y sus hojas sirven de medicina para las naciones" (Ap 22,2).

El reconocimiento intuitivo del aporte de la fruta para la salud humana llegó al pueblo hebreo, en algunos casos, a atribuirle capacidades mágicas. Se trata de una tradición antigua, que se ha extendido hasta la actualidad, en algunos relatos infantiles, con un desarrollo fuerte en *Las Mil y Una Noches*, donde son abundantes las frutas con poderes especiales. Lo interesante es destacar cómo en la Biblia ya se plantearon estas ideas. "Después Isaías dijo: Tomen una torta de higos, aplíquenla a la llaga y el rey sanará" (Is 38,21). Ese sencillo texto fue el antecedente para manzanas mágicas y otras frutas con poderes superiores que durante quince siglos han fascinado a través de cuentos y relatos.

El pueblo hebreo construyó una profunda cultura de apreciación de la fruta. Y no estaba dispuesto a renunciar a ella por ningún motivo. Llegaron incluso a sublevarse contra Moisés,

máximo caudillo del Pentateuco, precisamente para reclamar por su derecho a las frutas. En efecto, el pasaje de las llamadas "murmuraciones contra Moisés", se fundamentaba en este problema: "¡Nos sacaron de Egipto para traernos a este lugar horrible! ¡No hay dónde sembrar, ni tampoco hay higueras, viñas ni granados y menos agua potable!" (Núm 20,5). Los rebeldes cuestionaban a Moisés por haberlos llevado a vivir al desierto, donde quedaban privados de la fruta. Posteriormente, merced a una avanzada al valle de Escol, Moisés demuestra la existencia de los frutales en la tierra prometida (Éx 13: 23). Su presencia representaba la coronación del viaje y el cumplimiento de las promesas divinas. La fruta aparece en el relato bíblico como un recurso literario para marcar el tránsito del desierto (donde no hay fruta) a la tierra preparada por Dios para el pueblo elegido (donde la fruta está presente).

Conclusión

El mundo bíblico muestra una importante cultura de la apreciación de la fruta y los frutales. Éstos fueron parte importante de la vida económica, social, política, cultural y religiosa del pueblo hebreo. Los frutales están presentes a lo largo de toda la historia bíblica, desde el Pentateuco hasta el Nuevo Testamento. Se entregan datos sobre qué plantas se cultivaban, algunos trabajos culturales que se realizaban, qué se producía con esos frutos, cómo se dedicaba una parte al sostenimiento del culto y el Estado. También se reflejan preceptos especiales de protección para las plantas frutales.

La planta hegemónica del mundo bíblico es la vid (57,6%). Siguen en importancia los frutales de frecuencia alta: higuera (15,8%), olivo (14,4%) y granado (6,2%). En un nivel de frecuencia media aparecen manzanos (2%) y almendros. En forma escasa se mencionan melón, sandía, dátil, nogal, mora y zarzamora. Vid, higuera olivo y granado son los frutales bíblicos por excelencia.

Como se sabe, la vid se utilizaba para elaborar vino, producto muy valorado en el mundo bíblico (Caramelo, 2001; Cerrizuela, 2005). Asimismo, la uva se consumía en fresco o se elaboraban pasas con ella. Las técnicas de deshidratación se aplicaron también para conservar otras frutas, sobre todo higos. Además, floreció una rica gastronomía sobre la base de frutas, incluyendo pasteles, tortas y panes de uva, pasas e higos. También se hizo una alta valoración del aceite de oliva, el cual servía como moneda para pagar impuestos y diezmos, como así también para ofrendas religiosas. En las más solemnes ceremonias y espacios del ritual, el aceite de oliva ocupaba un lugar central, ya como combustible de las lámparas que iluminaban el tabernáculo, ya como materia indispensable para los sagrados óleos con los cuales se realizaban los ritos de purificación y de unción.

La mayor presencia de la vid se refleja en la información que el texto brinda en torno a su forma de cultivo. Por lo general, las plantas de vid se cultivaban en grupos, formando viñas. Una buena viña tenía mil plantas y se valuaba en mil monedas de plata. El pueblo hebreo discriminaba las plantas por su calidad, y se apreciaban muy especialmente las viñas con cepas escogidas. También se mencionan costumbres de prácticas culturales: injerto, poda y conducción a través de paredes.

El paisaje vitivinícola se describe con presencia de cercas perimetrales, por motivos de seguridad; también se construían lagares (excavados en el terreno), casas y torres de vigilancia dentro de la viña. Las cepas se combinaban con otro cultivo, particularmente con la higuera, al parecer, para proteger la viña de la acción de la avifauna. Si la viña es el cultivo de cepas con fines de producción, el parrón se utiliza para constituir un espacio social de agrado; el relato bíblico utiliza la imagen de las personas a la sombra del parrón, para expresar una sensación de armonía y beatitud. También se detectan toponimias de frutales (Monte de los Olivos) y denominaciones de origen (vinos del Líbano y viñas de Timná).

La cosecha generaba fiestas y celebraciones, sobre todo en el caso de la uva (vendimia). En realidad, la celebración y el clima festivo comenzaban con la pisada de la uva en los lagares, tarea que se realizaba en un clima bullicioso. Posteriormente se realizaban canciones, música con instrumentos musicales (pandereta) y danza, todo ello en el marco de la alabanza y el agradecimiento a la divinidad.

La cultura de la valoración de la fruta iba más allá de su producción y comercialización. Era un alimento muy valorado por los antiguos, que estaban dispuestos a enfrentarse con sus líderes en defensa de lo que consideraban un derecho irrenunciable. Ello se reflejó, por ejemplo, en las murmuraciones contra Moisés, precisamente por haberlos privado del acceso a las frutas que tenían en Egipto. Detrás de esta firme posición política, movía a los antiguos la convicción intuitiva del carácter insustituible de la fruta por sus aportes a la vida. Valoraban tanto las frutas, que preferían perder la libertad antes que el acceso a ellas. Además de sus aportes nutricionales, se valoraban sus hojas como productos medicinales, a la vez que se les atribuía poderes curativos casi mágicos. En ese sentido, los textos bíblicos se adelantaron a figuras de frutas mágicas que siglos más tarde se desarrollarían con más fuerza en *Las Mil y Una Noches*. Lo mismo ocurre con la fruta como metáfora de la sensualidad femenina, tan difundida en el texto de los musulmanes, y que ya está presente en el *Cantar de los Cantares*.

El relato bíblico muestra cómo se logró consolidar un proceso de apreciación de la fruticultura y la viticultura. Esas pautas se compartieron después con otros pueblos, se propagaron y proyectaron, para tener vigencia durante un amplio periodo de tiempo. Esos usos y costumbres se extendieron por el norte de África y por Europa, llegaron a España y de allí a América, particularmente al Cono Sur. Los paisajes vitivinícolas del Reino de Chile, entre los siglos XVI y XIX, guardaron importante cercanía con sus antecesores bíblicos: así se refleja en las viñas de mil plantas, cercadas con muro de adobe, con algunas otras plantas frutales anexas, sobre todo higueras, la presencia de casas y lagares, y los parrones como espacios sociales para reunión de familiares y amigos. Lo mismo puede afirmarse de la especial valoración que los vecinos del Reino de Chile brindaban a las plantas frutales, más allá de su rentabilidad comercial, según se refleja en los inventarios de bienes, testamentos, cartas de dote y codicilos del Archivo Nacional de Santiago. En cierta forma, una parte importante de los primeros siglos de la cultura chilena guarda estrecha relación con la matriz construida en el mundo bíblico, particularmente en la fruticultura y

viticultura. Dentro de esta matriz debe añadirse también la cultura del trabajo (por oposición a la cultura de la renta), y el florecimiento de la pequeña propiedad (para distinguirse de los modelos latifundistas, asociados a la agricultura extensiva cerealera de zonas lluviosas).

Dentro de esta herencia, una consideración no menor corresponde a la correlación entre fruticultura y viticultura por un lado, y la organización institucional por otro. El carácter inmueble de las viñas, olivares y huertos frutales, facilitaba el relevamiento de la riqueza, el diseño de un sistema impositivo y el control de su ejecución. Sobre esta base, se facilitaba la construcción y el sostenimiento de instituciones, tanto religiosas como sociales y políticas. El pueblo hebreo generó la primera religión monoteísta de la humanidad, y el pueblo chileno generó el primer país institucionalmente organizado de Hispanoamérica. Lo mismo ocurrió en algunas provincias argentinas, como Mendoza y San Juan. Ambos tuvieron en común la relevancia de las viñas y frutales. Éstas contribuyeron a establecer las bases económicas y sociales sobre las cuales se elevaron los edificios institucionales posteriores.

Referencias bibliográficas

- Aftel, Mandy. *Pequeña Historia del Perfume. La alquimia de las esencias*. Barcelona, Paidós, 2002.
- Anónimo. *La epopeya de Gilgamesh*. Traducción de Gloria Casanueva y Hernán Soto. Santiago, Lom, 2007.
- Amorós Castañer, Manuel. *Producción de Agrios*. Madrid, Mundi- Prensa, 2003.
- Awi M., Alexandre. "¿Qué dice la Biblia sobre la homosexualidad?" *Teología y Vida*, 42, 2 (Santiago, 2001): 377-398.
- Barría Iroumé, Cristián. "El matrimonio de Tobías y la sexualidad: un estudio psicológico". *Teología y Vida* 46, 4 (Santiago, 2004): 675-697.
- Boccaccio, Giovanni. *Decamerón [1351]*. Introducción de Francisco José Alcántara. Versión castellana de 1496 actualizada por Marcial Olivar. Barcelona, Planeta, 1999.
- Caramelo, Francisco. "As reflexões de Santo Tomás de Aquino sobre a embriaguez e as concepções bíblicas acerca do consumo do vinho". *Douro* 12 (Porto, 2001): 45-54.
- Casanova, Carlos. "A vinha e o vinho nos textos hititas". *Actas del I Simposio de la Asociación Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*. Puerto de Santa María, Javier Maldonado Rosso Editor, 2001: 221-230.
- Cerrizuela, Edmundo Antonio. *Los tratados sobre agricultura en la Antigüedad (3.000 a C a 1600 d C)*. Buenos Aires, Academia Nacional de Agronomía, 2011.

- Cerrizuela, Edmundo A. "La agricultura en la Biblia". *Anales de la Academia Nacional de Agronomía* 59 (Buenos Aires, 2005): 231-237.
- Chouraqui, André. *La vie quotidienne des hommes de la Bible*. Paris, Hachette, 1978.
- Coelo Diaz, Geraldo J. Amadeu. *O vinho alegre o coração do Homem. O apreço de vinho na Bíblia*. Douro 3 (Porto, 1997): 217-222.
- Columela, Lucio Junio Moderato. *Los doce libros de agricultura*. Traducidos al castellano por don Juan María Álvarez de Sotomayor y Rubio. Madrid, Imprenta de don Miguel de Burgos, 1824. II tomos.
- Di Fabio, Elbia. "Presencia de la fruta en la literatura griega antigua". *Estudios Avanzados* 16 (Santiago, 2011).
- Espinoza Villegas, Miguel Angel. "El tema de la uva y el vino en la literatura sagrada y el arte judío". *Actas del I Simposio de la Asociación*
- Internacional de Historia y Civilización de la vid y el vino*. Puerto de Santa María: Javier Maldonado Rosso Editor, 2001: 231-242.
- Montero, Raúl. *El damasco*. Buenos Aires: Atlántida, 1946.
- Pelt, Jean-Marie; Mayoyer, Marcel; Monod, Théodore y Girardon, Jacques. *La historia más bella de las plantas. Las raíces de nuestra vida*. Barcelona: Anagrama, 2001.
- Reyes Gacitúa, Eva. "El perfume del Esposo según Gregorio de Nisa en el comentario al Cantar de los Cantares". *Teología y Vida* 48, 2-3, (Santiago, 2007): 217-14.
- Reyes Gacitúa, Eva. "Que me bese con los besos de su boca". *Teología y Vida* n° 47, (Santiago, 2006): 368-374.
- Sáez Fernández, Pedro. "El vino en las fuentes históricas romanas". *II Simposio Arqueología del Vino*, Universidad Autónoma de Madrid, *Varia* 4, Jerez, 1996: 35-50.
- Sagrada Biblia*. Traducción española de los textos originales dirigida por el P. Félix Puzo, S.J., profesor de Ciencias Bíblicas de la Pontificia Universidad Gregoriana de Roma. Barcelona, Editors SA, 1984.
- Tanaj (Tora, Nevim, Ketuvim). Buenos Aires, Editorial Sigal, 1991. Viviani, María Teresa. "Comunidades cristianas al este del Jordán. Un análisis arquitectónico (S. I-VI d.C.)". *Teología y Vida* 43, 2-3 (Santiago, 2002): 403-435.

2. LA FRUTA DE LOS HÉROES FRUTAS Y FRUTALES EN EL MUNDO HOMÉRICO

Elbia Haydée Difabio

Estudiar las epopeyas homéricas a la luz de este eje es un desafío para todo profesor en Letras, especializado en Filología Clásica. A lo largo de los siglos, ya desde los alejandrinos a partir del siglo IV a. C., se las ha estudiado desde variados ángulos (literario, lingüístico, ético-pedagógico, político, sociológico, psicológico, histórico, geográfico, religioso, heroico, simbólico, de estudios de género, de rutas comerciales y tráfico de materias primas, metalúrgico...) pero rara vez, al menos en nuestro medio académico, en vinculación con el mundo botánico en general y con frutas y frutales en particular.

Para emprender con relativa fortuna esta estimulante tarea, cada *Concordance* (*to the Iliad* y *to the Odyssey*) es primordial, ya que -conociendo el término griego para tales denominaciones llega fácilmente al verso. Después de esta búsqueda inicial del repertorio, resta revisar cada pasaje en la fuente original, enmarcarlo, contextualizarlo y traducirlo. Una última etapa consiste en el examen e interpretación de dichas alusiones. Si bien se obvia el análisis literario-filológico por razones de enfoque y del interés central del público al que va mayoritariamente dirigido, en algunos casos se guía la lectura mediante acotaciones concisas respecto de los recursos poéticos empleados. La investigación se vertebra entonces en la indagación por separado de estas primeras obras de la literatura occidental, datadas ca. 750 a. C. la *Ilíada* y unos veinticinco años más tarde la *Odisea*, aunque son en rigor el resultado polifónico de trasmisión oral de generación en generación y notable corolario de varias capas de narraciones que ya eran conocidas en el mar Egeo y sus adyacencias.

Ilíada

Según Prendergast (1962), el término κόσμος¹⁰ figura ocho veces, siempre en singular. Es principalmente interesante el detalle del escudo, aquel que, a pedido de Tetis, madre del Aquiles, forja Hefesto con tanto arte y cuidado y en el que el poeta incluye esta bellísima escena de vitalidad, bonanza y paz, en canto 18:

Ἐν δὲ τίθει σταφυλῆσι μέγα βρίθουσαν ἄλωήν
 καλήν χρυσεῖην· μέλανες δ' ἀνὰ βότρυες ἦσαν,
 ἐστήκει δὲ κάμαξι διαμπερὲς ἀργυρέησιν.
 ἀμφὶ δὲ κυανέην κάπετον, περὶ δ' ἔρκος ἔλασσε κασσιτέρου·
 μία δ' οἴη ἀταρπτιὸς ἦεν ἐπ' αὐτήν, 565 565
 τῇ νίσοντο φορῆες, ὅτε τρυγόμεν ἄλωήν.
 παρθενικαὶ δὲ καὶ ἡῖθεοι ἀταλὰ φρονέοντες
 πλεκτοῖς ἐν ταλάροισι φέρον μελιθδέα καρπὸν.

“Representó una viña muy cargada de uvas,
 bella, áurea; había arriba negros racimos,
 y de un extremo a otro sostenían argénteas horquillas.
 Alrededor trazó un foso de esmalte y un cerco
 de estaño: un solo sendero guiaba hasta él, 565
 por donde regresaban los porteadores luego de vendimiar la era.
 Muchachas y jóvenes llenos de sentimientos joviales
 en trenzadas cestas transportaban el fruto, dulce como la miel”.

En este cuadro de una ciudad dichosa, alejada de males, se recupera la base del οἶκος, la tierra y el cultivo. Imaginamos a los vendimiadores volviendo en caravanas multicolores, confiadas, alegres y cantarinas, tal vez ejercitando prácticas de magia agraria. El sustantivo ἄλωή (vv. 561 y 566), en posición final, significa “era (para trillar); terreno cultivado, jardín, viñedo”. βότρυες, latín *uvae*, *grape-clusters*, “racimos”, es un ἄπαξ¹¹; también lo es el adjetivo βοτρυδόν, *like a bunch of grapes*, efectivo elemento de comparación en 2.89 a propósito del consejo de reyes que, arengado por el anciano Néstor, busca a los guerreros para apurar el inicio de una asamblea general. El texto dice (vv. 87-89):

ἢ ὕτε ἔνθεα εἴσι μελισσάων ἀδινάων, πέτρης ἐκ
 γλαφυρῆς αἰεὶ νέον ἐρχομένων· βοτρυδὸν δὲ
 πέτονται ἐπ' ἄνθεσιν εἰαρινοῖσιν·

¹⁰ Cfr. “Presencia de la fruta en la literatura griega antigua”, de mi autoría, en prensa en Revista de Estudios Avanzados 15, Universidad de Santiago de Chile. El artículo registra la familia de palabras y sus alcances.

¹¹ Este adverbio significa precisamente “por única vez”.

“Como las tribus de las abejas espesas salen
de una piedra hueca en permanente procesión,
en racimos vuelan sobre las flores primaverales”

En Homero la descripción, nunca exagerada ni disparatada ni inaccesible, responde básicamente al curso natural del κόσμος, a la naturaleza admirada en su armonía, y al mismo tiempo resulta familiar a poeta y a oyentes por igual. Gracias a estas acotaciones comparativas, se evita la monotonía y se procura la visualización de otro mundo. Este detalle suelto es particularmente poderoso y efectivo: hay fuerza plástica y emocional en la imagen de abejas “arracimadas”, abejas que comparten el mismo espíritu de cuerpo que los héroes griegos, más todavía porque estamos en el llamado Catálogo de las naves, en el que se presenta el “desfile” de las fuerzas aqueas que cruzaron el Egeo para devastar Troya. En el imaginario griego la abeja constituyó el emblema del trabajo y de la obediencia, idea reforzada por el adjetivo βοτρυδόν, dispuesto en situación privilegiada inicial (más una rima consonante en los versos anteriores, extraña a la poesía helena, y por eso muy elocuente).

En canto 2.507 y 537 se aplica respectivamente a Arne y Histeiea el mismo calificativo de πολυστάφυλον, *rich in grapes*, “abundante en uvas, racimos o viñas”, como el “sello” o distintivo de cada ciudad¹², en pleno catálogo de las naves que han seguido a Agamemnon, rey de reyes. En tal contexto bélico y del recuento de la flota panaquea la elección del adjetivo resulta altamente expresiva y no podemos argumentar simples razones métricas.

Una comparación conmovedora es repetida en dos versos iguales (18.57 y 18.438): τὸν μὲν ἐγὼ θρέψασα, φυτὸν ὡς γουνῶ ἀλωῆς, “y yo, habiéndolo criado, como la planta sobre la colina de un viñedo”. La doliente Tetis, en una memorable demostración de afecto, está recordando la jubilosa crianza de su único hijo y se queja de esta manera sobre el futuro aciago que le tocará al indomable héroe. Este pormenor de índole botánica no solo ilustra la primorosa formación a cargo de la madre divina, madre al fin, sino también agrega una perita observación en relación con los cultivos.

En canto 9, durante la embajada al encolerizado Aquiles, Fénix se refiere, en vano intento de persuasión, al viñedo del Eneo (de nombre *dicendi* o parlante, derivado de οἶνος, “vino”). No es fortuita la amonestación: el sabio preceptor advierte así sobre el riesgo de la ὕβρις, del descontrol. En una ocasión parecida de resentimiento al que Aquiles se aferra -rememora Fénix-, la severa Ártemis envió un animal a devastar el cultivo, porque no le había ofrecido las primicias -nuevamente en la colina del viñedo-. El pasaje subraya (540-542):

¹² Mendoza también es conocida como “la tierra del sol y del buen vino”. Nihil novum sub sole...

ὄς κακὰ πόλλ' ἔρδεσκεν ἔθων Οἰνήος ἀλωήν· πολλὰ δ'
ὄ γε προθέλυμνα χαμαὶ βάλε δένδρεα μακρὰ αὐτῆσιν
ρίζησι καὶ αὐτοῖς ἄνθεσι μήλων.

“quien [el jabalí] hacía muchos destrozos en el viñedo de Eneo.
Muchos copudos árboles abatía a tierra extirpándolos de cuajo
con las propias raíces y en plena floración de los frutos”.

En cuanto a otros términos, está ausente ἐλαίη, latín *olea, olivetree*, pero sí se encuentra ocho veces ἔλαιον, *oleum* latino, “aceite”. ἄμπελον, “viñedo”, es vocablo odiseico, no así ἀμπελόεντα / ἀμπελόεσσαν, *vitibus abundans, full of vines, abounding in vines; of districts and towns*, “rica en viñedos”, que es iliádico y se conecta con Epidauro (2.561), Frigia (3.184) y Pédaso (9.152), tres lugares en los que se cultivaba esta planta.

El iliádico φυταλιῆς, “campo de frutales”, *plantation, vineyard or orchard*, pertenece a la familia de φύω, “hacer nacer, producir naturalmente, brotar” (raíz φυ-φυλ: nacer, la misma de φύσις, “naturaleza”, con muchísimos derivados en español) y figura tres veces y en cada caso la expresión es φυταλιῆς καὶ ἀρούρης precedida por el adjetivo καλόν, “fértil campo de frutales y labrantío”. En 6.195, en plena lucha, Glauco comenta que los licios entregaron a Belerofonte un campo así, del que obtener ganancia. En 12.314 Sarpedón trae a colación ante Glauco el manejo de un enorme predio licio a orillas del río Janto y en 20.185 Aquiles pregunta a Eneas si los troyanos le han ofrecido, con la condición -y el incentivo- de que lo mate, una propiedad superior para administrar. La referencia no es insignificante: certifica cómo a los héroes de ambos flancos -en estos versos, tan luego a Belerofonte, Glauco, Sarpedón y Eneas- se les delega la dirección de tales espacios.

Desde un ángulo más privado, en canto 14 la diosa Hera, mujer en esencia, intenta seducir a su esposo Zeus con sus mejores armas femeninas y 183 recalca que para su atuendo ha elegido aros especiales: τρίγληνα, μορόεντα· χάρις δ' ἀπελάμπετο πολλή“ de tres colgantes como moras, que irradiaban mucha gracia”. Es el mismo verso que aparece en Od. 18.298.

Odisea

Es admirable cómo el aedo trae a colación las frutas y los frutales en momentos claves del epos. Así, por ejemplo, la isla de Calipso en canto 5 es un *locus amoenus*, esto es, un rincón singular, gratisimo, en el que se combinan placenteramente colores, formas, perfumes, texturas, sonidos, sabores... El verso 69 aclara que junto a la gruta de la ninfa había: ἡμερὶς ἠβώωσα, τεθήλει δὲ σταφυλῆσι: “una viña de plantío, estando en su plenitud, abundaba en racimos”. El ἄπαξ ἡμερὶς “viña de plantío”, en posición inicial -para fines poéticos- nunca es empleado en *Iliada* y está acompañado del participio ἠβώωσα cuya significación primordial es similar a la del verbo conjugado τεθήλει. El primero se emparenta con ἦβη, “juventud” (con mayúscula, la diosa) y el segundo, con θάλλω (de donde “tallo”), cuyas acepciones

más comunes son “estar en la lozanía, en la plenitud del vigor o de las fuerzas; abundar, prosperar”. La insistencia claramente voluntaria enfatiza la idea de ímpetu del arbusto, a tono con la eterna juventud de Calipso.¹³

Esta misma ponderación sensible respecto de la naturaleza se advierte, con mayor detenimiento, cuando Odiseo ha llegado a la isla de los feacios. *Ex profeso* se traduce el pasaje completo por medio del cual Homero amplía la información sobre el sitio, para que se advierta la magnificencia, con marcas reiteradas de extemporaneidad propias del discurso utópico¹⁴ (7.112-132):

ἔκτοσθεν δ' αὐλῆς μέγας ὄρχατος ἄγχι θυράων
 τετράγυος· περι δ' ἔρκος ἐλήλαται ἀμφοτέρωθεν,
 ἔνθα δὲ δένδρεα μακρὰ πεφύκασι τηλεθώοντα,
 ὄγχνοι καὶ ροιαὶ καὶ μηλέαι ἀγλαόκαρποι 115
 συκέαι τε γλυκεραὶ καὶ ἐλαῖαι τηλεθώουσαι.
 τῶν οὐ ποτε καρπὸς ἀπόλλυται οὐδ' ἀπολείπει
 χεϊματος οὐδὲ θέρευσ, ἐπετήσιος· ἀλλὰ μάλ' αἰεὶ
 Ζεφυρήν πνεύουσα τὰ μὲν φύει, ἀλλὰ δὲ πέσσει.
 ὄγχνῃ ἐπ' ὄγχνῃ γηράσκει, [μῆλον δ' ἐπὶ μῆλω, 120
 αὐτὰρ ἐπὶ σταφυλῇ σταφυλῇ,] σῦκον δ' ἐπὶ σύκῳ.
 ἔνθα δὲ οἱ πολύκαρπος ἀλωὴ ἐρρίζωται, τῆς
 ἕτερον μὲν θ' εἰλόπεδον λευρῶ ἐνὶ χώρῳ τέρσεται
 ἠελίῳ <σταφυλ>ᾶς δ' ἄρα τε τρυγώουσιν,
 ἄλλας δὲ τραπέουσι· πάροιθε δὲ τ' ὄμφακές εἰσιν 125
 ἄνθος ἀφιῖσαι· ἕτεραι δ' ὑποπερκάζουσιν.
 ἔνθα δὲ κοσμηταὶ πρασιαὶ παρὰ νεῖατον ὄρχον
 παντοῖαι πεφύασιν, ἐπηετανὸν γανόωσαι.
 ἐν δὲ δύω κρήναι· ἡ μὲν τ' ἀνὰ κῆπον ἅπαντα
 σκίδναται· ἡ δ' ἐτέρωθεν ὑπ' αὐλῆς οὐδὸν ἴησι 130
 πρὸς δόμον ὑψηλόν, ὅθεν ὑδρεύοντο πολῖται.
 τοῖ' ἄρ' ἐν Ἰακκινόοιο θεῶν ἔσαν ἀγλαὰ δῶρα.

“Fuera del patio, cerca de las puertas, hay un gran huerto
 de cuatro yugadas; y alrededor está tendido un cerco de ambos lados,
 allí han crecido árboles enormes que florecen,
 perales y granados, manzanos de espléndidas pomos, 115
 higueras dulces y olivos verdeantes.

¹³ Desprovistas de la inmortalidad –como los sátiros, por ejemplo–, su vida es nueve mil veces más larga que la humana (9620 años, según Plutarco), aunque en algunos episodios la fatalidad y los caprichos divinos truncan su bienestar e incluso su existencia, como sucede en algunas biografías.

¹⁴ En 15.403-414. el porquero refiere a su tierra natal, una isla utópica, Ortigia, tal vez Syros, a la que llama οἰνοπληθής rica en vino.

De ellos ningún fruto se pierde ni falta
 en invierno ni en verano, es perenne; pero siempre
 soplando el Céfiro, unos [los árboles] crecen y otros maduran.
 La pera sobre la pera envejece; la manzana, sobre la manzana, 120
 sobre la uva, la uva; el higo sobre el higo.
 Allí una viña muy fructífera ha arraigado,
 en la que unas uvas en despejado lugar
 se secan al sol y otras se vendimian,
 a otras pisan: adelante están las uvas agraces 125
 que sueltan la flor y otras empiezan a madurar.
 Allí también hay junto al huerto más nuevo arriates ordenados
 de todas clases, lozanos siempre.
 Allí hay dos fuentes: una, que por el huerto todo
 se derrama; la otra, que va de una parte a otra por el umbral del patio 130
 hasta la elevada morada, donde se abastecían de agua los ciudadanos.
 Tales eran los espléndidos dones de los dioses en [la mansión] de Alcínoo”.

Es una representación paradisíaca, cerrada, con componentes fijos -sociales, espirituales, jurídico-morales, físicos- que se complementan entre sí y con aspectos geográficos (compenetrada con la naturaleza, por ejemplo) y materiales (la naturaleza, de por sí generosa y el clima, benigno).

El vergel comprende árboles cuyos frutos se hacen secar. La red lexical configura una trama sólida de componentes utópicos para realzar la existencia de una naturaleza impecablemente benéfica en el huerto (ὄρχατος, jardín, cercado de árboles, parque, huerto, v. 112 γόρχον, de la misma familia en v. 127 “línea, fila de árboles o de vides”): dos participios (vv. 114 y 116), al final de cada verso, de τηλεθάω, “brotar con fuerza, florecer, prosperar”; adjetivos convenientes como μέγας, “grande”, dicho del huerto (v. 112); μακρά, “grandes, enormes, formulado respecto de los frutales” (v. 114); ἀγλαόκαρποι, “de espléndidos frutos, productores de hermosos frutos”, inherente a los manzanos (v. 115), appletrees with shining fruit, para Autenrieth; γλυκεραί, “dulces”, a las higueras (v. 116); ἐπετήσιος, “anuales, que duran el año” (v. 118), al fruto; πολύκαρπος -latinos frugifer, fructuosus-, al viñedo (122); κοσμηταί, “ordenados, arreglados”, a los arriates o cuadros del jardín y νέατον, jónico por νέατον, “el más nuevo, el más joven”, en relación con el huerto (v. 127); ἀπαντοῖαι, de todas clases o variedades, detalle de los liños o hileras de árboles y vides (128) y en el mismo verso, ἐπηετανὸν γανόωσαι, “que relucen constantemente”. Se reitera la sorprendente permanencia de la fruta mediante ἐπετήσιος y ἐπηετανόν, respectivamente antes y después de una pausa para mayor efecto sonoro.

La presencia del agua es vital. El caudal fluye: riegan dos fuentes y por el dinamismo de la imagen el líquido rebosa, incansable. La medida del huerto es también magnífica, realzada incluso por la pausa: τετράγυος, “de cuatro yugadas”, medida agraria que connota amplitud, en la que se estima una extensión de terreno laborable que puede arar una yunta de bueyes en un día.

Es significativo que sea Céfito el agente colaborador μάλ' αἰεὶ (v. 118), "sin descanso". Este viento, el más veloz de ellos, era representado como un hermoso joven alado que va arrojando flores frescas y bellísimas. Según López Eire, en Homero

El Zéfiro es para el poeta un viento del norte que, como el Bóreas, vive en Tracia. Sólo en los Campos Elíseos, morada de los bienaventurados (Od. IV 567), y entre los beatíficos feacios, habitantes de la Utopía homérica (Od. VII 119), el Zéfiro es un viento suave y favorable (1993: 928).

El verso de cierre es consecuencia "lógica" de tal cuadro: son mercedes o gracias emanadas de la divinidad a un pueblo elegido, obsequios ἀγλαά -primer componente del calificativo de v. 115, de la raíz γελ-γαλ - γλ: "luz, alegría".

La enumeración acumulativa en 115 y 116 resulta un breve y revelador catálogo de las frutas más apetecidas y, por qué no, de mayor consumo. ("Pera" figura tres veces en el canto 7º y otras tres en el último; "racimos de uva", tres en tan breve pasaje.) Los versos 120-121 afirman cabalmente la esplendidez de la naturaleza que apura el ritmo, no distingue estaciones, asegura el sustento y da permanente satisfacción a necesidades humanas tan impostergables como la alimentación. Como la preposición ἐπί, "sobre, encima", implica contacto, la imagen resultante es fuertemente plástica: se amontonan las frutas en un edén venturoso. De esta manera la economía es autosuficiente y el abastecimiento sin pausa de bienes de consumo evita el contacto con países extranjeros.

Por su parte, 115 y 116 son iguales en 11.589 y 590 pero esta vez referidos al sufriente Tántalo en el Tártaro. La antítesis para un público atento no puede ser más pavorosa:

δένδρεα δ' ὑψιπέτηλα κατὰ κρήθεν χέε καρπὸν,
 ὄγχναι καὶ ροιαὶ καὶ μηλέαι ἀγλαόκαρποι
 συκέαι τε γλυκεραὶ καὶ ἐλαῖαι τηλεθόωσαι· 590
 τῶν ὀπὸτ' ἰθύσει ὁ γέρων ἐπὶ χερσὶ μάσασθαι,
 τὰς δ' ἄνεμος ῥίπτασκε ποτὶ νέφεα σκιόεντα.

"Había árboles de cima frondosa que desde lo alto dejaban caer su fruto
 -perales y manzanos de espléndidas pomos,
 dulces higueras y olivos verdeantes- 590
 pero cuando levantaba el anciano los brazos para tomarlas,
 el viento las zarandeaba a las nubes sombrías".

El viento ahora daña ahora. La expresión ἐπὶ χερσὶ μάσασθαι (v. 591), igual a ἐπιμάσασθαι χερσὶ, significa "tratar de alcanzar, esforzarse por, aspirar a -con las manos-" y refleja la sempiterna y vana pretensión del viejo Tántalo.

Antes, en v. 104 del mismo canto, detallando las labores femeninas de cincuenta esclavas, el poeta comienza especificando: αἱ μὲν ἀλετρεύουσι μύλησ' ἐπι μήλοπα καρπὸν "unas machacan con la muela el dorado fruto"; μήλοψ significa "de color de manzana, amarillo dorado; maduro", dicho en este caso del trigo. Y, en el canto anterior, en 5.477, Odiseo náufrago se protege entre matas: ὁ μὲν φυλῆς, ὁ δ' ἐλαίης, "una de aladierna y otra de olivo". En 23.359 el monarca recién llegado explica a Penélope: "yo parto al campo de muchos árboles", ἀλλ' ἦ τοι μὲν ἐγὼ πολυδένδρεον ἀγρὸν ἔπειμι al encuentro de Laertes, su padre.

Permítasenos aquí una concisa digresión contrastante, a propósito de otra utopía, esta vez del cínico Crates de Tebas (*fl. c. 326 a. C.*). En el fragmento 351 el filósofo-poeta irónicamente la concibe cercada de "vinoso" tufo -eco sarcástico del "vinoso ponto" homérico- pero en verso 5º, nuevamente a manera de inventario, se nombran los higos, en el marco de una alimentación sencilla y nutritiva:

Πήρη τις πόλις ἐστὶ μέσῳ ἐνὶ οἴνοπι τύφῳ καλῇ
καὶ πείρα, περίρρυπος, οὐδὲν ἔχουσα, εἰς ἣν
οὔτε τις εἰσπλεῖ ἀνὴρ μωρὸς παράσιτος, οὔτε
λίχνος πόρνης ἐπαγαλλόμενος πυγῆσιν·
ἀλλὰ θύμον καὶ σκόρδα φέρει καὶ σῦκα καὶ ἄρτους. 5
ἔξ ὧν οὐ πολεμοῦσι πρὸς ἀλλήλους περὶ τούτων,
οὐχ ὄπλα κέκτηνται περὶ κέρματος, οὐ περὶ δόξης.

"Una ciudad, Pera, está en medio de un vinoso tufo,
bella y opulenta, rodeada de mugre, sin dominio ninguno,
hacia ella ningún hombre necio parásito navega,
ni el glotón que se deleita con nalgas de prostituta.
Pero produce tomillo y ajos, higos y panes,
por los cuales no combaten unos con otros por ellos,
ni visten armas por dinero ni por honor".

En 24.221 ss. Odiseo reencuentra a su padre quien, con vocación de hortelano, se ha alejado de las obligaciones políticas. Viste de manera rústica; cultiva y cuida su producción agrícola con sus propias manos, reflejando por ende tácitamente la alta consideración de la tarea rural. De hecho lo hallará cavando al pie de un árbol:

ἄσσον ἶεν πολυκάρπου ἀλωῆς πειρητίζων.
οὐδ' εὔρεν Δολίον, μέγαν ὄρχατον ἐσκαταβαίνων,
οὐδέ τινα δμῶων οὐδ' υἰῶν· ἀλλ' ἄρα τοί γε
αἵμασιὰς λέξοντες ἀλωῆς ἔμμεναι ἔρκος
ᾗχοντ', αὐτὰρ ὁ τοῖσι γέρων ὁδὸν ἠγεμόνευε. 225
τὸν δ' οἶον πατέρ' εὔρεν ἐυκτιμένην ἐν ἀλωῇ,
λιστρεύοντα φυτὸν (...)

“Se encaminó al huerto abundante en fruto para someter a prueba [a su padre].

No encontró a Dolio, cuando descendió al gran huerto, ni a ninguno de los esclavos ni a los hijos [de este], pues habían salido a recoger piedras para hacer el seto del huerto y el anciano [Dolio] les guiaba el camino.

Por esta razón encontró a su padre en el bien cuidado huerto, 225 arrojando tierra a una planta (...).”

Cuenta Homero que Dolio, ahora entrado en años, ha tenido con su esposa siciliana siete hijos, de los cuales seis sirven a su lado en la casa de Laertes. El hecho de que sean varios los campesinos dependientes, refleja que el lugar es suficientemente espacioso.

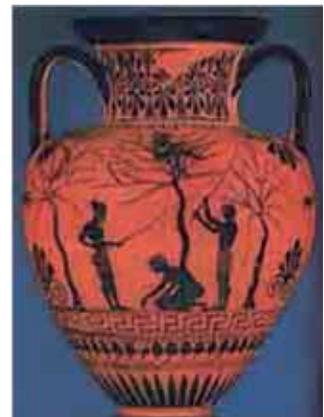
Odiseo exhorta así a su padre:

ὦ γέρον, οὐκ ἀδαημονίη σ' ἔχει ἀμφοτελεύειν
ὄρχατον, ἀλλ' εὖ τοι κομιδὴ ἔχει, οὐδέ τι πάμπαν, 245
οὐ φυτόν, οὐ συκείη, οὐκ ἄμπελος, οὐ μὲν ἐλαίη,
οὐκ ὄγχνη, οὐ πρασιή τοι ἄνευ κομιδῆς κατὰ κῆπον.

“Anciano, no eres inexperto en cultivar el huerto que tiene un buen cultivo, ni la planta ni la higuera ni la vid ni ciertamente el olivo, 245 ni el peral ni la legumbre están sin cuidado”.

Estas estampas dadas al pasar reflejan que, además del cultivo de cereales, estaban desarrolladas la vitivinicultura, la horticultura y la fruticultura. Testimonian que en los jardines y en los huertos era habitual el cultivo de manzanos, perales, granados, higueras y olivos.

En 336 ss. Odiseo se retrotrae a su niñez y muestra indirectamente las variadas y complementarias destrezas que integraban la formación heroica y que incluían las habilidades de hortelano:



Recolección de aceitunas ánfora griega

εἰ δ' ἄγε τοι καὶ δένδρε' ἔυκτιμένην κατ' ἀλῶν
εἶπω, ἃ μοί ποτ' ἔδωκας, ἐγὼ δ' ἤτεόν σε ἕκαστα

παιδὸς ἐών, κατὰ κῆπον ἐπισπόμενος· διὰ δ' αὐτῶν
ἰκνεύμεσθα, σὺ δ' ὠνόμασας καὶ ἔειπες ἕκαστα.

ὄγχνας μοι δῶκας τρισκαίδεκα καὶ δέκα μηλέας, 340
συκέας τεσσαράκοντ'· ὄρχους δέ μοι ὦδ' ὀνόμηνας
δώσειν πενήκοντα, διατρύγιος δὲ ἕκαστος
ἦην, ἔνθα δ' ἀνὰ σταφυλαὶ παντοῖαι ἔασιν,
ὀππότε δὴ Διὸς ὦραι ἐπιβρίσειαν ὑπερθευ.

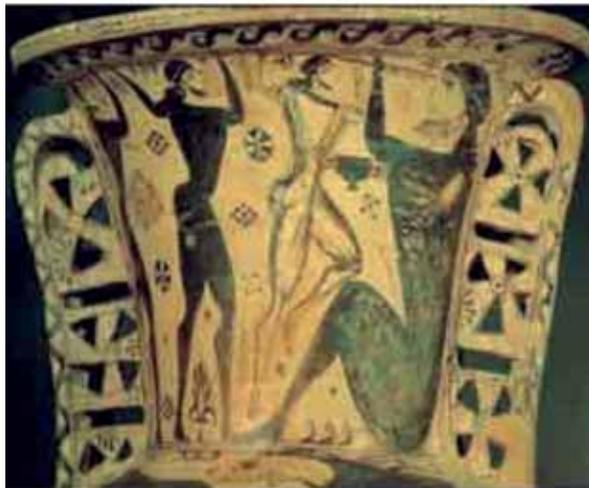
“Pues bien, los árboles en la bien cultivada huerta
te voy a señalar, que una vez me diste; pues yo te iba pidiendo
cada uno, cuando era niño, mientras te seguía de cerca por el
jardín; por entre ellos caminábamos y tú decías el nombre de
cada uno.

Me diste trece perales, diez manzanos 340
y cuarenta higueras. Me dijiste además que me darías
cincuenta hileras de cepas, cada una de las cuales
daba fruto en distinta época, pues hay aquí racimos de todas
clases, cuando las estaciones de Zeus caían desde lo alto”.

En un análisis literario rápido, el sitio es nombrado de tres maneras: ἀλῶν (v. 336), “terreno cultivado, jardín, viñedo”; κῆπος (338), “jardín, vergel”, y ὄρχος (341), “línea, fila de árboles o de vides”. El ἄπαξ διατρύγιος es poético, bearing *in succession*, “sembrado entre vides”, y la construcción διατρύγιος ὄρχος significa “faja de terreno sembrada entre dos hileras de vides”. Hay un remarcado uso de pronombres que enlazan a los personajes (yo-tú, en distintos casos de la declinación). Autenrieth prefiere para el verbo de la última oración, ἐπιβρίσειαν, la acepción de *make the vines heavy (with fruit)*. Es más indicativa de lo que sucede pero por fidelidad al texto se ha conservado “caer desde lo alto”. Esta proposición temporal remite, por el tiempo verbal que utiliza, a un hecho pasado, repetido o de carácter general. Nuevamente la intervención divina es el factor decisivo.

Imagino a padre e hijo recorriendo el huerto sin apuro. El participio ἐπισπόμενος, referido a Odiseo, pinta cómo el niño seguía con interés la exposición hecha por su padre, una auténtica clase en la que el adulto iba nombrando (ὠνόμασας 349 y ὀνόμηνας, 341, más los verbos declarativos como ἔειπες, 339) e indicaba los frutales; de hecho, como se procede en todas las épocas para ampliar el mundo infantil de conocimientos. Hubo tiempo relajado para nombrar a cada uno (ἕκαστα, 337 y 339 y ἕκαστος, 342), con el regocijo de un aprendizaje empírico y acertado, e intencionalmente este pronombre se ubica al final de cada renglón.

En ocasiones, la alusión es tan breve como significativa. Valgan como ejemplos los siguientes. Antes del pasaje extenso del canto 7, Nausícaa había anticipado al forastero: ἔνθα δὲ πατρὸς ἐμοῦ τέμενος τεθαλυῖά τ' ἄλωή, "allí está el campo de mi padre y la floreciente viña" (6.293). τέμενος es aquí el terreno marcado y apartado como propiedad del rey. El predio de otro monarca -pero de uno que había claudicado a favor de su hijo, de Laertes- había sido asimismo anunciado en 1.193: γουνὸν ἄλωῆς οἰνοπέδοιο, "la colina tierra cultivada, plantada de viñas". En 9.94, los compañeros de Odiseo comen el peligroso λωτοῖο (...) μελιθδέα καρπὸν, "dulce fruto del loto". En 9.320, la clava del cíclope Polifemo es "verde, de olivo", χλωρὸν ἐλαίνειον que vuelve a nombrarse cuando el adalid arme su estaca para enceguecerlo, en 378, 382 y 394.



Odiseo cegando al cíclope con la clava de olivo ánfora griega

Siguen los ejemplos. En 10.241-244, Circe arroja a los compañeros del itacense el fruto del cornejo, comida de los cerdos. En 13.102, devuelto a su patria por los feacios, el poeta pormenoriza: a

αὐτὰρ ἐπὶ κρατὸς λιμένος τανύφυλλος ἐλαίη, esto es, "al extremo del puerto hay un olivo de anchas hojas"; en 244 se distingue a Ítaca por su vino y en 18.346 Atenea en persona reiterará: ἦδε δ' ἐπὶ κρατὸς λιμένος τανύφυλλος ἐλαίη. Vocablo odiseico, τανύφυλλος significa "de anchas o largas hojas", *with long, slender leaves* según Autenrieth. Es un calificativo siempre de ἐλαίη, olivo y reaparece en 23.190.

En 18.298, cuando los pretendientes ofrecen regalos, Penélope recibe dos pendientes τρίγληνα μορόντα, "con tres perlas como moras". ¿Es casual que Hera en *Ilíada* y Penélope en *Odisea* tengan joyas de tal valor y jerarquía? No creo. El ingenio del artista ha unido, por medio de este nexo mínimo, a dos mujeres que encarnan la defensa de la vida matrimonial a pesar de todos los obstáculos. Efectivamente, ambas son referentes de la fidelidad y del pudor, la primera en el plano divino; la segunda, en el humano. Aunque los móviles son distintos, subrayan la misma lealtad: Hera intenta distraer a su esposo y Penélope mostrará

su inmutabilidad ante los requerimientos de elegir uno en reemplazo de Odiseo. Los aros de las dos son como moras: ¿por tamaño, forma y / o color?

En 19.112 Odiseo asevera, en un comentario fuertemente moralizante, que cuando un rey es irreprochable, entre otras bondades, βρίθησι δὲ δένδρεα καρπῶ, “se inclinan los árboles por el fruto”, en una llamativa relación justicia-fecundidad natural. En el penúltimo canto el protagonista recuerda: θάμνος ἔφντανύφυλλος ἐλαίης ἔρκεος ἐντὸς, “había crecido un tronco de olivo de extensas hojas, dentro del patio” (23.190). Con tal árbol había armado su cámara nupcial.

Reflexiones finales

Homero presenta cuatro solares, entendidos como un complejo de patios, habitaciones, cuadras, cocheras, almacenes, jardines y huertos: en *Iliada*, el de Príamo; en *Odisea*, el de Alcínoo en Feacia, de Menelao en Pilos y de Odiseo en Ítaca. No se demora en todos por igual pero muestra la mentalidad señorial de la época micénica y del alto arcaísmo, en la que los reyes están profundamente arraigados al terruño familiar.

En *Iliada*, la mención de la viña aparece en canto 16 en el escudo forjado por el dios laborioso, por Hefesto y antes, en el noveno, nada menos que en boca del prudente y anciano Fénix. Hay comparaciones y alusiones, si bien circunstanciales, muy bien previstas y esgrimidas por el poeta.

En *Odisea*, Homero nombra frutas y frutales en más ocasiones y en momentos claves, según hemos registrado, entre ellos: en la descripción del jardín de Calipso, en el país salvaje de los cíclopes y en el civilizado –y de época áurea– de los feacios, en el relato del suplicio del hijo de Zeus confinado a la prisión de los titanes vencidos, en el encuentro hijo-padre en la finca donde este se ha recluido, en la historia secreta y solamente compartida entre los esposos... El último canto, el de la paz por fin conseguida, se remansa en el episodio al aire libre, entre frutales. El νόστος o regreso se reafirma, contundente, en ese ámbito rural. Es un reencuentro plácido, de dos hombres que han sufrido y que tienen recuerdos comunes, entre ellos el de haber compartido los mismos intereses vinculados con árboles y frutas. Además, así como Odiseo persuadió a Penélope mediante la mención del olivo, así también apeló a los frutales cuando, después de veinte años sin haber visto, Laertes le exigió una señal clara de identificación.

Un aspecto más por recordar son las aclaraciones sobre la cantidad y la adjetivación, muy cuidada, respecto de árboles y frutos.

Aun cuando no se explicita el menú de cada banquete y la constancia mayor expresa son la carne y el vino, también participan de la dieta las frutas, en especial el higo seco. La clase campesina los consumía así, junto con queso, legumbres cocidas (esencialmente garbanzos, habas y lentejas). No solo las familias sencillas mantenían este régimen. En el

llamado φειδίτιον, comida común de los lacedemonios ciudadanos de más de veinte años, cada comensal aportaba mensualmente, además de harina, vino, queso, algún dinero (sobre todo para la compra de carne), un kilo y medio de higos secos. También el ilota abastecía de tal fruta desecada al propietario del predio, junto con aceite y vino.

Hay, por ende, presencia de frutales en lugares agrestes y cultivados, sobre la faz de la tierra y en el inframundo; en sitios utópicos, pulcramente constituidos, pero también donde no impera la ley, la tierra de los cíclopes; en *póleis* sencillas como Ítaca, en más alejadas como la isla de Calipso, en las posesiones de los héroes de ambos bandos, o en representaciones como el escudo forjado por Hefesto. Todos tienen acceso a las frutales y a las frutas, que son en definitiva la representación de la prosperidad y del regalo que gratuita y pródigamente dona a diario la naturaleza como mediadora de la divinidad a los hombres justos y piadosos. También entonces en este enfoque dedicado a frutales y frutales, tangencial al núcleo temático de las epopeyas, Homero revela su condición de observador capacitado.

Referencias bibliográficas

Bèrard, V. *L'Odysée; poésie homérique* (4 vol.). París, Les Belles Lettres, 1947.

Lloyd-Jones, H. y Parsons, P. (eds.) *Supplementum Hellenisticum*. Berlín-New York, 1983.

Mazon, P. *Homère. Iliade* (4 vol.). París, Les Belles Lettres, 1946.

Murray, A. T. *Homer. The Iliad* (2 vol.). London, Harvard University Press, 1957.

Traducciones

Cuenca, L. A. de. *Homero. Odisea*. Madrid, Akal, 2007.

Difabio, E. H. *Canto XXIII de la Ilíada. Traducción y análisis integral*.

Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras (promanuscrito), 1999.

--- *La utopía*. Mendoza, Facultad de Filosofía y Letras, 2009.

López Eire, A. *Homero. Ilíada*. Madrid, Cátedra, 1993.

Bibliografía

Gallego, J. *El mundo rural en la Grecia antigua*. Madrid, Akal, 2003.

Tur Marí, J. A. "Frutas y verduras en las culturas mediterráneas y europeas". En: Aranceta Bartrina, Javier. *Frutas en el mundo antiguo*. Barcelona, Masson, 2006: 137-158.

Obras de referencia. Diccionarios, gramáticas, etimologías, mitologías y estudios historicofilológicos

- Autenrieth, G. *Homeric Dictionary*. London, Duckworth, 1991.
- Bailly, A. *Dictionnaire Grec-Français*. Paris, Librairie Hachette, 1950.
- Chantraine, P. *Dictionnaire Étymologique de la langue grecque: histoire des mots*. Paris, Klincksieck, 1968.
- Chevalier, J. y Gheerbrant, A. *Diccionario de los símbolos*. Barcelona, Herder, 2007.
- Cirlot, J.-E. *Diccionario de símbolos*. Barcelona, Grupo Editor Quinto Centenario, 1995.
- Corominas, J. *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana*. Madrid, Gredos, 1993.
- Dunbar, H. *A complete concordance to the Odyssey of Homer*. Hildesheim, Georg Olms, 1962.
- Eterovic, M. *Diccionario de raíces*. Córdoba, Miguel Rúa, 1970.
- Grandsaignes d'Hauterive, R. *Dictionnaire des racines des langues européennes*. Paris, Librairie Larousse, 1949.
- Grimal, P. *Diccionario de mitología griega y romana*. Barcelona, Paidós Ibérica, 1984.
- . *La mitología griega*. Barcelona, Paidós, 1989.
- Hornblower, S. & Spawforth, A. (eds.). *The Oxford Classical Dictionary*. New York-Oxford, Oxford University Press, 1996.
- Kirk, G. S. (ed.) *The Iliad: a commentary* (t. I). Cambridge, University of Cambridge, 1995.
- Köhlmeier, M. *Breviario de mitología clásica III*. Barcelona, Edhasa, 2005.
- Liddell, H. G. & Scott, R. (eds.). *Greek-English Lexicon*. Oxford, University Press, 1996.
- Mireaux, E. *La vida cotidiana en tiempos de Homero*. Buenos Aires, Hachette, 1962.
- Prendergast, G. L. *A complete concordance to the Iliad of Homer*. Hildesheim: Georg Olms, 1962.
- Sánchez Márquez, M. *Filología Griega* (7 vols.) La Plata, Instituto Terrero, 2000.

Sebastián Yarza, F. I. *Diccionario griego-español*. Barcelona, Sopena, 1954.

Segura Munguía, S. *Diccionario etimológico latino-español*. Madrid, Ediciones Generales Anaya, 1985.

Sirles, C. *Root awakenings. Vocabulary Development Using Classical Word Roots*. Champaign, Illinois, Stipes Publishing, 1997.

Vicuña, J. y Sanz de Almarza, L. *Diccionario de los nombres propios griegos debidamente acentuados en español*. Madrid, Clásicas, 1998.

3.

LAS FRUTAS DE LOS SABIOS FRUTICULTURA EN LOS TRATADOS SOBRE AGRICULTURA DE LA ANTIGÜEDAD Y EDAD MEDIA

Edmundo A. Cerrizuela

“Los agricultores son el pilar del universo, la fuente de la subsistencia y la base la monarquía. Es por ellos que se consolida el reino y se perfeccionan los oficios. Su trabajo es la sustancia misma de la vida. Si él disminuye su actividad o desaparece, los habitantes de la tierra serían reducidos a la condición de bestias que han perdido la razón.”

Sagrit 2500 años atrás.

Recientemente, la Academia Nacional de Agronomía y Veterinaria de Argentina, publicó un libro del que soy autor, titulado *Los tratados sobre agricultura de la antigüedad (3000 a C. - 1600 d C.)*, que contiene la síntesis de 23 libros sobre este tema, publicados originalmente dentro del período mencionado anteriormente. Si bien todos los libros antiguos que fueron estudiados, salvo los de Hesíodo y Jenofonte, contienen capítulos sobre plantas frutales y sus frutos, con el agregado en muchos casos de la preparación de conservas, solo abordaré por razones prácticas, el contenido de algunos de ellos que tratan la mayor cantidad de alusiones y recetas. La fruticultura y la conservación de los frutos, fueron temas de gran importancia en los sistemas alimentarios de aquellas épocas ya que era necesario guardar los excedentes que se obtenían en los tiempos de cosecha.

Para el presente capítulo, los libros seleccionados son:

Teofrasto. *La Historia de la Plantas* (372-288 Ac)

Catón: *Re Rustica* (234-149 Ac)

Varrón: *Rerum Rusticarum* (116-27 a.C)

Plinio el Viejo: *Historia Natural* (23-79 a.C)

Lucio Junio Moderato Columela: *Re Rustica* (1 a.C.)

Casiano Baso: *Geopónica* (1000 d. C)

Paladio: *Opus Agriculturae* (400 d.C.)

Ibn al-Awam: *El Libro de Agricultura* (siglo XII)

Teofrasto

Este gran filósofo griego, heredero de Aristóteles, fue también un excelente botánico a quien los especialistas de nuestra época, calificaron como “el padre de la botánica”. Sus obras tituladas *La Historia de las Plantas* y *Las causas de las plantas* desarrollan conceptos que en la actualidad aún tienen vigencia.

La primera de ellas, está compuesta por nueve libros y en dos de los cuales, el libro 1 y el libro 3, menciona las siguientes plantas frutales: vid (*Vitis vinifera* L.), olivo (*Olea europea* L.), avellano (*Corylus avellana* L.); manzano (*Malus pumila* Mill), granado (*Punica granatum* L.), peral (*Pirus communis* L.), higuera (*Ficus carica* L.), algarrobo (*Ceratonia siliqua* L.), mirto (*Myrtus communis* L.), mango (*Mangifera indica* L.).

Debe tenerse en cuenta que estas menciones y en algunos casos descripciones botánicas, fueron realizadas hace 2300 años aproximadamente.

Catón

En su libro titulado *Re Rustica*, dentro del desorden temático que lo caracteriza, destaca dos especies frutales: la vid y el olivo. Además, menciona al manzano, el peral, el nogal, la higuera y la serba. Presenta algunos procedimientos destinados a conservar los frutos, problema de gran importancia en aquellos tiempos.

Aconsejaba, en el caso de las uvas, manzanas y peras, los siguientes procedimientos: sumergirlas en recipientes con vino cocido, aconsejando en el caso de las uvas, eliminar previamente aquellas que estuvieran aplastadas, o en mal estado. Este procedimiento, podía ser aplicado a la conservación de peras y manzanas.

Esta misma técnica, podía ser practicada, usando mosto o vino diluido en agua. También describe Catón, la desecación de los frutos, que debían ser primero expuestos al sol y luego tratados con calor. Las uvas y los higos respondían muy bien a esta práctica. La conservación de las olivas, se hacía en base a sal. Además, gran parte de ellas, se destinaban a la fabricación de aceite.

Varrón

El tomo I de la obra de Varrón, dedicado a la agricultura, se presenta como una reunión de expertos agricultores y autores de libros sobre este tema que no llegaron a

nuestra época, aunque fueron citados por escritores romanos en sus libros, que discuten aspectos de los factores implicados en la producción vegetal.

Varrón, refiriéndose a la fertilidad de Italia, dice: “todos los árboles de que está plantada Italia, ¿no se ven acaso llenos de frutas? Es que tiene más viñas la Frigia, a la que Homero llamó vitícola? O es Argos al que el mismo poeta llama frugífero? ¿En qué tierra una yugada (2700 m² aproximadamente) produce 200 y hasta 300 cántaros de vino?” “Los huertos de la parte alta de la Vía Sacra, venden frutas a peso de oro.”

También en el capítulo XXIII dice Varrón: “Hay que hacer distinción también de aquellos cultivos que tienen por objeto servir solo de placer o esparcimiento, a los que llamamos frutales y plantas de flores.”

Además dice Varrón que en un campo rico y cálido, prospera el Olivo, cuyo fruto se pone en conserva (XXIV). Cita distintas variedades de acuerdo a los tipos de suelos. Respecto a la uva, describe los suelos más adecuados así como las condiciones climáticas más convenientes para las diferentes variedades (XXV).

Aconseja que cada tarde, en el tiempo seco, deben regarse los frutales (XXXI). Dice que “la higuera, el granado y la viña, por las características de su semilla, crecen con más rapidez” (XLI). Menciona también, que para enviar los higos a otros países, era necesario desecarlos previamente.

En (LIX), afirma que los membrillos y las diferentes variedades de peras, se conservan muy bien en sitios secos y fríos, encima de paja. Además, para conservarlos frescos, “se recubren de yeso las paredes, las bóvedas y el pavimento de estos depósitos”. En los lugares donde se guardaban las manzanas en otoño, “las colocaban sobre tableros o en mesas de mármol y otros preferían ponerlas sobre paja o sobre borra de lana. Las granadas se guardaban con sus ramos, en toneles llenos de arena.” Los membrillos y manzanas de maduración temprana, se conservaban en vino cocido. En cuanto a las peras y las serbas, luego de trocearlas, se las exponían al sol para su desecación. En (LXVII), Varrón dice que las nueces, los dátiles y los higos son más sabrosos cuanto menos se los conserva, pues con el tiempo, van perdiendo el sabor.

Lucio Junio Moderato Columela

El capítulo X del libro V de la obra de Columela, trata sobre el cultivo de los frutales. Justifica su interés en desarrollar este tema, en los cambios observados en la alimentación del pueblo, especialmente de los pobres, que se basaba en carne y leche de los animales salvajes o domésticos así como del agua y el trigo. Sin embargo, los precios de estos alimentos, subieron demasiado, afectando a pobres y ricos. Esto hizo pensar, en las hortalizas y frutas que se podían cultivar en lo que llamaban “jardines”. Asimismo, expresa Columela, dirigiéndose a Silvino, que atendiendo sus sugerencias trata de completar las

enseñanzas que faltan en las *Georgicas* de Virgilio.(9) Columela identifica y describe, 15 especies frutales, incluyendo en ellas a la Vid y al Olivo a las que dedica los libros III, IV y parte del V, seguramente por su importancia económica. Describe también las operaciones de plantación, cultivo, injertado y cosecha de todas ellas. La obra de Columela no contiene indicaciones relacionadas con la conservación de las frutas.

Las especies frutales son las siguientes: higuera (*Ficus carica* L.); granado (*Punica granatum* L.); algarrobo (*Ceratonia siliqua* L.); castaño (*Castanea sativa* Mill); moral (*Morus nigra* L.); piñón (*Pinus pinea* L.); almendro (*Amigdalus communis* L.); nogal (*Juglans regia* L.); peral (*Pyrus communis* L.); manzano (*Malus pumila* Mill.); serbal (*Sorbus aucuparia* L.); ciruelo (*Prunus domestica* L.); melocotonero (*Amigdalus pérsica* L.).

Plinio el Viejo

Publicó su *Historia Natural*, en el año 77 d.C., dos años antes de su trágica muerte, cuando interesado en la erupción del Vesubio, se acercó tanto que murió asfixiado. Esta obra, está constituida por 37 libros en los que está reflejado todo el saber de esa época. Relata Plinio, que tuvo que leer antes de comenzar su trabajo, 2000 libros, tarea que cumplía hasta en su trabajo, ya que era empleado público. El tema de las plantas frutales cultivadas, sus frutos, sus jugos, sus aromas, etc., está desarrollado con el título original de “Los árboles frutíferos” en el Libro XV. En el capítulo XVI informa sobre frutales espontáneos.

Comienza con el olivo, desarrollando los siguientes temas: Regiones y suelos; El aceite; De la naturaleza de la aceituna; Del cultivo del olivo; Del modo de guardar las aceitunas; De la manera de hacer el aceite; La hez de aceite también llamada “amurca.

Describe al membrillero y muchas variedades, que Plinio llama géneros. Melocotones y duraznos a los que llama “pérsicos” que tienen mucha demanda con fines médicos por lo que su precio era elevado.

Cita once variedades de ciruelo, con frutas blancas, negras y de colores intermedios, atribuyendo a los injertos, la gran variedad que se observa en esta fruta. Respecto a la manzana propiamente dicha, dice que encontró 29 géneros originarios de otros países y también por injerto, tema en el que insiste ante la gran diversidad existente. Respecto a las peras, el título del capítulo lo dice todo. “De las peras y la diversidad de sus injertos” Califica a los higos, como frutas de gran importancia e identifica 29 variedades, algunas de ellas compiten con las peras por su gran tamaño. Considera que la mayoría de los “géneros”, como él los llama, son extranjeros. De los nísperos, solo describe tres variedades y dice que en la época de Catón, esta clase de fruta, no se conocía. Elogia a las nueces “luglandes” y las describe detalladamente. Lo mismo hace con las castañas de las que había ocho géneros y recomienda tostarlas antes de comerlas porque mejora su sabor. Señala además a las moras y las algarrobas por su dulzura. Finalmente, describe 8 variedades de cereza, traídas del Ponto.

Aborda también el tema de la conservación de la manzana mediante consejos sobre cuándo deben cosecharse, teniendo en cuenta las fases de la luna, la hora del día y otros aspectos. Hace hincapié en una recomendación sobre las condiciones del lugar donde se almacenará, que debe ser frío y seco.

En otro capítulo, hace recomendaciones sobre la conservación de melocotones, granada peras, serbas y uvas. Los melocotones debían almacenarse en lugares cerrados que no tuvieran ninguna entrada de aire. También se conservaban cocidos en miel o inmersos en ella. Las granadas, se debían bañar con agua marina hirviendo y luego dejarlas secar al aire durante tres días para que se endurecieran. Cuando se deseaba consumirlas debían lavarlas con agua dulce. Las otras frutas, se envolvían en hojas frescas de higuera y se depositaban en canastos de mimbre. Las uvas se conservaban mediante las técnicas aconsejadas por Catón.

Casiano Baso

El libro, titulado *Geopónica* traducido al español por María José Meana, José Ignacio Cubero y Pedro Saez en 1988, es una versión completa del original. La obra está compuesta por 20 libros. En la mayoría de los temas que tratan hay interpretaciones supersticiosas, mágicas y fantásticas, que acompañan los consejos y descripciones. El libro 3, en su totalidad, está dedicado a la vid y consta de 53 capítulos, algunos de los cuales son especialmente interesantes, tales como: capítulo 10: muchos de los antiguos afirmaban que las vides se deben plantar desde el primer día de la luna hasta el cuarto y otros coinciden que se deben plantar cuando la luna esté bajo de la tierra. En el capítulo 12 informan que con frecuencia se siembran entre las vides, habas (*Vicia faba L.*) y yeros (*Vicia ervilia L.*) que no dañan a la planta. También ensaya un concepto que califico de alelopático, cuando relatan que la col, perjudica a la vid. En el capítulo 24 aseguran que para aumentar la calidad del vino que se obtenga de un viñedo, el podador debe hacer su trabajo con una corona de hiedra. En el capítulo 30 aconsejan, que para evitar que la vid críe piojos, u orugas o sea perjudicada por la helada, conviene untar la corteza con grasa de oso. También da buenos resultados, untar con grasa de oso las podaderas, pero este acto, debe permanecer en secreto para que tenga efecto positivo. En el capítulo 33 dice que cuando las vides muestran la presencia de roya¹⁵ se la puede controlar rociando las plantas con raíces de pepino amargo, picadas finamente y remojadas en agua de lluvia. También da buen resultado la ceniza, de higuera o de roble. Estas instrucciones están acompañadas por otras realmente curiosas.

Conocían los daños de las malezas sobre los cultivos.

Conocían la importancia de la fertilización. Identificaron las plagas y enfermedades y probaron, hoy diríamos experimentaron, diversos procedimientos para combatirlas.

¹⁵ Enfermedad de las plantas producida por hongos de los géneros *Puccinia* y *Melampsora*. Se presenta por lo general en las hojas.

Algunos de ellos hoy parecen disparates. Quien sabe lo que opinaran dentro de 1000 años sobre nuestras técnicas de producción.

El Libro 9 trata exclusivamente sobre el olivo, su fruto y la producción de aceite. El Libro 10, se ocupa de las plantas frutales, en 90 capítulos, la mayoría poco extensos. Comentaré los que creo más importantes. La palmera y sus frutos, los dátiles, tenían mucha importancia en aquellos tiempos. Se los conservaba, desecándolos, y colgándolos por algún tiempo. Para la conservación de los frutos del cidro, se aconsejaba recubrirlo con yeso desleído. Decían que se conservaba un año.

Indica procedimientos para la plantación y cuidado del duraznero. Agrega que se pueden obtener duraznos decorados con el siguiente procedimiento: "después de comer el fruto del durazno, pon en remojo el hueso dos o tres días y ábrelo con cuidado, coge la almendra hallada en su interior y graba en su corteza con un punzón de bronce, no muy profundamente lo que quieras, luego envuélvelo en papiro y plántalo. Pues lo que grabes en la almendra eso es lo que encontrarás en el fruto."

El siguiente capítulo, se refiere a la manzana y describen las condiciones de suelo, clima temperatura y su fertilización con orina humana que debe practicarse con frecuencia. Esto por otra parte, favorece la coloración roja de la fruta. Para su conservación, propone varios procedimientos, muchos de ellos no citados por otros autores. Por ejemplo, cosechar a mano las manzanas en sazón, envolverlas en algas una por una y ponerlas en ollas, sin cocer, agregando algas o musgos de mar, para que no se rocen, y ubicarlas en un lugar seco y fresco.

En cuanto a los perales, se plantan en zonas frías y húmedas. "Si quieres conseguir un peral dulce, y que produzca más, perfora el tronco a ras del suelo, encájale una clavija de roble y échale tierra encima."

Una forma de conservar las peras, es ponerlas en un recipiente de barro nuevo, añadiéndole arripe, mosto o vino hasta llenar el recipiente. Se describen otros procedimientos.

Los membrilleros se plantan en la misma época y del mismo modo que los cerezos. Los membrillos se conservan en mosto de vino, al que hacen más aromático. Los granados se plantan en climas cálidos y secos. Su conservación se puede lograr de diversas formas tales como: bañarlas en pez y luego colgarlas, bañarlas con yeso, cubrirlas con aserrín de roble al que previamente se lo roció con vinagre. Sobre los damascos, prefieren los climas cálidos y secos. Responden bien a los injertos. Para conservarlos, se ponen en recipientes y se les añade vino joven o vino dulce. Luego se los tapa.

Los cerezos se conservan si se los cosecha antes que salga el sol y se colocan en un recipiente, separándolos en capas sobre vegetales y luego se le agrega "ojimiel dulce." Respecto a la higuera, una planta muy importante en la antigüedad clásica, detallan

las operaciones de plantarlas y cultivarlas. La conservación de sus frutos, se hacía por desecación (pasas), a las que también sabían conservar. Además, podían conservarlos en miel y otros procedimientos más complejos.

También se dan instrucciones sobre plantación, cultivo, cosecha y conservación de almendro, nogal, níspero y morera. El autor de *Geopónica*, presenta 17 especies frutales de gran consumo en la Edad Media.

Paladio

Este es el último de los llamados escritores romanos sobre agricultura, cuyos detalles de vida se desconocen. La estructura de la obra de este autor, que dispone sus enseñanzas, como un almanaque, ubicándolas en cada mes del año, hace difícil ordenar la información sobre las plantas frutales y sus frutos. Sin embargo el análisis paciente de su texto, permite finalmente presentar un cuadro comprensible.

En el libro II, capítulo 15, comunica, refiriéndose al almendro, que es mejor plantar ejemplares de vivero, que sembrarlo. Indica también, las condiciones de clima y suelo que requiere la planta. Cita a Gargilius Martialis, escritor romano cuyas obras no llegaron a nuestro tiempo, que sus frutos se conservan mucho tiempo sin ningún cuidado especial. También indica que las almendras peladas y sumergidas en agua de mar o agua salada, se blanquean y duran mucho tiempo.

Respecto al nogal, señala sus exigencias edafo-climáticas. Se conserva en paja, arena u hojas secas del mismo árbol.

El peral, era un frutal muy apreciado, especialmente los injertados. Una buena elección del suelo y los cuidados culturales realizados en tiempo y forma, permitían obtener cosechas abundantes de frutos de buen tamaño y calidad. Su conservación podía hacerse simplemente, sobre paja o arena, sin embargo, la conservación en tinajas embadurnadas interiormente con pez (resina), tapadas con yeso y enterradas en arena fina permitían conservar por más largo tiempo. Los frutos, debían mantener sus pedúnculos en todos los tipos de conservación.

Otra forma indirecta de preservación, era la preparación de vinagre de peras y de una bebida refrescante muy agradable.

Sobre la manzana, dice que sus trabajos de cultivo eran muy similares a los de la pera, incluidos los injertos. La conservación de las manzanas podía hacerse eligiendo frutos sanos y pequeños con los que se deberían hacer pilas separadas en lugares oscuros y poco ventilados. También, como en el caso de la pera, se podía usar un vaso de barro con su pared interior tratada con pez, en el que se colocan las manzanas, tapándolas luego con yeso. Se citan otros procedimientos de conservación que difieren en detalles de los mencionados anteriormente.

El membrillo era un fruto de gran consumo. Luego de los detalles de plantación y cultivo. Menciona varias formas de conservarlo tales como el caso de membrillos grandes, que se los podía conservar, envolviéndolos individualmente, en hojas de higuera. También se conservaban en logares secos, donde no penetrara el aire o se los cortaba en trozos, se eliminaban las semillas y se los sumergían en miel. Describe Paladio al Algarrobo, la Morera y el Avellano, pero no cita ninguna forma de conservar sus frutos. Respecto al granado, describe un procedimiento similar al que presenta Geopónica. Otra forma de conservación del fruto, es preparar el “vino de granada” que en realidad no es un vino, sino una bebida refrescante.

Sobre la conservación de los frutos del limonero, asegura que se mantienen muy bien en el árbol, pero la mayoría los conservaba en aserrín de cedro o en paja. Los nísperos, aunque se conservan bien en el árbol, pero también, si se los cosecha maduros, se pueden conservar en recipientes cerrados con yeso. Otra forma de conservarlos, es sumergiéndolos en miel. Las cerezas se conservan únicamente, secándolas al sol hasta que queden arrugadas. Los duraznos solo pueden conservarse, secándolos al sol como a los higos o en miel o salmuera. Para conservar las ciruelas, se las sumerge en salmuera hirviendo o en agua de mar y luego se las seca al sol. Las castañas se pueden conservar secándolas al sol, así como en recipientes con arena fina, cuidando que no se toquen entre sí o en vasos nuevos de arcilla. Posteriormente deben ser llevados a un sitio subterráneo.

Ibn-al-Awam

El Doctor Excelente Abu Zacarías Iahia, Ibn Al Awam es el autor de un memorable libro sobre la agricultura en al Andalus, escrito en Sevilla, en el siglo XII, titulado “Libro de Agricultura”. Esta obra, permaneció desconocida alrededor de tres siglos. El sacerdote e ilustre literato José Antonio Banquerri, trabajó 14 años en la traducción a nuestro idioma.

Sus fuentes principales fueron directas e indirectas. La primera y la mayor, es “*La Agricultura Nabatea*” de Qutama, cuyo origen no está claramente establecido y la segunda, los libros de Aben Hajaj (1073 d.c), Abu el Jair Haj Haj el granadino (1038 d.C) e Ibn Bassal (1073 d.C) y Kastos, citados por Al Awam, sin especificar datos bibliográficos precisos. Excepto *La Agricultura Nabatea*, todos los otros libros son de autores de al Andalus.

La información más extensa corresponde a la conservación de las uvas frescas y secas. Los racimos de uvas, se conservaban mucho tiempo, esparciendo sobre ellos ceniza de hojas y leña de higuera, lo mismo ocurría cuando se mojaban con zumo de verdolaga. Se conservaban todo el año, si se los mojaba con agua de piedra alumbre.

Kastos o Qustus considera que la inmersión de los racimos en agua hervida con mezcla de excremento de ratones y ceniza de higuera, guardándolos en paja de cebada, se conservaban largo tiempo. También colocándolos en vasos hechos con barro y boñiga, tapándolos muy bien y ubicándolos en sitios secos y frescos lograban buenos resultados.

Además, el autor citado, dice que los racimos, sin uvas podridas, se conservan bien en vasos de barro rústicos, a los que deben taparse bien. Comenta Ahmed-Ebn-Abi-Jáled, autor del libro *Razón de las provisiones o alimentos*, que para conservar las uvas sin que ninguna de ellas se pudra, se debe hervir agua de lluvia hasta que se reduzca la tercera parte y ponerla cuando esté fría, en vaso de vidrio, para sumergir en él, los racimos sanos y tapar cuidadosamente.

En relación con las pasas de uvas, Kastos indica el siguiente procedimiento: "se deben dejar madurar las uvas, es decir, que estén dulces y tenderlas luego en el piso o sobre esteras de junco. Por las madrugadas, antes de la salida del sol, deben levantarse para evitar el efecto del rocío o también, cubrirlas por la noche y dejarlas luego a pleno sol".

Los higos se podían conservar teniendo en cuenta lo siguiente: recoger los higos maduros caídos del árbol y ponerlos al sol sobre retama o junco seco, dejándolos expuestos al rocío de la noche. Por la mañana, se debía levantarlos con el rocío de la noche. Si se guardaran en vasos de barro, se alzarán directamente de donde los ubicaron primeramente. Algunos opinan que es conveniente, poner en los vasos hojas de higuera y ciprés, para evitar el daño de los gusanos. Sobre los higos, hay otros tratamientos para conservarlos, que difieren si se trata de higos para secarlos o de higos frescos.

Los membrillos, las manzanas o las peras, se pueden conservar de la siguiente forma: cosechar las frutas con mucho cuidado, evitando golpes u otros daños, agregando que ellas deben mantener sus pedúnculos. Se conservan mucho tiempo, si se envuelve cada una de ellas en hojas de nogal o estopa gruesa de lino, atadas con hilos, embarradas o bañadas en yeso y secadas a la sombra; luego se ponen en hileras sobre una tabla colgante o se cuelgan de sus pedúnculos, en un lugar fresco donde no les llegue el sol o con la misma disposición, cubrirlas con cebada. Se describen otros medios de conservación, con intervención de miel, vino blanco diluido y el secado por lo general en trozos o rodajas.

Según la *Agricultura Nabatea*, las granadas se pueden conservar de la siguiente manera: las frutas, deben introducirse en agua caliente, hasta que esta se enfríe. Luego de sacarlas, deben colgarse sin que se toquen unas con otras porque podrían dañarse por pudrición. Pueden durar hasta un año en buenas condiciones de consumo. Cuando quiera consumírselas se debe previamente mojarlas con agua fría durante una hora. Acerca de los pistachos, las almendras y las nueces dice Abu-el-Jair, que los pistachos con su cáscara y las nueces y las almendras limpias, deben secarse al sol, luego de lo cual, se depositan en vasos nuevos de barro.

Otro autor, enseña como guardar frescas las castañas y las nueces. Para ello se debe cavar un hoyo de 25 cm de profundidad cuyo fondo debe estar cubierto de arena, sobre el que pueden poner los frutos frescos, llenando el pozo hasta cerca de un palmo de la superficie. Sobre ello, se debe agregar arena hasta llegar a la superficie; seguidamente, se debe regar por única vez.

Referencias bibliográficas

- Al Awam. *El libro de Agricultura*. Traducción Josef Banquerri. Introducción y notas José Ignacio Cubero Salmerón. Sevilla, Consejería de Agricultura y Pesca, 2003.
- Casiano Basso. *Geopónica*. Traducción y Comentarios. M.J. Meana, J.I. Cubero y Pedro Saez. Madrid, Ministerio de Agricultura y Pesca, 1998.
- Cato the Elder. *De Agricultura*. Loeb Classical Library, 1934.
- Columela, Lucio Junio Moderato. *Los Doce Libros de Columela*. Traducido por J.M. Alvarez de Sotomayos y Rubio. Madrid, 1824.
- Paladio. *L'Économie Rurale*. Traduction al francés M.Cabaret-Dupaty y C.L.F. Panckuoche. Paris, 1843.
- Plinio. *Histoire Naturelle*. Avec la traduction en francais par M.E.Littré. París. 1850.
- Teofrasto. *Historia de la Plantas*. Introducción traducción y notas por José María Regañon Lopez. Madrid, Gredos, 1988. 530 p.
- Varron, M. T. *Rerum Rusticarum*, Libro I. Traducción al español, Domingo Tirado Benedí. México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1945. 113 pp.

4.

LAS FRUTAS DEL EMPERADOR

EL PAPEL DE LAS FRUTAS EN LA GASTRONOMÍA ROMANA DE ÉPOCA IMPERIAL

Amalia Lejavitzer

Dicen que a Tiberio le encantaban las peras. En especial, unas grandes y coloreadas por el sol, las cuales en su honor fueron llamadas “tiberianas”,¹⁶ pero dicen además que la afición de este emperador por la fruta le permitió encontrar el pretexto ideal para neutralizar políticamente a su nuera. En cierta ocasión, Agripina se negó a probar unas frutas que él había ofrecido en el banquete, esto bastó para que Tiberio dejara de invitarla a sus comidas, con la excusa de que ella lo creía capaz de envenenarla. Ésta quizá sea una de las referencias literarias más antiguas del célebre tópico de la manzana envenenada.¹⁷

Por su parte, el emperador Domiciano, que solía comer de manera muy abundante en la primera comida, en la tarde sólo cenaba una manzana acompañada de una modesta bebida.¹⁸ Un siglo después, otro emperador, famoso por su parquedad, Septimio Severo reprendía a su hijo por la prodigalidad, considerada excesiva, de repartir entre sus compañeros de juegos la fruta que se había servido en la cena.¹⁹

Para los romanos, la comida más importante del día era la cena, no sólo en lo que se refiere a lo estrictamente alimentario, sino también en el ámbito de la sociabilidad. La cena constituía el espacio por excelencia para comer sin apuro, una vez cumplidas las tareas del día; para compartir con los amigos; para beber vino; para departir, recitar, y disfrutar cantos y bailes. La cena era el espacio del *symposium* (el simposio también traducido por banquete), el cual se desarrollaba en dos tiempos: en el primero, se consumían las viandas;

¹⁶ Enfermedad deCfr. Plinio, *H. N.*, 15, 16, 54.

¹⁷ Enfermedad deCfr. Suetonio, *Tib.*, 53, 1, 5.

¹⁸ Enfermedad deCfr. Suetonio, *Dom.*, 21, 1, 7.

¹⁹ Cfr. Elio Espartiano, *Sev.*, 4, 6, 2.

en el segundo, se compartía el vino y era en este momento, cuando tenían lugar el diálogo filosófico, las declamaciones poéticas, los juegos de ingenio, la música y la danza (Pellizer, 1990: 178).

En lo que respecta al curso de los alimentos, primero se servían las entradas que en una cena de lujo, además de hortalizas, huevos, quesos, y aceitunas, incluían jamones y finos manjares. A continuación, seguía la *prima mensa*, integrada por diversos guisos de aves, peces y mariscos; el plato principal, denominado *caput cenae* o *fundamentum cenae*, se preparaba básicamente con productos cárnicos obtenidos de la caza (*uenatio*). Por último, se ofrecía la *secunda mensa*, dedicada a los postres (*dulcia*).

Si bien es proverbial el verso horaciano *ab ovo usque ad mala*,²⁰ literalmente, “del huevo a la manzana”, pero empleado para significar algo “de principio a fin”, en alusión precisamente a la costumbre de iniciar la comida con huevos y concluirla con fruta, los epigramas de Marcial, en lo literario, y las recetas de Apicio, en lo gastronómico, nos dan noticias acerca de que las frutas también se sirvieron al comenzar el banquete.

Marcial incluye entre sus *xenia* –aquellos presentes ofrecidos como muestra de hospitalidad– doce composiciones acerca de las frutas, las cuales forman parte del conjunto de epigramas referidos a los entrantes: uvas, serbas, dátiles dorados, higos de Quíos y de Siria, membrillos de Creta, ciruelas de Damasco, cidras de Corfú y granadas de Libia y de Nomento.²¹

Los testimonios del epigramatista se ven confirmados por el recetario romano atribuido a Apicio, intitulado *De re coquinaria*, donde se encuentra, por ejemplo, esta receta para preparar una entrada de albaricoques:

limpias los albaricoques, les quitas el centro, los echas en agua fría y los dispones en una fuente. Molerás pimienta, menta seca, viertes garo, añadirás miel, vino paso, vino y vinagre. Viertes en el platón sobre los albaricoques, echas un poco de aceite y que hierva a fuego lento. Cuando haya hervido, ligas con fécula. Espolvoreas pimienta, y sirves.²²

Según lo que nos muestra este libro de cocina, se puede decir que, en la gastronomía romana de época imperial, la fruta se empleó no sólo como entrada, sino como ingrediente de algunos guisados que también podían constituir los platos principales del banquete. Además, la fruta se usó como guarnición o como ingrediente de las salsas de acompañamiento para carnes, aves y pescados. Por último, frescas, secas o en conserva, las frutas, junto con las nueces, formaron parte de los *dulcia* y se ofrecieron como postres.

²⁰ Horacio, *Sat.*, 1, 3, 6-7.

²¹ Cfr. Marcial, XIII, 22-29, 37, 42, 43, 46.

²² Apicio, IV, v, 4: Gustum de praecoquis. [...] Praecoquia purgas, enucleas, in frigidam mittis, in patina componis. Teres piper, mentam siccam, suffundis liquamen, adicies mel, passum, vinum et acetum. Refundis in patina super praecoquia, olei modicum mittis et lento igni ferueat. Cum ferbuerit amulo obligas aspargis et inferes.

Entre los platos principales elaborados con frutas, se encuentra un guiso llamado *minutal*, debido a la manera de prepararlo: todos sus ingredientes eran trozados de manera diminuta (*minutatim*). Tales guisos podían incluir carnes, menudencias de aves, pescados, mariscos, verduras, quesos e inclusive frutas, como este guisado de cerdo con manzanas:

en un cazo, añadirás aceite, garo, caldo de la cocción, cortarás puerro, cilantro, albóndigas pequeñas. Cortarás en forma de cubitos una paleta de cerdo cocida con su propia piel. Cocina todo junto. A media cocción, echarás manzanas, despojadas del centro, cortadas en forma de cubitos. Mientras se cocina, molerás pimienta, comino, cilantro fresco o semilla, menta, raíz de laserpicio, viertes vinagre, miel, garo, vino cocido con moderación y su propio jugo, suavizarás con un poco de vinagre. Hierve. Cuando haya hervido, quebrarás pasta y después con ella ligas. Espolvoreas pimienta y sirves (Apicio, IV, iii, 4).²³

En esta receta cabe destacar dos aspectos: el primero, la antigüedad de la costumbre de acompañar la carne de cerdo con el agrisado sabor de las manzanas; el segundo, la referencia a una clase particular de manzanas, de color dorado y muy perfumadas, llamadas *mala matiana*. Estas frutas deben su nombre a Cayo Macio –personaje reconocido por haber sido no sólo partidario de César y destinatario de una carta de Cicerón²⁴, sino además autor de tres libros de cocina²⁵–, pero, además, esta especie de manzana cobra inusitada importancia para esbozar una historia de la fruta, porque del apelativo latino *matiana*, deriva el término castellano *manzana*, ya que la voz mala (plural de *malum*) se volvió un genérico equivalente a *poma*, para designar cualquier tipo de fruta, y por ello resultaba imprescindible determinar su significado mediante un adjetivo que, al pasar del tiempo, dio el nombre a la fruta.

Otras dos recetas de Apicio nos conservan la costumbre de cocinar la pierna de cerdo sazonada con higos secos y hojas de laurel:

Una vez que haya hervido con abundantes higos de Caria y con tres hojas de laurel, a la pierna sin piel, con un cuchillo, le harás cortes en forma de daditos y los rellenarás con miel. Después cubrirás con una masa de harina con aceite, como si rehicieras su propia piel, y cuando la harina esté cocida, retiras del horno, como está, y sirves (Apicio, VII, IX, 1).²⁶

²³ Minutal Matianum. Adicies in caccabum oleum, liquamen, cocturam, concides porrum, coriandrum, esicia minuta. Spatulam porcinam coctam tessellatim concides cum sua sibi tergilla. Facies ut simul coquantur. Media coctura mala Matiana purgata intrinsec concisa tessellatim mittes. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum viridem vel semem, mentam, laseris radicem, suffundes acetum, mel, liquamen, defritum modice et ius de suo sibi, aceto modico temperabis. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes et ex ea obligas, piper asparges et inferes.

²⁴ Cfr. *Ad fam.*, 11, 27.

²⁵ Cfr. Columela, XII, 46, 1.

²⁶ Pernam, ubi eam cum caricis plurimis elixaveris et tribus lauri foliis, detracta cute tessellatim incidis et melle complebis. deinde farinam oleo subactam contexes et ei corium reddis ut, cum farina cocta fuerit, eximas furno est et inferes. Esta receta sorprende por su modernidad, pues recuerda a los procedimientos actuales de hornear carnes (jamón o ternera, por ejemplo) recubiertas en una pasta, para que conserven sus jugos durante la cocción. Cfr. *Larousse Gastronomique en español*, "Solomillo de buey en masa de brioche", pp. 170-171, y "Jamón cocido en pasta a la antigua", pp. 604-605.

En la cocina romana, la fruta también fue usada como guarnición de los platos principales, por ejemplo, los membrillos, aderezados con garo, pimienta, laserpicio y un poco de aceite, para acompañar la carne de vaca o de ternera.²⁷ Los membrillos asimismo aparecen mencionados en una salsa para el pescado asado, hecha con: “pimienta, ligústico, cilantro, menta, ruda seca, membrillo cocido, miel, vino, garo, aceite” (Apicio, X, II, 12).²⁸ Igualmente para preparar una salsa agridulce, pero en este caso para servir con el atún, se empleaban los dátiles o las uvas pasas.²⁹

Sin duda, el abundante empleo de salsas (*iura*) fue una característica propia de la culinaria latina, y en gran medida una verdadera necesidad, debido a la práctica de los romanos de hervir primero y asar después, con lo cual se empobrecía considerablemente no sólo el valor nutricional de los alimentos, sino además su sabor. De hecho, Apicio fue célebre no sólo por la enorme fortuna que tuvo y que desperdició en satisfacer sus caprichos gastronómicos, sino por haber escrito una obrita, hoy perdida, dedicada por entero a las salsas,³⁰ muchas de las cuales se supone fueron incluidas en la compilación tardía, llamada *De re coquinaria*. Su recetario nos brinda numerosas muestras del empleo de la fruta en la elaboración de salsas, como ésta, que incluye duraznos y dátiles, para aderezar un plato de gallina con calabacitas: “duraznos, trufas, pimienta, alcaravea, comino, laserpicio, condimento verde, menta, apio, cilantro, poleo, dátiles, miel, vino, garo, aceite y vinagre” (Apicio, III, iv, 8).³¹

Sin embargo, la ciruela es la fruta protagonista por excelencia de las salsas de acompañamiento para aves, pescados, y carnes de caza, como la de ciervo o liebre. Salvando las distancias de espacio y tiempo, muchas de estas salsas romanas de frutas –por su sabor agridulce, algo picante y muy especiado– recuerdan a los *chutneys* de origen indio, pero popularizados por la cocina británica de época colonial.³²

Apicio refiere más de una decena de preparaciones que llevan *pruna Damascena*, es decir, ciruelas de Damasco. A continuación, enumero los ingredientes de una salsa para la carne de grulla, pato o pollo: “pimienta, cebolla seca, ligústico, comino, semilla de apio, ciruelas sin hueso, vino mulso, vinagre, garo, vino cocido, aceite” (Apicio, VI, ii, 2)³³ la misma salsa con ligeras variantes también se recomienda para el cabrito o el cordero al horno: “pimienta, ruda, cebolla, ajedrea, ciruelas sin hueso, un poco de laserpicio, vino, garo y aceite” (Apicio, VIII, vi, 10),³⁴ y muy similar asimismo resulta esta otra salsa de ciruela para

²⁷ Cfr. Apicio, VIII, v, 2.

²⁸ Piper, ligusticum, coriandrum, mentam, rutam aridam, malum cydonium coctum, mel, vinum, liquamen, oleum.

²⁹ Cfr. Apicio, X, II, 10 y 11.

³⁰ Cfr. Jerónimo, Adu. lou., 1, 40: *iura Apici* (“las salsas de Apicio”) y Scol. Juvenal, 4, 23 *Apicius* [...] qui scripsit de iuscellis (“Apicio [...] quien escribió acerca de los caldillos”), testimonia citados por Jacques André en su edición del *De re coquinaria* (Apicius, *L’Art Culinaire*, Paris, Les Belles Lettres, 1974).

³¹ *Aliter cucurbitas cum gallina. Duracina, tubera, piper, careum, cuminum, silfi, condimenta viridia, mentam, apium, coriandrum, puleium, caryotam, mel, vinum, liquamen, oleum et acetum.*

³² Cfr. *Larousse gastronomique en español*, p. 298.

³³ Piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, apii semen, pruna [vel] damascena enucleata, mulsum, acetum, liquamen, defritum, oleum et coques.

³⁴ Piper, rutam, cepam, satureiam, damascena enucleata, laseris modicum, vinum, liquamen, et oleum.

el pescado asado: “pimienta, ligústico, cilantro fresco, cebolla, ciruelas sin hueso, vino paso, garo, vinagre, aceite” (Apicio, X, i, 8).³⁵

Además de las guarniciones y de las salsas de acompañamiento de los platos principales del banquete, también preparadas a base de fruta fueron las tradicionales *patinae*. Estos platillos típicamente romanos tomaron su nombre del recipiente extendido y de bordes bajos, en el cual se elaboraban y se cocinaban, y luego se llevaban a la mesa. Las *patinae* casi siempre incluyen huevos en su composición, por lo que se ha considerado que podrían corresponder a cierta clase de budines modernos, y quizá incluso a una especie de *quiche* francesa o pie anglosajón, pero sin la pasta de harina en la base o en la tapa, dado que, al igual que las tartas actuales, las antiguas de los romanos podían ser dulces o saladas. Esto hacía que pudieran servirse como plato principal o en lugar del postre, según consta en la receta apiciana de una *Patina versatile vice dulci* (Apicio, IV, ii, 16).

Apicio nos ofrece cuatro recetas de *patinae* hechas de fruta: de melocotones, de membrillos, de serbas y de peras. Cito la última receta: “Las peras hervidas y descorazonadas mueles con pimienta, comino, miel, vino paso, garo, poco aceite. Después de echar los huevos, harás la tarta; espolvoreas pimienta por encima, y sirves” (Apicio, IV, ii, 35).³⁶ Si bien la receta no lo dice de manera explícita, es necesario suponer que el recipiente (la patina) era colocado sobre cenizas calientes, a baño María o directamente al fuego, para la cocción del platillo, tal como sí lo especifican otras recetas de *patinae* que se encuentran en el mismo capítulo del libro.³⁷

Así se llega *ad mala* (“a la manzana”), es decir, al final de este breve recuento sobre el papel de las frutas en la gastronomía romana de época imperial. En efecto, ahora toca hablar del cierre del banquete: los postres, los llamados *dulcia* romanos. El primero de los que cita Apicio en el capítulo dedicado a ellos estaba elaborado a base de dátiles y constituía una golosina casera, algo picante, dulce y salada al mismo tiempo: “Una vez quitado el hueso, rellenarás los dátiles con nuez o con piñones o con pimienta molida. Los recubres por fuera con sal, los frías en miel cocida, y sirves” (Apicio, VII, xiii, 1).³⁸

Las célebres conservas de frutas en almíbar, servidas como postre, corresponden a una etapa posterior al siglo primero de nuestra era. No obstante, los romanos de aquella época conservaron de manera habitual la fruta sumergida en miel; así lo expresa Columela, quien considera una máxima el hecho de que “no existe especie de fruta que no pueda ser conservada en miel” (Columela, XII, 10, 5).³⁹

³⁵ Piper, ligusticum, coriandrum viridem, cepam, damascena enucleata, passum, liquamen, acetum, oleum et coques.

³⁶ Patina de piris. Pira elixa et purgata e medio teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico. Ovis missis patinam facies, piper super aspargis et inferes.

³⁷ Cfr. Apicio, IV, ii, 1: ad ignem lenem uel ad aquam calidam coques; 4: impones in termospodio; 5: impones cineri calido; 33: in termospodio pones; 36: supra cinerem calidam.

³⁸ Dulcia domestica. Palmulas vel dactilos excepto semine, nuce vel nucleis vel piper tritum infercies. Sales foris contingis, frigis in melle cocto, et inferes.

³⁹ Nullum esse genus pomi, quod non possit melle servari.

Otra forma muy frecuente de conservar la fruta fue en vino, en vinagre, en salmuera, o en la mezcla de todos ellos. En el recetario de Apicio hay una receta de una conserva de melocotones, literalmente los “pérsicos de piel dura” (*duracina persica*):⁴⁰

Elige los mejores, y los pones en salmuera. Al día siguiente, los retiras, y los secas cuidadosamente con una esponja y los colocas en un vaso. Verterás sal, vinagre y ajedrea (Apicio, I, xii, 11).⁴¹

Cuando la conserva se hacía en vino, presentaba la enorme ventaja de que gracias a la maceración de la fruta en el vino, se obtenía, además de la conserva de fruta, un nuevo producto sumamente apreciado por sus cualidades gustativas, pero sobre todo por sus propiedades medicinales: el vino de frutas (Plinio, *H. N.*, XIV, 19, 100-103). En muchos casos, además de vino también se añadía miel, como en esta receta apiciana para hacer una conserva de membrillos:

Eliges las frutas sin defecto, con sus ramas y con sus hojas; las colocarás en un vaso y verterás miel, vino cocido, y por largo tiempo las conservarás (Apicio, I, xii, 3).⁴²

Ahora bien, las frutas cocidas o en conserva siempre se mantuvieron asociadas al mundo rural y campesino. Además de las conservas en miel, en salmuera o en vino, los romanos practicaron el método más simple y natural para conservar la fruta: la desecación. Ésta se lograba mediante la exposición prolongada de las frutas al sol, de modo que, una vez secas, se podía almacenar manzanas, peras, higos, uvas y serbas, para el consumo invernal, tal como señala Columela.⁴³

Por el contrario, la fruta fresca –por su naturaleza frágil y delicada, que hacía difícil mantenerla precisamente así, *fresca*– fue adquiriendo una valoración de nobleza y de refinamiento. En el imaginario popular, la idea de frugalidad fue cediendo terreno frente a la de exotismo, concepción que sin duda se vio fortalecida por el origen extranjero de casi todas las frutas conocidas por los antiguos romanos, según lo ponen en evidencia sus nombres latinos: la granada de Cartago (*malum Punicum*), las ciruelas de Damasco (*pruna Damascena* o simplemente *Damascena*), el membrillo de Creta (*malum Cydonium*, esto es, proveniente de la ciudad de Cydón), los albaricoques de Persia (*mala Persica*, nombre geográfico que hasta hoy se conserva en la denominación castellana de los “pérsicos”), los higos de Caria (*ficus Carica* o solo *Carica*, en particular, para referirse a los higos secos) o las cerezas (*mala Cerasa*) traídas a Roma desde Ceraso por Lúculo, cuando en el año 73 a. C., durante la guerra contra Mitrídates, arrasó aquella ciudad del Ponto.⁴⁴

⁴⁰ Cabe señalar que etimológicamente nuestro “durazno”, proviene del adjetivo latino *duracinum*, que acompañaba al sustantivo *malum*.

⁴¹ *Duracina persica ut diu durent. Eligito optima et mitte in muriam. Postera die exime et isfongiabis diligenter et collocabis in uas. Fundes salem, acetum, satureiam.*

⁴² *Vt mala cidonia diu serventur. Eligis mala sine vitio cum ramulis et foliis et condas in vas et suffundes mel et defritum et diu servabis.*

⁴³ Cfr. Columela, XII, 14, 15 y 16.

⁴⁴ Cfr. Isidoro, Orig., XVII, 7, 1-17. El empleo de la toponimia en la identificación de productos alimentarios no es algo nuevo; en la antigüedad, al igual que hoy en día, la mención explícita de la procedencia geográfica proporcionaba garantía de autenticidad y, con ello, de las cualidades distintivas del producto.

En suma, no obstante su origen humilde, la fruta siempre estuvo presente en las mesas imperiales, y pasó de ser tenida por un alimento campesino, a ser considerada un manjar refinado propio de príncipes.⁴⁵ Los conceptos de frugalidad y de moderación vinculados a la fruta tuvieron sus orígenes en la actividad recolectora de las primitivas civilizaciones que se alimentaron de frutos y raíces. Más aún, para los romanos, la idea de frugalidad permaneció indisolublemente ligada a un modelo alimentario, donde el aceite, el pan y el vino, pero también los higos y los frutos secos, se vuelven alimentos símbolos “de una vida simple, de una pobreza digna, hecha del trabajo duro y de las satisfacciones ingenuas” (Flandrin, 1996: 108).⁴⁶

Ciertamente, este fue el ideal de vida al que los antiguos romanos siempre aspiraron; incluso en época imperial, añoraban con nostalgia la vida austera de sus mayores. Así lo muestra Suetonio, cuando habla de Augusto, el primero de los emperadores romanos, de quien dice que “sus alimentos eran mínimos y casi siempre comunes. Gustaba especialmente de pan de segunda, de pescados diminutos, de queso prensado a mano y de higos frescos” (Suetonio, Aug., 76, 1)⁴⁷ En más de una ocasión, mientras se trasladaba de un lugar a otro, el príncipe hacía una comida ligera y simple, consistente en un poco de pan acompañado de un puñado de dátiles o de pasas,⁴⁸ y en sustitución del vino “tomaba una fruta fresca o seca” (Suetonio, Aug., 77).⁴⁹

Sin embargo, detrás de este elogio a la vida sencilla, también hay que ver la condena, con hondas implicaciones políticas, sin duda, al lujo fastuoso y decadente propio de pueblos orientales (Flandrin, 1996: 108). Quizá por ello, a medida que el Imperio fue avanzando, ensanchando sus fronteras y paulatinamente evidenciando signos del deterioro, que presagiaban su caída, también la fruta fue adquiriendo connotaciones nuevas: ya no sólo era símbolo de abundancia y de sensualidad, sino también de gula y de lujuria.

La fruta, en un principio un alimento simple, devino un sinónimo de deleite y de lujo, cuando no, de verdadero exceso y desenfreno. Muestra de ello son los hábitos alimenticios de ciertos emperadores de fines del siglo segundo de nuestra era, como Clodio Albino quien se erige en paradigma absoluto de la gula, en cuanto al consumo inmoderado de frutas se refiere: desayunaba “quinientos higos secos, [...] también cien melocotones de Campania, diez melones de Ostia y veinte libras de uvas del Lacio”.⁵⁰ En las palabras del biógrafo, sin duda exageradas, cabe hacer notar, más allá de la condena moral por la falta de templanza en el comer, la enorme productividad que caracterizó los suelos itálicos. Ésta ya había sido señalada varios siglos atrás, en el siglo I a. C., por Marco Terencio Varrón, quien orgulloso comparaba Italia con un huerto de árboles frutales:

⁴⁵ Cfr. Montanari, *Il cibo come cultura*, Bari, Editori Laterza, 2007, pp. 19-21. También, Montanari, *El queso con las peras*, Gijón, Trea, 2010, pp. 51-58.

⁴⁶ “d’une vie simple, d’une pauvreté digne faite de dur travail et des satisfactions naïves”.

⁴⁷ Cibi [...] minimi erat atque uulgaris fere. secundarium panem et pisciculos minutos et caseum bibulum manu pressum et ficos uirides biferas maxime appetebat.

⁴⁸ Cfr. Suetonio, Aug., 76, 1-2.

⁴⁹ Pro potionem sumebat [...] recens aridum pomum.

⁵⁰ *Historia Augusta, Vita Clodio Albino*, 11, 3: nam et quingentas ficus passarias, [...] et centum persica Campana et melones Ostienses decem et uvarum Laicanarum pondo viginti.

vosotros que habéis recorrido tantas tierras, ¿visteis alguna mejor cultivada que Italia? [...] “En Italia, ¿qué cosa útil no sólo no nace, sino además no se vuelva excelente? ¿Qué farro compararé al de Campania? ¿Qué trigo, al de Apulia? ¿Qué vino, al de Falerno? ¿Qué aceite, al de Venafro? Con sus árboles, Italia toda plantada ¿acaso no parece un vergel? (Varrón, R. R., I, 2, 3 y 6).⁵¹

Referencias Bibliográficas

- André, Jacques, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, Les Belles Lettres, 1981.
- Apicio, *De re coquinaria*, text. ét., trad. et comm. Jacques André, París, Les Belles Lettres, (Collection des Universités de France, Guillaume Budé) 1987 (1a. ed. 1974), XXXII + 234 págs.
- Blanc, Nicole et Anne Nercessian, *La cuisine romaine antique*, Grenoble, Glénat, 1992.
- Chevalier, Jean et Alain Gheerbrant, *Diccionario de los símbolos*, Barcelona, Herder, 2007.
- Cicero, *Epistulae ad Familiares*, ed. D. Albert Wesenberg, Leipzig, Teubner, 1885, texto electrónico en The Latin Library, [<http://www.thelatinlibrary.com/cicero/fam11.shtml>]
- Columela, *Rei Rusticae*, engl. trans. H. Boyd Ash, London-Cambridge (Mass.), William Heinemann-Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1960.
- Dalby, Andrew and Sally Grainger, *The classical cookbook*, London, British Museum Press, 1996.
- Grainger, Sally, *Cooking Apicius. Roman recipes for today*, Totnes, Prospect Books, 2006.
- Horacio, *Sátiras*, intr., ver. rítm. y nts. Rubén Bonifaz Nuño, México, Universidad Nacional Autónoma de México (*Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana*), 1993.
- Isidoro de Sevilla, *Etimologías*, text. lat., vers. esp., nts. e índ. José Oroz Reta y Manuel A. Marcos Casquero, Madrid, Editorial Católica (Biblioteca de Autores Cristianos), 1983.
- Larousse gastronomique en español*, Barcelona, Larousse, 2004.
- Marcial, *Epigrammaton liber*, text. ét. et trad. H. J. Izaac, Paris, Les Belles Lettres, 1930-1933.

⁵¹ Vos, qui multas perambulastis terras, ecquam cultiorem Italia vidistis? [...] In Italia utensile non modo non nascitur, sed etiam non egregium fit? quod far conferam Campano? quod triticum Apulo? quod vinum Falerno? quod oleum Venafro? non arboribus consita Italia, ut tota pomarium videatur?

Montanari, M., "Sistèmes alimentaires et modelès de civilisation". En Flandrin, Jean-Louis et Massimo Montanari (dirs.), *Histoire de l'Alimentation*, Paris, Fayard, 1996: 103-115.

_____, *Il cibo come cultura*, Bari, Editori Laterza, 2007.

_____, *El queso con las peras*, Gijón, Trea, 2010.

Pellizer, E., "Outlines of a Morphology of Symptotic Entertainment". En Murray, Oswyn (ed.), *Sympotica*, Oxford, Clarendon Press, 1990: 177-184.

Plinio, *Natural History*, engl. trans. H. Rackham (I-V, IX), W. H. S. Jones (VI- VIII), D. E. Eichholz (X), London-Cambridge (Mass.), William Heinemann, Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1951, 1956, 1958-1963, 10 vols.

Scriptores Historiae Augustae (Historia Augusta), engl. trans. D. Magie, London-Cambridge (Mass.), William Heinemann-Harvard University Press (The Loeb Classical Library), 1953.

Suetonio, *Vida de los doce Césares*, texto rev. y trad. Mariano Bassols de Climent, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas (Alma Mater), 1991.

Toussaint-Samat, M., *Historia natural y moral de los alimentos*, Madrid, Alianza, 1991, vol. 8: *Las frutas y las verduras*.

Varrón, *De las cosas del campo*, intr., vers. y nts. Domingo Tirado Benedi, México, Universidad Nacional Autónoma de México (*Bibliotheca Scriptorum Graecorum et Romanorum Mexicana*), 1992.

5. LAS FRUTAS DE LOS CALIFAS PRODUCCIÓN Y CONSUMO DE FRUTAS EN AL- ANDALUS⁵²

Expiración García Sánchez

“Una huerta es un tesoro si
quien la labra es un moro”
Refranero general, nº 13.515

La difusión de técnicas que, como consecuencia de la expansión islámica, se produce en el siglo VII en la cuenca mediterránea, espacio de intercambios culturales entre distintos pueblos a lo largo de la historia de la humanidad, puede considerarse uno de los fenómenos más tangibles de la misma. Este movimiento expansivo, al integrar en una gran unidad económica y cultural áreas de tradiciones muy diversas que hasta entonces habían evolucionado separadamente, creó las condiciones para una profunda renovación en el campo de las técnicas, entre otros conocidos ámbitos socio-culturales. Junto con los individuos viajaron tanto las plantas necesarias para reconstruir sus hábitos alimentarios, medicinales, industriales, vida *religiosa, social* y como las técnicas imprescindibles para cultivar –y sobre todo a gran escala– estas nuevas especies procedentes de regiones tropicales o subtropicales que se fueron introduciendo en el Próximo Oriente y en el Mediterráneo. Las transformaciones en los sistemas hidráulicos, imprescindibles para el progreso de estos nuevos cultivos, no se hicieron esperar y, a través de la invención de nuevas técnicas y del desarrollo y difusión de las ya existentes, los musulmanes pudieron crear, en las zonas en las que se establecieron a lo largo de su expansión, un amplio sistema de tierras irrigadas en las que se aclimataron las plantas que se habían desplazado con ellos.

⁵² Trabajo elaborado en el marco del Proyecto de I+D+I: “Paisajes agrícolas y forestales en al-Andalus” (FFI2009-09826), avalado por el Ministerio de Ciencia e Innovación (enero 2010-diciembre 2012) y dirigido por E. García Sánchez.

En el extremo occidental de este mundo islámico, en al-Andalus⁵³, los elementos innovadores que llegan de Oriente se van introduciendo a la vez que son asimilados y adoptados por la nueva sociedad surgida en el territorio peninsular, compuesta de elementos de origen étnico muy diverso. La aportación externa más importante numéricamente a la sociedad andalusí, ya desde sus inicios a comienzos del s. VIII, fue la de los beréberes y, aunque se trata de un proceso no del todo documentado, muchos más debieron continuar instalándose en al-Andalus a lo largo de los años, no siempre como guerreros o soldados como con frecuencia los presenta la historiografía, sino desarrollando también su actividad en otros ámbitos sociales y políticos. Pese a todo, la minoría árabe que llegó a la Península Ibérica, tanto durante los primeros años como en épocas posteriores, se mantuvo como portadora de los signos de prestigio social más relevantes debido a su origen y, al menos en la primera época de la historia andalusí, ejercieron un control prácticamente total sobre el poder político, administrativo y militar⁵⁴. A estos dos grandes grupos se une una masa de población local que, tras un proceso de arabización e islamización, se fue incorporando progresivamente a esta nueva sociedad, inserta dentro de la civilización islámica, en la que la idea del agua es esencial⁵⁵.

Agricultura de regadío

En el plano de la cultural material, podemos considerar que una de las aportaciones de mayor repercusión de esta nueva civilización en las distintas zonas en las que extendió su influencia fue la agricultura irrigada, lo que implica la generalización del agua en los terrenos de cultivo. Gran parte del territorio de al-Andalus quedaba incluido en el agroecosistema⁵⁶ mediterráneo, extensivo, sometido a largas temporadas sin agua y, aunque también adopta formas suplementarias aportadas por suelos y agua (riegos por boqueras y terrazas de vertientes), no puede considerarse que en él la irrigación fuera fundamental. Por ello, la nueva agricultura de regadío vehiculada por los recién llegados pobladores, a partir de experiencias anteriores aportadas por los diferentes grupos étnicos, fundamentalmente de origen árabe aunque también *bereber*, alcanzó al-Andalus en fechas tempranas, originando una verdadera “revolución verde” (Watson, 1983); se puede decir que los espacios y sistemas de producción agrarios se vieron transformados por los efectos de la irrigación⁵⁷.

⁵³ Nombre que designa aquella parte de la Península Ibérica que, desde el año 711 hasta el 1492, estuvo bajo un poder político, el islámico, y utilizó el árabe como lengua de cultura. Se trata de una escena geográficamente muy amplia, en un principio, que progresivamente va disminuyendo, a medida que las conquistas cristianas van avanzando hacia el sur.

⁵⁴ Los trabajos de P. Guichard, especialmente su ya clásica obra de 1976, conceden una mayor importancia numérica al elemento árabe que entró en la Península en los primeros momentos, teoría que mantiene en obras posteriores, como la de 2002.

⁵⁵ Hay que tener presente que el agua en la sociedad andalusí constituye no sólo un factor lúdico, como en numerosas ocasiones se representa, sino, fundamentalmente, un elemento productivo básico implicado en la vida cotidiana, en la vida campesina.

⁵⁶ Entendido este concepto como un conjunto de plantas insertas en un medio físico determinado.

⁵⁷ De forma muy esquemática, tradicionalmente se ha propuesto una estructura tripartita de los sistemas de regadío existentes en al-Andalus, sobre todo en la zona del Levante, según la cual los macrosistemas serían de organización originalmente romana, mientras que los meso y microsistemas responderían a una organización tribal o clánica islámica (Glick, 1990: 166).

En la implantación y posterior desarrollo de esta nueva agricultura un factor determinante, básico, es el humano; en definitiva, las sociedades que generaron y mantuvieron los sistemas hidráulicos y se implicaron en los procesos de selección, transporte y aclimatación de nuevas especies vegetales. Un ejemplo de esta imbricación hombre-plantas-técnicas se encuentra en un texto histórico, aunque con ciertos elementos cercanos al relato legendario, referido a la residencia del primer emir omeya andalusí, Abd al-Rahmân I (m. 788), en donde se llevaron a cabo ensayos de aclimatación de especies orientales (Samsó, 2011: 21):

Allí [en la Ruzafa cordobesa] tuvo un hermoso palacio y situó amplios jardines a los que hizo traer plantas exóticas y magníficos árboles procedentes de las regiones más diversas. En ellos plantó los huesos de frutas seleccionadas y las semillas extrañas que le habían traído Yazîd y Safr, sus enviados en Siria, hasta que crecieron, en un breve espacio de tiempo, gracias a los serios esfuerzos y cuidados adecuados, árboles tocados con el turbante [de sus hojas], que dieron curiosos frutos y se diseminaron, en breve, por toda la tierra de al-Andalus.

Éste y otros jardines propiedad de monarcas y destacados personajes integrados en los círculos cortesanos e intelectuales van a actuar, desde fechas muy tempranas, como lugares de aclimatación y experimentación de las nuevas especies que después se incorporarían plenamente a la agricultura, continuando este proceso a lo largo de la historia de al-Andalus y distribuido por todo su territorio.

Pero este proceso de aclimatación de especies no fue un mero ensayo artificial y efímero de especies exóticas y de sofisticadas técnicas, sino que se plasmó en una realidad expandida y afianzada en los espacios agrarios, favorecida por unas favorables condiciones ecológicas y humanas apoyadas por los nuevos modelos de gestión de la tierra que se implantaron en al-Andalus. De esta forma se van incorporando a la agricultura andalusí especies de gran repercusión económica y social, entre ellas la caña de azúcar, algodón, morera, diversos cítricos y una gran variedad de plantas alimentarias y ornamentales.

De forma muy sintética podría decirse que son dos los componentes esenciales de la agricultura andalusí: diversidad, por el elevado número de especies en cultivo, e innovación pues, a lo largo de los ocho siglos de su historia, en al-Andalus se producen procesos de domesticación, experimentación y diversos avances en las técnicas agrícolas, así como en el conocimiento de los usos y formas de consumo de los cultivos; estos dos componentes básicos se completan con la tradición, puesto que muchas de estas plantas y las técnicas de su cultivo proceden de otras áreas y culturas.

Diversificación de especies frutales

Los antiguos cultivos propios del agroecosistema mediterráneo (cereales, vid y olivo), algunos olvidados o en regresión en la anterior época histórica, en el período visigodo⁵⁸, ganaron en rendimiento con la puesta en marcha de estas nuevas técnicas agrícolas, al mismo tiempo que aumentó la variabilidad y mejora de especies.

Es en las tierras de regadío, especialmente en las huertas situadas en el entorno de las poblaciones, donde mejor se aprecian estos cambios positivos. Y si bien la diversificación y mejora de las especies frutícolas preexistentes, junto con la puesta en cultivo de variedades olvidadas o en fase regresiva puede no resultar un fenómeno tan llamativo como la llegada y aclimatación de nuevas especies orientales y africanas, tuvo una repercusión más inmediata en el plano alimentario, además de ejercer una progresiva transformación en el paisaje agrario de al-Andalus. Ello constituye una de las grandes aportaciones de la agricultura andalusí, a veces no reconocida ni valorada.

De entre los abundantes, y de muy diverso género, textos árabes que permiten conocer la importancia de la fruticultura dentro del total de la producción agrícola andalusí, son los de contenido agrícola y botánico⁵⁹ los que aportan una información más rica, específica e interesante que, en muchos casos, aparece validada y/o completada por obras de otro género literario que aportan datos sobre producción, extensión de zonas cultivadas, calidad de los frutos, técnicas de conservación, etc.

Junto a la incorporación de nuevos sistemas hidráulicos, del todo imprescindibles, y otras técnicas agrícolas como la intensificación y diversificación del abonado, así como la sabia alternancia de cultivos, los sistemas de injerto propuestos en los tratados de agricultura y llevados a la práctica por los campesinos fueron decisivos para la consecución del gran desarrollo frutícola alcanzado en las tierras de al-Andalus y, sobre todo, de su variabilidad. Es dentro de las Rosáceas donde se evidencia una mayor diversificación, especialmente en los géneros *Prunus*, *Malus* y *Pyrus*, de acuerdo con unas pautas que responden a características externas y visibles de la morfología de las frutas. La mayoría están referidas al fruto y responden a criterios varios: tamaño, color, consistencia, forma, textura externa, aroma, presencia de granos o pepitas y dehiscencia, época de maduración, entre otros, aunque también tienen en cuenta los rasgos morfológicos del árbol. En otros casos la variedad toma su nombre del de la zona geográfica o localidad en la que es especialmente famosa –como si se tratara de una denominación de origen– o del personaje que la había obtenido por medio de injerto.

⁵⁸ En este período (s. V-VII) las tierras dedicadas al cereal –con espacios reservados a leguminosas- y viñedo eran la mayoría. A ello cabría añadir una cierta continuidad con la época anterior en las zonas oleícolas, aunque en progresivo retroceso. Las legumbres, junto con las tradicionales hortalizas, podían ser objeto de cultivo en huertos domésticos y monacales de reducidas dimensiones (Jover Zamora, 1991:1285-290).

⁵⁹ La relación de estos tratados se encuentra recogida en Carabaza *et al.*, 2004: 11.

Los dos frutales más expandidos en el territorio andalusí, fieles exponentes de la ancestral cultura mediterránea y omnipresentes en los paisajes del sur peninsular ya desde el período romano, son la higuera y la vid. El cultivo de la primera (*Ficus carica*), se pierde en la noche de los tiempos y aunque hay algunas excepciones, con ejemplares cultivados de regadío en las huertas, en al-Andalus constituye un ejemplo representativo de árbol frutal y de secano⁶⁰. Su importancia es puesta de manifiesto por las numerosas variedades que de su fruto señalan los textos andalusíes, alrededor de cuarenta, aunque hay “muchas más, cuyos nombres varían según las regiones”, de acuerdo con el tratado botánico⁶¹ de Abû I-Jayr (2007: 170).

Entre ellas hay varias especialmente famosas: las productoras de higos ‘melar’, ‘doñegal’, ‘godo’, ‘velludo’ y ‘malagueño’, entre otros, todos de gran tamaño y exquisito sabor, siendo más apreciadas las tres últimas variedades, especialmente la ‘malagueña’. Ésta se exportaba a los países del Magreb, Egipto, Siria, Iraq, la India e incluso China, y constituía una importante fuente de riqueza; se consideraba sin igual en el territorio andalusí, como recogen algunas obras históricas y geográficas: “los higos de la variedad *rayyî* (malagueña) se llegan a vender como novedad hasta en Bagdad, y las cantidades que embarcan musulmanes y cristianos son más de lo que se puede cifrar” (al- Shaqundî, 1934: 111).

El cultivo de la vid (*Vitis vinifera*) ocupa el primer puesto, al menos en la extensión que le dedican los agrónomos y botánicos andalusíes en relación con los otros dos componentes arbóreos de la tríada mediterránea, el olivo y la higuera. Ello se explica por la antigua tradición de su presencia en el territorio peninsular, por los múltiples usos de su fruto, tanto seco como paso, por la supervivencia de comunidades no musulmanas y, finalmente, por una cierta relajación de costumbres existente en determinados ambientes andalusíes. Frente al carácter de cultivo extensivo que tiene en la actualidad, el conjunto de la información aportada por los tratados agronómicos andalusíes ofrece una visión en la que la vid aparece más bien como un cultivo intensivo, manejado de forma similar a la de otros frutales, y probablemente cultivada entre ellos, en extensiones más propias de pequeño huerto que en grandes extensiones de monocultivo.

Por lo que respecta a las variedades de uvas, tanto de cepa como de parra⁶², los autores señalan diversas, destacando entre ellas la ‘melar’ y la ‘almujardal’, atendiendo al sabor; blanca, negra, bermeja y amarilla, dependiendo del tono alcanzado en la maduración; de racimo más o menos compacto, forma más o menos alargada o redondeada, etc. No obstante, como señala el agrónomo Abû I-Jayr en su tratado botánico (2007: 559), las variedades son tan numerosas y conocidas que sólo cita algunas de las más destacadas.

⁶⁰ *Tin*, nombre árabe aplicado, como en otros muchos casos, indistintamente al árbol y al fruto, se corresponde con *Ficus carica* bajo sus dos formas: la higuera y el cabrahigo o higuera loca.

⁶¹ Esta obra, *Umdat al-tabîb*, la única que puede considerarse un tratado específico de botánica andalusí, fue redactada por el también autor de un tratado agrícola, Abû I-Jayr, quien vivió en Sevilla -de aquí su denominación al-Ishbilî, ‘el sevillano’- entre los siglos XI y XII.

⁶² Como uva de mesa, la de parra es mejor y más aromática que la de cepa.

Para la obtención de pasas el agrónomo granadino al-Tignarî (ss. XI-XII), el más extenso y minucioso en las indicaciones sobre este cultivo, cita una específica, de gran calidad, *jarîfî* (otoñal) (al-Tignarî, 2006: 338). Eran muy famosas las de Jete y Almuñecar, poblaciones situadas en la zona costera granadina, que se exportaban a todos los puntos de al-Andalus (al-Idrîsî, 1866: 243). Puede decirse, tras el análisis de estos textos, que las variedades de cepas cultivadas en al-Andalus eran más numerosas que en la actualidad, algunas de las cuales pudieron ser introducidas por los árabes originarios del Yemen en puntos muy concretos, a modo de experimentación, como sucedió con otras especies vegetales.

El amplio género *Prunus* es el que presenta una mayor diversidad dentro de Rosáceas, indicativo de una presencia más acusada en las huertas andalusíes⁶³. Una especie de gran interés y variabilidad en la fruticultura de al-Andalus es el ciruelo (*Prunus domestica*). Entre las cultivadas se citan numerosas variedades, atendiendo unas al color, con distintas gradaciones que responden a veces a la etapa de maduración, que va desde finales de año a comienzos del verano: amarilla, negra, roja, rosada, blanca tirando a verdosa (por ello es conocida como ‘aceitunada’) y la purpúrea; otras, las menos, aluden al tamaño del fruto y consistencia de la piel. Entre las variedades silvestres de ciruelos mencionadas en el tratado de agricultura de al-Tignarî puede reconocerse el endrino (*Prunus spinosa*), a la vez que proporciona valiosos detalles indicativos de un proceso de domesticación muy avanzado en el que intervinieron las especies europeas y asiáticas, tanto del cercano como del lejano Oriente (Carabaza *et al.*, 2004: 161).

Otro frutal con un cultivo importante es el cerezo (*Prunus avium*), cuyo fruto es designado en árabe con varios nombres, entre ellos *habb al-mulûk* (grano de reyes). De nuevo es al-Tignarî quien transmite una sensación de notable diversidad al mencionar las siguientes variedades: hortense y de montaña, de fruto negro y encarnado, y de sabor dulce, ácido y acerbo. Entre ellas podría estar citado el guindo (*Prunus cerasus*), al referirse a una “variedad ácida de montaña que se da bien en Sierra Nevada” (al-Tignarî, 2006: 224), pues todavía hay poblaciones silvestres de cerezos en este macizo montañoso.

El manzano (*Malus domestica*) se adapta con dificultad a los climas manifiestamente mediterráneos, pero vegeta mejor en climas de diferencias térmicas estacionales más marcadas, razón por la cual en los textos agrícolas, más centrados en las zonas sur y central peninsulares, las variedades de manzano no despiertan demasiado interés. Por el contrario, en la *Umdat al-tabîb*, obra de carácter botánico con una percepción territorial más amplia, se reconoce que “la manzana es un tipo de fruta conocida, con numerosas variedades” (Abû l-Jayr, 2007: 169). Así, señala una clase superior de manzana, con dos tipos, agridulce y dulce, muy aromática, que se dan en septiembre y junio y abundan en las regiones de Granada,

⁶³ Dado el elevado número de árboles frutales presentes en los paisajes agrícolas y forestales de al-Andalus, se analizarán solo algunos ejemplos significativos dentro de las especies arbóreas y arbustivas, dejando fuera herbáceas como *Citrullus lanatus* o *Cucumis melo* que también podrían ser incluidas dentro del apartado de frutas comestibles y de nueva introducción. Otra especie con las mismas características que las anteriores sería el platanero (*Musa spp.*), del que sabemos que en el litoral de Granada se cultivaba en el siglo X, asociado a otro cultivo introducido por los árabes en la Península Ibérica, la caña de azúcar (*Saccharum officinarum* L.). Una visión más amplia y detallada de esta diversidad se encuentra en García Sánchez, 2011.

Toledo y Zaragoza, zonas que reúnen las exigencias climáticas antes señaladas para su óptimo desarrollo (Abû I-Jayr, 2007: 169). Dentro de las ácidas son también numerosas las variedades señaladas, de color que oscila entre el amarillo y rojizo, de forma redondeada y en ocasiones algo aplanada. Destacan la llamada “de corazoncillo, de forma redonda, lisa, brillante, muy jugosa, dulce, aromática y amarilla”, y otra que maduraba en invierno y poseía unas especiales condiciones para ser guardada fuera de época, por lo que se llamaba “de alacena” (Abû I-Jayr, 2007: 169). Entre otras variedades citadas por los textos agrícolas se encuentran la ‘marmórea’, nombre debido a su tersa blancura, y otra de piel rallada o ‘pintada’, junto con la *sha`bî* (‘velluda’) término que dio lugar al arabismo ‘jabí’ (Bustamente Costa, 1996: 56) y que en fitonimia se emplea para designar la especie o variedad más común, es decir, la ‘vulgar’, siendo está la más citada (Carabaza *et al.*, 2004: 128).

Otro frutal muy abundante y popular en al-Andalus fue el melocotonero (*Prunus persica*), también denominado albérchigo, durazno y prisco. Aunque se aclimató bien en Occidente a comienzos del s. I d.C y su cultivo se extendió rápidamente en Italia, en esta época tan temprana su fruto parece ser que apenas se asemejaba a los actuales⁶⁴. Por el contrario, resulta muy interesante la cita de variedades que hacen los agrónomos andalusíes, prácticamente todas recogidas en clasificaciones actuales. Así, se mencionan variedades sin pelusa (las nectarinas y los bruñones o griñones) y, dentro de los que tienen pelusa, se indican dos grupos, ‘cerrados’ y ‘abiertos’, que parecen corresponder con los hoy conocidos grupos de variedades de ‘melocotones genuinos’, por una parte, y ‘abridores’, por otra, que son las pavías o paraguayas (Dantín Cereceda, 1943).

Una nueva especie de *Prunus* muy consumida en al-Andalus es el albaricoquero (*Prunus armeniaca*), arabismo derivado del árabe dialectal propio de al-Andalus⁶⁵. Si bien los textos agrícolas sólo presentan dos variedades, menuda y gorda, atendiendo al tamaño de la fruta, la *Umda* vuelve a ser más extensa: “hay tres clases, una de fruto pequeño y flaco, otra grande con poco vello, de color blanco tirando a amarillo, muy carnoso, de olor perfumado, llamado glabra, y otra mayor, con vello, que se abre dejando ver el hueso (es decir, dehiscente), de color azafranado... Hay otra especie intermedia, de color amarillo tirando a rojo, conocida como mandrágora (*Mandragora officinarum*), porque es como ésta en color y pubescencia (o carácter vellosa)” (Abû I-Jayr, 2007:123). La variada sinonimia que establece, comparándola con otras frutas abundantes en al-Andalus, denota la fuerte implantación de su cultivo: “el albaricoque se conoce como melocotón pequeño y entre la gente de las capitales como ciruela amarilla”, al mismo tiempo que alude a sus orígenes: “también es llamado manzana del Yemen y mandrágora china” (Abû I-Jayr, 2007: 123).

El peral (*Pyrus communis*) es otro de los frutales a destacar como indicativo de especie de notable variabilidad recogida por los autores andalusíes, además de ser uno de los más extendidos en cultivo. Los tratados agrícolas recogen, tras una primera distinción entre silvestres (o de montaña) y hortenses, variedades en función del sabor de la fruta

⁶⁴ Procedente de China, de donde pasó a Persia y Asia Menor, se cultivaba en Italia en el s. I d.C. (André, 1981: 80).

⁶⁵ Al-barqûq en dialectal andalusí, del que procede este arabismo, albaricoque, adoptado en la lengua española.

(azucarada, ácida), tamaño (grande, mediana y pequeña), textura de su pulpa y, por último, de la forma que presenten (con figura de calabaza (*Lagenaria siceraria*) o de candil) (Ibn al-Awwâm, 1988: I, 260). En el tratado botánico de Abû I-Jayr las variedades se multiplican: “la pera azucarada, la de Dólar⁶⁶, la doñegal, la de [forma de] calabaza, la arrugada, la de [forma de] orza, la porcina, la perellón⁶⁷, que es la china, la de botones⁶⁸ y la apetitosa, de la que hay una variedad redonda”. Las variedades de peras referidas al sabor son también numerosas en esta obra: “agridulces, ásperas, dulces, insulsas y ácidas. Por último, también las hay silvestres, de varias clases asimismo, aunque siempre más ásperas que las de huerto, y de fruto más pequeño...” (Abû I-Jayr, 2007: 396). Esta gran variabilidad, unida a la maduración escalonada que presenta a lo largo de muchos meses del año, desde inicios del verano hasta el invierno, hacen del peral uno de los árboles frutales más apreciados y conocidos en al-Andalus y de cultivo más extendido⁶⁹.

El granado (*Punica granatum*) es, junto a la palmera (*Phoenix dactilifera*), uno de los árboles frutales destacados en la tradición islámica, entre otros muchos motivos porque ambos son citados en el Corán (Younos, 2007). Tal vez el granado sea el frutal del que los textos señalen más variabilidad, unas veces rozando los límites de lo legendario, otras plenamente relacionadas con el valor de su producción dentro de la fruticultura de al-Andalus. Tras la primaria división de silvestre y hortense, los textos andalusíes señalan entre estas últimas “muchas y conocidas variedades: dulce, agridulce y ácida, cada una con subespecies”, de las cuales mencionan hasta un total de doce, mientras que el número de variedades silvestres y de montaña llega a tres. Entre ellas destacan especialmente tres, citadas en textos de temática diversa, aparte de los de carácter agrícola y botánico: una es la *mursî* (o variedad murciana), lo que confirma lo extendido del cultivo en la cuenca baja del río Segura en la huerta de Murcia, zona de gran tradición en el cultivo de este frutal⁷⁰; otra es la *rûmî* (cristiana), que podría asimilarse a la llamada actualmente “Mollar” o “Mollar de Elche”, variedad a la que responde el 95% de la producción española; por último, la variedad ‘zafarî’, ‘zaharî’ o ‘zajarî’ mencionada por los agrónomos andalusíes aún se sigue cultivando.

En contraste con los anteriores mencionados, el membrillero (*Cydonia oblonga*) es considerado un árbol rústico a tenor de la información de los tratados agrícolas, con una especie silvestre, de fruto muy pequeño, y otra cultivada, con dos variedades: de fruto redondeado y alargado. Se empleaba más en preparaciones culinarias que a modo de fruta fresca.

⁶⁶ Pequeño núcleo de población de la provincia granadina asentado en una feraz vega propiciada por dos ramblas con una gran afluencia de agua que baja de Sierra Nevada.

⁶⁷ Término aplicado a variedades silvestres de *Pyrus communis* L. y a *Pyrus amygdaliformis* Villars [= *Pyrus nivalis* Lindl.], “peral de monte”.

⁶⁸ Esta variedad es definida como “some kind of pear (apparently, rather small and being so called on account of its similarity to a button” (Corriente, 1997: 12-13).

⁶⁹ En la Roma clásica Plinio registra cuarenta y cuatro variedades de peras, con unas de gran volumen llamadas *pira libralia* (André, 1981: 75).

⁷⁰ En Málaga también era muy celebrada esta variedad ‘murciana’, como señala el viajero Ibn Battûta tras su viaje a la zona malagueña en el s. XIV (Ibn Battûta, 1987: 762).

Junto al olivo, la palmera datilera (*Phoenix dactylifera*) es uno de los dos árboles providenciales de la cuenca mediterránea, ambos de larguísima vida y una gran resistencia física, datándose su establecimiento en Mesopotamia hacia el año 5000 a.C. Puede considerarse uno de los árboles más representativos -o el más- de la civilización islámica; es, en definitiva, la referencia arbórea de toda una cultura y forma de vida. Sin embargo, dadas las dificultades edafológicas y climáticas que entraña su cultivo, en al-Andalus no tuvo una presencia destacada, salvo en puntos muy concretos, como en Elche (Alicante), cuyo famoso palmeral alcanzó un gran desarrollo a comienzos del siglo XII, a partir del establecimiento en la zona de los nuevos gobernantes almorávides, de origen norteafricano. En el siglo siguiente estaba en plena producción, como lo confirma el geógrafo Yâqût: "Elche es una ciudad muy renombrada por sus exquisitas pasas y sus excelentes palmeras, que sólo se cultivan en esta región de al-Andalus" (Abd al-Karím, 1974: 88).

Con respecto a las variedades de dátiles, indica Abû l-Jayr (2007:158) que son numerosas, relacionando la similitud de algunas con determinadas variedades de higos de gran calidad y sabor muy dulce. No obstante toda esta información, en al- Andalus los dátiles no debieron tener un sabor muy agradable, pues los tratados agrícolas recogen diversos procedimientos para endulzarlos; por tanto, no parece que tuvieran un papel destacado en el plano alimentario (contrariamente a lo que sucede en zonas cálidas y desérticas africanas y orientales), quedando reservados para platos exquisitos como elementos de lujo.

En las obras agrícolas se recogen otras frutas de pulpa cuyo cultivo era menos extenso que el de las hasta ahora mencionadas, localizado en zonas más reducidas pero con fuerte implantación en las mismas. Es el caso del cerezo de Mahoma o de santa Lucía (*Prunus mahaleb*), acerolo (*Crataegus azarolus*), azufaifo (*Ziziphus jujuba*), serbal (*Sorbus domestica*) y almez (*Celtis australis*).

Nuevos cultivos: los cítricos

El importante papel desempeñado por los musulmanes a lo largo de la Edad Media en la dispersión de las plantas cultivadas por toda la cuenca mediterránea fue posible, entre otras razones, porque controlaban un amplio espacio que se extendía desde la India hasta los confines de Europa. Entre los siglos VII y XI este vasto imperio fue gobernado por las dinastías Omeya y Abbasí, procedentes de Siria e Iraq, zonas en las que se produjo el inicio de la agricultura y horticultura. De esta forma, los musulmanes entraron en contacto con la rica tradición agrícola de Mesopotamia, ampliamente enriquecida con plantas, mecanismos y técnicas tomadas de regiones cercanas, tales como Egipto, India e Irán.

Entre las nuevas plantas llegadas a al-Andalus tal vez las más llamativas fueron los cítricos, cuyo cultivo puede considerarse el símbolo de la aportación de la agricultura árabe a la de la Europa mediterránea. Otro tanto podría decirse de herbáceas de gran interés comercial como la caña de azúcar, cáñamo, arroz, mijos, algodónero asiático, habichuela africana, berenjena, melón y de otras muchas especies alimentarias, tintóreas, encurtidoras,

medicinales, condimentarias e incluso ornamentales, como el acederaque (*Melia azedarach*) y otras, entre ellas los tulipanes (*Tulipa spp.*)⁷¹.

Durante la Edad Media las referencias más importantes sobre los cítricos las encontramos en las obras de agrónomos, botánicos y farmacólogos andalusíes. En estos textos, aunque de forma dispersa, nos legaron un avanzado tratado de citricultura, con técnicas y aplicaciones que, en parte, aún tienen vigencia. Ahora bien, el género *Citrus* es enormemente complejo. Por una parte, la proliferación de términos para designarlos denota que el género fue objeto de numerosas hibridaciones y combinaciones que dieron lugar a una gran variedad de especies. Por otra, la imprecisión con que se les ha denominado y la poca fiabilidad con que se pueden seguir los distintos vocablos en su paso de una lengua a otra, induce a frecuentes errores en su correcta identificación.

Dentro de este valioso género, el cidro (*C. médica*) es la especie más antiguamente conocida en el Mediterráneo⁷², como lo confirman las abundantes citas de los autores clásicos greco-romanos y orientales. La primera referencia en la Península Ibérica procede de las *Etimologías*, obra enciclopédica redactada por el autor hispano-visigodo Isidoro de Sevilla alrededor del año 625, lo que denota que, al menos, ya era una planta de interés y conocida (Isidoro de Sevilla, 1983: II, 341). En el período andalusí su cultivo es mencionado ya en el s. X por el *Calendario de Córdoba* (1961) y en siglos posteriores por los restantes calendarios y tratados agrícolas, confirmando su arraigada presencia las palabras de Abû I-Jayr (2007: 58): “es un árbol conocido de todos y también llamado fruto dorado, manzana de Media y árbol indio”. Entre las variedades que señalan tales autores destacan dos principales, atendiendo a su sabor -dulces y ácidas-, características que van a marcar las restantes diferencias morfológicas del fruto y de los demás elementos del árbol (yemas, hojas, ramas, etc.). Otras, cuya distinción se establece en función del tamaño y forma del fruto, son: la ‘cordobesa’, grande y puntiaguda; otra redonda, grande y lisa, muy aromática, y una última redonda del tamaño de la berenjena y agria lo mismo que su pulpa, conocida como ‘cidra china’ (Ibn al-Awwâm, 1989: I, 314). De algunas de estas variedades señaladas por los autores andalusíes se puede establecer su identificación con las actualmente más extendidas (Spina, 1981).

Un nuevo cítrico, éste ya introducido en la Península por los nuevos pobladores, fue el naranjo amargo (*Citrus aurantium*), citado en un Tratado agrícola andalusí anónimo de finales del siglo X o comienzos del siguiente. Su escasa presencia –o poco arraigo– hace que algunos autores lo presenten como una variedad de cidro, al que toman como referencia para establecer los rasgos morfológicos de su fruto: “redondeado, de color rojo

⁷¹ Hernández Bermejo & García Sánchez, 2009. En este trabajo, basándose en el ya citado tratado botánico del autor andalusí Abû I-Jayr (s. XI-XII), se recoge una cita que adelanta quinientos años a las primeras conocidas sobre el cultivo de tulipanes en el Occidente Europeo (en concreto en al-Andalus), tradicionalmente localizadas en Holanda, Austria e Italia, siempre en el siglo XVI, y que modifica la vía de acceso de estas bulbosas ornamentales en su camino de Oriente a Occidente.

⁷² También se traduce como ‘toronja’, arabismo derivado del término árabe que lo designa, *utrungġ*, aunque este arabismo suele aplicarse en la actualidad a *C. paradisi*.

intenso, poco carnoso, con mucha pulpa, muy ácido...” (Abû l-Jayr, 2007: 59). Por otra parte, el nombre árabe *nâranġ*, del que deriva el correspondiente arabismo, naranja, sólo se aplica a esta variedad amarga y no al naranjo común (*C. sinensis*) o naranjo dulce, que no aparece en Occidente hasta el s. XVI, introducido desde el Extremo Oriente por los portugueses, lo que ha originado el nombre árabe que actualmente se le aplica, *burtuqâl*. No hay que descartar otra vía de llegada de la naranja dulce a Europa, más temprana, a través de Italia, por medio de los mercaderes venecianos que conectaron la antigua ruta de la seda con las nuevas rutas comerciales, aunque esta posibilidad es más discutible (Montoro, 1990: 267).

Otros cítricos llegados a al-Andalus en fecha posterior fueron el limón (*Citrus limon*) y la lima (*C. aurantifolia*, *C. limetta*, *C. limettioides*), aunque la similitud entre las grafías árabes de ambos (*laymûn*, *lîm*, respectivamente)⁷³, no permite hacer distinción exacta entre ellos. En muchas ocasiones es posible que los autores andalusíes confundieran limas y limones, dado no solo su parecido a nivel fonético sino también físico⁷⁴. En cuanto a las descripciones morfológicas del árbol y su fruta recogidas en los textos agrícolas y botánicos andalusíes del siglo XI, resulta muy difícil identificar con exactitud algunas de las especies citadas; las principales diferencias están referidas a la forma (oblonga o redondeada), color amarillento y aspecto más o menos rugoso de la piel de la fruta, así como al tamaño del árbol y forma de las hojas. Estos datos nos permiten reconocer las siguientes variedades de *Citrus*: *C. limon*, *C. aurantifolia*, *C. limetta* y *C. limettioides* (Carabaza et al., 2004: 245). Podría apuntarse como un factor que incidió en el retraso de su arribo la especial sensibilidad hacia el frío presente en ambos cítricos, por lo que tendrían que esperar el desarrollo de variedades más resistentes antes de su desplazamiento a zonas menos cálidas.

Otro cítrico introducido en la Península posiblemente a finales del siglo XI es *C. grandis* o pampelmusa, designado en los textos andalusíes con varios nombres, todos ellos cercanos a *zambû* ('zamboá' o 'azamboá' en español)⁷⁵. Es descrito como un cítrico de fruto grande, con un color intermedio entre las limas y limones y el naranjo amargo, con la base aplanada, pulpa granulosa y sabor agrio (Carabaza et al., 2004: 255).

Consumo y comercio frutícola: un recorrido a través de espacios varios

A grandes rasgos, puede decirse que el cambio de la dieta alimentaria de los andalusíes respecto al del resto de los habitantes de la Península Ibérica supuso una alimentación en la que verduras, frutas y aceites vegetales sustituyen parcialmente a las harinas de cereal y carnes de la gastronomía visigoda, de influencia germánica. No obstante, el modelo de tradición romano-mediterránea imperante en la zona sur peninsular favoreció este cambio, más patente a partir de finales del siglo IX y comienzos del siguiente, tras la asimilación –y posterior transformación– de influencias de todo tipo llegadas del Oriente islámico.

⁷³ El término árabe *laymûn* parece corresponder a un grupo heterogéneo de limas que pudiera incluir algún estadio de los procesos de hibridación que dieron lugar al limón.

⁷⁴ Algunos autores los confunden también con *C. médica*.

⁷⁵ El término 'zamboá' es equívoco en español, igual que para los autores árabes y sus traductores, pues se aplica tanto a un tipo de membrillo como a distintos cítricos.

Zocos

Los productos obtenidos en las huertas situadas en el entorno de los núcleos de población en ocasiones eran objeto de compra-venta en el mismo lugar de producción, aunque lo más frecuente era que se llevara a cabo en los zocos o mercados ciudadanos. Era en estos espacios, verdaderos exponentes del desenvolvimiento cotidiano de la sociedad andalusí -especialmente de los sectores más amplios de la población- en donde se articulaba la vida económica de la urbe y se establecía una estrecha vinculación con la producción del mundo campesino. Y, pese a que estos mercados eran urbanos en su gran mayoría, se sabe de la existencia de otros en el ámbito rural, aunque desgraciadamente no es mucha la información que tenemos sobre ellos.⁷⁶

Los zocos eran, en sus orígenes, mercados para la exportación e importación de productos caros, aunque paulatinamente se fue ampliando y diversificando la oferta, acompañada de un proceso de especialización, de forma tal que en algunas ciudades islámicas existían zocos dedicados a la venta exclusiva de un solo producto –o grupo– alimentario: por ejemplo, en El Cairo en época medieval había una alhóndiga de la fruta que recibía el nombre de ‘Casa de las manzanas’ (Chalmeta, 2010: 274).

Las amplias y, a su vez, estrictas normativas que regulaban el funcionamiento de estos mercados urbanos quedaban recogidas en una especie de manuales jurídicos de carácter práctico, los tratados de *hisba*, que facilitaban su aplicación de forma más o menos inmediata y ayudaban a resolver la casuística concreta que determinadas actuaciones suscitaban. Tales obras, que se ocupaban de amplios aspectos de la vida ciudadana y muy especialmente del funcionamiento del zoco, constituyen un grupo de fuentes textuales de gran interés para conocer elementos muy variados sobre la vida cotidiana de los andalusíes. Es el caso de la información que proporcionan sobre ciertos datos relativos a la producción agrícola de al-Andalus y, en concreto, sobre cuáles eran las frutas más vendidas en tales mercados. Entre los tratados de *hisba* andalusíes más conocidos y de mayor interés para nuestro objetivo son varios los que podemos señalar: el primero es de un autor cordobés del siglo IX, Yahyà Ibn Umar; otro es el de Ibn Abdûn, que vivió en Sevilla a finales del siglo XI y principios del XII; el siguiente cronológicamente es el de al-Saqatî, autor nacido en Málaga en el el siglo XIII y, por último, el de Ibn Abd al-Ra’ûf, personaje andalusí del que se conocen pocos datos biográficos.

De todas estas obras son las de Ibn Abdûn y de al-Saqatî las que proporcionan una información más rica y directa sobre la actividad desarrollada en los zocos de al-Andalus, en un lenguaje fresco y cotidiano. Era el almotacén (arabismo en desuso actualmente, derivado del árabe *al-muhtasib*) la persona ocupada de hacer que se cumplieran las normativas ciudadanas establecidas y, en cierta medida, el funcionamiento del zoco quedaba bajo su control.

⁷⁶ Sobre los mercados rurales andalusíes, Chalmeta, 2010: 360-379.

En los zocos andalusíes, al igual que en los del resto del mundo islámico medieval, la importancia del comercio referido a la alimentación era destacada, no solo el dedicado a los productos alimentarios (locales e importados) sino también al de platos elaborados, fieles exponentes de la cocina representativa de amplios segmentos poblacionales. De la importancia de este comercio, tanto desde el prisma económico como social, se desprende la exhaustiva y minuciosa reglamentación del mismo recogida, en buena parte, en las obras de *hisba* y destinada a evitar las sutiles estratagemas empleadas por los vendedores en sus frecuentes, pero al mismo tiempo pobres fraudes a los que recurrían en sus ventas.

Entre la minuciosa reglamentación en torno a la venta de frutas en los zocos aparece en primer lugar la relativa a los espacios especialmente reservados a ello, que debían ser amplios, por lo que en el tratado de Ibn Abdûn (1981: 164) se indica que “deberá prohibirse a los fruteros que se instalen con sus mercancías en los lugares estrechos”.

Igualmente estrictas eran las normas a seguir por estos vendedores de frutas en el pesaje de las mismas:

“Ningún frutero sostendrá la balanza con la mano, sino que ésta debe estar colgada”
(Ibn Abdûn, 1981: 133).

En estas operaciones también se establecía una distinción entre las secas y las que estaban frescas:

“Para pesar, el vendedor de frutas secas empleará un capacho de palmito, o cosa parecida, de boca amplia, que permita ver perfectamente lo que contiene desde fuera. El capacho del vendedor de frutas frescas será de esparto, como un cenacho, al que se lavará y raspará para eliminar el zumo y polvo que se queda adherido” (Chalmeta, 1968: 395).

Se intuye que los fraudes en la venta, empezando por el pesado, eran mayores en los zocos ciudadanos que cuando la compra se hacía directamente en el campo, en el mismo lugar de producción. Así, un jurista andalusí, al ser preguntado por las medidas y pesas utilizadas dice que “en los huertos llenan las medidas establecidas, pero en los zocos urbanos emplean medidas inferiores” (García Gómez, 1957: 43).

Los precios se establecen en función de la oferta y demanda, pero con ciertas limitaciones, como guerras, hambrunas, períodos anormales en los que se implanta una prioridad en la compra. Uno de los factores que más podían incidir en el alza de precios de estos productos alimentarios en épocas normales era la estacionalidad, la temporalidad frutícola. No debía ser infrecuente la recolección y venta en los zocos de frutas como higos, manzanas, uvas, melocotones, dátiles y otras antes de estar en sazón, por lo que determinados juristas islámicos, preguntados sobre la posible ilicitud de tales prácticas determinan que:

“Si en la población en que tal hecho ocurre hay mucha fruta, no veo mal en ello; pero si hubiere poca, prohíbese cogerla verde, porque además de hacer daño a quienes la comen, luego la piden [la población] cuando es su tiempo y, como apenas se encuentra, se encarece su precio” (García Gómez, 1957: 275).

Este fraude no era demasiado infrecuente y son numerosas las alusiones a frutas que se vendían verdes –mezcladas con otras en sazón– o cuya maduración se adelantaba artificialmente por medio de ciertos procesos para que, de esta forma, se pudieran vender antes de su época normal y consumirse fuera de estación, con la consiguiente alza de precio. Una de estas frutas eran los dátiles, que frecuentemente se ponían a macerar en vinagre cuando aún estaban verdes para acelerar su proceso madurativo (García Gómez, 1957: 277). Sobre la licitud de este procedimiento, también aplicado a otras frutas, había divergencias entre los juristas musulmanes, pues mientras unos opinan que “no hay ningún mal en ello si se advierte al comprador”, otros afirman que “no deben venderse [después de macerarlos en vinagre], ni aunque se advierta de ello, pues el comprador tal vez no sepa que pueden hacerle daño cuando los coma” (García Gómez, 1957: 282).

Igual sucedía con los higos, de los que había de invierno y de verano, y que con frecuencia se vendían sin madurar completamente, o untados con aceite de oliva por su parte inferior, dado que ello acelera el proceso de maduración; esta práctica, aunque estaba prohibida legalmente, era muy habitual. En tales casos, cuando el comprador descubría el fraude al vaciarlos de los cestillos, podía devolverlos o quedarse con ellos si no había sido advertido de antemano, aunque si el comprador era comerciante del zoco, tenía que devolverlos (García Gómez, 1957: 274 y 275). Como norma general, se estipulaba que “no se han de vender frutas verdes, que hacen daño, excepto las uvas, que son buenas para las preñadas y los enfermos” (García Gómez, 1957: 142).

No obstante, y pese a la riqueza y variedad frutícola de al-Andalus que, como se ha visto, recogen las obras histórico-geográficas y, de modo especial, los tratados agrícolas y botánicos, no son muchos los tipos de frutas objeto de comercio en los zocos que citan los manuales de *hisba*. Son varios los argumentos que podrían dar respuesta a esta posible incongruencia: uno de los de más sólidos podría ser el peso del autoconsumo y una relativa autarquía en determinados productos básicos (cereales y frutas) de los ciudadanos, de forma que gran parte de la población se abastecía de los productos obtenidos en sus alquerías, fincas y huertas⁷⁷. Junto a esta capacidad o posibilidad de autoabastecimiento, su rápida caducidad (no es necesario recordar que son artículos muy perecederos) constituye otros de los motivos que explican esta escasa cita de especies frutícolas por parte de los tratados de *hisba*. Pese a todo, ello no se erige en un dato concluyente del que pueda inferirse que no se comerciaba con otras no recogidas en tales textos (caso de otras mucho más perecederas como ciruelas, cerezas o peras, entre otras). Este reducido, pero significativo, número de frutas citadas parece responder, a primera vista, a que eran las más abundantes y, por la misma razón, las más asequibles económicamente.

⁷⁷ Parece que casi un 50% del abastecimiento de la población urbana no procedía del mercado, sino de sus tierras (ya fueran de posesión temporal, ya de usufructo), (Chalmeta, 2010: 376).

Entre las frutas objeto de una mayor atención en las obras de *hisba* y, por tanto, las más vendidas en los zocos, el primer puesto lo ocupaban los higos, junto con las uvas frescas y pasas⁷⁸; al igual que otras frutas y alimentos de origen vegetal, podían comprarse directamente en las huertas donde se cultivaban (García Gómez, 1957: 303). Como algunas otras frutas, ambas se debían vender colocadas en cestillos revestidos con hojas de higuera para evitar que se golpearan y estropearan y, a la vez, se evitara la mezcla de frutos de distintas calidades: “debe ordenarse a los vendedores de higos y pasas que coloquen parte de su mercancía en el suelo sobre tabaques, porque si no, los adulteran mezclándolos con los malos” (Ibn Abdûn, 1981: 182), y “ todos ellos deben ser de una misma calidad” (Arié, 1960: 212). En este sentido se recoge una anécdota referida a un vendedor de “higos sevillanos de la clase llamada jaharíes” –o ‘velludos’, antes citados– que colocaba éstos sobre otros de calidad inferior para hacer creer que todos eran de gran calidad y, por tanto, encarecer su precio (al-Saqatî, 1967:392).

Los higos –frescos y secos– resulta del todo lógico que, junto a uvas y pasas, sean los más consumidos, dada su gran producción y numerosas variedades cultivadas en al-Andalus. Incluso, los cabrahigos, en principio destinados a la polinización de la higuera, se vendían en los mercados para su consumo alimentario (Ibn Abdûn, 1981: 142). Como se ha expuesto, era especialmente famosa una variedad de higos que se daba en Málaga, sobre la que los textos recogen múltiples anécdotas, entre las que tal vez la más curiosa sea la citada por el jurista e historiador de origen malagueño al-Nubâhî (s. XIV) acerca de un personaje que quiso ser juez de Málaga porque le gustaban estos higos (Chalmeta, 2010: 392).

Otras frutas citadas expresamente en los tratados de *hisba* como objeto de comercio alimentario en los zocos eran manzanas y melocotones. La popularidad y habitual consumo del melocotón quedan confirmados por las palabras de Abû l-Jayr en su tratado botánico: “es árbol conocido entre la gente, con muchas variedades” (Abû l-Jayr, 2007: 272). Entre las frutas de corteza dura o de cascajo, las almendras son las más destacadas, seguidas de castañas y bellotas, todas ellas abundantes en zonas montañosas y boscosas de al-Andalus.

Hay otras recogidas en estas obras pero con usos distintos del alimentario, con frecuencia con fines fraudulentos, para lo que se empleaban determinadas partes de la fruta o el aceite extraído de algunas de ellas. Así, el aceite extraído del hueso del albaricoque se utilizaba para adulterar determinados productos importados de elevado precio y ciertos aceites vegetales que se vendían en los zocos; igual utilización tenían los frutos del almez –o almecinas–, las azufaifas, bellotas y granadas, aunque estas últimas se empleaban también en preparados cosméticos. Con este mismo uso en cosmética al-Saqatî menciona la cáscara de limón o las decocciones de uvas; finalmente, diversas preparaciones culinarias, como confitura o compota de manzana y membrillo y arrope de uvas son objeto de venta en los zocos, tal como se recoge en el tratado de *hisba* de este autor (Chalmeta, 1968: 185 y 194).

En definitiva, las frutas más citadas en los tratados de *hisba* lo son también en las restantes fuentes textuales y, por tanto, las más abundantes en los espacios irrigados de al-Andalus.

⁷⁸ El arabismo “acebibe”, aplicado a las uvas pasas y actualmente en desuso en español, procede del árabe andalusí *al-zabîb*.

Conservación

El grado del desarrollo alcanzado por el cultivo frutícola en al- Andalus queda fuera de cualquier género de dudas. Sin embargo, el elevado consumo por parte de la población andalusí y la pretensión de conseguir determinadas especies y variedades fuera de estación o de forma escalonada a lo largo del año, lleva a la puesta en práctica de sistemas varios para poder acceder a ellas, bien a través del perfeccionamiento de las técnicas agrícolas, especialmente los injertos, o bien por medio de su almacenaje y conservación. Estos últimos procesos, sobre todo los de secado, estaban al alcance de la mayoría de la población y eran los más utilizados en el ámbito doméstico para las especies más consumidas fuera de época. En este sentido, resulta muy elocuente, pese al acentuado tono laudatorio que registra, la opinión del geógrafo al-Zuhrî (Almería, s. XI) respecto a Zaragoza, ciudad de la que dice que en ella hay tal abundancia de fruta que sus habitantes no tienen que recurrir a secarla para poder consumirla a lo largo de todo el año (Bramon, 1991: 143).

En general, el almacenamiento y conservación de las frutas estaban enfocados a un consumo mayoritario, aunque en ocasiones se restringía a sectores minoritarios. Es el caso de la antes citada variedad de manzana que maduraba en invierno y poseía unas especiales condiciones para ser guardada fuera de época, por lo que se llamaba “de alacena, pues es idónea para ser guardada en alacenas y ofrecerla a los príncipes, huéspedes y enfermos” (Abû I-Jayr: 2007: 169), es decir, era un artículo de lujo reservado para personajes y ocasiones excepcionales.

Realmente, cuando un producto es asequible a amplios segmentos de la población porque su producción es abundante, su prestigio social disminuye y las élites intentan conseguir variedades “raras”, “exóticas” o fuera de estación. Por ello, la estacionalidad reviste una especial importancia, tal como es recogida en los textos agrícolas y botánicos, mencionando la época óptima de algunas variedades a fin de fomentar su consumo durante la misma: entre las propias de primavera se encuentra el albaricoque (Abû I-Jayr, 2007: 123) y las cerezas tempranas (Carabaza *et al.*, 2004: 154), mientras que en junio se puede disponer de las habituales de esta época y en otoño maduran los frutos del almez, que es comestible. Por último, los meses del consumo mayoritario del melocotón fresco son agosto y septiembre (Ibn al-Awwâm, 1988: I, 334, 340).

También el interés de determinadas especies (caso de la ciruela) hace que se aplique su nombre a otras con ciertas similitudes para, al menos nominalmente, suplir su ausencia fuera de los períodos estacionales propios: “algunos llaman al acerolo (*Crataegus azarolus*) ciruela de invierno” (Abû I-Jayr, 2007, p. 20).

En ocasiones, cuando se trata de especies cuyo cultivo no está plenamente asentado o que presenta ciertas dificultades de adaptación (normalmente, tras un proceso de extractivismo, tras su paso de la naturaleza al huerto), se indica que tienen que sufrir una etapa previa de almacenamiento y mejora en las casas antes de ser aptas para el consumo, como el fruto del majuelo (*Crataegus monogyna*) o el del mostajo (*Sorbus aria*) (Ibn al-

Awwâm, 1988: I-272-273), o que resultan mejores si se consumen secas que frescas, como las azufaifas (*Ziziphus jujuba*) (al-Tignari, 2004: 223).

Los tratados de agricultura andalusíes de nuevo se presentan como una valiosa fuente de información, fuera ya de su temática específica, en este caso referida a la conservación de los productos alimentarios de origen vegetal, que son descritos exhaustivamente (García Sánchez, 1994).

Entre los minuciosos procesos que recogen los textos agrícolas sobre la conservación de las frutas, hay un punto en el que todos insisten: la selección de la especie a almacenar, pues ello influye decisivamente en un mayor aprovechamiento del producto. Son varios los factores a tener en cuenta en esta selección: color, forma, función, contextura y características de maduración y, de entre ellos, es el relativo a la contextura uno de los de mayor importancia, ya que se requiere que la materia prima sea lo suficientemente dura para poder soportar las agresiones que sufre durante el proceso de transporte y manipulación. De todo ello se desprenden las continuas recomendaciones dadas por la totalidad de los agrónomos en el sentido de que las frutas se recolecten a mano con el máximo cuidado, evitando todo golpe o magulladura y desechando las que no estén completamente sanas. Al mismo tiempo, aluden a las características estructurales -caso de uvas con el hollejo muy duro y manzanas de invierno-, así como al sabor -peras muy dulces- y al grado de madurez deseable para garantizar la eficacia del proceso de conservación y conseguir un equilibrio óptimo de los caracteres organolépticos en el momento de su consumo.

Los procedimientos, algunos de los cuales reflejan la tradición del mundo clásico mediterráneo, son muy variados y van desde la utilización de productos diversos con los que se envuelven las frutas hasta mantenerlas frescas en el mismo árbol, pasando por el simple secado, como se puede ver en los siguientes ejemplos:

“Las manzanas se conservan largo tiempo si, envuelta cada una de por sí en hojas de nogal o en tascos de lino, atadas con hilos, embarradas con barro pegajoso de tierra blanca dulce o con yeso amasado con agua, y secas a la sombra, se ponen por órdenes [o hileras] en una tabla colgada” (Ibn al-Awwâm, 1988: I, 670)

“Se fabrican unos recipientes de arcilla de acuerdo con la forma de la fruta, y se rompen en dos mitades; después te diriges con ellos al fruto que está aún en el árbol y se cubre con una mitad, se vuelve a poner la otra mitad y se ata bien. Embarras lo que se ha pegado y lo dejas, pues así las frutas se conservan frescas mucho tiempo” (Abû I-Jayr, 1991: 314).

“Preparación de las ciruelas-pasas. Manera de secar las cerezas, albaricoques, peras y acerolas...: se preparan las ciruelas como las pasas, haciendo hendiduras a la especie curada al sol. Se rocían con miel aguada al recogerlas y después se tapan. Del mismo modo se hace con las cerezas, albaricoques, peras, acerolas y granos de granada, que se sumergen en arropo caliente” (Ibn Luyûn, 1988: 243).

Son muy variados los recipientes en los que se colocaban las frutas para conservarlas: desde simples recipientes de barro hasta garrafas de cristal, jarras y vasos de variados materiales y formas, además de cestos y redes de esparto, bolsitas de lino, etc.

Se solían almacenar en las dependencias situadas en la parte alta de la propia casa, para así tenerlas disponibles siempre. En el caso de las destinadas a un consumo de larga duración, como las de corteza dura, se ponían en edificaciones independientes de la vivienda, en los graneros con los cereales.

Estos variados modos nos deben llevar a tener presente que existe una clara diferencia en el significado y repercusión de los procesos de almacenamiento de los dos grandes grupos alimentarios de origen vegetal: los granos alimenticios y las frutas y verduras. En el primero, cereales y legumbres, tales procesos responden a una medida de tipo económico: para autoabastecimiento de la población rural y poder hacer frente a períodos de escasez, no demasiado infrecuentes y, por otra parte, para atender la demanda del consumo urbano. En el segundo de los grupos, el hortofrutícola, se recogen de manera especial las modificaciones que se están produciendo en el régimen alimentario de los andalusíes, más rico y variado que el de los habitantes de los reinos cristianos peninsulares, en el que el consumo de frutas y verduras ocupa un destacado lugar. En consecuencia, las innovaciones técnicas y mejoras introducidas en la agricultura, así como los medios de conservación aplicados, permitían disponer de un mayor número de especies y variedades a lo largo de todo el año⁷⁹.

El consumo de fruta: entre la medicina y la cocina

Los médicos árabes medievales, sus predecesores del mundo clásico y sus continuadores cristianos compartían una opinión unánime acerca del consumo de fruta fresca: la rechazaban como alimento, incluyéndola entre los productos de mala complejión, y solo en contados casos recomendaban su ingestión en épocas de calor intenso para combatir la deshidratación.

Frente a este rechazo por parte de los médicos, basado en una rígida adopción de las teorías galénicas⁸⁰, resulta un hecho totalmente evidente que en el mundo islámico medieval sí se consumía fruta y que para la sociedad árabe no era un alimento intrínsecamente malo o un medicamento, al que únicamente se acudía por necesidad, sino un alimento muy presente en su dieta alimentaria. En el Corán, por el contrario, las frutas se incluyen entre las bendiciones paradisíacas reservadas a los creyentes, sin olvidar que la raíz árabe, F.K.H., de la que se deriva el término fruta (*fâkiha*), tiene el significado de “ser jovial, alegre, chistoso”, recogiendo la idea básica de gozar o disfrutar de –o con– algo (Corriente y Ferrando, 2005: 899). De esta especie de anatema sólo se salvaban higos y uvas, considerados por Galeno “los príncipes de las frutas”, valoración positiva que seguirán los médicos árabes.

⁷⁹ Las distintas especies citadas en los tratados agrícolas que, frescas o secas, se sometían a procesos de conservación y almacenamiento se encuentran recogidas en Tabla I.

⁸⁰ Galeno afirmaba que se había curado de unas fiebres que padecía al haber suspendido totalmente, por consejo de su padre, el consumo de fruta (Kuhne Brabant, 1994: 297).

Este rechazo de las frutas por parte de los médicos no parece reflejar de manera muy exacta o cercana la realidad: sólo el elevado número de especies de las que exponen sus propiedades terapéuticas y alimentarias en sus obras dietéticas evidencia claramente que el consumo de las mismas era un hecho real y cotidiano.

Haciendo un breve recorrido por los tratados de varios médicos andalusíes comprendidos entre los siglos IX-XV, encontramos información acerca de las más citadas, junto a las nuevas variedades introducidas en la Península⁸¹. Con la enumeración de las especies registradas por tales médicos se ha compuesto un cuadro general de las frutas consumidas por la sociedad andalusí durante este amplio período⁸².

En él se puede comprobar que la coincidencia entre los autores no es total, aunque existe un grupo central que no falta en ninguno de ellos. Tal vez el rasgo más llamativo sea la diferencia existente entre Ibn Habîb (s. IX) y los restantes autores, que ya registran las nuevas especies introducidas en la fruticultura de al-Andalus y otras silvestres que se pusieron en cultivo en este período histórico.

Pasando a otro tipo de fuentes redactadas por y para las elites, el de los recetarios de cocina⁸³, en ellos, como cabe esperar de este género de obras, no hay referencias al consumo de fruta fresca. Sí se alude a determinadas elaboraciones en las que constituyen el elemento principal (jarabes, mermeladas, arropes) y a una riquísima gama de dulces y repostería, como turrone y mazapanes, a base de frutos secos. También en estos recetarios las frutas aparecen como unos ingredientes más de platos de carne y pescado, como aromatizantes y acidulantes –a veces como sustitutivos del vinagre– y, en la mayoría de los casos, como elementos decorativos en el proceso final de presentación del plato, dentro de una cocina refinada.

A modo de ejemplo, en uno de ellos, el titulado *Fudâla* (Ibn Razîn al-Tuyîbî, 2007) se citan: manzanas (ácidas y dulces), combinadas con pescados, igual que las ciruelas; los membrillos sólo aparecen en recetas de carne. La lima se emplea en conserva, preferentemente en rellenos. Las únicas frutas que se consumen frescas son los higos y uvas dulces, en ambos casos acompañadas de queso. Llama la atención la ausencia de la granada, citado su jugo una sola vez y, sin embargo, muy abundante en recetarios orientales. Entre los frutos secos los más citados son las almendras, en todo tipo de platos, dulces o salados, y empleadas de muy diversas formas; también se emplean las nueces y, algo menos, los pistachos y piñones y, por último, dátiles, bellotas y castañas.

Para finalizar este recorrido sobre el uso y consumo de los frutales a través de fuentes textuales andalusíes de géneros diversos, vamos a mencionar un nuevo árbol frutal, el

⁸¹ Tales autores son: Ibn Habîb (m. 835), Ibn Zuhr (m. 1162), Ibn Khalsûn (2ª mitad s. XIII), Ibn al-Khatîb (m. 1374) y al-Rundî (s. XV). Una información más amplia al respecto se encuentra en García Sánchez, 2007.

⁸² Se encuentra recogido en Tabla II.

⁸³ Sólo se conocen dos, ambos redactados a comienzos del siglo XIII, aunque de ninguno de ellos se conoce la fecha exacta.

sebestén (en árabe *sabastân* y *mujaytà*) como símbolo en el que se aúnan algunos de los elementos destacados que hemos querido reflejar en este trabajo. Uno sería el carácter ornamental imbricado con el productivo, dualidad que muchos árboles frutales tuvieron en las huertas, jardines y patios de las casas andalusíes y que dejará su huella en el paisaje y arquitectura peninsulares: “es una planta hermosa, grande, de fruto bueno y sabroso que se come verde o seco”. Otro, el uso medicinal compartido con el alimentario, tras someter sus frutos a procesos de conservación: “su grano es tanto medicinal como alimenticio; se secan sus frutos al sol y se almacenan ensartados en hilos y colgados donde les llegue el aire”. Un último elemento a destacar es su condición de especie de nueva introducción mencionada por los autores andalusíes, *Cordia myxa*, especie que figuraba entre los principales elementos de la dieta de los pueblos de Arabia y Etiopía, incluso durante el periodo romano, y que puede ser, sin duda, la primera cita en el Occidente mediterráneo de la especie (García Sánchez y Ramón-Laca, 2001). Hay que destacar que nos encontramos, con toda probabilidad, ante una especie que fue cultivada en al-Andalus, aunque fundamentalmente como cultivo de primor.

TABLA I. Frutas sometidas a procesos de almacenamiento y conservación

Acerola (<i>Crataegus azarolus</i>)	Majuelo (<i>Crataegus monogyna</i>)
Albaricoquero (<i>Prunus armeniaca</i>)	Manzana (<i>Malus domestica</i>)
Almendro (<i>Prunus dulcis</i>)	Melocotonero (<i>Prunus</i>)
Avellana (<i>Corylus avellana</i>)	Membrillero (<i>Cydonia oblonga</i>)
Azufaifa (<i>Ziziphus jujuba</i>)	Mostajo (<i>Sorbus aria</i>)
Bellota (<i>Quercus ilex</i>)	Naranja amarga (<i>Citrus aurantium</i>)
Castaña (<i>Castanea sativa</i>)	Nogal (<i>Juglans regia</i>)
Cerezo (<i>Prunus avium</i>)	Peral (<i>Pyrus communis</i>)
Cidra (<i>Citrus medica</i>)	Piñón (<i>Pinus pinea</i>)
Ciruelo (<i>Prunus domestica</i>)	Pistacho (<i>Pistacia vera</i>)
Granado (<i>Punica granatum</i>)	Sebestén (<i>Cordia myxa</i>)
Higuera (<i>Ficus carica</i>)	Serba (<i>Sorbus domestica</i>)
Lima (<i>Citrus limeta</i>)	Uva (<i>Vitis vinifera</i>)

TABLA II. Frutas citadas en textos dietéticos

FRUTAS FRESCAS	Ibn Habîb s. IX	Ibn Zühr s. XII	Ibn Khalsûn s. XIII	Ibn al-Khatîb s. XIV	al-Rundî s. XV
higos	X	X	X	X	X
uvas	X	X	X	X	
ciruelas	X	X	X	X	X
albaricoques		X	X	X	X
melocotones	X	X	X	X	X
granadas	X	X		X	X

FRUTAS FRESCAS	Ibn Habib s. IX	Ibn Zuhr s. XII	Ibn Khalsûn s. XIII	Ibn al-Khatib s. XIV	al-Rundi s. XV
cerezas		X	X	X	X
moras	X	X	X	X	
manzanas	X	X	X	X	X
peras	X	X	X	X	X
acerolas		X	X	X	
membrillos	X	X	X	X	X
cidras	X	X	X	X	
naranja amarga			X		
plátanos		X		X	
sandías		X	X	X	
melones	X	X	X	X	X
azufaixas		X		X	
serbas		X			

FRUTAS SECAS Y DE CASCAJO	Ibn Habib	Ibn Zuhr	Ibn Khalsûn	Ibn al-Khatib	al-Rundi
higos secos	X	X	X	X	X
pasas	X	X	X	X	X
almendras	X	X	X	X	
nueces	X	X	X	X	
avellanas		X	X	X	
castaña	X	X	X	X	
bellota	X	X	X	X	
dátiles	X	X	X	X	X
pistacho	X	X		X	
piñón		X			

Referencias bibliográficas

- Abd al-Karîm, Gamal. *La España musulmana en la obra de Yâqût (s. XII-XIII)*. En *Cuadernos de Historia del Islam. Serie monográfica*, 6. Granada, Universidad, 1974.
- Abû l-Jayr al-Ishbîlî. *Kitâb al-filâha. Tratado de agricultura*. Ed. y trad. por Carabaza Bravo, Julia M^a. Madrid, Instituto de Cooperación con el Mundo Árabe, 1991.
- Abû l-Jayr al-Ishbîlî. *Kitâbu Umdati ttabîb fî ma´rifati nnabât likulli labîb. (Libro base del médico para el conocimiento de la Botánica por todo experto)*, Volumen II. Traducción castellana por Bustamante, Joaquín; Corriente, Federico y Tilmatine, Mohand. Madrid, CSIC, 2007.
- Al-Idrîsî. *Description de l'Afrique et de l'Espagne*. Trad. de Dozy, Reinhart et Goeje, Michael J. de. Leiden, E. J. Brill, 1866.
- Al-Shaqundî. *Elogio del Islam español (Risâla fî fadl al-Andalus)*. Trad. por García Gómez, Emilio. Madrid-Granada, 1934.
- Al-Tignarî. *Kitâb Zuhrat al-bustân wa-nuzhat al-adhân (Esplendor del jardín y recreo de las mentes)*. Edición e introducción por García Sánchez, Expiración. Madrid, CSIC, 2006.
- Arié, Rachel. "Traduction annotée et commentée des traités de hisba d'Ibn Abd al-Ra'ûf et d'Umar al-Ġarsîfî". *Hespéris-Tamuda* 1 (Rabat, 1960): 5-38, 199-214 y 349-386.
- André, Jacques. *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris, Les Belles Lettres, 1981.
- Bramon, Dolors. *El mundo en el siglo XII: estudio de la versión castellana y del "Original" árabe de una geografía universal: "El tratado de al-Zuhri"*. Sabadell (Barcelona), AUSA, 1991.
- Bustamante Costa, Joaquín. *Arabismos botánicos y zoológicos en la traducción latina (s. XII) del Calendario de Córdoba*. Cádiz, Universidad, 1996.
- Carabaza Bravo, Julia M^a et al. *Árboles y arbustos de al-Andalus*. Madrid, CSIC, 2004.
- Corriente, Federico. *A dictionary of Andalusí Arabic*. Leiden, E. J. Brill, 1997.
- Corriente, Federico y Ferrando, Ignacio. *Diccionario avanzado de árabe*. Barcelona, Herder, 2005.
- Chalmeta Gendrón, Pedro. "El Kitâb fî âdâb al-hisba (Libro del buen gobierno del zoco) de al-Saqâtî". *Al-Andalus* 32 (Madrid, 1967): 125- 162, 359-397 y *Al-Andalus* 33 (Madrid, 1968): 143-195, 367-520.

- Chalmeta Gendrón, Pedro. *El zoco medieval: contribución al estudio de la historia del mercado*. Almería, Fundación Ibn Tufayl de Estudios Árabes-Cajamar, 2010.
- Dantín Cereceda, Juan. *Catálogo metódico de las plantas cultivadas en España*. Madrid, Ministerio de Agricultura, 1943.
- García Gómez, Emilio. "Unas *Ordenanzas del zoco* del siglo IX: Traducción del más antiguo antecedente de los tratados andaluces de hisba por un autor andaluz, *Al-Andalus*, 22, 2 (Madrid, 1957): 253-316.
- García Sánchez, Expiración. "Los métodos de conservación de los alimentos a través de los tratados de agricultura árabes". En: Marín, Manuela y Waines, David. *La alimentación en las culturas islámicas*. Madrid, Agencia de Cooperación Internacional, 1994: 251-293.
- García Sánchez, Expiración y Ramón-Laca Luis. "Sebestén y zumaque, dos frutos importados de Oriente durante la Edad Media". *Anuario de Estudios Medievales*, 31, 2 (Barcelona, 2001): 867-881.
- García Sánchez, Expiración. "La diététique alimentaire arabe, reflect d'une réalité quotidienne ou d'une tradition fossilisée?". En Audoin-Rouzeau, Frédérique et Sabban, Françoise. *À boire et à manger*. Tours, Presses Universitaires François-Rabelais, 2007: 65-92.
- García Sánchez, Expiración. "La producción frutícola en al-Andalus: un ejemplo de biodiversidad". *Estudios Avanzados*, 16 (Santiago, dic. 2011): 51-70.
- Glick, Thomas F. "El sentido arqueológico de las instituciones hidráulicas. Regadío beréber y regadío español". Actas de las II Jornadas Internacionales de Cultura Islámica, Teruel, septiembre de 1988. Madrid, Al-Fadila (IOCI), 1990: 165-172.
- Guichard, Pierre. *Al-Andalus. Estructura antropológica de una sociedad islámica en Occidente*. Barcelona, Barral, 1976.
- Guichard, Pierre. *De la expansión árabe a la Reconquista: esplendor y fragilidad de al-Andalus*. Granada, El Legado Andalusi, 2002.
- Hernández Bermejo, J. Esteban & Expiración García Sánchez. "Tulips: An Ornamental Crop in the Andalusian Middle Ages", 63, 1 (New York, 2009): 60-66.
- Ibn Abdún. *Tratado de hisba*. Trad. por García Gómez, Emilio y Lévi-Provençal, Evariste. *Sevilla a comienzos del siglo XII: El tratado de Ibn Abdún*. Sevilla, Ayuntamiento de Sevilla, 1981.

- Ibn al-Awwâm. *Libro de agricultura / su autor el doctor excelente Abu Zacaríah*. Estudio preliminar y notas por García Sánchez, Expiración y Hernández Bermejo, J. Esteban. Madrid, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, 1988.
- Ibn Battûta. *A través del Islam*. Trad. por Fanjul, Serafín y Arbós, Federico. Madrid, Alianza, 1987.
- Ibn Luyûn. *Kitâb Ibdâ al-malâha wa-inhâ al-rayaha fî usûl sina`at al- filâha*. Ed. y trad. por Eguaras Ibáñez, Joaquina. Granada. Patronato de La Alhambra y El Generalife-Junta de Andalucía, 1988.
- Ibn Razîn al-Tuyîbî. *Relieves de las mesas, acerca de las delicias de las comidas y los diferentes platos*. Estudio, traducción y notas por Marín, Manuela. Gijón (Asturias), Trea, 2007.
- Isidoro de Sevilla. *Etimologías*, 2 vols. Madrid, BAC, 1983.
- Jover Zamora, José M^a. *España visigoda: las invasiones, las sociedades, la iglesia*. Vol. III, vol I de la *Historia de España, Menéndez Pidal*. Madrid, Espasa-Calpe, 1991.
- Kuhne Brabant, Rosa. "Apuntes sobre el consumo de fruta en el mundo árabe medieval". Marín, Manuela y Waines, David. *La alimentación en las culturas islámicas*. Madrid, Agencia Española de Cooperación Internacional, 1994: 295-308.
- Le Calendrier de Cordoue*. Ed. y trad. por Pellat, Charles. Leiden, E. J. Brill, 1961.
- Montoro, M^a Columna. "El cultivo de los cítricos en la España musulmana". En García Sánchez, Expiración. *Ciencias de la Naturaleza en al-Andalus. Textos y Estudios*, I. Granada, CSIC, 1990: 263-316.
- Refranero general ideológico español*. Compilado por Martínez Kleiser, Luis. Madrid, Real Academia Española, 1953.
- Samsó, Julio. *Las Ciencias de los Antiguos en al-Andalus*. Almería, Fundación Ibn Tufayl de Estudios Árabes, 2011.
- Spina, P. *Trattato di agrumicoltura*. Bologna, Edagricole, 1981.
- Watson, Andrew M. *Agricultural innovation in the early islamic world: the difussion of crops and farming techniques, 700-1100*. Cambridge, University Press, 1983.
- Younos, Chafique. *Plantes mentionnées dans le saint Coran et dans la tradition prophétique (Ethnobotanique, étymologie et historique)*. Limoges, Editions Bamiyan, 2007.

6. LA FRUTA EN EL ARTE BODEGONES EXCEPCIONALES DEL SIGLO XVII EN EUROPA

Carolina Pavez

Las imágenes creadas nos instruyen sobre los modelos que edifican la realidad, sobre los cambios históricos y la incorporación de nuevos conocimientos. Como objeto digno de ser representado, la fruta permite sacar a la luz las ideas expresadas a través de sus representaciones; conociendo así los contextos simbólicos y concretos en las que están insertas.

En un comienzo, fija en los muros, la imagen de fruta ha sido representada como ofrenda permanente y generosa para hombres y dioses, para vivos y muertos. Su presencia nos revela el deseo latente de superar la muerte; muchas veces sujeta vehementemente a «la vida» a través de los mecanismos ilusorios de la imitación. Fue también una herramienta didáctica, cuyo espesor simbólico y alegórico la hizo objeto fértil para transmitir los valores de la fe. Mas, también ha sido protagonista de una rebelión que, al defender el espectáculo del mundo expresado en los objetos comunes, abre el camino a una mayor libertad creativa. Es por esto que, además de visualizarla como instrumento y alimento, debemos reconocerla como objeto de mirada y de reflexión.

Alejada de las demandas que impone el dispositivo discursivo/simbólico, en un gesto que vuelve a nuestro entorno, la fruta ha sido (re)presentada por artistas atentos que la reconocen como un espectáculo silencioso, oculto detrás del velo de lo cotidiano. Esta es la perspectiva que se desarrollará en este capítulo, basándose en el análisis de dos bodegones excepcionales. En “Membrillo, col, melón y pepino” de Juan Sánchez Cotán (1561-1627) y en la “Cesta con Frutas” de Michelangelo Merisi da Caravaggio (1571-1610) veremos reflejado un rescate de las frutas, para dignificarlas y redimir las del sometimiento de los conceptos contruidos y de su invisibilidad cotidiana.

La fruta representada: función simbólica y empírica

La representación de la fruta ha perdurado por más de 4 mil años. Importante es conocer, al menos brevemente, su trayecto iconográfico, de forma tal de vislumbrar cómo su representación transitó desde su uso discursivo/simbólico hasta su revelación en sí misma. Antes de entrar en materia, realizaremos entonces una sinopsis de este recorrido.

Los inicios icónicos de la fruta se vinculan con los honores de las tumbas. Como toda imagen arcaica, el *arché* o razón de ser iconográfico nace para oponerse a la muerte. En el Antiguo Egipto se representaban en las paredes de las tumbas platos y cántaros con alimento⁸⁴. De esta forma el *Ka*, o alma, podía subsistir –hasta la aparición de Osiris– aun cuando no quedara más familia que lo alimentara con comida fresca. Una religión fundada en el culto de los antepasados exigía que éstos no tan sólo sobrevivieran en imagen, sino que además contaran con un sustento que trascendiera a la putrefacción. La descomposición de la muerte se contrarresta así con la recomposición por imagen (Régis Debray, 2002), tanto del difunto como de los alimentos que posibilitaran su sostenimiento.

La extensión simbólica de la representación de la fruta permite apreciarla también como una ofrenda para los vivos en el espacio doméstico. La comida se presenta y se representa como un ofrecimiento que, compartido, crea un vínculo con el otro (Corazón, 2005). En la Grecia Clásica el primer gesto de hospitalidad con el extranjero consistía en ofrecerle alimentos naturales tales como higos, cerezas, manzanas, peras, uvas y miel. Las *xenia* (de *xenos*, extranjero) son pinturas que se realizaban en la habitación del invitado que representan los presentes enviados por el anfitrión. Si bien sólo se cuenta con registros escritos de estas pinturas, el sofista Filóstrato destaca el realismo de las figuras, su inteligencia y sentido de decoro. También se encuentra el relato de Plinio sobre el fresco de Passanias, en el que sus cerezas pintadas eran de tal realismo que engañaban a los pájaros que acudían a picotearlas.

Pinturas murales y mosaicos de boles con frutas se han encontrado en las casas de la Antigua Roma, Pompeya, Herculano y la Villa Boscoreale. En el área reservada para los invitados, estas imágenes funcionaban también como signos de hospitalidad y como celebraciones de las estaciones de la vida. Su realismo es una característica asimilada con destreza del arte helénico.

Se puede apreciar como el virtuosismo de la *mímesis*⁸⁵ se suma entonces como valor de la ofrenda. La imagen de la fruta, en tanto vínculo con el otro, ya no sólo debe superar a la muerte sino que además debe ser verosímil, a saber, poseer un efecto de realidad. El lazo entre dioses y hombres, entre vivos y muertos, entre anfitriones y extranjeros, encuentra su sello en la imagen de la fruta; primero despojada de la muerte y luego plena de convicción y belleza.

⁸⁴ Se visualizan también plantas y árboles que proporcionaban fruta, dátiles, higos, granadas.

⁸⁵ Aristóteles sostiene que la base del aprendizaje es la *mímesis* o imitación, ya que es una acción connatural del hombre. Toda imitación produce un aprendizaje. De la imitación deviene el ideal de semejanza y con ello todos los mecanismos ilusorios para crearla.

Ahora, no se puede desconocer la dimensión pedagógica que se le ha otorgado a la imagen de la fruta. La imaginería de las pinturas de la tradición europea católica aprovecha su potencial simbólico, alegórico y metafórico⁸⁶ –entre otras figuras retóricas– para hacerla una herramienta propicia para la edificación de los creyentes. Durante la Edad Media tardía y el Renacimiento la elección de los motivos frutales fue susceptible a una variedad de interpretaciones que dependían de la posición teológica que se adoptase⁸⁷. En particular, se subraya que las frutas no sólo son utilizadas como ofrendas, sino que además sirven para expresar o reforzar la cualidad de la persona representada (dulzura, generosidad), establecer asociaciones (la sangre del redentor con la uva), para aludir a principios espirituales que vislumbran lo desconocido (el pecado original) o para «darle imagen» a aquello que está en el ámbito de lo conceptual (el bien, el mal).

Paralelo a esta tradición iconográfica, a partir del siglo XV se abre camino a un nuevo empirismo⁸⁸ que enlaza el conocimiento con la observación y la experiencia directa de las cosas. Se comienzan a apreciar a los objetos naturales como elementos de estudio separados de las asociaciones religiosas o mitológicas. Este cambio en la forma de acceder al conocimiento dispone el camino para que la fruta fuese representada ya no sólo como motivo secundario.

Son los artistas flamencos de fines del siglo XVI y del siglo XVII quienes consolidan y dan protagonismo a las naturalezas muertas⁸⁹. Su ilusionismo minucioso basado en el acto de la mirada, invierte la jerarquía del motivo tradicional: los escenarios cotidianos toman el lugar de lo sublime.

⁸⁶ Las figuras retóricas del símbolo, la metáfora y la alegoría comprenden empleos y mecanismos diversos. La función del símbolo es penetrar en lo desconocido, aludiendo a principios metafísicos y espirituales. La alegoría, en cambio, hace «visible» lo abstracto, pero valiéndose de la mecanización del símbolo, es decir, como una abreviatura convencional de algo que ya es conocido por la generalidad y que obedece a una intención didáctica. La metáfora, por otra parte, remite a algo por medio de la semejanza o analogía de otra cosa.

⁸⁷ La hermenéutica medieval establece que las cosas poseen, junto con su significado cotidiano literal (*sensus literalis*), un sentido religioso triple. Estos, que remiten a la Biblia, se componen de un significado alegórico relacionado con la fe, un sentido figurado que concierne a la moral cristiana y un sentido analógico que se refiere a las postrimerías del hombre (Schneider, Norbert. 1992).

⁸⁸ Un ejemplo son las Enciclopedias de botánica y los estudios de la fauna, que devienen de la ilustración y clasificación científica de los estudios realizados. Entre los primeros artistas que se reconoce esta mirada empirista estuvieron Leonardo da Vinci, quien, a modo de examen de la naturaleza, creó la acuarela de fruta (alrededor de 1495), y Alberto Durero, quien realizó dibujos detallados de la flora y la fauna.

⁸⁹ Se llama naturaleza muerta o bodegón a la representación de objetos inanimados extraídos de la vida cotidiana. Estos pueden ser naturales (frutas, flores, comida, plantas, piedras, animales) o hechos por el hombre (libros, antigüedades, utensilios domésticos, armas, joyas, monedas, entre otros).

En el siglo XVII, los coleccionistas holandeses se referirán a este tipo de cuadros como *stillleven* (naturaleza inmóvil), que al ser traducido al inglés en 1695 en una edición del *De Arte Graphica* de Dufresoy propiciará el término *stilllife* (vida suspendida). Posteriormente, durante el siglo XVIII, aparece en Francia la denominación *nature morte* (naturaleza muerta), que se difunde universalmente dada la gran relevancia del mercado de arte parisino. Sin embargo, a pesar de la aceptación de este término como género para todos los idiomas, es en España en donde el género tendrá una denominación específica. A finales del siglo XVI, en 1599, un documento de la testamentaría del notario Pantoja de la Cruz se refiere al bodegón a un conjunto de cuadros de idéntica temática. Poco después, en 1611, Covarrubias, en el primer diccionario de la lengua castellana, recoge la voz bodegón, relacionando los modelos de estas pinturas con la bodega, por ser esta donde mejor se conservan los alimentos.

Norman Bryson (2007), historiador del arte, adopta dos términos para sintetizar los territorios pictóricos. La “megalografía”, esto es la representación de temas significativos (sucesos históricos, mitológicos o religiosos) y la “rhopografía” (*de rhopos*, objetos triviales, artículos pequeños, bagatelas) como la representación de objetos que carecen de importancia; sencilla base material de la vida que la «importancia» mira por «encima del hombro». Bryson señala que la naturaleza muerta ataca la posición central dada en la pintura “megalográfica” para defender el espectáculo del mundo expresado en la “rhopografía”. Esta, además de señalar al mundo, rompe con la escala narrativa de las acciones extraordinarias: “es el mundo menos sus narraciones”.

Para avanzar en la autonomía temática de estos objetos simples, propicio fue el desarrollo económico-social de los países bajos, ya que implicó que las crecientes clases medias holandesas tuvieran un mayor acceso a encargos de arte. Con esto la Iglesia, el Estado y las clases altas dejan de ser los principales mecenas del arte, trayendo consigo un evidente cambio temático en las pinturas⁹⁰.

Esto se consolida posteriormente cuando se prohíben las imágenes religiosas en la iglesia protestante. Por compensación, los temas moralizantes son tratados entonces bajo un simbolismo latente. La temática de la vanidad terrena, la liberación y triunfo sobre el pecado, la opulencia como pecado, la anunciación del fin, junto con las lecciones moralizantes, siguieron estando implícitas en las pinturas. Frutas asediadas por insectos (asociados a la amenaza del mal, ver figura 1), frutas maduras que remiten a la caducidad de los placeres terrenales, frutas como celebración de la bondad de la tierra, frutas podridas que pueden contaminar al resto, son algunos ejemplos.



1. Balthasar van der Ast
Cesta con Frutos, hacia 1632
Óleo sobre madera, 14,3 x 20 cm

El historiador del arte Norbert Schneider (1992) resalta el valor a las naturalezas muertas holandesas argumentando que estas trascienden a la descripción estricta y

⁹⁰ El éxito comercial de las naturalezas muertas comienza a ser otro aspecto que condiciona su quehacer. Desde campesinos y clases medias hasta las clases altas holandesas adquirían estas pinturas. Los requerimientos del mercado comienzan a ser (en forma transversal) una condicionante más que enmarca la creación artística. Se suma a las demandas religiosas y políticas, el gusto de la clientela (obras “a gusto del consumidor”).

objetiva de la realidad. Según Schneider, estas pinturas poseen, además de la precisión realista, una profundidad conceptual propia del “simbolismo disimulado”. Sin embargo, esta perspectiva no contempla que al operar una funcionalidad narrativa (la imagen de la fruta como signo dentro un texto) se corre el riesgo de distraer la mirada sobre la realidad de las cosas mismas. El objeto, la fruta, operaría entonces como mediador entre el concepto al cual se refiere⁹¹.

Dando la razón a que el carácter simbólico/alegórico no sería un rasgo negativo en sí mismo, hay que atender que las naturalezas muertas tienen como logro el darle visibilidad a los objetos comunes, por lo que distraer su mirada entraría en contradicción con su *arché* o razón de ser iconográfico. En este sentido, y utilizando el término de Bryson, las naturalezas muertas que siguen la tradición del “simbolismo disimulado” se inscribirían contraproducentemente en el juego “megalográfico”, ya sea mediante el travestismo de su religiosidad (imaginería prohibida por el protestantismo) o a través de la aspiración de elevar su importancia incorporando contenidos propios de la «pintura histórica»⁹². En ambos casos se produce una interferencia, un ruido visual (valga la sinestesia), que enturbia su valor intrínseco. Las frutas, en tanto objetos de asombro, son opacadas en su dimensión concreta: su imagen continúa enlazada a su función signíca, a saber, remitir a otra cosa que no es ella misma.

Este mismo fenómeno de borrosidad del objeto ocurre cuando el sentido de decoro y el virtuosismo técnico tienen tanta presencia que llegan a ser más llamativos que el objeto representado. En algunas pinturas el logro técnico deslumbra a tal grado que la alusión a los objetos mismos pasa a segundo plano. En estos casos el efecto del hiperrealismo se presenta como una exposición del manejo técnico del artista, rozando incluso con la vanidad. En otras palabras, se fija la atención en el «logro realista» y no en la realidad que revela el objeto representado. Finalmente el objeto –la fruta– termina siendo una excusa para que el artista exponga el eximio gobierno de la pintura.

La imagen de la fruta, hasta este tiempo, ha desplazado (sin extinguirse) su condición de ofrenda en virtud de ampliar su territorio figurado. El carácter protagónico de la fruta ha sido poco a poco conquistado gracias a la iniciativa de la observancia y experiencia directa de las cosas, sin renunciar a su potencial simbólico y al ilusionismo que, desde los tiempos clásicos, tanto ha complacido al ojo.

⁹¹ El signo representa lo que está en lugar de alusión al objeto perceptible. Basándonos en la clasificación de Peirce de los signos como ícono, índice y símbolo, se reconoce que en la representación de las naturalezas muertas de carácter de “simbolismo disimulado” existen dos estratos. Primero el icónico, que imita al objeto, y luego el simbólico, que ocurre cuando el signo no tienen ninguna relación directa con el objeto. Esta relación se da por un acuerdo social, por convención. Siguiendo la perspectiva de Peirce se puede deducir que el «ícono fruta» que debiera remitir a fruta, recibe una interferencia en su alusión al remitir al mismo tiempo a, por ejemplo, «pecado original». Esta función retrasa el avance de la autonomía temática de los objetos simples y del arte en tanto autonomía creativa.

⁹² Asociada con la Académie Française, existe en el siglo XVI la llamada «jerarquía de los géneros». El rango más alto se le otorgaban a la pintura de historia, esto es, a la representación de escenas bíblicas, mitológicas o sucesos históricos. Luego seguían los retratos, paisajes y, por último, las naturalezas muertas. De alguna forma esta escala continúa con la tradición clásica, al colocar la representación de la figura humana en la cima de la representación artística. Es el hombre (y sus acciones) el centro y medida de todas las cosas.

Hay que destacar que, en contraste a los usos dominantes, ha existido una directriz menos ejercida. Su carácter excepcional no sólo reside en su escasez sino que su valor visionario que propone en obra un equilibrio entre el mundo y la mirada del artista: características propias de los inicios de la autonomía del arte. De estas obras hablaremos a continuación.

La fruta y el fruto del hombre

Se ha establecido cómo las naturalezas muertas o bodegones lograron dar visibilidad a aquellos objetos de la vida doméstica que pasan desapercibidos ante nuestros ojos. Gracias a las naturalezas muertas, objetos tan próximos como las frutas han sido capaces de renovar los motivos de asombro de la aparente nada asombrosa realidad cotidiana. Según Giannini (2004), estos cambios se establecen como un modo de trasgresión positiva, ya que el artista es capaz de rescatar del tiempo a esos seres perdidos o dispersos en la línea sin regreso de la rutina. Si bien esta es una característica transversal en las naturalezas muertas, hay algunas que se destacan por (re)presentar a los «objetos mismos», al tiempo que abren un espacio de mayor libertad en la labor creativa.

Si bien durante el Renacimiento se empezó a gestar un cambio de mentalidad en la concepción de la obra de arte, separando las artes mayores de los oficios, no es hasta el siglo XVIII –con la Ilustración– cuando se comienza a producir una autonomía mayor del arte. Clave fue para esto que las obras se alejaran paulatinamente de los requerimientos de la religión y del poder, para comenzar a ser reflejo de la voluntad del artista. Centrarse en las cualidades sensibles de los objetos –y de la obra misma–, más que en su significado y en sus narraciones, fue esencial para fortalecer el camino hacia la emancipación de la obra de arte.

En este sentido, los bodegones de Sánchez Cotán, al concentrarse en las características sensibles de los objetos, dentro de un marco compositivo creado por el artista, se acercan visionariamente a las bases de la autonomía del arte. En esto existe un acercamiento simultáneo: en la medida que se aproxima a las cosas simples de la vida se acerca también al hecho artístico autónomo. En otras palabras, al revelar, por ejemplo, a las frutas como lo que son y serán a lo largo del tiempo, se corre los límites de la convención para dar paso a una mayor libertad creativa. Estos bodegones pueden considerarse, entonces, como los primeros actos de independencia artística: las frutas fueron protagónicas en esta hazaña.

Ahora, más allá del hecho artístico, la celebración de la experiencia del mundo a través del señalamiento de sus cualidades sensibles, hace posible que el espectador tome conciencia de ellas, superando, de paso, su equívoca tasación de insignificancia. El valor de estas obras reside en que la contemplación de lo bello no conduce la mirada a la mera complacencia del ojo, sino que se destina a “darnos a ver” lo que ignoramos por completo. Estos bodegones señalan doblemente, a saber, muestran (indican) y significan (dan valor) a lo que nadie ve. Son una invitación a (re)descubrir los elementos que conceden la configuración de lo existente, al margen de la convención.

Es sorprendente constatarlas escasas, por no decir nulas, oportunidades en que nos detenemos a observar el espectáculo dado, por ejemplo, en una simple fruta (entendiendo que la simpleza no es sinónimo de insignificancia). Sí, esa fruta que puede estar hoy en un bol sobre la cocina o en la superficie de la mesa (en su cocina, en su mesa). Antes de mirarla, tendríamos que hacer el ejercicio de olvidar todo lo aprendido –desaprender–, dejar de lado sus narraciones asociadas –enmudecer y ensordecen– y borrar de la memoria su utilidad –desfuncionalizar–. En definitiva, mirar esa fruta como si fuera la primera vez: sin saber qué es, para qué sirve y cual es su historia asociada.

Si observamos sus elementos visuales⁹³ veríamos pues su forma, sus matices, sus tonos, su textura, su turgencia (sólo refiriéndonos a sus aspectos visuales, ya que los otros sentidos aumentan el campo de percepción: aroma, suavidad, sabor). Esta seguramente ha sido la disposición inicial que ha tenido Sánchez Cotán antes de revelar a las frutas en sus pinturas. Tal y como dice Dufrenne (1978: 9) “La pintura propicia a la vez el nacimiento del visionario y el nacimiento de lo visible; génesis simultánea en el corazón de la presencia del sujeto y del objeto”.

Una vez despierta la mirada, los elementos del mundo natural se conjugan con la acción del artista. Los componentes visuales propios de los objetos naturales son trasmutados a la tela mediante el artificio de la imagen representada. No por nada Picasso dice “El arte es una mentira que nos ayuda a ver la verdad”⁹⁴. Es cierto, lo que usted ve no es un membrillo, una manzana, un melón o limones. Es pintura dispuesta en la superficie plana de la tela. Sin embargo, esta «mentira» nos proporciona una verdad que hasta el momento no se (re)conocía: contrastes y sutilezas, matices y formas totalmente ignorados. La intencionalidad mimética se presenta en estos artistas como una herramienta y no un fin en sí mismo.

Heidegger (1936) señala en su texto “El origen de la obra de arte” que el gran arte se distingue cuando el artista queda reducido a algo indiferente en la obra, como un simple puente que permite el surgimiento de la obra. De esta forma, la semejanza no se presenta como una jactancia del talento del artista, sino como un puente que posibilita el acceso al objeto. Es, por tanto, un medio a través del cual poder abrirle paso a la mirada.

En la pintura “Membrillo, col, melón y pepino” (1600), Sánchez Cotán expone en obra, con nitidez absoluta, la «verdad» de unas pocas frutas y verduras. Frente a un fondo neutro se aprecia una forma casi esférica que cuelga haciendo visible su peso específico. Su leve presencia se adelanta de la sombra asomando su calidez. Su amarillo cuerpo compacto se ve interrumpido a ratos –a espacios– por tonos más oscuros que provienen de leves hendiduras. Dos planos curvos coronan su figura: estamos frente a (la representación de) un membrillo. Otra forma rugosa cuelga un poco más abajo. Compuesta por varias capas, su

⁹³ Unidades visuales básicas que componen la imagen: punto, línea, plano, color, tono, textura, forma, escala.

⁹⁴ Declaración hecha a Marius de Zayas en 1923, aparecidas en mayo del mismo año en la revista *The Arts* de Nueva York: ‘Picasso Speaks’.

color verde expone variaciones del matiz que incluyen verdes amarillentos, blanquecinos y otros más intensos. Aunque es más voluminosa que la forma anterior, pareciera que ser menos compacta. En sus planos curvos se aprecia un grueso eje central que proyecta líneas conectadas: estamos frente a (la representación de) un col o repollo. Más abajo, sobre una superficie, descansa una esfera achatada (esferoide oblata) que ha sido cortada –vemos también una lonja que proviene de esta forma–. Gracias a esta operación advertimos el contraste entre los colores y texturas de su exterior y su contenido. Su piel más opaca, presenta un diseño que intercala franjas pasteles y verdosas. Su aspecto es más áspero en comparación a la carnosidad suave y cálida de su interior. En el centro vemos unas pequeñas formas ojivales que se amontonan rítmicamente. Su tamaño es algo mayor que la figura rugosa: estamos frente a (la representación de) un melón. Por último, vemos un cilindro que termina en punta redondeada. También de color verde, sus matices son más oscuros, aunque en su extremo más próximo vemos, exacerbado por la luz, un verde amarillento. Su textura es más pronunciada que la forma anterior, ya que sus franjas lineales son de relieve y no de diseño. Su masa parece ser equivalente a la primera figura: estamos frente a (la representación de) un pepino.

Tras esta descripción, que no tiene relación con lo que sabemos sino con lo que percibimos, se podrá entender a qué nos referimos con la expresión de «verdad» en estas frutas y verduras. La «verdad», que mediante el artificio de la pintura acontece es, tal como lo sostiene Heidegger, un desocultamiento de lo existente (al menos en el campo visual). El ser-obra de la obra se hace presente justamente en la apertura del ser de lo existente, es decir, de lo que son las cosas en sí mismas.



2. Juan Sánchez Cotán
Membrillo, col, melón y pepino; hacia 1600
Óleo sobre tela, 69 x 85 cm.

Una vez reconocida (abierta) la verdad de los objetos señalando sus cualidades intrínsecas, hay que subrayar el valor formal de la composición. En la obra se funden las cualidades de los objetos con la mano ordenadora del artista. La conjunción entre lo dado en la naturaleza y la acción del hombre se constituye como otra forma de cultivo de lo natural. Las cualidades que provienen de los objetos naturales se disponen en el espacio

del cuadro (y por cierto, previamente en el espacio del modelo) generando una puesta en escena que enlaza lo natural con el razonamiento del artista.

El fondo oscuro y la austeridad de la superficie permiten el realce de las formas. Los elementos se sitúan siguiendo una diagonal curva que atraviesa el espacio del cuadro desde la izquierda/superior hasta la derecha/inferior: su dinamismo es controlado.

La disposición de los elementos se establece siguiendo la lógica de relacionar una parte con la otra y las partes con el todo. La temperatura de los colores se ordena según un método que intercala armónicamente los matices cálidos (amarillo y bisque) y los fríos (verdes). Advirtiendo además que cada objeto contiene en él una pequeña porción de un color de temperatura opuesta. El membrillo presenta verdes hojas, la col exhibe luminosidades amarillas, el melón un diseño de franjas verdes y el pepino un intenso extremo amarillo. Para finalizar, el peso lumínico que se posa vigorosamente sobre el objeto de mayor tamaño –el melón– es contrarrestado por la extensa y silenciosa oscuridad del fondo. La superficie y el muro de la fresquera terminan por enmarcar y dar concreción, realidad, al espacio.

Como se puede apreciar, el artista abre la mirada y la conciencia del espectador a estos simples objetos naturales a través de la reconfiguración de sus aspectos formales. En la obra de Sánchez no hay azar, es intelecto sensible que favorece un glorioso encuentro entre los frutos de la naturaleza y los frutos del hombre.

La fruta como objeto de reflexión

Como denominador común con “Membrillo, col, melón y pepino”, la obra “Cesto con frutas” (1600) de Caravaggio presenta también un fondo despojado de aspectos sobrantes. El objeto, que en este caso es un grupo de ellos –cesto con frutas–, está aislado con el fin de concentrar la observación. Las cualidades sensibles de las frutas son transfiguradas a la tela mediante un naturalismo que no se deja embelesar por un detallismo extremo. No hay amplificación óptica (hiperrealismo): vemos los objetos tal y como los ve el ojo. Su objetivo es fijar la atención en la descarnada belleza que expone el paulatino comienzo de su caducidad.

La génesis de esta obra ha estado aun sin clarificarse. Por su vinculación estética con la “Cena de Emaús”⁹⁵ se puede sostener que, o fue un estudio preparatorio para esta obra o fue realizada con posterioridad con el fin de desarrollar el acierto estético en forma independiente. Tampoco se sabe mucho sobre su significado. Una postura que indaga un contenido didáctico, sostiene que pudiera contener un simbolismo latente, considerando que la obra era propiedad del cardenal Federico Borromeo. Se presumen significados teológicos, relacionando la uva negra con la muerte, la uva blanca con la resurrección, la

⁹⁵ Tanto en la “Cena de Emaús” como en “Cesto de frutas” el canasto se repite; incluso se replica su precaria posición al borde de la superficie. El membrillo es también un denominador común, aparece en ambos cuadros en forma muy similar. Por el contrario, la variedad de la fruta es distinta, seguramente por un cambio de estación o de modelos a su alcance.

manzana con el pecado original, finalmente, decadencia y redención cristiana. Aunque su interpretación más congruente, considerando la imagen conjunta, podría vincularla con la canasta de frutas percibida por Amos, un profeta del siglo VIII a. C.⁹⁶, en una visión divina. Sin perjuicio de lo anterior, se la puede identificar también como una pintura de *vanitas*⁹⁷ –de vanidad– operando como recordatorio de lo transitorio de la vida.

Al contrario de lo que se pudiera pensar, el hecho de no poder fijar un único significado no constituye una desventaja en la elucidación. La ambivalencia, la incertidumbre o la confusión no son efectos de su procedencia, ya que se puede reconocer que las interpretaciones citadas no se contradicen entre sí. Esto gracias a que todas ellas se amparan dentro de una misma problemática general: vida/muerte, tiempo final. Así, “Cesto con frutas” se ofrece abierta, multívoca, dispuesta a variadas exégesis dentro de un campo específico. Esta cualidad amplifica su poder. Su condición polivalente la coloca, además de como objeto de mirada, como objeto de reflexión.

Uno de los aspectos más inquietantes es que su potencial semántico no está sometido a envejecimiento⁹⁸. La obra sigue siendo efectiva: por (re)presentar una imagen del cotidiano –recordemos, una cesta con frutas puede hoy estar sobre cualquiera de nuestras mesas–, por su elocuencia visual –despierta la mirada– y, finalmente, por señalar un aspecto que nos constituye, –las frutas comparten el mismo destino de todo lo existente– la finitud del tiempo vital.

El comienzo de la caducidad de la fruta conjugada con la familiaridad y elocuencia de la imagen nos interpela para hacernos próximos, para hacernos conscientes del límite temporal de todo lo existente (del que incluso ni la belleza de la fruta es capaz de eludir). Al contrario de lo que se piensa, la toma de conciencia del límite de la vida nos podría alejar de cualquier pesimismo, ya que puede abrir al hombre a su más propio “poder-ser”. Esta perspectiva marca un sello en las experiencias, pudiendo ser éstas plenamente vividas. Heidegger (2005) señala que al ser consciente de que estamos arrojados a la muerte –nos dirigimos hacia ella– podemos confirmar que el ser (nuestro ser) está puesto radicalmente en juego.

⁹⁶ En el libro de Amós 8:1-2: “El Señor, Yahvé, me dio a ver esto: He aquí que había una canasta madura, y me dijo: ¿Qué es lo que ves, Amós? Yo le respondí: Una canasta de fruta madura. Yahvé me dijo: Ha llegado el fin a mi pueblo Israel. No le perdonaré más tiempo”.

En este tiempo, el pueblo de Israel se vio sumergido en un colapso. La canasta se interpreta como anuncio del tiempo final o como símbolo de aquello que Dios va a quitarles.

⁹⁷ Este motivo designa una categoría particular del bodegón; la vanidad de las cosas, *vanitas*, se usa como un mensaje moralizante de lo efímero de los placeres de los sentidos. Con frecuencia se suman a los objetos habituales de las naturalezas muertas un cráneo, un reloj de arena o de bolsillo, una vela consumiéndose o un libro con las páginas vueltas, de forma tal de indicar lo transitorio de la vida. Asimismo, las frutas y flores se muestran comenzando a pudrirse o marchitarse para apuntar al mismo sentido.

⁹⁸ Puede parecer paradójico pensar que una obra que no envejece semánticamente pudiera tener la facultad de problematizar la caducidad. Paradoja muy propia del arte, que la hace capaz de revelar la complejidad de la realidad.



3. Michelangelo Merisi da Caravaggio
Cesta con Frutas; hacia 1600
Óleo sobre tela, 46 cm × 64 cm

Es probable que la asociación de la caducidad de la fruta con la propia nuestra no fuera tan efectiva de no ser por el enfoque de mirada con que está representada. La imagen de la pintura se presenta frente a nuestros ojos; posición poco habitual si consideramos que con frecuencia vemos a la fruta desde una perspectiva diagonal descendente. Ya que la fruta es por lo general ubicada sobre la superficie de una mesa o en una estantería baja, la mayor parte de las veces se encuentra por debajo de un campo visual directo (salvo en la mirada del niño, que puede coincidir con esta perspectiva). Más allá de lo formal, el foco de mirada que Caravaggio ha escogido, a la altura de nuestros ojos, nos obliga a mirarla sin jerarquías, horizontalmente, compartiendo una misma condición (como «de tú a tú»). Por tanto no resulta dificultoso asociar, por contigüidad, por proximidad, su caducidad con la nuestra.

Asimismo, la recepción del problema y, por tanto, la efectividad de la imagen, es posible gracias a su forma implícita de exponer la problemática de la finitud del tiempo vital. Desde una perspectiva psicoanalítica, la intensidad del trastorno provocado por la conciencia de la caducidad será mejor aceptada a través de un desplazamiento (Pallarés, 2008). En contraposición, los cráneos presentes en las pinturas de *vanitas*, motivo de gran auge en la pintura barroca holandesa, representan formas explícitas de plantear el problema de la mortalidad y la fugacidad. Su demostración es reforzada frecuentemente mediante la frase *Mors omnia aequat* (La muerte iguala a todos). Otro mecanismo es el que está presente en la obra de Caravaggio; la indicación de igualdad (recordemos, «de tú a tú») está dado por la perspectiva de enfoque, mientras que el problema de la muerte es dado en forma implícita, lo que favorece su recepción. Envuelta en un misterio, la cesta con frutas inquieta, conmueve, sin ser hostil. Desde esta traza, la imagen propuesta por Caravaggio puede homologarse al resultado de un proceso inconsciente de mecanismo de defensa en el que la mente redirige la emoción de la caducidad hacia otro objeto para posibilitar su aceptación. Desplazamiento sin fuga, que se sostiene gracias a la posición frontal que salvaguarda la tensión vincular entre objeto y sujeto.

Cabe destacar que el sentido que se desprende de la obra no surge ni de la narración ni del discurso moralizante, como es habitual en la mayoría de las pinturas *de vanitas*. Su

actitud es iluminadora, mas se constituye como un simple gesto indicativo (mire usted). Es a partir de la imagen –de su familiaridad, de su verosimilitud y de su posición de mirada– que deviene el sentido y no a la inversa. En otras palabras, la fruta se «presenta» ella misma, sin convenciones o significados otros: todas las exégesis acaecen a partir de su “sí mismo”.

No sabemos si Caravaggio pintó lo que tenía más a mano, sin que existiera una intencionalidad premeditada. Lo que sí se puede reconocer es su proximidad, su conciencia de realidad que hizo posible revelar al objeto –cesta con frutas– abriéndolo como objeto de reflexión. La mirada de Caravaggio es aguda, descarnada; ya sean santos o frutas, el artista representa objetos y sujetos concordes con lo real⁹⁹. Sus rasgos perfectamente definidos son una afirmación de la realidad que rechaza las correcciones idealizadas. Tanto es así que utiliza a personas corrientes como modelos, así como también representa a la naturaleza *dil natural*, directamente.

Muy acorde con los ideales de la Contrarreforma¹⁰⁰, el artista rehúye las abstracciones para colocar al centro de la vida a cada una de sus figuras, para representarlas lo más concretamente posible. Esto provocó que su obra fuera en variadas ocasiones rechazada por el clero y el pueblo, por considerarla una falta de respeto al exponer los defectos de lo representado. Actualmente, en otro extremo, este naturalismo ha servido como documento –objetividad documental– para analizar la información hortícola de la época (Jules Janick, en línea).

Quietud, silencio, vida y muerte, luz y sombra... a primer golpe de vista, una manzana con dos agujeros de entrada de insectos. Una pera amarilla, también con depredaciones de insecto. Un durazno con un tallo aun prendido con oscuras hojas agujereadas. Dos higos púrpuras, uno tras la manzana y otro a su costado, se ve rajado por su extrema madurez. Otros dos higos blancos se presentan jóvenes y sin imperfecciones. Una pregnante hoja de higuera revela una lesión por hongos. Un perfecto y consistente membrillo, contrasta con sus hojas afectadas. Cuatro racimos de uvas (negra, roja, amarilla y blanca), en el límite de ser consumidas, se distribuyen en la cesta. Los racimos muestran algunas bayas reseca y otras demasiado maduras. Sobresale por la luz una hoja de parra que se vuelve volumétrica al replegarse por su resequedad; en contraste, otras dos se muestra planas, oscuras y, tal vez, aun húmedas.

Por cierto que esta descripción invita, no sólo a desarrollar un campo especulativo sobre su sentido, sino que a ver a la fruta en lo concreto. Entonces, en términos concretos decimos: «he aquí la fruta». Desde una mirada actual: «he aquí la fruta orgánica»¹⁰¹. Hermosa, pero imperfecta.

⁹⁹ Hasta incluso cuando representa ángeles los muestra humanizados. En “El amor victorioso” (1602-1603) representa a Cupido como un niño con alas oscuras, sin idealizaciones en sus rasgos y en una pose desinhibida e insinuante. Totalmente fuera del prototipo del querubín tiernamente regordete y de cabellos rizados.

¹⁰⁰ Estrategia de poner a Cristo cercano a la vida, como una forma de contrarrestar la postura protestante.

¹⁰¹ Fruta orgánica proveniente de una agricultura basada en el uso de métodos de explotación respetuosos con el medio ambiente.

La motivación de superar las imperfecciones es intrínseca al ser humano; seguramente esto constituye también un mecanismo de defensa frecuente, manifiesto en forma ejemplar en el arte. Haciendo un paralelismo de la “Cesta de frutas” y los bodegones de Francisco de Zurbarán (1598-1664), se puede recalcar que ambos comparten un destacado señalamiento de los objetos cotidianos, donde, al igual que en las obras de Sánchez Cotán, Zurbarán expone una aguda consciencia compositiva y austeridad configuracional. Sin embargo, la idealización de sus imágenes –de apariencia y forma– deja fuera de «verdad» a los objetos naturales sometidos al paso del tiempo o a la afectación exógena (pareciera ser fruta proveniente de un proceso agrícola industrial futurista, que hoy ya es presente). En el bodegón “Limonos, naranjas, taza y rosa”(1633), las frutas parecen estar congeladas en la perfección de la pintura. La forma y estado de las frutas han sido corregidos, ya sea por repudio al defecto, al afecto o por temor a la putrefacción, a la muerte. En sus obras, la belleza se presenta como terror controlado, como una barrera protectora que impide el paso de la muerte (también visible en la barricada lineal de su composición). El deseo de pureza de Zurbarán nos da cuenta de una suerte de no aceptación, de una huida del destino común del que todos somos parte. Si bien sus frutas están a salvo, han sido inmortalizadas, alejadas de la muerte, al mismo tiempo han sido alejadas de la vida. Por el contrario, Caravaggio hace que la imagen de la fruta se enfrente directamente con la vida material. Celebra la vida (y la muerte) que hay en ellas; revela sus cualidades al mismo tiempo que sus afectaciones. Propone una cesta con frutas para ser consumida por la vista, aun cuando ésta ya esté siendo consumida por el tiempo.



4. Francisco de Zurbarán
Limonos, naranjas, taza y rosa; 1633
Óleo sobre tela, 60 x 107 cm

Palabras finales

En este ensayo se ha podido realizar un breve recorrido iconográfico de la fruta. En él, se reconoce que su imagen representada ha sido sustento trascendente, homenaje dadivoso y permanente para mortales e inmortales. Como ofrecimiento compartido crea un vínculo con el otro fortaleciendo sus lazos en la verosimilitud de la imagen. Su espesor

simbólico la ha hecho propicia para transmitir los misterios trascendentes y las enseñanzas de la religión. Pero, por sobre todo, ha sido primera figura en la puesta en escena de un cambio de mirada. De la mano con el nuevo empirismo, que vincula el conocimiento con la observación y la experiencia directa de las cosas, la imagen de la fruta ha reivindicado la grandiosidad y dignidad de los objetos comunes, devolviendo la atención al mundo posible y cercano.

Asimismo, su imagen ha viabilizado la apertura de una ruta creativa de mayor libertad y autonomía. Alejándose de los requerimientos de la religión y del poder, su imagen se alió con la voluntad del artista. Sus cualidades sensibles cobraron valor de la mano de artistas como Sánchez Cotán, quien cultivó la naturaleza a través de la pintura, para ofrecernos sus frutos creativos. En “Membrillo, col, melón y pepino”, la obra se revela plena de verdad e inteligencia: resultado de una amalgama perfecta de naturaleza y hombre.

Por otra parte, la representación de la fruta se exhibe como el umbral de un campo especulativo. La obra de “Cesto con frutas” de Caravaggio se brinda polivalente, abierta, de tal forma de activar la reflexión. Desde su familiaridad, verosimilitud y posición frontal de mirada nos interpela implícitamente. Su imagen reafirma la realidad sin correcciones. Es la fruta, compartiendo el destino último de todo lo existente.

Sin más palabras, ciertamente, la fruta es más que alimento. Sánchez Cotán y Caravaggio lo supieron reconocer. Celebremos entonces su imagen en la pintura y su encuentro en lo cotidiano.

Referencias bibliográficas

Aterido, Angel. *El bodegón en la España del siglo de oro*. Madrid, Edilupa, 2002.

Bryson, Norman. *Volver a mirar: cuatro ensayos sobre la pintura de naturalezas muertas*; traducción de Miguel Ángel Coll. Madrid, Alianza, 2007.

Debray, Régis. *Vida y muerte de la imagen: historia de la mirada en occidente*; [traducción de Ramón Hervás]. Barcelona, Paidós, 2002.

Cirlot, Juan-Eduardo. *Diccionario de símbolos*. Madrid, Siruela, 2003. Corazón, Alberto. *El bodegón habla de otras cosas*. Boadilla del Monte, Antonio Machado libros, 2005.

Davenport, Guy. *Objetos sobre una mesa: desorden armonioso en arte y literatura*; traducción de Gabriel Bernal Granados. Madrid, Turner, 2002.

Giannini, Humberto. *La reflexión cotidiana: hacia una arqueología de la experiencia*. Santiago, Chile; Universitaria, 2004.

Graham-Dixon, Andrew. *Caravaggio, una vida sagrada y profana*. Madrid, Taurus. 2010.

Heidegger, Martín. *Ser y tiempo*; traducción de Jorge Eduardo Rivera. 4ª ed. Santiago, Universitaria, 2005.

Heidegger, Martín. *Der ursprung des kunstwerkes* [1936] (*el origen de la obra de arte*). en: Heidegger, Martín. Conferencias y artículos; traducción de Eustaquio Barjau. Barcelona, Serbal, 1994.

Pallarés, Enrique. *Los mecanismos de defensa. Cómo nos engañamos para sentirnos mejor*. Bilbao, ediciones mensajero, 2008.

Schneider, Norbert. *Naturaleza muerta: apariencia real y sentido alegórico de las cosas: la naturaleza muerta en la edad moderna temprana*; trad. S. Mercader, Köln b; Taschen, 1992.

VVAA. *La práctica de la pintura*. Dufrenne, Mikel: *Pintar, siempre*. Barcelona, Gili, 1978.

Documento en línea

Janick, Jules. *Caravaggio's fruit: a mirror on baroque horticulture*. Department of horticulture and landscape architecture. Purdue University, West Lafayette Indiana 479076-2010. disponible en http://www.hort.purdue.edu/newcrop/caravaggio/caravaggio_1.html

7.

FRUTA Y COCINA**LA FRUTA EN LA GASTRONOMÍA PORTUGUESA: DEL LIVRO DE COZINHA DA INFANTA D. MARIA HACIA EL ARTE DE COZINHA DE DOMINGOS RODRIGUES (SIGLOS XVI-XVII)***Inês da Conceição do Carmo Borges*

La cocina portuguesa en los anales de la historia y de la memoria, entre los siglos XVI y XVII, proporciona inversiones literarias, discursivas y culturales en dos de las obras indispensables para la profundización del tema, sensibilidades, gustos y sentidos culturales de esos tiempos. En la economía propia de este capítulo, no es posible zambullirnos en el pensamiento del autor, sus afiliaciones culturales, necesarias a los entornos que originaran la obra, el *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. La especialización memorial de la fruta en la historia de la gastronomía portuguesa a través de esta obra, y del *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues es igualmente una reconstrucción del pasado. Se presenta un resumen de datos biográficos sobre los autores y se buscan indicadores que permitan aclarar esta obra del siglo XVII. El límite cronológico se estableció literalmente en 1700, por lo que incluimos estas dos obras, un manuscrito: *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, que aun haya sido escrita en el decorrer de la periodización de siglos XVI y XVII sólo se publica en el siglo XX, en Coimbra, por orden de la Universidad (1967), bajo la responsabilidad de los profesores Giacinto Manuppella y Salvador Días Arnaut; y la otra obra en la categoría de impresión y editada la primera vez, en el período de Seiscientos, en Lisboa, en la oficina de João Galraõ: M. DC. LXXXIII, dedicada al Señor Conde de Vimioso. Esta última obra, "Arte de Cozinha", tuvo más dos ediciones en el siglo XVII (1683 y 1693). Y una generosidad editorial que nos remite a sus impresiones, estampadas durante los siglos XVIII (1732, 1741; 1794) y XIX (1836; 1844, entre otras fechas). Al organizar estadísticamente toda esta información, resulta que la actividad memorial impresa en Portugal sobre la cocina del periodo de los siglos XVI y XVII y XVIII se sitúa, estrictamente, entre 1680 y 2002 para *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, y entre 1967 y 1986 para el *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*. Tenemos así en el universo del análisis temático de la fruta, una obra originalmente manuscrita y una otra impresa.

Las características ortográficas del *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* (1986) nos llevan a pensar que este códice i. e. 33. De la Biblioteca Nacional "Vittorio Emanuele III" de Nápoles, contiene textos que en gran medida remontan a finales del siglo XVI y principios del siglo XVII. El proceso cultural del humanismo renacentista, que en Portugal desabrochó en un período social limitado durante las décadas de 30 y 40 del siglo XVII y luego se proyectó en tiempo significativo en la reforma de la Universidad de Coimbra, empezó a ser claramente entorpecido por el impacto de la Contra Reforma Tridentina (García, 2006:628-629). Durante gran parte del último cuarto del siglo XVII los valores fundamentalistas de la Contra Reforma se consolidan, mientras que los proyectos culturales del humanismo renacentista se van disipando o diluyendo en expresiones de un clasicismo progresivamente más deudor de una cultura barroca (García, 2006: 633). En este período cultural se escribe el manuscrito de *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria*, referencia literaria que nos aporta indicios del vasto complejo historio-geográfico en el que los portugueses se trasladaron fuera de Europa, a través de la expansión marítima, con su cruzamiento de virtudes políticas y potencialidades comerciales, expresadas en recetas culinarias con la alusión a las especies orientales (pimienta, canela, jengibre, clavo, azafrán, azúcar) originales de los distintos dominios ultramarinos portugueses por todo el mundo.

El libro *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues, fue escrito y editado en Portugal después de la restauración (1669-1700), en las últimas décadas del siglo XVII. Lograda la paz con España, se concluyen veintiocho años de problemas inherentes a la presión de la Guerra de la Restauración pero, en el plan cultural, Portugal permanece en ritmos que no difieren considerablemente de los que precedieron a la nueva coyuntura (García, 2006: 665). Con el fin de la Restauración, se refuerza la situación del Estado regio en plan interno y externo, se expresando solamente en problemas políticos surgidos durante el remplazo de D. Afonso VI por D. Pedro II y las dificultades económicas a las cuales se buscó una salida con la política mercantilista del segundo conde de Ericeira, anteponiendo un nuevo período de prosperidad comercial en los finales del siglo XVII concerniendo al principio de la llegada del oro lucrativo de Brasil, resultado de la colonización y explotación en la zona de Minas Gerais, y en el obispado de Río de Janeiro, en las "Minas de Goyaz", como consecuencia de los Descubrimientos Portugueses en América.

Los últimos años de la década de 1680 corresponden al importante brote de ediciones de la obra gastronómica *Arte de Cozinha*, que refleja también en sus recetas la expansión marítima portuguesa, los ingredientes del Oriente/India, que perpetúa del período anterior, así como los espacios cada vez más coloniales de África y América, también miembros del imperio portugués en transformación. A pesar de la contracción de este, se guarda también una memoria gastronómica con sus huellas, especialmente las recetas como elementos importantes del patrimonio cultural portugués.

El Livro de Cozinha da Infanta D. Maria

El *Livro de Cozinha da Infanta D. Maria* es un manuscrito, códice portugués, "CÓD. I. e. 33. Cartáceo, de 73 hojas" de la Biblioteca Nacional "Vittorio Emanuele III" de Nápoles, que remonta a finales del siglo XV o principios del siglo siguiente. Esto nos trae una curiosa aportación al vocabulario histórico de la lengua nacional portuguesa, pero ilumina también una faceta de la vida social (la del antiguo, siempre vivo e inagotable arte de cocinar y comer bien, que llegó a sugerir a Anthelme de Brillat-Savarin el cuarto aforismo de la *Physiologie du goût*: "Dis-moi ce que tu manges; je te dirai ce que tu es") en una época de la historia nacional portuguesa, de la cual se conoce muy poco, ya que el más antiguo documento de este asunto apetitoso –A *Arte de Cozinha*, de Domingos Rodrigues– no es anterior a 1680 (*Livro de Cozinha*, 1986).

Este manuscrito hacia parte del patrimonio de la pequeña biblioteca personal que la Infanta D. María de Portugal (8-XI-1538/8-VII-1577), hija del Infante D. Duarte y nieta de D. Manuel I, llevó ciertamente con ella cuando se enlazó (en Bruselas, 30-XI- 1565) con Alejandro Farnesio, (1545-1592), 3º Duque de Parma, Piacenza y Guastalla. La futura Duquesa de Parma era una joven dama de notable cultura, versada en las lenguas clásicas, en filosofía y en otras ciencias humanas y divinas; no es de extrañar, por lo tanto, que, al encontrarse con su novio, hombre dado a las armas y la política más que a los intereses intelectuales, lleve en su equipaje también libros y manuscritos que había que recordar la Patria lejana (libro, 1986). El Codex I. E. 33. es un tratado que consta de cuatro libros: el primero, el Caderno dos Manjares de Carne (Caderno dos Magares de Carne), compuesto de veinte y seis recetas, numerados del IV al XXIX; el segundo, el Caderno dos Manjares de Ovos (Caderno dos Mamgares de Ovoos), con sólo cuatro recetas, numerados del XXX al XXXIII (es el más pequeño del tratado); el próximo es el Caderno dos Manjares de Leite (Caderno dos Mamgares de leyte), numerado del XXXIV al XL, con siete, donde la receta de Almojábanas de Doña Isabel de Villena (Almogauanas de dona ysabell de vylhana), términos que dan nombre a los pasteles de queso, revelan la influencia árabe en la cocina europea; y por último el Caderno das Cousas de Conservas (Caderno das Cousas de Comseruas), con veinticuatro recetas numeradas del XLI al LXVI.

Antecediendo el Caderno dos Manjares de Carne hay tres recetas separadas, son las recetas de los números 1 a 3 (Este he o modo q se tem pera enguardar framguoos, Pera se fazer sesemta varas de veludo de pello miudo, vynho dacuquar q se bebe no brasyl q e muito saõ e pera o figado é marauylhoso). Al final del cuarto libro, Caderno das Cousas de Conservas, también incluyen tres recetas más, las de número 65 à 67 (Receita de dom Luís de Moura pera os demtes, Reçeita pera squinecia, Receita pera ffogo ou escaldamento). Las seis son de utilidad casera, y no de culinaria. En total tenemos sesenta y siete recetas.

Recepta de dom luis de moura
para os dentes,

Tomarao duas canadas de vinho velho
e hũa panela noua. Dataillhe em aly hũa
ponçã de murta verde e hũa ponçã de alcaçuz
e hũa maadã de casca de lorna e hũa ponçã
de cascas de pinhas machocadas e hũa
ponçã de cascas de lorna e hũa maadã
de casca de sal camêdade e hũa colher
de prata de pimenta machocada / e hũa pu
cois de beber e hũa de m. l. / 16to hũa de hũa
de ferver e mingua tres de d. de d. de p. de p. de p.
nela e em tao quando se lamcaõ na cu
ma anouto cubramy muito bem a ca bera
e hũa tualça dobrada por cima da ca bera
e a lguã mantelina de pano por q
nã saia nenhũ bafo e e tã to ma
raõ a qte bafo ahy co aca bera e hũa
apanha e hũa de hũa a lã tamto aquã
to a qte laua to hũa lamcar bafo e hũa
tirado hũa ponçã de hũa laua to hũa
e hũa de hũa a hũa de hũa de hũa
e hũa de hũa de hũa de hũa de hũa
e hũa de hũa de hũa de hũa de hũa
e hũa de hũa de hũa de hũa de hũa

Fig.1. Antepenúltima receta del Codex I. E. 33.

Receta de Dom Luís de Moura para los dientes.

Las Frutas en el Livro de Cozinha da Infanta D. Maria

En el vocabulario quinientista referente a la cocina, a su expresión gastronómica, en Manuscrito, CÓD. I. E. 33., los frutos tienen un lugar muy importante como ingrediente de distintas recetas, a lo largo con otros como las especias derivadas de la expansión portuguesa en el lejano Oriente y África, el trigo, el pan, los huevos, la carne, la leche y el azúcar por la frecuencia de su utilización, nos remiten hacia la alimentación medieval. El Cuaderno Cuarto, *Caderno das Cousas de Conservas* es lo que más atesta la presencia de estas. Once recetas utilizando el método de conservación a través del jarabe de azúcar, donde en algunas hay frutas: hacer compota de diacidrão (Pera fazer diacidrão), conos (casquynhas), la receta para hacer melocotones (Rta pera fazer pesegos), para hacer limones (pera fazer limões), peras y codornos, perinhas dormideiras (perynhas dormydeiras), para cubrir la compota de diacidrão (pera cobrjr diacidrão), para trozos de membrillos (pera quartos de marmelos). Para el consumo a largo plazo de estas conservas: para trozos de dulce de

membrillo da Cesaria o Catarina Ximenes (Marmelada de Cria Ximenes), perada, dulce de membrillo de la Doña Joana, fartes, (fartees), mermelada de melocotón (pesejada), almívar de membrillos (pera almiuar de membrillos).

Esta terminología está inspirada en los nombres de las frutas, los principales ingredientes de su preparación. En estas hay entonces sidras (*Citrus medica L.*), melocotones (*Prunus persica (L.) Batsch var. persica*), limones (*Citrus Limon (L.) Burm, f.*), peras o codornos¹⁰² (*Pyrus communis L.*), peritas, membrillos (*Cydonia oblonga Mill.*), membrillos bábaros, peras-de-conforto¹⁰³, peras- pardas¹⁰⁴, almendras (óleo de amêndoas) e piñones. En tre recetas separadas al final de este cuaderno, encontramos la cita de Granada (*Punica granatum L.*), como ingrediente, receta Dom Luís de Moura a los dientes. Los frutos frescos, secos,

¹⁰² Codornos XLV/1, 2 – LV/2. Peras, ou peros? O dilema não paira numa atmosfera de estremecimentos amléticos, mas nem por isso deixa de intrigar o filólogo. O texto XLV-1 já no cabeçalho estabelece uma distinção: Peras e Codornos; logo na linha seguinte também distingue: peras ou codornos; e nas linhas 12 e 13 ainda diz: peras ou codornos. No texto LV-2,3 deixa-se a escolha entre codornos e peras “de conforto”. Análoga distinção se observa noutro texto de meados do séc. XVI: “Item há muitas peras de engoxa, e as mais fermosas do Reyno, / coxa de dona, pêra pão, peras de bagueim, peras doçares, codornos, peras trigães, ...” (A p.557 de: Descrição/do/terreno/em roda da cidade de Lamego duas léguas:/.../ feita por Rui Fernandes, Cidadão da / mesma Cidade, e Tratador das lonas e bordatas de El Rei, / no anno de 1531 para 1532. [Está na Collecção /de/ineditos/de/Historia Portuguesa/ publicados de ordem/da/Academia Real das Sciencias de Lisboa/pela comissão de Historia/da mesma academia/.../tomo VII/Lisboa/ Imprensa Nacional/1926]). Pouco mais tarde, em 1610 e em 1629, apresentam a mesma distinção Duete Nunes de Leão e Miguel de Andrada: “...os termos de Lisboa para peras de variadas maneiras, das quaes há huas carualhaes excellentes, ...& no valle de Collares onde se dão as pardas comus... outras cornicabras, bergamotas, de conforto... De codornos & de marmellos há muita abastança...” (Fl. 62r de: Descrição./ do reino./ de Portugal./ Per Duarte Nunez do Leão, desembarga-/dor da casa da supplicação./.../EM LISBOA/ Impresso com licença, por lorge Rodriguez./ anno. 1610). Por sua vez, em 1629 Miguel Leitão de Andrada escreveu na fl. 8r-v da conhecida “Miscelânea”: “Tem este pomar muitas outras ruas de aruoes de fructas singularíssimas, de peros, & peras de toda a sorte, a camoeza, o verdeal, o pero de Rei, a chainha, & outras mil, & os codornos tão gabados da Rainha Dona Catherina, a quem os Padres mandauão cada anno cargas d’ eles...” Uma certa confusão neste assunto deve er começado no séc. XVIII, pois João Baptista de castro, em 1745, inclui os codornos no rol das castas de peras: “...saborosíssimas Peras de muitas castas e nomes: De Rei, de Conde, Bergamotas, Bojardas, Cornicabras, Carvalhaes, Conforto, Framengas, Gervasias, Codornos...” (A pp.235-236 de: Mappa/ de / Portugal/pelo padre / João Bautista / de Castro /.../ parte primeira// Lisboa. / Na offic. De Miguel Manescal da Costa, /Impressor do Santo Officio./ ANNO M.D.CC.XLV/.../). Este “excursus” histórico leva a admitir que codorno era uma variedade de maçã: um pero. Hoje resta só o nome desses codornos, tão gabados da rainha D. Catarina, embora figurem ainda no riol das variedades consideradas raríssimas na região de Alcobça, segundo o testemunho de J. Vieira Natividade (in A Região de Alcobça – 1922). In Livro de Cozinha da Infanta D. Maria, 1986:183-184.

¹⁰³ Cõforto (“peras de cõforto”) LV/3. É uma antiga variedade de pera portuguesa, hoje desconhecida, que o nosso texto menciona uma só vez (n.º LV-3). Mais tarde, referem-se-lhe sem especial interesse Duarte Nunes de Leão (fl.62r da Descrição do Reino de Portugal. Lisboa, 1610) e João Baptista de Castro no parágrafo 12 do cap. X (pp.235-236) do seu Mappa de Portugal...Parte primeira. (Lisboa, 1745). O único autor moderno que se refere às peras de “conforto” é – que saibamos – Duarte de Oliveira Jr.: “Recordo-me de ouvir fallar desta pera como variedade muito ordinária, e supponho que se parece com a Bagueim”. (Veja-se, a página 16: Dicionario /das/peras portuguesas/Actas do Primeiro Congresso Pomológico/realizado em Portugal e promovido pela redacção/do/Jornal de Horticultura pratica/publicadas/por Duarte de Oliveira, Júnior//Porto/Typographia Occidental/1879). In Livro de Cozinha da Infanta D. Maria (1986: 123, 185).

¹⁰⁴ Pera IV/25 – VI/6, 12 – VIII/14 – ... - LXV/26-LXVI/1-LXVII/1. Pardas (Adj. pl. f.) LV/9. Denominação corrente de uma variedade de pêras, as pardas comus de Duarte Nunes de Lião (fl.62r da Descrição do Reino de Portugal. Lisboa, 1610). A respeito delas, o já citado Duarte de Oliveira Jr. diz que “em Portugal há uma grande confusão com esta pêra, porque os pomicultores dão indiferentemente este nome a muitas variedades que têm a cor parda ou acastanhada. Era necessário fazer-se um estudo muito pormenorizado sobre este género de peras, que por si deveriam formar uma categoria, ou uma classe, ou talvez melhor uma secção”. (Pág.29 do citado Dicionario das Peras Portuguesas, Lisboa, 1879). Muito mais concreta e segura doutrina encontramos no esclarecimento que nos foi amavelmente prestado pelo Sr. Eng. J. Vieira Natividade, Director do “Centro Nacional de Estudos e de Fomento da Agricultura”, de Alcobça: PERAS “PARDAS”: designam-se assim as variedades em que a epiderme dos frutos se apresenta revestida de “carepa”, ou seja de células suberificadas e portanto mortas, em vez do habitual revestimento de cutina. Por esta razão, os frutos oferecem certa aspereza ao tacto e, conforme as variedades, adquirem a cor acinzentada, acastanhada ou parda. In Livro de Cozinha (1986: 220).

en dulce o en conserva, constituyen una parte importante de la alimentación medieval y moderna, así como representaban, aún, un papel significativo en el comercio nacional e internacional de algunas regiones del país. Algunos se aconsejaban mientras que otros eran proscritos otros llegaban a la tabla de leigos, religiosos, reyes y de nobles y, ciertamente también estaban en la mesa de la gente, en general, dada la abundancia y variedad de árboles frutales que cubrían la tierra cultivable de Portugal de los siglos XV-XVI, sabemos esto porque existen pruebas documentales del cultivo de manzanos, perales, melocotoneros, cerezos, sidra bares, limóneros, naranjeros, almendras, nogales, entre muchos otros. El gran problema para la fruta y los alimentos sólidos o líquidos, fue mantenerlos en buenas condiciones para el consumo de la población del reino, y para la que los transportaba en los barcos da expansão portuguesa. La ausencia de procesos artificiales de conservación hizo con que el hombre europeo recurriera a cualquiera de los métodos tradicionales conocidos. Algunos más apropiado para carnes y pescados, como la salsa y el humado, otros utilizan principalmente para fruta, como el secado y conservación en caldas. El proceso de preservación con azúcar es lo que parece aplicarse en todas las recetas de "Caderno das Cousas de Conserva" que el código contiene ya que ello se limita a referir sólo "conserva" (Hosokawa, 2006: 91).



Fig.2 "Caderno das Cousas de Conservas", do Códice I. E. 33

Los frutos de conserva más utilizados son: las sidras o sólo su corteza, los melocotones, los limones, las peras o los codornos, los membrillos y la calabaza. La elaboración de estos dulces, generalmente era laboriosa y prolongada porque el proceso de preparación implicaba numerosos cuidados desde la elección del fruto, que debe ser perfecto, a su cocción, las demolhas en águas fris y calientes, el cuidado para no convertirse en agridulce, la colocación final en la conserva. Todo este proceso fue bastante largo, lo que condujo, en general de ocho a quince días para finalmente el jarabe dulce estuviese listo para el consumo y/o almacenamiento, como muestra el ejemplo: "ãdara qujze dias e se fazer e no dito dia lhe darão hua feruura aos mesmos marmelos e deitalheam agoa de ffrol"/ [I.1209-1212] (Hosokawa, 2006: 92). En recetas de bollos y otros dulces se verificó en 46,15% de ellos incluyen fruta. Cuatro tienen membrillos como base, una de peras, y otra de melocotones a lo qual se unen también membrillos. Las otras cinco recetas, con la excepción de almíbar de membrillos, una especie de jarabe, son muy similares, porque el proceso confección casi

no varía. Se quita la piel de la fruta, se hornea y luego se pisa en un gral. El azúcar se debe poner al fuego hasta estar en el “punto”, luego se coloca en este jarabe la fruta y se deja coser bien, sin olvidar los cuidados para que no quede ácido. Este proceso de conservación permite que el dulce se mantenga en perfectas condiciones para consumo a largo plazo. El azúcar fue, y sigue siendo, uno de los ingredientes más utilizados en la conservación de los alimentos, razón porque es bien merecido el nombre para este cuaderno que sólo menciona *Cousas de conservas* (Hosokawa, 2006: 93).

En el *Caderno dos Manjares de Carne*, hay limones (zumo) como ingrediente en la preparación de los platos, particularmente en la receta de empanadas de carne, en la de Pollo moro, y en la receta de los pasteles de palomitos; los piñones, y las frutas secas que constituyen las almendras (*Prunus amygdalus* Batsch), integran la receta de morcillas. En el *Caderno dos Manjares de Ovos* los membrillos bárbaros son el ingrediente base, la materia prima de los pasteles de membrillo, que es una receta dulce porque incluye azúcar (100%). El *Caderno dos Manjares de Leite* no menciona nada sobre la fruta. La expresión “membrillos bárbaros”, cuya existencia en la moderna terminología pomológica portuguesa se puede eliminar sin más, define una determinada y no identificada casta de membrillos, que son mencionados en la terminología de los platos de este tratado de cocina.

El Arte de Cozinha de Domingos Rodrigues

“Crédito é dos escritores a utilidade que se tira dos seus escritos;
porque então colhem o melhor fruto dos seus trabalhos,
quanto mais utilizam com as notícias que inculcam.”
Prólogo, *Arte de Cozinha Dividida em Tres Partes* (...)
Domingos Rodrigues (1693)

Domingos Rodrigues (1637-1719)¹⁰⁵ escribió un Tratado de cocina del siglo XVII, obra de arte de la cocina portuguesa, el obra *Arte de Cozinha*, dividida en dos partes, la primeyra trata de cocinar varios platos de toda la variedad de carne, & de hacer conservas, pasteles, tartas, & empanadillas. La segunda trata de peyxes, marisco, fruttas, hervas, ovos, lacticinios, conservas, & doces: com a forma dos banquetes para qualquer tempo do anno”. En su capa tenemos: “Composta, & de novo accrescentada por Domingos Rodriguez, cozinheyro do

¹⁰⁵ Famoso cocinero nació en Vila Cova à Coelheira (obispado de Lamego), en 1637 y murió en Lisboa en 20 de diciembre de 1719. Sirvió en los hogares de los Marqueses de Valença y de Gouveia y fue jefe de cocinas de la Casa Real, durante el reinado de D. Pedro II. Adquirió fama con la organización de banquetes en las casas de los reyes y de los grandes nobles, por el número y por la calidad de las recetas. No tenía competidores en su inventiva, lo que lo condujo a refinamientos culinarios y una variedad infinita, desde las sopas a los postres y vinos. Supo esquivar los ayunos determinados por los preceptos de la religión, sin olvidar los de la Cuaresma, con una gran variedad de platos de pescado que no desmerecía de los opulentos platos de carne. Así ganó en las cortes, en los salones de la nobleza y cantinas conventuales una autoridad a que se recorría a cada momento y fue seguida sin objeciones. Se decidió componer una obra similar, tan importante como sus famosos banquetes. 2.ª ed., id., 1683; 3.ª ed., id., 1693, esta con una tercera parte que se refiere a la forma de banquetes para cualquier época del año y cómo si assembla una mesa redonda exterior según el método internacional; otras ediciones, Lisboa, 1792 y 1836; también hubo otras reimpresiones. In *Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*. Volume XXV (917).

Conde de Vimioso, e dedicada ao mesmo Senhor. Lisboa. Na officina de Joaõ Galraõ: M. DC. LXXXIII. Com todas as licenças necessarias, & Privilegio Real. A custa de Manoel Lopes Ferreira¹⁰⁶.

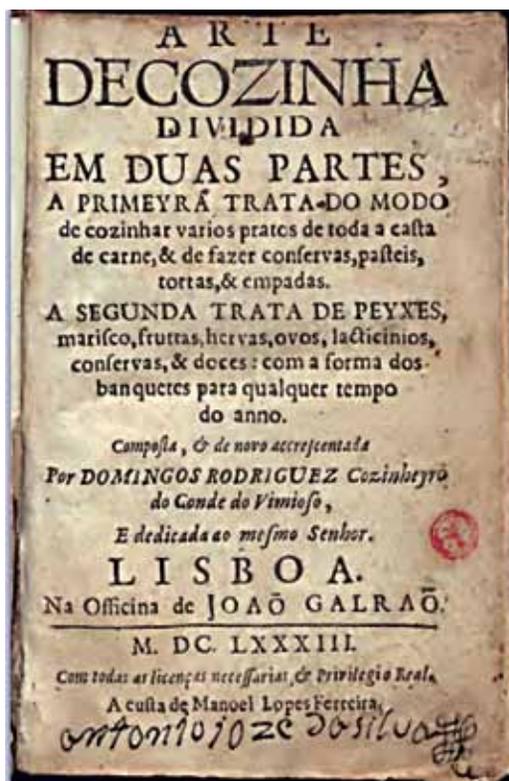


Fig.3 – Fólío inicial del “Arte de Cozinha”

(Rodríguez, 1844 a)

El libro está dedicado al Excellentissimo Señor Conde de Vimioso y en el Prologo dice “Com o exercicio de vinte & nove annos, & com a assistencia dos mayores banquetes desta Corte, & de todos os da Casa Real me habilitei para fazer esta Arte. Todas as cousas, que nella ensino experimentei por minha mão, & as mais dellas inventey por minha habilidade”. La 3ª parte, Forma de um banquete, com que se pode servir a um Embaixador fue publicado con las nuevas ediciones de la obra: en Lisboa por Manuel Lopes Ferreira 1698; en Lisboa, impreso en Officina Ferreiriana, 1732; en Lisboa por Carlos Edwards Mariz 1741; en Lisboa por João Antonio dos Reis 1794. La cuarta parte aborda el modo de “fazer pudiz, e preparar massas” y fue impreso por la Typographia de M. J. Coelho, en Lisboa, 1844.

¹⁰⁶ 1683. - [16], [246] p. ; 8° (15 cm). - No pé de impr.: Com todas as licenças necessarias, & Privilegio Real. - Colaçon segundo exemplar da BN, a que falta, aparentemente, 1 última f. em branco? ao último cad. (R); última f. impr. está mutilada, não permitindo ver a pag. - Barbosa Machado 1, 715. - Inocência 2, 197. - BN Lisboa. Livros port. de cozinha 279. <http://purl.pt/16742>

En el prólogo de la edición de 1683 advierte:

aos Officiaes de cozinha, que com todo o cuidado, & toda a dilligencia, procurem o asseyo, & limpeza de suas próprias pessoas, em tudo o que fizerem: Que nem ponhão menor diligencia em trazerem as suas cozinhas tão limpas, & com tão boa ordem, que a todos agrade a sua limpeza, & o seu concerto: Que todas as cousas com que trabalham tenham seu lugar certo, em q se achem quando forem necessarias, & em que se tornem logo a pôr muito bem limpas depois que servirem; não dilatando esta diligencia para mais tarde.

Esta obra¹⁰⁷ (Rodríguez, 1765) ejemplar del lenguaje de cocina del siglo XVII refleja la experiencia de una jefe/mestre de la cocina de la Casa Real Portuguesa de El-rei D. Pedro II, y dos banquetes integrados en fiestas. Testimonio de un Portugal que tenia como tradición en la política real albergar sus embajadores, y de toda una gastronomía de celebraciones diarias a menudo efímeras. Podemos percibir la importancia social que la fiesta tiene en el barroco si consideramos que “su boato y su artificiosidad son prueba de la grandeza y poder social del que la da (...) Las fiestas barrocas se hacen para ostentación y para levantar admiración” (Marravall, 1990: 487)¹⁰⁸; convirtiendoselas en “un instrumento, un arma, incluso, de carácter político” (Marravall, 1990: 494)¹⁰⁹. “Mas a festa não era só isso, nem tão pouco mero acontecimento frívolo. Ela tinha o seu papel. Como sinal exterior da riqueza do príncipe ou rei, necessário ao seu prestígio e ao seu êxito, era primordial numa época em que, afirmava Calderón, la vida es sueño” (Borges, s/d: 114-5).¹¹⁰

En Portugal reinó D. Pedro II como rey, después de años de regencia hasta la muerte de su hermano, D. Alfonso IV. D. Pedro había casado con la cuñada, después de la anulación del matrimonio de D. Maria Francesca de Sabóia con el rey depuesto. La reina era hija del Duque de Nemours, nacida en París, y su llegada a Portugal fue una consecuencia de la política de Luis XIV, quien quería atraer a nuestro país a su esfera de influencia, debido a la guerra que en ese momento Francia tenia con España (Rodrigues, 1693: 16). Lo que es importante, más que sus intenciones políticas, es su país de origen y familia a la que pertenecía, con el fin de comprender mejor el libro de su cocinero, Domingos Rodrigues. D. Maria Francisca lo tuvo como chef principal del palacio hasta morir; la reina murió tres años después de la publicación del *Arte de Cozinha*. La influencia de la cocina francesa y los hábitos que la reina trajo consigo, son fundamentales en el trabajo de Domingos Rodrigues,

¹⁰⁷ É esta a mais correcta e accescentada de todas as anteriores, e por isso preferível para o conhecimento dos termos facultativos da arte. Todavia, o chamado Catalogo da Academia, menciona em lugar d'ella: (C) A primeira edição, contendo só 1.ª e 2.ª partes: sahiu em Lisboa, por João Galvão 1680. 8.º - Ibi, pelo mesmo 1683. 8.º A 3.ª parte da forma dos banquetes etc. sahiu com a nova edição da obra, feita em Lisboa, por Manuel Lopes Ferreira 1698. 8.º - As tres partes: ibi, na Offic. Ferreiriana 1732. 8.º - Ibi, por Carlos Esteves Mariz 1741. 8.º de VI – 302 pag. – (Há outra, com indicações idênticas no rosto, mas totalmente diversa, e com menor numero de pag.) – Ibi, por João Antonio dos Reis, 1794. 8.º Muitas outras edições poderia aqui mencionar d'este livro, entre nós popularíssimo. A ultima que tenho presente é de 1836, mas creio que mais alguma, ou algumas já depois d'esta se fizeram (Silva, 1987: 197-198).

¹⁰⁸ In Mimoso, 2005: 400.

¹⁰⁹ In Mimoso, 2005: 400.

¹¹⁰ In Mimoso, 2005: 400.

que refleja perfectamente lo que sucedió en la corte y en las grandes casas de Francia en del mismo periodo. El cocinero portugués tuvo la oportunidad de servir a una reina que se interesaba por la buena cocina y que provenía de una familia conocida por los buenos cocineros que arregimentava. Señalase la enorme coincidencia de La Varenne, el cocinero más prestigioso de Francia, haber dejado la casa del Conde d'Uxelles para servir a casa de Nemours, el hogar de los padres de D. Maria Francisca de Sabóia (Rodrigues, 1693).

Las Frutas en la Arte de Cozinha

En el lenguaje culinario del tratado portugués de Domingos Rodrigues se utilizan vocabulos sobre frutas, de referencia: peros¹¹¹; peros camuezos¹¹²; camuesas¹¹³; peras (peras de conserva; peras dulces); membrillo (trozos de); manzanas¹¹⁴ (maçãas azedas; maçãas fritas); limón (çumo de; talhadas de; hua duzia de limões em talhadas; & limão por cima); lima (Çumo de lima); naranja (çumo de; çumo de duas larajas azedas); uvas (maduras); ginjas; remaãs (& romãas); cidras (de casca); melocotones (secos); alperches; cerezas; fruta de siringa; fresas; castañas; almendra (amendoas pizadas; leyte de huma quarta de amendoas); nueces (pisadas).

Lo que Rodrigues ha traído de nuevo fue la manera como las frutas eran conservadas, en dulce de membrillo, en mermelada, confitadas o en jalea. Es una influencia marcadamente francesa, con utilización de frutos que hasta ese momento no eran consumidos o tratados para ser comidos fuera de temporada. Aparecen las guindas, las granadas y los damascos, en almíbar o cristalizados, con la posibilidad de ser tratados en forma de dulces de membrillos o jaleas (Rodrigues, 1693: 27). La segunda parte de la obra, el Capitulo IX. & ult. "De doces de frutas", nos presenta: "Marmellada commua (Rodrigues, 1693: 169)."; "Marmellada de çumos" (Rodrigues, 1693: 170); "Marmellada de Jeleya" (Rodrigues, 1693: 170) ya que así se puede hacer las jaleas de granadas, camoesas, ginga, peras, uvas o manzanas; "a Perada" (Rodrigues, 1693: 171), conserva de pêra; a "Pessegada" (Rodrigues, 1693: 173), com melocotones; "Pêssegos secos" (Rodrigues, 1693: 173-174)., com melocotones o albaricoques. Las frutas se deberian comer solas, pero también seran utilizadas en las recetas de platos salados, como fue el caso con los peros, cidrões, ginjas, etc. (Rodrigues, 1693: 27).

¹¹¹ Pêro, s. Do lat. Pyru- ou piru-. Séc. XVI: "...estava a praça chea de muyt muytas uvas frescas, toda a sorte de maçãas, & peros", Aveiro, cap. 79, p.427 (Machado, 2003: 350).

¹¹² Camoês, adj. A crer em Severim de Faria (*Discursos*, fl. 89, vs), tal denominação provém do top. Galego Santa Eulália de Camos. Em 1531-1532: "Item há muitas maçãs em abastança de muitas castas, a saber: *camoesas*, repinaldos, veloso...". *Descrição do Terreno em Roda da Cidade de Lamego...*, em *Inéd. Hist.*, V, p. 557; cf.: L. V., *Etnografia Portuguesa*, II, p.101 (Machado, 1967: 517).

¹¹³ Camo-ena: eza: uco; c. terra. Efp.; appell.: maçãa: e grosseito. V. Sam. (De Lima e Bacellar, 1783: 90).

¹¹⁴ Maça, s. Arilo da noz moscada. Origem ainda um tanto obscura; parece, no entanto, tratar-se de voc. Entrado por via culta, do lat. Medieval macis, talvez correspondente ao clássico *maccis*, -dis, de sentido contestável, abonável em Plauto (*Pseudolus*, vs. 832), se bem que *Ernout-Meillet*, por exemplo, julguem tratar-se de palavra forjada pelo comediógrafo latino. Em qualquer caso não fará qualquer relação com *macír* (em Plínio, *Nat. Hist.*, XII, 32), do gr. *Mákir* (vj.: D. E. I., s.v. *mace*). Em 1500: "...sandalo, laca, noz moscada e massa", Navegação de *Pedro Alvares Cabral*, cap. 15 (cit. de Dalg., s.v.). Maça, s. Do lat. *Mattiāna* (malá), " (maça) de *Mattium*, capital dos Catos, povo germânico (Tácito, *Annales*, I 56)" que teria sido provável produtora de especial tipo de maçãs. Como top. Nome de ri, em 1187, no *Instituto*, vol. LVI, p.200, na forma *Maçãas*. Maçaal, s. *Ant. De maçãa*, forma antiga de *maça*. Séc. XIV: "uiron seer elRey aa soonbra de hun *maçaal*", *Crónica Troyana* I, 115, 8 (Lorenzo). In Machado, 1967: 1450. Maç-ãa, eira (málon) c. Fructa (mala) face do rosto. V. a. (De Lima e Bacellar, 1783: 430).

En la primera parte da la obra que “trata do modo de cozinhar varios pratos de toda a casta de carne, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas”, tenemos la receta “8. Sopa de peros camoezes”:

A sopa de peros se pode fazer em hua tigella nova, na qual se deite o molho de qualquer genero de assado com tres, ou quatro peros em quartos aparados, & ponha-se a ferver: despois de cozidos os peros, botem-se com o molho em hum prato sobre fatias tostadas, & ponha-se o assado por cima com çumo de limão: e vá á mesa (Rodrigues, 1683: 7).

Na receita “9. Sopa de amendoa”:

A Sopa de amendoa se faz deitando-se em meya canada de leite, oyto gemas d`ovos, meyo arratel de açúcar, quatro onças de amendoas muito bem pisadas, & huma quarta de manteiga: tudo isto junto, despois de muito bem batido, ponha-se em hu tacho a cozer em lume brando, & como for engrossando lance-se em hu prato (ou frigideira) ponha-se a còrar na torteira, ou no forno, & corado leve-se à mesa (Rodrigues, 1683).

Variadas recetas de carne tenian frutos como ingredientes: almendras, en el “Carneiro preto¹¹⁵” (Rodrigues, 1683: 17); membrillos y manzanas, en el “Carneiro estofado¹¹⁶” (Rodrigues, 1683: 8); almendras sin casca, en la “Perna de Carneiro armada¹¹⁷” (Rodrigues, 1683: 21); membrillos, o si no los hay, manzanas agrias, en la “Galinha agra, & doce¹¹⁸” (Rodrigues, 1683: 31); manzanas agrias, en el “Peru Salchichado¹¹⁹” (Rodrigues, 1683: 34); almendras pisadas, en el “Peru de sopa branca¹²⁰” (Rodrigues, 1683: 36); membrillos, camoesas e limón, en el “Perù com salsa real¹²¹” (Rodrigues, 1683: 36) y en el “Perù estilado¹²²” (Rodrigues, 1683: 37); almendras pisadas, en los “Frangãos doces¹²³” (Rodrigues, 1683: 44); uvas maduras, en el “Pato com Molho¹²⁴” (Rodrigues, 1683: 73); zumo de naranja, en el “Fígado de porco” son algunos de los ejemplos. La fruta incorpora las recetas también en platos de pescado: leche de almendras en el “caril para qualquer peyxe¹²⁵” (Rodrigues, 1683: 126); zumo de limón¹²⁶ y lima, en el “Escabeche” (Rodrigues, 1683: 127); zumo de naranja, en la “Lamprea assada” (Rodrigues, 1683: 128); almendras, en las “Murcellas” (Rodrigues, 1683: 150).

¹¹⁵ Receta 11.

¹¹⁶ Receta 12.

¹¹⁷ En la receta 17.

¹¹⁸ No capítulo III, De varios pratos de galinha, en la receta 10.

¹¹⁹ No capítulo IV.

¹²⁰ No capítulo IV, en la receta 4.

¹²¹ En la receta 5.

¹²² En la receta 6. Deste modo se fazem galinhas, pombos, ou coelhos.

¹²³ No capítulo VI. De alguns pratos de frangãos, en la receta 6.

¹²⁴ No capítulo VII. De alguns pratos de ades, & Patos’.

¹²⁵ Segunda parte. Pertencen a la segunda parte, también, las 4 referencias subsiguientes.

¹²⁶ Los limones son de la familia de los cítricos, de componentes ácidos. La adición de zumo de limón crea sabores acidulados.

En el capítulo V, “De pasteis, & de tortas doces”, hay importantes recetas específicas de frutas como ingredientes de tartas: “Torta de gíngas”; “Torta de Limões”; Torta de Marmellos”; “Torta de Camoezas” y de cualquiera otra fruta. En el Capítulo VI “De manjar real, & manjar branco”, hay el “Manjar branco de peros” (Rodrigues, 1683: 157) La almendra es un fruto seco muy presente en las recetas de dulces: “Bolos de amendoas” (Rodrigues, 1683: 163); “Bollo de Bacia” (Rodrigues, 1683: 163); “Massapães de ovos” (Rodrigues, 1683: 165); “Pão de Lò de Amendoas” (Rodrigues, 1683: 166); “Fatias de ovos” (Rodrigues, 1683: 168); “Talhadas de ovos” (Rodrigues, 1683: 168).

Curiosa es la nota que nos enseña el uso del zumo de limones como un ingrediente culinario de helado (Rodrigues, 1683: 176). En las recetas que integran la “Forma de como se han de dar os banquetes em todos os meses do anno”, tenemos además de las frutas ya referidas (en el mês de Febrero, Setiembre y Diciembre), la fruta de Siringa, e en el mes de Febrero, fresas (Rodrigues, 1683: 168-199). En los “Banquetes ordinarios e extraordinarios para qualquer tempo do anno”, tenemos la granada, en la receta 6. “Patos à Francesa guarnecidos cõ marmellos, & romãas” (Rodrigues, 1683: 203). En el “Banquete de Peixe para a Quaresma”, tenemos fruta de siringa (Rodrigues, 1683: 206). La Receta de Peru, o Pato, o Pollo morisco tiene nuezes, como fruto seco (Rodrigues, 1683: 208). En la “Receita de hum banquete à Francesa extraordinário” tenemos un “Hum prato de peras doces, & cerejas” (Rodrigues, 1683: 200).

Rodrigues describe la “Forma de um banquete, com que se pode servir a um Embaixador”, donde hay platos con fruta variada y con el siguiente texto:

Também me pareceu conveniente repetir aqui a ordem, e forma de um jantar grande, feito à estrangeira, o qual consta de um prato grande posto no meio da mesa com oito pratos meãos em roda, seguindo-se também oito pratinhos em roda; porém tudo na mesma coberta, o que claramente mostra a estampa que se segue, para que da mesma forma se ponham os pratos, e se sigam as cobertas, que em quanto ao comer, pode admitir variedade (Rodrigues, 1987: 204).

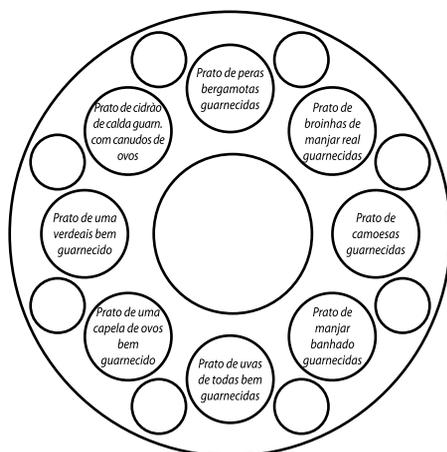


Fig.4. Forma de un banquete, con lo que se puede servir a un Embajador.
Fonte: Rodrigues, 1987: 204.

Algunas recetas enseñan a conservar, encontrar, membrillos y peras. Encontrar es una forma de conserva que hoy llamamos encurtidos, o sea, una conserva hecha con sal, vinagre y especias, que aguanta mucho tiempo y que puede ser consumida sola o integrando cualquier receta. Domingos Rodrigues introdució algunas novedades en la forma de consumo y preparación de algunas frutas (Rodrigues, 1693: 27). Esta también estuvo presente en el arte portugués de la época, siendo interpretada por varios artistas, en particularmente en la pintura.



1

2

Fig.5.1 – Naturaleza-muerta con Melocotones y Loro. 2 – Naturaleza-muerta con Cesta de Frutas y Loro.
Fonte: 1- Baltazar Gomes Figueira. Óleo sobre lienzo, 530 x 890 mm. Sin firma, C. 1645-55. Lisboa, Colección José Lico.
2- Baltazar Gomes Figueira. Óleo sobre lienzo, 413 x 513 mm. Sin firma, C. 1645-55. Porto, colección particular.

Algunas de las frutas mencionadas en el tratado *Arte de Cozinha* tenían representatividad en el período de Seiscientos portuguesa en la pintura de Baltazar Gomes Figueira (1604-1674), pintor que nació y murió en Óbidos y una de las personalidades más notables de la pintura peninsular del siglo XVII. Famoso en su tiempo como pintor de bodegones y de paisajes (en el momento llamado países), ha beneficiado de una larga educación artística en Sevilla, donde la convivencia con Herrera el Viejo, Francisco de Zurbarán, Juan del Castillo, Francisco Pacheco y otros notables de la época le permitieron profundizar conocimientos y experimentar géneros pictóricos en los cuales se convertiría en un auténtico experto (Catálogo, 2005: 9). La figura 5.1. Naturaleza-muerta com Melocotones e Loro, a pesar del fuerte desgaste de la capa pictórica que retiró la delicadeza al modelado de las frutas, e de un cambio notable de colores reflejados en el oscurecimiento general del lienzo, todavía se puede ver en ello el virtuosismo técnico basado en una agudísima atención y una profunda comprensión de las texturas. Parece preceder el otro lienzo aquí representado con loro y frutero, que copia libremente parte de esta, cambiando detalles de la formalización de una composición caprichosa. Sería así el punto de partida de las versiones con el mismo loro en varias colecciones que lo convierten en un motivo recurrente del atelier obidense (Catálogo, 2005: 166). La pintura con el loro tiene en primer plano un melocotón cortado por la mitad mostrando el hueso. Es un elemento relativamente inusual ya que en la pintura europea es raro y sólo aparece, varias veces, en la pintura de Louise Moillon. Es muy posible que en la Lisboa de mediados del período de seiscientos haya pinturas de su autoría, considerando la fuerte presencia francesa en la Corte, y la amplia difusión de sus obras (Catálogo, 2005: 167). La figura 5.2. Naturaleza-muerta con Cesta de Frutas y Loro, es de una colación privada. Representa una cesta de higos y peras y un

loro debicando cerezas. Además de la representación simbólica de sus elementos, con connotaciones marianas, el hecho de que el pintor pone fruteros en el lienzo y junta el ave con las frutas, constiuye una enorme relevancia en estas naturalezas-muertas portuguesas.

Ellas nos dan la fuerte presencia de la fruta en el cotidiano portugués en un área socialmente elevado, y la visión de un gran artista de la corte con una clásica educación exterior, que sirve su rey como un empleado del Estado de Bragança (tales como los nuevos documentos relatan), ocupado en Lisboa con funciones de inspección en los Paços Reais e de inventariación de sus rellenos, y con una producción especializadísima en la pintura de bodegones (Catálogo, 2005: 10).



1

2

Fig.6 – 1 –Naturaleza-muerta: Olla y Cesta con Queso, Higos y Cerezas. Josefa de Ayala, cerca de 1660-1670. Pormenores. Pintura de óleo sobre lienzo, A. 540 x L. 1080 mm, sin firma. G.C. 2 – Pormenor. Procedência: antigua colección Alfredo Guimarães. Lisboa, Colección privada G.C.

La figura 6.1. Naturaleza-muerta: Olla y Cesta con Queso, Higos y Cerezas, de Josefa de Ayala e Cabrera. La pintora nació en Sevilla, hija del pintor portugués Baltazar Gomes Figueira y de su esposa española D. Catarina Camacho Cabrera Romero, en 1630, arraigada desde niña en Coimbra y luego en Óbidos, donde trabajó y murió en 1684, es sin duda, la más célebre artista nacional del siglo XVII. Alvo de una legendaria tradición laudatória creada alrededor de su trabajo, no sólo para la fecundidad creativa que siempre ha mostrado, sino también por su utilización de la firme toponimia Josefa Óbidos con que firmó parte de su producción, esta pintora de ressaibos iberísticos crea patentes con una originalidad inusual, en el marco de la pintura portuguesa del siglo XVII, un papel de importancia indiscutible (Catálogo, 1993: 13). Este bodegón “al espanhol” representa una olla, queso, higos y una cesta de cerezas, de buena calidad tanto en el diseño “realista” y en la modulación lumínica. No dejan de aparecer con uno de los dos bodegones de la misma Josefa de Ayala existentes en la colección Gamero Cívico de Sevilha y con el de la colección de Mello Breyner, que parece ser una réplica de este. Viene de la antigua colección Alfredo Guimarães (Catálogo, 1993: 45-46).

Así como la pintura también la literatura portuguesa del Barroco consagró en la figura de Sórora Maria de Céu, poemas donde las frutas son como un lema para la alabanza al Creador a través de su significación moral, oculta:

Cântico ao Senhor pelas frutas

Ao Senhor louvemos / Pelas frutas belas
Que criou regalo / Sendo Providência.
Ao Senhor louvemos / Nas frutas primeiras
Que são frutas novas / De esperanças velhas.
Ao Senhor louvemos, / Na maçã, e entra,
A que nasceu culpa / E acabou fineza.

Ao Senhor louvemos, / Pelas romãs régias,
Que por dar-nos coroa / As criou com ela.
Ao Senhor louvemos, / E ao louvá-lo venha,
Pelo amo, amora, / Pelo amei, ameixa.
Ao Senhor louvemos, / Na ginja, e cereja
Para o gosto paz, / Para os olhos guerra.

Ao Senhor louvemos, / Nas uvas, que emblemas
Mostram nos altares / E escondem nas cepas.
Ao Senhor louvemos, / Na laranja isenta,
Que a criou esquiva / Porque a criou Bela.
Ao Senhor louvemos, / Do figo ao néctar
E a melhor Mercúrio / Dedicado seja.

Ao Senhor louvemos, / Na fruta das peras
Que dão esperanças / Porque são esperas.
Ao Senhor louvemos, / Do melão nas letras
Que até pelas frutas / Reparte ciências.

Ao Senhor louvemos, / Na avelã, que encerra,
Em pouco miolo / Muita providência.
Ao Senhor louvemos, / Na tâmara excelsa
Que por dar-se a Paulo / Se escondeu a Eva.

Ao Senhor louvemos, / No limão que encerra
A vontade fina, / Em fruta grosseira.
Ao Senhor louvemos, / Pelas frutas belas
Que criou regalo / Sendo providência.¹²⁷

¹²⁷ OBRAS VÁRIAS, pp.118-119 (Catálogo, 1993: 73-74).

Conclusión

El punto de partida fue analizar la fruta en la cocina portuguesa del período de Cuatrocientos/Seiscientos, en el sistema para fijar memorialmente la misma, partiendo de dos obras, expresiones de la cultura portuguesa y de una élite. La sociedad del primer tratado que no se conoció en su magnitud, algo que no ha ocurrido con el tratado de Rodrigues. ¿Pero porque no hubo otras obras de cocina contemporánea en este segundo libro? ¿Y porque no hay obras impresas anteriores sobre el tema? ¿Quales son las limitaciones sociales, culturales inherentes a este hecho? ¿Qué impacto tuvo el tratado de Rodrigues en clases sociales más desfavorecidas económicamente a lo largo de sus distintas ediciones?

La especialización memorial de Rodrigues no parece reductiva, ya que como expresión de una cultura, o de un sistema de pensamiento, y un vínculo al poder oficial, está conectada a muchas especializaciones memoriales de países como Francia, Italia, Inglaterra y el mundo árabe que la influenció. La fluidez de un “imperio” colonial polifacetedo, que combina las relaciones internacionales políticas y culturales, competió para promover la circulación de recuerdos, en este caso gastronómicos y del papel especial que la fruta portuguesa ha jugado en el paradigma nacional gustativo, y en su expansión como recetario para países como Brasil. En barcos y carabelas partirán de Lisboa estas dos obras en análisis, que resultan de la movilización de experiencias personales, de “misturas”, e “influencias” de las poblaciones y espacios, a través de la expansión marítima portuguesa.

Tomamos la idea de la complejidad: la diversidad discursiva, permanencia de ingredientes, desafiando las singularidades. Y es en esta complejidad que está avalada la riqueza gastronómica portuguesa. Rodrigues ha sufrido influencias en la estructuración de su obra, y en el dominio del léxico de los sabores, el tratado de la cocina francesa *Le Cuisinier François* (1651), de François Pierre de La Varenne¹²⁸, que fue cocinero del marqués d’Uxelles. Se reconocen en él influencias francesas e italianas, como en las recetas de Sopas a la Italiana y sopas, o potagem a la Francesa¹²⁹, Pollo en potagem a la Francesa¹³⁰; Frangãos a la Francesa¹³¹; Perdizes asadas a la Francesa¹³²; Olla Francesa¹³³; empanadillas Francesas y empanadillas Romanas¹³⁴; Cardos a la Italiana¹³⁵; palomas a la Francesa sobre rebanadas albardadas¹³⁶; cabrito a la Francesa guarnecido, con cabezas de cabrito con relleno; patos a la Francesa, guarnecidos con tallado albardadas queso; pastel de jamón de agro y dulce, a la Italiana¹³⁷.

¹²⁸ *Le Cuisinier françois, enseignant la maniere de bien apprester & assaisonner toutes sortes de viandes grasses & maigres, legumes patisseries, & autres mets qui se seruent tant sur les tables des grands que des particuliers.* Par le sieur La Varenne escuyer de cuisine de Monsieur le Marquis d’Uxelles. A Paris, chez Pierre David, au Palais, à l’entrée de la Gallerie des Prisonniers. M. DC. LI. Auec Privilege du Roy.

¹²⁹ Capítulo I.

¹³⁰ Capítulo III.

¹³¹ *Primera parte*, en el capítulo VI.

¹³² *Primera parte*, en el capítulo VIII.

¹³³ *Primera parte*, en el capítulo XVII.

¹³⁴ *Primera parte*, en el capítulo XX.

¹³⁵ *Segunda parte*, en el capítulo III.

¹³⁶ *Na Forma como se hão-de dar os Banquetes em todos os meses do ano, no mês de Março.*

¹³⁷ *Na Forma como se hão-de dar os Banquetes em todos os meses do ano, no mês de Agosto.*

También son evidentes las influencias de los ingleses en varias recetas de empanadillas¹³⁸ y de tartas¹³⁹. De la cocina oriental tenemos pruebas en Palomas Turcas¹⁴⁰, y Palomas Turcas con crema¹⁴¹; em platos de frangãos Turcos con crema y cardo¹⁴². Es evidente la influencia de la cocina árabe, en recetas Pollo Morisco¹⁴³, Embutidos Mouros¹⁴⁴, Desina Olha Moura¹⁴⁵ pescado Morisco¹⁴⁶, Almojávemas de cuajada¹⁴⁷ y en los trozos de pescado a la Morisca con arteletes de masa¹⁴⁸ (Rodrigues, 1693).

No século XIX, era editado o livro, conforme a edição de 1844 (Rodrigues, 1844b) y a partir de esta en 2002 el Fac-símile¹⁴⁹. Rodrigues es un hombre de paso de una cocina de fuerte acento de quinientos y arcaizante¹⁵⁰ pero el reflejo de un universo de los La Fruta en La Gastronomía Portuguesa. Del Libro de Cocina de la infanta doña María al arte de la Cocina de Domingos Rodrigues (S. XV-XVII)

Descubrimientos marítimos portugueses, para una cocina más moderna y dirigida a la llegada de los nuevos tiempos que se anuncian. El liberalismo y el ascenso de las clases burguesas, quien vio en la cocina aristocrática un signo de subida de estatus, han allanado el camino para la revolución culinaria que seguiría otras revoluciones que los siglos XVIII y XIX contemplaran (Rodrigues, 1693: 28).

En el periodo de Cuatrocientos/ Seiscientos, la fruta se afirma y prevalece como un ingrediente muy importante en la gastronomía portuguesa. Tiene su papel en la elaboración de recetas culinarias de las clases sociales más favorecidas, en los hábitos alimentarios de la nobleza y de la aristocracia, estando presente en los banquetes. La forma como los platos que utilizaban fruta se describen y su presencia en el arte y literatura contemporáneos del tratado de culinaria de Rodrigues, lleva a pensar que esta era muy abundante y apreciada sobre diversos aspectos en Portugal.

¹³⁸ *Na Primeira parte*, no capítulo XX.

¹³⁹ *Na Forma como se hão-de dar os Banquetes em todos os meses do ano, no Mês de Julho*.

¹⁴⁰ *Na Primeira parte*, no capítulo V.

¹⁴¹ *Na Forma como se hão-de dar os Banquetes em todos os meses do ano, no Mês de Maio*.

¹⁴² *Na Forma como se hão-de dar os Banquetes em todos os meses do ano, no Mês de Julho*.

¹⁴³ *Na Primeira parte*, no capítulo III.

¹⁴⁴ *En la Primera parte*, en el capítulo XIV. Resulta algo raro que Domingos Rodrigues, relativamente a la nomenclatura utilizada revele un profundo desconocimiento de preceptos espirituales de los Musulmanes y Judíos en términos de alimentos prohibidos en los textos sagrados, sea en la Torá o el Corán, ya que esta receta en particular utilizaba como ingrediente la carne de cerdo. Lo mismo ocurre con otras nomenclaturas de recetas alusivas a la denominación Judía presente en esta obra.

¹⁴⁵ *Primera parte*, en el capítulo XVII.

¹⁴⁶ *En la segunda parte*, capítulo I.

¹⁴⁷ *En la segunda parte*, capítulo IV.

¹⁴⁸ *Na Forma como se hão-de dar os Banquetes em todos os meses do ano, no Mês de Abril*.

¹⁴⁹ *Arte de Cosinha*, 2002 http://pt.wikipedia.org/wiki/Domingos_Rodrigues

¹⁵⁰ Ainda inspirada na época do "Livro de Cozinha" da Infanta D. Maria de Portugal, códice I. E. 33. da Biblioteca Nacional "Vittorio Emanuele III" de Nápoles.

Referencias bibliográficas

Fuentes impresas

Ariès, Philippe e Duby, Georges (dir). *História da Vida Privada*. Vol. 3. Do Renascimento ao Século das Luzes. Lisboa, Edições Afrontamento, 1990.

Borges, Nelson Correia. *A Arte nas Festas do Casamento de D. Pedro II*, s.l., Paisagem Ed., s.d.

Catálogo "*Baltazar Gomes Figueira (1604-1674) Pintor de Óbidos "que nos paizes foi celebrado"*". 11 de Janeiro /Maio, 2005.

Catálogo "*Josefa de Óbidos e o Tempo do Barroco*". Coordenação Vitor Serrão. 2.^a Edição, 1993.

Catálogo das *Obras Impressas no séc. XVII*. Lisboa, Ed. Biblioteca Central da Marinha, 1996.

De Lima, Bernardo e Bacellar, Me`lo, prior no Alentejo &c. *Diccionario da Lingua Portugueza, em que se acharão dobradas palavras do que traz Bluteau, e todos os mais Diccionaristas juntos: a sua própria significação: as raízes de todas ellas: a accentuação: e a selecção das mais usadas, e polidas: a Grammatica Philosophica, e a Orthographia Racional no principio, e as explicações das abreviaturas no fim desta obra*. Lisboa, com licença da Real Mesa Censoria, na officina de Joze de Aquino Bulhoens, Anno de MDCCLXXXIII (1783).

Flandrin, Jean-Louis e Montanari, Massimo. *História da Alimentação*. 1. Dos primórdios à Idade Média. (Vol. I) Lisboa, Terramar, 1998.

_____. *História da Alimentação*. 2. Da Idade Média aos Tempos Actuais. (Vol. II) Lisboa, Terramar, 2001.

García, José Manuel – *A Historiografia Portuguesa dos Descobrimentos e da Expansão (séculos XV a XVII): Autores, Obras e Especializações Memoriais*. Tomo II. Dissertação de Doutoramento em História apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto. Porto, 2006:628-629.

Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira. Lisboa, Rio de Janeiro Editorial Enciclopédia, Limitada.

Hosokawa, Antonieta Buritti de Souza. *O Tratado da Cozinha Portuguesa – Códice I. E. 33. Aspectos Culturais e Linguísticos*. São Paulo, Faculdade de Filosofia, Letras e Ciências Humanas. Departamento de Letras. Programa Pós-Graduação em Filologia e Língua Portuguesa, Universidade de São Paulo, 2006.

Livro de Cozinha da Infanta D. Maria. Códice Português I. E. 33. da Biblioteca Nacional de Nápoles, Prólogo, Leitura, Notas aos textos, Glossário e Índices de Giacinto Manuppella. Lisboa, Imprensa Nacional Casa da Moeda, Biblioteca de Autores Portugueses, 1986.

Machado, José Pedro. *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa* com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados. 2ª Edição, vol. I. Lisboa, Livros Horizonte, 1967.

_____. *Dicionário Etimológico da Língua Portuguesa* com a mais antiga documentação escrita e conhecida de muitos dos vocábulos estudados. 8ª Edição, Quarto Volume M-P. Lisboa, Livros Horizonte, 2003.

Marraval, José António. *La Cultura del Barroco*. Barcelona, Ed. Ariel, 1990.

Mimoso, Anabela Brito Correia de Freitas. *A Novela Breve Portuguesa do Século XVII*. Dissertação de Doutoramento apresentada à Faculdade de Letras da Universidade do Porto, Porto, 2005.

Nobreza de Portugal e do Brasil. 3 Volumes. Lda. Lisboa, Rio de Janeiro, Editorial Enciclopédia, 1960-1989.

Rodríguez, Domingos *Arte de Cosinha, dividida em tres partes... Obra util e necessaria a todos os que regem e governam casa. Correcta e emendada n' esta 7ª impressão*. Lisboa, por João Antonio da Silva, 1765. 8º.

Rodrigues, Domingos *Arte de Cozinha*. Leitura, apresentação, notas e glossário por Maria da Graça Pericão e Maria Isabel Faria. Lisboa, Imprensa Nacional – Casa da Moeda, Biblioteca de Autores Portugueses, 1987.

Rodrigues, Domingos (a) *Arte de Cosinha*. Rio de Janeiro: Expressão e cultura, 2002. Fac-símile de Lisboa: Typographia de M. J. Coelho, 1844.

Rodrigues, Domingos. *Arte de Cozinha dividida em tres partes, a primeira trata do modo de cozinhar vários pratos de todo o género de carnes, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas. A segunda trata de peixes, mariscos, frutas, ervas, ovos, lacticínios, doces, & conservas pertencentes ao mesmo género. A terceira trata da forma de banquetes para qualquer tempo do ano, & do modo com que se hospedão os Embaixadores, & como se guarnece uma mesa redonda à Estrangeira Composta, & terceira vez acrescentada, por Mestre da cozinha de Sua Majestade, que Deus guarde, e dedicada terceira vez ao conde do Vimioso*. Lisboa. Na oficina de Manoel Lopes Ferreyra. com todas as licenças necessárias, & Privilégio Real. Prefácio de Alfredo Saramago, Colares Editora, M. DC. XC. III (1693).

Rodrigues, Domingos (b) *Arte de Cosinha Dividida em quatro partes, a primeira trata do modo de cosinhar varios guizados de todo o genero de carnes, e conservas, tortas, empadas, e pasteis. A segunda de peixes, mariscos, fructas, hervas, ovos, lacticínios, doces, conservas do mesmo genero. A terceira de preparar mezas em todo o tempo do anno, para hospedar Príncipes, e Estrangeiros. A quarta de fazer pudiz, e preparar massas. (Domingos Rodrigues Mestre de Cosinha de Sua Magestade)*. Lisboa, Typographia de M. J. Coelho, 1844.

Silva, Inocêncio Francisco da. *Dicionário Bibliográfico Português* (ed. fac-similada de ed. da I.N. de 1858 – 1923), Lisboa, I.N.C.M., 1987.

Silva, Innocencio Francisco da. *Diccionario Bibliographico Portuguez* Estudos. Tomo Segundo. Lisboa, Na Imprensa Nacional, MDCCCLIX (1859).

Sousa, D. António Caetano de. *História Genealógica da Casa Real Portuguesa*. Coimbra, Atlântida, 1949.

Fuentes Impresas Digitalizadas

[Biblioteca Nacional (BN) Lisboa. Livros portugueses de cozinha].

<http://purl.pt/16742>

Rodrigues, Domingues – *Arte de Cozinha, dividida em duas partes, a primeyra trata do modo de cozinhar varios pratos de toda a casta de carne, & de fazer conservas, pasteis, tortas, & empadas. A segunda trata de peyxes, marisco, fruttas, hervas, ovos, lacticinios, conservas, & doces: com a forma dos banquetes para qualquer tempo do anno. Na officina de João Galraõ: M. DC. LXXXIII. Com todas as licenças necessarias, & Privilegio Real. A custa de Manoel Lopes Ferreira 1683.*

8. LAS FRUTAS DE LA PATAGONIA POMÁCEAS EN EL ALTO VALLE DEL RÍO NEGRO (ARGENTINA)

Susana Bandieri - Graciela Blanco

Como "Gobernación de las Manzanas" se conocieron los dominios del cacique Sayhueque en el valle del Caleufu, en el sudoeste de la actual provincia de Neuquén, antes de la conquista militar de los territorios indígenas de la Patagonia argentina, producida entre los años 1879 y 1885. La zona se llamaba así desde muy antiguo por la abundancia de manzanos silvestres, supuestamente traídos por los misioneros jesuitas desde Chile en sus fracasados intentos de evangelización del oriente cordillerano. Con estos frutos, aún visibles en la zona, los pueblos indígenas fabricaban una codiciada bebida alcohólica conocida como "chicha". Muchos años debieron pasar hasta que la producción de pomáceas fuera un cultivo intensivo que otorgara identidad socioeconómica a otra área de la norpatagonia, aquella ubicada en los valles superior del río Negro e inferiores de sus afluentes, los ríos Limay y Neuquén, donde se conformó una región productiva que se extiende por encima de los límites políticos entre las provincias de Río Negro y Neuquén, conocida mundialmente como Alto Valle del Río Negro.

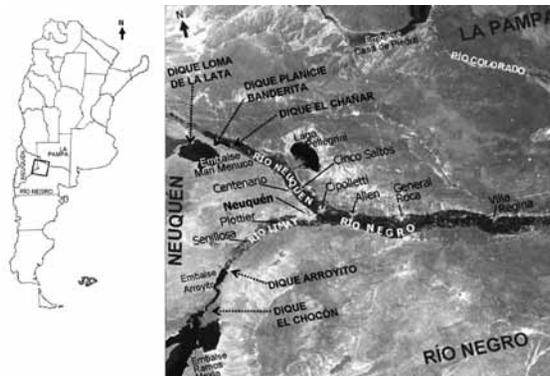


Imagen Satelital del Alto Valle. Fuente: LANDSAT ETM+p230r087.
Enero de 2000 U.S.

Geological Survey (Gentileza Dr. Marcos Mare, LIPAT-UNCo)

Esta zona productiva comprende actualmente unas 100 mil hectáreas, de las cuales alrededor de un 60% se encuentran bajo riego. De ellas, están cultivadas poco más de 40 mil hectáreas, con una producción anual estimada de 700 mil toneladas de peras y manzanas destinadas mayoritariamente a la exportación en fresco y a la industria de jugos concentrados. A la plantación de pomáceas –la más importante del valle–, le sigue la de uvas, que se destinan, casi totalmente, a la elaboración de vinos y, en menor medida, la de frutales de carozo –ciruelas, duraznos y pelones–, así como tomates y alfalfa.

Si bien la fertilidad de la zona y sus posibilidades productivas fueron percibidas desde antiguo, su puesta en producción efectiva a partir de la construcción de grandes obras de riego se inició recién hacia comienzos del siglo XX y se estructuró definitivamente como economía frutícola alrededor del año 1930, cuando la fruticultura regional se orientó de manera decisiva hacia el mercado externo. Previo a ello, la incorporación progresiva de superficies bajo riego produjo un importante proceso de subdivisión y venta de las grandes propiedades territoriales originadas a partir de la conquista militar del espacio indígena, que se acentuó a lo largo de la década de 1920, contribuyendo a la constitución de pequeños chacareros relativamente prósperos que fueron durante muchos años los sujetos sociales característicos del desarrollo económico del valle.

Hacia los años 1930, la actividad frutícola regional estaba fuertemente orientada por dos empresas de capitales británicos, vinculadas entre sí, la Argentine Fruit Distributors –AFD– y el Ferrocarril Sud, que controlaban el traslado de la fruta fresca a Buenos Aires con destino mayoritario al mercado externo. Sin intervenir directamente en la producción, ambas empresas monopolizaban el transporte y la comercialización de la fruta, incidiendo fuertemente en la fijación de los precios. Hacia fines de la década de 1940, con la nacionalización de los ferrocarriles y de la AFD, se inició una nueva etapa donde surgieron otras firmas exportadoras y mayoristas independientes. La paulatina incorporación de novedosas tecnologías para el tratamiento de la fruta post-cosecha (red de frío, sistemas complejos de embalaje y acondicionamiento, etc.), facilitó a estas empresas la integración vertical de la actividad, controlando los procesos de producción, empaque, frío y comercialización.

Sobre fines de la década de 1970 se inició una crisis generalizada de la producción frutícola regional, vinculada tanto a los mercados de exportación como a cuestiones de política económica interna, que afectó particularmente a los pequeños productores provocándoles una notable falta de rentabilidad, un importante atraso tecnológico y un acentuado proceso de descapitalización, en tanto que las grandes empresas relacionadas a la industria del frío, el empaque y la comercialización, lograron mantener un alto nivel de ganancias. Las condiciones se agudizaron en los años 1990 y la crisis terminó afectando al conjunto de la fruticultura valletana, obligando en muchos casos a los pequeños chacareros a abandonar la actividad. De la evolución histórica de estas etapas nos ocuparemos en este capítulo.

El riego y el ferrocarril transforman el valle

Tres problemas íntimamente relacionados impidieron hasta fines del siglo XIX y comienzos del XX la utilización productiva del Alto Valle: las frecuentes y devastadoras crecientes de los ríos que inundaban las incipientes poblaciones del lugar, la carencia de infraestructura que permitiera la utilización de las aguas con fines de riego y la inexistencia de un sistema de comunicaciones rápido y eficiente que vinculara la zona productiva con los potenciales mercados.

Recién en 1884 se iniciaron las obras del primer canal de riego, más conocido como “canal de los milicos”, construido a pico y pala por los soldados de los fuertes del lugar, junto con presidiarios, aborígenes y peones agricultores. Con una bocatoma sobre el río Neuquén, este primitivo canal recorría unos 50 kilómetros regando alrededor de 1.500 hectáreas. La carencia de un sistema adecuado de transportes se solucionó con la extensión de las vías férreas desde la localidad de Bahía Blanca –en el sudeste de la provincia de Buenos Aires– hasta la Estación Limay –hoy Cipolletti–, en 1899, realizada por la empresa británica del Ferrocarril Sud mediante contrato con el gobierno nacional.



Vista actual del embalse del dique Ing. Ballester, concluido en 1916 (www.museodelriego.gov.ar)

Algunos años después, el Ministerio de Obras Públicas de la Nación encomendó los primeros estudios sobre el potencial hídrico del área, los que permitirían iniciar en 1910 la construcción del dique sobre el río Neuquén –hoy Ingeniero Ballester– y el canal derivador de crecientes a una cuenca natural, conocida como lago Pellegrini, concluidos en 1916. Un rol preponderante en este proceso cumplió la misma empresa del Ferrocarril Sud, que financió poco más del 50% del costo inicial de las obras y construyó, por contrato con el gobierno nacional, la red de canales y desagües que completarían, hacia 1928, el sistema integral de riego del Alto Valle desde la localidad de Contralmirante Cordero hasta Chichinales, en un recorrido de más de 100 kilómetros.¹⁵¹ Las posibilidades productivas de la zona abrieron para

¹⁵¹ A cambio de su inversión, la empresa británica recibió títulos nacionales denominados “Bonos de Irrigación”, que le devengarían un interés anual del 5%, cubiertos por el gobierno mediante el cobro de un cánón de riego a los beneficiarios (Rögind, 1929:45-51).

la empresa ferroviaria una etapa de rentables actividades económicas que explican su directa participación en el desarrollo posterior de la actividad frutícola regional.

Y las tierras se repartieron...

La distribución inicial de las tierras públicas no presentó en el Alto Valle diferencias sustanciales con lo sucedido en el conjunto patagónico. El compromiso adquirido por el gobierno nacional con los sectores que financiaron la campaña militar y con aquellos que la realizaron, fue cubierto con la entrega de las tierras ganadas al indio en importantes extensiones.¹⁵² Tal es el caso, por ejemplo, de las superficies concedidas a reconocidas personalidades de los círculos oficiales porteños, como los Generales Manuel Fernández Oro y Enrique Godoy, el Contralmirante Bartolomé Cordero y el ex-funcionario nacional Manuel Marcos Zorrilla, entre otros. Este proceso de adjudicación de grandes superficies adoptaría posteriormente distintas formas de subdivisión en directa relación con la implementación de obras de riego –particulares y oficiales–, la llegada del ferrocarril, la valorización de las tierras y el consecuente cambio productivo que haría de la fruticultura el cultivo regional por excelencia.



Vista aérea del parcelamiento de las superficies en la margen oriental del río Neuquén y puente ferroviario sobre el mismo, construido a fines del siglo XIX. (Periódico 8300, Neuquén, 19/8/2011)

La primera colonia agrícola llamada “General Roca” fue creada en 1883 por disposición del Estado nacional, siguiendo los lineamientos de la Ley de Inmigración y Colonización de 1876, asignándosele cerca de 42.000 hectáreas de valle entre las actuales comunas de Fernández Oro e Ingeniero Huergo, en la zona servida por el primitivo canal de los milicos. Con un simple criterio catastral, no productivo, fue dividida en 442 lotes de 100 hectáreas llamados “chacras”. Datos censales de 1888 indican que de 30.000 hectáreas ya adjudicadas,

¹⁵² El Estado debió cumplir el compromiso adquirido con los sectores que financiaron la campaña militar de 1879 (Ley del Empréstito N° 947 de 1878), a la vez que recompensar a los miembros del Ejército Nacional que la llevaron a cabo (Ley de Premios Militares N° 1628 de 1885).

alrededor del 80% pertenecían sólo a 4 de los 56 adjudicatarios. Asimismo, de la superficie bajo riego, más del 70% pertenecía a 9 adjudicatarios,¹⁵³ siendo muestra del proceso de concentración de la propiedad al que aludiéramos. Sobre fines de siglo aún quedaban tierras fiscales de la colonia sin distribuir, en tanto que de los lotes concedidos un alto porcentaje estaban abandonados sin cumplirse las obligaciones de poblar impuestas por la citada ley. Por su parte, hacia mediados de la primera década del siglo XX, la extensión cultivada abarcaba menos del 4% de la superficie total de la colonia (Maida de Minolfi, 1980).

La baja producción y los concesionarios ausentes no hacen otra cosa que demostrar, por una parte, los fines especulativos de los adquirentes y, por la otra, las dificultades que los colonos civiles y militares establecidos en el área debieron enfrentar para la efectiva puesta en producción de las tierras. La llegada del ferrocarril en 1899 a la actual comuna de Cipolletti generaría nuevas solicitudes de concesión de tierras en el valle por parte de influyentes particulares porteños con capital que promovieron la firma, a ese fin, del decreto del 27 de setiembre de 1907 por el cual se les concedía expresa preferencia en el acceso a la adjudicación.¹⁵⁴ Dentro de los dos primeros años, los solicitantes debían realizar una serie de mejoras en la chacra –desmonte, nivelación, cercado, construcción de vivienda y sembrado parcial de la superficie–, depositando una mínima cantidad en dinero como garantía del cumplimiento de tales obligaciones. Estas exigencias de capital inicial se justificaban expresamente en los considerandos del decreto en virtud del alto costo que requería la puesta en producción de estas tierras, “...fuera del alcance de colonos agrícolas desprovistos de los recursos necesarios”, motivo al cual se adjudicaba el fracaso de algunos intentos anteriores, como el del primer contingente de inmigrantes alemanes en la Colonia General Roca. (Ockier, 1987:19-20). En función de lo establecido en el mencionado decreto, se crearon la “Cooperativa de Irrigación Colonia Roca” –en áreas aledañas a las actuales comunas de Gral. Roca y Allen–; la “Cooperativa de Irrigación Colonia Cervantes” (1911) y la “Cooperativa del Este” (1912), ambas al oriente de la primera, abarcando las actuales comunas de Cervantes, Ingeniero Huergo y Mainqué.

La formación de estas cooperativas y la participación en las mismas de importantes capitalistas no significó necesariamente, al menos en los primeros tiempos, un mayor parcelamiento de la propiedad, como tampoco la efectiva puesta en producción de las tierras. Fue así como, en el caso de la “Cooperativa de Irrigación Colonia Roca”, se evidencia un importante acaparamiento de lotes por parte de grandes accionistas como los Piñeiro Sorondo, Hans Flugler, los sucesores de Zorrilla y Manuel Cordiviola, entre otros.¹⁵⁵ La colonia tendría, sin embargo, un importante desarrollo productivo, evidente en el incremento del área cultivada de 1.200 a 17.000 hectáreas en el transcurso de la década de 1910 (Vapnarsky, 1983:152). La importante superficie de las explotaciones se relacionaba, en ese entonces, con la perdurabilidad del cultivo extensivo de alfalfa.

¹⁵³ Censo de Agricultura y Ganadería levantado en la Colonia Roca por Hilarión Furque en 1888 (Cit. en Vapnarsky, 1983:130).

¹⁵⁴ Esta norma legal reducía el precio de las chacras de \$50 a \$2,50 la hectárea –valor mínimo establecido en la vigente ley de tierras N° 4167 de 1903–, con la condición de que sus adquirentes conformaran cooperativas de irrigación aportando \$ 50 por hectárea en concepto de capital para la construcción de obras de riego.

¹⁵⁵ Archivo Histórico Provincial de Neuquén –en adelante AHPN–, Libro de Informes n° 295, Vol. V, 1919/20.

De colonos e inmigrantes

A medida que se habilitó la red nacional de riego, algunos propietarios como Marcelo Piñeiro Sorondo –ex funcionario de la Dirección de Tierras y Colonias– pusieron en marcha proyectos particulares de colonización. Así se conformó la colonia “Los Viñedos”, ubicada en el ámbito de la actual comuna de Allen. Se fraccionaron a ese fin 700 hectáreas en 58 chacras de hasta 25 hectáreas cada una, las que se vendieron a un promedio de 1.300 pesos la hectárea. Las mismas fueron adquiridas en remate mediante préstamos de colonización del Banco Hipotecario Nacional en diciembre de 1924. Según un informe del año 1928, esta colonia había alcanzado un importante grado de prosperidad, siendo los chacareros migrantes de otras provincias argentinas, como San Juan, y antiguos vecinos de la región que disponían de algún capital y accedieron fácilmente al sistema crediticio (Goti, 1928:29).

La “Colonia Cervantes”, creada por iniciativa del escritor español Vicente Blasco Ibañez, se conformó con un grupo de inmigrantes valencianos, no sin serios problemas derivados de los inconvenientes en el sistema de riego por elevación mecánica y del abandono de que fueron objeto los colonos por parte del gestor de la iniciativa (Maida de Minolfi, 1971). La “Cooperativa del Este”, también llamada “Francesa” por el origen de sus integrantes, fue otro ejemplo notorio de acaparamiento especulativo. Gestionada por el médico francés Santiago Doléris y un grupo de representados, obtuvo la adjudicación de alrededor de 6.000 hectáreas. Fracasados los primeros intentos productivos por inconvenientes vinculados con el costo del sistema de riego y la inundación del año 1915, los lotes se concentraron en pocas manos y quedaron en gran parte incultos (Ockier, 1988:325 y sgtes).¹⁵⁶ Posteriormente, en 1927, las superficies fueron fraccionadas y rematadas, siendo adquiridas por antiguos vecinos de la zona que trabajaron como contratistas o medieros en otras propiedades para cubrir los gastos iniciales (Goti, 1928).

Por su parte, la denominada “Colonia Rusa”, propiciada directamente por el Estado nacional, comenzó a constituirse en el año 1906. Se trató en este caso de colonos independientes de la colectividad judía de Rusia, que en un número aproximado de 20 familias accedieron a la propiedad de alrededor de 1.000 hectáreas parceladas en fracciones de 50 hectáreas cada una, ubicadas en la parte este de la colonia Roca. El propósito inicial de radicar 200 familias de esa nacionalidad se vería finalmente frustrado por la acción oficial de retardar la efectiva entrega en posesión de los lotes. Sin embargo, y a pesar de las durísimas condiciones de vida, las escasas familias asentadas lograron sus títulos de propiedad en los años 1910 y 1911 (Ockier, 1988:314 y sgtes.; Vapnarsky, 1983:169).

El proceso de subdivisión de la tierra, tanto al este como al oeste de la “Colonia Roca”, se produciría en épocas distintas en directa relación con el desarrollo de obras de irrigación de origen particular y/o estatal. En el área de la confluencia de los ríos Limay y Neuquén –oeste de la Colonia Roca– las tierras originalmente en manos de grandes propietarios comenzaron

¹⁵⁶ Doléris, quien llegó a reunir más de 1.000 hectáreas de su propiedad, las mantendría desocupadas por 14 años hasta después de la incorporación del área al sistema integral de riego en 1921, fecha en que decidió arrendar los distintos lotes ubicados en las proximidades de la Estación Ferri.

a subdividirse a principios de siglo, valorizadas por la llegada del ferrocarril y el consiguiente corte del aislamiento. Así se constituyeron las “Colonias La Lucinda”, en las 10.000 hectáreas concedidas al General Manuel Fernández Oro, en el área de las actuales comunas de Cipolletti y Fernández Oro; y “La Picasa”, en 3.000 hectáreas concedidas al General Enrique Godoy en la actual comuna de Cinco Saltos (Vapnarsky, 1983:152). Con la progresiva subdivisión de estas tierras cobró un impulso importante el desarrollo de la fruticultura regional.

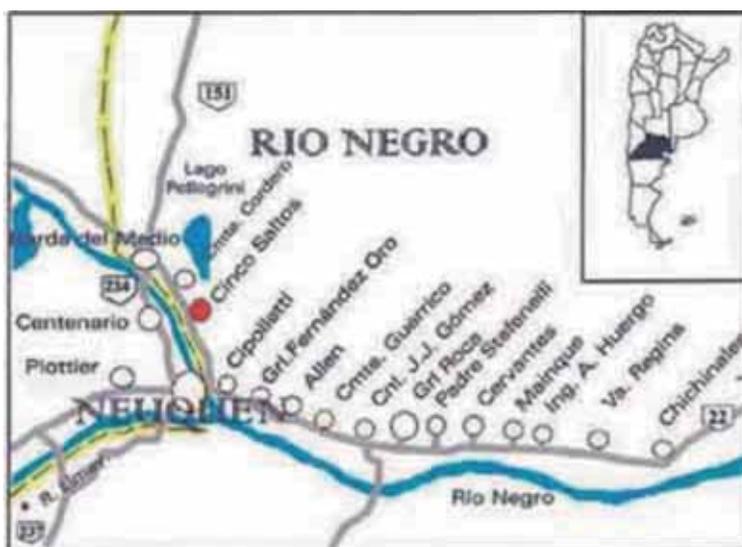
Las chacras de la “Colonia La Lucinda” fueron adquiridas por destacados inmigrantes ya radicados en la zona, como Luis Casterás, González Larrosa, Germán Da Ponte Ribeiro, Marcial y Miguel Muñoz y Enrique Albistur, entre otros, iniciándose los cultivos intensivos de peras y manzanas.¹⁵⁷ Las tierras del General Enrique Godoy, por su parte, permanecieron incultas hasta el año 1910 en que fueron adquiridas por la Compañía de Tierras del Sud S.A. –subsidiaria de la empresa ferroviaria homónima–, en coincidencia con el inicio de las obras de riego. En 1921, la casi totalidad de estas tierras había sido vendida en pequeñas fracciones de 2 a 50 hectáreas a inmigrantes españoles e italianos, en su mayoría trabajadores de las obras de irrigación y ferroviarias, que en conjunto constituyeron 150 familias que cultivaron una superficie superior a las 2.000 hectáreas.¹⁵⁸ Sobre la margen derecha del río Neuquén, se creó asimismo en el año 1922 la llamada “Colonia Sayhueque” –hoy Centenario– por iniciativa de técnicos y obreros empleados en las obras de construcción del dique, la mayoría de origen inmigrante.

Al este de la “Colonia Roca”, por su parte, el proceso de subdivisión de la tierra se inició recién sobre fines de la década de 1920, cuando se habilitó el último tramo del sistema integral de riego. Estas superficies, en el área de las comunas de Godoy, Villa Regina y Chichinales, habían sido concedidas por el gobierno nacional antes de 1900 a quien fuera Ministro de Agricultura de la Nación, Manuel Marcos Zorrilla, abarcando una superficie superior a las 17.000 hectáreas. La primera subdivisión de estas tierras se produjo en 1924, cuando la Compañía Italo Argentina de Colonización –CIAC– compró 5.000 hectáreas con el propósito de poblarlas con colonos procedentes de Italia, en la “Colonia Villa Regina”, así llamada en honor de la esposa del entonces presidente de la Nación, Regina Paccini de Alvear. Este proyecto colonizador estaba auspiciado por la embajada italiana en la Argentina, los Bancos de Italia y Río de la Plata, el Banco Francés e Italiano para la América del Sud y cinco compañías navieras italianas radicadas en Buenos Aires.¹⁵⁹ Un relevamiento de estas colonias en el año 1928 informaba de las dificultades enfrentadas por la mayoría de los colonos para el pago de la deuda, amortización e intereses, habiendo logrado sólo prosperar aquellos que habían contado con algún capital inicial (Goti, 1928).

¹⁵⁷ En 1911, al pasar las obras particulares de riego a la administración nacional, se empadronaron 3.161 hectáreas, de las cuales estaban cultivadas alrededor de 2.500 en manos de 28 propietarios o regantes. En 1920, la superficie cultivada se incrementó a 4.306 hectáreas divididas entre alrededor de 90 regantes (Ministerio de Obras Públicas, Dirección General de Irrigación –en adelante MOP-DGI–, Intendencia de Riego del Río Negro Superior, Memoria año 1919/20).

¹⁵⁸ Esta compañía, cuyo presidente era José Percy Clarke, había comprado las tierras a 30 pesos la hectárea, comenzando la venta de las primeras chacras de la “Colonia La Picasa” en el año 1913 al precio uniforme de 600 pesos la hectárea, pagaderos en cinco cuotas anuales del 10% y una final, al terminar el quinto año, del 50% (Barcia Trelles, 1923:18).

¹⁵⁹ La CIAC inició inmediatamente un importante fraccionamiento en lotes de 10 a 15 hectáreas, que entregó a familias italianas, facilitándoles créditos mensuales para las primeras necesidades. Las chacras se entregaban alambradas, con canales y casa reglamentaria de mampostería y barro, mejoras que se incluían en el precio total de venta que oscilaba entre 1.000 y 1.200 pesos la hectárea. El pago de la tierra se hizo mediante préstamos de colonización otorgados por el Banco Hipotecario Nacional, que los colonos debían pagar a la compañía en porcentajes anuales hasta la cancelación definitiva al cabo de cinco años (AA.VV., Río Negro. Pasado y Presente, 1980:238).



Principales comunas del Alto Valle del río Negro Fuente: Revista Red Agraria

(http://www.redagraria.com/publicaciones_cientificas/riesgos_climaticos/principal/4_z_ubicacion.html)

De la alfalfa a la frutivicultura

La plantación de alfalfa, predominante al comenzar el siglo XX aún en las colonias más fraccionadas, aparecía como ventajosa en función de su corto ciclo productivo, de los seguros resultados de la explotación, de su resistencia a los cambios climáticos, de la fácil colocación en los mercados (demanda para pasturas locales y en la zona sur de la Provincia de Buenos Aires, exportación de semillas a los Estados Unidos, etc.) y de los buenos precios obtenidos, siendo además importante su cultivo inicial para el nitrogenado de la tierra. Las primeras ganancias obtenidas de estos cultivos fueron destinadas a una incipiente plantación de viñas y frutales que rodeaban la vivienda familiar del chacarero con destino al consumo propio, todavía sin criterio comercial (Mc Donald, 1939). Es así como, hacia fines de la década de 1910, no se habían logrado todavía cultivos intensivos en áreas bajo riego, siendo aún escasa la subdivisión de la tierra y la inversión de capital. La presencia de cultivos mixtos era, según las fuentes de los años 1919-20, altamente significativa aún en las áreas más subdivididas como en la “Colonia La Picasa”, que registraba 665 hectáreas destinadas a la producción de pasto y semilla de alfalfa, 99 hectáreas a vid y 14 hectáreas a frutales, siendo asimismo importante el cultivo de legumbres y hortalizas –387 hectáreas–.¹⁶⁰

Concluida la primera etapa de las obras de irrigación –dique sobre el río Neuquén en 1916– comenzó a producirse, sobre inicios de la década de 1920, el cambio productivo que diez años más tarde haría de la fruticultura el cultivo predominante en el Alto Valle. Es así como, hacia 1927, se observa un marcado fraccionamiento de las superficies, donde

¹⁶⁰ MOP-DGI, Memoria anual 1919/20.

las explotaciones de 1 a 10 hectáreas eran mayoritarias en el área comprendida entre las comunas de Cinco Saltos y Villa Regina, en tanto que las ubicadas hacia el este del Alto Valle permanecían aún destinadas al cultivo extensivo de alfalfa, en explotaciones de 50 a 100 hectáreas. Para los años 1946-47 se observa un generalizado aumento de las chacras de 1 a 5 hectáreas, las que aparecen como las más representativas dentro del estrato de 1 a 10, lo cual permite inferir la rentabilidad de estas explotaciones en el transcurso de la etapa. Es evidente que, con la evolución operada en la actividad frutícola hacia estos años, el chacarero propietario de pequeñas parcelas se había afianzado como sujeto social y agente económico preponderante en todo el Alto Valle.¹⁶¹

Simultáneamente, la empresa ferroviaria encargó en 1918 al Ingeniero Agrónomo José Barcia Trelles la instalación y dirección de una Estación Experimental en el área de



Monte frutícola tradicional
(Foto de las autoras)

Cinco Saltos, en la actual sede de la Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional del Comahue. Esta chacra se destinó al ensayo de cultivos con la especial misión de incrementar la producción en el valle para intensificar el transporte. Importantes genetistas y fitopatólogos como el Ingeniero Enrique Rowland Amos y Jaime Mc Donald trabajaron en esta Estación, que importaba y reproducía en sus viveros variedades elegidas de frutales injertados para su venta a plazos con precios de fomento a los fruticultores, a la vez que sus técnicos sugerían, en publicaciones de acceso gratuito al productor, la conveniencia económica de trabajar la tierra en pequeñas fracciones de hasta 10 hectáreas, para permitir el cultivo intensivo en explotaciones familiares, dando preferencia al frutal. De esta manera, la empresa británica inducía a los chacareros a reducir los costos de explotación al prescindir de la contratación de mano de obra asalariada (Barcia Trelles, 1923; Conti, 1932.) Resulta evidente el interés demostrado en la reconversión productiva regional y el rol adjudicado a

¹⁶¹ MOP-DGI, Intendencia de Riego del Río Negro Superior, Gral. Roca (R.N.), Memoria Anual 1928 sobre propiedades empadronadas al 31/12/1937.

las pequeñas explotaciones, lo cual se explica en función de la planificación conjunta de la actividad efectuada por los capitales británicos.

Las fuentes analizadas coinciden en señalar, hacia mediados de la década de 1920, un rápido desalojo de la alfalfa por los viñedos y frutales, especialmente estos últimos. Hacia 1930, la producción de alfalfa fue inferior en 30.000 toneladas con respecto al año anterior, disminución que se repitió en los años siguientes a causa de los bajos precios y de las dificultades de venta.¹⁶² Paralelamente, se fueron intensificando las plantaciones de viñedos y frutales, centralmente peras y manzanas, en los campos más fraccionados como La Picasa y la zona colonizada por la CIAC en Villa Regina, donde predominaban los pequeños chacareros con trabajo familiar. Por otra parte, la relación entre toneladas producidas y rendimiento en precios de la producción de alfalfa y frutas muestra ya una diferencia sustancial a favor de éstas últimas.¹⁶³ Tal evolución se corrobora con el incremento de la participación de estos productos en el total de cargas despachadas por ferrocarril que se observa a partir de los años 1926/27, fechas altamente representativas con respecto al cambio productivo que nos ocupa, por cuanto implican la duplicación del volumen de frutas despachado con respecto al año 1923/24.¹⁶⁴

La viña, por su parte, tuvo una significativa incidencia en el inicio del cambio productivo aludido –atribuible entre otras causas a su inferior ciclo productivo (3 años) con respecto a las peras y manzanas– que puede extenderse hasta mediados de la década de 1930, período durante el cual superó incluso en superficie cultivada a los frutales, siendo ésta una característica común a todas las áreas tempranamente fraccionadas.¹⁶⁵ La disminución de las plantaciones de vides, observable a partir de 1935,¹⁶⁶ puede atribuirse a la presión impositiva ejercida por el Estado Nacional sobre el vino elaborado y al accionar de la Junta Reguladora de Vinos, a lo cual aparentemente se sumó una importante oposición de los bodegueros cuyanos.

Podemos concluir, en resumen, que la reconversión productiva del Alto Valle fue un proceso lento y gradual que se inició en las áreas más fraccionadas ocupadas por pequeños productores propietarios a lo largo de la década de 1920, definiéndose como ciclo básicamente frutícola, con producción mayoritaria de peras y manzanas, alrededor de los años 1930, habiendo cumplido en ello un rol fundamental el capital británico en su búsqueda de un cultivo intensivo que volviese más redituable el transporte ferroviario.

¹⁶² MOP-DGI, Memoria anual 1931/32.

¹⁶³ Datos de 1926 lo confirman cuando señalan para 18.379 toneladas de alfalfa un precio total de \$404.338 y para 2.032 toneladas de frutas, \$538.640 (MOP-DGI, Memoria anual 1926/27).

¹⁶⁴ Secretaría de Industria y Comercio, Dirección General de Agua y Energía Eléctrica, Intendencia de Riego del Río Negro Superior, Memorias anuales años agrícolas 1920/21 a 1946/47.

¹⁶⁵ Las siguientes cifras abonan lo sostenido con respecto a la evolución de la superficie plantada con frutales y viñedos, indicando para el año agrícola 1923/24 la presencia de 456 y 1.850 hectáreas, respectivamente, las que aumentaron hacia 1926/27 a 1.431 y 3.255 hectáreas (MOP-DGI, Memoria anual 1928/29).

¹⁶⁶ MOP-DGI, Memorias anuales de la Intendencia de Riego del Río Negro Superior entre los años 1927 y 1946.

Los pequeños chacareros

Aunque definidos los productores primarios más generalizados como pequeños chacareros, sobre la base de la reducida superficie de sus explotaciones –1 a 10 hectáreas– y el predominio del trabajo familiar, cabe acotar que por tratarse de un cultivo intensivo esas condiciones eran consideradas óptimas en la época para el máximo rendimiento y rentabilidad de la unidad productiva. Este productor, generalmente de origen inmigrante y escaso capital inicial, debió recurrir en los primeros años a la plantación de cultivos mixtos (alfalfa-vid-frutales) además de hortalizas y legumbres para el consumo familiar, tratando de obtener rápidos beneficios que le permitieran cubrir la inversión realizada en la adquisición de su chacra.

Cabe recordar, por otra parte, que este productor accedió a su explotación mediante la compra a particulares y/o a compañías de colonización en momentos en que ya las tierras del valle se habían valorizado notablemente por efecto de las obras de riego y la llegada del ferrocarril. Los primeros propietarios, adjudicatarios como vimos de grandes extensiones adquiridas al Estado a precios preferenciales en virtud de las leyes de colonización vigentes –2,50 pesos la hectárea–, subdividieron y vendieron sus tierras a precios sensiblemente mayores. Se pueden mencionar, como ejemplos, el precio uniforme de 600 pesos la hectárea exigido por la Compañía de Tierras del Ferrocarril Sud a los colonos de “La Picasa” sobre mediados de la década de 1910, así como el precio promedio de 1.200 pesos la hectárea que abonaron los colonos de la CIAC en Villa Regina en 1925. Informes del año 1928 daban cuenta del excesivo aumento operado en el valor de las tierras del valle cuando, aún con el excelente rendimiento de las mismas, sólo podía justificarse un precio promedio de 600 pesos la hectárea (Goti, 1928).¹⁶⁷

En general, las facilidades concedidas al chacarero para el pago de su parcela no excedían, según vimos, los cinco años de plazo, lo cual implicaba una deuda inicial que debía ser amortizada en un lapso de tiempo relativamente corto. A ello se sumaban los gastos iniciales de manutención familiar y de inversión en la explotación, cubiertos en la mayoría de los casos por préstamos de colonización del Banco Hipotecario Nacional, gestionados por los propietarios originales o las propias compañías colonizadoras. Cabe acotar que esta institución sólo acordaba créditos sobre tierras emparejadas y con canales, imponiendo a los compradores la condición de iniciar, dentro del primer año, la plantación de vid y frutales junto con alfalfa para el nitrogenado inicial de la tierra (Goti, 1928).¹⁶⁸

Según la disponibilidad inicial de recursos existieron entonces productores que con capital propio instalaron y sostuvieron la chacra hasta su puesta en producción plena, en

¹⁶⁷ Estas apreciaciones se ven ampliamente confirmadas si comparamos con los precios a que se ofrecían campos a la venta en la provincia de Buenos Aires en publicaciones de esa fecha. Los mismos oscilaban entre 100 y 300 pesos la hectárea en los Partidos de Las Flores, Tres Arroyos y Ayacucho, según los avisos publicados en la Revista del Ferrocarril del Sud en diciembre de 1929.

¹⁶⁸ Alfredo Goti era, en esos momentos, Vice Presidente del Banco Hipotecario Nacional.

tanto que otros debieron recurrir necesariamente al crédito. Era frecuente que antiguos pobladores de la zona, de origen inmigrante, que habían logrado acumular un mínimo de capital en otras actividades, se convirtieran en charareros. Tal fue el caso de destacados vecinos de la antigua Colonia Roca, técnicos y obreros intervinientes en la construcción de las obras de riego y ferroviarias, dueños de tropas de carros y comerciantes reconocidos en la región. También trabajadores agrícolas de provincias como San Juan y La Rioja que se ocuparon de las tareas de desmonte y nivelación en los primeros establecimientos, siendo recompensados con tierras en algunos casos o logrando adquirirlas en otros.

Por otra parte, grupos seleccionados de familias agricultoras como es el caso de los italianos de Villa Regina y de los judíos de Rusia instalados al este de la Colonia Roca, debieron soportar condiciones de vida especialmente duras a causa del endeudamiento y la lentitud del ciclo productivo del frutal –6 años– antes de que el productor obtuviera ganancias como para cubrir los gastos anuales y amortizar el capital invertido.¹⁶⁹ Ello explica la necesidad de ampliar los ingresos del grupo familiar durante estos primeros años, siendo frecuente que el productor se viera obligado a vender su fuerza de trabajo, desarrollando complementariamente tareas asalariadas en calidad de peón o como arrendatario o mediero, sobre todo en las parcelas destinadas al cultivo de alfalfa o vid, donde las dos últimas formas de explotación eran más comunes.

Alrededor de los años 1928/30 se habría producido un significativo punto de reflexión. El chacarero, mediante el cultivo inicial de alfalfa y el trabajo extrapredial, había logrado financiar la reconversión productiva de su pequeña explotación familiar. A ello se sumaron el organizado sistema de comercialización de la fruta creado por los capitales ingleses, las excelentes condiciones de precios y el constante aumento de la demanda externa, así como la ausencia de competidores en el Hemisferio sur. De este modo, el pequeño productor valletano comenzó a representar hacia esos años un importante papel en la generación de excedentes, participando en alguna medida de la acumulación del mismo, lo cual le habría posibilitado acceder a las nuevas tecnologías existentes en el mercado.

Avanzada la década de 1930, estos pequeños productores habrían dejado de funcionar como economías estrictamente familiares, ajustando su comportamiento a una racionalidad de carácter más capitalista, en el sentido de maximizar el rendimiento de su unidad productiva y, por lo tanto, su beneficio económico, adaptándose a las exigencias del mercado mediante la incorporación de tecnología, la definición varietal del monte y la conformación de diversos tipos de asociaciones. Esto último, con el objeto de modificar su poder de negociación y lograr el peso necesario al concertar la comercialización, orientar a su favor el crédito y las inversiones del Estado, así como facilitar la transferencia de tecnología. Citemos como ejemplo, hacia 1934, la existencia de una serie significativa de asociaciones de productores como la Cooperativa Frutivícola Allen Ltda., Chacareros Unidos Coop.

¹⁶⁹ Esto en las condiciones técnicas de la época –conducción libre en monte abierto– donde la producción plena del monte frutal se lograba a los 10 años con 24 de vida útil estimada (Conti, 1932).

Industrial y Productores Cipolletti, Fruticultores de Colonia Lucinda, Fruticultores de Cinco Saltos, Cooperativa Reginese, etc.¹⁷⁰



Modernos cultivos en espalderas (Boletín Sanitario del INTA, Roca Digital, 2/11/2009, www.rocadigital.com)

Estas cooperativas de productores intervinieron activamente, aunque en condiciones precarias, en el proceso de transformación de la fruta post-cosecha. Hacia 1940 se habían establecido en distintas zonas del valle 13 galpones de empaque y 135 bodegas.¹⁷¹ Evidentemente, el desarrollo del cultivo de la vid provocó un importante incremento en la elaboración de vino, muchas veces efectuada por los pequeños productores en bodegas muy rudimentarias, instaladas en las propias chacras, con destino al consumo propio y local. Se destacan, sin embargo, algunas bodegas importantes de antigua trayectoria como la de Humberto Canale en General Roca, instalada desde el año 1913, y la de Patricio Piñeiro Sorondo en Allen, que bajo el nombre de “Barón de Río Negro” produjo desde el año 1912 vino de reconocida calidad, consumido en todo el país, y desde 1939 el champagne “Baronet” que alcanzó fama internacional.¹⁷² Se ha podido contabilizar asimismo, para esos años, un total de 10 secaderos de fruta en distintos puntos del Valle, con escasas instalaciones y producción en pequeña escala destinada al consumo local.

La mayoría de los galpones de empaque mencionados pertenecían a las ya referidas cooperativas de productores que, de manera muy primitiva, efectuaban la clasificación y embalaje de la fruta. Con referencia a este tema debe destacarse nuevamente el rol del capital británico. En el año 1928, la compañía del Ferrocarril Sud envió al Ing. Aмос a Estados Unidos para estudiar y organizar la explotación y comercialización de la fruta,

¹⁷⁰ MOP-DGI, Memoria anual 1934/35.

¹⁷¹ MOP-DGI, Estadística de las Industrias, su producción y valor, años 1940/42.

¹⁷² “El Barón de Río Negro y el nostálgico recuerdo del Baronet” (Diario Río Negro, 25-5-1989). En la actualidad la viña ha vuelto a ser un cultivo importante, sobre todo en las áreas más nuevas del valle, como San Patricio del Chañar, donde se producen vinos de reconocida calidad nacional e internacional, en tanto que antiguas bodegas como la de Humberto Canale han recuperado su antiguo prestigio.

el transporte ferroviario y la conservación frigorífica. Allí se contrataron expertos en fruticultura bajo riego, empaque y comercialización, que formarían parte de la nueva empresa dependiente del ferrocarril, la Argentine Fruit Distributors –AFD–, ya mencionada, que desde ese mismo año instaló plantas de empaque en puntos estratégicos del Alto Valle (Estaciones de Cinco Saltos, Cipolletti, Allen, J.J. Gómez y Villa Regina) donde se realizaba la clasificación atendiendo al tamaño y la calidad de la fruta. Se incorporó en estas plantas moderna tecnología para una tipificación y embalaje adecuados, además de organizarse la venta en Buenos Aires y en Europa. La AFD no compraba la fruta, sino que la recibía en consignación, la clasificaba y la embalaba para luego despacharla a Buenos Aires, abonando a los fruticultores los precios obtenidos previo descuento de los gastos, fletes y comisión (Mc Donald, 1939). Simultáneamente, funcionaron filiales de la AFD en otras áreas frutícolas servidas por líneas férreas (Central de Entre Ríos y Buenos Aires al Pacífico por Mendoza), con lo cual las empresas ferroviarias se aseguraron un importante papel en la comercialización y el monopolio absoluto del transporte de frutas, repitiendo así lo ya efectuado en el área del cereal y apropiándose de gran parte de los beneficios generados en las zonas productivas más importantes del país.

Hasta el surgimiento de la AFD, la comercialización en el Alto Valle se efectuaba de manera muy rudimentaria, mediante la presencia de compradores externos a la región, con cuadrillas de embaladores que trabajaban directamente en las chacras, sin mayores cuidados en el manejo de la fruta. Esta firma modificó sustancialmente las formas precarias de comercialización y acceso a los mercados, impulsando la significativa exportación de frutas del Alto Valle a partir de los años 1930.¹⁷³ Hacia 1935, la AFD se imponía como empresa de clasificación y empaque con importante incidencia en el mercado de trabajo local.



Formas de empaque tradicional (foto autoras)

¹⁷³ La AFD impuso tempranamente en la zona la utilización del “cajón perdido” en reemplazo de los envases de retorno, a los efectos de la defensa sanitaria de las plantaciones. Esta modalidad se convertiría luego en una exigencia oficial de la Dirección de Contralor de la Producción Frutícola, con lo cual se logró la standarización de los envases. Esto provocó la aparición de aserraderos en la región, como una industria derivada de la fruticultura, cuyo número alcanzaba en 1940 a 25 (MOP-DGI, Estadística de las Industrias, su producción y valor, 1940/42).

A la modernización del proceso de transporte y venta se sumó el interés de la empresa del Ferrocarril Sud por mejorar la producción, tarea que, según vimos, se efectuaba desde 1918 a través de la Estación Agronómica de Cinco Saltos que en el año 1930 pasó también a depender de la AFD. A los ensayos de cultivos en viñas y frutales para determinar la reducción a las variedades de mejor adaptación, se agregó la venta de plantas a crédito, el apoyo técnico y la provisión gratuita al productor de equipos mecánicos de pulverización, remedios y fertilizantes. Un equipo de expertos recorría permanentemente el valle para asesorar al chacarero en prácticas culturales adecuadas, como por ejemplo la poda y el control de plagas, editándose una circular de distribución gratuita, llamada "Sugestiones Oportunas". Se importaron máquinas curadoras y modernas pulverizadoras y se organizó un servicio muy eficiente de reparación. De esta manera, la empresa ferroviaria apoyó sistemáticamente a la fruticultura regional impulsando la generalización de un monocultivo que, ante la disminución del valor comercial de la alfalfa, le asegurase ganancias importantes a través del monopolio ejercido en el transporte y la comercialización. Se incrementó a ese fin el número de estaciones de ferrocarril en las zonas de regadío hasta un total de 18 en 1929, las que se corresponden con las actuales comunas del Alto Valle (una estación cada 7 km).



Cura y pulverización de frutales
(Revista Agrovalle, 5/11/2010)

A medida que la fruticultura se fue afianzando como actividad dominante, produciendo la cantidad y calidad que los mercados requerían, las empresas británicas fueron gradualmente desinteresándose de los aspectos productivos, centrandos sus esfuerzos en el empaque, la comercialización y el transporte, lo cual les aseguraba la mayor parte de las ganancias generadas por la actividad. Productores y comerciantes reclamaban en esos años de manera permanente por la incidencia de los altos fletes ferroviarios que llegaban a duplicar el valor del producto, encareciendo notablemente su precio final. En 1935, por ejemplo, un cajón de peras puesto en Buenos Aires valía 4,75 pesos, de los cuales 3,40 eran gastos de comercialización y transporte y, entre ellos, 1 peso de flete por cajón.¹⁷⁴ Hasta el año 1948 en que las firmas inglesas desaparecieron por su nacionalización, el capital británico estimuló el surgimiento de pequeñas explotaciones, financió parcialmente su organización productiva y capacitó a los productores en las técnicas del nuevo cultivo.

¹⁷⁴ *Corporación Frutícola Argentina, Revista Oficial, Año I, N° 9, sept. 1935:19-20.*

De esa manera, aún cuando renunciaba a la integración vertical de la actividad, planificó y condujo la direccionalidad del proceso productivo en el Alto Valle.

Mercados y comercialización de la fruta

Hacia mediados de la década de 1930 el ritmo de la producción de peras y manzanas comenzó a superar la capacidad de absorción del mercado interno y externo que hasta ese entonces era muy limitado, motivando una especial preocupación por la obtención de nuevos mercados. Ello se refleja, entre otras cosas, en el accionar de la Corporación Frutícola Argentina creada en 1935 con el principal objeto de incentivar la ampliación de la demanda externa. La misma, con sede en la ciudad de Buenos Aires, agrupó a los más representativos productores del país y a grandes firmas de comerciantes mayoristas -exportadoras e importadoras- como Elio Filomena, José Peluffo, Diego Piñeiro Pearson y Humberto Canale, todos ellos con una importante presencia en las distintas ramas de la actividad dentro y fuera del Alto Valle. Cabe destacar que los empresarios mencionados eran, además de muy importantes productores, propietarios de galpones de empaque en la región y de casas de comercio mayoristas y de exportación en Buenos Aires, siendo los únicos ejemplos localizados de integración vertical de la actividad para esta etapa. Resulta obvio que sólo los más grandes productores pudieron escapar al control comercializador de la AFD, aunque no así al pago de los fletes impuestos por el monopolio ferroviario. El pequeño productor, con menor capacidad de acumulación, no tuvo mayores alternativas para canalizar su producción sino a través de la empresa de capitales ingleses.

Hacia 1930, coincidentemente con la modernización del sistema de comercialización impuesto por la AFD, se inició la exportación de frutas frescas procedentes de la región, siendo la pera en su variedad Williams el primer producto comercializado en los mercados externos –principalmente Inglaterra, Brasil y Francia, en ese orden de importancia–, situación que se mantuvo hasta 1936 en que la manzana comenzó su participación en el volumen exportado a Francia, Brasil y Suecia.



Moderno sistema de embalaje de frutas
Diario La Mañana de Cipolletti, Río Negro, 22/5/2012

Del total de ese volumen, más de 25 millones de toneladas en 1936, el 80% estaba integrado por peras y uvas, en tanto que el 20% restante era cubierto por las manzanas, que debía competir con la importante exportación australiana a los mercados europeos. De ese 20%, el 75% lo constituían manzanas procedentes del Alto Valle de Río Negro y Neuquén, siendo del mismo origen el 72% de las peras exportadas. La uva, en tanto, reflejaba el exclusivo monopolio exportador de la zona cuyana.¹⁷⁵

En el año agrícola 1935/36 se alcanzaron cifras récord en la exportación de frutas frescas ocupando Río Negro el primer puesto en volumen de producción nacional –seguida por Mendoza–,¹⁷⁶ cifras que continuaron incrementándose hasta el estallido del conflicto bélico mundial en 1939. En esos años, Argentina ya exportaba a un conjunto de 18 países europeos y a Brasil y EE.UU. en el continente americano. El significativo aumento de la producción en función de la demanda externa acrecentó las preocupaciones por solucionar los problemas derivados de la deficiente industria frigorífica nacional, motivando intentos experimentales para la conservación de la fruta. Hacia 1938 no existían aún frigoríficos para preenfriado en las zonas de producción, sólo Buenos Aires contaba con algunas plantas de frío que poseían una capacidad de almacenamiento muy reducida (2.800.000 cajones tipo standard).¹⁷⁷ Tratando de captar parte del volumen exportado del área de Río Negro, se produjo sobre fines de la década de 1930 la habilitación del Puerto Galván en Bahía Blanca, por el cual se realizó el primer embarque experimental de peras a Europa en 1938. Simultáneamente con ello se le concedió a la Sociedad de Agentes Distribuidores de Frutas Argentinas la autorización para el funcionamiento en dicho puerto del Frigorífico “Los Cuatros”. De este modo se abriría para los productores valletanos una importante posibilidad de abaratar costos. Sin embargo, el puerto de Buenos Aires siguió concentrando la producción para exportar hasta fines de la década de 1940, debido, sobre todo, a la política tarifaria de la empresa ferroviaria y al peso de la AFD.

Otro problema para la exportación lo constituía la exigua capacidad frigorífica de las compañías navieras, lo que imposibilitó en esos años el total aprovechamiento de la potencialidad ofrecida por los mercados del sur de los EE.UU. –luego de la habilitación del puerto de Nueva Orleans en 1936– y del Brasil. Estos destinos cobraron importancia cuando, por efecto del cierre del mercado europeo a causa de la guerra, la producción argentina se vio en la necesidad de acrecentar su colocación en los países americanos, a la vez que intensificar el consumo interno y el aprovechamiento industrial de la fruta sobrante (secaderos). Solucionado el conflicto y recuperados los mercados europeos, la exportación de manzanas y peras –principalmente las primeras– sufriría un notable incremento.

¹⁷⁵ Información estadística extraída de la Memoria de la Dirección de Contralor de la Producción Frutícola, Ministerio de Agricultura de la Nación, 1936.

¹⁷⁶ Sirva como ejemplo el incremento producido en la exportación de peras, en tanto rubro principal en esta etapa, que de 3.700 cajones en 1931 llegó a 238.000 en 1935 (Corporación Frutícola Argentina, Revista Oficial, Año II, Nº 19, julio 1936).

¹⁷⁷ Corporación Frutícola Argentina, Revista Oficial, Año IV, Nº 42, junio 1938.

A pesar del traspaso, sin duda significativo, de parte del valor generado a otros actores sociales como las empresas británicas, los pequeños productores lograron en esta etapa una ganancia positiva que les permitió acceder a las nuevas tecnologías existentes en el mercado y entrar en un ciclo de acumulación con crecimiento, traducible en el grado de prosperidad que los caracterizara.¹⁷⁸ Si se tiene en cuenta que, antes de la contienda internacional y cuando la producción de frutas argentinas no tenía todavía competidores importantes en el hemisferio sur,¹⁷⁹ la ganancia neta de una explotación de 10 hectáreas era superior a los 8 mil pesos y el precio de una hectárea en producción alcanzaba valores máximos de 3.500 pesos, puede deducirse la importante rentabilidad de las chacras de pequeñas dimensiones (Wetzler, 1940: 112-113).¹⁸⁰ Por otra parte, esos años marcan también el punto de inflexión donde la pera, en su variedad Williams, fue reemplazada por la manzana Red Delicious que comenzó a rendir mayores beneficios al obtener los mejores precios internacionales.

Durante este período, el rol del Estado Nacional en el desenvolvimiento de la fruticultura regional se limitó a brindar las facilidades necesarias para la intervención directa del capital británico. La única excepción la constituyó la firma de convenios bilaterales de comercialización y la creación en 1934 de la División de Contralor Oficial de la Producción Frutícola -elevada a la categoría de Dirección en 1936-, dependiente del Ministerio de Agricultura de la Nación, que abarcaba aspectos no cubiertos por la actividad privada, desde la vigilancia sanitaria de las plantaciones y el correcto empaque de la fruta hasta la inspección portuaria y la autorización de los embarques.¹⁸¹ Este organismo, surgido a instancias de los agentes vinculados a la exportación, apuntaba a asegurar la calidad del producto en función de las exigencias del mercado externo. La creación del Instituto Argentino de Promoción del Intercambio (IAPI) durante el gobierno peronista no incluyó a la fruticultura por considerarla "cultivo especial". Por lo tanto, el capital privado inglés, a través de la empresa del Ferrocarril del Sud y sus subsidiarias, dominó la evolución de la fruticultura valletana en forma altamente significativa con respecto al capital privado nacional y a la acción desarrollada por el Estado. La nacionalización del ferrocarril y de la empresa comercializadora británica en el año 1948, que con criterio claramente capitalista había propiciado el surgimiento y consolidación del pequeño chacarero valletano, para asegurarse la mayor rentabilidad a través del control del comercio y el transporte, comenzaría a modificar las condiciones de funcionamiento de la actividad en los años subsiguientes.

¹⁷⁸ Durante la IV Conferencia Nacional de Fruticultura realizada en el año 1937 en el Alto Valle, se hace notar expresamente que "...5 ha de manzanos en esta región permiten a una familia vivir holgadamente y en sólido bienestar" (Diario La Nación, 16/3/1937).

¹⁷⁹ Recién entre las décadas de 1960 y 1980 aparecerían los más serios competidores de la fruta argentina en el hemisferio sur, particularmente Sudáfrica y Chile (Tapatta, 1984:11).

¹⁸⁰ Un estudio exhaustivo de este ejemplo histórico, que muestra a un productor con una chacra de 7 hectáreas plantadas con peras y manzanas en plena producción con una tasa de ganancia del 27.2% en el año agrícola 1938/39, puede verse en Bandieri y Blanco, 1997:130-141.

¹⁸¹ *Corporación Frutícola Argentina*, Revista Oficial, Año II, N° 23, noviembre 1936.

Auge y crisis del pequeño productor

Cabe aclarar que tales cambios no implicaron una alteración inmediata del funcionamiento de la fruticultura regional. La situación de prosperidad relativa de los pequeños chacareros se afianzó y extendió en relación con la constante demanda, la escasa competencia y los buenos precios en los mercados externos, particularmente Brasil.¹⁸²

Los cambios a los que se alude se relacionan con la expansión en la región del Alto Valle de varias empresas de comercialización vinculadas a los grandes centros de distribución mayorista del país, como el Mercado de Abasto de la ciudad de Buenos Aires, alrededor de los años 1950.¹⁸³ Estas firmas iniciaron a partir de entonces, y sobre todo en la década de 1960, cuando Sudáfrica y Chile se convirtieron en los más fuertes competidores en el hemisferio sur, un importante proceso de capitalización. La mayor exigencia de los mercados respecto de la calidad de peras y manzanas, llevaron a esas empresas comerciales a incorporar cambios tecnológicos en el procesamiento de la fruta post-cosecha (sistemas complejos de embalaje, acondicionamiento y red de frío), a través de créditos subsidiados por el Estado nacional.¹⁸⁴

Una de las innovaciones tecnológicas más significativas de esos años se produjo en el área del empaque y la conservación en frío de peras y manzanas, al integrarse ambos eslabones de la actividad y constituir de hecho una unidad funcional que se tradujo en importantes ventajas: se optimizaron las operaciones de acondicionamiento y conservación, se logró acceder a los mercados en los períodos de mayor demanda y se redujo la incidencia de la estacionalidad de la mano de obra. En esos mismos años, se produjeron también importantes cambios en el sistema de transporte que permitieron abaratar costos a partir del paulatino reemplazo del tren por el camión y el consiguiente vuelco de las exportaciones hacia el puerto de Bahía Blanca.¹⁸⁵

La dificultad de gran parte de los pequeños chacareros de incorporar tecnología para el mejoramiento de la calidad de la fruta producida, unida al incremento del costo de producción y a la disminución del precio internacional de peras y manzanas, llevó a las

¹⁸² Con relación a la creciente participación de Brasil en el volumen de exportaciones argentinas de peras y manzanas, pueden verse datos de Gabriel y Cía. S.A., en *Series CORPOFRUT*, números varios entre 1956 y 1989, Cipolletti, Río Negro.

¹⁸³ Al antiguo establecimiento concentrador "Mercado de Abasto Proveedor", fundado en 1899, se habían sumado otros centros mayoristas distribuidores como los mercados "Ciudad de Buenos Aires" –también conocido como Spinetto–; "Concentración Dorrego" (municipal); "Liniers" y otros ubicados en el Gran Buenos Aires (*Corporación Frutícola Argentina*, Revista oficial, Año XIX, XX Aniversario, N°227, 1954:50). La gravitación que como centro mayorista tuvo el Mercado de Abasto –Sociedad Anónima que alquilaba locales a consignatarios– le permitió agrupar a las principales firmas dedicadas al comercio de fruta.

¹⁸⁴ Las firmas aludidas y su participación simultánea como miembros de la Corporación Frutícola Argentina –entidad representativa de los más importantes comerciantes mayoristas del país, importadores y exportadores, creada en 1935– se obtuvieron mediante la comparación de distintas fuentes (Cfr. *Anuario Frutícola Argentino*, 1957/58, Buenos Aires., ASLA, 1958 y *Revista Frutas*, Año V, N° 58/59, mayo-junio 1964.

¹⁸⁵ La mayor rapidez y eficacia del transporte automotor, una vez finalizada la ruta nacional N° 22, sumado a la menor distancia del puerto de Ingeniero White en Bahía Blanca respecto del de Buenos Aires, se constituyeron en importantes ventajas para la comercialización de la fruta producida en la región del Alto Valle (Blanco, 1997: 15-16).

empresas que controlaban el empaque y el frío a incursionar en el ámbito de la producción, completando la integración vertical de la actividad frutícola.¹⁸⁶ Como consecuencia de ello, en los años siguientes redujeron considerablemente los precios pagados a los productores independientes, que fueron cediendo progresivamente sus ganancias a las empresas de capital concentrado.¹⁸⁷

La fruticultura regional había logrado por entonces altos niveles de productividad y el área cultivada crecía notablemente, aún cuando los pequeños productores comenzaban a depender en medida creciente, como ya se dijera, de los empacadores e industriales, a quienes entregaban su producción en primera venta y a "consignación", no pudiendo ejercer control alguno sobre los restantes eslabones del funcionamiento de la actividad. Las firmas comerciales de capital nacional, que en gran medida dominaban las cadenas largas de frío, comenzaron a diferir el pago en cuotas hasta el año de cosechada y entregada la producción. En esa situación, los pequeños chacareros perdieron su capacidad de negociar la cosecha en el momento óptimo de madurez de la fruta y, con ello, la posibilidad de obtener mejores condiciones de venta. Allí finalizaba para muchos una etapa de oro en la actividad frutícola y se iniciaba una crisis que afectaría en primer lugar al pequeño productor.

Sin embargo, antes de que los primeros indicios de esta crisis aparecieran en el horizonte, los productores comenzaron a buscar, en las décadas de 1950 y 60, formas de organización que les permitieran una mejor defensa de sus intereses y una racionalización de los métodos de trabajo, comercialización y transporte. Así, algunas cooperativas de la región se reunieron en la "Federación Regional de Cooperativas", en tanto otros chacareros crearon la "Asociación de Productores de Frutas Argentinas". De este modo, se pretendió agrupar a los productores de fruta de todo el país y participar en la solución de problemas comunes, aunque estas entidades no necesariamente representaron los intereses de los pequeños fruticultores sino los de aquellos medianos y grandes que habían incorporado el empaque y la comercialización a sus funciones. Los pequeños productores conformaron entonces una organización independiente, con recursos propios y bajo su administración directa, denominada "Corporación de Productores de Fruta de Río Negro" –CORPOFRUT–, directamente vinculada con el Poder Ejecutivo de la provincia de Río Negro a través del Ministerio de Economía. Esta entidad llegaría a contar en 1964 con cuatro mil productores asociados. Sus objetivos iniciales giraban en torno al asesoramiento al productor, al control sanitario de las plantaciones, al abaratamiento de los costos de producción, a los estudios de mercado interno y externo y a la participación del chacarero

¹⁸⁶ En el período 1968-72 los costos medios de producción se incrementaron en un 42.5% con relación al período 1960-67, en tanto los precios de la fruta sólo aumentaron un 21.8% (de Jong, et al., 1986:20). Ello se contradecía con la necesidad de mejorar la calidad para hacer frente a la competencia mencionada (véase de Jong, Tiscornia y otros, 1994, Cap. V).

¹⁸⁷ Entre 1960 y 1980 la relación promedio entre el precio de exportación y el pagado al productor era de aproximadamente un 30%, o sea que el productor recibía por su producción un 30% de lo que recibía el exportador. Para el año 1980 recibió sólo un 18% (Cfr. Heber N. Tapatta (h), 1982). Cabe aclarar que, en términos generales, esa estrategia concentradora que caracterizó a las grandes empresas frutícolas, produciendo un distanciamiento cada vez mayor con los productores independientes, fue una característica común a otras economías agrarias en América Latina como producto de la crisis y el proceso de ajuste de los años '80 (Sobre el tema pueden verse, entre otros, López Cordovez, 1990 y García, 1981).

en los procesos integrales de comercialización de la fruta. Todo ello se llevaría a cabo con recursos que provendrían de una contribución de hasta el 1.5% del precio de venta total que se obtuviese por la fruta destinada al consumo nacional o a la exportación. Aunque en alguna medida estas asociaciones obtuvieron ciertos beneficios en favor del productor, como la fijación y orientación de precios en determinados momentos, a medida que la crisis se profundizaba los problemas de los chacareros superaban a las soluciones que se intentaban implementar.¹⁸⁸

Mientras los pequeños productores acentuaban su creciente falta de rentabilidad, con altas dosis de descapitalización y consecuente atraso tecnológico, llegando en muchos casos a transformarse en minifundistas con serias dificultades para subsistir en la actividad,¹⁸⁹ las empresas integradas comenzaban a ser alcanzadas por la crisis sobre fines de la década de 1970. La disminución de la demanda europea y brasileña, la importante competencia que habían comenzado a plantear otros países y el incremento en los costos de producción a causa del proceso inflacionario, provocaron la disminución de los precios internacionales y la modificación en las condiciones de financiamiento de las exportaciones. Asimismo, la política monetarista de la dictadura militar instalada en la Argentina a partir de año 1976 produjo la eliminación del control estatal en la fijación de las tasas de interés y provocó un endeudamiento creciente de las grandes empresas integradas, a lo que se sumó un progresivo deterioro en las tasas de cambio del dólar que afectó la rentabilidad de la actividad frutícola regional en su conjunto.

Esta situación se profundizó durante las décadas de 1980 y 90, cuando las grandes empresas se transnacionalizaron. En el marco de esas transformaciones, se potenció el proceso de concentración económica mediante la integración vertical de la actividad, que permitió la capitalización y consolidación de los sectores vinculados al acondicionamiento y a la comercialización, en detrimento de los productores independientes (de Jong, 2010:221-222).¹⁹⁰ Cuando a comienzos de los años 1990 el mercado brasileño comenzó a cerrarse, cubriendo su demanda interna con producción propia, las grandes empresas vieron seriamente afectados sus beneficios y se encontraron con graves dificultades para cumplir con los compromisos financieros asumidos, sobre todo con los productores independientes.

¹⁸⁸ Las características y objetivos de esta organización de productores puede verse en la Ley de creación y los Estatutos de la misma (*Series CORPOFRUT*, N° 3, 1970).

¹⁸⁹ Comparando con el ejemplo de los años 1939/40 antes citado –ver nota 30–, una explotación de 8 hectáreas de superficie total, con 4,5 hectáreas de manzana Red Delicious y 3 hectáreas de pera Williams, sistema de conducción tradicional, uso mayoritario de mano de obra familiar y contratación de mano de obra temporaria, y un rendimiento anual de 25.000 kilogramos por hectárea, obtuvo, sobre la base de los precios pagados en la cosecha 1991/92, una tasa de ganancia negativa del -0,1% (de Jong, Tiscornia y otros, 1994: 38-39).

¹⁹⁰ Corroborando lo dicho, un estudio del año 1986 ya probaba que, a esa fecha, sólo tenían tasa de ganancia positiva las explotaciones por encima de 15 ha con rendimientos anuales superiores a 45.000 kg por hectárea de fruta. Teniendo en cuenta que, según el Censo Frutícola del año 1974, existía una alta incidencia de los predios de menos de 10 ha (63%) sobre el total de los establecimientos, y que estos productores se encontraban en franco proceso de descapitalización, puede inferirse el carácter minifundista que ya habían adquirido las explotaciones más pequeñas. Aquellas menores de 5 ha, por su parte, habían pasado casi totalmente al nivel de subsistencia (de Jong, Tiscornia y otros, 1994).



Estos decidieron entonces sacar sus tractores y máquinas agrícolas a las rutas en señal de protesta:

Vendí mi camioneta, invertí en el campo y tuve una cosecha espectacular, pero cuando estaba finalizando la recolección me di cuenta de que quedaba debiendo más de lo que tenía. Les dije a mis empleados que me esperaran para cobrar y me vine para la ruta... lo que más bronca me da es que yo hice los deberes" (testimonio de Carlos Carrascós, productor de 12 ha, y foto, en *Diario La Nación* 24/5/2001).

El Estado otorgó un subsidio para paliar la situación, que nuevamente terminó derivando en una transferencia del endeudamiento de las empresas a los productores independientes, disminuyendo el precio pagado por la fruta. La situación se desbordó totalmente a fines de los años 1990, cuando las grandes empresas empacadoras e industriales se presentaron a convocatoria de acreedores, sin pagar a los productores la cosecha de peras y manzanas del año agrícola 1998/99. A esto se sumaron los altos costos de producción, los bajos precios externos y las dificultades de colocación de la fruta a causa del tipo de cambio fijado por la ley de convertibilidad y la pérdida de mercados.¹⁹¹ Al finalizar el siglo XX, la crisis se había extendido al conjunto de los actores involucrados en la actividad frutícola, con la sólo excepción de algunas empresas fuertemente concentradas que lograron crecer ejerciendo un monopolio de hecho sobre las etapas de transformación y comercialización de peras y manzanas. Muchas otras, en cambio, fueron quedando en el camino hasta desaparecer.

En un contexto de crisis aguda se produjo además, durante los años 1999 y 2000, la mayor expansión de la carpocapsa –gusano característico de las manzanas–, que se generalizó por los tratamientos fitosanitarios deficientes, llegando a descartar un 30%

¹⁹¹ La Ley de Convertibilidad –Nº 23.298–, creada por el Ministro de Economía de Carlos Menem, Domingo Cavallo, fue sancionada en 1991 y perduró por diez años. En el contexto de un plan de estabilización de la economía que respondía a las pautas planteadas en el llamado "Consenso de Washington", la Ley establecía la convertibilidad de la moneda argentina –el "austral"– con el dólar de los EE.UU., a una relación de 10.000 australes por cada dólar –que luego sería reemplazado por el peso convertible en una relación fija de 1 peso-1 dólar–, debiendo el Banco Central mantener el respaldo en divisas de la base monetaria (Véase *Boletín Oficial*, 28 de marzo de 1991).

de la fruta cosechada, la que se colocó en el mercado interno o en la industria de jugos. Esta situación fue, en muchos casos, usada como pretexto por las firmas empacadoras para ajustar los precios pagados a los productores independientes con explotaciones de 12 a 50 hectáreas. Sin embargo, está probado que el aumento de la plaga fue mayor en el caso de las empresas integradas como consecuencia de la necesidad de disminuir costos, mientras que los productores independientes, por el manejo artesanal de sus explotaciones, realizaban un seguimiento mucho más atento de la situación sanitaria de sus plantas.¹⁹²

Aún así, estos chacareros no han logrado alcanzar la eficiencia que productores de similares características tienen en otros países competidores, situación que sólo podría revertirse si se incorporan nuevas variedades de frutas. Esto exige, a su vez, la disponibilidad de un importante capital inicial, solo posible mediante créditos a tasas razonables que permitan sanear su economía, lo que debe ser, por un lado, asegurado con los precios pagados por los exportadores y, por el otro, con la aplicación de políticas sectoriales específicas.¹⁹³

En la actualidad, los pequeños y medianos productores vinculados a la fruticultura regional, con escasas excepciones, se encuentran inmersos en una larga crisis. Sin embargo, producir frutas y manzanas en el Alto Valle del río Negro es todavía una actividad rentable si se acepta la necesidad de una profunda transformación y si los poderes públicos regionales y nacionales asumen el rol que les corresponde.

Referencias bibliográficas

AA.VV., *Río Negro. Pasado y presente*, Buenos Aires, Chrismar Ediciones, 1981.

Bandieri, Susana y Blanco, Graciela "Comportamiento histórico del subsistema frutícola regional", en de Jong, Gerardo, Tiscornia, Luis y otros, *El minifundio en el Alto Valle del río Negro: estrategias de adaptación*, cap. III, Neuquén, Imprenta UNCo., 1993: 19-43.

Bandieri, Susana y Blanco, Graciela, "Explotación familiar y acumulación de capital en el Alto Valle del río Negro. El pequeño productor frutícola en la etapa de dominio del capital británico", *Realidad Económica*, N° 146, IADE (Buenos Aires, 1997, febrero-marzo): 120-141.

Bandieri, Susana y Blanco, Graciela, "Pequeña explotación, cambio productivo y capital británico en el Alto Valle del río Negro", *Quinto Sol*, N°2 (Santa Rosa-La Pampa, Universidad Nacional de La Pampa, 1998): 25-63.

Barcia Trelles, Juan, *La agricultura de regadío en los valles superior del río Negro e inferiores del Neuquén y el Limay*, Ferrocarril del Sud, Sección de Fomento Rural, Folleto N° 9, Buenos Aires, S.A. Establecimiento Gráfico Argentino, 1923.

¹⁹² Gerardo de Jong, "Límites a la producción integrada", *La Mañana de Neuquén*, 12 de junio de 2011.

¹⁹³ Gerardo de Jong, "Desmitificar los problemas de la fruticultura", *La Mañana de Neuquén*, 19 de junio de 2011.

- Benedit, J.C, Estudio de las condiciones de *explotación intensiva en los valles del río Negro, Neuquén y Limay*, Tesis UNBA, Facultad de Agronomía y Veterinaria, Buenos Aires, 1921.
- Blanco, Graciela (1997), "Bahía Blanca y el puerto de Ingeniero White en los años '70", en *Rompecabezas Tecnológico*, Año 3, N° 13 (General Roca, INTA, abril/junio, 1997): 15-16.
- Consejo Federal de Inversiones, Secretaría de Planeamiento de la Provincia de Río Negro, *Análisis y evaluación de la actividad económica y configuración espacial de la Provincia de Río Negro*, 3 Tomos, Buenos Aires, C.F.I, 1977.
- Conti, Enrique J., *La explotación agrícola en el valle del río Negro. Monografía de una chacra de regadío*, Ferrocarril Sud, Sección Fomento Rural, N° 18, Buenos Aires, Establecimiento Gráfico Argentino, 1932.
- Ciafardini, H. y Cristia, C., *Análisis de los procesos que limitan o inducen el desarrollo de una región, sobre la base del estudio de caso Neuquén- Valle de Río Negro*, 1° al 5° Documentos de Trabajo, Universidad Nacional del Sur, Departamento de Economía, mimeo, 1973.
- De Jong, Gerardo, et.al., *Subsistema frutícola del Alto Valle del río Negro*, Universidad Nacional del Comahue-IDRC (Canadá), Neuquén, mimeo, 1986.
- De Jong, Gerardo, Tiscornia, Luis y otros, *El minifundio en el Alto Valle del río Negro: estrategias de adaptación*, Neuquén, Imprenta UNCo, 1993.
- De Jong, Gerardo, *La fruticultura patagónica del Alto Valle. Conflictos de una actividad económica ineficiente en la era del capital tecnológico*, Buenos Aires, La Colmena, 2010.
- García, Antonio, "Naturaleza y límites de la modernización capitalista de la agricultura", en García, Antonio, editor, *Desarrollo Agrario y la América Latina*, FCE, México, 1981.
- Goti, Alfredo, "La colonización en el Valle Superior del río Negro", informe presentado al Banco Hipotecario Nacional, en *Revista del Ferrocarril Sud*, septiembre, 1928.
- López Cordovez, Luis, "Crisis, políticas de ajuste y agricultura", en Núñez, Orlando, Comp., *Lo agrario. Teoría y métodos*, San José, Costa Rica, EDUCA, 1990.
- Mc Donald, J, *La zona de riego del valle del río Negro*, Ferrocarril Sud, Sección Fomento Rural, N° 26, Buenos Aires, Establecimiento Gráfico Argentino, 1939.
- Maida de Minolfi, Esther, "La colonización de Vicente Blasco Ibañez y el contingente valenciano en el Alto Valle del río Negro. Formación de la Colonia Cervantes", *Serie Estudios y Documentos*, N° 3, Centro de Investigaciones Científicas, Viedma, Río Negro, 1971.

- Maida de Minolfi, Esther, "Colonia General Roca, pionera en la colonización del Alto Valle rionegrino", en *Academia Nacional de la Historia*, Congreso Nacional de Historia sobre la Conquista del Desierto, T. III, Buenos Aires, 1980.
- Manzanal, Mabel, *Agro, industria y ciudad en la Patagonia Norte*, Buenos Aires, Ediciones CEUR, 1983.
- Ockier, María C, "Propiedad de la tierra y renta del suelo: la especificidad del Alto Valle del río Negro", *CIHES*, Facultad de Ciencias Económicas, UBA, Documento de Trabajo N° 1, 1987.
- Ockier, María C, "Inmigrantes y elites en la distribución de la tierra de la Colonia Roca (Río Negro)", en *Anuario* N° 13, Escuela de Historia, Universidad Nacional de Rosario, 1988.
- Rögind, William, "Historia del gran Ferrocarril del Sud desde el año 1862 hasta la fecha", en números varios *Revista Ferrocarril del Sud*, Buenos Aires, 1929.
- Secretaría de Estado de Agricultura, Ganadería y Pesca, INTA, *Diagnóstico Regional*, Estación Experimental Regional Agropecuaria Alto Valle, Río Negro, 1986.
- Tapatta, Heber N. (h), "Precios al productor y precios de exportación de la fruticultura regional: ¿una evidencia de cambios?", *Simposio sobre Viabilidad Futura del Modelo de Desarrollo del Alto Valle*, General Roca, Río Negro, noviembre, mimeo, 1982.
- Tapatta, Ricardo, *Apogeo y crisis de la fruticultura del Comahue*, IERAL, Fundación Mediterránea, Cipolletti, Río Negro, 1984.
- Vapnarsky, César A, *Pueblos del Norte de la Patagonia (1879-1957)*, Gral. Roca, Río Negro, Editorial de la Patagonia, 1983.
- Wetzler, Erich A.C., "Algunos aspectos de la fruticultura argentina", Tesis Doctoral en Ciencias Económicas, UBA, Buenos Aires, Talleres Gráficos Palumbo, 1940.

9.**FRUTAS Y FRUTALES CÍTRICOS DEL LITORAL ARGENTINO**
Una historia regional y su proyección territorial en el noreste entrerriano*Nidia Tadeo y Paula Palacios*

“No hay ciencia, ni arte, ni nación, ni pueblo sin historia, porque ella es necesaria para la comprensión de los esfuerzos, la acumulación de la experiencia, con sus éxitos y fracasos y para valorizar el temple e ingenio de otras generaciones que han sabido luchar con medios inferiores a los que cuentan las generaciones actuales, formando los pilares de las realidades que en esta época se disfrutan”

Concordia, el camino hacia la capital del citrus. Junta Nacional de la Citricultura. Revista del Rotary Club de Concordia, 1970: 25

Los cítricos representan una de las producciones más relevantes del país, contribuyen con el 60% de la producción total de frutas y el 38% de las exportaciones; el valor de su producción alcanza unos U\$S 528 millones, de los cuales el 75,5% proviene de la producción de fruta en estado fresco y el porcentaje restante es aportado por la industria (jugos, aceites esenciales, cáscaras y subproductos).¹⁹⁴ La superficie total plantada con cítricos entre los años 1980 y 2000 acusa un incremento de 4%, sin embargo la evolución de la producción en ese período da cuenta de un incremento de 83%, situación que responde a un comportamiento diferencial de cada una de las especies más importantes. Se destaca el aumento de la producción limonera, acompañado por un notable aumento de la producción de mandarina frente a una pérdida de importancia relativa de la naranja y el pomelo (Cuadro 1). La superficie plantada disminuyó en 2004 para todas las especies pero continuó el crecimiento de la producción hasta el año 2007, debido entre otras causas a condiciones climáticas favorables, cambio de variedades y mejora en la conducción de los montes. En los últimos tres años el total de la producción decreció levemente llegando a valores similares a los de principios del milenio.

¹⁹⁴ Federación Argentina del Citrus (2011) *La Actividad Citrícola Argentina*. En www.fdercitrus.org, disponible el día 20/10/2011.

Cuadro1. Incremento de la producción de cítricos por especie Años 1980-2000(%)

Especie	%
Limón	226
Mandarina	85
Naranja	18
Pomelo	26

Fuente: Elaborado sobre la base de FEDERCITRUS

El estancamiento y recesión del mercado interno en los años ochenta conjuntamente con una relación de cambio favorable y precios más elevados en el mercado externo, por efecto de condiciones climáticas adversas en las plantaciones de cítricos de Florida (USA), propiciaron una exitosa inserción de la producción argentina en el comercio internacional, a la vez que estimularon un proceso de transformación en los patrones de producción de fruta fresca para responder a las exigencias de la demanda externa, acentuando la especialización de regiones y sistemas de producción (Gutman, Lavin et al., 1988). Las exportaciones aumentaron un 25% en la década siguiente y el país se convirtió en un importante proveedor de fruta fresca al hemisferio norte durante la primavera y verano boreal; la posición geográfica representa una ventaja comparativa para la exportación en el mercado de contraestación, a la vez que actúa como un elemento dinamizador de la actividad cítrica.

En la fase agrícola se reconoce un proceso de especialización relacionado con el mercado de frutas frescas, que fue conformando un conjunto de actividades relacionadas con su producción y comercialización; posteriormente se desarrolla el sector de industrialización de cítricos. Durante largo tiempo el procesamiento de la fruta fue una actividad residual a la que estaba destinada la producción de descarte, no obstante, hoy es posible advertir algunas diferencias sobre el proceso de industrialización acorde con las especies y regiones productoras.

El destino de la producción de cítricos se modificó desde mediados de los años noventa; por un lado va perdiendo posición el mercado de fruta fresca y, por otro, creció la importancia de la industria (aceites esenciales, jugos concentrados y cáscaras). Así por ejemplo en el período 1980/83, el 65% de la fruta se reservaba para el mercado interno, mientras que la industria se llevaba el 28%¹⁹⁵. En la actualidad se advierte un profundo cambio ya que se procesa casi el 46% de la producción nacional de cítricos; la proporción que se industrializa fluctúa con cada especie, destacándose el limón cuyo principal destino es la transformación agroindustrial (alrededor del 73% de su producción en el año 2010) y con mayor porcentaje canalizado a la exportación. El resto de las especies se destinan esencialmente al consumo interno.

¹⁹⁵ Federación Argentina del Citrus (1984) La Actividad Cítrica Argentina. Buenos Aires.

El volumen de exportación de fruta fresca aumentó en forma significativa en los últimos diez años, crecieron los envíos de limón, naranja y fundamentalmente mandarina, mientras que el pomelo se mantuvo con oscilaciones registrando una importante disminución en el año 2010. Las exportaciones se canalizan a través de grandes firmas exportadoras que ofrecen estratégicamente una canasta variada de frutas en fresco (Ej. Expofrut S.A.), empresas frutícolas integradas verticalmente (San Miguel S.A., Citrícola Chajarí S.A., Citrícola Ayuí S.A., Salerno S.A.) y productores agrupados que se reúnen en sociedades comerciales o cooperativas para exportar (Fama. S. A., Nobel S.A., Cooperativa Tabacalera de Misiones, COPECICOR). Las grandes empresas integradas verticalmente lograron un elevado nivel de autoabastecimiento y una posición hegemónica en el mercado de productos frescos. La comercialización para consumo fresco en el mercado interno se realiza a través de distintos canales: los productores se integran y venden directamente su producción, entregan la fruta a cooperativas y/o consorcios, a consignatarios en los distintos mercados consumidores o venden directamente a acopiadores, mayoristas e hipermercados.

Posicionamiento de la Argentina en el mercado mundial de cítricos

La Argentina es un país tradicionalmente productor de cítricos, aporta el 3,1% del total mundial de cítricos y exporta el 6,8% de la fruta cítrica comercializada en el mercado internacional¹⁹⁶. Aproximadamente el 60 % de la fruta fresca que exporta se dirige a la Unión Europea, la alta concentración de ventas a este mercado crea cierta dependencia y vulnerabilidad ante la política que aplica la región para defender la producción de los países integrantes. El resto se exporta a Rusia (23%), Ucrania (4%), Canadá (2%), Rumania (2,5%) y otros países (Filipinas, Indonesia, Albania, Hong Kong, Lituania, Malasia). La fruta argentina compete principalmente con la producción de Sudáfrica, Nueva Zelanda, Uruguay y Brasil que también proveen al hemisferio norte. En cuanto a la exportación de productos industrializados el país se destaca como el primer exportador mundial de jugos concentrados de limón (65% del total mundial)¹⁹⁷; también sobresalen las ventas de aceites esenciales y cáscaras deshidratadas que se exportan casi en su totalidad. Los subproductos que quedan de la obtención de jugos, como corteza, membranas, parte de la pulpa o semillas, se emplean como forraje para animales y se destinan al mercado externo.

Localización de los cítricos en la Argentina

Las plantaciones cítricas ocupan unas 134.800ha¹⁹⁸ distribuidas en diferentes regiones. Es un cultivo perenne, que tiene una vida útil de 30-35 años; demanda inversiones importantes durante el período anterior a la entrada en producción, que varía entre cuatro

¹⁹⁶ Federación Argentina del Citrus (2011) La Actividad Citrícola Argentina. En www.federcitrus.org, disponible el día 20/10/2011.

¹⁹⁷ Juice Latin America Congress, 2011. Santiago de Chile en www.fritucultura.sur.com disponible el 21/10/2011.

¹⁹⁸ Federación Argentina del Citrus (2011) La Actividad Citrícola Argentina. En www.federcitrus.org, disponible el día 20/10/2011.

y siete años, según la especie, variedad y región. Recién a los diez años de su implantación el productor comienza a obtener un beneficio económico, ya que durante dicho período ha tenido que amortizar la inversión inicial. Por ende, una práctica bastante difundida consiste en plantar diferentes especies y variedades en una unidad productiva y efectuar una renovación parcial con el objetivo de mantener un volumen de producción, escalonar las cosechas y disminuir los riesgos climáticos y de mercado. No obstante, se requieren elevadas inversiones con esfuerzos financieros que sólo son accesibles a determinados segmentos de productores.

Las áreas de producción están situadas al norte del paralelo de 35° L.S., en ambientes de clima templado, cálido o subtropical, con bajo riesgo de heladas. Las especies más difundidas son el limón (*Citrus limon*), la naranja dulce (*Citrus sinensis*) y la mandarina (*Citrus reticulata*), en tanto que el pomelo (*Citrus paradisis*) y la lima (*Citrus limeta*) son menos representativas¹⁹⁹. Son poco resistentes al frío y presentan determinadas exigencias de humedad, temperaturas y heliofanía, en consecuencia las condiciones agroclimáticas se tornan desfavorables para los cítricos al sur de dicha latitud. La heliofanía relativa y la amplitud térmica tienen un rol importante en la definición de las características cualitativas de la fruta: color, sabor, acidez y contenido de azúcar. La coloración de la cáscara es un atributo de calidad y un factor de preferencia del consumidor, si bien es independiente de las cualidades interna de la fruta que están determinadas por factores genéticos, porta-injerto, condiciones climáticas, entre otras²⁰⁰. Además, la frecuencia y cantidad de precipitaciones inciden en la calidad de la producción, en los períodos de sequía es indispensable el riego para incrementar y estandarizar la producción, pero también en los períodos normales el riego es necesario porque la planta absorbe el agua en determinados momentos de su ciclo.

El uso de tecnología aplicada al acondicionamiento físico de los suelos ha contribuido a impedir que las condiciones edáficas limiten el desarrollo de la plantación, sin embargo la adaptación de las especies a cada una de las regiones depende de los porta-injertos²⁰¹, de las técnicas utilizadas para obtener plantas resistentes a plagas y enfermedades, a la vez que se trata de obtener un producto de calidad y tamaño para responder a las exigencias del consumo.

¹⁹⁹ Algunos autores pueden no acordar con la denominación científica que hemos dado a las especies. En este sentido señalamos que el capítulo VII de este libro refiere a la complejidad que presenta el género *Citrus* en razón de las hibridaciones, combinaciones e imprecisiones incurridas en las denominaciones de las especies desde la Edad Media (García Sánchez).

²⁰⁰ El color se mejora mediante el *desverdizamiento* (en cámaras especiales se elimina la clorofila de la cáscara, poniendo de manifiesto los pigmentos carotenoides que están enmascarados por aquella).

²⁰¹ Porta-injerto: Las plantas frutales se multiplican vegetativamente mediante la fijación de trozos vivos de una especie cítrica que hace las veces de copa sobre otra planta que funciona como pie; ambos tejidos al soldarse constituyen una unidad. Esta técnica consiste en formar una nueva copa con la variedad deseada evitando la eliminación de las plantas con ahorro de costos y obtención de nuevas variedades en un tiempo menor. El porta-injerto aporta a la variedad y especie sus propias características (Palacio, 1978).

Las plantaciones de cítricos se concentran espacialmente en dos regiones: el *Nordeste* (NEA) principalmente las provincias de Entre Ríos, Corrientes y Misiones y el *Noroeste* (NOA) particularmente las provincias de Tucumán, Salta y Jujuy (Figura 1); en ellas la producción de frutas y su industrialización se ha transformado en un sector de la economía regional que aporta al Producto Bruto Provincial un valor relativamente importante. En los años setenta el norte de la provincia de Buenos Aires se fue perfilando como productora de naranja pero con un bajo aporte a la economía provincial.

Especialización regional

La citricultura se desarrolla fundamentalmente en la región del NOA y del NEA a partir de dos modelos productivos, la primera se especializa en el cultivo del limón y en menor medida en naranja y pomelo, mientras que en la segunda predomina la mandarina y la naranja (frecuentemente denominados hoy "cítricos dulces"); diversos factores fueron contribuyendo a la conformación de los patrones de localización y perfiles de especialización, por un lado, las aptitudes diferenciales en capacidades agroecológicas con relación a las necesidades de las distintas especies y, por otro, la cercanía y oportunidad de colocación de los productos en los principales mercados consumidores, las articulaciones agroindustriales y la capacidad tecnológica. En la primera etapa de este proceso el elemento dinamizador fue la comercialización de fruta fresca para consumo interno y, luego, la penetración en el mercado internacional de contraestación, con excepción de la producción limonera en Tucumán que, desde sus inicios, se orientó hacia la exportación, fundamentalmente de derivados de la fruta (aceites esenciales²⁰², jugos concentrados, cáscara deshidratada²⁰³ y subproductos²⁰⁴). Resaltamos la importancia de la fase industrial porque desempeñó un papel predominante como organizador de la cadena agroindustrial (Gutman, Lavin et al, op. cit.).

²⁰² Se obtienen de las vesículas oleosas de la cáscara. Se usan como aromatizantes o saborizantes con destino a la industria farmacéutica, cosmética y perfumería (Amigo y Lavaggi, 1993:66)

²⁰³ Se elabora a partir de la corteza de la fruta con destino a la industria, sobre todo farmacéutica (Amigo y Lavaggi, op-cit: 66)

²⁰⁴ Obtención de pellets para forraje destinados a la exportación (Amigo y Lavaggi, op cit: 66).

Figura 1. Localización de las frutas cítricas

Fuente: Croquis elaborado con información de la Federación Argentina del Citrus (FEDERCITRUS). Año 2010

La especialización regional se fue profundizando en la década de 1990 con numerosos cambios que produjeron diversos efectos en el perfil productivo, conjuntamente con la emergencia de nuevos actores y articulaciones agroindustriales. La incorporación de nuevas técnicas a la fase agrícola, al tratamiento de cosecha y poscosecha también introdujeron elementos diferenciales con repercusiones en el tejido social.

Las condiciones fitosanitarias varían en ambas regiones, en el NEA la cancrrosis²⁰⁵ y la mosca de la fruta (*Ceratitis capitata*) alcanzaron una amplia expansión, si bien fue posible obtener frutos sanos en las plantaciones con una sanidad controlada, mediante la aplicación de un manejo integrado (cortinas forestales rompevientos, labores culturales, pulverizaciones, monitoreos antes de la cosecha). Además, desde los inicios de la actividad las plantaciones efectuadas en el NOA necesitaron del riego artificial durante la estación seca, mientras que en el NEA los cítricos fueron tradicionalmente considerados como un cultivo de secano.

Región NOROESTE

Distinguimos dos subregiones, la tucumana y la salto-jujeña, ambas concentran 62,7% de la producción de cítricos del país.

El progresivo incremento de los últimos años (Gráfico 1) corresponde a la destacada expansión del limón en la primera subregión, que ha convertido a Tucumán en la primera productora del país. Durante el período Colonial los cítricos formaban parte de la producción familiar y las calles de la incipiente ciudad de San Miguel de Tucumán se fueron poblando de árboles de naranja²⁰⁶ y de especies diversas que incorporaron un componente de valor ornamental al paisaje local. El reconocimiento a la frondosidad de las plantaciones y la fragancia de los azahares en la ciudad de Tucumán, además de la abundante vegetación en la provincia justifican la denominación de “Jardín de la República”.

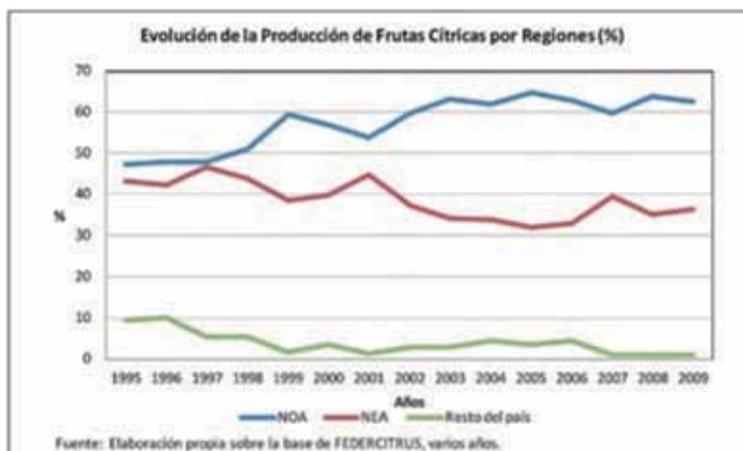
El perfil familiar del cultivo de limón, con la participación de horticultores españoles e italianos, instalados como arrendatarios a principio del siglo XX, se modificó rápidamente luego de los años sesenta, como una respuesta a la profunda crisis azucarera (Aparicio, 2003), extendiéndose hacia el noreste y sudeste de la ciudad de Tucumán, en los faldeos del Aconquija, donde el desarrollo del cultivo es favorecido por precipitaciones elevadas de noviembre a marzo y temperaturas adecuadas. Hasta 1985 la superficie plantada con limón era inferior a 12.000ha, expandiéndose hasta alcanzar unas 38.500ha en 2009 (88% del total de la superficie plantada y 85% del total de la producción del país)²⁰⁷. La ampliación del área plantada fue acompañada por innovaciones tecnológicas, con importante inversión de capital, instalación de plantas de empaque y establecimientos industriales.

²⁰⁵ En el NEA la cancrrosis bacteriana o cancro (*Xanthomonas campestris*) es de carácter endémico. No disminuye los rendimientos del cultivo pero afecta la calidad del fruto perjudicando su aspecto estético y, por ello, su calidad comercial. Los daños producidos varían con las condiciones climáticas, su acción se intensifica en períodos muy húmedos. Para la Unión Europea el cancro es una enfermedad cuarentenaria.

²⁰⁶ Se reconoce a los Jesuitas un rol importante en la introducción de plantas de naranja agrio y dulce en América Latina; a fines del siglo XVI ya se habían difundido en el norte argentino (Gutman y Gatto, 1990). Asimismo en el Cap VIII de este libro se atribuye a los conquistadores españoles la introducción de plantas y la trasmisión de saberes para adaptarlas a las condiciones ambientales de los diferentes contextos regionales.

²⁰⁷ Federación Argentina del Citrus (2011) La Actividad Citrícola Argentina. En www.federcitrus.org, disponible el día 20/10/2011.

Gráfico 1



En los años setenta se inició la exportación de productos y subproductos. Los envíos al exterior como fruta fresca se destinaban principalmente a la Unión Europea. Luego de prolongadas tratativas se realizó el primer ingreso de limones a Estados Unidos en el año 2000, posteriormente una barrera para-arancelaria interrumpió los envíos, si bien continúan las negociaciones para restablecerlos. En 2003 se produjo la apertura del mercado japonés con embarques sostenidos hasta la actualidad, continuándose la exportación a la Unión Europea y Rusia. Este país luego de ocupar el primer puesto como comprador de limón tucumano, registró una disminución importante a partir de 2009, lo mismo sucede con Grecia que redujo sus compras afectada por la crisis económica interna²⁰⁸.

El consumo interno de limón en el país es escaso (2,5%) la mayor parte de la producción se industrializa (77%) con destino principal al mercado externo, como ya mencionamos. En Tucumán el 71% de la producción va a la industria, el 26% a la exportación y el 3% al consumo interno. En esta provincia el eslabón de acondicionamiento y envasado está conformado por unas ocho plantas industriales como San Miguel S.A, Citrusvil, Citromax S.A., Trapani S.R.L, Cota (Del Valle Cueto, 2008/2009), además de numerosos empaques para exportación y mercado interno.

Hoy la agroindustria limonera es considerada como la segunda actividad en importancia económico-social de la provincia, con una elevada demanda estacional de asalariados para la cosecha y empaque de la fruta, trabajadores de fábrica, transportistas y proveedores. La expansión de la frontera agrícola hacia el este y sudeste de la provincia ha provocado la modificación del paisaje rural y cambios socioambientales.

²⁰⁸ Esto se expresa en las estrategias que emplean las firmas que tratan de reorientar sus exportaciones hacia mercados no tradicionales. Un ejemplo es Latin Lemon que ha desarrollado nuevas oportunidades en Hong Kong y Dubai. La firma que vende bajo el sello de calidad *All Lemon*, representa a una asociación de doce exportadores de limones frescos de Argentina centrados en la trazabilidad de la fruta (Argenti Lemon, Citrusvil, Citromax, F.G.F. Trapani, Frutucumán, Ledesma, La Moraleja, Latin Lemon, Moño Azul, Pablo Padilla, San Miguel y Univeg Expofrut Argentina). Concentran el 80% de la exportación de limones del país. (En www.fwdwecitrus.org disponible el 28/10/2011).

En cuanto a la subregión salto-jujeña su importancia radica principalmente en la producción de primicia. Numerosos ríos facilitan el riego que es indispensable por el régimen estival de lluvias (80% ocurren desde diciembre a marzo). Las heladas son escasas y de corta duración, salvo en años excepcionales. Los suelos son profundos, ricos en materia orgánica y generalmente franco-arcillosos, con buen drenaje. Al igual que en Tucumán los cítricos se expandieron como un cultivo alternativo frente a las crisis recurrentes de la agroindustria azucarera.

La producción cítrica salto-jujeña se especializa en pomelo y naranja: Jujuy concentra el 6% de la producción nacional y Salta el 13,6%. Esta última provincia aporta el 73% de la producción nacional de pomelo y ha logrado muy buena calidad en la variedad rosado (variedad Foster y Foster Seedless) que es la más difundida (70%). En la provincia de Jujuy continúa la tendencia a reimplantar naranjas sobre todo en Ledesma y Santa Bárbara y se observa un interés en cultivar limón por los buenos precios que se obtienen en el mercado interno, mientras que en Salta hay un retroceso en la superficie cítrica²⁰⁹. En esta provincia se destacan las siguientes firmas exportadoras y/o que brindan servicios de empaque y exportación: Ledesma S. A, Ramón Tuma S. A. La Moraleja, Prodnor, El Refugio, Estancia Río Colorado, Expofrut S.A.

Región Nordeste

Se diferencian tres subregiones: Río Uruguay, Bella Vista y Alto Paraná. La primera comprende los departamentos de Concordia, Federación y Colón en la provincia de Entre Ríos y el departamento de Monte Caseros en Corrientes; se especializa en la producción de mandarina y naranja fundamentalmente para el consumo fresco. La segunda abarca los departamentos de Bella Vista y alrededores sobre el Río Paraná, en la provincia de Corrientes y es productora de naranja. En la subregión *Alto Paraná* en Misiones (departamentos de San Ignacio, Libertador General San Martín, Montecarlo y El Dorado) se cultiva mandarina temprana y naranja tardía, esta última principalmente destinada a la industria. En conjunto las tres áreas concentran el 35,2% de la producción nacional de cítricos²¹⁰.

Los cítricos en el noreste entrerriano

A continuación centraremos el análisis en el origen y evolución de los cítricos en el noreste de la provincia de Entre Ríos (departamentos de Concordia y Federación), en adelante con la denominación de *área cítrica* (Figura 2). Forma parte de la tradicional región mesopotámica que, durante largo tiempo, permaneció en una situación de marginación ante la falta de decisión política para construir una infraestructura de circulación, provocando un atraso relativo en cuanto a la inversión de capitales y crecimiento productivo. A partir de los años setenta esa realidad se fue modificando por la construcción

²⁰⁹ Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), Informes Regionales, 2010.

²¹⁰ Federación Argentina del Citrus (2011) La Actividad Cítrica Argentina. En www.federcitrus.org, disponible el día 20/10/2011.

de obras de infraestructura vial que conectaron la región, primero hacia el oeste a través del túnel sub-fluvial Hernandarias (Entre Ríos-Santa Fe) y más recientemente el puente Victoria-Rosario (Entre Ríos-Santa Fe); hacia el sur el Complejo Ferroviario Zárate-Brazo Largo facilitó la comunicación con la región metropolitana de Buenos Aires. Además, se fueron construyendo puentes sobre los ríos Paraná y Uruguay favoreciendo los accesos con el norte (Corrientes-Chaco) y los países limítrofes (Tadeo y Palacios, 2003).

La apertura de las fronteras fue creando las condiciones para la movilización de recursos y producciones a través de los intercambios binacionales y del proyecto de integración regional MERCOSUR (Tadeo y Palacios, 2005). En este contexto el área citrícola presenta una situación geográfica privilegiada al participar de un espacio fronterizo; es recorrida por la Ruta Nacional 14 que acompaña el trazado del río Uruguay y es vía de convergencia de numerosas rutas y caminos provinciales; actúa como eje integrador del bloque regional, con una impresionante densidad diaria de tránsito pesado y liviano; en 1996 la decisión de construir una Autopista Mesopotámica para reemplazar la antigua vía de circulación, angosta y con banquetas estrechas aun no se ha materializado en toda su extensión. Gran parte de la producción de cítricos es transportada por la Ruta Nacional 14 para llegar al principal centro de consumo del país y a los puertos de Campana y Buenos Aires hacia donde se canaliza el mayor volumen de los embarques al exterior.

El ferrocarril que se extiende por el territorio mesopotámico no es una opción competitiva para el área citrícola y en su vinculación con el MERCOSUR; fue desactivado en la década pasada y su reactivación desde 2003 presenta problemas reiterados que dan cuenta de la obsolescencia de la infraestructura y la carencia de mantenimiento.

El lecho del río Uruguay en su tramo superior tiene serias restricciones para la navegación, mientras que el curso medio es transitable con obras de dragado y mantenimiento. Los puertos de Concordia y Concepción del Uruguay favorecieron el transporte de carga y pasajeros durante el largo período en el que la infraestructura vial fue deficiente, hoy su obsolescencia desaprovecha las ventajas del transporte fluvial.

Figura 2. Localización de los cítricos en el noreste de Entre Ríos

Fuente: Croquis elaborado en base a información de la Estación Experimental Agropecuaria Concordia. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Argentina

En la actualidad, la población del área citrícola es de 238.136 habitantes y representa el 19,3% del total provincial²¹¹. La expansión de la actividad citrícola en Federación y Concordia atrajo población migrante procedente de áreas y provincias próximas con déficit de empleo durante las décadas de 1970 y 1980; una significativa proporción terminó por afincarse en ellas, alguna en los centros urbanos más importantes y su periferia y otra dio origen a la formación de pequeños poblados funcionalmente relacionadas con la citricultura. Cabe destacar que la construcción de la represa de Salto Grande durante gran parte de la década de 1970 demandó abundantes contingentes de mano de obra procedente de otras jurisdicciones del país, una parte de la misma no retornó al lugar de origen sino que permaneció en el área²¹². La trama de relaciones urbano/rural se fue densificando paulatinamente por la circulación de productos y de población vinculados con la citricultura; la proximidad de las plantaciones de cítricos con los centros de población contribuyó para que numerosos productores y trabajadores asalariados prefirieran las ciudades y poblados como lugar de residencia.

Durante la década de 1990 el proceso recesivo de la citricultura se manifestó en una depresión del área bajo estudio y en su principal centro urbano, la ciudad de Concordia,

²¹¹ Instituto Nacional de Estadística y Censos (INDEC). Censo Nacional de Población y vivienda 2010.

²¹² En el año 1974 la Comisión Mixta Argentino-Uruguaya dio por iniciadas las obras civiles, en 1979 se conformó el embalse y en 1982 se inauguró el puente internacional. Durante esta etapa más de 4.500 operarios llegaron a trabajar en forma ininterrumpida (Dirección de Turismo de Concordia, 2011).

que había llegado a conformar una aglomeración de 138.099 habitantes en el año 2001, con una notable expansión y densificación de su periferia²¹³. El proceso de urbanización observado entre 1960 y 2001 fue acompañado por la evolución de la población urbana y rural del departamento del mismo nombre y estuvo estrechamente vinculado con una progresiva concentración de actividades económicas, administrativas y de servicios, en gran medida relacionadas con la citricultura; durante el período de expansión de la actividad esta ciudad catalizó sus beneficios. Las plantas de empaque y la industria juguera se van localizando en las proximidades de la ciudad conformando un espacio rururbano, donde las funciones de residencia, comercio y servicios se imbrican con la actividad agrícola.

La situación de quiebra de la empresa Pinfruta en 1997, sucesora de Pindapoy S.A., tuvo un fuerte impacto en la aglomeración de Concordia, 640 trabajadores perdieron el empleo, desencadenando el mismo efecto en las industrias subsidiarias instaladas en el espacio urbano-rururbano. Simultáneamente las medidas neoliberales implementadas durante estos años contribuyeron a desestructurar las actividades vinculadas con los cítricos (aserraderos, talleres, transportes, comercios y servicios en general) con consecuencias negativas en el tejido social de la ciudad. Sin embargo, luego de la posdevaluación del año 2002 la situación comienza a revertirse paulatinamente acompañando una nueva etapa de reactivación de la citricultura en el área como consecuencia del aumento de las exportaciones.

La actividad citrícola del área representa el 31% del total del país²¹⁴, concentrando el 64% de la producción nacional de mandarinas y el 53% de naranjas. Se extiende aproximadamente en 41.700ha sobre suelos arenosos y mestizos y condiciones climáticas adecuadas, aunque los riesgos de heladas y sequías prolongadas pueden dañar la producción. Como hemos expresado más arriba, tradicionalmente es considerada una agricultura de secano; no obstante el uso del riego se va difundiendo como complemento.

La distribución de la tierra según estratos de superficie indica que los pequeños y medianos productores son predominantes. El Censo Citrícola de la provincia de Entre Ríos (CPC) de 2004 relevó un total de 1779 productores dedicados al cultivo de cítricos, 21% más que el consignado en el relevamiento de 1995. Entre los dos censos se observa un proceso significativo caracterizado por el incremento de las pequeñas explotaciones. En 2004 las quintas²¹⁵ de hasta 25ha eran predominantes: 80% del total. Al desagregar por jurisdicción, en el departamento de Concordia las quintas menores a ese estrato representaban aproximadamente el 67% mientras que en Federación la proporción era de 82% siendo el municipio de Chajarí el de mayor subdivisión de la tierra; este fenómeno podría estar relacionado con el origen del parcelamiento, teniendo en cuenta

213 El Censo Nacional de Población de 2010 arrojó un total de 169.459 habitantes para el departamento de Concordia. Todavía no están disponibles los datos de población urbana correspondientes a la aglomeración de Concordia.

214 Federación Argentina del Citrus (2011) La Actividad Citrícola Argentina. En www.federcitrus.org, disponible el día 20/10/2011.

215 Quinta: denominación local que se da a la unidad productiva con plantaciones de cítricos y donde, tradicionalmente, reside el productor y su familia.

que al promediar el siglo XIX se instalaron colonias de inmigrantes italianos en parcelas de alrededor de 40ha (ver más adelante).

En los últimos años numerosos productores tratan de diversificar la producción de cítricos con cultivos hortícolas (melón y sandía) producción de frutas finas (arándanos) o forestación, como una forma de resistir a los cambios económicos nacionales. Otros con menos posibilidades financieras buscan obtener ingresos complementarios, al igual que los miembros de su familia, ofreciéndose como fuerza de trabajo en las grandes explotaciones, en las plantas empacadoras o directamente abandonan la quinta en busca de ingresos fijos y mejores oportunidades en los centros urbanos. En muchos casos el endeudamiento provoca la convocatoria de acreedores y el cambio de actividad en la parcela luego de la venta; en otros, por muerte del productor, los herederos deciden no continuar con la actividad. Como contrapartida, esta situación favoreció el fenómeno de “concentración” por parte de grandes empresas que tratan de integrar las etapas productivas y de comercialización. Asimismo, se advierte la radicación de firmas extraregionales que invierten en el sector frutícola y reemplazan cítricos por arándanos, aprovechando una coyuntura exportadora favorable para este último cultivo que se dio hasta el año 2007.

Acerca del origen de los cítricos en el noreste entrerriano²¹⁶

Los padres jesuitas se afincaron en la región de Yapeyú entre los años 1620 y 1627²¹⁷ e introdujeron los cítricos en territorio entrerriano, más precisamente en la costa del arroyo Yuquerí, con las especies de naranja dulce y agrio a partir de la autorización del Cabildo de Yapeyú, cuya jurisdicción se extendía hasta los actuales departamentos de Concordia y Federación. Otra referencia histórica ubica, luego de la expulsión de la Compañía de Jesús, una plantación de naranjos en el ejido de la localidad de Concordia, conocida como el naranjal de Pereda. Una vez fundada esta ciudad en 1832²¹⁸ uno de sus vecinos procedente de Francia, Juan Jáuregui (apodado Lorda) se propuso en 1835 “hacer fructificar aquellas tierras abandonadas y arenosas haciendo el primer plantel cítrico que se conoció en Concordia, con semillas de ‘naranjos misioneros” (Medina, 1977: 67). Años más tarde hizo de su quinta un lugar de encuentro para el esparcimiento de sus amigos. La misma fuente señala que aconsejó a otro vecino y compatriota, Augusto Niez, amante de la vegetación y producciones agrícolas, a emprender el cultivo de mandarinas porque el clima y el suelo arenoso de la franja próxima al río Uruguay ofrecían las condiciones

²¹⁶ La información disponible acerca del origen y crecimiento de la citricultura en el noreste entrerriano no es abundante, se encuentra dispersa y fragmentada en diversos estudios que citan fuentes originales, frecuentemente incurriendo en contradicciones e imprecisiones. No hemos podido localizar algunas de las fuentes originales, por ello hemos utilizado el testimonio oral, no sólo para complementar los datos de documentos y material bibliográfico, sino también con el propósito de llegar a reconstituir una secuencia procesual aproximada a la realidad.

²¹⁷ Pérez Colman César citado en el Informe Cítrico de la Asociación Ingenieros Agrónomos del Nordeste de Entre Ríos, 2003.

²¹⁸ En las proximidades de San Antonio del Salto Chico, un puerto creado por el cabildo de Yapeyú para salvar el escollo del Salto Grande y Chico del río Uruguay, se fundó la ciudad de Concordia por un decreto de la Asamblea General reunida en Paraná, un sitio que permitía aprovechar las condiciones físicas favorables para la producción de cuero y sebo y su comercialización (Barral, 2008).

para un cultivo considerado de futuro promisorio. Niez adquiere 10 ha en las cercanías de la planta urbana formando un pequeño monte de 2500 plantas de mandarinas, conocidas como “naranja clavel”. Otra documentación expresa que Augusto Niez tuvo noticias de un cajón con plantitas de mandarinas olvidado por un viajero procedente de Brasil, lo llevó a su casa y efectuó la plantación con excelentes resultados. “Poco tiempo pasó para que las mandarinas alcanzaran en Buenos Aires el respetable precio de 40 pesos el millar, remitiéndose en bolsas, único envase conocido por entonces”²¹⁹. En 1885 “debió luchar contra los ladrones de mandarinas que estaban enardecidos por los precios que se pagaban por la fruta” (Recopilación, 1977: 64). La abundante producción y el valor alcanzado sirvió de motivación para que varios vecinos imitaran a quien se conoce como el precursor de la citricultura en el área. Además, un atributo valioso para expandir la superficie fue la resistencia de la mandarina a las temibles “mangas” de langostas durante 1907 y 1908. Unos años más tarde, también se incrementó el cultivo de naranjas “Concordia se encuentra en la región de la naranja (...) una visita por los alrededores lo demuestra: por todas partes y en todos los terrenos se ven largas filas de naranjos, plantas nuevas y almácigos para la venta” (Anuario, 1915: 25) Las plantaciones de cítricos estimularon la subdivisión de grandes propiedades para destinarlas a la producción de fruta y se veían dondequiera pequeñas o vastas quintas de naranjos y granados mezclados con árboles como la magnolia y el jazmín del Paraguay (ibíd: 88)

A fines del siglo XIX la ciudad de Concordia era un centro importante de actividad ganadera y desarrollo de la industria saladeril. Además, un visitante expresaba “frente a la iglesia estaba la plaza principal, plantada con naranjos y acacias, florecidos cuando llegamos nosotros” (Recopilación, 1977: 88) con una promisorio producción de cítricos y un área en expansión del cultivo de vid e industria vitivinícola que fue trascendiendo el ámbito concordiano²²⁰; los viñedos también alcanzaron cierta difusión en algunos distritos del departamento de Federación.

Además de vino común se producía vino blanco y rosado en varias bodegas tanto para la venta en el consumo local como en toda la región mesopotámica. La importancia de la producción condujo a la creación de la Estación Vitícola-Enológica de Concordia en 1912, por parte de la Secretaría de Agricultura y Ganadería provincial con el propósito de apuntalar la actividad y de disponer de un campo de demostración y enseñanza para el cultivo de frutales en general. Seis años más tarde se fundó la “Estación Agronómica”.

El anuario Kraft de 1915 mencionaba que en 1912 la población de Concordia ocupaba el segundo lugar en la provincia, con 46.485 habitantes, era una de las ciudades más importantes del Litoral, con un puerto dinámico. “Contaba con calles ‘espaciosas’ bien pavimentadas, e iluminadas con luz eléctrica así como sus plazas y paseos con hermosos jardines”. En 1913 se inauguró el Ferrocarril Internacional que unía Buenos Aires con

²¹⁹ Anónimo. El libro de Entre Ríos s/d.

²²⁰ En 1861 Juan Jáuregui introdujo las primeras cepas que llevan el nombre de “uva Lorda”, de amplia difusión en Concordia. En 1887 obtuvo un premio por la calidad de la producción en la Primera Exposición General de Entre Ríos (Medina, op.cit).

Asunción del Paraguay, pasando por Concordia, y se preveía la importancia que alcanzaría esta ciudad por el transporte de productos y pasajeros. También señalaba "Concordia se encuentra en la región de la naranja, ya por las condiciones de sus tierras como por el clima favorable. Las quintas aumentan de año en año. Una visita a sus alrededores lo demuestran: por todas partes y en todos los terrenos, grandes o pequeños se ven largas filas de naranjos, plantaciones nuevas en todas direcciones y grandes almácigos para la venta" (Anuario, 1915: 25).

Respecto al desarrollo de la actividad vitivinícola conviene destacar que, no obstante el interés por promocionarla, los bodegueros concordenses no consiguieron formar parte de las comisiones directivas del Centro Vitivinícola Nacional, entidad que nucleaba a los viñateros y bodegueros desde 1905, si bien participaban como miembros en la institución. La declinación de la producción se manifestó en los comienzos de 1920 cuando la superproducción que afectaba a Mendoza y San Juan indujo a los empresarios mendocinos a ejercer su influencia en el poder central, a iniciar gestiones para impedir que una baja pronunciada de los precios lesionara sus intereses. Las disposiciones y controles emanados de dependencias oficiales fueron comprometiendo la situación financiera de los viñateros y bodegueros de Concordia hasta provocar la desaparición de una producción que tenía promisorias perspectivas para desarrollarse²²¹. En tanto que "halagados por el rendimiento de los cítricos y el entusiasmo por dedicarse a su cultivo se subdividieron grandes extensiones de tierra próximas a Concordia, destinadas a chacras y quintas, a precios elevados" (Anuario, 1915: 19). La vid es un cultivo perenne al igual que el de cítricos, pero éstos se cotizaban a buen precio y el costo de producción era menor que el de la vid.

El crecimiento de la actividad citrícola

La expansión de los cítricos en Concordia durante las primeras décadas de 1920, con algunas quintas que ocupaban más de 100 ha, estimuló la realización de la "Primera Exposición del Citrus" en 1922 auspiciada por la Sociedad Rural local. En esa oportunidad el Director de la Estación Agronómica de Concordia Ing. Mario Vera presentó algunos aspectos sobre la actividad "Concordia, por su situación geográfica cercana a los grandes centros de consumo presenta la perspectiva más halagüeña en la industria frutícola, especialmente con la explotación de los citrus. No existe región del país, donde sea más importante la plantación de mandarinos. Ninguna provincia ha intensificado más el cultivo, con todos los progresos que la ciencia agronómica aconseja, en previsión al ataque de las enfermedades. Explotación fácil, segura y duradera ha proporcionado el bienestar de gran parte de la población concordense, sobrepujando a viejas industrias, con pingües utilidades. La citricultura del resto de país tiene un aspecto distinto y definido por diversos factores que gravitan en su producción, sin que por ello acreciente su fomento en condiciones

²²¹ En los últimos años algunos descendientes de antiguos productores reiniciaron la actividad con carácter experimental, aprovechando la nueva legislación nacional que permite la plantación, implantación y reimplantación de viñedos en todo el territorio nacional (Ley 24.037/93). El INTA de Concordia se ocupa de investigar la adaptación de nuevas cepas a las condiciones ecológicas locales (Domínguez Soler, 2000).

limitadas" (Anales, 1925/26: 6-7). Sin embargo, advertía sobre la conveniencia de efectuar un mejoramiento del cultivo a través del empleo de porta-injertos agrios y de restituir nutrientes a los suelos, mediante abonos para evitar una disminución de la producción, y recomendaba para resolver el futuro de la citricultura de Concordia "es necesario difundir variedades tempranas o muy tardías que equilibren el mercado en tiempos de escasez, con precios siempre remuneradores" (Anales, 1925/26: 7). Asimismo expresaba la conveniencia de diversificar el cultivo con variedades de naranja tipo Valencia tardío y de Ombligo, e intensificar el cultivo de pomelo para evitar el riesgo de una posible sobreproducción de mandarinas. Cuatro años más tarde, en el transcurso de la Segunda Exposición del Citrus el Ing. Juan Bosch, un reconocido referente de la actividad citrícola, manifestaba: "Las mandarinas comunes que produce Concordia son de la mejor calidad y de una gran reputación en el mercado de Buenos Aires, principal consumidor de este producto y que lo paga a mejor precio que el procedente de otras regiones del país. Ha mejorado mucho la producción, la selección y clasificación de las frutas y la forma de embalar" (Anales, 1926: 5) en los últimos años. No obstante insistía en el mejoramiento de la producción, incitaba a los citricultores participantes de la exposición a buscar el asesoramiento en la Estación Agronómica y los instaba a promover la industrialización de la producción local porque "cuando se recorren las plantaciones y se ven las grandes cantidades de frutos de todas las variedades, a veces formando una gran alfombra bajo las plantas uno se pregunta ¿por qué falta el espíritu industrial en nuestro país? Formulemos votos para que se establezca en Concordia una escuela industrial que tenga como fin primordial la enseñanza de la industrialización de la producción local y que los capitalistas regionales inviertan parte de sus rentas en fomentarlas. Véanse los productos derivados de la industria de los citrus y se comprenderá qué gran mercado interno espera a los primeros productos que se lleguen a elaborar" (Anales, 1926: 8). En esta propuesta se ve reflejada la importancia de agregar valor a una producción creciente, mediante la adquisición de conocimientos y tecnología, sobre todo con el aporte financiero de los estancieros de la región, en un contexto socioeconómico favorable para la obtención de una elevada rentabilidad en la ganadería.

En 1926 llegaba Próspero Bovino a Concordia, uno de los fundadores de Pindapoy S.A., para dedicarse al negocio de los cítricos. En ese entonces sólo existían las mandarinas en el área citrícola y las naranjas comunes, cuya cosecha duraba cuatro meses. Recorría las quintas con un sulky²²² para comprar la fruta que se acondicionaba manualmente, a granel, en los vagones del ferrocarril para su envío a Buenos Aires. En 1927 compró una quinta en Puerto Yerúa (Concordia) con 10.000 plantas de mandarinas.

Entre 1932 y 1949 las plantaciones de cítricos siguieron aumentando en las colonias Yerúa, San Bonifacio, Osvaldo Magnasco, Zorraquín y Ayuí del departamento de Concordia, a pesar de la reaparición de las "mangas" de langostas en 1939, que causaron estragos en los cultivos de cereales y afectaron a los naranjos, en cambio no fueron perjudicadas las plantas de mandarina por su resistencia a esa plaga, como mencionamos más arriba. La

²²² Sulky: pequeño carruaje para una o dos personas, traccionado por un caballo, ampliamente difundido en el medio rural durante largo tiempo.

probabilidad de recurrentes heladas también fue un factor temido por los citricultores, por tratarse de un cultivo perenne los efectos se prolongan hasta el año siguiente a la ocurrencia del flagelo, produciendo graves daños a la planta.

En esos años la difusión de las plantaciones alcanzó al departamento de Federación, principalmente en una amplia superficie que rodea a la localidad de Chajarí²²³.

Algunas fuentes dan a conocer el rol que desempeñaron los cítricos como factor de poblamiento, es el caso de "Colonia Ayuí" a 28km de Concordia, surgida aproximadamente en 1939, como un pequeño caserío por la presencia de dos estancias. El parcelamiento realizado en una de ellas y la aptitud de los suelos propiciaron el cultivo de los cítricos atrayendo población de las proximidades, pero "no todos aguantaron la dura y cruel realidad de vivir en medio de la nada, sin luz y trabajando precariamente. Sólo los más sacrificados, los más perseverantes lograron superar las dificultades y quedarse" (Barral, 2008:41). El paisaje se modificaría desde 1942 cuando la Compañía Citrícola Bovino compró una parte de una de esas estancias²²⁴, con el objetivo de desarrollar la citricultura en las partes altas y la forestación en los sectores bajos. Ambas actividades fueron las precursoras de la economía de Colonia Ayuí, que devino en un centro local con infraestructura social básica, actividad administrativa y comercial para atender las necesidades de sus habitantes.

El Censo Nacional Agropecuario de 1937 registraba para el área citrícola 287.296 plantas de naranjo; 398.300 de mandarinos; 44.401 limoneros y 15.180 pomelos. La ciudad de Concordia se fue perfilando como el centro citrícola más relevante de la provincia de Entre Ríos²²⁵ y en 1941 fue la sede del VI Congreso Frutícola Nacional como "un reconocimiento a la pujanza de la zona en su actividad citrícola" (Recopilación, 1996: 144) paulatinamente se fue conformando una actividad sustentada en la producción y comercialización de cítricos frescos, no obstante la manifestación de ciertas enfermedades y plagas. Ya en la década de 1930 se intentaba controlar la "gomosis del pie" mediante la utilización del porta-injerto de naranjo agrio, pero éste era susceptible a la enfermedad comúnmente denominada "tristeza" que condujo a la desaparición de las plantas de mandarinos, naranjos y pomelos injertados sobre el mismo. Las investigaciones conducidas

²²³ La localidad de Chajarí surgió por una ley provincial de 1872, con la denominación de Villa Libertad, pero su destino era convertirse en una colonia nacional oficial; en 1876 se concretó la primera ocupación por un contingente de sesenta y cinco familias italianas, procedentes de Génova "es la colonia italiana más antigua de Entre Ríos y del país" (Varini, 1998:8). Entre las políticas del gobierno central aparecía la necesidad de radicar población con el objetivo de "ensanchar la población de la campaña, en los campos fiscales próximos al río Uruguay" (Mensaje del Gobernador de Entre Ríos a la Legislatura, en Varini op cit p.9), atrayendo la inmigración de ultramar y efectuando el tendido del ferrocarril. Se procedió a la subdivisión de la tierra en lotes de 43 ha destinados cultivos y ganadería. "Los solares, quintas y chacras serán cedidos gratuitamente" (...) y a cada familia se le dará herramientas de labranza, una vaca y una yunta de bueyes, expresa el mismo Mensaje, además una cantidad de dinero para el primer año de estadía en la colonia. "Toda la familia colabora en los trabajos de la tierra, siembran maíz, papas, algo de trigo, algodón, tabaco, que llamarán cultivos de chacra" (Varini, 1998: 17). Más tarde se inició el cultivo de cítricos. Las sequías y el ataque de langosta fueron temibles flagelos que atentaron contra las producciones, pero no con la voluntad para avanzar en la construcción del territorio. En 1934 Villa Libertad adoptó el nombre de Chajarí, su estación de ferrocarril (Varini, 1998: 8).

²²⁴ El establecimiento fue llamado "Estancia 9 de Julio" por Próspero Bovino.

²²⁵ Diario *El Heraldo*, 15/06/68.

por la Estación Agronómica, conjuntamente con la participación de técnicos de la Estación Experimental de Florida (Estados Unidos), llegaron a descubrir que las variedades injertadas sobre la especie denominada "trifolio", pariente cercano de los cítricos, no eran atacadas por la enfermedad de la "tristeza" o "podredumbre de las raicillas"²²⁶; en consecuencia las nuevas plantaciones se injertaron sobre el nuevo pie que, además, aportaba a las plantas una mayor resistencia a las bajas temperaturas, a las sequías y mejoraba la calidad a la fruta. Hasta promediar la década de 1950 la Argentina fue importador de naranjas tardías, durante largo tiempo predominó la producción de naranjas "criollas", con un ciclo de maduración intermedia y un período de comercialización aproximado de setenta días, imponiendo así una fuerte estacionalidad en el mercado interno (Gutman y Gatto, 1990).

El área citrícola se dinamizó en los años de 1950 por el incremento de especies, variedades y volumen de producción. La Estación Agronómica desempeñó un rol fundamental en los cambios que se introdujeron: ensayos de nuevas variedades, porta-injertos y manejo de las plantaciones, la incorporación de variedades tardías procedentes del exterior (naranja Valencia Late) o de origen local como la mandarina Malvasio; variedades tempranas como las mandarinas del grupo Satsuma que prolongaron la temporada de cosecha y actividades vinculadas.

En 1950/51 el gobierno peronista, por intermedio del Ministerio de Comercio, impuso el sistema de precios tope en la producción, una medida que provocó una disminución de la rentabilidad con la consiguiente descapitalización de los citricultores medianos y pequeños; esta situación fue señalada por los periódicos locales advirtiendo que las medidas implementadas podrían afectar la calidad de la producción²²⁷ que se expresaría en un retroceso de la actividad. Sin embargo, la creación del Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) en 1956 acrecentó los recursos económicos y humanos en la Estación Experimental Agronómica, prestando especial atención al mejoramiento de variedades, programas de fertilización y asistencia técnica a los productores. Además, en esos años la firma "Compañía Citrícola Bovino S.R.L." perteneciente a los hermanos Carmelo y Próspero Bovino, que actuaba en el mercado interno de la fruta fresca apostó a la integración agroindustrial transformándose en Pindapoy S.A. Agropecuaria, Industrial y Comercial", como una estrategia deliberada tendiente al crecimiento de la producción: incremento de la superficie de sus plantaciones y la industrialización de la fruta. Asimismo, esta empresa implementó la venta de la fruta mediante un sistema de subasta pública en Buenos Aires; las ventajas de esta modalidad fue comprendida por algunos productores y emprendieron gestiones, a través de la Asociación Productores de Frutas Argentinas, para conseguir la habilitación de una Sala de Ventas donde llevar a cabo la modalidad de la venta directa; en 1954 se inauguró dicha Sala en la estación del Ferrocarril Lacroze. Este sistema significó un avance en la forma de comercialización: consistía en distribuir, previamente, a los asistentes un boletín con el detalle de la fruta que se pondría en venta. La subasta se hacía por la fruta que se encontraba en viaje y se entregaba en la estación de arribo, evitando movimientos innecesarios del producto y reduciendo los gastos de comercialización (Tadeo y Palacios, 2003).

²²⁶ Asociación de Ingenieros Agrónomos, *op cit.*

²²⁷ Diario *El Litoral*, 10/09/1955.

El carácter perecedero de la producción obligaba al transporte rápido hacia los centros de consumo y a determinadas temperaturas, esto se presentaba como un problema preocupante del que dan cuenta las noticias periodísticas de esos años, ya que Concordia dependía casi exclusivamente del transporte ferroviario. Los trenes fruteros sufrían demoras significativas, los horarios de llegada a Buenos Aires eran imprevisibles, obstaculizando las operaciones de descarga y maniobras en el mercado. Se sumaba la presencia de vagones inadecuados, mal ventilados que, al favorecer la proliferación de hongos reducían la calidad del producto, con pérdidas de hasta 50% cuando la fruta se transportaba a granel²²⁸. Ante esta situación la firma Pindapoy S.A. solicitó un permiso al Ministerio de Transporte para encarar, con carácter experimental, la modificación de algunas unidades con el propósito de corregir dichas deficiencias²²⁹. La infraestructura vial que conectaba con la ciudad con Buenos Aires y otros centros de consumo no estaba asfaltada y el deficiente mantenimiento la tornaba intransitable en ciertas épocas del año. La carencia de obras de ingeniería para efectuar el cruce del Paraná y los brazos de su delta constituía un severo obstáculo para el crecimiento económico regional. El puerto de Concordia no era una opción ventajosa, si bien tuvo una intensa actividad durante el siglo XIX y comienzos del XX con tráfico de productos y pasajeros fue declinando su importancia en la década de 1920 por causas de orden político y sindical.

En suma, durante los años cincuenta la actividad citrícola se presentaba como un puntal de la economía de Concordia y su área de influencia “por todo el movimiento económico y por las actividades que directa e indirectamente se vinculan con la citricultura. Es de hacer notar que es enorme la cantidad de personas que, como productores, trabajadores rurales, empresarios, comercio etc. se benefician con esta actividad”²³⁰. Pero también estaba enmarcada por ciertos condicionamientos y sustentada sobre una base con cierta debilidad por el escaso desarrollo de la fase industrial, un eslabón fundamental para alcanzar el aprovechamiento integral de la fruta, articulándose con el agrícola y de empaque. Esta inquietud a la que nos hemos referido más arriba también fue advertida en la década de 1950 por algunos agentes involucrados en la actividad, se lamentaban de la enorme cantidad de fruta que se descartaba, la pérdida de excedentes en plena temporada, fenómenos que repercutían en el potencial económico de la actividad; por ello se reiteraba la necesidad de fomentar la creación de una industria destinada a la elaboración de jugos naturales para el mercado interno y externo (Pellegri, s/f). Se reconocía, sin embargo, que el capital necesario para efectuar esas inversiones excedía las posibilidades de los productores pero, al mismo tiempo se expresaba que el aporte de “capitales ajenos al sector pueden llegar a desvirtuar la función económica que deben cumplir para beneficio de toda la actividad”²³¹. Por ello se reclamaba a las instituciones bancarias oficiales que “deben orientar los créditos para que los productores tengan sus galpones de empaque, industria de jugos y fábricas de abono”²³², expresando así el rol que debía asumir el Estado como asignador de recursos para que la citricultura creciera en tanto en la fase primaria, como en la industrial y comercial, con créditos accesible y otorgados en el momento adecuado para ser eficientes.

²²⁸ Diario *El Litoral*, 10/09/55.

²²⁹ Diario *El Heraldo*, 12/07/58

²³⁰ *El Litoral*, 10/09/55.

²³¹ Diario *El Litoral*, 10/07/56.

²³² Diario *El Litoral*, *Ibidem*.

Los cítricos como sustento de una economía regional

En los años sesenta la actividad cítrica del área en estudio se modificó sustancialmente. Surgieron algunas empresas como Citrícola Chajarí S.A. (1960) y Citrícola Ayuí S.A. (1962) con el fin de producir, industrializar y comercializar fruta fresca. Además se creó la "Corporación Entrerriana del Citrus", que conjuntamente con las primeras plantas elaboradoras de jugos, Pindapoy S.A, Citrícola Chajarí S.A.²³³ y otras de menor escala que actuaban en el circuito de la comercialización de fruta fresca, impulsan el aumento de la producción cítrica, mediante la diversificación de la actividad y ampliación del mercado de consumo. Se dio inicio al desarrollo industrial, a partir de la elaboración de jugos, una demanda de largo tiempo, para lograr el aprovechamiento total de la producción.

Es interesante señalar el caso de la firma "Las Tejas" de la Corporación Entrerriana del Citrus que se creó por iniciativa pública y privada mediante el aporte económico de organizaciones de pequeños productores y el Estado, a través de un préstamo del Banco Interamericano de Desarrollo (BID) con el objetivo de elaborar jugos de naranja y pomelo para el mercado interno y de exportación. Conjuntamente el gobierno de Entre Ríos creó la Junta Provincial de la Citricultura en 1967 y con ella renacieron las expectativas acerca de un organismo que apoyaría e incentivaría el desarrollo de la producción²³⁴, teniendo en cuenta que contaría con el aporte del 4 al 8% del valor de la producción del sector.

La incorporación de tecnologías en la fase agrícola de la actividad cítrica condujo hacia crecientes niveles de especialización y, simultáneamente con la asimilación de conocimientos técnicos para la adaptación y difusión de equipos y de soportes tecnológicos se produjo una integración hacia atrás, como fue el caso de la firma Pindapoy S.A. y posteriormente una integración hacia adelante con las fases de empaque²³⁵ y de industrialización. El grado de integración presentaba distintas variables, pero consideramos a estos años como los de la configuración del complejo agroindustrial cítrico²³⁶ (CAIc), sustentado en la producción y acondicionamiento de cítricos frescos destinados al consumo interno y el inicio de la fase industrial. Simultáneamente, el desarrollo de actividades subsidiarias: aserraderos, talleres diversos, fábricas de implementos para el empaque y un equipamiento comercial y de servicios funcionales al complejo fueron imprimiendo un fuerte dinamismo al área. Al finalizar los años sesenta la citricultura había conformado

²³³ En 1968 se inició la construcción de la fábrica de jugos cremogenados de Citrícola Chajarí S.A. (Información Institucional de la Empresa, año 2005). Estos jugos se obtienen mediante un proceso sencillo de lavado y/o raspado de la fruta, luego se muele íntegramente para homogeneizar el producto. El procedimiento requiere una escasa tecnificación y nivel de inversión. Los jugos obtenidos se orientan a la demanda de determinados sectores de población dado el alto rendimiento o "capacidad de dilución". Son competidores directos de los jugos puros (Amigo y Lavaggi, 1993).

²³⁴ La Junta Provincial de la Citricultura de Entre Ríos, era una entidad autárquica con jurisdicción sobre todos los aspectos referidos a la producción, cosecha, empaque, transporte, comercio, industrialización y consumo de frutas frescas, subproductos y derivados cítricos (Ley N° 4639/4860).

²³⁵ El acondicionamiento de la fruta para el mercado era realizada por el productor y su familia en la explotación cítrica, mientras que a comienzos de 1960 se instalan los establecimientos de empaque denominados localmente "galpones de empaque", en la periferia de las localidades.

²³⁶ La denominación de complejo agroindustrial responde a una forma de integración de actividades agrícolas -industriales- comerciales, una cadena productiva en la que cada eslabón se articula a los otros con características propias.

una economía regional, con núcleo en la ciudad de Concordia. Además, los cítricos formaban parte de la vida cotidiana, los habitantes del área, se interesaban por conocer el estado de las plantaciones, el pronóstico de cosecha, las consecuencias de sequías, heladas e inundaciones en el volumen de producción anual por la incidencia que podía tener en los ingresos de la población que dependía directa indirectamente de esa actividad. En 1963 Concordia es declarada Capital Nacional del Citrus.

La presencia de fenómenos endógenos y exógenos favorecieron el avance del complejo citrícola, con una tendencia creciente entre los años setenta y ochenta, si bien se manifestaron algunos momentos de desaceleración por efectos climáticos²³⁷, problemas sanitarios y el proceso de reestructuración económica iniciado en el país a mediados de la década de 1970. La aparición de cancrisis bacteriana (*Xanthomonas campestris*) generó un interrogante sobre el futuro de la actividad, sin embargo la incorporación de un paquete tecnológico a través de la acción del INTA y la colaboración de la Universidad de Florida (Estados Unidos), aportaron algunas respuestas positivas a la situación fitosanitaria.

El incremento del aporte técnico privado y de especialistas para mejorar la calidad por parte de algunas empresas dio paso a nuevas alternativas de producción; aumentó la diversificación varietal por la incorporación de variedades más tempranas y más tardías, alargando así el período de producción e incrementando el volumen anual de fruta. La empresa Pindapoy S.A. fue aumentando sus niveles de producción y la superficie de sus plantaciones para lograr el autoabastecimiento por una creciente demanda de fruta fresca y jugos. Ya mencionamos la importancia del ferrocarril como principal medio para transportar la producción y las preocupaciones de la empresa por las deficiencias de este medio; en 1964 la Municipalidad de Concordia autorizó la construcción de un desvío ferroviario desde la estación de ferrocarril hasta las instalaciones de la empresa²³⁸ también como una expresión acorde con el propósito de fomentar la radicación y crecimiento de los establecimientos fabriles que contribuyeran al desarrollo de la región (Tadeo y Palacios, 2003).

En 1971 se redujo la oferta de cítricos en el mercado internacional porque la producción de los países mediterráneos fue diezmada por intensas heladas; el CAIC aprovechó esta coyuntura para hacer los primeros intentos de exportación de fruta fresca a países de Europa Occidental, coincidentemente los empresarios industriales se vieron favorecidos por una política nacional de prefinanciación y reintegro en la exportación de jugos concentrados, que benefició principalmente las ventas de concentrados de pomelo y limón, no así las de naranja por falta de competitividad en relación a países exportadores tradicionales.

²³⁷ Las lluvias torrenciales de año 1959 provocaron una creciente extraordinaria del río Uruguay y sus afluentes, con una inundación que causó graves daños a los cítricos y a las quintas por erosión hídrica. La sequía de 1965 produjo la pérdida de miles de plantas y la mayor parte de la cosecha. Varias heladas (temperaturas de -7°C) ocurridas en 1967 diezmaron fuertemente las plantaciones en Concordia y Federación (Junta Provincial de la Citricultura. Revista del Rotary Club de Concordia, 1970).

²³⁸ Ordenanza Municipal, 30/03/64.

Las estimaciones de la Secretaría de Agricultura de la Nación señalaban para el área en 1972 una superficie total plantada de 41.200ha: 44% mandarinos, 36% naranjos y el resto limoneros y pomelos (Palacio, 1978:17) y las cuatro fábricas instaladas en Concordia procesaban alrededor de 2000tn diarias de fruta para jugos naturales y aceites esenciales²³⁹. Este autor también menciona que las exigencias de los mercados, principalmente los de exportación, requerían instalaciones modernas, con una capacidad instalada para el acondicionamiento de fruta desde abril a setiembre, que permitiera el mantenimiento de un stock durante una parte del año.

La citricultura en los comienzos de la reestructuración económico-social de la Argentina

Desde 1976 la actividad acusó los efectos de una economía nacional caracterizada por la inestabilidad (fenómenos de inflación, hiperinflación, diferentes regímenes cambiarios y arancelarios, desincentivos para comercialización interna y externa) alternada con breves coyunturas favorables. Al igual que en otras cadenas productivas “se careció de una política continua y duradera respecto al sector” (Inchauspe, Vera y Biasizo, 2008: 23).

La política cambiaria aplicada por el Ministro de Economía de la nación J.A. Martínez de Hoz en 1982 creó serias dificultades a los empresarios que habían tomado créditos en dólares; mientras que los precios de la fruta durante 1981 a moneda constante eran similares a los de 1979, los costos de producción se elevaron en 300%²⁴⁰. Muchas de las deudas contraídas se refinanciaron con nuevos créditos acordados por el gobierno provincial.

Una contracción del mercado interno repercutió en el precio obtenido por los productores; además decayó el interés por la producción e industrialización de pomelo blanco y también disminuyó la fabricación de jugos puros; en cambio se mantuvo sostenida la elaboración de cremogenados con diez fábricas en funcionamiento. En 1983 la fruta procesada sólo representaba el 5% de la producción total del área citrícola. (Inchauspe et al, op cit). Nuevamente se replanteaba como un problema no resuelto la importancia de su industrialización para obtener un aprovechamiento integral de la producción.

Sin embargo, desde 1985 se produjo un importante crecimiento de la actividad, con un aumento de las plantaciones y un mejoramiento de los niveles tecnológicos que se expresaron en mayores rendimientos y aumentos de la producción, un proceso que fue acompañado por la firme expansión de las exportaciones a la Unión Europea y otros mercados: Canadá y países de Europa del Este. Entre 1987 y 1995 el área plantada aumentó en 4.315 ha y la cantidad de plantas en alrededor de tres millones²⁴¹ en respuesta al otorgamiento de créditos a tasas de interés convenientes, como “los créditos de cédulas hipotecarias rurales implementadas a través del Banco de la Nación Argentina a una tasa

²³⁹ En 1974 se estableció en Concordia la firma ECA S.A. también como productora de jugos cítricos.

²⁴⁰ Diario *El Heraldo*, 16/03/82.

²⁴¹ Censo Provincial Citrícola de 1987 y de 1995.

del 7% anual” a principios de los noventa (Coradini et al, 2000: 130). Este repunte de la citricultura repercutió en el desarrollo de actividades complementarias y subsidiarias, así como en el incremento de población, principalmente en la aglomeración de Concordia según refleja el Cuadro 2.

Cuadro 2

	Censo de 1960	Censo de 1970	Censo de 1980
Concordia Departamento	99.666	110.401	123.190
Concordia Aglomeración	56.654	72.136	93.618

Fuente: Censos Nacionales de Población y Vivienda

No obstante, durante el período 1976 -1989 la actividad citrícola estuvo expuesta a frecuentes oscilaciones debido a la falta de una política citrícola regional para orientar y planificar la actividad, las medidas oficiales fueron puntuales, improvisadas y, finalmente, terminaron por desgastar los emprendimientos privados y oportunidades de inversión. Al igual que otras economías regionales la característica de monoprodutora, con una base productiva sustentada en la fase agrícola, y el destino de la producción dirigido fundamentalmente hacia el mercado interno la hicieron vulnerable para afrontar el proceso de reestructuración económica nacional iniciado a mediados de 1976 y profundizado en la década de 1990 con la aplicación del Plan del Convertibilidad y progresivas políticas de ajuste.

Los cítricos en el contexto económico nacional de los años noventa

Al comenzar la década de 1990 el complejo citrícola mantenía una tendencia creciente; el crecimiento de la producción fue acompañado por la introducción de tecnología en la fase agrícola destacándose la aplicación de herbicidas selectivos por línea, el riego por goteo y microaspersión²⁴², el uso de guadañadoras mecánicas por filas, la poda mecánica, la difusión de nuevas variedades, el uso de cortinas forestales, etc. Además, aumentó la densidad de plantas por unidad de superficie, estimándose un promedio de 388 plantas /ha para toda el área.²⁴³

La desregulación de la economía, la privatización de empresas del Estado y la apertura externa, los tres pilares sobre los que se asentó el proceso de reestructuración económica nacional, conjuntamente con la aplicación del Plan de Convertibilidad provocaron una

²⁴² El riego tiende a difundirse paulatinamente para responder a los requerimientos agroclimáticos del cultivo, favorecer la productividad y la calidad del producto.

²⁴³ Para dimensionar la evolución de las plantaciones con una visión actualizada, tomamos como referencia las ventas de yemas a los viveros comerciales que realiza el Centro de Incremento Regional (CIR) "Campo el Alabrado" del Programa de Certificación de Cítricos del Instituto de Tecnología Agropecuaria (INTA). Aunque su destino puede ser cualquier área de producción de cítricos del país, el dato adquiere representatividad por el peso que tienen las naranjas y las mandarinas de Entre Ríos con relación al total del país. En tal sentido en el año 2010 se produjo una recuperación del 54% en la cantidad de yemas entregadas, respecto al año 2007. Se destaca el aumento de la mandarina que se duplicó en ese período de referencia.

crisis en la actividad citrícola desde 1995 que se fue agudizando en los años siguientes con conflictos, tensiones y negociaciones, a medida que surgían nuevas formas de articulación agroindustrial y se acentuaban las asimetrías entre los agentes involucrados. En este proceso el Estado actuó como un factor que empujó a los sectores más débiles hacia la marginación, el endeudamiento condujo hacia la venta de explotaciones citrícolas y plantas de empaque, a la vez que favoreció el fenómeno de “concentración” por parte de las grandes empresas, sobre todo en Concordia (Tadeo et al, 2006).

La relación entre los procesos globales y nacionales fue generando ciertos condicionamientos que reflejan claramente una inflexión en las actividades del complejo desde 1995, con estancamiento en algunos eslabones y declinación en otros. En el escenario mundial, el proceso de globalización vigente provocó la desaparición de barreras comerciales en los países de economías emergentes; además, los subsidios agrícolas a la producción y las medidas proteccionistas implementadas por las economías centrales, un fenómeno acompañado por una superproducción agrícola de los países productores-exportadores, influyeron negativamente en las producciones de las economías como la nuestra. El resultado se tradujo en una notable caída de los precios de commodities y sus derivados agroindustriales, colocando a la Argentina en una situación desventajosa como exportador de productos agrícolas. Varias crisis financieras internacionales (la mexicana de 1995, la asiática de 1997, la brasileña en 1998-1999) desencadenaron procesos recesivos en la economía nacional, con fuga de capitales, elevadas tasas de interés y una disminución de la competitividad de las exportaciones ante la depreciación de las monedas de los países en crisis. Los indicadores mencionados afectaron a todo el sistema agroalimentario argentino y se manifestaron con ciertas particularidades en el CAIc entrerriano. A partir de 1995 los precios de los cítricos fueron inferiores a los costos de producción promedio, sólo los productores que lograron aumentar la productividad/ha y la calidad de la producción lograron resistir y adecuarse a la nueva realidad²⁴⁴. En 1998 la superficie con cítricos ocupaba 41.500ha²⁴⁵ y desde esa fecha se mantuvo con ligeras variaciones hasta finalizar la década. La producción se incrementó entre 1995-2000 excepto en 1999 en el que todas las especies acusaron una disminución (Gráfico 2). Las condiciones climáticas adversas incidieron en el volumen y la calidad de la producción: en primer término el efecto residual de la corriente de “El Niño” y luego la acción de “La Niña” desencadenó una intensa sequía que se tradujo en una pérdida de fruta (entre 40 y 60%)²⁴⁶. Simultáneamente, actuaron otros factores, como el manejo deficiente de las plantaciones por problemas financieros y el abandono de algunas parcelas y quintas por convocatoria de acreedores (Tadeo y Palacios, 2002).

Las dificultades financieras provocaron la descapitalización de los agentes del complejo; con tasas de interés muy elevadas y falta de rentabilidad no era posible acceder a créditos para efectuar el mantenimiento adecuado de las plantaciones. Numerosos productores y empacadores padecieron una asfixia financiera por las deudas contraídas.

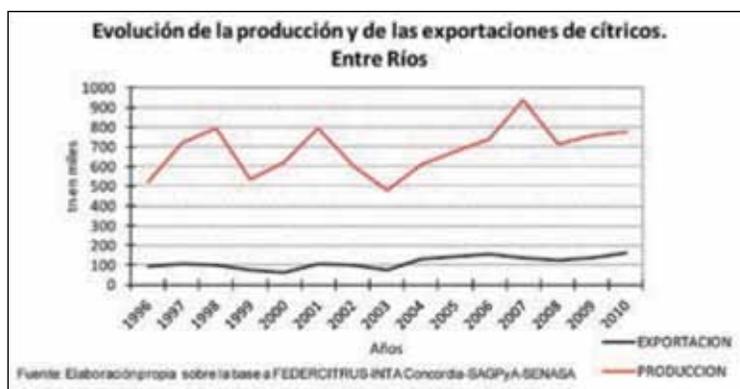
²⁴⁴ Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA)-Estación Experimental Concordia.

²⁴⁵ En 1995 el área plantada con cítricos es de 46.778ha (Censo Provincial Citrícola de Entre Ríos, 1995).

²⁴⁶ INTA-Estación Experimental Concordia.

La pesada carga representada por los impuestos internos y el incremento de las tarifas por los servicios concesionados (peajes, fletes, etc) gravitaron en los costos de producción de las empresas de toda la cadena productiva, a la vez que encarecieron el precio de la fruta al consumidor final. Esta situación, sumada a las asimetrías cambiarias con los países importadores de cítricos del CAIc, contribuyó a la reducción de la competitividad de las empresas y se reflejó en una baja sensible de las exportaciones en 1999 (Gráfico 2).

Gráfico 2



Los cítricos en el período de la posconvertibilidad

En el año 2002 la actividad citrícola soportaba una aguda crisis. Al conflictivo escenario nacional (devaluación de la moneda, default interno y externo) se sumó la grave situación financiera de la provincia de Entre Ríos; no obstante la devaluación de la moneda alentó las expectativas del sector exportador, a pesar de la implementación de retenciones a la exportación, la preocupación por la pérdida de confianza en el país y la insolvencia del Estado Nacional. Las empresas integradas trataron de profundizar el proceso de reestructuración productiva iniciado a mediados de los años noventa, para readecuarse a las restricciones del contexto nacional y de la coyuntura internacional, concentrando sus esfuerzos en una estrategia exportadora; el sector exportador se constituyó en el núcleo que motoriza la actividad provocando un cambio en la dinámica de la cadena productiva con integraciones hacia atrás y nuevas articulaciones.

Además, las fluctuaciones en los precios y las variaciones en la demanda incentivaron el interés por cambiar las variedades tradicionales privilegiando otras de mejor comportamiento en el mercado interno y externo.

El área cultivada con cítricos no aumenta²⁴⁷ pero se densifica la cantidad de plantas/ha en 27%; predominan las plantaciones de mandarina (49%), sigue la naranja (47%),

²⁴⁷ En 2003 la superficie con cítricos alcanza 41.977ha (C.P.C., 2003). La disminución de la superficie con respecto a 1998, como ya mencionamos, puede responder en parte al cambio de metodología de los distintos relevamientos efectuados.

mientras que el limón y pomelo (2% cada uno) continúan su tendencia decreciente²⁴⁸. Como expresamos más arriba, algunas plantaciones de cítricos fueron erradicadas y reemplazadas por otras producciones orientadas al mercado de exportación, sin ocupar grandes superficies, “esto puede indicar que la tasa de crecimiento de la citricultura sea neutra en superficie, reflejando aumentos en la densidad de plantaciones, cambio de variedades, reposición de plantas pero siempre (...) dentro de una superficie acotada”²⁴⁹. El departamento de Federación concentraba el 65% de la superficie citrícola provincial; la expansión de la superficie plantada obedece a un desplazamiento de la actividad hacia el norte del departamento, en busca de la influencia moderadora de las temperaturas por la acción del lago Salto Grande; entre 1988-2003 el área plantada en este departamento creció 49% mientras que en el departamento de Concordia decreció 31%.

La producción de cítricos presentó un comportamiento variable entre 2000 y 2004 (Gráfico 2). En el año 2000 aumentó 16% respecto al año anterior, pero fue inferior a 1997 y 1998 por la acción residual del efecto “La Niña” y de heladas tardías, siguió un crecimiento continuo hasta 2003 en el que se registró una disminución de 39% respecto a los valores más altos correspondiente a los años 1998 y 2001. Los problemas financieros de numerosos productores se acentuaron en el comienzo de la nueva década y las plantaciones no recibieron los tratamientos adecuados.

En el mercado internacional la oferta de cítricos fue creciente, tanto por parte de los competidores tradicionales, como por la aparición de nuevos oferentes. Una de nuestras principales ventajas comparativas, la exportación de fruta fresca al hemisferio norte en contraestación, ha sido eclipsada por Sudáfrica cuya producción es incentivada por políticas de asistencia y subsidios a la exportación, colocando su producción en la Unión Europea, nuestro comprador “favorito”, compitiendo en precio y calidad.

Las ventas al exterior procedentes del CAIc entrerriano son variables en los últimos cinco años. La cantidad de fruta exportada en 2002 es similar a lo registrado en 1998 y disminuye en 2003 por una menor participación de naranjas, mientras que se mantiene firme la exportación de mandarinas. El Gráfico 2 indica que el volumen de envíos al exterior no está directamente vinculado con la producción anual sino con la competitividad del sector en el mercado internacional y las fluctuaciones de la demanda. En 2004 las exportaciones vuelven a crecer ante el incremento de la demanda internacional y una performance más competitiva del sector. Esto último obedece a una paridad cambiaria posconvertibilidad peso-dólar favorable y al aumento de la calidad de la fruta que se produce. Las empresas integradas y determinados segmentos de productores citrícolas más capitalizados cumplen hoy con los estándares de calidad que exigen las normas GLOBAL-GAP para mantener su condición de exportadores a la Unión Europea²⁵⁰.

²⁴⁸ Informe de la Provincia de Entre Ríos 2004, INTA, EE Concordia.

²⁴⁹ Informe de la Provincia de Entre Ríos 2004, INTA, EE Concordia, p. 2.

²⁵⁰ “En los mercados externos la exigencia de la trazabilidad y el bajo contenido de residuos están tomando cada vez más importancia. Por ello algunas empresas han iniciado un programa para certificación de “Producción Integrada” con la intervención del INTA, Fundación Argeninta y el Instituto Argentino de Normalización (IRAN). En 1999 se inscribieron alrededor de 1500ha”, la mayoría en la región citrícola entrerriana (Situación de la Citricultura en Entre Ríos. INTA- Concordia, 2000).

Además, grandes firmas extrarregionales que se destacan en el mercado de frutas frescas de exportación (Expofrut, Ledesma S.A., Citrícola San Miguel S.A., entre otras) se insertaron en el eslabón comercializador-exportador del empaque mediante la compra de volúmenes crecientes de cítricos ya embalados o bien adquiriendo fruta a terceros, contratando el servicio de empaque y exportando con marcas propias.

Desde hace unos años los envíos al exterior comienzan en los meses de febrero-marzo (variedades tempranas de mandarina) a la Unión Europea y continúan hasta noviembre con la exportación de naranja Valencia a Rusia. Esta situación ha dinamizado la actividad provocando la desestacionalización de la producción para la exportación, que había sido muy marcada durante las décadas anteriores (mayo-setiembre), a la vez que se relativiza la importancia de la contraestación para acceder al mercado externo. En 2008 la crisis internacional afectó la finalización de la temporada de exportación. Por un lado, Rusia devaluó el rublo en más de 10% disminuyendo la competitividad de las exportaciones argentinas e, independientemente de esta situación, impuso un límite muy restrictivo de residuos agroquímicos a los productos frescos de importación²⁵¹. Por otro lado, algunos compradores devaluaron su moneda y los países competidores del hemisferio sur (Sudáfrica, Uruguay) también efectuaron devaluaciones considerables desde agosto de 2008 (Tadeo, 2010). No obstante, las exportaciones continuaron con una tendencia ascendente hasta la actualidad, aunque con ligeras oscilaciones.

Como ya mencionamos, la mayor proporción de la producción citrícola se comercializa fundamentalmente en el mercado interno (58% en 2010)²⁵² al que se envía la fruta de menor calidad. Los empaques que operan para este mercado son muy numerosos²⁵³ y de escala disímil, no obstante, por lo general procesan fruta propia y adicionan de terceros según la oferta y demanda. Los más grandes suelen trabajar durante todo el año con picos en invierno, aspecto que difiere de los establecimientos que procesan exclusivamente para exportación donde la temporada de trabajo es más acotada. Una característica del área es que los empaques de este segmento están en manos de productores y empresas familiares.

La fruta se envía a los principales mercados concentradores del país con predominio al Mercado Central de Buenos Aires. Los supermercados e hipermercados han ido incrementando la demanda de cítricos; estos agentes como tienen poder de negociación son formadores de precios, imponen las condiciones de comercialización y, con frecuencia, no respetan los compromisos de pago en las fechas establecidas.

El eslabón industrial continúa absorbiendo una pequeña proporción de la fruta de descarte para la producción de jugos y suele cumplir el rol de regulador de la oferta en cuanto a calidad y cantidad de fruta fresca. Actualmente hay tres plantas industriales elaboradoras de jugos concentrados y derivados de cítricos en el área cuyos productos son tanto para mercado interno como para exportación. En el caso de los jugos concentrados

²⁵¹ Los envíos de naranja Valencia se efectuaron hasta octubre, una situación agravadas por la caída de precios y retracción de la demanda en el mercado interno (Vera, 2008).

²⁵² Informes Regionales 2010. INTA, Buenos Aires.

²⁵³ Alrededor de 368 empaques. SENASA, 2008.

el precio internacional es una limitante dado que se ha convertido en un commodity. Si el precio baja demasiado la exportación se contrae y aumenta el riesgo de sustitución de producción local con jugo importado, principalmente de Brasil que tiene una fuerte tradición en la producción de fruta para la elaboración de jugos (Vera et al, 2009:28).

Un aspecto crítico del sector es la paulatina disminución del consumo aparente de frutas cítricas frescas por habitante al año. En el caso de la mandarina pasó de casi 9kg en 1995 a 4,3kg en 2009 y la naranja disminuyó de 14 kg a 10kg. Por tanto un segmento de productores reorientó su producción hacia el mercado externo.

El eslabón exportador representa hoy el eje de crecimiento del complejo agroindustrial beneficiando a los productores y empresarios involucrados con significativos aumentos de rentabilidad. Las firmas empacadoras-exportadoras del área conforman un sector muy dinámico, sujeto a cambios constantes, motivados por la presión ejercida desde los mercados compradores altamente globalizados. Estos exigen calidad, escala y competitividad, requisitos que los productores ubicados en la base de la pirámide, trabajando en forma aislada no están en condiciones de ofrecer.

Conclusiones

Los cítricos representan una de las producciones frutícolas más relevantes de la Argentina no obstante las oscilaciones de los ciclos productivos y económicos por los que transitaron. Ocupan un lugar destacado y dinamizador dentro de la producción agrícola general, por su inserción como oferentes de productos frescos y de contraestación al hemisferio norte. También como proveedores de jugos y subproductos derivados de su industrialización.

Si bien la superficie plantada no ha registrado incrementos notables en las últimas décadas, destacamos el crecimiento de la producción que está dado por el comportamiento diferencial de cada una de las especies más importantes. Las variaciones registradas responden a un incremento de la productividad más que a la evolución del área plantada. El crecimiento del limón ha sido espectacular, acompañado por un notable incremento de la mandarina frente a la producción de naranja y pomelo.

La creciente inserción en el mercado mundial dio lugar a cambios progresivos en los patrones de producción afín de responder a las exigencias de los consumidores externos, fenómeno que condujo hacia la especialización regional y se reflejó en la organización de la producción, en la integración y articulaciones agroindustriales. Las exportaciones de cítricos manifiestan una tendencia creciente en los últimos diez años, principalmente limón, mandarina y naranja; en la coyuntura económica actual el sector exportador observa un relativo fortalecimiento beneficiado por la paridad cambiaria de la moneda que le permite ganar competitividad y posicionamiento en el mercado mundial de cítricos.

En este trabajo hemos focalizado la atención en la evolución de la citricultura del noreste entrerriano, sus inicios, su crecimiento a partir de los años sesenta, los principales

rasgos del perfil productivo, el estancamiento y crisis desde mediados de la década pasada, que desembocó en un proceso de reestructuración de la actividad en un contexto de cambios en la economía nacional y mundial.

La producción de cítricos y el conjunto de actividades conexas desarrolladas en el área conjuntamente con una infraestructura de servicios y de apoyo tecnológico configuraron un complejo agroindustrial de notable importancia y dinamismo. La expansión y la consolidación de la citricultura constituyeron el soporte de una economía que favoreció el crecimiento regional. En el patrón de localización y en el perfil de la especialización incidieron las aptitudes agroecológicas principalmente para los cítricos dulces, la proximidad y oportunidad de colocación de la producción en los mercados, las articulaciones entre las fases de la cadena productiva y la capacidad tecnológica del proceso de producción.

El proceso de reestructuración económico-social iniciado a mediados de la década de 1970 y profundizado desde los años '90 condujo paulatinamente a un cambio cualitativo en el desarrollo de la actividad, que se expresó en el comportamiento de los agentes, en las estrategias empresariales, en las relaciones sociales de producción y en el tejido social.

En 2002 la fuerte devaluación de la moneda fue utilizada ventajosamente por un sector del complejo, aprovechando la oportunidad exportadora para cítricos dulces de contraestación. Mediante una profundización de la reestructuración productiva las grandes empresas buscaron posicionarse en el mercado externo, no obstante las restricciones del nuevo escenario económico nacional.

Las firmas empacadoras-exportadoras lideran hoy el crecimiento de la producción de fruta fresca. Las nuevas dinámicas de este sector se expresan en integraciones y articulaciones interempresariales, a la vez que se estrechan vínculos con entidades públicas y privadas para participar competitivamente en el mercado internacional de cítricos, afianzando su crecimiento y rentabilidad. El control de calidad es un punto crítico porque las empresas deben responder por la trazabilidad del producto en el lugar de destino. Estas exigencias también se manifiestan en una presión sobre los precios, la regularidad de los envíos, el cumplimiento de las buenas prácticas agrícolas.

Otro punto crítico de la actividad es la ausencia de una política cítrica regional, coherente y a largo plazo, capaz de orientar y planificar la actividad; esto se expresa en situaciones cíclicas de incertidumbre y desorientación entre los agentes involucrados.



Fuente: La actividad Citricola| Argentina 2011 FEDERCITRUS

Referencias Bibliográficas

- Amigo, Jorge y Lavaggi, Juan. *Estudio de Competitividad Agropecuaria y Agroindustria "Frutas Cítricas y sus Derivados"*. Buenos Aires, Secretaría de Programación Económica, Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca. Documento de Trabajo N° CAA/08.
- Aparicio, Susana. "Mercados externos y empaque cítrico". En Congreso de *Latin America Studies Association (LASA)*. Dallas- Texas, Estados Unidos, 27-29 de marzo de 2003.
- Barral, Sonia. *Colonia Ayuí, un pueblo...una historia*. Concordia, DIMSA, 2008.
- Coradini M, Vera L y Biasizo R. Dificultades de las Microempresas del Sector Cítrico Situadas en el Departamento Concordia para Acceder al Financiamiento. Entre Ríos, Facultad de Ciencias de la Administración, UNER, 2000: 121-223.
- Dansa, A. *Mercados Frutihortícolas*. Buenos Aires, Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGPyA), 2004.
- Del Valle Cueto, Elena. "Los circuitos productivos del azúcar y del limón en Tucumán. *Revista Reflexiones Geográficas*. Río Cuarto, Agrupación de Docentes Interuniversitarios de Geografía, N° 13, 2008/2009: 207-218.
- Gutman, Graciela y Rabella, César. "Subsistema cítrico". En: Gutman, Graciela y Gatto, Francisco. *Agroindustrias en la Argentina. Cambios organizativos y productivos (1970-1990)*. Buenos Aires. CEAL/CEPAL.1990.
- Palacio, Jorge. *Citricultura Moderna*. Buenos Aires, Editorial Hemisferio Sur, 1978
- Tadeo Nidia y Palacios Paula. "Cambios Socioproductivos en el Complejo Agroindustrial Cítrico del Nordeste Argentino en la década de los '90". *En Realidad Económica*. N° 179, 2002: 70-90.
- Tadeo Nidia y Palacios Paula. "Los Espacios Fronterizos y la Integración Regional. Presentación de un Caso. En: Revista "Estudios Socioterritoriales" Año IV N° 4 (Tandil, Buenos Aires, Centro de Investigaciones Geográficas, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional del Centro de Buenos Aires, 2003): 181-208.
- Tadeo Nidia y Palacios Paula. "El área cítrica del noreste entrerriano en el marco del proceso de integración regional MERCOSUR". En *Geodemos*. Revista de Investigaciones Geográficas. (Buenos Aires, CONICET. 2005): 239-260.
- Tadeo Nidia (Coordinadora), Palacios Paula y Torres Fernanda. *Agroindustria y Empleo. La citricultura en el noreste entrerriano*. Buenos Aires, Editorial La Colmena, 2006.

Tadeo, Nidia. "Los Mercados de Trabajo Agrícola en la Argentina desde 1990: demanda y oferta de mano de obra en la agroindustria de cítricos dulces de Entre Ríos. Argentina". *VI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología del Trabajo*. 20-23 de abril de 2010. México D.F. Versión CD-rom.

Varini, César. *La Fundación de Chajarí*. Publicaciones del Museo Regional Camila Quiroga, N° 41. Chajarí. Entre Ríos. 1998.

Vera Luis, Vincent Paulhe, Ciucio Julián. "Cadena agroalimentaria de naranjas y mandarina en Entre Ríos". En *Informe regional Entre Ríos de INTA, Área Estratégica de Economía y Sociología*. Entre Ríos. INTA. 2009.

Fuentes de documentación

Anales de la Sociedad Rural de Concordia. Entre Ríos. N° 13 (Año 1925), N° 28 (Año 1926), N° 49, (Año 1929/30) (Consultados en la Biblioteca Pública de Concordia).

Anuario Krtaft. Producciones en la Argentina. Buenos Aires, Año 1915, pp 45 (Consultado en la Biblioteca Pública de Concordia, Entre Ríos).

Asociación de Ingenieros Agrónomos del Nordeste de Entre Ríos. Aportes para la elaboración de Políticas del Sector Cítrico. Año 2000, mimeo, pp 31.

Federación de Citricultores de la provincia de Entre Ríos (FECIER). Censo Provincial Cítrico (CPC) 2003. Publicado en 2004, pp 20.

Dirección de Turismo de Concordia. Entre Ríos boletín Informativo, Año 2011, s/p.

Estación Experimental Agropecuaria- INTA Concordia. Informe Anual de la provincia de Entre Ríos, Años 2004, 2006, 2007, 2008, 2010. Publicación electrónica.

Federación Argentina del Citrus (FEDERCITRUS). La Actividad Cítrica Argentina. Buenos Aires. Argentina. Año 2010, pp 16.-Instituto Nacional de Estadística y Censos, Ministerio de Economía y Finanzas de la República Argentina (INDEC). Censo Nacional de Población y Vivienda 2010 (2010), Buenos Aires, Argentina, disponible en: www.indec.gov.ar el 15/05/2011.

Instituto Nacional de Estadística de la Provincia de Entre Ríos. Censo Cítrico Provincial. Año 1987, pp 45.

Instituto Nacional de Estadística de la Provincia de Entre Ríos. Censo Cítrico Provincial. Año 1995, pp 56.

Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA). Informes Regionales. Buenos Aires, Año 2010, pp 30.

Ministerio de Agricultura y Ganadería de la Nación. Censo Nacional Agropecuario 1937. Vol. Producciones Agropecuarias, Buenos Aires, pp 155.

Revista del Rotary Club de Concordia. Entre Ríos. Año 1970, s/p (Consultado en la Biblioteca Pública de Concordia).

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación (SAGPyA), Series Estadísticas de Producción y Exportación de Cítricos, varios años, Ministerio de Economía de la Nación, Buenos Aires, Argentina, disponible en www.sagpya.mecon.ar, el 15/05/2010.

Servicio Nacional de Sanidad y Calidad Agroalimentaria (SENASA). Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca, Presidencia de la Nación, Series Estadísticas de Producción y Exportación de Cítricos, Buenos Aires, Argentina, Varios años, disponible en www.senasa.gov.ar, 15/05/2011.

Sin Autor. Recopilación Histórica de Concordia. Entre Ríos. Año 1996, pp. 155 (Consultado en la Biblioteca Pública de Concordia).

Fuentes periodísticas

“La citricultura local atraviesa serias dificultades”. Diario El Litoral, Concordia-Entre Ríos, 10/09/1955, p.2

“Informe sobre la citricultura de Entre Ríos”. Diario El Litoral, Concordia- Entre Ríos, 10/07/1956, p.2

“Pindapoy y la citricultura”. Diario El Herald, Concordia-Entre Ríos, 12/07/1958, p.3

“Historia de la citricultura en Entre Ríos”. Diario El Herald, Concordia- Entre Ríos, 15/06/1968, p.3.

“Exportará Pindapoy 2.500.000 cajones de fruta cítrica fresca, jugos concentrados y expellers; se trabaja en todas las zonas. Diario El Litoral, 13/03/82, p. 3.

PARTE II

FRUTALES, SOCIEDAD Y CULTURA EN LA HISTORIA DE CHILE

10. LAS FRUTAS DEL CONQUISTADOR FRUTALES EUROPEOS EN EL REINO DE CHILE (SIGLO XVI)

Juan Guillermo Muñoz

“Aquí la muerte es simple como el caer de un fruto,
el abrirse de un surco y el rodar de alguna lágrima”
(Óscar Castro, *Poemas inéditos*)

La temática de la incorporación de nuevas especies a un determinado medio, puede ser abordada desde múltiples ángulos y puntos de vista, en este capítulo solo se anotan y describen los frutales de los que dan noticia tanto la documentación emanada de los propios protagonistas luego de su introducción a territorios chilenos, como relatos, descripciones e historias de los cronistas contemporáneos y de algunos posteriores.

La anexión de ciertos espacios geográficos a un sistema económico diferente al que tenía antes de ese proceso, no solo moviliza hombres, migrantes hacia el nuevo polo de atracción, sino que los animales y especies vegetales que estos necesitan transportar y que el temple de las tierras conquistadas, permite.

Algunos de los hombres que participaron con Diego de Almagro en la expedición a las comarcas meridionales del imperio de los hijos del sol, pues ya se sabía, por los informes incásicos, el tipo de clima con el que se iban a encontrar en ellas, es muy probable que hayan traído las estacas y semillas de frutales y otras especies vegetales europeas, necesarias para su propagación. Muchos de los miembros de la hueste de Pedro de Valdivia, entre ellos su maestro de campo y varios capitanes, ya habían estado en estas tierras, y retornaban a su conquista inconclusa, sabiendo las condiciones climáticas y el suelo del Chile que ellos bautizarían ahora como la Nueva Extremadura, y en el cual pretendían perpetuarse, medio acogedor a sus preciados frutos, de una raigambre cultural que pasando por la península ibérica, abarcaba el mediterráneo y la riquísima tradición árabe.

El capital de la hueste puede descomponerse en dos rubros principales: armas y caballos para doblar la resistencia de los invadidos; una variada muestra de semillas, animales e implementos de trabajo para fundamentar y ampliar los primeros pasos de la región conquistada (Assadourian, 1982: 21).

Como es bien sabido, todos los que se refirieron a nuestro país, desde los pobladores hasta los cronistas, alabaron su clima y destacaron que era tierra fecundísima desde Copiapó, por el norte, hasta Imperial, por el sur. Como lo cantara el poeta, "Chile, fértil provincia, y señalada/ en la región Antártica famosa" (Ercilla, 1910: 1).

Tal vez exagerando un tanto se decía que "La fruta generalmente no se compra, sino que con facilidad dejan entrar en las huertas y a comer la que quieren" (Ovalle, 1969: 24). A comienzos del siglo XIX, un extranjero contratado por el gobierno republicano, escribió que "para la mayor parte de la plebe y de los campesinos las frutas constituyen, en verano, uno de los alimentos los mas preferidos, presentándose entonces como la maná providencial de sus necesidades. En general los peones de campo se alquilan con gusto solo en las haciendas en donde pueden dar abasto á esta clase de avidéz", por su parte los inquilinos no plantaban frutales por la poca seguridad que tenían de poder gozar de ellos. Sobre el comercio urbano, informa que "los vendedores de frutas corren generalmente las calles á mula ó á caballo llevándolas dentro de grandes canastas de cuero llamadas arguenas" (Gay, 1973: 157-158).

No solo el clima y las corrientes de agua naturales favorecieron la introducción de las especies foráneas a las nuevas tierras, sino especialmente las construidas por los hombres que las habitaban antes de su llegada y perfeccionadas por ellos, muchas de las cuales sirvieron de deslindes a las chacras que se fueron repartiendo entre los conquistadores y posteriores inmigrantes del valle del Mapocho. Las más notables eran al norte, las llamadas acequia de Huechuraba, la de El Salto de Conchalí (desde la actual Pirámide), por el sur la de La Cañada (Bernardo O'Higgins), al poniente las de García de Cáceres (Avenida Brasil) y de Chuchunco, y al oriente Apoquindo, Tobalaba (que se usó para proveer agua potable), Longopilla, Ñuñoa y Peñaolén.

"Sin embargo, junto con esto, los españoles perfeccionaron el sistema de regadío en algunos sectores del valle de Santiago. Por ejemplo, ciertos cursos artificiales de aguas fueron cambiados de rumbo y distribución a fin de regar los nuevos terrenos agrícolas incorporados; se rehabilitaron algunas antiguas acequias abandonadas por los naturales; se delinearon nuevas, que llevan por nominación el del propietario de la c hacra o el de santos patronos y, en fin, se practicaron flamantes bocatomas de los ríos Mapocho y Colina. La larga cultura árabe del agua, heredada por los hispanos, en especial los de la árida Extremadura –de donde provenía buena parte del contingente valdiviano-, se hizo carne en estas latitudes con singular éxito" (Piwonka, 1999:35).

Trasporte de especies europeas

Los frutales, como otros productos vegetales, eran transportados desde Europa o Canarias al Nuevo Continente de diversas maneras. Según una crónica escrita antes de 1589, año en que se aprueba su publicación, “porque han sido cuidadosos los que han ido, en llevar semillas de todo, y a todo ha respondido bien la tierra, aunque en diversas partes de uno más que de otro, y en algunas poco. De árboles, los que más generalmente se han dado allá, y con más abundancia, son naranjos, y limas, y cidras y fruta de este linaje” (Acosta, 1608: 271). Lo que está hermosamente narrado por Bernal Díaz del Castillo, sobre las primeras naranjas que se sembraron en lo que sería la Nueva España, antes de su conquista, es decir que en aquella parte de las Indias estas semillas habrían precedido a la cruz y a la espada. En Chile debieron de correr las tres de manera paralela, dado su carácter de conquista tardía, medio siglo después de la llegada de los españoles a las Indias.

Los huesos o carozos se traían conservados de muchas maneras, algunos se corrompían y llegaban aceitosos del largo camino, como los cuescos de las cerezas. Otra forma era traer la “planta en barril de tierra”, a modo de almácigo (González de Nájera, 1614:23). Algunos para traer frutales aprovechaban sus viajes a España, lo que no estaba carente de dificultades; por ejemplo se relata que en 1560 un vecino de Lima trajo plantas de olivos de Sevilla, y “por mucho cuidado y diligencia que puso en la que llevó en dos tinajones en que iban más de cien posturas, no llegaron a la Ciudad de los Reyes más de tres estacas vivas”. Otros, en cambio, los transportaban de lugares intermedios como Canarias o Perú, como fue el caso de los olivos que de las plantas que de Sevilla fueron a Lima, una vino a parar a Santiago del Nuevo Extremo, “donde estuvo tres años criando hijos con tan próspero suceso de aquel Reino, que no ponían renuevo, por delgado que fuese, que no prendiese y que en muy breve tiempo no se hiciese muy hermoso olivo” (Vega, 1943: 271).

Por su parte, Juan Bautista Pastene, teniente general en la mar, obtuvo tierras y chacras para sus labores agrícolas; y entre las primeras, Pedro de Valdivia le otorgó, el 4 de enero de 1546, una merced de tierras “en el puerto de Valparaíso y valle que se dice de Quintil, veinticinco varas de tierra en cuadro, de a veinticinco pies cada vara, en donde al presente tenéis fecha una casa, y mando que se os den midan desde la dicha casa a la parte que vos quisiéredes y señaláredes. Y ansímismo, en el dicho valle, abajo adonde se acostumbra sembrar, os doy y señalo cincuenta varas de largo y otras tantas den ancho de tierras para una huerta, de a veinticinco pies cada vara... Y ansímismo vos doy y señalo otra quebradilla que está allí cerca de los puercos, que vos me pediste para traer plantas de las de España y plantarlas allí” (Actas, 1861: 339).

Varios historiadores han reparado en este pasaje de los frutales mediterráneos, a modo de ejemplo, sobre Copiapó, del cual se afirma que “juntamente con los conquistadores, llegaron árboles y plantas europeas que no tardaron en aclimatarse en nuestro suelo: así tenemos que poco después que Aguirre hubo levantado la primera casa española y formado su solar con árboles frutales, huerta y viñedo, y hecho sacar la acequia regadora conocida

más tarde con el nombre de San Francisco, los indios principales que aún conservaban tierras trataron de obtener retoños y semillas y ya en 1561 tenían ellos también parrales, árboles frutales y sementeras de trigo” (Sayago, 1874: 243).

Es notable de qué manera uno de los aspectos que enorgullecían a los conquistadores, junto con el servicio de haber ganado más almas para la fe católica, y vasallos para el rey castellano, era su acción colonizadora y las especies europeas que habían introducido en Chile.

Hacia fines del primer lustro del año 1579 los vecinos de Santiago efectuaron una probanza de servicios, que debía ser llevada al rey y al Consejo de las Indias por mano del capitán Ramiríañez de Saravia. Llama la atención que en el interrogatorio se incluyeran, además de todas las acciones bélicas, los principales cultivos y ganados que habían introducido en las nuevas tierras. En efecto, “hay muchos naranjos, manzanas, cermeños, membrillos, camuesas, duraznos, ciruelas, granadas y olivos. Ay muchas viñas donde se coge mucho vino”. Si bien hay otros árboles frutales de los que tenemos constancia documental para la época, ellos se preocuparon por destacar estos en su información (Muñoz, 2011: 103).

Los cronistas, en tanto, guardaron admirable testimonio de esta gesta, no solo de la presencia de las especies cultivadas y logros en su desarrollo y nivel alcanzado, sino también de los primeros introductores y cultivadores de ellas, algunos incluso agregando las proyecciones futuras que a su juicio podía alcanzar la actividad, en el plano técnico y con vista a las exportaciones. El primero de los cuales señaló que: “hay higueras y dan muy buen fruto, y granadas, y las dan buenas, y naranjas y limas y cidras y membrillos y manzanas, y todos los demás árboles que se traigan de nuestra España se darán muy bien” (Bibar, 1966: 211).

Sobre la fruticultura chilena se anota, entonces, que las especies europeas “que se han podido llevar destas partes, como son de lo que toca a frutas, uvas, melones, higos, melocotones, granadas, membrillos, peras, manzanas, naranjas, limones, aceitunas, produce aquella tierra en gran cantidad, de que cargan los árboles en tanta abundancia, que se llevan por mar al Pirú, todas de la bondad que las de España. Estas frutas se dan en aquella tierra, sin que se extrañen más que si fuesen hijas legítimas della”, si desde el Valle Central se exportaba por mar al mercado peruano, desde Cuyo se efectuaban por tierra en carretas a Tucumán y Paraguay (González de Nájera 1614: 10 y 11).

Pocos años después que “es causa de que se den allí las frutas de Europa con tanta abundancia, que apenas se podrá creer, particularmente las peras, albaricoques, higos, melocotones, duraznos y membrillos, que suelen cargar más que las hojas, y si no hay cuidado de descargar los árboles cuando está la fruta pequeña, no pueden las ramas sustentarla en creciendo, y así, al tiempo de madurar, se desgajan si no las ayudan con algunos horcones o puntales en que puedan descansar.” Ovalle, 1969: 23).

Huertos y jardines

“Perfúmame las manos en la huerta de tu pecho”
(Oscar Castro, *Casa de las guitarras*)

Los frutales fueron creciendo en espacios diferentes, desde huertas ubicadas en las estancias rurales, hasta jardines cultivados en solares y sitios dentro de la propia traza urbana, pasando por huertos y chacras, con variedad de especies, ocupando espacios de manera heterogénea y, según parece, sin orden, aunque algunas en plantaciones uniformes. Y en todos ellas destacaron los olivares, pero juntamente se encuentran manzanales y más tarde almendrales, dejando memoria de su temprana presencia en la toponimia. Los huertos, junto con otras unidades pequeñas o medianas, también se denominaron heredades.

Sobre las ciudades del reino, en general, los cronistas señalan que tienen “particular calidad de ser de regadío; y como encaminan de las heredades a los pueblos las acequias del agua, antes o después de haber regado sus campos, pasando por conductos las calles, entran por dentro de las casas, y por ello la mayor parte tiene apacibles y alegres huertas, adornadas de frutales”; mientras que de Santiago, en particular, informan que con el Mapocho regaba sus campos o posesiones y huertas (González de Nájera 1614: 10 y 11).

No solo la naturaleza era responsable de esta bonanza, sino también el trabajo humano, y fue todo esto lo que Valdivia consideró para determinar el lugar de la primera fundación, estas “fértiles tierras regadas por los cauces naturales y la red de canales abiertos por los indígenas prehispánicos, se extendían las viñas, los huertos y los olivares” (Piwonka, 1999: 37). Una ventaja era que las aguas de riego además transportaban materias nutrientes con que venían a abonar naturalmente las huertas. Sobre la misma ciudad capital, don Miguel de Olaverria, en 1594, nos da una valiosa información: “es toda la de su comarca tierra muy templada y de mucha recreación de huertas y jardines” (Medina, 1960: 391). Otros testimonian que “hay también en los jardines y huertas de los árboles llevados de España, olivos, naranjos, limones y camuesos, higueras y perales, que todas cargan de fruta” (González de Nájera 1614: 28); y un cronista mayor de Indias anota por 1625 que: “está la ciudad de Santiago muy adornada y rodeada de huertas, olivares y viñas de que se coge mucho y muy buen vino y algún aceite y mejores aceitunas que en España” (Tribaldos de Toledo, 1864: 8).

El capitán Andrés de Fuenzalida Guzmán tuvo un huerto en la Chimba, el que arrendó en 1603, con algunos indios huarpes de su encomienda, “una carreta con sus bueyes, seis azadones, una barreta, dos podaderas, dos hachas, ques con que se beneficia la dicha heredad” (Jara y Pinto, 1983: 197 y Thayer, 1905: 317).

Dada la pluralidad de actividades lucrativas y provechosas que desarrollaron los primeros encomenderos santiaguinos, no queda ninguno que no participara en la

producción frutícola, aunque no lo monopolizaron, compartiéndolo también con los indígenas, tanto los cuscos y yanaconas procedentes del incanato, como con los naturales de estos valles, por ejemplo Antón Guamantaguisa, oriundo del pueblo de Cochapampa, quien en 1594 declaró poseer “un solar que al presente tengo plantado de viña y árboles” (Madariaga, 2006).

La chicha, para la que los indígenas tradicionalmente utilizaban tanto el maíz como sus propios frutos, prontamente la comenzaron a hacer también de manzanas, peras y membrillos (Rosales 1877:155).

Olivo

Porque de la belleza enamorado
y de la clara rama del olivo,
por el mundo cruzaste pensativo,
(Oscar Castro, *Soneto tercero*)

Como se dijo, el olivo tuvo desde la conquista una importancia primordial, más que por la aceituna, como llamamos su fruto, por el aceite que de él se obtiene. Con el correr de la colonia, la fue perdiendo, en beneficio de la manteca de origen animal. Los vecinos de Santiago en su Informe se refirieron a la planta frutal como olivo, mientras González de Nájera prefirió hablar de aceitunas.

Alonso de Córdoba, el mozo, venido a Chile con su padre en 1554, en su chacra de Chuchunco cultivó olivares y huerto, que luego pasó a sus nietos Toro Mazote Córdoba y Salinas Córdoba. Pero lo más notable es que incorporó tecnología de última generación con un molino de piedra para fabricar aceite de oliva. Contrariamente, Acosta, para las Indias en general informa que: “olivas y olivares también se han dado en Indias, digo en México y Pirú, pero hasta hoy no hay molino de aceite, ni se hace, porque para comer, las quieren más, y las sazonan bien. Para aceite hallan que es más la costa que el provecho, así que todo el aceite va de España” (Acosta 1608: 274-275). En sus tierras del Principal de Maipo, al sur del río Claro, junto al comienzo de la toma de agua de la acequia hecha por los indios de ese pueblo, el mencionado Alonso de Córdoba tenía plantado otro olivar (Izquierdo, 1985:193). Su viuda doña Mariana de Morales y León, al testar mandó que dos de sus hijos a los que se les había dado pocos bienes, que pudieran tomar viña u olivar en la chacara, lo que demuestra su valoración.

Se han encontrado numerosos testimonios del valor económico, e incluso del significado afectivo, que el olivo y su frutopreciado tenían para los habitantes del nuevo reino. En efecto, Juan Godínez, miembro tanto de la hueste de Diego de Almagro, como de la de Pedro de Valdivia, en una de sus chacras, la colindante con Conchalí, tuvo olivar, huerto, bodega y lagar vinífero; y en 1587, la incluyó en la dote de su hija Ana Mejía Benavides al casar con el general Álvaro de Villagra, hijo del gobernador Francisco de Villagra. En 1592 todavía se explotaba el olivar.

Otro caso singular fue el de los diferentes propietarios que tuvo la heredad que en 8 de marzo de 1545 Pedro de Valdivia concediera en merced al conquistador Rodrigo de Araya, "Y os doy unas tierras para vos y vuestra labranza, término de esta ciudad, que se dice el Salto, y en lengua de indios se llama Coli", rezaba la escritura, fueron elegidas en las tierras que lindaban con la acequia que iba para Huechuraba y al cerro de San Cristóbal en que había una punta desde la que salía el agua con que se regaban esas tierras, la que por muchos años recibió el nombre de Punta de Araya. Traspasó a su yerno Alonso Álvarez de Berrío, esta heredad, donde había un olivar grande y un olivarejo, fue mensurada el 30 de octubre de 1603, determinándose que otro de sus linderos era el camino real de carretas que unía la capital con Conchalí (Lillo, 1941: 173-174). Sacada a remate la rescataron dos de sus hijos, Rodrigo y Teodoro, hicieron pozas a los pies de los olivos para detener el agua, ya que éstos se encontraban en la falda de una loma, partiéndose finalmente en 1617. Sus descendientes fueron dividiéndola y reagrupando porciones y envolviéndose en sucesivos pleitos (Góngora, 1970: 203).

Doña Mariana Osorio de Cáceres, era dueña de dos cuadras dentro de la traza de Santiago, al oriente de la acequia que deslindaba la ciudad con la chacra de su padre, el conquistador Diego García de Cáceres, y las tenía con viña y olivar, plantadas tal vez por alguno de sus maridos, Juan Ocampo de San Miguel o Alonso de Riberos Figueroa. En 1613 las dio en dote a su sobrina doña Isabel Osorio de Cáceres, al casar con el capitán Manuel Campofrío de Carvajal (Thayer, 1905: 308).

Gaspar Guanca, indio albañil natural de Jauja, Perú, en 1597 declaró haber dado en dote a su hija en la Chimba un solar que lindaban con el río, en el que tenía un olivar, entre otras especies (Madariaga, 2006).

El 10 de junio de 1591, Antón Jiménez Mazuela compró a Francisco Sáez de Mena y doña Mariana de Riberos una chacra en las tierras de Longopilla y Pugalongo, con 130 varas de cabezada y 400 de largo, parte de las cuales eran regadas con la acequia lindera "que dice de Longopilla", la que nacía en la ribera sur del río Mapocho conservando el nombre del antiguo cacique que las había poseído antes de la llegada de los españoles, en precio de 550 pesos de oro, la que fue mensurada el 31 de agosto de 1603, año en que tenía en ella casa, viña, huerta y olivar (Lillo, 1941: 55).

A comienzos del siglo XIX el cultivo del olivar se extendía desde Copiapó hasta la provincia de Cauquenes, desapareciendo casi del todo más al sur "por carecer allí de un grado de calor suficiente para la madurez de sus frutos. Aunque muy descuidados, es admirable con qué lozanía crecen en toda parte presentándose como verdaderos montes muy frondosos, con troncos corpulentos y de la altura la mas soberbia." (Gay, 1973: 149-150). Cabe destacar que a pesar del halagüeño comienzo, esta industria no prosperó en Chile (Paredes, 2009).

Manzano

Venid a verme en el otoño, cuando
el aire es una tela recamada
de olores vegetales, y maduran
la soledad azul y la manzana.
(Oscar Castro, *Invitación al valle en que vivo*)

Bibar menciona especialmente las manzanas, una fruta que ya fue destacada en la probanza informada de 1579. Por su parte, González de Nájera, menciona manzanas y camuesas (González de Nájera 1614: 15). El camueso es una variedad de manzano, de cuyo cultivo se encuentran evidencias en el interés de Antonio Núñez de Fonseca, el emprendedor portugués llegado en 1543, quien en sus cuatro cuadras en la traza, a solo cinco cuadras al poniente de la plaza mayor y a tres al norte de la Cañada destinó dos a este frutal, por lo que fue conocido en la época como “Camuesal de Núñez”, mientras que en las restantes puso vides (Thayer, 1905: 92 y Muñoz, 2006: 12).

Un jesuita chileno rememoraba desde Italia en 1646, que “la fruta que en esto se aventaja a todas las demás, son las camuesas y manzanas, de que es tan fecunda la tierra, que he visto en los campos y quebradas manzanales como bosques... y se llenan las acequias de tanta abundancia de esta fruta, que no pudiendo pasar el agua, rebalsa por las calles, amontonándola en los pasos más estrechos y dejándola sembrada por donde pasa.” (Ovalle, 1969: 23-24).

Años más tarde, un viajero dijo “los árboles llevados de Europa resultan en estas regiones perfectamente bien; el clima es tan fértil que, cuando la tierra es regada, los frutos se producen todo el año. Yo he visto, a menudo, en los mismos manzanos que aquí se ven –como en los agrios-, frutos de toda edad: en flor, polinizados, manzanas formadas y maduras, todas juntas”. (Frezier, 1982: 207). En vista de su gran difusión y por los bosques formaron en el sur, este autor llegó a dudar que hubiese sido introducido; antes bien se inclinó por la originalidad de la especie en estos lugares.

Se apreciaba mucho la sidra que se hacía con sus frutas, como también la chicha, en que destacaban en su fabricación chilotes e indígenas.

Naranja

“Agua lenta de luna, contenida
en patio de naranjos.”
(Oscar Castro, *Gato negro en patio blanco*)

El naranjo tiene una larga tradición de cultivo en la península ibérica, de ahí la importancia que le daban los conquistadores, por ejemplo en una anécdota de uno de ellos que en su segundo viaje de reconocimiento a México, pudo constatar que unas pepitas que había puesto en el primero cerca de un templo indígena, eran ahora frondosos árboles

lLENOS de frutas, “fuimos a dormir a una casa alta de ídolos e allí junto a aquella casa sembré siete u ocho pepitas de naranjas que había traído de Cuba, e nacieron muy bien; parece ser que los papas de aquellos ídolos les pusieron defensa para que no las comiesen hormigas, e las regaban e limpiaban desque vieron que eran plantas diferentes de las suyas. He traído aquí esto a la memoria para que se sepa que estos fueron los primeros naranjos que se plantaron en la Nueva España”, (Díaz del Castillo, 1982: 32).

Bibar y González de Nájera, por cierto, también mencionan los naranjos en Chile, que estuvieron muy presentes en los jardines, como otros cítricos, por el perfume de sus flores.

Tres siglos más tarde se ponderaba las que se cultivaban en las provincias centrales, considerando las del norte de poco gusto y que se secaban con facilidad, salvo la variedad agria, y que el límite sur de su cultivo era el río Biobío, y que las capuchinas cultivaban de frutas pequeñas y muy dulces, por lo que recibieron el nombre del convento, parecidas a las mandarinas pero más chicas todavía (Gay, 1973: 158-159).

Limonero

“Oh noche tuya –cielos, limoneros–
en que deambulas abstraído”
(Oscar Castro, *Soneto decimosegundo*)

Entre los cítricos que se mencionan, ocupan un lugar importante los limones, las limas y cidras. Molina agrega que las “toronjas crecen allí y se propagan con gran vigor y sus frutos no ceden –ni en bondad, ni en belleza- a los mejores de Europa; aún no siendo injertados, porque la inserción está poco en uso allí... Cultívanse, además, ciertos limoncitos redondos del tamaño de una nuez, sobremanera ácidos, llamados limones sutiles, los cuales, por lo que me parece, difieren poco de los pequeños limones de la China. Su árbol [es] de hojas pequeñas, más similares a las del naranjo que a las del limonero y se eleva más que los otros árboles que producen frutos agrios. Estos limoncitos, enteramente sazonados con azúcar, son estimados y su jugo es un refrescante maravilloso contra las fiebres ardientes.” (Molina, 1987: 201).

Otro científico observó a comienzos del siglo XIX que había “en Chile dos principales variedades de limones, una agria y la otra de un dulce muy suave y de dos clases, los limones y las limas, que son las mas dulces. La primera no necesita mucho cuidado, crece en toda parte y siempre con una gran fuerza de vegetación. No sucede lo mismo con las variedades más dulces. Mucho más delicadas necesitan un buen terreno y una buena esposicion, y es lo que le ofrecen las huertas de Quillota en donde se producen de escelente calidad y particularmente el limón sutil, muy pequeña variedad con que se hace un dulce esquisito” También se hacía dulces con cidras, tamboas y toronjas, entre otras (Gay, 1973:159).

Duraznero

Mercedes, hay duraznos en tu beso casi alegre...
Contigo. Tus besos saben a durazno.
(Oscar Castro, *Casa de las guitarras*)

Entre todos los carozos que fructificaron notablemente en las Indias en general y en Chile en particular, las crónicas informan que: "también se han dado bien duraznos, y sus consortes melocotones, y priscos, y albaricoques, aunque estos más en Nueva España, en el Pirú, fuera de duraznos, de eso otro hay poco" (Acosta 1608: 271). Del duraznero señala la Real Academia Española que en Chile y algunos otros países americanos se da como nombre genérico, tanto al propiamente tal, como al melocotonero y al pérsico. González de Nájera los anota como melocotones (González de Nájera 1614: 23). Más tarde, en el XVIII, además del consumo fresco y en mermeladas, serían uno de los principales rubros de exportación frutícola, ya fueran secos, con y sin carozos.

En relación con las técnicas de conservación también se da cuenta que de los duraznos, "se enumeran muchas suertes, [que] suelen producirse tan grandes, señaladamente en la capital del Reino, que se producen muchos de 16 onzas de peso. Entre los duraznos se aprecian mucho, por su tamaño y sabor, aquellos que se llaman albérchigos, los cuales tienen la pulpa de un color blanco rosado y el cuesco enteramente rojo; este árbol es bífero, como la higuera, porque después de haber producido duraznos grandes en el mes de enero, produce a fines de abril otros pequeños, los cuales son de un gusto delicado y similares por su forma a las almendras, llamados por eso almendrucos... Los paisanos hacen allí un comercio de alguna importancia con las frutas secas y, especialmente, con las ciruelas y los duraznos; estos últimos los secan al sol de dos maneras: enteros, con cuesco, después de haberlos pelado, o cortado circularmente en lonjas delgadas, con las cuales forman después envoltorios a guisa de aquellos que se hacen con las hojas del tabaco" (Molina, 1987: 200 y 201).

En el siglo XIX era abundantísimo, especialmente en las provincias centrales "ofreciendo una gran variedad de frutos distintos por su grosor, color, su forma, su pellejo lampiño o cotonazo como los llamados melocotones ó priscos cuando el hueso es libre; hay también los abridores que varían igualmente en su grosor y color y cuyo consumo no es ménos grande que el de otras variedades." El consumo era muy considerable, a pesar de la exportación que se hacía de los frutos secos, tanto enteros y con cuesco, es decir huesillos, como cortadas en tiras, llamados orejones. Finalmente también se sacaba aguardiente de ellos (Gay, 1973: 158 y 162).

De los albaricoques, muy expuestos a las heladas, solo se veían en los jardines y algunos huertos a comienzos del XIX, aunque de dos clases, una más grande llamada damasco y el otro que, aunque más chico, era apreciado por ser más suave y de mejor gusto.

Almendro

Ángel y volantín en un almendro anclaban.
Entre flores rosadas el ángel se moría.
(Oscar Castro, *Ángel y volantín*)

Su introducción parece ser más tardía que la de otros, hay constancia en dos propiedades ubicadas al costado norte del río Mapocho. En la chacra El Salto, los descendientes de Rodrigo de Araya pusieron almendros. En la chacra Manquehue, entre el río y el cerro homónimo, recibida en merced en 1560 por Juan Jiménez Mazuela, su hijo los plantó en 1620.

Su cultivo era difícil, especialmente porque en julio ya estaba en flor y las heladas los perdían, pero la gran afición por consumir tanto los frutos, como en bebidas, helados y dulces, en que destacaban los fabricados por las monjas rosas, lo que no impedía que una parte se destinara a la exportación (Gay, 1973: 164).

Peral

Los vecinos de Santiago mencionan entre las especies que han introducido y cultivado los cermeños, cuyo árbol es una especie de peral, con las hojas en forma de corazón. González de Nájera los anota como peras y peral. En 1589 se decía que en Indias se daban, pero moderadamente (Acosta, 1608: 272).

De la técnica de cultivo, llamaba la atención que no le cortaran las ramas que formaban cabeza, creciendo naturalmente rectos, alcanzando alturas excesivas sin ganar en ancho. En el norte era muy abundante y poco en el sur, por causa de la humedad, "se conocían muy pocas variedades, pero á la fecha se han introducido otras muchas muy hermosas de la Europa, las que se multiplican con el mayor interes. Como para las manzanas, se hacen con ellas orejones para las provisiones de invierno y sirven tambien para la fabricacion de aguardiente" (Gay, 1973: 161).

Ciruelo

Del que ignoro sus primeros o principales cultores, solo me imagino un destino de ingesta más bien directo, aunque tradicionalmente se han conservado secos, para consumirlo preferentemente cociendo sus pasas (Molina, 1987: 201).

Tampoco se lo cortaba de tal manera de que creciera a un tiempo en alto y en ancho, y la poda se hacía muy rara vez, a pesar de todo lo cual, al igual que los perales, estaban siempre cargados de muchas frutas. Con estos árboles, como después también con los guindos, se hacía cercos vivos en las chacras y potreros. A pesar del alto consumo se exportaban también a las repúblicas vecinas (Gay, 1973: 156 y 163).

Membrillo

Seguramente destinados principalmente al consumo y producción hogareña de dulces que caracterizaría a la repostería nacional hasta nuestros días, en palabras de un científico de comienzos del XIX, jaleas, mermeladas, confituras y otros dulces y jarabes, y secos como orejones, con los que se hacía bebidas en parte, y se exportaba el resto. (Gay, 1973: 168).

Infelizmente Salas solamente informaba en 1796 que se exportaban a Perú frutas en dulce, pero sin especificar. También presentes sus frutos en las descripciones de Bibar y González de Nájera. No era situación especial en Chile, como la de otros frutales de clima mediterráneo, pues a la altura de 1604 ya se habían aclimatado en todas partes del Nuevo Mundo, a pesar de lo cual una década después se dice que desde Cuyo se exportaban a las provincias de Tucumán y Paraguay. Su cultivo se daba en grupos, de que los contemporáneos testimoniaron en los documentos como manchas. Fueron muy utilizados en cercos y sus varillas para hacer canastas.

Respecto a la cuaresma, se decía que por este tiempo que corría entre el miércoles de ceniza y el domingo de resurrección, había tanta abundancia, entre otras especies vegetales, de "frutas, particularmente membrillos, que los hay como la cabeza, y otro género que llaman lúcumas, de que se hacen regaladas viandas, casi no se siente el trabajo del ayuno." (Ovalle, 1969: 24).

Granado

"Hay... granadas, y las dan buenas" (Bibar, 1966: 211). Tal vez su inclusión en el listado de 1579 se deba más que a su importancia, a una posible presencia en las partes no edificadas o jardines de los sitios urbanos santiaguinos, como algunos de los frutales anteriores. Igualmente anotadas en 1558 y 1614. Otro cronista en 1589 hace una precisión "Granadas también asaz, aunque todas son dulces, agraz no se han dado bien". (Acosta, 1608: 272). El sumo de granadas agraz se usaba en medicina.

Higuera

Uno de los árboles más tradicionales del mundo mediterráneo. Tal vez por lo excesivamente prodigado se olvidaron de ponerlo los vecinos en su listado de 1579, pero hay sinnúmero de referencias en los cronistas. Uno pondera que "hay higueras y dan muy buen fruto" (Bibar, 1966: 211), y otro no solo incluye los higos en su enumeración, sino que además aporta el valioso dato de que se exportaban (González de Nájera, 1614: 15 y 23), y sobre dos cultivadores, "cúrase mucha cantidad de higos particularmente en el Salto y en las haciendas de los capitanes Jerónimo de Molina y Diego de Araya" (Tribaldos de Toledo, 1864: 8).

Los indígenas lo hicieron uno de sus árboles frutales favoritos, y se había difundido tanto su cultivo entre los yanaconas y demás naturales radicados en la Chimba que el 3 de julio de 1579, el gobernador Quiroga, ordenó arrancar los higuerales que tenían, junto con sus viñas, con plazo de cuatro meses, pues “el esquilmo de ellos lo hacen mosto, y lo beben” (Actas, 1899: 122). Se salvaron los olivares, también muy difundidos entre ellos.

Los higos se consumían frescos y también secos y enteros, los que eran usados también en la repostería. A comienzos del XIX se conocían tres variedades: negras, moradas y blancas, y de las yemas atrasadas se desarrollaban más temprano el año siguiente, dando las brevas, para que maduraran más pronto los campesinos frotaban ligeramente la boca de la breva con un poco de aceite con ají, o clavaban una espina en su parte inferior, o frotaban excremento, estas a diferencia de los higos solo se consumían frescas (Gay, 1973: 158 y 165).

La higuera fue un árbol de una interesante presencia simbólica y mítica en nuestro medio, con un rol preponderante en las tradiciones de la noche de San Juan (Castro, 2011). Todo ello de raigambre peninsular, tal vez “morisco en el contexto de ser un árbol sagrado de los árabes” (Salinas, 2005: 205).

Frutales que no llegaron con los conquistadores

No hubo cerezos ni guindos, incluso a comienzos del siglo XVII. Para América en general se afirma que “Guindas, ni cerezas hasta ahora no han tenido dicha de hallar entrada en Indias, no creo es falta del temple, porque le hay de todas maneras, sino falta de cuidado o de acierto” (Acosta, 1608: 272). Con relación a Chile, en particular, se afirmaba que “Todas las frutas... eceto guindas y cerezas que hasta ahora no han producido, aunque muchos han llevado allá los huesos conservados de muchas maneras, no porque no produjeran, sino porque como delicados se corrompen y llegan aceitosos del largo camino, por lo que conviene se lleve su planta en barril de tierra” (González de Nájera, 1614: 23).

Recordaba un jesuita en Italia que en verano comenzaban “a madurar las frutas que son muchas y de variadas suertes y maneras, y de las de Europa solamente falta alguna o otra que aún no ha llegado, porque en llevándola, o en pepita o hueso o planta, prende luego con tanta fuerza que admira. Acuérdomme que no había guindas ahora treinta años, y pasó un arbolico de España y de él se fueron multiplicando, plantándolos en los jardines y huertos de mayor regalo, como una cosa que, o por faltarnos allá o porque verdaderamente lo merece, la encarecían los europeos con grandes alabanzas; pero a poco tiempo se multiplicaron de tal manera que fue necesario desterrarlos de entre las flores y echarlos al campo, porque no las dejaban lugar, tomándolo todo para sí con los hijuelos que brotaban alrededor del árbol, tan espesos que se alzaban con toda la tierra.” (Ovalle, 1969: 23). También se afirmó que el guindo había sido introducido en 1605, y que sus frutas se consumían frescas y se secaban enteras para el invierno.

Los nogales en el XIX no se habían generalizado mucho, a pesar de lo cual sus frutos eran exportados. (Gay 1973: 156, 158 y 166).

Por su parte, los castaños no se propagaron hasta mediados del siglo XVIII, los avellanos y los nísperos hasta bien entrada la época republicana (Molina, 1987: 201). Los chirimoyos, en el XIX se encontraba solo en algunos jardines del norte y la fruta había que hacerla madurar cortada del árbol. “El níspero del Japon que hemos introducido en 1831 se ha multiplicado sobremanera”, también informaba que lo había traído don Pedro Lira desde Perú, dando todos muchos frutos y de excelente calidad (Gay, 1973: 165 y 169).

Abejas

“y os diré la canción de las vendimias
que suena en las abejas su guitarra”.
(Oscar Castro, *Invitación al valle en que vivo*).

Un agente tan importante para la fruticultura como las abejas, no podían quedar sin mencionar. Así en una Historia natural se anota que “De colmeneros poca experiencia hay porque los panales, donde los hay en Indias, danse en árboles o debajo de la tierra, y no en colmenas al modo de Castilla, y los panales que yo he visto en la provincia de los Charcas, que allá nombran lechiguanas, son de color pardo y de muy poco jugo, mas parecen paja dulce que panales de miel. Dicen que las abejas son tan chiquitas como moscas, y que enjambran debajo de la tierra, la miel es aceda y negra. En otras partes hay mejor miel, y panales más bien formados, como en la provincia de Tucumán, y en Chile y en Cartagena” (Acosta, 1608: 279).

En referencia a los indígenas chilenos, González de Nájera informa que “van mirando con atención, y donde ven salir de la tierra por algún agujerillo alguna abeja, escarban allí algún tanto, y luego dan con el enterrado panal, que el mayor será como dos puños, no de tan buena vista respeto de los de nuestras colmenas... Las abejas son dos tantos mayores que las de España, y de color entre naranjado y negro, y por ser pocas, son pequeños los enjambres que crían... Paréceme que si de España llevasen a aquella tierra enjambres en colmenas con sus panales, para que se sustentasen dellos, y bien tapadas, por lo que durase el viaje y camino, porque no se huyesen, que multiplicarían mucho, y hubiera mucha cosecha de miel y cera en aquel reino, así por ser templado como por abundar de varias flores” (González de Nájera, 1614: 29-30).

Conclusión

Se puede concluir que los frutales del Mediterráneo que Pedro de Valdivia y sus hombres introdujeron en los territorios chilenos eran los tradicionales en su dieta alimenticia, junto con otras especies vegetales y animales. Esta exitosa operación se vio favorecida tanto por el clima que encontraron en estas tierras, como por el agua necesaria, que era provista tanto por fuentes naturales como por las construidas por los hombres que las habitaban antes de su llegada y perfeccionadas por ellos.

Les sirvió para el transporte la utilización de diversas técnicas, trayendo semillas, estacas y algún arbolito, y llegaron a desarrollar la actividad frutícola en diversos espacios –sitios, solares, manzanas o cuadras, huertas, chacras y estancias–, desde los necesarios para el abasto familiar hasta plantaciones destinadas al mercado, primero el inmediato urbano, y luego el internacional, con una orientación peruana del valle central y norte, y rioplatense, del sector cuyano.

No solo participaron en la gesta frutícola los hispanos, sino también los yanaconas o cuscos, y pronto los indígenas vernáculos, así como estos agregaron a su dieta nuevas especies vegetales y animales, también aquellos recién llegados cultivaron y enriquecieron su ingesta paulatinamente con las especies autóctonas. No se puede dejar de mencionar que también se introdujeron a Chile, varias especies de origen americano desde otras regiones del continente. Los frutales que por razones de naturaleza técnica, o tal vez de interés, no fueron transportadas en el período colonial temprano, poco a poco fueron haciendo su aparición en nuestro medio, y valiosas variedades de los frutales anteriormente incorporados, aunque algunos tan tardíamente que no se vieron florecer sino en los siglos republicanos, y algunos solo en nuestros días, muchas veces, siguiendo la vocación del siglo XVI, destinados especialmente a la exportación.

Fuentes

Actas del Cabildo de Santiago, Colección de historiadores de Chile y de documentos relativos a la historia nacional, Santiago de Chile, Tomo I, Imprenta del Ferrocarril, 1861. Tomo III, Imprenta Elzeviriana, 1899.

Acosta, José de. *Historia natural y moral de las Indias...* Madrid, Impreso en casa de Alonso Martin, 1608.

Bibar, Jerónimo de *Crónica y relación copiosa y verdadera de los reynos de Chile...*, (1558) Transcripción paleográfica de Irving A. Leonard, Santiago de Chile, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, 1966.

Díaz del Castillo, Bernal. *Verdadera historia de la conquista de Nueva España*, Edición crítica por Carmelo Sáenz de Santa María, Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo. Madrid, CSIC, 1982.

Ercilla y Zúñiga, Alonso. *La Araucana* (1569), Santiago de Chile, Imprenta, Litografía y Encuadernación "Barcelona", 1910.

Frezier, Amadeo. *Relación del viaje por el mar del sur*. Traducción de Miguel A. Guerin del: *Relation du voyage de la Mer du Sud aux côtes du Chily et du Perou fait pendant les années 1712, 1713 & 1714*, Paris, 1716. Caracas, Venezuela, Editorial Ayacucho, 1982.

- González de Nájera, Alonso. *Desengaño y reparo de la guerra del reino de Chile* (1614), Colección de historiadores de Chile, Tomo XVI, Santiago de Chile, Imprenta Ercilla, 1889.
- Inca Garcilaso de la Vega *Comentarios Reales de los Incas* (1609–1617), tomo II. Edición al cuidado de Ángel Rosenblat del Instituto de Filología de la Universidad de Buenos Aires. Buenos Aires, Emecé, 1943.
- Jara, Álvaro y Pinto, Sonia. *Fuentes para la historia del trabajo en el reino de Chile*. Legislación, 1546-1810, Tomo II, Santiago, Editorial Andrés Bello, 1983.
- Lillo, Ginés de. *Mensura General de Tierras de 1602-1605*, Tomos I y II, Imprenta Universitaria, Santiago, 1941 y 1942.
- Medina, José Toribio. *Colección de documentos inéditos para la historia de Chile*, Segunda Serie, Tomo IV. 1590-1594, Santiago, Fondo Histórico y Bibliográfico J. T. Medina, 1960.
- Molina, Juan Ignacio. *Ensayo sobre la historia natural de Chile*, (Bolonia, 1810) Traducción de Rodolfo Jaramillo, Santiago, Ediciones Maule, 1987.
- Ocaña, Fray Diego de. "Relación del viaje a Chile, año de 1600". En *Anales de la Universidad de Chile* N° 120, Santiago de Chile, Imprenta del Ferrocarril, 1960.
- Ovalle, Alonso de. *Histórica relación del reyno de Chile*, (Roma, 1646), Universidad de Chile, Santiago, 1969.
- Rosales, Diego de. *Historia general del reyno de Chile, Flandes Indiano*. Tomo I, Valparaíso, Imprenta del Mercurio, 1877.
- Salas, Manuel de. "Representación al ministro de hacienda Diego de Gardoqui, hecha por el síndico del Real Consulado de Santiago, sobre el estado de la agricultura, industria y comercio del reino de Chile" (1796). En Miguel Cruchaga, *Estudios sobre la organización económica y la hacienda pública de Chile*, Tomo III, Madrid, Reus, 1929; y en Hernán Godoy, *Estructura Social de Chile*, Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 1971 (segunda edición 2000): 126-136.
- Tribaldos de Toledo, Luis. *Vista general de las continuadas guerras: Difícil conquista del gran reino provincias de Chile*. Colección de historiadores de Chile, Tomo IV, Santiago de Chile, Imprenta del Ferrocarril, 1864.

Referencias Bibliográficas

Assadourian, Carlos Sempat. *El sistema de la economía colonial. Mercado interno, regiones y espacio económico*. Instituto de Estudios Peruanos, Lima, Perú, 1982.

Castro San Carlos, Amalia. "La higuera y su relevancia socioeconómica en el Reino de Chile", en Cavieres, Eduardo y Juan Cáceres (editores), *Lecturas y (re) lecturas en Historia Colonial*. Valparaíso, Universidad Católica de Valparaíso, 2011: 161-179.

_____ "La higuera, el alcohol y el diablo en los relatos campesinos de la zona centro sur de Chile", *Estudios avanzados* N° 16, IDEA, Universidad de Santiago de Chile, Santiago, diciembre 2011: 139 - 159.

Castro, Oscar. *Antología poética*, (Primera edición 1952), Santiago, tercera edición, Editorial del Pacífico, 1972.

Cortés Olivares, Hernán. "Relación de la visita y tasa del oidor Fernando de Santillán", *Pueblos originarios del norte florido de Chile*, La Serena, Fondart IV Región Coquimbo-Chile, 2004, páginas desde 11 hasta 241.

Gay, Claudio. *Agricultura Chilena*. (Primera edición 1865). Santiago de Chile, Instituto de Capacitación e Investigación en Reforma Agraria, ICIRA, 1973.

Góngora, Mario. *Encomenderos y estancieros. Estudios acerca de la constitución social aristocrática de Chile después de la Conquista, 1580 – 1660*. Santiago, Universidad de Chile, 1970.

Madariaga Varela, Raúl. "Presencia del vino en testamentos de indígenas" *Palimpsesto* N° 6 [en línea] (Chile, 2006). ISSN 0718-5898, www.palimpsestousach.cl.

Muñoz, Juan Guillermo. "Cultivos frutales en 1579, orgullo de los santiaguinos", *Estudios avanzados* N° 16, IDEA, Universidad de Santiago de Chile, Santiago, diciembre 2011, páginas desde 103 hasta 115.

_____ "Viñas en la traza de Santiago del Nuevo Extremo y chacras colindantes (siglos XVI-XVIII)", *Revista de Historia Social y de las Mentalidades* X/1, Departamento de Historia, Universidad de Santiago de Chile, 2006: 121 - 177.

Paredes González, Deborah. "El aceite en la agroindustria colonial", trabajo inédito, Licenciatura, Departamento de Historia, Universidad de Santiago de Chile, 2009.

Piwonka, Gonzalo. *Las aguas de Santiago de Chile*. 1541-1741 Tomo I, Santiago, Editorial Universitaria, 1999.

Salinas, Maximiliano. "Las hablas populares sobre la religión en Chile (1541-1840)", *Historia de la vida privada en Chile. El Chile tradicional. De la Conquista a 1840*, dirección de Rafael Sagredo y Cristián Gazmuri, Santiago, Taurus, 2005: 199- 229.

Sayago Moreno, Carlos María. *Historia de Copiapó*. Copiapó, Chile, Imprenta de El Atacama, 1874.

Thayer Ojeda, Tomás. *Santiago durante el siglo XVI. Constitución de la propiedad urbana i noticias biográficas de sus primeros pobladores*. Santiago de Chile, Imprenta Cervantes, 1905.

11. EL ARTE DE CULTIVAR FRUTALES INJERTOS EN CÍTRICOS, CAROZOS, POMÁCEAS Y NUECES (CHILE Y CUYO, 1550-1850)

Amalia Castro, Pablo Lacoste, José Antonio Yuri, Marcela

Aranda, Natalia Soto, Mario Solar y Cristian Chávez.

Para reconstruir la historia de los frutales en Chile tradicional, la principal fuente disponible se encuentra en los archivos históricos, particularmente en los fondos notariales y judiciales, encargados de levantar inventarios de bienes de las propiedades urbanas y rurales. Sin embargo, en el periodo estudiado, el conocimiento era aún precario y confuso. En este contexto, los tasadores y notarios tenían escasas herramientas para identificar y documentar el tema. De todos modos, conviene rescatar los pocos datos que, efectivamente, fueron consignados en las diversas fuentes consultadas. Antes de ello, sin embargo, resulta ilustrativo conocer los criterios de los manuales de agricultura españoles.

La presente investigación ha relevado los registros de 190.808 árboles frutales, de los cuales se detectaron 42.970 ejemplares de pomáceas 93.119 árboles de carozos (48,80% del total), (22, 52% del total), 27.400 nueces (14,36%) y 4.847 cítricos (2,54%). Se han estudiado las jurisdicciones de La Serena, San Felipe, Santiago, San Fernando, Cauquenes, Mendoza y San Juan, desde el inicio de la colonización española hasta mediados del siglo XIX. Se han compulsado documentos originales inéditos, principalmente inventarios de bienes, testamentos, cartas de dote y otros registros notariales y judiciales, obrantes en los fondos del Archivo Nacional de Santiago (AN), el Archivo Histórico de Mendoza (AHM), el Archivo General de la Provincia de San Juan (AGPSJ) y el Archivo del Poder Judicial de San Juan (APJSJ). En cada caso se han verificado los datos que guardan relación con los injertos.

Por lo general, los notarios se limitaban a mencionar la especie, sin más datos. Pero en algunos casos registraron también precisiones sobre injertos. Al parecer, ésta era la práctica habitual, según los usos y costumbres de la época. Sin embargo, en algunos casos, también se anotaron datos más específicos. En efecto, el corpus documental ha entregado información de 4.643 ejemplares injertados, incluyendo 2.632 carozos, 1.304

nueces, 688 pomáceas y 19 cítricos. Sobre la base de esta información, el presente capítulo examina dichos injertos en la fruticultura de Chile tradicional, distinguiendo qué plantas se injertaban, cuándo, dónde, y en la medida de lo posible, con qué material vegetal. Se pregunta ¿en qué medida se utilizó el injerto dentro de la forma de cultivar los frutales en el Reino de Chile? ¿Se conservaron o no las reglas de compatibilidad anteriores? ¿Qué innovaciones se practicaron?

Antecedentes lejanos

El arte de la injertación constituye un tema central en la producción de frutas y vinos, y se dispone de amplia información y técnicas para llevarlo a cabo. La injertación ha sido el resultado de un largo proceso histórico (Mudge et al, 2009), signado por la constante búsqueda de los fruticultores por descubrir la forma más adecuada para injertar, camino no desprovisto de problemas (Yuri, 1992). Este proceso es ampliamente conocido y explicado desde antiguo. Una de las obras más completas de la antigüedad sobre estas materias son los textos de Lucio Junio Moderato Columela, romano de la Bética nacido a mediados del siglo I dc. Su obra, *Los doce libros de Agricultura*, fue muy difundida e influyó directamente en la literatura ibérica de los siglos posteriores. Del mismo modo, los textos bíblicos entregan información parcial con respecto a este tipo de trabajo cultural. Dos textos del *Nuevo Testamento* hacen referencia a la práctica del injerto de frutales, como recurso didáctico para entregar una enseñanza pastoral.

A partir del siglo XVIII, la invasión árabe a la zona de Andalucía tuvo como una de sus tantas consecuencias el desembarco de sabios moros, entre los que se contaba un número no menor de agrónomos. De ellos, uno de los mejores conocidos es el autor del Libro de Agricultura, el sevillano Abu Zacaria Iahia Abem Mohamed Ben Ahmed Ebn el Awam, quien dedica un extenso y detallado capítulo al arte de la injertación. En el siglo XIV aparecerá por primera vez la obra de Alonso de Herrera, quien es influido por tratadistas clásicos como Columela, Varrón, Plinio y Virgilio, entre otros. Otro español, Fray Miguel de Agustín, escribirá en el siglo XVI el *Libro de los Secretos de Casa de Campo y Pastoril*, presentando, al igual que Herrera, una clara influencia de los clásicos geopónicos ya nombrados.

No obstante la cercanía espacial en los autores precedentes, no se ha observado la profunda influencia que los tratados árabes ejercieron en los escritos españoles posteriores. Ello es evidente en algunos tópicos concretos, como el caso de la injertación (y especialmente el de la injertación de cítricos) tratado en este capítulo. Las influencias que ejercieron tanto la obra de Columela como la de El Awan sobre Herrera y Agustín, hacen imprescindible su estudio, puesto que los autores más clásicos estudiados por los fruticultores chilenos fueron, justamente, estos últimos. A través de ellos, pues, es posible observar la influencia de Al Andalus en el reino de Chile y rastrear el uso de técnicas ya conocidas o detectar la creación de nuevas formas de injertación.

En el caso particular de Chile, en el periodo anterior al proceso modernizador iniciado a mediados del siglo XIX, pocos trabajos se han hecho sobre la historia de los frutales; entre las escasas excepciones podemos mencionar la obra de Espinoza (1999), basada en los testimonios de cronistas y viajeros. Esas fuentes coincidían en señalar la temprana expansión de las frutas europeas en Chile, pero no aportaron precisiones sobre injertos. Los únicos antecedentes de estos temas fueron las referencias de Frezier y Carvallo. El ingeniero y militar francés, Francois Frezier, tras visitar Chile entre 1712 y 1713, afirmó que no se realizaban injertos en sus plantas frutales. Tiempo después, el militar y cronista chileno Vicente Carvallo y Goyeneche, elaboró un amplio informe sobre el Reino de Chile, en el cual reiteró esa idea. Al describir el obispado de Concepción, el autor cuestionó “la desidia de los antiguos que no podaban los árboles, ni los injertaban ni les daban otro beneficio y abono que plantarlos y entregarlos a la madre tierra” (Carvallo y Goyeneche, 1796). Sobre la base de este antecedente, los historiadores que con posterioridad se han referido al tema, han repetido ese punto de vista (Ross, 1894: 224; Espinoza, 1999).

Aunque los estudios anteriormente citados de fruticultura no registraron la existencia de injertos, la multiplicidad de variedades de un mismo frutal y su capacidad productiva, hacen pensar en la existencia de técnicas de injerto. Las mismas pueden rastrearse muy tempranamente en el Perú. El Inca Garcilaso de la Vega señalaba la existencia de injertos de frutales de España con frutales del Perú “que sacan frutas maravillosas con grandísima admiración de los indios, de ver que a un árbol hagan llevar al año dos, tres, cuatro frutas diferentes” (1609-1617: 273) señalando expresamente que no era un conocimiento poseído por los indios del lugar, sino traído por los españoles junto con la cultura del frutal.

Entre los siglos XVII y XVIII la lengua española estaba en pleno proceso de elaboración del concepto de injerto o el verbo injertar. Como tal, no figuraban en los diccionarios de la lengua. En vez de ellos, se usaba el verbo “enjerir” o “enxerir” y el adjetivo “enjerito” o “enxerto”. Éste se usaba para calificar al “frutal injerido de esta manera, y cuando es metafórico decimos inserto, que vale incorporado” (Covarrubias, 1611: 476; RAE, 1726, II: 533). El verbo “enjerir” se definía como “meter una cosa en otra e incorporarla con ella. Tómake particularmente por la incorporación que hacemos de la vara verde en el tronco o ramo de otro árbol, que de tal manera se aduna que le comunica su humor y sustancia, dándole en sí, vida; de donde ha nacido multiplicar los géneros de frutas y las que eran salvajes y montesinas tornarse suaves y delicadas, y uno de los entretenimientos del campo” (Covarrubias, 1611; RAE, 1726).

Los tratadistas informan de las compatibilidades existentes entre los portainjertos y las plantas a injertar, estableciendo una serie de patrones de compatibilidad que funcionaban como guía en la realización de injertos. Columela afirmaba que “toda púa se puede injertar en todo árbol, si no es desemejante en la corteza a aquel en que se injerta; pero si también produce frutos parecidos a los de éste y en el mismo tiempo, se injerta admirablemente y sin escrúpulo” (S. I [1824]: 224). Prácticamente lo mismo afirmaba El Awan, en cuanto a la similitud de cualidades entre el injerto y el pie de injerto; de hecho, declaraba que el “más

aventajado es el ejecutado en árbol de la misma especie como de manzano en manzano, de vid en vid, de olivo en olivo, y de [árbol] doméstico en silvestre” (S. XII [1802]: 424).

Este conocimiento se refleja en la literatura contemporánea española, que recomendaba injertar las plantas, facilitando criterios claros para la realización del injerto de una especie en otra. Herrera señalaba, en el mismo sentido que la literatura romano-árabe que le sirvió de referencia, que de todas maneras de enxerir es lo más seguro, prende mejor, crece más presto, vive más tiempo, lleva más fruto, siendo de semejante en semejante, como de peral en toda manera de perales, y cermeños, y de manzanos en toda manera de manzanos, peros y camuesos, duraznos en almendras, priscos, albérchigos. Bien que todo árbol de pepita prende bien en todo árbol que lleva pepita en su fruta, como perales en membrillos y en manzanos y por el contrario, y el de cuesco en cuesco, como el durazno en almendro, el ciruelo en almendro, y durazno en ciruelo, y así de todos los otros (1513 [1790]: 104-105).

Fray Miguel de Agustín sugiere los injertos en ellos mismos, en el ciruelo, duraznero, membrillo y particularmente el peral (1617:116), cuestión que recoge Sandalio Arias, para quien la primera regla era mantenerse dentro del mismo grupo, es decir, los de pepita en los de pepita y los de hueso sobre otros de igual especie, puesto que “siempre es preferible injerir cada árbol sobre pie de su misma especie” ya que, de esta manera, lo frutales “vegetan perfectamente, dan excelentes frutos y viven muchos años” (Arias, 1856).

En este sentido, conviene detenerse un poco en las compatibilidades que presenta El Awan, ya que desarrolla una parte importante del capítulo de los injertos en torno a ellas y es ésta la información contrastable desde la documentación notarial consultada. El sevillano aclara la existencia de cuatro tipos básicos de árboles, a los que califica como “madres de las especies”; ellos son los aceitosos (porque contienen mucho aceite, como el olivo, el laurel, etc), gomosos (los de mucha goma, como el durazno, albaricoque, ciruelo, almendro, pistacho y otros), acuosos de jugo ligero (los que se despojan de la hoja en tiempos de frío, como el manzano, el membrillo, el peral, la vida, el granado y semejantes) y acuosos de jugo pesado (olivo, laurel, encina, etc). La regla que de aquí se deduce es del mismo tipo de las anteriores: los árboles que componen cada una de estas clases no pueden injertarse con otra clase (exceptuando por medio de injerto de fijación e injerto ciego), debiendo ser “injeridas recíprocamente” (S. XII [1802]:425-426).¹

Injertos de cítricos, carozos, pomáceas y nueces en Chile y Cuyo

Debido a que los cítricos se difundieron tardíamente en Europa, no fueron registrados por Columela. Quienes se adelantaron con estas temáticas, especializándose en

¹ No se hace referencia en este espacio a los tipos y modos de injertos que los autores clásicos mencionan, puesto que dicha información no sería posible de ser contrastada, ya que los notarios y escribanos no identificaron estos detalles. De todos modos, puede resumirse la existencia de al menos 10 técnicas conocidas de injerto: hendido, coronilla, escudete, canutillo, de mesa, barreno o taladro, de pepita o simiente, de fijación (también llamado romano), de corteza y de púa.

los diferentes modos de injertos de cítricos, fueron los botánicos y agrónomos andalusíes. Respetando las reglas básicas de injertación, aseguraron que en el toronjo se injerta el cidro y que no es compatible el injerto de peral en el naranjo (Carabaza Bravo et al, 2004: 237).

Diversos autores (Junio, Demócrito, Sadihames, Marsial, Kastos, Samayos y Anón) señalan la compatibilidad del cidro con diferentes tipos de injertos, destacándose así este frutal dentro del grupo de los cítricos. Se apunta al injerto con el manzano como uno de los mejores injertos que pueden hacerse, ya que si el cidro o el ciruelo se injertan en el manzano dan fruto dos veces al año, en invierno y verano. Con respecto a ese mismo grupo, se señala el injerto en peral; y en unión al durazno, granado y moral, destacan llamativas consecuencias: el durazno, injerto de ese modo, da frutos de gran tamaño, en moral da la cidra rubia y bermeja, lo mismo que si se injerta en granado. Se señala también su compatibilidad con higuera y cabrahigo.

En general, se respetan las reglas básicas ya enunciadas por ellos para los injertos, puesto que los árboles de poco jugo (cidro, naranjo y limón) pueden injertarse con éxito en árboles de mucho jugo (higuera, cabrahigo, manzano, moral, durazno, peral) (El Awan, S. XII [1802]: 319, 417-429, 498).

La literatura española recogió los asertos árabes, sumándose Herrera en la afirmación de la posibilidad de injertar unos citrus con otros de su misma especie. Anota, en forma especial, aquello que se afirmaba desde el mundo andalusí. "Dice Paladio que se injieran en peral y moral, y de la misma manera se injieran en membrillos, y manzanos (como dice Abencenif), y dice él mismo, que si injieren cidros en granados, que se hacen bermejas las cidras, y de muy lindo color. Y si injieren los limoncitos que llaman cetis, en naranjos, o en cidros, o en limas, o en penciles, se harán muy mayores, y mientras más veces los injieren, más gordos se hacen; y muy mejor es que los injieran en cidros, porque toman mejor olor y sabor, y enjertos estos árboles en sauces o mimbreras, no llevarán pepitas. Enjertos todos estos árboles en cidros, llevarán el fruto más oloroso, y mayor" (Herrera, 1513 [1818]: 152).

Fray Miguel de Agustín, por su parte, continúa en la misma línea, reafirmando las posibilidades del injerto entre cítricos y de los mismos con granado, manzano, peral y moral. Destaca un método de injerto que protegería al naranjo de los dañinos efectos de las heladas, demostrando amplitud de manejo en los posibles efectos de la aplicación de esta técnica: "Si el naranjo fuere injerido encima del árbol, llamado grebol, que es el árbol que de corteza del se hace la liga para cazar los pájaros, no se morirá por frío ni heladas, y allí se ha de hacer en las tierras frías, por su gentileza, y verdor; verdad es, que la fruta no será tan buena como de los otros; y si lo injerís encima del moral, hará la fruta roja y dulce" (Agustín, 1617: 107).

Sandalio Arias recalcará que es "indispensable ingerir cada clase de árbol sobre otro de su misma especie, despreciando el número prodigioso de patrañas que sobre este punto están escritas" (Arias, 1808: 217) No se refiere específicamente al tema de injerto sobre cítricos.

De acuerdo a la información entregada por las fuentes notariales (**Cuadro n°1**) se detectaron 19 casos de injertación de cítricos, practicándose esta técnica con limones, naranjos, limos y cidros, en este orden de importancia. En general, puede apreciarse que los fruticultores chilenos respetaron las reglas de compatibilidad generales enunciadas desde los tratados hispano-árabes y continuadas, más tardíamente, por la literatura contemporánea española: los injertos de cítricos se encuentran siempre sobre los de su mismo grupo. Por el contrario, se aprecia más innovación en los frutales particulares dentro del grupo en que se practicó esta técnica masivamente. Los tratadistas analizados se refieren casi exclusivamente al cidro y sus posibilidades de injerto. Pese a ello, en el reino de Chile el foco de la injertación en cítricos estuvo puesto en limones y naranjos de forma mayoritaria, demostrando una real comprensión de la técnica de la injertación. En el contexto particular de los cítricos injertos, los precios demuestran seguir una tendencia similar a lo analizado para la generalidad de los frutales en el reino de Chile, alcanzando valores de entre 40 hasta 112 reales, con dos excepciones por valor de 16 y 8 reales en Mendoza y San Juan, respectivamente.

Las pomáceas y sus injertos

Anteriormente, la literatura árabe aseguraba que este grupo se injerta en los de su misma clase, que denominaba “acuosos” es decir en el peral, membrillero y manzano. Aunque para El Awan la “sociabilidad” entre estos árboles no era evidente, la experiencia demostraba ampliamente el éxito de esta asociación. Aparte de ellos mismos, el manzano podía injertarse con éxito en el cidro, el granado y el plátano. Cuando el manzano se injertaba en granado, su fruto adquiría el tamaño y sabor dulce de la granada. De modo semejante, si se injertaba en plátano salía la manzana naturalmente encarnada (El Awan, S. XII [1802]: 417-426). El peral, por su parte, se injertaba en sí mismo, en el acerolo, fresco, membrillo y almendro, incluyendo los casos del nogal, el cidro, el melocotonero, el ciruelo y el granado. No prosperaba en el naranjo. En general, se afirmaba, que es un árbol que aceptaba bien el injerto, prosperando todo lo injertado en él. Dependiendo del injerto, sería la fruta resultante, tal como resalta de estos estudios: “si el peral se injerta en cidro, la pera toma el color y olor de la cidra y, si se injerta en moral, el fruto sale blando, dulce, de admirable sazón y más temprano” (Carabaza Bravo, 2004: 141). Sobre el membrillo, se asegura que recibía el injerto de todo árbol.

La literatura española coincidirá en señalar que a los frutales de pepita es mejor injertarlos sobre los de pepita (Arias y Costa, 1808: 208). Por su parte, Alonso de Herrera especificará que las manzanas podrán ser injertadas en perales o membrillos, pero “serán mejores enxertos en arrayanes: llevarán las manzanas verdes, puedense en ellos enxerir olores, mas mejor en perales que de otro árbol” (1513 [1818]: 149).

Los fruticultores chilenos tuvieron interés por practicar injertos en sus árboles de pomáceas. Las fuentes han registrado 688 plantas con injertos, incluyendo 437 manzanos y 251 perales. No se registraron injertos en membrillos. Las fuentes no aclaran el tipo

de injerto utilizado (esqueje, púa, escudo). En la mayor parte de los casos, tampoco se especifica la variedad de la planta injertada y, en pocos casos, se aclara la naturaleza del injerto. De todos modos, los documentos alcanzaron a registrar algunos datos de interés.

En relación con los manzanos, no se indica la variedad del ejemplar que fue injertado. En cambio, en muchos casos, sí se entregó información sobre la naturaleza de la planta que hacía las veces de patrón o portainjerto: de los 437 manzanos con injerto, 264 estaban injertados sobre peral y camuesa; 4 de joaquina (presumiblemente peral Joaquino); en los 169 casos restantes no se entregaron datos específicos.

Los perales capturaron la atención de los fruticultores chilenos, tal vez por la facilidad de aceptación del injerto, encontrando 251 con injertos (**Cuadro 2**). Con respecto a ellos, los documentos son un poco más precisos sobre la variedad que fue injertada y la naturaleza de los portainjertos. Las variedades injertadas fueron 67 perales bergamotos, 4 perales redondos, 4 perales armenios y 1 peral cerezo. Los portainjertos, por otro lado, fueron siempre sobre perales, distinguiéndose 4 casos injertados en bergamoto, 4 en perales redondos y 49 en perales cerezos redondos.

El **Cuadro 2** muestra la amplia difusión que alcanzó el uso de la técnica del injerto en Chile y Cuyo. Este proceso comenzó a mediados del siglo XVIII en Santiago. Para fines de esa centuria, se comenzó a irradiar hacia el Este, a través de la jurisdicción de San Felipe, para llegar a Cuyo (San Juan y Mendoza). En el primer cuarto del siglo XIX se expandió por todo el Valle Central, para tocar San Fernando, Cauquenes y llegar a la cuenca del Itata, cerca de Concepción.

Como se sabe, la parte de la agricultura que se registraba en las fuentes notariales y judiciales era una pequeña muestra de la realidad productiva. Por lo tanto, se puede presumir que la práctica del injerto estaba mucho más difundida que lo representado en estos cuadros. De todos modos, estos documentos prueban que, lejos de lo que se pensaba hasta ahora, la técnica del injerto se conoció y practicó en el Reino de Chile, al menos, desde 1740.

En cuanto a los membrillos, no se registran injertos aunque es muy probable que se hayan injertado en los de su misma especie de haber existido esta técnica para su producción, tal como señalan los botánicos andalusíes y los manuales españoles (Sandalo Arias, 1856). El registro de, al menos, dos variedades de membrillos hace pensar en la aplicación de esta técnica, aunque no haya podido ubicarse aún en términos documentales para el Reino de Chile.

Injertos de carozos

Tanto los botánicos andalusíes como los manuales de agronomía españoles (Sandalo Arias, 1856) recomendaban la injertación del duraznero en sí mismo o en los de su misma especie, destacando ambos una compatibilidad especial con el almendro. Al

respecto, Junio aseguraba que este árbol envejecía rápidamente, pero ese problema podía resolverse injertándolo en ciruelo y almendro (El Awan, S. XII [1802]: 417). Se aclara, eso sí, que “no prende si se injerta en la higuera” (Carabaza Bravo, 2004: 165), haciendo evidente un conocimiento empírico derivado de la observación y experimentación con diferentes plantas.

Al igual que con las pomáceas, los carozos representaron un desafío para los fruticultores chilenos. Entre ellos, el duraznero en particular, pues ocupaba un lugar preferencial, registrándose más de 2.581 ejemplares sometidos a estas prácticas (**Cuadro n° 3**). En ellas, si bien las fuentes no entregan el detalle de las variedades injertadas (“266 duraznos frutales e injertos de variedades de frutas y 255 no frutales”²), sí refieren algunas como los “700 duraznitos para (injertar) almendros” que poseía doña María de Soto en la capital chilena³, cuestión que refuerza la hipótesis del aprendizaje de las teorías españolas y andaluzas por parte de los fruticultores chilenos.

La constatación de que la mayoría de los injertos tuviese lugar en Santiago, alimenta la hipótesis de su significativo rol como centro innovador y difusor de esta técnica, la que fue incentivada por los fruticultores en el afán de mejorar productos y precios. Actualmente, pueden encontrarse injertos de variedades hortícolas sobre pie de almendro (Hoffmann, 1983: 242), lo que demuestra amplitud en el conocimiento y manejo de frutales enfocados en su producción, cuestión que a la luz del actual acontecer en cuanto a las exportaciones de duraznos se torna relevante.

Los ciruelos, por su parte, fueron los segundos frutales más injertados dentro del grupo de los carozos (Cuadro n° 3). Tanto los manuales hispanos y árabes, como el de Fray Miguel Agustín, recomendaban injertar el ciruelo sobre sí mismo o sobre los de su misma especie o grupo. Aparte de ello, los botánicos de Al Andalus afirmaban que podía injertarse en el arce, el albaricoquero (damasquero), melocotonero (duraznero), cerezo y almendro. El peral puede injertarse en el ciruelo, pero precisa de plantas intermedias, siendo igual el caso del manzano, almendro y nogal. La denominada variedad amarilla se injerta en el manzano y el cidro (Carabaza Bravo, 2004: 157). Fray Miguel Agustín coincide en los injertos sobre manzano, almendro, durazno o cerezo pero advertía que “haciéndolo con otros, fuera de su especie, produce el fruto silvestre y bastardo” y aconsejaba recurrir a la técnica de púa en la estación de la primavera (Agustín, 1617: 113), mientras que los árabes recomendaban la técnica de la hendidura (Carabaza Bravo, 2004: 157).

De este modo, la elección de la forma y tiempo de realización del injerto decidido por los fruticultores europeos fueron continuadas en suelo americano. El corpus documental arroja información sobre 54 ciruelos injertados, repartidos entre las variedades de *La*

² Expediente seguido por don Vicente Falcón con don Carlos Solas de Navarrete sobre cobro de pesos. Santiago de Chile, 16 de enero de 1834. AN, FJSgo. *Op. Cit.*

³ Inventario de bienes que quedaron por muerte de doña María de Soto. Santiago de Chile, 6 de setiembre de 1740. AN, FNStgo. Volumen 547, Folio 283v.

Purísima y de España y otras que aparecen sin denominación específica en las fuentes con la única excepción del injerto en durazno. El chileno José Manuel Segura sostenía poseer “8 pies de ciruelos, frutales 4 de ellos y los otros 4 no frutales”, todos injertos en ambas variedades e importando 10 reales⁴. También se constataron matas de ciruelos injertados en durazneros en la propiedad de doña Rosa Quinteros.⁵ Don Miguel Román (San Fernando, 1812) poseía “5 injertos de ciruelos de España.”⁶ Sin embargo, no existen similares registros en la jurisdicción de Mendoza y son escasos en San Juan, aunque significativo en cantidad (“253 duraznos medianos, los más con injertos ciruelos a uno y cuartilla reales, \$39,6 reales”⁷).

El precio de cada unidad de ciruelo injertado podía oscilar entre 1 y 8 reales, tal consta en el inventario de bienes de don Ceciliano Álvarez, “19 ciruelos grandes frutales con injertos a 8 reales cada uno y son 19 pesos”⁸.

Injertos de nueces

En cuanto a los almendros, los botánicos andalusíes muestran un conocimiento experto en la materia, señalando una gran cantidad de posibilidades para la injertación de este frutal, destacando el injerto en el mismo árbol, en pistacho, ciruelo, cerezo, damasquero, melocotonero, peral y castaño. También se señala que puede actuar como patrón injertable de las mismas especies mencionadas, sumando a ellas el olivo y el laurel (Carabaza Bravo et al, 2004: 150-151). El injerto en estos árboles, señalaba el árabe Al Awan, da como resultado que el almendro “arroja muchas, hermosas y crecidas flores” (S. XII: 284).

La técnica para lograr el injerto será variada, comenzando por la señalada por el mundo árabe, para quienes hay que “introducir el hueso en la hendidura del árbol patrón; se injerta la hendidura y se resguarda con arcabuces” (Carabaza Bravo, 2004: 150-151). A ello, Herrera especifica que el almendro injerta con los tipos de coronilla, cañutillo, escudete y de mesa. Esta última técnica tenía un fin específico, que era, para el español, la mayor ventaja del almendro: la capacidad de ‘doblar’ el fruto en el frutal que resultara injertado. Esta modalidad lograría que en un cuerpo haya dos frutas enteras, se hace de esta manera: toda fruta que tiene cuesco, como durazno, prisco, albérchigo, enxerta en almendro llevará dos frutas enteras, que la pepita será almendra y lo de fuera lo que era de antes (...) Más esta manera de injertar para doblar la fruta, se requiere que sea de mesa o pasado (...), y ha de ser en almendro dulce (Herrera, 1513: 114).

⁴ Tasación y partición de los bienes de José Manuel Segura (sucesión). San Felipe, Año 1833. AN, AJSFpe. Legajo 49, Pieza 7, Folio 16v.

⁵ Inventario y partición de los bienes de doña Rosa Quinteros. Lebo, villa de San Fernando, partido de Colchagua, 16 de septiembre de 1812. Legajo 54, Pieza 3, Folio 5v.

⁶ Miguel Román. Partición de Bienes. San Fernando, 1812. AHN, FJSFdo, Legajo 54, Pieza 4, Folio 8.

⁷ Declaración de quiebra de Zacarías Antonio Yancín. San Juan, 29 de septiembre de 1859. APJ-SJ. Caja 41, Expte. 356, Folio 7.

⁸ Tasación de los bienes de don Ceciliano Álvarez. Santiago de Chile, 13 de junio de 1845. AN, AJSGo. Legajo 35, Pieza 1, Folio 24.

Agustín, por su parte, aunque indica la existencia de injertos (dentro de los que recomienda el de escudete) recalca que lo mejor es plantarlo sin ellos (1617: 113). En el reino de Chile, tal como se indica en el **cuadro n° 4**, las fuentes muestran la existencia temprana de técnicas de injerto para una mejor fructificación de estos árboles. En particular, se señalan los injertos en durazno, es decir, en un carozo, cuestión muy conveniente de acuerdo a los agrónomos consultados. En el presente, se considera el duraznero muy compatible como pie de almendro. En este sentido, el conocimiento recogido desde el mundo árabe-español 'prendió' con fuerza entre los fruticultores locales, registrándose 1304 ejemplares con indicación de injerto. Como decíamos anteriormente, el melocotonero fue el preferido para esta técnica, destacando el uso de 700 duraznos para injertar almendros y 1.157 almendros injertos en duraznos. Estos últimos son los que podrían haber funcionado para conseguir 'doblar' el fruto, tal como planteaba Herrera.

Por otra parte, frente al problema de la delicadeza de la floración temprana, el jesuita anónimo aconsejaba los injertos en pie de durazno, de esa manera "la flor sería más tenaz y más fuerte para conservarse, y por este modo podría lograrse un fruto correspondiente y abundante" ([1787] 1940: 35). Como vemos, las observaciones del jesuita fueron escuchadas por los fruticultores chilenos.

En otros aspectos, las fuentes no especifican el tipo de injerto utilizado ni la variedad de almendro injertado; pero la cantidad observada (el más alto número de injertos, superando incluso a los duraznos) arraigada en Santiago, alimenta la hipótesis del rol que mantuvo la actual capital de Chile como un centro innovador y difusor de técnicas complejas, como el injerto, impulsada por los fruticultores en vistas a la mejora de la producción y precios de sus frutales.

En cuanto a sus precios, se observó que la mayoría de los ejemplares injertados valían 4 reales cada uno, con excepción del caso de Juan Jordán, cuyo almendro injerto en durazno, en Mendoza, alcanzó un valor superior: 8 reales.

Conclusión

A pesar de no haber sido advertidas con anterioridad, ha sido posible rastrear la existencia de técnicas de injerto al menos desde 1735. Con respecto al total de frutales registrados hasta el momento en el período que va desde el siglo XVI al XIX, los árboles con rastros de injertación constituyen el 2,43% de ellos. Esta cifra no es menor si consideramos el desconocimiento que, anterior a este trabajo, existía sobre el tema.

Respecto a cómo se llevaron a cabo dichos injertos, se ha comprobado no solo el impacto de la cultura árabe e hispana en la formación de los fruticultores chilenos, sino también un apego estricto a las enseñanzas de ellos emanadas. No se perciben prácticas innovadoras, manteniéndose la sociedad tradicional en el marco de lo que era conocido, experimentado y probadamente eficaz.

Cuadro n° 1: Injertos de Cítricos

Localidad	Año	Fruticultor	Observaciones	N°	Valor (reales)
Santiago	1735	María Rosa Abarca	limón injerto	3	64 c/u
Santiago	1788	María Arenas	naranja y limón injertos	2	s/d
Santiago	1795	José Antonio Grez	naranjos dulces injertos de limas dulces	2	48 c/u
Santiago	1833	Felipe Conti Carranza	limón agrio injerto	1	48
Santiago	1833	Vicente Falcon	naranja agrio con injerto	1	s/d
San Felipe	1841	Juana Gómez	limón agrio con injerto de dulce	1	40
La Serena	1842	Bernardo y Romualdo Varas	naranjos con injertos de limas	4	2 en 112; 2 en 88
Santiago	1845	Ceciliano Álvarez	limón injerto con lima dulce	2	64 c/u
Mendoza	1849	María Videla de Stela	limón injerto en lima frutal	1	8
San Juan	1792	Ana María Ladrón de Guevara	naranja con injerto de sidra	1	16
Santiago	1831	Bartolomé Barahona	sidro injerto de lima dulce	1	48

Fuente: elaboración propia en base a fondos Notariales y Judiciales (AN, AHM, AGPSJ y APJSJ)

Cuadro n° 2: Injertos de Pomáceas

Localidad	Año	Fruticultor	Observaciones	N°	Valor (reales)
Santiago	1740	María Soto	Manzanos injertos nuevos bajo cerco	40	s/d
			nuevos bajo cerco		
Curimon	1791	Jerónima Ojeda	Peralitos injertos	6	s/d
			Manzanos joaquininos injertos	6	
San Juan	1792	Ana María Ladrón de Guevara	Perales redondos injertos de peral bergamoto	4	4 x \$ 2
			Perales bergamotos injertos	11	11 x \$2
Santiago		Manuel Fernandez T	Perales injertos	14	\$3 R 4
			Manzanos injertos	23	
Santiago	1808	Andrés Gómez	Perales injertos	39	2 c/u
San Fernando	1812	Juan Bautista Cabezas	Perales moto con injerto	3	17 r
Tunca S Frndo	1812	Jn Bautista Cabezas	Peral bergamoto con injerto	1	1 x 7 R
San Fernando – Valle Guacargue	1813	Juan de Dios Orta	Peral cerezo injerto	1	4 R
Cauquenes	1814	María Angélica Durán	Peral bergamoto injerto	2	
San Fernando	1816	Francisco Sosa	Un peral injerto de peral bergamoto y otro de peral armenio	2	s/d
Santiago	1816	María Rosa de Alcalde	Manzanos frutales injertados	9	81 r
Puñual Itata	1820		Perales injertos	5	5 x 8 R
San Fernando	1823	Alejandro Peredo e Isidora Zavala	Perales injertos de peral armenio	3	s/d
San Fernando	1825	José Santos Carrasco	Perales injertos	3	6 r.
			Perales cerezos redondos injertos de peral bergamoto	49	4 r.
San Fernando	1827	Juana González	Perales injertos	4	13 r.
Santiago	1829	Convento del Carmen de San Rafael	Manzanos injertos	6	s/d
Ñuñoa	1831	Carlos Navarrete	Manzano injerto de pera y camuesa	254	S/D
			Perales injertos de variedad de peras	44	
Santiago	1833	Joaquín Ramírez	Manzanos injertos en camueas y peros	10	s/d
Palma de Ocoa Quillota	1844	Joaquín Echeverría y Larraín	Manzanos injertos	91	91 x 2 ½ R
Santiago	1845	Ceciliano Alvarez	Perales grandes c/injerto	33	33 x \$ 3
			Perales chicos c/injerto	27	27 x \$ 1

Fuente: elaboración propia en base a fondos Notariales y Judiciales (AN, AHM, AGPSJ y APJSJ)

Cuadro 3: Injertos de Carozos

Localidad	Año	Fruticultor	Fruta	Observaciones	Cantidad	Valor (reales)
Santiago	1740	María de Soto	Durazno	"700 duraznitos para injertar almendros"	700	S/D
San Juan	1776	Joseph Arguello	Durazno	"durazno injerta de orrúguelo"	1	S/D
San Felipe	1787	Pedro Antonio Pérez	Ciruelo	"con reflexión a ser injertos"	2	2 x 4R
Santiago	1794	Pablo Coo	Durazno	"injertos de superior calidad"	Una man- cha	\$100
San Fernando	1812	Rosa Quinteros	Ciruelo	"injertos en durazno"	6	S/D
					3	3 x 2R \$6
San Fernando	1812	Miguel Román	Ciruelo	"injertos de ciruelos de España"	5	S/D
San Fernando	1812	Rosa Quinteros	Ciruelo / Durazno	"ciruelos injertos en duraznos"	3	2r c/u
Mendoza	1827	Juan Jordán	Durazno	"almendro injerto en durazno"	1	8r
San Felipe	1833	José Manuel Segura	Ciruelo	"injertos de La Purísima y de ciruela de España"	4 frutales 4 no frutales	1 x 2R 1 x ½ R
Santiago	1833	Joaquín Ramírez	Durazno	"duraznos injertos de buenas frutas"	203	S/D
Santiago	1834	Vicente de Falcón y Carlos Navarrete	Durazno	"injertos de variedades de frutas"	266	S/D
San Felipe	1835	Josef Galdames	Ciruelo	S/D	3	1 x 1R
Mendoza	1844	Juan Agustín Videla y Norberta Almandoz	Durazno	"coninjerto de ciruelo"	1	4 reales
			Damasco	"injerto de damasco y ciruelo"	1	3 reales
Santiago	1845	Ceciliano Álvarez	Ciruelo	"ciruelos grandes frutales c/injertos"	19	1 x 8R \$19
Santiago	1846	José Joaquín Guzmán	Durazno	"almendros injertados en durazno"	1157	4 reales c/u
San Juan	1859	Zacariás Antonio Yancín	Durazno	"duraznos medianos los más con injertos ciruelos"	253	1 x 11/4R \$39,6 R

Fuente: elaboración propia en base a fondos Notariales y Judiciales (AN, AHM, AGPSJ y APJSJ)

Cuadro n° 4: Injertos de Nueces

Localidad	Año	Fruticultor	Observaciones	N°	Valor (reales)
Santiago	1740	María de Soto	700 duraznitos para (injertar) almendros	s/n	s/v
Santiago	1745	Francisco Laguna	injertos fuera de la tierra	117	\$3 c/u
Santiago	1745	Francisco Laguna	pequeños recién injertos	29	4 reales c/u
Mendoza	1827	Juan Jordán	injerto en durazno	1	8 reales
Santiago	1846	José Joaquín Guzmán	almendros injertos en durazno	1157	4 reales c/u

Fuente: elaboración propia en base a fondos Notariales y Judiciales (AN, AHM, AGPSJ y APJSJ)

Referencias Bibliográficas

Agustín, Miguel. *Libro de los secretos de Agricultura, casa de campo y pastoril*. Barcelona: Imprenta Juan Pifererrer, 1722.

Alonso de Herrera, G. *Agricultura general. Corregida según el texto original de la primera edición publicada en 1513 por el mismo autor y adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense*. Madrid, Imprenta Real, 1818.

Carabaza Bravo, Julia M.; García Sánchez, Expiración; Hernández Bermejo, J. Esteban; Jiménez Ramírez, Alfonso. *Árboles y arbustos de Al-Andalus*. Madrid, CSIC, 2004.

Carvallo y Goyeneche, Vicente (1796) *Descripción histórico-geográfica del Reino de Chile*. Segunda parte. Colección de Historiadores de Chile y Documentos relativos a la Historia Nacional, tomo X. Santiago de Chile, Imprenta de la librería del Mercurio, 1876. Disponible en www.memoriachilena.cl

Covarrubias, Sebastián *Tesoro de la lengua castellana o española* (1611), Edición moderna consultada: Madrid, Castalia, 1995.

El Awam (S. XII) *Libro de Agricultura*. Tomo 1. Madrid: Imprenta Real, 1802.

Espinoza, Héctor (editor) *Frutas de Chile. Pasado, presente y futuro (ensayo histórico)*, Santiago, Heco, 1999.

Frezièr, Amadeè 1712-1714 *Relación del viaje por el mar del sur a las costas de Chile y el Perú durante los años de 1712, 1713 y 1714*. Santiago de Chile, Imprenta Mejía, 1902.

Hoffmann, Adriana. *El árbol urbano en Chile*, Santiago, Fundación Claudio Gay, 1983.

- Inca Garcilaso de la Vega *Comentarios Reales de los Incas*. 1609 – 1617. Edición al cuidado de Ángel Rosenblat del Instituto de Filología de la Universidad de Buenos Aires. Tomo I y II. Buenos Aires, Emecé editores, 1943.
- Sandalio Arias, Antonio (1856) *Novísima Agricultura Práctica o sea Manual del Labrador, Hortelano, Jardinero y arbolista, según los adelantos del día y la práctica de los más celebres Agricultores Nacionales y Extranjeros*. Madrid, Maxtor, 2001.
- Sandalio Arias y Costa, Antonio, *Cartilla Elemental de Agricultura*, Madrid, Gómez Fuentenebro y Compañía, 1808.
- Mudge, K; Janick, J.; Scofield, S. and Goldschmidt, E., "A history of grafting" en *Horticultural Review* 35 (2009): 437-493.
- Ross, Agustín, *Reseña Histórica del Comercio de Chile durante la época colonial* (publicado en la *Revista Económica*, diciembre de 1888). Santiago, Imprenta Cervantes, 1894.
- Yuri, J. A, "Incompatibilidad en Vegetales – El problema del injerto" en *AgroCiencia* 8, 2 (1992): 127-134.

12. NARANJAS DULCES Y ALMENDRAS AMARGAS VARIEDADES DE CÍTRICOS, NUECES E HIGUERAS EN CHILE Y CUYO, 1700-1850⁹

Amalia Castro, Pablo Lacoste, José Antonio Yuri, Marcela Aranda, Natalia Soto, Mario Solar y Cristian Chávez.

Los estudios de secuencia de ADN han permitido ampliar el conocimiento sobre la identidad y el origen de las plantas, como así también las relaciones de unas con otras. A su vez, para una interpretación más rica de estos resultados, resulta conveniente complementarlo con los aportes de documentos históricos (Ibáñez *et al.*, 2011). Para avanzar en esta dirección, los investigadores del campo de la agronomía han comenzado a revalorizar las antiguas fuentes, particularmente las ampelográficas y tratados de agricultura (Cabello Sáenz, 2011). De todos modos, la información más rica sobre el tema se encuentra en otros documentos, en especial en los inventarios de bienes levantados durante siglos por los notarios con fines judiciales. Esta fuente está normalmente fuera del ámbito de los agrónomos, pero es familiar para los historiadores. El complemento de ambos enfoques para comprender mejor la evolución e identidad de una variedad puede verse en el caso de la vid torrontés, examinado tanto desde los marcadores de ADN (Agüero *et al.*, 2003), como desde los documentos históricos (Lacoste *et al.*, 2010). La idea es, desde los métodos y fuentes propios de la historia, entregar información relevante sobre la evolución de las variedades en una de las principales regiones frutícolas de América Latina, en el marco de un proyecto mayor, que ya ha permitido dar a conocer resultados sobre variedades de uva (Lacoste *et al.*, 2010), de pomáceas y carozos (Lacoste *et al.*, 2011). El presente capítulo procura extender dicho estudio a las variedades de cítricos (naranjas, limones, limas y cidras), nueces (almendras, nueces y avellanas) y otros frutales como higueras cultivadas en Chile y Cuyo entre 1700 y 1850.

⁹ Partes de este capítulo se han publicado en: *Idesia* 29, 2 (agosto 2011): 131- 137 y en *Idesia* 29, 1 (abril 2011): 91-97. Este capítulo comprende esos textos (variedades de carozos y pomáceas respectivamente) más las variedades de nueces, cítricos e higueras.

Se han estudiado las jurisdicciones de La Serena, San Felipe, Santiago, San Fernando, Cauquenes, Mendoza y San Juan, mediante la compulsión de documentos originales inéditos, principalmente inventarios de bienes, obrantes en los fondos del Archivo Nacional de Santiago (AN), el Archivo Histórico de Mendoza (AHM), el Archivo General de la Provincia de San Juan (AGPSJ) y el Archivo del Poder Judicial de San Juan (APJSJ). Del total de árboles frutales recabados, que alcanzan las 190.808 unidades, el corpus documental ha entregado información sobre la variedad de 1016 ejemplares de cítricos (804 naranjas, 156 limones y 56 limos), 242 higueras y 131 almendras¹⁰. Se distinguen las variedades cultivadas, atendiendo cuáles se registraron, dónde, cuándo, cuál fue su valor económico y cantidad de ejemplares de cada registro, entre otros datos.

El estudio de los árboles frutales, las frutas y sus variedades puede rastrearse desde antiguo. Una de las obras más completas de la antigüedad sobre estas materias son los textos de Lucio Junio.

Moderato Columela cuya obra fue ampliamente difundida¹¹. A partir del siglo XVIII, la invasión árabe a la zona de Andalucía tuvo como una de sus tantas consecuencias el desembarco de sabios moros, entre los que se contaba un número no menor de agrónomos. De ellos, uno de los mejores conocidos es el autor del *Libro de Agricultura*, el sevillano Abu Zacaria Iahia Abem Mohamed Ben Ahmed Ebn el Awam, quien dedica un extenso y detallado capítulo al arte de la injertación. En el siglo XIV aparecerá por primera vez la obra de Alonso de Herrera, quien es influido por tratadistas clásicos como Columela, Varrón, Plinio y Virgilio, entre otros. Otro español, Fray Miguel de Agustín, escribirá en el siglo XVI el *Libro de los Secretos de Casa de Campo y Pastoral*, presentando, al igual que Herrera, una clara influencia de los clásicos geopónicos ya nombrados.

Es preciso colocar en su contexto histórico el estudio de las variedades antiguas del Reino de Chile ya que, no obstante la cercanía espacial en los autores precedentes, no se ha observado la profunda influencia que los tratados árabes ejercieron en los escritos españoles posteriores. Por ello, lo más conveniente es compulsarlo con los manuales de los agrónomos y botánicos musulmanes de Al Andalus, que también se interesaron por identificar y clasificar las variedades de frutales. En efecto, a fines de la Edad Media, los manuales andalusíes habían detectado distintas variedades de estas frutas. Por los criterios utilizados, esas clasificaciones resultan de utilidad para interpretar con mayor claridad el presente trabajo.

Las clasificaciones más tempranas las encontramos, como mencionamos anteriormente, en la obra de Columela, quien distingue variedades de higueras, almendras, perales, manzanos y membrillos correspondiéndose dicha clasificación, en la mayoría de

¹⁰ El trabajo de archivo ha permitido identificar 42.970 pomáceas (22,52%), 93.119 carozos (48,80%), 27.400 nueces (14,36%), 4.847 cítricos (2,54%) y otros frutales menores, entre los que se incluye la higuera, 22.292 (11,68%).

¹¹ Romano de la bética nacido a mediados del siglo I dc. Su obra, *Los doce libros de Agricultura*, fue ampliamente difundida e influyó directamente en la literatura ibérica de los siglos posteriores.

los casos, con el lugar de origen geográfico de la variedad específica. El mundo árabe, por su parte, clasifica tempranamente diferentes frutales con sus variedades (castaño, peral, cerezo, granado, almendro, nogal, higuera, cidro, naranjo, pomelo, limón, membrillo, manzano, albaricoque, durazno, ciruelo y avellano), fundándose en aspectos como el color, la forma, el tamaño, el sabor y el lugar de cultivo (monte o huerto). Herrera, si bien no se explaya demasiado en este tipo de identificación, aporta datos interesantes sobre variedades de diferentes frutales, como almendros, avellanos, damascos, cerezos, guindos, ciruelos, duraznos, granados, higueras, manzanas y peras. Por su parte, Fray Miguel de Agustín, aunque trata de gran cantidad de frutales en su texto, solo señala algunas variedades de almendros, perales y naranjos.

Las luchas de poder entre musulmanes y cristianos dentro de la península ibérica, determinaron una ruptura en los canales de comunicación de los conocimientos entre ambas comunidades. Como resultado, los avances de los agrónomos andalusíes no fueron debidamente recogidos ni difundidos por los españoles, al menos en forma oficial. Los tratados de los agrónomos españoles, escritos posteriormente, continuaron parcialmente el proceso de construcción de conocimiento generado por sus antecesores andalusíes. Las referencias encontradas al respecto en los manuales nombrados de Alonso de Herrera y Miguel de Agustín son, por lo general, de carácter más vago que las entregadas siglos antes por los árabes españoles, quienes alcanzaron un mayor grado de definición con respecto a las variedades de frutales.

La ausencia de mayores precisiones sobre variedades de frutas en general, en particular en los tratadistas españoles, muestra la brecha que, en lo referente al interés por los frutales, existió entre los musulmanes y los cristianos en la Europa medieval. En los pueblos cristianos, los alimentos de origen vegetal eran cereales, legumbres y vino. Consistente con el interés de su entorno social, el manual de Alonso de Herrera está orientado en esta dirección: el libro primero de su obra lo dedica a cereales y legumbres, y el libro segundo a la vid y el vino. Para esas plantas el autor sí entrega datos sobre “castas” o variedades, a través de un aporte de singular valor, pues “realiza las primeras descripciones que nos permiten identificar variedades actuales” (Cabello Sáenz, 2011).

Esta situación contrasta notablemente con la cultura musulmana, la cual sí se interesaba vivamente por los frutales y la fruta. Ésta no era un alimento reservado a las élites, sino de amplio consumo popular, tal como se reflejaba en los zocos. Resulta por tanto natural que los agrónomos y botánicos andalusíes se hayan interesado por los frutales y los hayan incluido en sus tratados.

De esta forma, desde los conocimientos previos, y especialmente desde aquellos que involucraron al mundo hispánico, se comenzó a transitar el camino de la identificación de las variedades de frutales en la península ibérica, cultura que posteriormente se trasladó a América.

A pesar del desencuentro político entre moros y cristianos, la tradición musulmana de apreciación de los frutales se transmitió al pueblo español mediante el roce sociocultural. Los conquistadores españoles que, a partir del siglo XVI, comenzaron la colonización del Reino de Chile, llevaron consigo la cultura de la apreciación de la fruta, heredada de los pueblos musulmanes. Poco a poco, a partir del siglo XVIII, comenzaron a observarse e identificarse las variedades frutales en Chile, tal como quedó documentado en los inventarios de bienes, testamentos y demás expedientes judiciales.

Los frutales y sus variedades en el reino de Chile

Siguiendo criterios parecidos a los de la botánica musulmana, las variedades de frutales en el Reino de Chile pueden nuclearse en torno a grupos: a) origen geográfico; b) ciclo de maduración y cosecha; c) forma o tamaño de la fruta; d) tiempo de duración para el consumo; e) gusto y f) parecido de su fruta con la de otra planta. Bajo estos criterios se han englobado, también, los referentes del mundo occidental con respecto al tema, aunque ellos se enfocarán, mayormente, en clasificar las variedades de acuerdo al origen geográfico, ciclo de maduración y cosecha, gusto y parecido de la fruta con otra planta.

Cítricos

El trabajo de archivo ha permitido detectar la presencia de naranjos, limoneros, cidros y limos. Tras examinar 190.000 plantas frutales (incluyendo pomáceas, carozos, nueces, cítricos y menores), se detectaron 4.847 cítricos, equivalentes al 2,54% de la fruticultura regional. La cifra puede parecer pequeña, pero resulta interesante desde el punto de vista cualitativo, sobre todo por las dificultades que suponía el cultivo de los cítricos en la región. En todos los casos convivían diferentes variedades. A diferencia de otras plantas frutales, los cítricos no se cultivaban en grandes cantidades ni con fines comerciales. Prácticamente ninguna casa, chacra o hacienda tenía más de cuatro o cinco naranjos; tampoco se registraban más de uno o dos limoneros. De todos modos, estas plantas estaban presentes en buena parte de los patios y jardines. Sus frutas se destinaban al consumo doméstico, a la vez que se valoraba la presencia de las plantas por sí mismas, tanto por su perfume como por la belleza ornamental. Los cítricos contribuyeron al desarrollo de la fruticultura en Chile, a la vez que aportaron una tradición de sensibilidad estética y el cuidado del paisajismo.

Los pueblos árabes y españoles tuvieron interés en los cítricos; los observaron con atención, sistematizaron sus conocimientos y los volcaron en sus manuales de agricultura y botánica. En estas obras logrando identificar distintas variedades de cítricos. Desde los manuales andaluces se recogen las variedades de naranjas redondas y rojas (común) y dorada del tamaño de la cidra, puntiaguda y como avejigada (Carabaza Bravo, 2004: 238; El Awan, S. XII [1802]: 315). En este mismo sentido, los agrónomos españoles prácticamente no distinguen variedades, exceptuando a fray Miguel de Agustín quien, indirectamente, alude al naranjo agrio y dulce al explicar el modo de lograr que un naranjo se transformara en dulce, basado en la teoría de los humores (Agustín, 1722: 106).

Con respecto al mismo tema, en los que los registros de variedades resultan escasos, en una reedición de la obra de Herrera, de comienzos del siglo XIX, Simón de Rojas Clemente, miembro de la Real Sociedad Económica Matritense, identificó naranjas agrias, de carne agridulce, la China legítima (señalada como la mejor, por su dulzura y cáscara fina), la común y una sin semillas y muy sabrosa (Herrera, 1513 [1818]: 305-306).

En el mundo español peninsular las descripciones de las variedades de limoneros resultan escasas. Esto puede entenderse por la tardía introducción de dicho frutal a esta zona. Serán los agrónomos hispanoárabes quienes nos brinden las primeras identificaciones varietales de limoneros, logrando reconocer 5 tipos: redondo, del tamaño de la coluquintida o mayor, picado de viruelas y amarillo, y otro de cáscara lisa, del tamaño de un huevo de gallina y también amarillo; otra variedad es el bastanúa o bastambón, el cual es mayor que el limón puntiagudo con cierta mezcla de color bermejo, más bajo que el de la naranja (Carabaza Bravo, 2004: 242; El Awan S. XII [1802]: 315). Estas descripciones, si bien interesantes, basadas en el color o la forma del fruto, no se corresponden con las variedades que encontraremos posteriormente en el reino de Chile, aun cuando es importante señalar estas clasificaciones porque señalan algunas de las más antiguas registradas para este frutal.

De lo dicho, podemos agrupar las categorías observadas en:

- a) Origen Geográfico: naranja China legítima.
- b) Gusto: naranjas agrias, dulces y agridulces.
- c) Forma o tamaño de la fruta: naranja redonda, roja, dorada, puntiaguda y avejigada; limón redondo, coluquintida¹², de cáscara rugosa y cáscara lisa, amarillos y bastambón¹³.
- d) Otro: naranja común y sin semillas.

En el Reino de Chile, estas clasificaciones nos ayudan a la identificación de variedades explotadas por los fruticultores, encontrando el cultivo de 6 variedades de naranjos, 4 de limoneros y 3 de limo: a) Origen Geográfico: naranjo de Portugal; b) Gusto: naranjo agrio y dulce; limonero agrio y sutil¹⁴; limo dulce y agrio; c) Forma o tamaño de la fruta: naranjo miniatura; d) Otro: naranjo capuchino, maltón y real; limón real; limo autino.

Variedades de naranjos en Chile y Cuyo

Los naranjos han tenido tradicionalmente dos variedades muy diferentes: dulces y ácidos (en la realidad corresponden a dos especies de naranjos). Esta situación ya era clara en España y las dos plantas recorrieron sus propios caminos. En el Reino de Chile ocurrió algo similar, con cierto retraso. Al principio, los naranjos se registraban únicamente por la

¹² Del color y tamaño de la naranja.

¹³ Bastambón o Zamboa: cidra de forma globosa, como la naranja.

¹⁴ Al parecer, el llamado "limón sutil" es una especie de lima de jugo ácido como limón.

especie, sin discriminar sus variedades. Pero a medida que se consolidó el desarrollo de la fruticultura regional, se comenzaron a distinguir entre éstas y otras. A comienzos del siglo XIX un cronista señalaba “el naranjo agrio y el dulce de Portugal y China” (Pérez García, 1810: 21). Hacia la mitad del mismo siglo, Claudio Gay identificará algunas de sus variedades, al apreciar los naranjos agrios explicando, al mismo tiempo, el origen de la variedad “capuchina”, de la que no se tiene registro en otros lugares del globo (al menos no con ese nombre): “Existe en el convento de las capuchinas uno de estos árboles cuyas frutas pequeñas y muy dulces han recibido el nombre de este convento. Están muy parecidas a las llamadas en Francia mandarinas, pero más chicas todavía” (1855: 159).

De 800 naranjos con identificación varietal, la mayor cantidad era la variedad “dulce”, con 581 ejemplares identificados; en segundo lugar los “agrios”, con 205 ejemplares. En conjunto, nucleaban el mayor porcentaje de las variedades identificadas por los notarios coloniales (98, 25%). Más alejadas de estas cifras, el resto de las variedades fueron notificadas en muy pocos casos: las variedades “capuchino” y “miniatura” agrupan 6 casos cada uno, la variedad “portugal” presenta 3 ejemplares y, por último, la denominada “maltón” tuvo un ejemplar identificado (Cuadro I).

En el siglo XVIII se realizaron interesantes experiencias de cultivo de naranjos dulces, ácidos y de portugal. Las variedades dulce y ácida se registraron en la Chacra de Nuñoa, propiedad de Isabel Espinoza (1773). También en Santiago, Pablo Coo (1794) cultivó siete naranjos dulces, valuados cada uno en \$ 4. El naranjo de Portugal fue también cultivado tempranamente, encontrando ejemplares en 1793. Todos ellos fueron cultivados en Santiago, junto con la variedad capuchina, que ya pertenece al siglo XIX. La hipótesis de Santiago como centro innovador se refuerza con estas comprobaciones.

En el siglo XIX se hizo más frecuente la presencia de los naranjos dulces. En Santiago, Javier de la Fuente (1804) poseía un naranjo ácido valuado en \$4. Josefa Fontecilla (1805) cultivó siete naranjos dulces tasados a \$5 cada uno. Por su parte, Nicolás de Gancarillo en su chacra de Macul (1805) tenía seis naranjos ácidos valuados en \$4. En su finca de Maipú, Antonio Fernández (1814) cultivó cinco naranjos dulces, dos grandes de \$4 y dos pequeños de \$2 cada uno. En Santiago, Javier de la Fuente (1804) poseía un naranjo ácido valuado en \$4. Josefa Fontecilla (1805) cultivó siete naranjos dulces tasados a \$5 cada uno. Por su parte, Nicolás de Gancarillo en su chacra de Macul (1805) tenía seis naranjos ácidos valuados en \$4. En su finca de Maipú, Antonio Fernández (1814) cultivó cinco naranjos dulces, dos grandes de \$4 y dos pequeños de \$2 cada uno.

En La Serena, cabe citar los casos de Javiera Martínez (1831) y Francisco Bascuñán y Ovalle (1836) y Rosa Zorrilla (1845). Esta última, en su hacienda de Coquimbo, llegó a cultivar 54 naranjos dulces.

Por su parte, Bernarda Gamboa, en La Chimba, Santiago (1805), cultivaba un naranjo de Portugal valuado en \$3. Los naranjos capuchinos eran menos numerosos pero no

menos importantes. En el segundo patio de la casa de don José Joaquín Guzmán (Santiago, 1846) se encontraba, entre numerosos naranjos, limones y limos, un naranjo capuchino, valorado en \$2, 4r. El resto de los ejemplares de la variedad "capuchina" encontrados se localizaron todos en Santiago, con fecha posterior a 1846, lo que hace bastante fidedigna las apreciaciones que, al respecto, planteaba Claudio Gay. En algunos casos, como el de Josefa Castellón (Santiago, 1848), el naranjo capuchino tasado en \$5 se encontraba rodeado de cítricos y jazmines. De los restantes, la totalidad de la variedad "miniatura" se encontró en la propiedad de José María Videla y Magdalena Correa de Videla (Mendoza, 1863) contabilizándose 6 de ellos a \$0,15 cada uno. Por último, la variedad "maltón" contaba con un solo ejemplar en la finca de Carmen Galdame (San Felipe, 1843).

Los limoneros y sus variedades

En el reino de Chile también se desarrollaron distintas variedades de limoneros. La mayoría de las veces se trataba de limoneros agrios y, en segundo lugar, dulces. Pero también había limonero real, de canto y sutil (Jesuita, 1787: 29-20). A comienzos del siglo XIX un cronista aseveraba que en esta región se cultivaba limón "real, dulce y agrio, el limón sutil" (Pérez García, 1810: 21). Poco después, Claudio Gay señalaba tres variedades, agria, dulce y sutil. Particularmente, indicaba que los limones sutiles quillotanos eran de excelente calidad, produciéndose un dulce exquisito con ellos (1855: 159).

Los fondos documentales registraron, dentro de este grupo, las variedades dulce, agria, real y sutil. De ellas, la variedad "agrio" agrupó la mayor cantidad de ejemplares con identificación varietal: 112. La variedad "dulce" contó con 37 ejemplares identificados, la "real" con 2 y la "sutil" con 5. En total, se registraron 156 ejemplares con identificación varietal (Cuadro II). De ellas, la que más tempranamente aparece es en el siglo XVIII, en Santiago, donde doña Isabel Espinoza cultivó dos limoneros reales en la chacra de Ñuñoa (1773).

En el siglo XIX, en Santiago, Javier de la Fuente (1804) cultivó un limonero dulce valuado en \$2, mientras que Josefa Fontecilla (1805) tenía cinco limoneros ácidos tasados a \$3 cada uno. En su finca de Maipú, Antonio Fernández (1814) cultivó un limonero dulce valuado a \$4. Se destaca Teresa Álvarez de Saa (Santiago, 1825) que cultivaba 11 limones dulces y 11 agrios, además de 2 sutiles. Dentro de estas mismas variedades, es relevante el cultivo de 26 limoneros agrios por José Joaquín Guzmán (Santiago, 1846); este fruticultor, en solitario, cultivó el 23,21% de la variedad "agria" registrada en las fuentes documentales.

A este recuento le sumamos el llamado limón "sutil", donde el ejemplar más temprano fue hallado entre los bienes de Justa Abarca (Santiago, 1824). Teresa Álvarez de Saa, Bernardo del Solar (La Serena, 1833) y Josefa Castellón (Santiago, 1848) completan el panorama de las variedades de limoneros cultivados.

Variedades de limos

Las informaciones sobre variedades de limos son muy escasas, de hecho, ni los botánicos andaluces ni los españoles las identificaron, ocupándose más bien en destacar la calidad y cualidades de las mismas. En cambio, en el Reino de Chile los fruticultores sí hicieron el esfuerzo de distinguir y cultivar 3 variedades de este frutal, registrándose 56 ejemplares con su respectiva variedad, encontrándose las "dulce", "agrio" y "autino". La variedad dulce concentró la mayor cantidad de ejemplares (43), mientras que el agrio (12 ejemplares) y el autino (1 ejemplar) presentaron cifras menores (**Cuadro III**).

Las fuentes compulsadas muestran a Justa Abarca (Santiago, 1824), José Joaquín Guzmán (Santiago, 1846) y Pedro Puelma (Santiago, 1835), como los fruticultores que cultivaron limos con mayor ahínco, registrando las cantidades más elevadas de limo dulce.

Variedades de nueces en el reino de Chile

Los manuales hispanoárabes identificaron con certeza las variedades más conocidas de almendro, describiendo las de fruta gruesa, pequeña y la almendra dulce pequeña, del tamaño del alfóxico (pistacho). Con respecto a los nogales, entregan la única información que nos dan los referentes, identificando la nuez lisa, gorda, delgada de cáscara, tarhino (nuez pequeña) y cáscara dura. En cuanto a los castaños encontramos la castaña grande y gorda llamada 'amlisi' (o muy lisa) y la pequeña (borji); agrega también aquella castaña cuya cáscara interior se desprende sin fuego (Carabaza Bravo, 2004; El Awan (Siglo XII [1802]: 292; 254-257).

Columela agrega a las variedades de almendro la tarentina o mollar (42 d.C [1824]: 222). Por su parte, los manuales españoles de Herrera (1513) y Agustín (1617) recogerán las clasificaciones árabes clásicas, al señalar dos tipos, amargas y dulces. Para los castaños, Herrera recoge las mismas variedades, agrupándolas por tamaño y forma en gordas, menudas, redondas y llanas agregando, al igual que el caso anterior, la castaña que es fácilmente pelable (1513 [1818]: 125).

De lo dicho, podemos encontrar las siguientes clasificaciones:

- a) *Origen geográfico*: almendra tarentina o mollar
- b) *Forma o tamaño de la fruta*: almendros de fruta gruesa, pequeña; nuez gorda y lisa; castaña grande y gorda, pequeña, redonda y llana.
- c) *Gusto*: almendra amarga y dulce
- d) *Otros*: nuez de cáscara delgada; castaña de cáscara delgada.

De acuerdo a ello, encontramos en el Reino de Chile variedades de almendros que se corresponden con los criterios establecidos por los manuales andaluces y béticos, identificando de origen geográfico: mollar y de gusto: dulce y amarga. Las fuentes

analizadas no arrojaron datos de variedades para los castaños y nogales. Ello, aunque se ha afirmado que en el territorio se cultivaba la "nuez portuguesa", de nuez redonda, sabrosa y de cáscara dura, llamada actualmente "nuez Aconcagua" o "nuez chilena" (Lemus, 2004: 7).

Almendros

De las variedades cultivadas en el Reino de Chile, la amarga supera ampliamente al resto de las variedades, compulsándose 123 ejemplares, lo que corresponde al 93, 89% de las encontradas con este tipo de identificación. Le sigue la almendra dulce, con 8 unidades (6,11%) y la mollar, para la cual las fuentes no han entregado información cuantificable. Teniendo en cuenta el gran panorama de los frutos de nuez registrados, el mayor porcentaje (más del 80%) lo fue, justamente, de almendros, por lo que los registros exclusivos de variedades de este frutal resultan coherentes con la importancia que se le daba a su cultivo.

Nuevamente, Santiago, San Fernando, San Felipe y Mendoza son las jurisdicciones que presentan un mayor interés en los cultivos varietales, abarcando temporalmente casi un siglo completo en su cultivo (de 1740 a 1848).

Higueras con denominación de origen

El género ficus, al que pertenece la higuera, es enormemente diverso, con más de 600 especies (Hoffmann, 1983). El higo será el fruto más importante en la alimentación de los griegos, mostrando, antiguamente, algunas variedades. "En Paros existía una variedad de higo de carne roja, dulce y apreciada por su gran calidad. En cambio, el higo seco se consideraba como de extrema pobreza" (Pardo Mata, 2002: 102) Para comienzos de la era cristiana ya había 29 variedades de higuera registradas. En esa época, el romano Columela llegó a contabilizar 13 variedades de higuera, relacionadas con su tiempo de maduración y lugar de origen en su mayoría, identificando las higueras de Livio, de África, de Calcis, de Chio, de Lydia, de Rhodas, de la Libia, de dos y tres frutas al año, mariscas y calistruthias (Columela, S. I: 222). La Agricultura General del español Alonso de Herrera (1513: 138-143) entrega algunos datos con respecto a las variedades de higuera, aunque de forma indirecta. De este modo, señala higueras doñiguales, descritas como de fruto enjuto e higo colorado por dentro (esta variedad que coincidiría en su descripción con aquella que era la más apreciada para los griegos), de higos chicos, de higos gordos y peciluengos, sayuela (una variedad de producción temprana), cabrahigos, higueras prietas y blancas.

Los botánicos musulmanes, por su parte, distinguieron una cantidad importante de variedades de higuera, como el cabrahigo, dunnigal, lado, cordobesa blanca y la abierta (fariq/qariq)] y destacaron, además, que "hay higueras rojas, de higos largos, mixtos y velludos y varias especies de higuera negra, todas las cuales se dan bien en tierra pingüe, gruesa y tenaz. Hay de muchos colores y especies pero todas se cultivan igual" (Carabaza Brazo, 2004: 91-93). Avicena distinguirá los higos blancos, rosáceos y negros, entre los mejores (Cruz Cruz, 1997: 69).

De esta forma, las referencias llegadas antiguo nos permiten reconocer las siguientes variedades de higuera:

- a) *Origen geográfico*: de Livio, de África, de Calcis, de Chio, de Lydia, de Rhodas, de la Libia y cordobesa.
- b) *Ciclo de maduración y cosecha*: de dos y tres frutas al año y sayuela.
- c) *Forma o tamaño de la fruta*: higos chicos, grandes, largos, velludos, gordos y peciluengo¹⁵.
- d) *Gusto*: paseras¹⁶.
- e) *Color*: doñigual (fruto enjuto y coloradas por dentro), blancos¹⁷, prietos, rojas, blancas, rosáceos y negros.
- f) *Otros*: mariscas y calistruthias, cabrahigo, dunnigal, lado y abierta.

Los cronistas y viajeros continúan con estas clasificaciones en el reino de Chile, señalando en especial las que tienen que ver con el color de la fruta: negra, blanca y morada y la denominación de origen: Santa Fe y Puregüe¹⁸.

El Jesuita anónimo (1787) destaca la abundancia de la higuera productora de higos negros¹⁹ señalando 4 variedades de higueras, de las cuales la común y más abundante, da dos frutos al año, el primero mayor y menor el segundo y ambos negros en el color. La perfecta sazón y dulzura que adquieren en su madurez, los hacen de un gusto delicado y estimable (...) Las otras tres especies no dan sino un fruto solo. Así, abundan menos que la primera. El fruto de una de ellas es blanco; el de las otras dos, es morado, y de éstos uno es de gusto y dulzura excelente y el otro, al contrario, más desabrido que gustoso (28).

Por ser la higuera más abundante una productora de higos negros, creemos que puede tratarse de la variedad "misión" la más antigua registrada en América. Luis Neé (1793) menciona dos variedades: las que dan brevas e higos negros (nuevamente variedad "misión") y las que dan sólo higos blancos. Claudio Gay (1862) informa sobre las variedades negras, moradas y blancas, señalando que estos diferentes tipos producen higos y brevas, es decir, fructificación doble.

A comienzos del siglo XX, el francés D' Aygalliers (1900) menciona diferentes variedades de higos, que responden a variedades introducidas modernamente: blancos, blanquillo, dulcillo, marsellés o higo de Atenas, grises o rojizos (dentro de ellos el casi blanco, mahonés, gris y violeta) y, por último, los negros (con sus diferentes tipos: sultanes, violeta redondos, violeta largos y la variedad francesa delfín).

¹⁵ Peciluengo (adj): de pezón y luengo. Dicho de una fruta, que tiene largo el pezón del cual pende en el árbol (RAE, 2001: 1708). Estimamos que esto habría dado una forma mucho más alargada al fruto de lo que es más común en un higo.

¹⁶ Fruto muy meloso.

¹⁷ Más dulces, mejores para hacer dulce.

¹⁸ Antigua localidad de Osorno (Chile) (Mansilla, 2009: s/p).

¹⁹ En Chile, la higuera más común de encontrar actualmente es la variedad "Misión" o "Mission" que habría sido la primera variedad introducida por los hispanos (Eisen, 1901).

En términos de recurrencia, la variedad más abundante fue la higuera de higos negros, con 152 ejemplares (62,81%); la de higos blancos, con 67 (27,69%) y morados, con 23 (9,50%). Para las variedades Santa Fe (Santiago, 1833 y 1846) e higueras de Puregüe (San Fernando, 1774) las fuentes no entregaron información cuantificable. Sin embargo, se destaca su importancia por ser frutales con denominación de origen chileno.

De las tasaciones relevadas desde la documentación de archivo, no se aprecia en particular una gran diferencia de precio entre las variedades cultivadas, teniendo que ver su tasación con el grado de juventud, tamaño y productividad. En cuanto a su productividad, de acuerdo a un tasador de la época, una higuera grande producía higos por valor de \$2 por año.²⁰ Ello significaba un nivel equivalente al de los cítricos, y era ocho veces más alto que las frutas de carozo en general. Por su parte, Claudio Gay estimaba que “un árbol da 1 fanega y hasta 1 ½ o 2 (fanegas) al año” (Gay, 1855: 166).

Actualmente encontramos un gran número de variedades de higuera, número que va en aumento pues existen movimientos de recuperación de cultivo de variedades tradicionales en Gran Canaria y Granada.²¹ Al menos en 1955, Condit describe 88 variedades de cabrahigos, 116 variedades del tipo Esmirna, 21 del tipo San Pedro y 476 del tipo Común” (Universidad de Chile. Facultad de Agronomía).

Conclusiones

La cultura de apreciación de los frutales y la fruta, introducida en la península ibérica por los musulmanes, estudiada y sistematizada por los agrónomos y botánicos andalusíes, tuvo cierta influencia en el Reino de Chile. Esta continuidad llama la atención porque los reyes y líderes españoles, tras derrotar militarmente a los musulmanes, menospreciaron buena parte de sus aportes, incluyendo sus avances científicos en el campo de la agronomía y la botánica. En el plano específico de los estudios de variedades de pomáceas, los avances logrados por los tratados andalusíes, fueron ignorados por los textos agrícolas españoles de los siglos XVI y XVII. Éstos priorizaron otras plantas, sobre todo la vid y los cereales, tal como se había estilado en la cultura medieval europea, en la cual hubo poco interés por la fruticultura.

No obstante, a pesar del desencuentro entre los gobernantes, la cultura de la apreciación de la fruta se transmitió mediante el roce sociocultural y se propagó hacia la España cristiana. Posteriormente, los conquistadores españoles que, a partir del siglo XVI, llegaron a Chile, introdujeron y propagaron la antigua tradición árabe de apreciación de los frutales, con la natural adaptación a la realidad americana. A partir del siglo XVIII comenzó a hacerse visible la rica diversidad de variedades de frutales del Reino de Chile.

²⁰ Fuentes. Tasación de bienes de la finca del callejón de Aiola. Santiago, 15 de abril de 1849. ANH. Fondo Judicial de Santiago, Volumen 388, Pieza 14, Folios 4 y 30.

²¹ <http://www.agroecologia.net/recursos/publicaciones/publicaciones-online/2006/CD%20Congreso%20Zaragoza/Ponencias/15%20L%C3%B3pez%20Agudo%20Com-%20Localizaci%C3%B3n.pdf>; http://www.rinconesdelatlantico.com/num3/35_higueras.html.

Durante el período colonial y hasta mediado del siglo XIX, la fruticultura chilena alcanzó una interesante diversidad de especies de pomáceas, carozos, cítricos, nueces y otros frutales, como la higuera. Los perales registraron la mayor cantidad de variedades, con 13 identificadas. A ellos le siguen manzanos, durazneros y ciruelos, con 9 cada uno; en un tercer grupo se ubican los naranjos, con 6; la higuera, con 5; limoneros, damasqueros y membrilleros con 4 cada uno; por último, aparecen almendros y limos con 3 cada uno y guindos, con solo dos variedades.

De acuerdo a ello, y consistente con la cantidad total registrada en el corpus documental de estos frutales, los grupos de pomáceas y carozos fueron los que concitaron mayor atención en el desarrollo de sus variedades.

Por otra parte, se registran 4 denominaciones de origen, cuestión que no había sido tratada en otros estudios. Ellas son: guindos Bella Vista, higueras de Santa Fe y Puregüe y manzano Quillotano. A este grupo podríamos sumar, tentativamente, la variedad de naranjo Capuchino, puesto que no hay registros en otros lugares del globo y Claudio Gay ubica su origen en el monasterio de las monjas capuchinas, ubicado en Santiago del actual territorio de Chile.

Cronológicamente, se observa poco despliegue de variedades en el siglo XVIII, aumentando la experimentación en el XIX. Resulta interesante superponer estos datos con los lugares en que se registraron las variedades de frutales. En la sumatoria de ambos siglos, la ciudad de Santiago lideró ampliamente la diversificación varietal, anotándose la mayor cantidad de casos para las variedades de manzanos, cítricos y almendras. En segundo lugar, San Fernando lideró en 3 frutales, perales, durazneros y ciruelos. Mendoza, por su parte, lideró en el campo de las variedades de higueras. Otros casos, como los detectados para membrilleros, damasqueros y guindos, presentan un empate entre Mendoza y Santiago. De esta forma, la jurisdicción de Santiago se posiciona como líder en términos de identificación varietal.

Por el criterio utilizada para construir la clasificación y las denominaciones de esas variedades, es posible interpretar que hubo un lazo entre la fruticultura musulmana de Al Andalus y el Reino de Chile.

Para las pomáceas, las plantas frutales nativas o las nuevas variedades aparecidas en el Reino de Chile, carecen actualmente de valor económico significativo, pese a su gran potencial (maqui, frutilla blanca). Así ha ocurrido ya en vitivinicultura, con la revaloración del torrontés, promovido a la categoría de cepa emblemática de los vinos blancos de Argentina. En el campo de la fruticultura todavía no se ha alcanzado un resultado equivalente, pero ya han comenzado a ver indicios. Entre ellos, cabe mencionar a un municipio de Bolivia que viene de declarar el 2011 como “año de la manzana camuesa”.

Con respecto a los cítricos, al parecer, los conocimientos de los fruticultores del Reino de Chile se ampliaron en suelo americano, al identificar variedades que eran, hasta el momento, desconocidas, como los casos del naranjo capuchino y las clasificaciones de limos.

Por su parte, en el grupo de los carozos, por las denominaciones utilizadas, es posible interpretar que hubo un lazo entre al- Andalus y la fruticultura de Chile, pues los criterios aplicados para clasificar las variedades en ambos espacios geográficos, exhiben varios puntos en común. La amplitud de las fuentes compulsadas –registros notariales y judiciales del Reino de Chile, testimonios de los cronistas, tratados de botánica, agricultura y fruticultura– permite complementar y profundizar esta información, sobre todo porque si bien los notarios americanos no disponían de conocimientos especializados para detectar las variedades, utilizaron términos y criterios que recogieron de usos y prácticas frutícolas de los pobladores hispanocriollos.

Las nueces, higueras y almendros sostienen y completan este panorama de las variedades desarrolladas en el reino de Chile a partir de la compulsas con textos andalusíes y españoles. En este sentido, la innovación en estas tierras estuvo dado por la asignación de denominaciones de origen para las higueras.

A pesar del desencuentro político y militar entre moros y cristianos, los conocimientos y la cultura de la apreciación de la fruta, introducida y difundida por los musulmanes en la península ibérica, se transmitió al pueblo español quien a su vez, la trasladó al Reino de Chile, donde se desarrolló una rica fruticultura, caracterizada por la diversidad de cultivares.

Cuadro I: Variedades de Naranjos en el Reino de Chile (1785-1870)

LOCALIDAD	AÑO	FRUTICULTOR	VARIETADES DE NARANJOS					TOT
			DULCE	AGRIO	PORTUGAL	CAPU CHINO	MINIATURA	
Santiago	1785	Agustín del Castillo		1				1
Santiago	1788	María Arenas	1					1
Santiago	1791	Celevino Blanco		3				3
San Juan	1779	Pedro Sarmiento	1					1
San Juan	1792	Ana Ma. L. Guevara		7				7
Santiago	1793	Andrés Benítez	2		1			3
Santiago	1794	Pablo Coo	7					7
San Juan	1794	Agustín Videla	1					1
Santiago	1795	José Antonio Grez	2					2
Santiago	1797	Magdalena Aguilar	2					2
San Juan	1799	José A Amparán	2					2
San Fernando	1802	Margarita Román	1					1
San Fernando	1803	Sebastián Guzmán		1				1
San Felipe	1803	Juan José Olivares	1					1
Santiago	1804	Javier de la Fuente		1				1
Santiago	1804	Bernarda Gamboa			1			1
Santiago	1805	Josefa Fontecilla	7					7
Santiago	1805	Nicolás Gandarilla		6				6
San Felipe	1806	Santiago Muñoz		2				2
San Fernando	1809	Francisca Navarrete	2					2
San Juan	1810	Pedro Cortínez	6					6
San Juan	1810	Antonio Mallea		2				2
San Felipe	1810	Gabriel Espinosa		2				2
San Fernando	1811	Bernardo Ramírez	2	1				3
San Fernando	1812	Manuel Valdovinos			1			1
San Fernando	1812	Miguel Román	3					3
San Fernando	1812	Narcisa Trincado	1					1
San Felipe	1813	Juan José de la Cruz	10	2				12
Santiago	1814	Antonio Fernández	5					5
San Fernando	1814	Antonio Araneda		3				3
San Fernando	1814	Lucrecio Araneda	1					1
Santiago	1815	Cristóbal Arancibia	1					1
San Fernando	1816	Juan José Vergara		1				1
San Felipe	1817	Carmen Solís	15	6				21
Santiago	1817	Juana Chavarría	1	1				2
San Felipe	1818	María Alzamora	6					6
Santiago	1818	Convento S. Agustín	4					4
San Fernando	1819	Manuel Porras		1				1
San Fernando	1819	Manuel Rus	4					4
Santiago	1820	Candelaria Abarca	1					1
Concepción	1821	Ramón Freire	23					23
Santiago	1821	Juan J. Ugarte	8	3				11
Mendoza	1820	José Díaz Barroso		1				1
San Fernando	1821	Ignacio Arenas	4	2				6

San Fernando	1821	Antonia Hernández		1				1	
Santiago	1821	Pedro Niño	8	2				10	
San Fernando	1822	Manuela Maturana	1					1	
Santiago	1822	Alberto Aranda	1					1	
Santiago	1824	José Benítez	4	4				8	
Santiago	1824	Justa Abarca	3	1				4	
San Fernando	1824	José Silva Prat	1					1	
Santiago	1824	Ignacio Varela	6					6	
San Fernando	1825	Tránsito Cervantes	1	4				5	
San Fernando	1825	José Santos Carrasco	11	5				16	
Santiago	1825	Teresa Álvarez	4	4				8	
Santiago	1825	José A. Ampuero	5	4				9	
La Serena	1825			3				3	
San Fernando	1826	Lorenzo Barahona	1					1	
San Fernando	1826	Josefa Madrid		2				2	
Mendoza	1826	Manuel Peralta	1	1				2	
Mendoza	1826	Juan Antonio Echavarrieta	1					1	
San Juan	1826	José Javier Jofré	9	5				14	
San Fernando	1827	Ramón Bravo	4					4	
San Fernando	1827	Tomás Moya	2	1				3	
Santiago	1827	Pedro Nolasco Arancibia	4					4	
Mendoza	1827	María del Carmen Correa	5	1				6	
Mendoza	1827	Juan Jordán y Rosa Villegas	1					1	
San Felipe	1827	Domíngua Castro	4	2				6	
San Felipe	1827	María Antonia Muñoz	5					5	
San Felipe	1827	Bernarda Ximénez	4	2				6	
San Felipe	1827	Clemente Nieto	1	1				2	
Santiago	1828	Francisco Berenguer	1					1	
San Felipe	1828	Martín de Oliva	5					5	
San Juan	1829	Marcos Blanco							
Santiago	1829	Ramón Bravo	4	5				9	
San Felipe	1829	Isidro Osorio	2						
Mendoza	1830	Francisco Coria	5	3				8	
San Felipe	1830	Mariano Espinoza	2	1				3	
La Serena	1830	Marcos Montero	2	2				4	
Mendoza	1831	Melchor Molina	1	1				2	
Santiago	1831	Bartolomé Barahona	1	3				4	
Santiago	1831	Josefa Corral	1	3				4	
San Felipe	1832	Andrés Traslaviña	1					1	
Santiago	1832	Manuel A Cuadra	20					20	
Rengo	1833			3				3	
San Felipe	1833	Nicolasa Nieto	1	1				2	
Santiago	1833	Felipe Conti Carraza	1	1				2	
Santiago	1833	Carmen Alarcón	3	1				4	
Mendoza	1834	Damián Carrión	1					1	

Santiago	1834	Joaquín Chavarría	2					2	
Santiago	1835	Pedro Puelma	4						5
San Felipe	1835	Joaquín Herrera	2						2
San Felipe	1835	Josef Galdames	4	1					5
Santiago	1835	Pedro Puelma	2						2
La Serena	1836	Josepha Larraguibel	1						1
La Serena	1836	Francisco Bascuñán	1						1
San Felipe	1837	Teófilo Castro	2						2
San Fernando	1837	Dominga Ahumada		2					2
San Felipe	1837	José A Castañeda	2						2
Santiago	1837	Lorenza Escobar	1						1
Mendoza	1838	José Godoy	4	3					7
San Juan	1838	Casimiro Rodríguez	1	3					4
San Felipe	1838	Constanza Muñoz	2						2
Santiago	1838	Antonio Aranguiz	4	4					8
Santiago	1839	Francisco Dávila	5						5
San Juan	1839	Ignacio José Sánchez		1					1
San Juan	1839	Venancio y Segundo Sarmiento	1						1
Santiago	1839	Partición de bienes	1						1
Mendoza	1840	Ignacio Silva	1						1
Santiago	1840			2					2
San Felipe	1841	Juana Gómez	2	2					4
San Felipe	1841	Bernardino Herrera		1					1
Santiago	1841	Micaela Frías	5						5
Santiago	1842	Manuel Castillo	4	1					5
San Felipe	1842	José P Mesinas	1	1					2
Santiago	1843	Joaquín Alderete	12	1					13
San Felipe	1843	Carmen Galdame	3	4				1	8
San Felipe	1843	Esteban Herrera	1	1					2
San Juan	1844	Mateo E Sarmiento	10	3					13
Santiago	1844	Joaquín Abarca	2					2	
Santiago	1844	Calixto Erazo		2					2
La Serena	1845	José Zorrilla	54	2				56	
San Felipe	1845	Josefa Beltrán	11	3					14
Santiago	1845	Isabel Gómez	12					12	
Santiago	1845	María Ana del Castillo	4						4
Santiago	1846	José J. Guzmán	42	7		1			50
Santiago	1846	Manuela Henríquez	2					2	
Santiago	1846	Francisco Hidalgo		2					2
San Felipe	1847	Eusebio Celaya	1	2				3	
Santiago	1848		1					1	
Santiago	1848	Mujica y Godoy	7					7	
Santiago	1848	Josefa Castellon	10	1		1		12	
Santiago	1848	Fermin Falcato				1		1	
Santiago	1848	José I Eyzaguirre	16	20		2		38	
San Felipe	1849	José Manuel Silva	3					3	

Mendoza	1849	María Lutgardis	2					2	
Mendoza	1849	M Lorenza Moyano	12	8				20	
Mendoza	1849	María Videla	2	2				4	
Mendoza	1850	Jacitno Godoy	1					1	
Santiago	1850	Julián Sánchez	11	3				14	
Mendoza	1852	Juan Videla	1					1	
Santiago	1857	Pedro José Guzmán	1	1				2	
San Juan	1859	Telésfora Borrego	13	2				15	
San Juan	1859	Zacarías A Yancín	4					4	
San Juan	1859	Simón Mazo		1				1	
San Juan	1862	Felciano Sánchez	2	1				3	
San Juan	1862	Francisca Ferreira	1					1	
Mendoza	1863	José María Videla	23				6	29	
San Juan	1864	Justo Videla	2	1				3	
San Juan	1867	José María Sandes	1					1	
San Juan	1866	Aurelia Vargas	2	1				3	
San Juan	1868	Jacitno Astorga	1	1				2	
San Juan	1869	Marcos E Quiroga		2				2	
San Juan	1870	Agustín M del Carril	1					1	
TOTAL			585	205	3	5	6	1	804

Fuentes: Fondos Notariales y Judiciales (AN, AHM, AGPSJ y APJSJ)

Cuadro n° II: Variedad de limoneros en el Reino de Chile (1773-1868)

LOCALIDAD	AÑO	FRUTICULTOR	VARIETADES DE NARANJOS				
			DULCE	AGRIO	SUTIL	REAL	TOTAL
Santiago	1773	Isabel Espinoza				2	2
Santiago	1785	Agustín del Castillo	1	1			2
Santiago	1791	Celeveno Blanco		1			1
Santiago	1793	Andrés Benítez		1			1
Santiago	1804	Javier de la Fuente		1			1
Santiago	1804	Bernarda Gamboa		5			5
Santiago	1814	Antonio Fernández	1				1
Santiago	1817	Juana Chavarría		2			2
Santiago	1821	Juan Jerónimo Ugarte	1	2			3
Concepción	1821	Ramón Freire		1			1
Santiago	1821	Pedro Niño	8	3			11
Santiago	1821	José Antonio Barahona		2			2
San Fernando	1822	Manuela Maturana		2			2
Santiago	1824	Justa Abarca		1	1		2
Santiago	1825	Teresa Alvarez de Saa	11	11	2		24
Santiago	1826	Rosa Ríos		1			1
San Juan	1826	José Javier Jofré	1				1
San Felipe	1827	María Antonia Muñoz		4			4
San Fernando	1827	Ramón Bravo	4	3			7
La Serena	1831	Javiera Martínez		1			1
Santiago	1831	Josefa Coral		1			1

Santiago	1832	Manuel Antonio de la Cuadra	1	1			2
Santiago	1833	Felipe Conti Carranza		3			3
Santiago	1833	Carmen Alarcón	3	1			4
Rengo	1833			1			1
La Serena	1833	Bernardo del Solar			1		1
San Felipe	1834	José Galdame		2			2
La Serena	1834	Isabel Navarrete		2			2
Santiago	1838	Antonio Aranguiz		2			2
Santiago	1839	Francisco Dávila	1				1
Santiago	1839	Juan Antonio Guerrero		1			1
San Felipe	1841	Juana Gómez		6			6
San Felipe	1842	José Patricio Mesinas		1			1
Santiago	1842	Manuel Castillo		1			1
San Felipe	1843	Carmen Galdame		6			6
San Felipe	1843	Esteban Herrera		2			2
Santiago	1843	Joaquín Alderete		2			2
Santiago	1844	Calixto Erazo		3			3
Santiago	1844	Miguel Pérez Cotapos		1			1
Santiago	1846	José Joaquín Guzmán		26			26
Santiago	1848			1			1
Santiago	1848	Josefa Castellon			1		1
Santiago	1850	Julián Sánchez		4			4
Mendoza	1863	José María Videla	4				4
San Juan	1866	Aurelia Vargas	1				1
San Juan	1868	Francisco Riveros		1			1
San Juan	1868	Telésfora Borrego		2			2
TOTAL			37	112	5	2	156
TOTAL %			23,72%	71,79%	3,21%	1,28%	100%

Fuentes: Fondos Notariales y Judiciales (AN, AHM, AGPSJ y APJSJ)

Cuadro n° III: Variedades de Limos en el Reino de Chile (1781-1842)

JURISDICCIÓN	FRUTICULTOR	AÑO	VARIEDADES DE LIMO			TOTAL
			DULCE	AGRIO	AUTINO	
San Fernando	Tomás Arriagada	1781	1			1
Santiago	Antonio Aránguiz	1838	6			6
Santiago	Micaela Frías	1841		2		2
Santiago	Pedro Nolasco Cordero	1848	1			1
Santiago		1848	1			1
Santiago	Julián Sánchez	1850	3	1		4
Santiago	Joaquín Alderete	1843	1			1
Santiago	Justa Abarca	1824	5	2		7
Santiago	Godoy	1844	1			1
Santiago	Isabel Gomes	1845	1			1
Santiago	José Joaquín Guzmán	1846	6			6
Santiago	Pedro Puelma	1835	4			4
Santiago	Rosa Ríos	1826	1			1

San Fernando	Manuela Maturana	1822			1	1
Mendoza	María Lorenza Moyano	1849	1			1
Mendoza	Pascua Vega de Aromo	1863?		2		2
San Felipe	Josefa Beltrán	1845	1			1
San Felipe	Anselmo Illanez	1825		2		2
San Juan	Dionisio Sarmiento	1844	2			2
San Juan	Ana Rosa Parra	1849	1			1
San Juan	Nazarío Benavides	1859	1			1
San Juan	Feliciano Sánchez	1862	1			1
Santiago	Juana Chavarría	1817	2			2
Santiago	José Antonio Barahona	1821		2		2
Santiago	Bartolomé Barahona	1831		1		1
Santiago	Manuel Castillo	1842	3			3
TOTAL			43	12	1	56
TOTAL %			76,79%	21,43%	1,79%	100%

Fuentes: Fondos Notariales y Judiciales (AN, AHM, AGPSJ y APJSJ)

Cuadro n° IV: Variedades de Almendros en el Reino de Chile (1740-1848)

LOCALIDAD	AÑO	FRUTICULTOR	VARIETADES DE ALMENDROS			
			DULCE	AMARGO	MOLLAR	TOTAL
Santiago	1740	María de Soto			S/D	
San Fernando	1748	Nicolás Suasnabar	1			1
Santiago	1808	José Antonio Frías			S/D	
Santiago	1812	Marcelo Amaya	S/D	S/D		
San Felipe	1817	Carmen Solís	S/D	1		1
San Felipe	1818	María Magdalena Alzamora	S/D	1		1
Mendoza	1827	María del Carmen Correa		2		2
Santiago	1838	Antonio Aránguiz	1			1
Santiago	1840	Jerónimo Gallano		1		1
Santiago	1848	José Ignacio Eyzaguirre	6	118		124
Total			8	123		131
Total %			6,11%	93,89%		

Fuentes: Fondos Notariales y Judiciales (AN, AHM, AGPSJ y APJSJ)

Cuadro n° V: Variedades de Higuera en el Reino de Chile (1773-1870)

LOCALIDAD	AÑO	FRUTICULTOR	VARIETADES DE HIGUERA					TOTAL
			NEGRA	BLANCA	MORADA	SANTA FE	PUREGÜE	
San Juan	1773	Juan de Cuenca	4	6	10			
San Fernando	1774	Andrés Gajardo					S/D	
San Juan	1755	Juan Tello de Meneses	4	9				13
San Juan	1792	Ana María Ladrón de Guevara	29	4				33
San Juan	1799	José Antonio Amparán	3	3				6
San Juan	1810	Pedro Cortínez y Mercedes Santibáñez	53					53
Mendoza	1811	Domingo Puebla	1	1	1			3
Mendoza	1813	Pedro Rodríguez	14					14

Mendoza	1813	Margarita Medina de Pescara	9	7				16
Mendoza	1820	José Díaz Barroso	2	2				4
Santiago	1824	Justa Abarca			1			1
Santiago	1825	José Ampuero		1				1
Mendoza	1825	Francisca Puebla	2		2			4
Santiago	1826	Ramón Velasco		1				1
Mendoza	1827	Juan Jordán y Rosa Villegas	2					2
Santiago	1831	Andrés Herazo		2				2
Mendoza	1831	José Alvino G.	14	19	13			46
Santiago	1833	Antonio Hermida		s/D	S/D	S/D		
Mendoza	1834	Domingo Fúnez	6					6
Mendoza	1834	Nazario Gómez	6	3				9
Mendoza	1835	José C. Benegas		6				6
San Felipe	1835	Josef Galdames		2				2
San Juan	1838	Casimiro Rodríguez			1			1
San Juan	1844	Dionisio Sarmiento	2					2
Santiago	1846	Manuela Henríquez				S/D		
Santiago	1848	Josefa Castellón		1				1
Mendoza	1849	M. Lorenza Moyano de Maza			2			2
Mendoza	1850	Jacinto Godoy			1			1
Mendoza	1852	Juan Videla y María P. Moyano	1					1
San Juan	1859	Gracia Pereira de Luján			1			1
San Juan	1870	Marcos Eleuterio de Quiroga			1			1
TOTAL			152	67	23			242

Fuentes: Fondos Notariales y Judiciales (AN, AHM, AGPSJ y APJSJ)

Referencias bibliográficas

Agustín, Miguel. *Libro de los secretos de Agricultura, casa de campo y pastoril*. Barcelona: Imprenta Juan Pifererrer, 1722.

Aguero, C.; et al. "Identity and Parentage of Torrontés Cultivars in Argentina", *American Journal of Enology and Viticulture*, American Society for Enology and Viticulture, 54 (California 2003): 318-321.

Alonso de Herrera, G. *Agricultura general. Corregida según el texto original de la primera edición publicada en 1513 por el mismo autor y adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense*. Madrid, Imprenta Real, 1818.

Bladh, Carl E. *La República de Chile: 1821-1851*. Sociedad Chilena de Historia y Geografía. Santiago de Chile, Ed. Universitaria, 1951.

Cabello Sáens de Santa Matía, F. "Las variedades de vid cultivadas en la península ibérica a través de los libros de agricultura y ampelografía". *I Conferencia Internacional "Patrimonio Cultural de la Vid y el Vino"*, Almendralejo, Badajoz, 8 al 11 de febrero 2011.

- Carabaza Bravo, Julia M.; García Sánchez, Expiración; Hernández Bermejo, J. Esteban; Jiménez Ramírez, Alfonso. *Árboles y arbustos de Al-Andalus*. Madrid, CSIC, 2004.
- D' Aygalliers, P. *Los árboles frutales y la viña*. Nº 10 de la Colección de la Pequeña Enciclopedia de la Agricultura. Madrid, Ed. de Baillo – Bailliere é hijos, 1904.
- El Awam (S. XII) *Libro de Agricultura*. Tomo 1. Madrid: Imprenta Real, 1802.
- Feliú Cruz, Guillermo *Santiago a comienzos del siglo XIX. Crónicas de los viajeros*. Santiago, Editorial Andrés Bello, 2001.
- Gay, Claudio. *Historia Física y política de Chile*. Tomo I. París: Imprenta de E. Thunet y C^a, 1855.
- Gómez de Vidaurre, Félix. (1780). *Historia geográfica natural y civil de Chile*. Santiago de Chile, Ed. Ercilla, 1889.
- Ibáñez, J.; De Andrés, M.T.; Zinelabidine, J.A.; Cabezas, L; Gafario, L; Muñoz, G; Cabello, F; Martínez Zapater; J.M. "Estudio de parentesco de variedades de vid mediante marcadores de ADN". *I Conferencia Internacional "Patrimonio Cultural de la Vid y el Vino"*, Almendralejo, Badajoz, 8 al 11 de febrero 2011.
- Jesuita Anónimo (1787). *Fuente Americana de la Historia Argentina. Descripción de la provincia de Cuyo. Cartas de los jesuitas Mendocinos*. Mendoza: Best Hermanos, 1940.
- Lacoste, Pablo; Yuri, José Antonio; Aranda, Marcela; Castro, Amalia; Quinteros, Katherine; Solar, Mario; Soto, Natalia; Gaete, Jocelyn; Rivas, Javier. 2010. "Variedades de uva en Chile y Argentina (1550-1850): genealogía del torrontés" *Mundo Agrario* 20: 1 (La Plata, 2010).
- Lacoste, Pablo; Yuri, José Antonio; Aranda, Marcela; Castro, Amalia; Quinteros, Katherine; Solar, Mario; Soto, Natalia. "Variedades de Pomáceas en Chile y Cuyo (1700-1850)" *IDESIA* 29, 1 (Arica, 2011): 91-97
- Mansilla, Marcelo "Historia de Chilenos" disponible en <http://historiadechilenos.blogspot.com/2009/03/ines-de-bazan.html>, 2009.
- Neé, Louis. (1793). "Diario de viaje desde Talcahuano hasta Santiago de Chile. Concepción y Penco. Diciembre 16 de 1793" en Sagredo Baeza, Rafael y José Ignacio González Leiva *La expedición Malaspina en la frontera austral del imperio español*. Santiago de Chile, Ed. Universitaria. Centro de Investigaciones Diego Barros Arana, 2004: 827-870.
- Pérez García, José Antonio 1810. *Historia de Chile. Tomo I*. Colección de Historiadores de Chile y Documentos relativos a la Historia Nacional, tomo XXII. Santiago de Chile: Imprenta Elzeviriana, 1900.

Poeppig, Edward (1726). *Un testigo en la alborada (1826-1829)*. Santiago de Chile, Ed. Zig-Zag, 1960.

Rivera Núñez, Diego; Concepción Obón de Castro; Segundo Ríos Ruiz; Caridad Selma Ferrández; Francisco Méndez Colmenero; Alonso Verde López; Francisco Cano Trigueros (1996) *Las variedades tradicionales de frutales de la Cuenca del Río Segur. Catálogo Etnobotánico (1): Frutos secos, oleaginosos, frutales de hueso, almendros y frutales de pepita*. Murcia: Servicio de Publicaciones, Universidad. 360 p.

13.**FRUTAS Y MÚSICA****Arpas, guitarras y pianos en el mundo de los fruticultores regionales Chile y Cuyo (1700-1860)**

Gonzalo Martínez García

El cultivo de la fruta en Chile se origina con la llegada de los españoles, quienes trajeron de Europa sus plantas, seducidos, sin duda, por las condiciones climáticas y de suelo de nuestro actual territorio (Lacoste et al, 2009: 38). Luego de la importancia de la minería de los primeros tiempos de la conquista, la economía del Reino se fue basando poco a poco en la agricultura, especialmente cerealera, la ganadería, y en el cultivo de la vid, teniendo los demás frutales menor importancia desde el punto de vista productivo. De esta forma, el corregimiento de Cuyo, que perteneció administrativamente al Reino de Chile entre 1551 y 1776, se transformó en uno de los más importantes polos de cultivo de la vid del cono sur, sentando las bases para la actual potencia vitivinícola de la zona de Mendoza (Lacoste, 2007). Por otra parte, a pesar de la menor importancia que otros frutales tuvieron en la economía colonial, los frutos secos participaron en el fortalecimiento y desarrollo de la cultura de la pequeña propiedad agrícola chilena (Lacoste, et al, 2009). Por estas razones, adentrarse en el mundo cultural del fruticultor y viticultor colonial es adentrarse en la vida cotidiana de un actor que con su presencia y actividad ayudó a configurar las bases de nuestra cultura, sobre todo si tomamos en cuenta que la mayor cantidad de los chilenos en la colonia vivían en los espacios rurales.

Sin embargo, es tarea difícil adentrarse en la música del mundo privado colonial de nuestro país, y más aun si nuestro objetivo es estudiar dicha realidad en regiones. En nuestra opinión, la razón de lo anterior radica principalmente, en que, desde una mirada tradicional, se trataba de un mundo doblemente “periférico”. Por una parte, el Reino de Chile lo era con relación al Virreinato, y, por otra, siguiendo esta concepción de “centro y periferia”, las regiones también lo eran, sobre todo con relación a la capital del Reino. En el ámbito musicológico, hasta inicios de los 90’ la mayoría de los estudios sobre la música

en la colonia se hacían eco de dicha concepción (Pereira Salas, 1941; Claro y Urrutia, 1973; Claro, 1997), centrando sus investigaciones en las catedrales como principales centros de la actividad musical, centros desde los cuales dicha actividad se irradiaba hacia los lugares de menor importancia.²² Como afirma Vera (2004a: 109), esta concepción ha sido útil para la musicología puesto que ha permitido estudiar los canales de difusión de la actividad musical colonial, pero al mismo tiempo ha significado la marginación como objeto de estudio de todo lo que no fueran sedes virreinales o espacios religiosos al margen de las catedrales.²³ Ahora bien, qué es lo que dice la musicología tradicional sobre el tema de este capítulo? Para ser precisos, es relativamente poco lo que aparece en relación a la colonia en general, y menos, a la música de las provincias. Se menciona la música religiosa en la Catedral de Santiago, algunos intérpretes y compositores (religiosos, especialmente), la ocasionalidad de la música (las fiestas religiosas y civiles), y, para el ámbito privado, las tertulias de la clase acomodada santiaguina, a partir del siglo XVIII. Y con respecto a los instrumentos, se mencionan escuetamente en recuentos que hacen referencia a cronistas. Por ejemplo, Pereira Salas informa: “Díaz Meza calcula que entre 1740 y 1741 existieron por lo menos veinte clavicordios en Santiago, cinco en Concepción y uno en La Serena.” (1941: 30). Y Claro menciona que aparte de “...unos cuantos pianos, al comenzar el siglo XIX existían en Chile entre 50 y 60 claves, 20 a 30 arpas, algunas espinetas y una innumerable cantidad de guitarras” (1973: 45).

Si nos basamos en la mirada tradicional de la historiografía y de la musicología histórica, tendríamos que asumir que la vida musical en regiones durante la colonia era paupérrima, confinada absolutamente al ámbito religioso de los conventos y a las principales civiles y fiestas religiosas, como el Corpus Christi o la Virgen de Andacollo, y prácticamente inexistente en el ámbito privado. Sin embargo, en este capítulo quisiéramos presentar una tesis que contradice lo anterior. Desde nuestra perspectiva, la actividad musical en el ámbito privado colonial en regiones fue mayor que la que se puede desprender de los libros canónicos de musicología chilena (Pereira Salas, 1941; Claro y Urrutia, 1973; y Claro, 1997), por lo menos, a partir del siglo XVIII. Para apoyar nuestra tesis nos detendremos en algunos casos específicos, y presentaremos evidencias recogidas en testamentos, inventarios de bienes y documentos notariales y judiciales de los siglos XVIII y primera mitad del XIX, principalmente de La Serena, San Fernando, Mendoza, y San Juan, que demuestran la presencia de instrumentos musicales en las casas de los particulares. Estos tienen la singularidad de ser fruticultores, especialmente viticultores, los que representan una muestra bastante transversal del mundo social de la colonia, desde el rico terrateniente, encomendero o hacendado, hasta el pequeño propietario rural.

Dado lo poco que se dice en los libros canónicos de la musicología tradicional chilena sobre la materia que nos atañe, la investigación basada en el relevamiento de la información de inventarios de bienes, testamentos y documentos notariales y judiciales es una vía

²² En adelante, cuando hablemos de la “musicología tradicional” nos referiremos a dichos estudios.

²³ Debemos agradecer a Alejandro Vera y a Laura Fahrenkrog por su gentileza al compartir sus trabajos con nosotros. De igual forma, agradecemos a la profesora Denisse Garrido por su ayuda y apoyo en el desarrollo de nuestra investigación.

alternativa y útil para acercarse a la realidad de la música en un ámbito tan “periférico” como la vida privada en regiones. A este respecto, los estudios de la musicología tradicional se han basado principalmente en testimonios de cronistas extranjeros, cartas y descripciones sobre la vida social de la colonia en el ambiente aristocrático. Sin embargo, en los últimos años en nuestro país se ha llevado a cabo un proceso de revalorización de estos espacios menos abordados, primero en el ámbito religioso (Rondón, 1997; 1999; Vera, 2004a; 2004b; 2009, 2010a), más recientemente en el ámbito privado (Fahrenkrog, 2006; Vera, 2010b), y también respecto de la construcción de instrumentos (Alruiz y Fahrenkrog, 2008). Por otra parte, un hito en el estudio de la música privada del siglo XVIII fue el descubrimiento del Libro Sesto de María Antonia Palacios a principios de la década de los setenta del siglo pasado (Marchant, 1999), siendo uno de los pocos documento escritos con repertorio de música privada para teclado de fines de la colonia en Chile, con la particularidad añadida de pertenecer a una intérprete femenina, presumiblemente una mulata esclava fallecida en 1803 en Santiago.

La música en la colonia

Dentro del ámbito religioso, uno de los espacios donde se cultivaba la música durante la colonia fueron las catedrales. En ellas, los cabildos eclesiásticos se encargaban de tener un conjunto de músicos para acompañar la liturgia y principales festividades, además de la adquisición y mantenimiento de los órganos, instrumento a cargo de acompañar el culto por excelencia, y la contratación de Maestros de Capillas encargados de la actividad musical. El repertorio, además de las obras de dichos maestros, abarcaba principalmente música de la polifonía española (Victoria, Morales, Guerrero, por ejemplo), y Canto Gregoriano. También se ejecutaban composiciones de tipo religioso, pero de carácter más profano, como por ejemplo Villancicos. Los Sínodos Diocesanos eran los encargados de reglamentar, entre otros menesteres, que la música tuviera la calidad adecuada para la liturgia, y el uso y el tipo de música, incluyendo los instrumentos, que se podían ejecutar en las iglesias, conventos y monasterios.

Pero el ámbito catedralicio no era el único espacio religioso en el que se practicaba música. Vera ha puesto en evidencia la importancia de los conventos y monasterios para el estudio de la música colonial, ya que ha podido documentar agrupaciones instrumentales de cierta envergadura, por ejemplo en el Convento de la Merced en Santiago durante el siglo XVII, el que contaba con dos cornetas, un fagote, una guitarra, una dulzaina, un arpa, dos vihuelas, un órgano pequeño y un bajón (2004a: 113). Más adelante, documenta también el uso de arpa y violín en el Colegio de San Miguel de la Compañía de Jesús; violín, nuevamente en la Merced; y violón (contrabajo), trompas y violines en San Francisco (114-115).

Durante la colonia, uno de los principales espacios de sociabilidad pública fue la fiesta, tanto religiosa como civil. La fiesta religiosa, era: “...un espacio de conjunción para los diversos actores del mundo colonial: en ella participaban las diferentes etnias y castas sociales, se confundían las manifestaciones religiosas y profanas, y confluían el

espacio del templo y el espacio público a través de la misa y la procesión.” (Vera, 2009: 311).²⁴ Las principales fiestas religiosas eran las de Semana Santa, en donde se producían diversas procesiones organizadas por las cofradías, las que podían ser de todas las clases sociales o castas. Las cofradías eran asociaciones de laicos agrupados bajo la advocación de algún patrón, como por ejemplo la Virgen, o algún santo (Falch, 2009: 326).²⁵ Una de sus finalidades principales era preparar y muchas veces organizar determinadas fiestas del calendario religioso, preparando carros alegóricos, y haciéndose cargo de la música y otros menesteres. También nos encontramos con la fiesta de la Epifanía, de los Reyes Magos, y Corpus Christi, siendo esta última una de las principales.

Si bien conceptualmente separar lo religioso de la profano o popular tiene su fundamento, no hay que pensar que eran ámbitos cerrados entre sí en cuanto a las manifestaciones culturales que los caracterizaban. Especialmente en el espacio de las cofradías a través de las procesiones, pero también en festividades de carácter celebratorio, como por ejemplo Navidad o el patrón de una localidad, se producían manifestaciones que muchas veces adquirían un carácter híbrido profano-religioso, en donde lo popular irrumpía absolutamente en el espacio religioso. Las autoridades, tanto civiles como religiosas, trataron muchas veces de poner freno a estas situaciones, pero generalmente no tuvieron éxito.²⁶ Esto es especialmente notorio en el ámbito rural en donde, a juicio de Vera (2009: 316), se fraguaron durante la colonia algunas de las fiestas religiosas que perduran hasta la actualidad. Existe un testimonio notable, que nos acerca al mundo de los pequeños agricultores y comerciantes: proviene del obispo Alday, quien menciona en 1757 que en las fiestas religiosas rurales, al concurrir mucha gente y no haber espacio para alojarlas, se construyen ramadas, incluso cerca de la iglesia. Esta situación perdura “*varios días y noches, que se ocupan en juegos y bebidas excesivas, a que da ocasión el de las personas que traen vinos y aguardientes para vender, de que se originan las más veces pendencias, y algunas heridas y muertes; como también de la mezcla de tanta gente de ambos sexos, de los bailes y músicas en que pasan las noches...*” (citado en Vera, 2009: 315).²⁷ Esto demuestra la relación entre las fiestas religiosas, el pequeño comercio informal de derivados de la fruta, y la música. Alday dictó normas para frenar esta situación, sin embargo no tuvo mucho éxito, al parecer. Vera transcribe parte de la respuesta que el corregidor de Rancagua le envió al obispo: “Para lo que sirven [las ramadas], es generalmente para que vayan de esta ciudad muchas vendedoras con vinos, aguardientes y mixtelas [sic], fuera de especies comestibles, y a fin de expenderlas se componen músicas y bailes que atraigan concurso” (Vera, 2009: 316)²⁸. Nos podemos imaginar el bullicio de la gente, transitando en medio de las cantoras acompañadas de sus guitarras quienes tratarían de acercar a clientes a los

²⁴ Para una descripción somera de las diversas procesiones de Semana Santa, véase: Claro y Urrutia, 1973: 49-50.

²⁵ Más adelante en su artículo, Falch presenta un listado de cofradías en Santiago y regiones en los tiempos de la colonia (337-344).

²⁶ Es interesante resaltar que existen varias disposiciones de los sínodos que regulan la utilización de guitarras u otros tipos de instrumentos, y repertorios de tipo popular en las iglesias, lo que demuestra la mezcla de estilos profanos y religiosos en los espacios sagrados (Pereira Salas, 1941: 27).

²⁷ Las cursivas están en el original.

²⁸ Los corchetes están en el original.

puestos de ventas de vinos y otros alimentos, quizás frutos secos... algo no muy alejado de lo que ocurre actualmente en las fiestas que aún perduran en el ámbito rural. Dado que sabemos de la importancia de la música en las festividades religiosas, no es menor señalar que para los primeros años de la República, las fiestas de riguroso precepto sumaban 11 más todos los domingos del año. Peralta (2007: 59) señala además, citando a Isabel Cruz, que durante la colonia (o al menos en el siglo XVII puesto que no se sabe a ciencia cierta cuantas fiestas religiosas existían), una tercera parte del año correspondía a este tipo de fiestas (incluyendo domingos), lo que demuestra el grado de contacto con algunas manifestaciones musicales al que los habitantes del Reino estaban expuestos.

Las principales fiestas civiles eran aquellas ofrecidas en homenaje a la monarquía, como la ascensión al trono de algún rey, o para celebrar la llegada de un nuevo gobernador. Estas fiestas no sólo se celebraban en la capital del reino, sino que también en provincias. Por ejemplo, podemos encontrar en un documento fechado el 20 de agosto de 1748 en La Serena, una completa descripción de las fiestas celebradas en honor de la ascensión al trono de Fernando VI (Concha: 1871: 103-112).²⁹ Estas consistieron en corridas de toros, desfiles, fuegos artificiales, un Te Deum, bailes, comedias, sainetes y mojigangas, y participaron todos los actores sociales, desde la aristocracia hasta el pueblo y demás habitantes de las ciudades, organizados en gremios, como por ejemplo, plateros, herreros, pescadores, carpinteros, y se extendieron por 20 días. La música estuvo presente en todos los espacios; es decir, como acompañamiento en los desfiles militares, en las celebraciones religiosas y en las comedias, sainetes y mojigangas.

Estos nos lleva a otro ámbito en el que encontramos actividad musical en la colonia: el teatro o las representaciones escénicas, en las que además, encontramos la presencia del baile como parte integral del evento. Pereira Salas señala:

En general las representaciones del Siglo XVII comenzaban con un tono que cantaban los músicos, al son de sus instrumentos; guitarras, vihuelas y arpa; seguía una loa al intento de la fiesta, después la primera jornada; un entremés, una segunda jornada, en pos de ella el baile y luego la tercera jornada que precedía el fin de fiesta o mojiganga. En el texto los autores de la época clásica intercalaban coros de música, o romances cantados. Así, tenemos que entre las obras más conocidas en Chile, por ejemplo: *Algunas hazañas de don García Hurtado de Mendoza, Marqués de Cañete*, escrita en 1622 por don Luis Belmonte, aparecían en el primer acto Caupolican, Rengo y Colocolo "con gran número de indios con cajas y coros de música"..." (1941: 24).³⁰

²⁹ Pereira Salas cita este dato (1941: 33), señalando erradamente que las fiestas fueron en honor de Fernando VII. Por otra parte, la información que da este investigador se refiere en parte a otro documento transcrito en un apéndice del libro de Concha, en el que solamente hay una relación de gastos de las fiestas que se hicieron en La Serena en honor de la ascensión de Carlos III, y en el que aparecen 12 pesos gastados en la música para las comedias. En definitiva, la descripción de las fiestas de 1748 aparece en las páginas del libro de Concha que hemos citado más arriba, y los gastos para la música de las comedias corresponden a las celebraciones ocurridas en 1761, aproximadamente.

³⁰ Las cursivas están en el original.

Las mojigangas eran cortas piezas teatrales humorísticas que mezclaban la música con el sainete a cargo de músicos y actores callejeros. Estas presentaciones también se daban para recibir a las autoridades centrales de paso por provincias, o para ocasiones especiales. Ramos (2010: 37) señala un caso en Talca en 1759, a raíz de la colocación de la primera piedra de una iglesia en la que el Cabildo decidió encargarle a los gremios la realización de este tipo de representaciones.

En cuanto al ámbito privado, Pereira Salas (1941: 30), citando a un cronista, señala que ha inicios del siglo XVIII era común encontrar a las mujeres chilenas ejecutando espineta, guitarra, castañuela y pandereta. Sin embargo, más adelante señala que los instrumentos dominantes eran el arpa y la guitarra. La musicología tradicional ha destacado la tertulia en el ambiente aristocrático como la práctica privada más extendida durante los siglos XVIII (Pereira Salas, 1941: 30). Samuel Claro nos da una somera descripción de esta costumbre:

Junto a bebidas y agasajos domésticos, se conversaba, se intercambiaban noticias y opiniones, se hablaba de los últimos acontecimientos políticos que traían los correos de Buenos Aires o Lima, y se escuchaban las voces de las señoritas dueñas de casa, que entonaban canciones y que tocaban las pocos instrumentos disponibles entonces en el país, al son de los cuales se bailaban danzas francesas, inglesas, españolas y las danzas chilenas.(Claro, 1997: 41).

En esta descripción encontramos dos elementos que caracterizan la práctica musical en la tertulia de la clase alta del siglo: la mujer como intérprete y la presencia de la música de baile de origen europeo y chileno. Según Pereira Salas, los instrumentos típicos de las tertulias eran el clavicordio, el salterio, y hacia finales del siglo XVIII el pianoforte (1941: 42). Sin embargo, se encuentran también arpas y violines en descripciones de cronistas: por ejemplo, Vancouver menciona que en una tertulia de 1795 los únicos músicos fueron las mujeres, quienes tocaban un piano, un violín, una flauta, y un arpa (citado en Pereira Salas, 1941: 30).

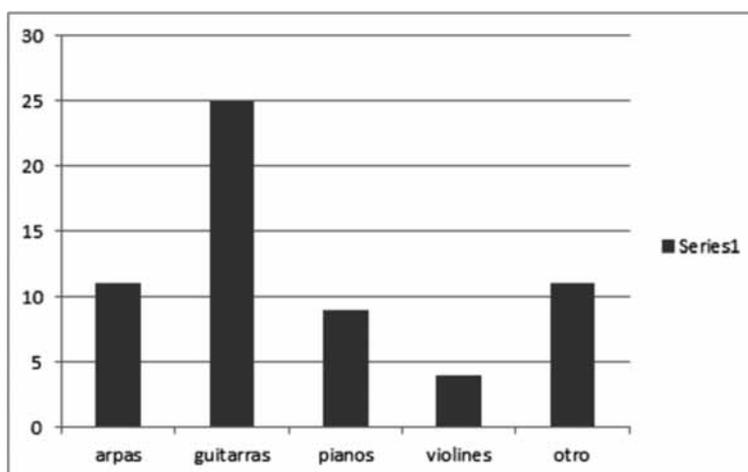
Ahora bien, ¿por qué se menciona sólo la tertulia de la aristocracia santiaguina con relación a la práctica privada de la música? A nuestro juicio, uno de los elementos claves para comprender la importancia que la musicología tradicional le asignó a la tertulia como único espacio válido para el estudio de la música privada en Chile, fue que, implícitamente, la entendía sólo con relación al estamento que estaba en la cúspide de la pirámide social, y no como una reunión privada en la que la música formaba parte esencial.³¹ Por ejemplo, Claro (1979: 14), refiriéndose a la vida social de principios del siglo XIX, nos dice: "Pocas entretenciones tenían los chilenos en la sociedad de los albores de la Independencia. La tertulia colonial era prácticamente el único pasatiempo existente, donde la música y el baile constituían su expresión más señalada". Es decir, descarta de plano la actividad musical de los sectores más populares en el ámbito privado, centrándose solamente en la elite ya

³¹ Vera (2010b) amplía de esta forma el concepto de tertulia a otras capas de la sociedad colonial.

que es allí donde se da el fenómeno de la “tertulia colonial”. A nuestro juicio, esto puede ser explicado, en parte, porque una de las constricciones fundacionales de la musicología tradicional chilena fue la absoluta sobrevaloración de la tradición europea por sobre las expresiones indígenas o afroamericanas (Salinas, 2000).

Instrumentos encontrados en documentos

Gráfico 1: Instrumentos encontrados, siglo XVIII-XIX



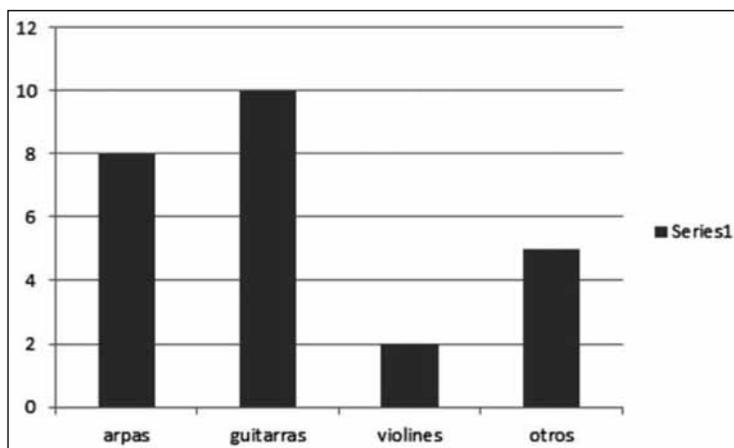
En nuestra investigación hemos encontrado mención a 61 instrumentos directa o indirectamente. El gráfico 1 presenta la información de los instrumentos encontrados entre los siglos que abarcó nuestra investigación. Como podemos apreciar, destaca en primera instancia el predominio de la guitarra (25), el arpa (11), y el piano (9) por sobre los demás instrumentos. Esto en primera instancia no debe sorprendernos, dado que está documentada ampliamente la utilización de los dos primeros en diversos ámbitos sociales en los siglos XVIII y XIX, y el piano, luego de su llegada a nuestro país a fines del siglo XVIII, se transformó en el instrumento aristocrático por excelencia, especialmente con el auge del salón romántico. Se han encontrado también violines (4), cuya utilización se ha documentado en el ámbito catedralicio (Catedral de Santiago) y también en las tertulias del Santiago del siglo XVIII. Con respecto a las menciones que hemos rotulado bajo el término “otros”, estas incluyen otro tipo de instrumentos: tambor (2), rabel (1), triángulo (1), pandero (1), flauta (1), clave (1), y objetos musicales o actividades como por ejemplo, gastos para música en ceremonias fúnebres (4).

La presencia de instrumentos musicales en las casas de los particulares de las provincias requiere una explicación: alguna función deben haber tenido dichos instrumentos. Por una parte, está la posibilidad cierta de su utilización con fines recreativos por parte de sus dueños, ya sean en reuniones privadas o solitariamente, o por el sólo disfrute estético de la música, o incluso por beneficio anímico y psíquico. Hay un caso notable presentado en este sentido por Vera (2009: 317): es el caso de un comerciante de Curicó que en 1770

dispuso en su testamento que tras su muerte una esclava suya toque el arpa en la iglesia para acompañar a su viuda quien se encontraba "con el juicio totalmente perdido". Y, por otra parte, especialmente para el caso de los pequeños propietarios, no podemos descartar un uso de tipo comercial, sobre todo si la dueña es una mujer, como veremos.

En documentos del siglo XVIII: arpas y guitarras

Gráfico 2: Instrumentos encontrados, siglo XVIII



En las fuentes del siglo XVIII hemos encontrado 8 arpas, 10 guitarras, 2 violines y 5 objetos o menciones a actividades musicales. Con respecto al arpa, esta ampliamente documentado su utilización durante la colonia como instrumento acompañante en el ámbito religioso, pero también en el profano, siendo un instrumento especialmente preferido por la elite. En el testamento de doña María Bravo de Morales, Marquesa de Piedra Blanca de Guana y Guanilla, fechado el 15 de mayo de 1719 en La Serena, se menciona que posee un "1 arpa con clavijas de plata y templador de plata"³². Habitualmente las clavijas eran de bronce, razón que nos hace pensar en un instrumento costoso, presumiblemente importado desde Lima. Fahrenkrog (2006: 44) plantea que una de las vías más plausible de introducción de instrumentos musicales durante la colonia fue el comercio naviero con la capital del Virreinato, especialmente el desarrollado durante el auge del comercio cerealero hacia Lima. Esta misma autora nos presenta uno de los primeros antecedentes de la llegada del arpa a Chile, y que se encuentra en una dote matrimonial en Santiago, en 1671.³³ Su uso se extendió rápidamente por la elite de la capital,

³² AN, ANLS, Vol. 8, f 273v. Doña María pertenecía a una de las familias más importantes de La Serena de entonces, contando entre sus pertenencias, joyas, esclavos, una hacienda en Copiapó, varias estancias y tierras en diferentes lugares del norte de Chile. Para sus honras fúnebres, dispuso de un fondo de 3000 pesos, pidiendo a sus albaceas "dispongan mi entierro, funeral y novenario de todos los conventos de esta ciudad" (AN, ANLS, Vol. 8, f. 263). Según Cavieres (1993: 97), dicha familia fue una de las que más aportó al financiamiento del Convento de la Merced en La Serena a fines del siglo XVII y comienzos del XVIII, donándole joyas y dinero en efectivo.

³³ Si bien esta investigadora cita un libro de Aurelio Díaz Meza en el que se adelanta la llegada del arpa a Chile, puesto que dicho autor no da referencias sobre fuentes ni fechas concretas, y dado que en otros libros contradice estas informaciones, la autora prefiere tomar esta información con "con cautela". Estamos plenamente de acuerdo con ello.

y, como podemos comprobar, también en provincias. Si bien es posible imaginar algún tipo de repertorio para solista, creemos que la amplia difusión de este instrumento durante el siglo XVIII se debió a que permite tocar el acompañamiento al mismo tiempo que el intérprete canta o que otra persona ejecuta un instrumento melódico. Con respecto a su utilización, sólo podemos realizar conjeturas para el caso del arpa de doña María: pudo ser utilizada en el acompañamiento de los villancicos de Navidad (costumbre muy arraigada durante la colonia), tal vez en su capilla privada, por ejemplo. Hemos encontrado antecedentes de la ejecución de música en las capillas privadas de la aristocracia terrateniente. Por ejemplo, don Lucas Robledo, vecino de San Juan de la Frontera, en 1795 señala en su testamento que cuenta entre sus bienes con una viña moscatel y una capilla en su hacienda, la que está bajo la advocación de la Santísima Trinidad. Ordena a sus albaceas erigir una fiesta en dicha capilla en honor a aquel misterio, declarando al mismo tiempo: "...es mi voluntad que un negro de mi dominio nombrado Javier que al presente tengo aprendiendo música, sirva en este ejercicio todos los días de su vida tocando en las misas así rezadas como cantadas que se digan y otros oficios de devoción que se hagan en la capilla advocación de la Santísima Trinidad..."; y si no sirviesen dicho esclavo u otros, ordena venderlos y manda poner su importe: "...a réditos y estos los consumos en pagar algún músico ajustado por el tiempo a que alcanzaren."³⁴ Lamentablemente no sabemos cuál era el instrumento que estaba aprendiendo Javier, el esclavo, pero es notable la preocupación por asegurar la música en las fiestas religiosas y oficios de su capilla. Este ejemplo nos presenta un hecho con el que nos encontramos algunas veces en las disposiciones testamentarias u otros documentos coloniales: la utilización de esclavos (mulatos o negros) como instrumentistas, ya sea aprendices (niños o jóvenes), o profesionales, es decir gente que se gana la vida ejecutando un instrumento. Dentro de los primeros, nos encontramos con el caso de Doña Manuela del Posos y Silva, residente en el valle de Samo Alto, en La Serena, quien declara en su testamento de 1772 poseer: "1 negrito llamado Bernardo de edad de 8 años, que está aprendiendo a tocar el arpa. Que lo aplique al servicio de esta iglesia"³⁵ Este ejemplo nos permite comprobar que la música podía ser un medio de sustento para aquellos que se hallaban en la base de la pirámide social, lo cual no es menor tomando en cuenta que la sociedad colonial estaba fuertemente estratificada en castas. Hemos encontrado otras informaciones sobre músicos profesionales de ascendencia africana. En 1779 en San Juan, para los servicios fúnebres del capitán Don Marcos Cano, se pagaron "20 reales al mulato Isidro para la toca del clave"³⁶. Vera (2009: 322) ha señalado la presencia de músicos de ascendencia africana en algunas instituciones religiosas de Santiago, y también el caso de la esclava arpista en Curicó en 1770. En San Juan en 1776, en el inventario de bienes de Don Juan Álvarez de Miranda y Doña Bernarda Toranzos encontramos a un esclavo violinista de nombre Mariano, de unos 18 a 20 años de edad, según consta, y un violín "con su arco"³⁷ Como vemos, no necesariamente el dueño del instrumento era el que lo ejecutaba, sino que tenía esclavos encargados para el oficio, lo que nos sugiere un gusto por el disfrute de la música por parte de los hacendados o terratenientes, ya sea en los oficios religiosos o en sus casas particulares.

³⁴ APJSJ, Navarro Cano Oro, Protocolo 1795, f. 127.

³⁵ AN, ANLS, Vol. 20, f. 267v. Suponemos que se refiere a la iglesia parroquial.

³⁶ AGPSJ, Fondo Tribunales, Caja 14 Carp. 61, Doc 2, f. 11v.

³⁷ APJSJ, Libro Joseph Sebastián de Castro, Protocolo 1776, f. 156. En el mismo Inventario se menciona más adelante "1 tambor corriente con sus palillos" (f. 160).

Con respecto a las guitarras, Samuel Claro (1997: 27) nos informa que llegó junto a Pedro de Valdivia el Alférez Real Pedro de Miranda, quien se distinguía por ser un buen ejecutante del instrumento, además de la flauta.³⁸ Es posible que esto sea una leyenda, pero lo que sí es seguro es la presencia de la guitarra en el siglo XVII, especialmente en el ámbito religioso ya que Vera ha documentado la presencia del instrumento en agrupaciones instrumentales de los conventos de la capital. Pero este instrumento nos remite directamente a la música popular, ya sea en fiestas religiosas como civiles, o incluso al mundo doméstico, puesto que hay indicios de la costumbre de tocar el instrumento en las casas de los particulares. Curiosamente, el dato nos viene del mundo religioso: en 1680 en un documento de la orden de San Francisco se exhorta a los religiosos a no tocar ningún instrumento, especialmente: "Quien tenga o toque guitarras, y con mayor cuidado se averigüe y penitencie a quien las tocara en casa de seglares..."³⁹ Esto quiere decir que existía la costumbre por parte de algunos religiosos de tocar guitarra en las casas de los "seglares", y que dicha costumbre debe haber tenido una cierta importancia como para que las autoridades de la orden trataran de refrenarla durante el siglo XVII. Por último, Vera (2010b) señala la presencia de una guitarra en el testamento de un indio de nombre Andrés Samaya, en Huasco, en 1689.⁴⁰

Por otra parte, y como hemos mencionado más arriba, durante toda la colonia es notable el acercamiento del mundo profano popular hacia los espacios religiosos hasta tal grado que las autoridades constantemente debían tomar cartas en el asunto. Por ejemplo, en el Sínodo Diocesano de 1688, en Santiago, se normó el canto de "*romances y tonos a la guitarra*" en los oficios divinos (Pereira Salas, 1941: 27).⁴¹ Durante el siglo XVIII la guitarra se popularizó muchísimo, probablemente porque se empezaron a fabricar en Chile, dada su amplia presencia en testamentos y documentos coloniales, por una parte, y dado que no aparecen como mercancías importadas en los registros de entradas de Valparaíso y la Cordillera.⁴² Citando a Risopatrón, Pereira Salas sugiere que un soldado lisiado de origen gallego de nombre Ceferino Trueba, habría instalado en Santiago en 1709 un taller de construcción de dichos instrumentos. Hasta el momento no se ha podido verificar la veracidad de dicha información. De la misma forma, según Pereira Salas (1941: 226) hacia el final del siglo existía en Santiago un "gremio de guitarreros" probablemente aludiendo a fabricantes de instrumentos, sin embargo, no explicita la fuente. Aunque no se haya podido comprobar hasta el momento, parece lógico pensar en que sí existían constructores de guitarras en nuestro país durante el siglo XVIII, por lo menos en Santiago. Sin embargo, en las regiones es un tanto más difícil de suponer ya que en nuestra investigación sólo aparece una mención a este lado de la cordillera. En Chimbarongo en 1762, en la tasación

³⁸ Seguramente Claro extrae la cita de Pereira Salas (1941: 11), quién a su vez cita un libro de Ambrosio Valdés de 1890. Es difícil comprobar la veracidad de este hecho.

³⁹ Archivo Franciscano, Actas del definitorio I: 1672-1692, F. 53, citado por Fahrenkrog (2006: 59).

⁴⁰ En la misma fuente (Retamal Ávila, 2000: 241), hemos encontrado otra mención a la guitarra: se trata del testamento del indio Don Joseph Taqui Bravo, del 27 de abril de 1723, quién declara poseer "...una guitarra que me costó tres pesos".

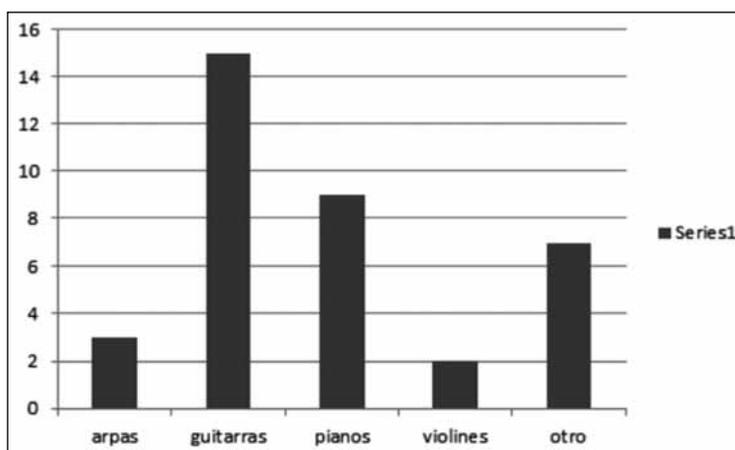
⁴¹ Las cursivas están en el original.

⁴² Vera (2010b) ha registrado la importación principalmente de claves, desde 1769 hasta 1799 a través de Valparaíso, y algunos objetos musicales, como por ejemplo, "papeles de música", unas flautas, un violín, y un clave a través de la cordillera.

de los bienes de Don Miguel de Valenzuela y Doña Agustina de Ibarra efectuada por la muerte del marido, se menciona mazo y medio de cuerdas de guitarras, tasados en 4 reales y medio.⁴³ Sin embargo, en San Juan hemos encontrado 9 menciones, y una especialmente interesante. Se trata del testamento del comerciante Juan de Castro, quién en 1785 contaba entre sus bienes nada menos que 34 guitarras.⁴⁴ No podemos saber si esas guitarras provenían de Santiago o se construían en San Juan, Mendoza o Buenos Aires, pero la cantidad relativamente alta de instrumentos encontrados en San Juan en el siglo XVIII sugiere que podrían ser originarias de Cuyo o exportadas desde Santiago. Por otra parte, Lacoste (2008b) ha probado que el tráfico de arrieros desde Cuyo hacia Chile era significativamente mayor que el del caso contrario, lo que hace más probable que las guitarras de de Castro no provinieran de Santiago. De todas formas, no es ilógico pensar que en San Juan o Mendoza se construyeran instrumentos, sobre todo tomando en cuenta el fuerte desarrollo económico que tuvo esta última ciudad durante el siglo XVIII por el comercio vitivinícola. Lo que sí demuestra el caso de de Castro, es que en San Juan existían comerciantes de guitarras y, presumiblemente, una demanda para ellas; de hecho Lacoste (2008a: 246) cree que en San Juan, si contabilizamos estos 34 instrumentos luego de su comercialización, habría por lo menos 42 guitarras en circulación.

En documentos del siglo XIX: guitarras y pianos

Gráfico 3: Instrumentos encontrados, siglo XIX



El gráfico 3 nos muestra los instrumentos encontrados en documentos del siglo XIX. Uno de los primeros hechos que nos indica es que la situación cambió en cuanto a la cantidad de arpas y guitarras. Si en el siglo XVIII la cantidad de estos instrumentos se

⁴³ AN, AJSF, Legajo 10, Pieza 5 f. 7v. Este matrimonio poseía varias estancias y tenía ganado y sobre 3000 plantas de vid, comerciando además con fanegas de trigo.

⁴⁴ APJSJ, Protocolo 1785 - 1786, f. 74v. Si bien citamos el original, esta información ya ha sido presentado por Lacoste (2008a: 246). En el mismo sitio, Lacoste señala que, además, a fines del siglo XVIII existían en San Juan 8 guitarras, 3 violines y un tambor. Desconocemos si pueden tratarse de los mismos instrumentos que nosotros hemos contabilizado.,

mantenía relativamente pareja entre sí, en el siglo XIX las arpas decrecen a 3 menciones, mientras que las guitarras aumentan a 15. Pero no sólo se produce esta diferencia, sino que también cambia la proporción de guitarras entre Chile y Cuyo: de las 15 guitarras contabilizadas, sólo 2 pertenecen a esta última provincia, registrándose en Mendoza. Lo anterior nos sugiere que durante la primera mitad del siglo XIX se extendió de mayor forma el uso de la guitarra en Chile, y al mismo tiempo el arpa dejó de ser un instrumento preferido por la elite. Esto último se puede explicar lógicamente por la llegada del piano como el principal instrumento utilizado para las tertulias del patriciado, lo que habría ido en desmedro de la consideración del arpa como símbolo de estatus social.

La siguiente descripción de lo que sucedía en el mundo de la elite a principios de siglo presentada por Samuel B. Johnston nos grafica interesantemente este punto:

Cada familia posee una guitarra y casi todos los que la forman saben tocar y cantar, y siempre que se visita de seguro que obsequiarán al huésped con una tonada. Algunas familias, aunque contadas, poseen arpas; los pianos son en extremo escasos y de valor casi incalculable; uno de estos instrumentos se lleva por completo la preferencia del "beau monde" y la hermosa que sabe tocarlo está segura de arrastrar tras sí una corte de admiradores en desmedro de su menos opulenta vecina que no cuenta con más atractivo que la guitarra (citado en Pereira Salas, 1941: 63).⁴⁵

Esta descripción es sumamente esclarecedora, y nos permite comprender los datos encontrados por nuestra investigación en provincias. En primer lugar, nos muestra la expansión de la guitarra y su repertorio característico: la tonada; en segundo lugar, nos muestra la escasez de arpas en dicho ámbito; en tercer lugar, el piano como un instrumento sólo al alcance de unas pocas familias, siendo un símbolo de "opulencia"⁴⁶; y, cuarto, la desvalorización, desde el punto de vista de la elite, de la guitarra puesto que dicho instrumento no implicaba "opulencia". No encontramos la misma concepción de la guitarra en descripciones de tertulias de la elite en el siglo anterior y esto nos hace pensar en que, en la práctica, desde principios del siglo XIX se fue imponiendo en el imaginario de la elite en Chile la imagen de la guitarra como un instrumento propio de las clases populares, lo que, en gran medida, está respaldado por las crónicas de la época, especialmente en el medio rural a través del auge de la ramada o chingana suburbana.

En Paniague, jurisdicción de San Fernando, en el inventario de los bienes que poseía Doña María del Tránsito Cervantes al momento de su defunción en 1825, encontramos una guitarra y un rabel, avaluados posteriormente en un peso y cuatro reales. Dicha mujer era una pequeña propietaria que poseía algunos ranchos y un sitio denominado "ramada",

⁴⁵ Las comillas están en el original.

⁴⁶ Aunque, como veremos más adelante, es cuestionable la escasez de pianos ya que hay otros cronistas que atestiguan lo contrario.

⁴⁷ AN, APJSF, Legajo 54, Pieza 6, f.2v.

precisamente donde murió. Al poniente de dicha ramada poseía una cancha de bolas, con "... todos los aperos necesarios..."⁴⁷ Todo esto nos ubica en el mundo popular de la vida rural del valle central chileno del siglo XIX. El juego de bolos se extendió por Chile desde el siglo XVIII y estuvo vigente hasta fines del XIX, sobre todo en el ámbito rural (Purcell, 2000: 71-83). María Graham, una cronista contemporánea de doña María del Tránsito, nos da una descripción interesante al respecto: "Bajo una ramada se arregla la cancha para el juego; en el suelo se dispone una armazón de madera de unos treinta pies de largo por unos quince de ancho..." (citado en Purcell, 2000: 74), y dentro de una cancha aplanada con arcilla se entierra esta armazón haciendo que sobresalga un poco, y se instala un anillo, consistiendo el juego en introducir una bola en éste. La descripción nos permite entender el significado de los "aperos" que aparecen en el documento y nos sugiere que doña María del Tránsito utilizaba comercialmente su cancha.⁴⁸ De hecho, Graham, al continuar con su descripción, señala: "Este es el juego favorito y tengo la seguridad de que no hay peón de la vecindad que no haya perdido y ganado alternativamente, no sólo todo su dinero, sino hasta la camisa, por lo menos media docena de veces al año, en este juego" (citado en Purcell, 2000: 74). Para efectos de nuestro estudio, lo que es más esclarecedor es lo siguiente: más allá de que en este caso concreto podamos asegurar que los instrumentos señalados servían para amenizar una ramada o chingana, estos conceptos trascienden un lugar físico y representan una forma de sociabilidad que se daba allí donde se congregaban las clases populares para divertirse.⁴⁹ Si bien, conceptualmente existe una diferencia entre "ramada", "chingana", o "fonda", algunos autores señalan que para efectos prácticos eran espacios similares: lugares de diversión popular propios del ámbito rural o suburbano en el que la música y las ingesta de bebidas alcohólicas ocupaban un lugar preponderante, y en los que la guitarra y el arpa eran los instrumentos más utilizados. Sólo a modo de ejemplo, ya que la utilización de estos instrumentos en estos espacios está ampliamente documentada, podemos leer la descripción de Basilio Hall, un cronista de principios del siglo XIX: "En las chinganas resultaban del mayor interés los músicos y danzantes para atraer a la concurrencia. Los instrumentos eran el arpa, la guitarra y el tamboril.", y continúa con una descripción de la forma en que se tocaban los instrumentos (citado en Purcell, 2000: 52).⁵⁰ Por último, en cuanto al rabel de doña María del Tránsito, no es extraño que aparezca en San Fernando, ya que, como nos cuenta Pereira Salas (1941: 230), se extendió rápidamente por Colchagua, siendo tan popular como el tradicional guitarrón.⁵¹

⁴⁸ Según Salazar (2000: 278), una de las imágenes típicas de la mujer de pueblo que existían en el imaginario del siglo XIX fue la que él denomina "... 'grupo báquico', constituido por muchedumbres de mujeres independientes administrando ramadas enfiestadas en el centro de turbas de peones frenéticos...".

⁴⁹ En palabras de Peralta (2007: 160), la chingana era "...una *forma* de sociabilidad, con lo cual se deduce que lo fundamental, al momento de definirla, no era el lugar en el que se instalaba, ni tampoco la manera en que era construida, sino más bien las diversas actividades que en ella se ofrecían y que permitían la congregación social de personas que se reconocían como 'pares'. La cursiva está en el original.

⁵⁰ En el mismo sitio, Purcell señala cuatro elementos que caracterizan a su juicio la chingana: el alcohol, el canto, el baile, y la violencia.

⁵¹ Este autor, siguiendo al padre Sors, señala la presencia del rabel en Chile en el siglo XVIII, siglo en el que su uso se habría extendido, transformándose en el instrumento predilecto de los poetas populares.

Para finalizar este breve repaso por la música en el ámbito doméstico del mundo de los fruticultores, no podemos dejar de mencionar la presencia del piano en algunos testamentos o documentos notariales de la primera mitad del siglo XIX. Encontramos 9 instrumentos en 8 menciones. Un caso interesante es el que aparece en el inventario de los bienes de Daniel W. Frost fechado en La Serena el 9 de Enero de 1827, en el que se cuentan 2 pianos.⁵² Dicha persona era un rico terrateniente de origen norteamericano, y poseía, según consta en el documento, participación en minas, varias propiedades y un carruaje, entre otros bienes: es un claro ejemplo de un comerciante acaudalado, en cuyo imaginario estaría la presencia del piano como símbolo de autoafirmación social. Tenemos otro ejemplo: doña Josefa Osandón, vecina también de La Serena, poseía un “forte piano completo en buen estado” según aparece en el inventario de sus bienes de 1840.⁵³ Es interesante destacar que estos son los dos únicos casos de pianos encontrados en nuestra investigación en Chile, ya que las otras 6 menciones corresponden a Mendoza (5) y San Juan (1).⁵⁴ El primer piano que llegó a nuestro país fue en 1790; en 1802 llegó un pequeño cargamento de 6 pianos en una fragata a Valparaíso; en 1806 se retiró de dicha aduana otro piano; y entre los años 1817-18, llegaron por lo menos 10 pianos y 6 cajones con pianos, aunque no podemos precisar el número de instrumentos que contenían (Pereira Salas, 1941: 371-372). Lo anterior nos indica la rapidez con que se extendió el uso del instrumento entre la elite de la capital o Valparaíso. De hecho María Graham da a entender que en la década del 20’ la presencia del instrumento era habitual y, por supuesto, era interpretado por mujeres, aunque critica que sean “pocas las que se toman la molestia de aprender teoría” (Pereira Salas, 1941: 72). De los dos pianos de Frost, uno fue avaluado en 450 pesos y el otro en 250 pesos, lo que revela el alto costo que tenían, tomando en cuenta que se trataban de instrumentos usados al producirse la tasación.⁵⁵ Para el caso de los pianos encontrados en Argentina, los valores fluctuaban entre 100 pesos y los 450 pesos. Con respecto a provincias, Pereira Salas (1941: 87) cita la crónica de un capitán inglés (Blankeley), quién dice que en San Carlos de Chiloé en 1833 era “muy común” el piano, resaltando la influencia de la ópera italiana en la música de salón, algo que se mantendrá durante el siglo XIX. Sin embargo, y aunque es un dato interesante a considerar, un poco más adelante, en el mismo sitio Pereira Salas nos informa que a Curicó llegó el primer piano recién en 1836. Siendo un instrumento caro, como hemos visto, y teniendo que ser exportado ya que en nuestro país no se construía, es lógico pensar que su rápida popularidad entre los sectores adinerados de Chile se circunscribiera a Santiago y Valparaíso, por lo menos hasta la década del ’20, y que, salvo casos aislados, tardara un poco más en llegar masivamente a los salones de la burguesía de provincias.

Conclusiones

En este estudio hemos aportado datos para respaldar nuestra tesis con respecto a que, por lo menos a partir del siglo XVIII y hasta mediados del siglo XIX, existió una mayor actividad musical en el ámbito doméstico de provincias que la sugerida por las

⁵² AN, ANLS, Vol 74, f. 27.

⁵³ AN, ANLS, Vol 89, f. 455.

⁵⁴ Entre los pianos argentinos, el caso más antigua data de 1834, y el más “moderno” de 1863.

⁵⁵ Lamentablemente, no tenemos la tasación del piano de doña Josefa Osandon.

investigaciones de la musicología tradicional, basándonos en la información relevada en testamentos y documentos notariales de un grupo social bastante representativo del mundo colonial como fueron los fruticultores, que demuestra la existencia de instrumentos musicales en sus viviendas, además de objetos relacionados con la música y actividades en donde se utiliza la música. Hemos encontrado 61 menciones a instrumentos u objetos musicales, incluyendo datos sobre música en ceremonias fúnebres. Los datos recogidos señalan que el arpa y la guitarra eran con diferencia los instrumentos más utilizados en el siglo XVIII, lo que ha sido respaldado acudiendo a investigaciones previas a la nuestra, y hemos señalado también que para el siglo XIX el arpa cede el puesto al piano, instrumento que se expandió rápidamente entre la burguesía de la capital y Valparaíso. Sugerimos que su expansión a otras zonas del país se produjo después de la década del '20, dado que sólo hemos encontrado tres instrumentos en Chile, contra seis en Mendoza y San Juan. Hemos señalado además evidencias que indican que existía una valoración distinta en el imaginario de la burguesía con respecto al estatus social que implicaba la posesión de pianos con respecto a las guitarras.

Otro elemento que surge de nuestra investigación es la mantención de estas últimas como el instrumento de mayor presencia durante el período abarcado por nuestra investigación. Sin embargo, en el siglo XVIII sólo hemos encontrado un caso en el Chile Cisandino, y nueve en Cuyo. Tomando en cuenta el caso de Juan de Castro, hemos sugerido la posibilidad de que en Cuyo se construyeran guitarras, y que existía una demanda para ellas. Por otra parte, hemos visto que la situación se invierte totalmente en el siglo XIX, ya que encontramos trece guitarras en Chile y sólo dos en Cuyo. Señalamos que esto, en gran medida, se explica por la expansión de la guitarra en las zonas rurales del país durante el siglo XIX, coincidiendo con el auge de la ramada y la chingana, características de las manifestaciones de sociabilidad popular de la época.

Como hemos podido comprobar, la revisión de fuentes notariales de la época, y en especial testamentos e inventarios de bienes, nos permite acercarnos un poco al mundo de los fruticultores coloniales e imaginarnos que en su vida la música estaba mucho más presente que lo que sugirió en su momento los estudios de la musicología tradicional. No sólo el trabajo ni la subsistencia diaria, no sólo el comercio ni "la salvación" de su "alma" preocuparon al fruticultor tradicional, sino también la música, como acompañamiento en su último tránsito, como goce estético o vehículo para la diversión individual o grupal. Nos imaginamos así el mundo de los fruticultores no sólo compuesto, entre otros elementos, por el color y olor de sus plantas y árboles frutales, sino que también, de vez en cuando, por el sonido de algún arpa, guitarra o, en algunos casos, pianos.

Referencias bibliográficas

- Alruiz, Constanza y Fahrenkrog, Laura (2008). "Construcción de instrumentos musicales en el Virreinato del Perú: vínculos y proyecciones con Santiago de Chile". En *Resonancias* 22 (Santiago de Chile, 2008): 43-62.
- Cavieres F., Eduardo (1993). *La Serena en el s. XVIII. Las dimensiones del poder local en una sociedad regional*. Valparaíso, Ediciones Universitarias de Valparaíso, 1993.
- Claro, Samuel. "La vida musical en Chile durante el Gobierno de Don Bernardo O'Higgins". En *Revista Musical Chilena*, XXXIII/145 (Santiago de Chile, enero-marzo, 1979): 5-24.
- Claro, Samuel. *Oyendo a Chile* (3ª Edición). Santiago, Andrés Bello, 1997.
- Claro, Samuel y Jorge Urrutia. *Historia de la música en Chile*. Santiago, ORBE, 1973.
- Fahrenkrog Cianelli, Laura Olivia. El arpa en Santiago de Chile durante la colonia. Tesis de Licenciatura, Universidad Católica de Chile, 2006.
- Falch Frei, Jorge (Pbro). "Las cofradías en Chile en tiempos virreinales". En Marcial Sánchez Gaete (dir.) *Historia de la Iglesia en Chile*, Tomo I, *En los caminos de la conquista espiritual*. Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 2009: 323-344.
- Lacoste, Pablo. "La hacienda vitivinícola (Mendoza y San Juan, siglo XVIII)". En *Universum*, 22, Vol. 1 (Talca: 2007): 152-185.
- Lacoste, Pablo. *La mujer y el vino*. Mendoza, Caviar Bleu, 2008a.
- Lacoste, Pablo. "El arriero y el transporte terrestre en el cono sur (Mendoza, 1780-1800). En *Revista de Indias*, Vol. LXVIII, nº 244 (Madrid: 2008b): 35-68.
- Lacoste, Pablo (Coor.). Marcela Aranda, José Antonio Yuri, Amalia Castro, Mario Solar, Natalia Soto, Katherine Quinteros, Jocelyn Gaete, Javier Rivas y Cristián Chávez. "Frutos secos en Chile y Cuyo. Nogales, almendros y castaños (1700-1850)". En *Hib. Revista de Historia Iberoamericana*, Vol. 2, Núm. 2 (Madrid, 2009): 38-51.
- Marchant, Guillermo. "El Libro Sesto de María Antonia Palacios, c. 1790. Un manuscrito musical chileno". En *Revista Musical Chilena*, LIII/192 (Santiago de Chile, julio-diciembre, 1999): 27-46.
- Peralta C., Paulina. ¡Chile tiene fiesta! El Origen del 18 de septiembre (1810-1837). Santiago, LOM, 2007.

- Pereira Salas, Eugenio. *Los orígenes del Arte musical en Chile*. Santiago, Imprenta Universitaria, 1941.
- Purcell Torretti, Fernando. *Diversiones y juegos populares. Formas de sociabilidad y crítica social. Colchagua, 1850-1880*. Santiago, Ediciones de la Dirección de Bibliotecas, Archivos y Museos, 2000.
- Ramos, José Miguel. "El corpus musical de la iglesia del hospicio de Talca: una aproximación a la actividad musical en la ciudad antes del Concilio Vaticano II" (1857-1916)". En *Neuma, Año 3*, (Talca, 2010): 34-57.
- Retamal Ávila, Julio. *Testamentos de "indios" en el Chile colonial: 1564-1801*. Santiago, Universidad Nacional Andrés Bello, 2010.
- Rondón, Víctor. "Música jesuita en Chile en los siglos XVII y XVIII: primera aproximación". En *Revista Musical Chilena*, LI/188 (Santiago de Chile, julio-diciembre, 1997): 7-39.
- Rondón, Víctor. "Música y cotidianeidad en el Convento de la Recoleta Dominicana de Santiago de Chile en la primera mitad del siglo 19". En *Revista Musical Chilena*, LIII/192 (Santiago de Chile, julio-diciembre, 1999): 47-74.
- Salazar, Gabriel. *Labradores, peones y proletarios*. Santiago, LOM, 2000.
- Salinas, Maximiliano Campos. "¡Toquen flautas y tambores!: una historia social de la música desde las culturas populares en Chile, siglos XVI-XX". En *Revista Musical Chilena*, LIV/193 (Santiago, enero-junio, 2000): 45-86.
- Vera, Alejandro. "Las agrupaciones instrumentales en las ciudades e instituciones periféricas de la colonia: el caso de Santiago de Chile". En *Música Colonial Iberoamericana: interpretaciones en torno a la práctica de ejecución y ejecución de la práctica, Actas del V Encuentro simposio internacional de musicología "Misiones de Chiquitos"*. Víctor
- Rondón (Ed.). Santa Cruz de la Sierra: Fondo Editorial Asociación Pro Arte y Cultura, 2004a: 109-136.
- Vera, Alejandro. "La música en el Convento de La Merced de Santiago de Chile en la época colonial (siglos XVII-XVIII)". En *Revista Musical Chilena LVIII/201* (Santiago de Chile, enero-junio 2004b): 34-52.
- Vera, Alejandro. "La música en los espacios religiosos". En Marcial Sánchez Gaete (dir.) *Historia de la Iglesia en Chile, Tomo I, En los caminos de la conquista espiritual*. Santiago: Editorial Universitaria, 2009: 287-322.

Vera, Alejandro (2010a). "Coro de cisnes, cantos de sirenas: una aproximación a la música en los monasterios del Chile colonial". *En Revista Musical Chilena*, 64/213 (Santiago de Chile, 2010a): 26-43.

Vera, Alejandro (2010b). "¿Decadencia o progreso? La música del siglo XVIII y el nacionalismo decimonónico". *En Latin American Music Review*, 31/1 (Austin, Texas, 2010): pp. 1-39.

Abreviaturas: AN: Archivo Nacional; ANLS: Archivo Notarial de La Serena; AJSF: Archivo Judicial de San Fernando; APJSJ: Archivo del Poder Judicial de San Juan; AGPSJ: Archivo General de la Provincia de San Juan.

14.

LA FRUTA EN LA PINTURA COLONIAL DE CHILE. ¿DECORACIÓN O SIMBOLISMO?

Olaya Sanfuentes

Las frutas están presentes en la pintura colonial en Chile. No diremos pintura colonial chilena, porque las obras relevadas para este artículo son aquellas que circularon por el territorio que hoy llamamos Chile, pero que en su mayor parte fueron facturadas dentro de los límites del virreinato del Perú. Esto nos demuestra que había un espíritu compartido en los móviles que animaban la producción de pintura, enfocada a una demanda más o menos homogénea, donde la pintura religiosa ocupaba un rol protagónico. Esto nos permite, de igual forma, utilizar algunos ejemplos de obras de arte dentro del virreinato para justificar nuestros argumentos relativos a Chile.

Las frutas son algunos de los elementos del mundo natural presentes en las artes coloniales. Sin embargo, cuando están ahí, no son ellas las que articulan por sí mismas el discurso de los cuadros –como ocurrirá años más adelante con el género de las naturalezas muertas o bodegones–, sino que están presentes para ayudar a consolidar el discurso de los sujetos del cuadro. En este sentido, las frutas jugarán diferentes funciones. Unas veces ayudando a generar un vocabulario visual que adjetive el motivo de la pintura, otras veces simbolizando conceptos que también ayudan a los cuadros en su pedagogía. Intentaremos mostrar que las frutas y las flores no son meras decoraciones de la pintura colonial, sino que cumplen roles significativos. Su presencia es cualitativamente variable y juega diferentes funciones. A esas funciones es que nos referiremos en este artículo.

Con este capítulo pretendo relevar la importancia de la fruta en las artes visuales, como un elemento de la vida cotidiana digno de ser representado. Al igual que Carolina Pavez en el capítulo VI de este libro, dedicado a los bodegones del siglo XVII, desplegaré aquí las posibilidades simbólico-alegóricas que la fruta presentó, sobre todo en el género de la pintura religiosa, donde debido a su reconocida dignidad, entró en el espacio de la representación de lo sagrado.

Partes de un vocabulario visual

La fruta puede aparecer, junto con flores, rodeando a un personaje que, generalmente, es la Virgen. Se les ha interpretado como una mera herramienta decorativa, pero considero que la elección de la forma en que se disponen flores y frutas en el cuadro tiene un significado más profundo y son piezas de un vocabulario visual que comulga con la naturaleza y el objetivo del cuadro.

A veces los vegetales se disponen en forma de un arco que recuerda la estética visual del triunfo, heredada de la época clásica y muy utilizada en el Barroco. En el contexto de la Contrarreforma católica se utilizan y sobreutilizan las imágenes visuales como una forma de contrarrestar el ataque protestante a las imágenes de devoción, pero también por su gran capacidad expresiva y potencialidad pedagógica. Muchas de las imágenes resultantes están enfocadas a representar el triunfo. El triunfo del bien sobre el mal, de Cristo sobre Lucifer, de la Iglesia Católica sobre la Protestante, de la "religión verdadera" sobre las idolatrías. En este contexto es que proliferan tanto en Europa como en América imágenes de la Inmaculada, que en su motivo lleva implícito el triunfo de la Virgen sobre la serpiente; del arcángel san Miguel, que también triunfa sobre Lucifer el ángel caído; de la fiesta del Corpus Cristi, que celebra el triunfo de Cristo sobre la muerte y logra permanecer en la hostia consagrada.

Así como abundan los motivos triunfales, se utiliza asimismo un vocabulario visual del triunfo, de acuerdo a la teoría del decoro y como apoyo al motivo a representar. Arcos, trompetas, pendones, banderas, palios colaboran todos a mostrar una Iglesia Católica triunfante. En las entradas triunfales de ciudades europeas, así como en las fiestas coloniales americanas abundan los arcos triunfales. Cada uno elige cómo decorarlos. El recurso al arco es, por tanto, visualmente presente y numéricamente constante en la sociedad colonial americana. **(Figura 1)**

Figura 1



También estas flores y frutas rodeando a la Virgen pueden leerse como coronas o guirnaldas, lo cual no viene sino a fortalecer el argumento de una cultura visual triunfal y relacionada con la divinidad. En los Juegos Olímpicos se coronaba la victoria con laurel, en las ovaciones romanas se utilizaba una corona de mirto, mientras una de encina era una corona con connotación cívica. Aunque es más común la guirnalda o arco puramente de flores, también los hay con flores y frutas. En todo caso, el significado es el mismo: la naturaleza colaborando en el triunfo y dignidad de la Virgen o de otro personaje a homenajear.

El recurso floral y frutal pareciera reforzar la figura tierna pero triunfante de la Virgen, en la batería de personajes de la religión católica que hay que fortalecer y difundir. Las flores y las frutas son signos de la vida y de los ciclos de una naturaleza que nunca muere. A la flor le sigue la fruta y así, se triunfa sobre la muerte. Es una concepción cíclica que se constituye al ver los cambios constantes y dialécticos de la naturaleza en que los días suceden a las noches, las estaciones dan paso a las estaciones, la muerte da origen a la vida. Es un concepto de temporalidad en que prima lo constante. Por esto es que creemos que flores y frutas están siempre representadas en su mejor momento: recién florecidas, lozanas, frescas, turgentes y sugerentes. Recién en el siglo XVIII surgirá un interés más científico por representar momentos específicos de los especímenes de la naturaleza, aunque quizás un antecedente anterior es el tratamiento que le da Caravaggio a los canastos de frutas, donde una mirada cercana y atenta repara también en las imperfecciones de los elementos, no demostrando una "inmaculada pureza de las frutas" (Schneider, 2003: 112). Pero en nuestro caso la cosa es diferente: las frutas están perfectamente representadas y están ahí para simbolizar lo mejor de la naturaleza y cumplen con hacer un llamado a desplegar también lo mejor de sus espectadores.

Un regalo para los dioses

La fruta aparece muchas veces en canastos. Si bien la exégesis bíblica dice que el canasto con frutas representa las Escrituras y su dulzura es el alimento del alma (Malaguzzi, 2008: 225), pensamos más bien que deben leerse como ofrenda a la divinidad. Es la posibilidad de convivencia entre las dos esferas, la humana y la divina. El hombre le entrega a su dios lo mejor de su tierra y el dios le devuelve con dones varios (Mauss, 1967; Duvignaud, 1997; Hyde, 2007 y Windengren, 1976). La posibilidad de esta práctica se basa en el misterio de la Encarnación, en que el dios se ha hecho hombre y como tal tiene necesidades físicas, entre ellas el alimento.

En un "Descanso en la huída a Egipto" del siglo XVIII y facturado en Cuzco, un ángel ofrece al niño un canasto lleno de frutas, donde podemos reconocer uvas, una granada, probablemente duraznos y otras frutas supuestamente americanas. (**Figura 2**) Arrodillado en un suelo cubierto de flores, con gran humildad, el ángel le otorga su ofrenda a un niño que la recibe gustoso y atendido por su propia madre. Las frutas están ahí para simbolizar dones espirituales que se le ofrecen al Niño Jesús. Puede alivianarle el viaje o la certeza

de que esta huída es la antesala de sufrimientos posteriores. Se le ofrecen frutas en el camino como los fieles ofrecen virtudes y sacrificios a sus divinidades para pedirle dones o agradecerles favores.

Figura 2: “Descanso en la huída a Egipto”



Esta forma de constituir significado es análoga a la que las monjas de convento realizan en sus celdas con sus propios fanales votivos. Nos referimos a aquellas cápsulas ovaladas de vidrio que albergan un Niño Jesús rodeado de pequeñas figuritas. Al niño, entre otras cosas, le ofrecen miniaturas de artesanía representando flores y frutas. En su miniaturización contienen todo el significado de la naturaleza pero son muestras de humildad frente a la grandeza de la divinidad. Como las frutas de los canastos de las pinturas virreinales, no son otra cosa que símbolos de virtudes espirituales a ofrecer.

La forma de mostrar las frutas ya cortadas y en canastos, implica un trabajo de horticultura. Existían huertos en los conventos –donde generalmente estos cuadros estaban colgados–, que exigían una serie de trabajos manuales. Esta relación entre el trabajo en la naturaleza y la vida espiritual era de larga data. Ya desde la Edad Media los monasterios y conventos poseían tierras cultivables para sostenerse y como encarnación de su propia visión de la naturaleza. A través de este trabajo había posibilidades de conversión espiritual y una forma de participar en la obra creadora de Dios.

El sentido de la fruta como ofrenda se aprecia también en aquellos cuadros cuyo motivo es la Adoración de los Reyes Magos y los pastores. En el Monasterio de las Clarisas Descalzas de la Victoria existe un anónimo del siglo XVII en que se muestra este escenario. Es bastante significativo que en estas composiciones aparezcan frutas. Otra adoración de pastores encontramos en el monasterio de las Capuchinas, donde un humilde personaje se acerca al niño con un canasto de frutas. A su lado, una campesina sujeta un canasto repleto

de variadas frutas sobre su cabeza y mira con devoción y humildad al niño a quien quiere regalar lo mejor de sí misma.

Siguiendo con el motivo de la adoración, las ofrendas de frutas que encontramos en los soportes bidimensionales de la pintura virreinal son una forma de constituir significado similar a la que encontramos en soportes tridimensionales. Efectivamente, los pesebres o nacimientos barrocos están llenos de personajes populares trayendo cosas del campo y otros objetos y comidas propias de su vida cotidiana.

En un nivel intermedio, el sobrerrelieve que está en Museo Nacional de Bellas Artes y cuyo autor es el Maestro de san Roque puede leerse en este código. Se representa una Adoración de los pastores en madera policromada y estofada. Los pastores ofrecen al niño ofrendas de su entorno rural: en el segundo plano uno de ellos carga un cordero, mientras en el centro de la composición hay un personaje que lleva una suerte de morral desde el cual se asoma un perro y en su mano izquierda trae una fruta.⁵⁶

En el registro de la ofrenda, tenemos también la representación de la Natividad en la serie de la Vida de la Virgen que está en el Monasterio del Carmen de San José.⁵⁷ A la Virgen niña, los ángeles le preparan un canasto con flores y otro con frutas como regalo.

Las mesas del Señor

Un tercer escenario en que la fruta se presenta es el de las mesas coloniales, formando parte de composiciones religiosas mayores. En las Últimas Cenas y en aquellos pasajes de las vidas de santos, la comida y las prácticas a ella asociadas podrían interpretarse como representaciones simbólicas del lugar ocupado por frutas, panes y repostería en la dieta de ciertas clases sociales coloniales.

Al ser representadas en escenas de carácter religioso y con objetivo edificante, estas frutas conviven con otra serie de alimentos y objetos de uso cotidiano para simbolizar lo humano y terrenal en contraposición a lo divino y celestial. Lo humano y terrenal es muchas veces tomado de un mundo cotidiano real, que proporciona fuentes de inspiración para lograr familiaridad con los objetos. Es un recurso típicamente barroco esto de teatralizar eventos religiosos o de la vida de santos, con personajes, edificios y artefactos de la cultura material contemporánea que sean reconocibles por los espectadores. El objetivo es hacer familiar el evento a representar y lograr así la verosimilitud. Por esta razón es que la serie de la vida de san Francisco, que históricamente ocurre en la Europa del siglo XIII, se adapta al siglo XVIII americano con trajes de la corte virreinal peruana, escenas de la vida cotidiana de plazas reconocibles y se introducen vajillas, platillos y frutas del mundo circundante. Por eso es que su individualidad y especificidad se enfatizan (Sullivan, 2007).

⁵⁶ Para un análisis más estilístico de esta obra véase: Cruz, 1986: 237.

⁵⁷ El cuadro que presentamos forma parte de una serie de 12 cuadros de la Vida de la Virgen. Es de autor anónimo, probable seguidor de Diego Quispe Tito. Por tanto, de escuela cuzqueña. Para más información sobre el cuadro y la serie, véase Mebold, 1987: 108-109.

Este es el carácter representativo que tienen estos objetos en los cuadros. Están tomados, muchos de ellos, de la vida real, y como tal vuelven a ser representados en estas escenas.

Pero estos objetos también tienen el don de lograr la presentación, y poder tener existencia por sí solos, existir por sí mismos en el cuadro, con independencia del mundo real. Están ahí para mostrar características propias de la naturaleza, como la humildad y sublimidad que pueden encarnarse en uvas, manzanas, ajíes, duraznos y chirimoyas. Por su carácter representativo es que logramos reconocer muchas de las especies, pero por su carácter presentativo, pueden todas agruparse como frutas y estar ahí solamente para ponerse al servicio del motivo del cuadro.⁵⁸

Una muestra de este fenómeno es el hecho que los objetos de las mesas están dispuestos con orden propio, descansando ahí separados, cada uno desplegando su individualidad; parecieran organizarse en forma independiente del orden social, con una lógica propia que trata de escapar de la conciencia de los humanos que aparecen en la escena. Por eso es que podemos pensar que no son meras decoraciones, sino conjuntos simbólicos en sí mismos.

Por otra parte, estos son objetos con los cuales todos estamos tan familiarizados en la vida real que no reparamos especialmente en ellos. En estas composiciones, en cambio, la mirada se desvía para enfocarse en ellos y al cobrar protagonismo en su individualidad y disposición vistosa en las mesas representadas, adoptan una grandiosidad y dignidad que sólo se puede entender si están al servicio de algo superior.

Podemos poner como ejemplo un cuadro mexicano que incluye Edward Sullivan en su libro (2007). En la pintura de Gaspar Muñoz de Salazar, "Cena Mística", entre las comidas, apreciamos un trozo de pan, bizcochos, y una variedad de frutas y verduras que dan el tono local. Entre ellas hay un limón, una pera, una manzana, una tuna, varios ajíes, una granada, una chirimoya y una guanábana. Cada una de ellas aporta en dotar de familiaridad al ambiente representado y de ser un recordatorio de un mundo real y posible. Sullivan dice que es como si realmente se pudiese palpar el ambiente novohispano (2007: 75). Pero pensamos que esas frutas están también ahí para simbolizar la comida y su analogía con el alimento del alma que implica una comunión con Cristo. **(Figura 3)**

⁵⁸ Esta distinción entre representación y presentación la leí en Norman Bryson (1993), quien a su vez la toma prestada de Stephen Bann, el creador de este binomio. La representación involucraría la mimesis, la repetición de lo que estaba realmente ahí, de una realidad conocida. Lo presentado es lo que ocurre solamente dentro de la composición, son objetos que existen ahí y sólo ahí. A partir de esta distinción, yo sugiero que lo que está en el cuadro por vida propia, comulga, necesariamente con el motivo, la atmósfera y el objetivo del cuadro.



Figura 3: "Cena Mística"

En el ámbito de influencia de la pintura cuzqueña que llega a Chile, tenemos algunos cuadros de la serie de la vida de San Francisco, en el monasterio del mismo nombre en Santiago. En "San Francisco reparte el pan entre los pobres", por ejemplo, podemos ver representados varios objetos, entre los que figuran algunas frutas que incluso logramos reconocer en su particularidad. Pero estas tienen también la capacidad de simbolizar, en su conjunto, la riqueza de la casa del santo, versus la pobreza de los personajes de la derecha. El puente se lleva a cabo a través de la actitud de Francisco, quien comparte su mesa con los pobres y enaltece así a todos los objetos materiales y terrenales, que a través de la caridad y la generosidad se acercan al plano espiritual. Los objetos, en este escenario, toman vida propia y no dependen de su correspondencia con la realidad. **(Figura 4)**



Figura 4: "San Francisco reparte el pan entre los pobres"

Un ejercicio parecido podemos realizar con el cuadro “Santa María de los Ángeles aparece en llamas”, de la serie de san Francisco de Santiago. En un primer plano, san Francisco, santa Clara y otros monjes están arrobados por un espíritu divino, que se representa sensiblemente a través de llamas que arden. Son representaciones sensibles de conceptos espirituales. La mesa –o mantel- en el suelo con jarros, platos, utensilios varios, flores y frutas, también es la manifestación sensible del alimento del alma, que parece sugerido atrás con un retablo que alberga un sagrario, presencia eucarística vinculada al banquete místico (García-Atance, 2002: 72). Las frutas que conforman esta mesa, nuevamente representan frutas que existen en el mundo real americano. Pero están aquí con vida propia para ayudar a simbolizar el motivo del cuadro. **(Figura 5)**



Figura 5: “Santa María de los Ángeles aparece en llamas”

En el cuadro “El Milagro de las manzanas” de la misma serie, ocurre lo mismo: las frutas están ahí representadas, pero también presentadas. Las manzanas que protagonizan la narración se presentan para simbolizar la vida que triunfa frente a la muerte y logra devolver la gracia. Probablemente hay ahí una alusión al fruto del Árbol de la Ciencia del Bien y del Mal (García-Atance, 2002: 75). Es en este doble juego que los objetos y, entre ellos las frutas, se mueven en la pintura colonial.

En relación a la iconografía específica de las Últimas Cenas que hemos relevado para este trabajo,⁵⁹ cabe destacar y aplicar la interpretación que hiciera sobre un grupo de Últimas Cenas andaluzas, el español Manuel Pérez Lozano (1989). Argumenta que, a pesar de la ortodoxia requerida en la interpretación de los eventos de la vida Cristo a partir de las normas del Concilio de Trento, en varias Últimas Cenas aparece una serie de utensilios y vegetales que no se mencionan en los Evangelios. Habría que buscar en la Pascua judía, narrada en el Éxodo y en el Levítico, donde se relata que el cordero se comía acompañado de vegetales. Añade que en las grandes fiestas judías se utilizaban naranjas y limones de

⁵⁹ Últimas Cenas coloniales en Santiago de Chile donde aparecen frutas: En el convento de Las Dominicas de Santiago existe una Última Cena de pintor anónimo, seguidor de Diego de la Puente; en el museo de la catedral de Santiago hay también una Última Cena de Diego de la Puente del año 1652.

adornos. El limón simbolizaba la misericordia y la piedad y la farmacopea lo consideraba un antídoto contra los venenos. En este contexto, y poniendo de relieve el hecho de que el Concilio de Trento dice que la Eucaristía puede ser una protección contra el pecado, -una suerte de medicina celestial-, no es extraño pues la inclusión de limones y otras frutas en las pinturas barrocas con el tema de la Última Cena. A pesar de que no circularon en nuestro país, hemos encontrado varias últimas cenas en el ámbito quiteño donde las uvas y otras frutas están presentes representando la Eucaristía.⁶⁰ (Pazos 2008) Es muy probable que este tipo de composición haya también circulado por nuestro territorio.

Iconografías nemotécnicas

Entre las frutas simbólicamente importantes está la uva, que suele asociarse a la Eucaristía. Ejemplo de esta asociación en la pintura colonial en Chile la encontramos, en el cuadro de la Crucifixión de Cristo en la Iglesia de san Francisco de Chiu Chiu. A través de un programa iconográfico, se representa la crucifixión con los signos de la pasión y el tema del lagar místico (**Figura 6**). El símil del cuerpo de Cristo con el fruto de la vid se encuentra en varios pasajes de la Biblia. Lo más probable es que la metáfora haya salido de una interpretación narrativa de las Escrituras y de ahí se haya convertido en un tema votivo capaz de tomar las características específicas de tiempos y lugares diferentes.



Figura 6: Crucifixión de Cristo

⁶⁰ Una Última Cena anónima del siglo XVIII en el Refectorio de la Antigua Recoleta de san Diego; otra anónima del siglo XVIII en el Antiguo Hospital san Juan de Dios; otra de Vicente Albán del siglo XVIII en el Museo de Arte Religioso de Popayán; así como un lienzo anónimo del siglo XVIII tardío del Museo del Santuario de Guápulo.

Según Silvia Canalda i Llobet y Cristina Fontcuberta y Famada la imagen del lagar místico se sustenta en dos pasajes del Antiguo Testamento, que luego los padres de la Iglesia interpretaron como prefiguraciones del sacrificio divino y de la Eucaristía. En el Libro de los Números los hijos de Israel cortaron un racimo de uvas y lo llevaron sujeto a una vara hasta un lugar concreto de Canáan. Por su parte, Isaías habla de aquel que vestido de rojo pisa el lagar solo. Surge una iconografía a partir del siglo XII que luego va adquiriendo características propias en diferentes lugares. En el siglo XIII San Buenaventura formula un comentario que servirá para articular una alegoría eucarística en el barroco: "el vino es la imagen de la sangre que extrae el racimo, es decir, del cuerpo de Cristo, prensado por los judíos en el lagar de la Cruz" (Mujica, 2003: 267). En el siglo XVI, las imprentas de Wierix y de Juan de Courbes también habrían hecho sus propias interpretaciones visuales. Recordemos que una de las principales fuentes de inspiración en América a la hora de generar iconografías para la pintura fue a través de los grabados flamencos.

Esta iconografía tuvo enorme difusión popular porque sus imágenes eran visualmente fuertes y fácilmente asimilables en sociedades tradicionales agrícolas.

La composición puede asimismo ser una interpretación local del árbol de Jesse o del árbol de la vida. Se utilizan mucho en el Barroco, como figuración simbólica de las genealogías y escatologías. Una forma de mostrar los orígenes y los finales de los tiempos, a través de árboles genealógicos que logran incluir variados conceptos y personajes afines, "un esfuerzo gigantesco de reunión y síntesis absoluta de la peripecia cristiana en su travesía por las edades" (De la Flor, 2003: 20). En este caso, la inclusión de viñedos, simbolizaría el sacramento de la Eucaristía. Efectivamente, las vides son un elemento simbólicamente significativo a la hora de aludir a la relación de Cristo con su pueblo. "La potencia regeneradora de la vegetación se utiliza entonces en la Biblia como imagen perfecta de un proyecto de redención logrado por la pasión de Cristo, proyecto que tiene raíces en tiempos muy antiguos y frutos venideros" (Russo, 1998: 11).

La apropiación americana del tema está dada por la presencia de Santa Rosa de Lima, quien aparece con San Juan, la virgen María, san Antonio y santo Tomás de Aquino. Probablemente el otro personaje sea el obispo don Manuel de Mollinedo y Angulo, gran mecenas del arte cuzqueño (González, 2009: 69). A través del árbol de la vida y su potencialidad inclusiva capaz de unir el antiguo y el nuevo testamento, vemos que se articula también una inclusión geográfica: la iglesia del Nuevo Mundo ocupa un lugar dentro de la tradición cristiana occidental.

Esta misma temática es la que apreciamos en la iglesia de San Lucas de Toconao. En esta pintura cuzqueña, probablemente de finales del siglo XVIII, Cristo aparece con los signos de la Pasión: corona de espinas, clavos, escalera, el gallo acompañando el motivo del lagar místico, expresado visualmente con la vid con uvas negras.

La granada es también una fruta simbólicamente importante y la encontramos en cuadros coloniales. En el convento del Carmen de san José existe una pintura denominada

“La Virgen de la Granada”, de autor anónimo, pero atribuido a un seguidor de Antonio de Gamarra⁶¹. La Virgen sostiene a su hijo con amor maternal y tiene la mirada puesta en un grupo de granadas que descansan en un paño rojo. El niño le toca el mentón a su madre con ternura. En este cuadro, en que las granadas están en un primer plano y la Virgen las mira fijamente, la fruta es portadora de un importante protagonismo.

En la Biblia la granada es símbolo de la unidad del universo y en el cristianismo alude a la Iglesia porque sus semillas son muchas y contienen una unidad que da forma a la fruta. El concepto de unidad entre lo diverso (Impelluso, 2003: 145). San Juan de la Cruz ve en los granos de la granada el símbolo de las perfecciones divinas y la redondez del fruto como expresión de la eternidad divina y la suavidad del jugo como el gozo del alma (Leal del Castillo, 2002: 161). En la mitología pagana, en cambio, era un atributo de Proserpina y simbolizaba su regreso periódico a la tierra durante la primavera. Por este simbolismo es que luego el cristianismo le dio el significado de la esperanza en la inmortalidad y la resurrección. Cesare Ripa asigna una granada a la concordia y la conversación. Por último, ha sido también vista como la encarnación de la fertilidad (Ferguson, 1961).

Sin limitar la interpretación del cuadro a algún simbolismo en particular, pienso que la versión de la esperanza en la resurrección coincide con la atmósfera general de la obra en cuestión. La Virgen mira con pena y nostalgia las granadas que le recuerdan la muerte inevitable de su hijo, quien pareciera consolarla o asistirle con el gesto cariñoso. A esto podemos agregarle el hecho que durante la Edad Media, solía representarse este fruto en la mano del Niño Jesús como símbolo de la Resurrección.

Una pintura que está en el monasterio de las capuchinas de Santiago representa a san Juan de Dios con el Niño. El santo está representado de cuerpo entero en posición frontal y sostiene al niño con su brazo izquierdo. En su mano el infante tiene una granada, recordando la ciudad de ese nombre donde trabajó y murió san Juan de Dios (Mebold, 1987: 321).

Muy cercana a esta simbología es la pintura de la Virgen de la Merced con el Niño y dos santos. La Virgen coge en su mano el escapulario con el escudo de los mercedarios y un racimo de uvas que el Niño también toca comprometidamente. La virgen mira al Niño y él mira al espectador cobijado en el manto de la cabeza de su madre. La Virgen de la Merced es una virgen redentora que ayuda a salir de los cautiverios. A través de su pasión simbolizada en la uva, Cristo redime y salva del cautiverio del pecado (**Figura 7**).

⁶¹ Esta atribución es del Padre Mebold (1987). Isabel Cruz, por su parte, atribuye esta pintura a un seguidor de Mateo Pérez de Alesio y dice que es del año 1610, aproximadamente (Cruz, 1986: 278).



Figura 7: Virgen de la Merced con el Niño y dos santos

Una imagen que vale la pena descifrar por su relación con las flores y las frutas es la de la Virgen de la Merced en la Pasiflora y que se encuentra en el Museo de La Merced de Santiago (**Figura 8**). Es ésta una especie endémica americana cuya fruta –la granadilla– aún se come en El Cuzco y La Paz. Es similar a la granada europea, pero mientras la granada tiene una cáscara entre verde y rojiza, la granadilla es amarilla dorada. Ambas tienen cáscara dura y granos en su interior.



Figura 8: Virgen de la Merced en la Pasiflora

En la Passiflora se muestran los símbolos de la pasión de Cristo. Fue primero descrita por el padre José de Acosta: "la flor de la granadilla es tenuta por cosa notable; dicen que tiene las insignias de la pasión, y que se hala en ella los clavos y la columna y los azotes y la corona de espinas y las llagas, y no les falta alguna razón, aunque para figurar todo lo dicho es menester algo de piedad" (Acosta en Gisbert, 2009: 163). También habría sido descrita por Bernabé Cobo en el siglo XVI. En el siglo XVII, León Pinelo la describía de la siguiente forma:

...Es blanca en lo principal, del tamaño de una rosa, ábrese con solo una hoja redonda y plana, con la circunferencia dividida en muchas partes... y por reverso jaspeada de leonado; en igual distancia del centro tiene cinco señales carmesíes, como cinco llagas o gotas de sangre... Del centro sale un talle en forma de columna con sus basas y capitel, que ciñe una corona... de que nacen setenta y dos espinas. Del punto de la columna por dentro de la corona salen tres clavos bien hechos, como se pintan los de la cruz de cristo Señor Nuestro. Las hojas del árbol son en todas semejantes al hierro de una lanza... tiene a trechos otros talles delgados retorcidos como los de las vides, de color sangriento, que parecen azotes... (Pinelo, 2001: 164-165)

La historiadora Teresa Gisbert (1999) nos aporta el dato de un grabado de Nieremberg que muestra a la flor y el fruto de la granadilla del año 1635 y que habría estado circulando en el virreinato del Perú. Aporta también explicitando el hecho de que esta flor habría sido muy utilizada en la decoración barroca de las iglesias, como la de santa Cruz de Juli y en la portada de Paria.

En la pintura que presentamos aquí, el árbol de la Pasiflora ha sido utilizado como figura nemotécnica para presentar a la Virgen como personaje redentor del cristianismo. La orden de la Merced, cuyo origen se remonta al siglo XIII con San Pedro Nolasco, surge con el fin de liberar a los cautivos cristianos que han caído en manos de los moros. Este origen es el que la consagra como una orden que libera cautivos de la fe, verdadera redentora frente a la herejía mora. En este contexto es que la flor de la pasión, recuerda la redención de Cristo a toda la humanidad a través de su pasión y muerte en la Cruz. En esta pintura, la Virgen de la Merced ayuda y acompaña a los santos mercedarios Pedro Nolasco y Ramón Nonato en la tarea de liberación del pecado en América, que debe ser evangelizada para que los indígenas conozcan la verdadera religión y la sociedad criolla no caiga en la esclavitud del pecado. En esta tarea, aparece asistida por el Espíritu Santo en forma de paloma.

Reflexiones finales

Hemos desplegado hasta aquí varias pinturas de la época colonial donde aparecen frutas. Estas pinturas circularon por nuestro reino durante los siglos del virreinato del Perú. A través de sistemas explicativos hemos intentado demostrar que la presencia de la fruta en la pintura religiosa es más que decorativa. La fruta, dependiendo del contexto argumental

en que se encuentre, de su disposición en la composición pictórica y la familiaridad simbólica en la Cristiandad americana, puede tener importantes funciones para apoyar el objetivo de una Iglesia institucional y contrarreformista. La familiaridad de la sociedad colonial con el mundo agrario y la tradicional relación de flores y frutas con los ciclos de la vida, colaboraron en la creación de una batería de posibilidades para incluir en las pinturas religiosas con significados que había que enseñar. Los relatos bíblicos, los misterios de la fe y las virtudes a inculcar echaron mano de un mundo material y natural ya conocido para lograr que el fiel se familiarizara con la fe católica.

Referencias bibliográficas

- Bryson, Norman. *Looking at the Overlooked. Four Essays on Still Life Painting*. Londres, Reaktion Books, 1993.
- Canalda i Llobet, Silvia & Fontcuberta y Famada, Cristina. "El "lagar místico" en época moderna. Evolución, usos y significado de una imagen controvertida". En <http://congresos.um.es/imagenyapariciencia/11-08/paper/viewFile/811/781>
- Cruz, Isabel. *Arte y Sociedad en Chile, 1550-1650*. Santiago, Ediciones Universidad Católica, 1986.
- De la Flor, Fernando R. "Planeta Católico". En *El Barroco Peruano*, Banco de Crédito, Lima, 2003: 4-22
- Duvignaud, Jean. *El Sacrificio Inútil*. México, Fondo de Cultura Económica, 1997.
- Ferguson, George. *Signs and symbols in Christian Art*. New York, Oxford University Press, 1961.
- García-Atance, M. Carmen. "Estudio Iconográfico de la serie sobre la Vida de San Francisco". En AA.VV: *Barroco Hispanoamericano en Chile. Vida de San Francisco de Asís*. Santiago, Editado por Corporación Cultural 3C para el Arte, 2002: 29-161.
- Gisbert, Teresa, *El Paraíso de los pájaros parlantes*, Plural Editores, La Paz, 2009
- González Riffo, Carlos. *Arte Virreinal en el Desierto El Loa. Las huellas de la Fe*. Antofagasta, Consejo Regional Región Antofagasta; Corporación de la Provincia de Loa, 2009.
- Hyde, Lewis. *The Gift. How the creative spirit transforms the World*. Canongate Books, Edimburgo, 2007.
- Impelluso, Lucía. *La naturaleza y sus símbolos. Plantas, flores y animales*. Barcelona, Electa, 2003.

- Leal del Castillo, María del Rosario. "Importancia de la naturaleza y el arte en el proceso evangelizador". En *Arte y Naturaleza en la Colonia*, Museo de Arte Colonial. Ministerio de Cultura/Universidad Nacional de Colombia, Bogotá, 2002: 99-183.
- Malaguzzi, Silvia. *Food and Festing in Art*. Los Angeles, J. Paul Getty Museum, 2008.
- Mauss, Marcel, *The Gift. Forms and Functions of Exchange in Archaic Society*, New York, The Norton Library, 1967.
- Mebold, Luis. *Catálogo de Pintura Colonial en Chile*. Santiago, Ediciones Universidad Católica de Chile, 1987.
- Mujica Pinilla, Ramón. "Identidades alegóricas: lecturas iconográficas del barroco neoclásico". En *El Barroco Peruano*, Banco de Crédito, Lima, 2003: 258-320.
- Pazos Barrera, Julio. *El sabor de la memoria. Historia de la cocina quiteña*. Quito, Ediciones del Fonsal, 2008.
- Pérez Lozano, Manuel. "Variantes Iconográficas de la Última Cena, en la pintura andaluz postridentina". En *Cuadernos de Arte e Iconografía*, Tomo II-4, 1989: Disponible en <http://fuesp.com/revistas/pag/cai0410.html>
- Pinelo, León. Citado en *El Paraíso de los pájaros parlantes. La imagen del otro en la cultura andina*, Gisbert, Teresa, La Paz, Plural Editores, 2001.
- Russo, Alessandra. "El renacimiento vegetal. Árboles de Jesé entre el Viejo y el Nuevo Mundo". En *Anales del Instituto de investigaciones Estéticas*, Vol XX, número 73, Universidad Nacional Autónoma de México. México 1998: 5-39.
- Schneider, Norbert. *Naturaleza Muerta. Apariencia real y sentido alegórico de las cosas. La naturaleza muerta en la edad moderna temprana*. Colonia, Taschen, 2003.
- Sullivan, Edward J. *The Language of Objects in the Arts of the Americas*. New Haven y Londres, Yale University Press, 2007.
- Windengren, Geo. *Fenomenología de la Religión*. Madrid, Cristiandad, 1976.

15. FRUTA Y GASTRONOMÍA CHILENA La fruta en los manuales de cocina (1850-1930)

Olaya Sanfuentes Echeverría y Elisa Silva Guzmán

Como hipótesis derivada de la revisión de las fuentes, planteamos que la fruta jugaba un rol muy relevante en el sistema alimentario chileno de la segunda mitad del siglo XIX y principios del XX.

Hemos revisado manuales de receta editados en Chile en ese período y los estamos trabajando bajo un marco teórico antropológico, del cual tomamos prestado el concepto de “Sistema Alimentarlo”. El objetivo principal es poder establecer qué roles cumplen los distintos tipos de fruta en el sistema del Chile central, considerando los diversos tipos de preparaciones y las prácticas sociales asociadas a ellos.⁶²

Hablaremos de las fuentes considerando sus contenidos y objetivos, desde su condición histórica. Al mismo tiempo explicaremos el método con que nos estamos acercando a ellas. Terminaremos con una visión panorámica de nuestras primeras conclusiones provisionales, junto con proponer algunos problemas históricos que se derivan de esta investigación.

⁶² En este libro hay artículos que se hacen cargo de la presencia de frutas y frutales, así como de su espacio en variadas preparaciones y prácticas sociales, en diversas culturas a lo largo de la historia.

Elbia Haydée Difabio trabaja el mundo homérico a partir de la Iliada y la Odisea, prestando mucha atención a los frutales y su lugar en los distintos espacios que van entre la naturaleza y la civilización. Amalia Lejavitzer presenta el caso de la fruta en la gastronomía romana, dando cuenta de su presencia en los distintos tipos de platos, momentos del día en que se comen, formas de conservación, etc. Además muestra cómo su valoración cambia junto con la realidad social de las distintas etapas del Imperio. Por su parte, Inés Borges estudia el tema de la fruta en los libros de cocina de Portugal, en un capítulo paralelo al presente.

Nos llama la atención que en cada uno de estos artículos, así como en el nuestro, la fruta aparece ocupando un lugar muy relevante en la gastronomía y/o la vida cotidiana de las distintas culturas. En este sentido, para nosotros el gran desafío consiste en identificar la historicidad del rol de la fruta en el sistema alimentario que trataremos. Sus particularidades se expresan en su valor simbólico, en su relación con los cultivos y las actividades sociales cotidianas del Chile central del período a tratar. Nuestra propuesta de trabajo apunta a lograr identificar esa especificidad.

Hemos trabajado con distintos manuales de cocina⁶³ que fueron impresos a partir de la segunda mitad del siglo XIX. Estos vienen siendo la fuente principal del acercamiento que estamos realizando a las presencias y ausencias de la fruta en la cocina chilena, analizando el rol que cumplen los distintos tipos de ésta en las diversas preparaciones y prácticas sociales asociadas a ellas.

Las fuentes revisadas son: *Ciencia gastronómica: recetas de guisos i potajes para postres* (1851, 29 p.); *Cuaderno de guisos i postres* (1865, 42 páginas); *El confitero chileno. Suplemento al cocinero práctico* (1872, 64 páginas); *El Libro de las Familias* (1876-1882, 533 páginas); *El Consejero Doméstico* (1880, 420 páginas); *La Tía Pepa: enciclopedia del hogar* (1899, 365 páginas); *La dueña de casa. Nuevo libro de cocina y economía doméstica*. (1903, 184 páginas); *Cocina de cuaresma* (1904, 56 páginas); *La hermanita hormiga: tratado de arte culinario* (1931, 493 páginas); y *Manual de cocina vegetariana chilena* (1931, 191 páginas).

En este artículo nos concentraremos en el análisis de sólo dos de ellos. Se trata de dos manuales editados en torno al 1880 y que son representativos del universo recién enunciado. El primero es *El Libro de las Familias*, una serie de libros publicados por la Imprenta El Mercurio de Valparaíso, entre 1876 y 1882, que se vendían por separado. Los dos primeros eran de recetas: el de guisos (nuevo manual de cocina, 1882, 103 páginas) y el de confitería, pastelería, repostería y botillería (1876, 99 páginas). A estos se agregaron otros 3: de economía doméstica (1877, 100 páginas), salud (1876, 128 páginas) y lavandería (1882, 103 páginas). El segundo manual es *El Consejero Doméstico*, de Marcos Mena, que fue presentado como “un paso hácia la verdad hijiénica, Colección de Instrucciones, consejos, recetas i advertencias utiles a la familia i al alcance popular”, editado en Santiago (1880).

Las Fuentes

La forma de estos manuales respondió a ciertas necesidades de la época (Couyoumdjian y Sciolla: 2007).⁶⁴ Contenían dos tipos de información diferente: por un lado el recetario en sí y, por otro, las recomendaciones de economía doméstica, consideraciones sobre la naturaleza y las propiedades de los alimentos, del cómo servirlos, del manejo de la casa, higiene y salud. En *El Libro de las Familias* se separaron en distintos tomos los recetarios de los consejos. Marcos Mena quería causar mayor efecto, por lo que se diferencia de los demás manuales, insertando en medio de las recetas los consejos, “como quien confita con azúcar una medicina ingrata al paladar”, (Mena, 1880: 5) aprovechándose “del gusto para introducir lo saludable” (Mena, 1880: 9).

⁶³ Término usado indistintamente de ‘libro de cocina’.

⁶⁴ Un ejemplo es la forma en que se presentaban las recetas. En un comienzo los manuales iban dirigidos a mujeres con una vasta experiencia culinaria, por lo que las recetas eran simplemente un título y párrafo que explicaba de manera general la preparación. Con los años estos manuales ampliaron su público, pues la imprenta y la alfabetización lo permitieron. Con esto las lectoras no tenían necesariamente una gran experiencia culinaria, por lo que las recetas pasaron a ser más didácticas en sus indicaciones, más precisas. Así se acercan a lo que conocemos hoy: detalle de los ingredientes, sus cantidades, y luego las sucesivas etapas de preparación.

El tema de las recomendaciones se dio porque los autores fueron parte de la tendencia que quería cambiar los hábitos insalubres, “bárbaros”, que llevaban a la enfermedad y la muerte a este país. Hicieron manuales de higiene y salud para “conservar la salud y prolongar la vida” (Manual de Confeitería, 1876: 9). Los dos manuales en que centramos la atención ven en los hábitos alimenticios un factor clave en los problemas. En palabras de Marcos Mena, en Chile “la vida es mui corta i agobiada de enfermedades [...como...] resultado obligado i preciso de nuestro pésimo sistema de alimentación i de vivir” (Mena, 1880: 7). Resaltamos este punto porque, al analizar la fruta, tendremos que tener en cuenta este telón de fondo.

Por otra parte, en esos años surgió también la necesidad de extender el concepto de Economía Doméstica. A eso apuntó la ley de instrucción primaria de 1860, que indicaba agregar ese curso en la educación femenina. Éste era un punto importantísimo para cualquier mujer: cómo administrar bien una casa, para que no reine la escasez, más allá de lo que se tenga. En esto destacaba “el arte de preservar las sustancias de su descomposición, y conservarlas en un estado que puedan servir para el alimento del hombre” (Manual de Economía Doméstica, 1877: 9). Con estos procedimientos se podía mantener la abundancia de alimentos, más allá de la estación del año. Y los manuales de cocina no se quedaron fuera de esta tendencia.

Por último, que estos libros estuvieran dirigidos a las dueñas de casa se debe a que en aquella época se pensaba que ellas eran la clave de la trasmisión de los nuevos hábitos saludables. Para Marcos Mena, “en esta clase de reformas el juez único i absoluto es la mujer. Si ella la rechaza, el pleito está perdido en una sola instancia, i sin apelación” (Mena, 1880: 10). Para lograr un efecto en ellas, en nuestras dos fuentes explican que adaptaron el estilo de las recetas. *El Libro de las Familias* está escrito, según los editores, en un estilo “claro e intelijible / y adoptados a los recursos y producciones del país” (Nuevo Manual de Cocina, 1882: 3 y 4). No solo el estilo se adapta, sino que los productos de una receta extranjera a la realidad nacional.⁶⁵ Por su parte, Marcos Mena decidió darle un tono familiar y no uno complicado, para que no sólo entendieran las madres de familia, sino que también directores de colegio, hombres de campo, familias que no han tenido educación, el obrero, el rico, el pobre.

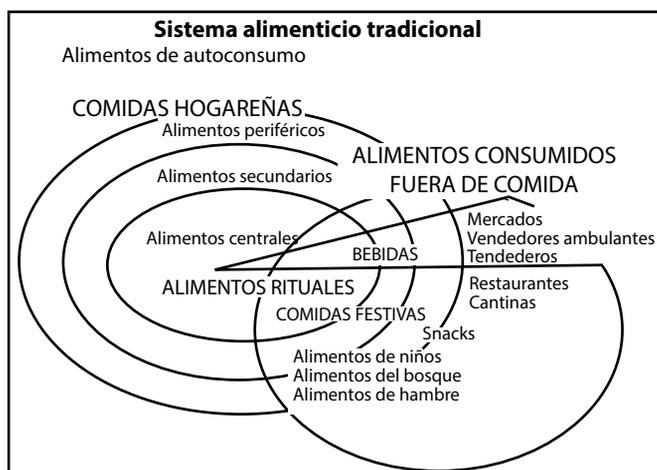
Marco Teórico y Metodología

Siendo estas nuestras fuentes, veamos ahora cómo las hemos venido trabajando. Nos concentramos en los recetarios, aunque eso no implica que dejemos de revisar las secciones de consejos, pues ellas entregan información del contexto a nivel de ideas y materialidad en que se promueven las recetas. Lo que queremos definir con esta investigación, es el lugar que ocupa la fruta en el sistema alimentario que presentan los manuales, considerando los valores atribuidos por las culturas de esa época. Esta idea de “Sistema Alimentario”

⁶⁵ Esto da cuenta de cierta circulación cultural, de una adopción y adaptación.

la tomamos de la multidisciplinaria Antropología de la Alimentación, subdisciplina de la Antropología Cultural (Garine, 1999).

La idea que subyace a esta noción es que cada cultura escoge qué, cómo y cuándo ingerir para alimentarse, por esto es que los distintos comestibles tienen mayor o menor capacidad de evocación simbólica (Espeitx, 1999). Ese simbolismo de los alimentos está definido por el entorno cultural, a la par que la alimentación es muy importante en la construcción simbólica de la cultura (Llaneza, 1999: 280). El "Sistema Alimentario" vendría siendo un sistema simbólico en que se interrelaciona la naturaleza (los alimentos disponibles) con la cultura (por qué se escogen ciertas opciones).



Garine (1999) habla de un sistema alimentario tradicional. En él siempre hay un "super alimento cultural", que es el elemento básico, que entrega el mayor valor calórico de la dieta (por ejemplo el trigo). Junto a él hay otros alimentos centrales. Le siguen los secundarios, "consumidos frecuentemente, que aparecen de manera estacional pero que no tienen tanto valor afectivo y simbólico" (Garine, 1999: 23). Luego vienen los periféricos, que se consumen ocasionalmente, como por ejemplo en las fiestas. A esta división se agregan más criterios para ubicar cada alimento: si son alimentos de autoconsumo o alimentos externos, comidas caseras o alimentos consumidos fuera de las comidas; además se debe tener en cuenta la dimensión geográfica (una ubicación específica) y una dimensión diacrónica (dependen del tiempo, de las estaciones).

Una primera observación a este modelo, es que los manuales que estamos trabajando corresponden más a un sistema moderno que tradicional, porque el factor socioeconómico es más fuerte que el regional. Tal como lo explica Palma (2004), en el periodo estudiado la alimentación actuó como diferenciador socioeconómico (González, 1999:245), característica clave de una realidad moderna. En todo caso, aunque el modelo en que nos basamos hace referencia a un sistema tradicional, en los modernos también se

aplica la distinción entre alimentación cotidiana, festiva, etc., por lo que sigue siendo válido en nuestro análisis.

Cada sistema puede analizarse desde la historia, por el hecho de que “cada pueblo tiene sus propias tradiciones gastronómicas, su propia cultura alimentaria” (Abu-Shams, 1999: 339), y a lo largo del tiempo los alimentos tienen y han tenido “significaciones y utilidades diversas” (Cernuda, 1999: 258-259). Es desde esta perspectiva que planteamos la pregunta sobre el o los lugares que ocupó la fruta en el sistema simbólico de esa época. A esto subyace la capacidad de explicar por qué se usó en determinadas situaciones. En esto deberemos considerar sus usos, su valoración nutricional y su simbolismo.

El desafío está en contextualizar bien al sistema alimentario estudiado (Llaneza, 1999), pues el simbolismo viene dado por el entorno. En nuestro caso, podríamos asociar a la fruta con el contexto rural de la época, incluso presente en las ciudades. Hay que entender al sistema alimentario en interdependencia con el sistema sociocultural. Ese contexto nos permitirá entender a la alimentación como un lenguaje, en que actúan los ingredientes, la forma de preparación y la forma de comer (Ortiz, 1999: 302).

De todas formas debemos ser claras en el principal conflicto con que nos enfrentamos al adherir a las ideas de la antropología de la alimentación. Junto al concepto de “Sistema Alimentario”, distintos autores de los revisados hacen referencia a la idea de “Cocina” (González, 1999; Ortiz, 1999). Esto sería un sistema alimentario particular que pertenece a cierto espacio y tiempo determinado. En nuestro caso estamos trabajando lo que distintos autores han presentado como la Cocina Chilena Republicana (Couyoumdjian y Sciolla, 2007; Pereira Salas, 1977). Las recetas son preparaciones específicas de una determinada cocina, aunque la suma de ellas no define a la cocina.

Según Isabel González (1999: 245), para estudiar las cocinas no se debe comenzar el análisis por las recetas, sino que por definir el sistema alimentario. En nuestro caso, que queremos definir el espacio de la fruta en el sistema alimentario de fines del siglo XIX y principios del XX, las recetas son la punta del iceberg para acercarnos al sistema en general. En ese sentido, al comenzar desde las recetas, invertimos el orden propuesto. Un siguiente paso será contrastar con otras fuentes e informaciones. De todas formas, se debe comprender que nosotras no pretendemos ni podemos definir al sistema alimentario o a la Cocina Chilena Republicana. Nos concentraremos en ver el rol de la fruta en estos manuales que son parte de una propuesta de cocina y estilo de vida, como ya lo hemos planteado.

Procesamiento de la información

Hemos venido revisando los manuales completos y transcribiendo todas las recetas que incluyan frutas, haciendo una ficha por cada una. Cada una de estas fichas incluye la receta textual, el tipo de preparación a la que remite el autor y comentarios. Estos últimos

buscan responder a cuál es el lugar de la fruta en cada receta (si es la materia prima, el elemento básico), si su uso es fresco o procesado (esto significa que sea cocido, destilado, etc.), características varias de la fruta (alguna adjetivación, modo en que se usa, referencia geográfica), y si la receta hace referencia a alguna otra fuente (por ejemplo, me la contó mi abuela, la saqué de determinado libro).

Cada ficha está identificada por la fruta que está presente. Estas fichas las clasificamos en una carpeta formada por muchas subcarpetas divididas según distintos tipos de frutas, como carozos, cítricos, etc. Esta división fue establecida a partir de criterios agronómicos que trabajamos junto a José Antonio Yuri.

Dentro de cada grupo de frutas hay distintas carpetas para cada tipo de fruta. De esta forma, a modo de ejemplo, todas las recetas con limón quedan juntas, y así con cada fruta.

Además, para cada manual hicimos fichas generales en que presentamos una descripción general del libro; observación cualitativa de la fruta en el libro, sobre su presencia o ausencia, cuáles son las que más destacan así como los usos que se le dan; y otra cuantitativa que define cuántas recetas hay en total y cuántas de esas tienen frutas; esta misma cuantificación se aplica por los distintos grupos de platos.

Todo esto permite que analicemos por tipo de fruta o por tipo de platos.

La cocina chilena en los años a estudiar

Tras presentar a las fuentes y la forma en que la hemos venido trabajando, es importante ahora identificar el contexto que las vio nacer. Según Couyoumdjian y Sciolla (2007) la existencia de libros de cocina editados en Chile tiene como fecha de nacimiento 1851, cuando se editó en Santiago, *Ciencia Gastronómica. Resetas de guisos i potajes para postres*, atribuido a Eugenio Marín. Desde entonces hasta 1914, estos autores identificaron 56 libros del tipo, junto con establecer que fue sólo a partir del 1900 que el aumento en las ediciones fue relevante.

Tanto Couyoumdjian y Sciolla (2007) como Pereira Salas (1977) hablan de que ya a mediados del siglo XIX se venía formando una cocina republicana chilena, que junto a la consolidación del mestizaje colonial entre las raíces españolas e indígenas, se vio influenciada por modelos europeos que se abrieron paso desde la Independencia. Es en esta última tendencia en que hay que insertar a nuestras fuentes, cuyo contenido respondió al ideario liberal que se abría paso en el país.

Aunque ya desde tiempos de la Independencia habrían comenzado a importarse manuales desde Europa,⁶⁶ fueron las publicaciones locales las que tuvieron mayor

⁶⁶ En el viejo mundo, específicamente en España, la tradición de los manuales de cocina venía desde principios de la época moderna.

influencia. En ellas se compilaron recetas familiares junto con recetas extranjeras. Esto último se entiende en el contexto de cambios culturales que se vivía en Chile por esos años. Concentrándose en la cocina, los distintos autores revisados plantean que se vivió un periodo en que las influencias extranjeras dejaron su marca. Esto es visible no solo en el ámbito culinario, sino que también en otros espacios culturales como, por ejemplo, el de las prácticas para celebrar la navidad.

Esto se puede ver en los dos manuales en que centraremos la atención en este artículo. *El Libro de las Familias*, está formado por recetas escogidas de las cocinas francesas, española, chilena, inglesa e italiana arregladas para el uso de las familias del país (Nuevo Manual de Cocina, 1882). Más aun, su referente directo pareciera ser un manual homónimo publicado en Madrid en 1862 (Couyoumdjian y Sciolla, 2007: 280). Por su parte, el Consejero Doméstico de Marcos Mena está conformado, en su mayor parte, por recetas que le transmitió oralmente al autor un extranjero, querido amigo suyo, "hombre de gusto i mui aficionado a la buena mesa" (Mena, 1880: 190). De esta manera, las influencias extranjeras llegaron no sólo por los inmigrantes, sino que también por estas publicaciones.

Junto a estos nuevos intereses, la mayor generalización de la imprenta dio las posibilidades técnicas para que la mentalidad que emulaba las prácticas europeas pudiera editar los manuales de cocina que nosotras analizamos. Por ejemplo, Marcos Mena había acumulado en un cuaderno varias recetas, conseguidas por transmisión oral, del "de boca en boca". Pero ante los numerosos pedidos de sus recetas, decidió "multiplicarlas a través de la imprenta" (Mena, 1880: 5).

Hay que restringir el ámbito de impacto de estos manuales y la influencia extranjera en la cocina chilena. Los manuales no tuvieron un alcance masivo, debido a limitaciones derivadas de los recursos monetarios y la alfabetización. En general, en las cocinas chilenas se siguió cocinando de acuerdo a la experiencia y la tradición oral (Couyoumdjian y Sciolla, 2007).

Palma (2004) explica que el qué y cómo comían los chilenos de distintos grupos sociales entre 1880 y 1920, llevó a una distinción entre dos mundos culturales distintos: el de la elite y el popular. La mirada de la oligarquía se dirigió a Europa desde donde importó sus modelos, especialmente a Francia;⁶⁷ mientras que la del mundo popular se dirigió a los recursos del país, con sus preparaciones mestizas tradicionales. Esto generó dos identidades diferenciadas respecto a los hábitos alimenticios, reflejo del abismo social existente en esa época (Palma, 2004: 395- 401; Pereira Salas, 1977: 95 a 97). Los manuales correspondían al mundo de la oligarquía., y representaban una idea de cómo debían ser los chilenos.

⁶⁷ Es lo que ha venido a llamarse el 'período del champañismo'.

Conclusiones preliminares y posibles preguntas

Para terminar presentamos algunas conclusiones preliminares y una serie de preguntas que se abren en nuestro horizonte.

Comencemos con el dato duro. De los dos manuales que estamos analizando, se obtiene un total de 877 recetas. De estas 366 contienen frutas. Esto nos permite hablar de que del total de recetas hay un 41,7% que contiene frutas.

Estas recetas refieren a distintos tipos de preparaciones, que definimos según lo propuesto en las fuentes. Consideraremos las 665 recetas de los dos tomos de *El Libro de las Familias*, respetando la división de dos grandes grupos que hicieron los editores de este manual.⁶⁸

En el caso de los guisos (sopas, carnes, salsas, tortillas, verduras y masas saladas) tenemos un total de 415 recetas, de las que 129 incluyen frutas. Estamos hablando de un 31,1%. Podemos establecer que en este tipo de preparaciones la presencia de la fruta se concentra en un papel de condimento o elemento con que se cocinan los distintos guisos. Muy relevante es el uso de vino, para cocinar todo tipo de carnes, y del limón (ya sea como agrio, jugo, corteza, etc.). Hay algunos casos en que las frutas juegan un papel central en la receta, como materia prima de la preparación. Se puede decir que esto sucede especialmente en las salsas (ejemplo: salsa de castaña, avellana, etc.) que sirven para acompañar o cocinar los platos.

El segundo grupo de recetas es la que incluye confitería, repostería, pastelería y botillería: de un total de 250 recetas 187 incluían frutas. Estamos hablando de un 74,8%, lo que indica un claro protagonismo de la fruta en este grupo de preparaciones. Tras analizar estas fuentes podemos establecer que se utilizan todas las partes del fruto (cáscaras, jugo, carne, cuescos, etc.) ya sean en estado fresco, procesado (hecho vino, aguardiente, esencia, o cocinado). No sólo es la fruta, sino que también aparece el uso de algunos elementos de los frutales (como flores o palos). Los cítricos como la naranja o el limón son protagonistas como aromatizantes y para dar un pequeño toque de sabor a las distintas preparaciones. También resalta la uva (como aguardiente o vino). Como elemento básico de las recetas destaca la almendra.

Información relacionada con la recién expresada se obtiene al establecer cuáles son los tipos de fruta con mayor presencia en las recetas analizadas, considerando nuevamente el total de los dos manuales. En primer lugar, los cítricos con 200 recetas, representados mayoritariamente por el limón (147). En segundo lugar la categoría otros con 107, viniendo el mayor aporte de la uva (103). En tercer lugar, los frutos secos que participan en 67 recetas, siendo el mayor representante las almendras (45). Como ya lo vimos, esta fruta sobresale en la confitería, pastelería, etc.

⁶⁸ Dejaremos de lado el libro de Marcos Mena, porque el libro contiene otra información, aparte de las recetas, especialmente consejos relacionados con la economía doméstica, costumbres, reflexiones sobre la correcta manera de comer, etc.

Revisemos, a la luz de estos datos, nuestra propuesta acerca del rol que cumple la fruta en el sistema alimentario. Retomando el esquema de Garine (1999), planteamos que es un tipo de alimento central porque son consumidas frecuentemente, a pesar de su naturaleza estacional. Cuando consideramos las preparaciones (que es lo que muestran nuestros manuales), vemos una realidad que supera lo natural y su carácter estacional. Un buen ejemplo es el caso de los dulces. Un punto que nos lleva a dudar de su carácter central del sistema, es que en los guisos y otras comidas de alta carga calórica cumplen un rol más bien marginal. A pesar de ello, considerando nuevamente que es en su estado preparado que las frutas están presentes durante todo el año, y que en estas formas aportan una alta carga calórica a la dieta, insistimos en situar a la fruta en un lugar central dentro del sistema alimentario estudiado.

Sobre el consumo cotidiano de fruta fresca tendremos que seguir trabajando. A partir de testimonios como los de Maria Graham (2007), que habla de frutales y de frutas puestas en la mesa disponibles para comer en cualquier minuto, suponemos que debe ocupar un lugar importante en el sistema alimentario. Pero sobre el mismo ámbito cotidiano, el intento de Marcos Mena por motivar su consumo en estado fresco,⁶⁹ en el día a día, nos hace preguntarnos si este habrá sido tan relevante como en el ámbito de las recetas.

Retomando las ideas de Garine, los alimentos secundarios no tendrían tanto valor afectivo y simbólico como los centrales. Como pudimos concluir con nuestro estudio sobre la Navidad en Santiago entre 1850 y 1900,⁷⁰ esa idea no es aplicable para el caso de la fruta, pues ella tenía un rol central en aquella fiesta, tanto como ofrenda así como alimento. Tal como lo explica Abu- Shams (1999: 339), hay ciertos alimentos que sobresalen en las festividades aunque no lo hagan en la vida cotidiana. En esas ocasiones son alimentos sumamente simbólicos. Esto nos lleva a pensar que la fruta no es un alimento secundario.

Como podemos ver, el análisis de las presencias recién comienza. El de las ausencias es uno de los desafíos futuros. Queda abierto el desafío de lograr identificar con certeza el espacio de la fruta en el sistema, así como el de los distintos tipos de frutas. Por otra parte, pretendemos realizar un análisis diacrónico, que considere si estos puntos tienen o no una evolución histórica.

Para terminar, dejaremos planteados algunos posibles problemas derivados de este trabajo.

El primero, es el rol de la dueña de casa y la sirvienta. Tanto en Marcos Mena como en el Libro de las Familias, es posible ver que los textos dirigidos a las dueñas de casa transmiten indicaciones cuyo destinatario final son las criadas. Sería interesante lograr definir cuáles son los límites en las responsabilidades en la cocina.

⁶⁹ A través del libro va derribando mitos importantes para promover un uso más generalizado de la fruta, al considerarla un fruto esencial y muy bueno para la salud. El más importante dice relación con el consumo de la fruta con cáscara (o corteza). En la época se creía que las frutas caía mal al estómago ("lavaba el estómago"), para contrarrestar esto el autor señala que al comer la fruta con cáscara son más "digestivas i mantenedoras".

⁷⁰ Desarrollado en el marco del proyecto Fondecyt, N° 1080210, "Frutales y Sociedad en Chile, 1550-1930".

Quedamos en deuda con el poder definir los distintos tipos de comidas, desde su aspecto social. Hemos logrado identificar la comida de viernes, comidas de convite, comidas blancas, onces, tertulias nocturnas. Pereira Salas definió cuatro tiempos de comida diarios, para el periodo estudiado: desayuno, almuerzo, onces y comida. En las élites más refinadas esta secuencia agrega la cena, antes o después del teatro, o el ir a comer algo a los cafés o pastelerías.

Finalmente, podemos acercarnos a otros usos o lugares de la fruta en la cultura estudiada. El primero, como medida de los ingredientes: Couyoumdjian y Sciolla explican que éstas eran muy inexactas y que remitían a volúmenes como botellas, tazas o cucharas. Nosotras hemos encontrado además referencias a frutas, con ideas como 'el tamaño de una castaña o de una nuez'. Por otro lado, su papel de decoración: en el contexto refinado de los banquetes, como parte del cómo servir la mesa, los manuales dan cuenta de un escenario en que las frutas frescas, en fuentes, servían para adornar junto con las flores o dulces (por ejemplo turrones). Algo similar narra Maria Graham, como ya lo dije.

Referencias bibliográficas

Fuentes Primarias:

El Libro de las Familias: Manual de Confitería, pastelería, repostería y botillería conteniendo 258 recetas de postres de toda clase. Valparaíso, Librerías del Mercurio, 1876.

El Libro de las Familias: Manual de Economía Doméstica. Santiago y Valparaíso, Librerías del Mercurio, 1877.

Marcos Mena, *El consejero doméstico, o sea, un paso hacia la verdad higiénica, Colección de Instrucciones, consejos, recetas i advertencias utiles a la familia i al alcance popular.* Imp. El Correo, Santiago, 1880.

El Libro de las Familias: Nuevo Manual de Cocina conteniendo 377 recetas de guisos escojidos de las cocinas francesa, española, chilena, inglesa e italiana arregladas para el uso de las familias del país. (Nueva edición aumentada) Valparaíso, Librería de El Mercurio, 1882.

Fuentes Secundarias:

Abu-Shams, Leila. "La cocina marroquí y su dimensión social". En *Alimentación y cultura: actas del Congreso Internacional*, 1998. (Huesca, España, La Val de Onsera, 1999): 338-351.

Cernuda, Amador. "Efectos de la alimentación sobre la conducta humana y social". En *Alimentación y cultura: actas del Congreso Internacional*, 1998. (Huesca, España, La Val de Onsera, 1999): 258-279.

- Couyoumdjian, Ricardo & Sciolla, Carola. "La letra y la comida. Una aproximación a los manuales de cocina como un medio de renovación culinaria". En *Boletín de la Academia Chilena de la Historia*, año LXXIII, N° 116, (Santiago, 2007): 275-309.
- Díaz, Daniela. *Dulces hábitos. Alimentación y repostería en los conventos femeninos santiaguinos. S. XVII-s XIX*, [tesis para optar a grado de licenciada en historia]. Santiago de Chile, Pontificia Universidad Católica de Chile, Instituto de Historia, 2004.
- Garine, Igor de & Garine, Valeria de. "Antropología de la alimentación: entre Naturaleza y Cultura". En *Alimentación y cultura: actas del Congreso Internacional, 1998*. (Huesca, España, La Val de Onsera, 1999): 13-34.
- González, Isabel. "La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas". En *Alimentación y cultura: actas del Congreso Internacional, 1998*. (Huesca, España, La Val de Onsera, 1999): 245-257.
- Graham, Maria. *Diario de una residencia en Chile. Santiago de Chile, Andros, 2007*.
- Llaneza, Leopoldo. "Antropología y alimentación: la reproducción simbólica de la alimentación y la cultura". En *Alimentación y cultura: actas del Congreso Internacional, 1998*. (Huesca, España, La Val de Onsera, 1999): 280-287.
- Ortiz, Carmen. "Comida e identidad: cocina nacional y cocinas regionales en España". En *Alimentación y cultura: actas del Congreso Internacional, 1998*. (Huesca, España, La Val de Onsera, 1999): 301- 324.
- Palma Alvarado, Daniel. "De apetitos y de cañas. El consumo de alimentos y bebidas en Santiago a fines del siglo XIX". En *Revista Historia*, Vol. II, No. 37, (Santiago, 2004): 391-417.
- Pereira Salas, Eugenio. *Apuntes para la historia de la cocina chilena. Santiago de Chile, Editorial Universitaria, 1977*.

16.**FRUTA Y FIESTA****PRESENCIA DE LA FRUTA EN LA VIDA CAMPESINA: EL REGALO PRECIOSO**

Amalia Castro, Valentina Castillo, Julio Hernández, Felipe Licanqueo, Eduardo Molina, Nélida Reyes, Benjamín Rojas, Mauricio Ubilla y Milton Yáñez

*“Si alguien Me ofrece con amor y devoción una
hoja, una flor, una fruta o agua, Yo la aceptaré”.*

Bhagavad-gita, capítulo 9, verso 2

Fiesta y fruta guardan una relación que se remonta a siglos antiguos. Desde las más arcaicas celebraciones es posible advertir el uso de la fruta como regalo precioso o como objeto de celebración. En el antiguo Egipto, por ejemplo, las frutas eran consideradas productos de lujo y cultivadas, por tanto, en los jardines de templos y palacios⁷¹. De ellas, las más antiguas como la palma datilera, la higuera y la vid fueron protagonistas decisivos del culto. La religión imponía normas que regulaban la ingesta y ofrenda de las mismas, tal como se ha observado en tumbas antiguas, donde la figuración de olivas verdes tenía importancia como alimento para llegar al más allá (Reixach, Cervera y Salas- Salvadó, 2005: 44, 45, 56, 57). En Oriente, Buda consideraba preciosa la ofrenda de frutas. En la antigüedad occidental, el desmesurado Príapo romano se encontraba indisolublemente unido con la higuera y sus frutos; posteriormente, los higos, las uvas, el vino y otras frutas tendrían un papel no menor en fiestas bacanales y dionisiacas. En América, las celebraciones, siempre relacionadas con lo divino, involucraron también elementos frutales en distintas formas, como comida o bebida.

⁷¹ Sobre la percepción de la fruta en la antigüedad, ver capítulos 1, 2 y 3 de este libro.



Figura 1. Alimentación en el antiguo Egipto

Fuente: <http://sobreegipto.com/2010/01/21/la-alimentacion-en-el-antiguo-Egipto/>

La presencia de la fruta como producto fundamental en este tipo de celebraciones de antigua raigambre se mantiene vigente hasta el día de hoy en diversas fiestas alrededor del mundo, tanto en las dedicadas a la fruta en sí misma como a algún producto derivado, como las de la vendimia. En Europa y América es posible encontrar variados ejemplos de ello, como la "Ofrenda de frutas a la Divina Aurora" de Valencia (Ver Figura 2), la "Fiesta de las Frutas y las Flores" en Ecuador (Figura 3), la "Fiesta Nacional de la Fruta Fina" en el Hoyo, el Bolsón, Patagonia Argentina y, por supuesto, las ya tradicionales fiestas de la Vendimia en Argentina y Chile. Concretamente en Chile, la "Fiesta de la Fruta, sus frutos y su gente" en Rengo, la "Fiesta de la sandía" de Paine, la "Fiesta de la manzana" de La Perla y el "Festival de La Naranja" en Villa Alegre.

Los festivales, que comienzan a fines del siglo XIX y XX, involucran música, canto, danza y, en ocasiones, la elección de una reina de belleza representativa, lo cual los convierte en verdaderos polos de atracción turística y, por tanto, en un motor económico más que tiene como eje principal la producción frutícola.



Figura 2. Ofrenda de frutas a la Divina Aurora (8 de septiembre).

Comparsa de Labradores de Benejama – Valencia – España.

Fuente: <http://www.fortunecity.com/victorian/muses/338/ofrenda.htm>



Figura 3- Fiesta de la Fruta y de las Flores
Fuente: www.fiestasdeambato.com

En el presente capítulo abordaremos la temática de la fruta en la fiesta campesina, explorando el papel que la misma juega en estas conmemoraciones relacionadas con procesos productivos y que son de diversa índole, postulando la existencia de Fiesta, Fruta y Alcohol como recompensa por el trabajo de la tierra realizado durante todo el año y como don precioso, figurando no solo en festejos de carácter más bien “pagano” sino también en celebraciones religiosas y mortuorias. Para ello, se utiliza como fuente la colección FUCOA del Archivo de Literatura Oral y Tradiciones Populares (ALOTP) de la Biblioteca Nacional, que recopila relatos campesinos de distintas zonas de Chile, compuesta por 10.695 cuentos, de los cuales 714 están relacionados con la fruta y frutales. Entre ellos se destacan 70 cuentos relacionados con las fiestas tradicionales y el alcohol, los cuales servirán de base para este capítulo. Son cuentos que nos relatan cómo el mundo campesino vive su tiempo de festividad, describiendo la celebración realizada después de cada cosecha y están relacionados directamente con la abundancia en comidas y bebidas alcohólicas, como parte fundamental de cada celebración.

La celebración

Las fiestas, en cualquier parte del mundo, constituyen un elemento esencial para las sociedades, puesto que las mismas establecen elementos comunes que son capaces de superar culturas y temporalidades. Concretamente, la facultad de funcionar como elementos de cohesión culturales o de socialización, lo que hace posible el análisis histórico. Tal como señala Isabel Cruz, “la fiesta, como imaginación simbólica que se manifiesta periódicamente sobre la habitualidad, es un fenómeno histórico; se sitúa y se desarrolla en unas determinadas dimensiones espaciotemporales: pero, a la vez, se constituye en una de las facetas que configuran el ser del hombre en cuanto a tal” (Cruz, 1995: 17).

Desde sus inicios, el tiempo de la fiesta fue considerado sagrado, donde el hombre manifestaba la necesidad de volver al origen y su capacidad de trascender a través de la participación colectiva, ya que el hombre, entregado por completo a la festividad, participa

en todos los niveles: tanto hombres como mujeres han de adquirir y asumir distintos roles dentro de ella. Con la exaltación, la espontaneidad y la participación familiar, el hombre deja de ser tal como es y comienza a identificarse con lo que se vive en ella, donde se suman nuevas formas de expresión y costumbres, las que ayudan a mejorar las celebraciones, principalmente las fiestas relacionadas con las cosechas. De este modo, dichos actos permiten establecer el inicio y el término de ciertas épocas o etapas en las comunidades humanas. Esto no quiere decir que las festividades sean exclusivamente celebraciones religiosas, sino que también se incluye las que tienen relación con los tiempos de cultivo y cosecha (Cruz, 1995, Eliade, 1998).

El tiempo festivo permite generar un espacio atemporal que, además de reconectar con el origen, propicia el reencuentro con los dioses, a quienes se les retribuye por los dones recibidos. El sacrificio (real o simbólico), en este sentido, será la figura central de la celebración, puesto que representa el acto mismo de esa devolución. En la mayoría de los casos, esto se relaciona con ritualidades en donde abundan los productos comestibles, en los que la fruta, como producto básico de alimentación campesina, se encontrará figurando un papel esencial. Este tipo de conmemoraciones, relacionadas con la abundancia alimenticia, con las buenas siembras o cosechas, son celebraciones que manifiestan la alegría de una sociedad que se une para el bien de la comunidad, lo cual le permite, en cierto modo, seguir siendo fuerte, numerosa, saludable y unida. Es así como Palma, Burgos y otros (2004) establecen que las fiestas, como la de la vendimia o de la trilla, buscarán transformarse en símbolos de identidad y objeto de culto.

Es por ello que la comida se transforma en un elemento fundamental para que la celebración cumpla con sus objetivos fundamentales de trascendencia, reactualización y retribución divina. La historia del hombre es también la historia del alimento; su búsqueda fue y sigue siendo preocupación primordial de la humanidad, convirtiéndose en una necesidad fisiológica básica que asegura la supervivencia y el proceso normal de reproducción de la especie humana. Por lo mismo conseguirla, y más aún en abundancia, es un acto que merece celebración (Sciolla: 2010).

Del mismo modo, el alcohol cumple también un rol fundamental en la fiesta. Se habla del rol sociológico del alcohol, a causa de que las bebidas alcohólicas se emplean, más comúnmente, en actividades colectivas o grupales. A través de los tiempos, el alcohol ha servido como una herramienta de liberación de ansiedades, así como también de conductas reprimidas. En las actividades colectivas (celebraciones, ritos, prácticas religiosas o festividades) el consumo de alcohol es considerado una práctica normal. De allí que el consumo individual a menudo carezca de sentido, sea criticado, o por lo menos no se le encuentre explicación verdadera (Barros, 1980). La ingesta alcohólica se ha utilizado como medio de contacto con sus divinidades durante las festividades y rituales más importantes de los pueblos, cuestión que ha sido largamente estudiada (Caso, 1953; Soustelle, 1983; Corcuera de Mancera, 1991; Gonzalbo, 2004; entre otros).

Las fiestas de Carnaval marcan el inicio de la época de cosecha, opuesta y antecediendo a la celebración de cuaresma la cristiana. La abundancia, la celebración y el exceso quedan compensados con las obligaciones restrictivas del periodo posterior. Y es que en las fiestas de término de recolección la alegría se manifiesta a través de acciones de gracias, mismas que se registran desde antiguos tiempos paganos, tanto en Europa como en América. La etimología de la palabra carnaval ayuda a comprender el sentido de la celebración pues, aún con todas las dificultades existentes para establecer su real origen, aparece en el diccionario de Nebrija, en 1945, en donde se define como 'privación de la carne' (Soca, 2010, 2009, 2006). Desde ahí, entonces, los productos de la tierra, entre los que se encuentran las frutas en un sitio simbólico destacado, juegan un papel relevante en este tipo de celebraciones.

Actualmente, se destacan entre estas las fiestas relacionadas con actividades productivas, la que celebra la realización del vino, y las cosechas de cerezas, naranjas, manzanas, aceitunas, castañas, etc., las cuales estarán acompañadas con fiestas gastronómicas, que se han transformado en atracción turística y comercial (Palma, Burgos y otros, 2004). Es así como en estas fiestas tradicionales comenzarán a participar personas ajenas a aquellas que se encontraban implicadas en el festejo desde antaño. Por lo mismo, es posible señalar un cambio cuantitativo, ya que la participación colectiva ha ido en aumento en la actualidad porque la celebración rebasa a la pura localidad, al transformarse en importantes eventos turísticos que aumentan los ingresos económicos del sector.

Sin embargo, para quienes han participado en estas celebraciones desde tiempos antiguos, el valor simbólico perdura y convierte a estas fiestas como parte de su identidad cultural. Las fiestas como la de la vendimia o de la trilla buscarán transformarse como símbolos de identidad y en buena medida como objeto de culto (Martínez, Burgos, 2004). Será esa identidad la que le otorgue un valor agregado intangible al producto que se extrae y comercia en las fiestas, lo que genera una nueva imagen del campesino como persona emprendedora, orgullosa de su trabajo y su producción. Esta idea aparece claramente plasmada en un relato de la III región que tiene como protagonista a la quebrada de "Ño Marcelo" lugar fértil repleto de productos comestibles. Sus habitantes bajaban hasta la ciudad de El Tránsito con "quesos blancos y cremosos y fruta perfumada y bonita, como por ejemplo los duraznos, peras, brevas, granadas, etc. Ellos las vendían y eso les permitía comprar mercadería y prepararse para la fiesta religiosa del 15 de agosto"⁷²

Las frutas en las fiestas religiosas

La tradición de la festividad como culminación del trabajo arduo de todo el año se mantiene en el tiempo, lo que permite que varias generaciones puedan compartir y relacionarse, enriqueciendo y manteniendo viva una identidad local de generación en generación. En muchas, la extracción de las frutas es el elemento principal por el cual se

⁷² Cortés Arrouch, Margarita Mauricia. "La ciudad de El Tránsito". El Tránsito, III Región, 2002. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 91, cuento 3800 175 A.

celebra. Un ejemplo de aquello es lo que sucede en Curicó, donde la fecha de la cosecha de la guinda se espera para preparar mermeladas o tragos como el enguindado. La celebración marca también la abundancia y el fin de la dura época invernal. Los niños, sobre todo, esperaban la llegada del verano para dejar de pasar hambre, tal como se aprecia en un relato de Requinoa. Allí los inquilinos, con derecho a media hectárea de tierra para sembrar (León, 1954) tenían una sola cosa en abundancia: “el hambre”. El verano, en cambio, “eran tiempos de abundancia y felicidad porque no pasábamos hambre (...). Nos hartábamos de comer ciruelas verdes hasta enfermarnos de la guata”⁷³.

La celebración de las fiestas, en las cuales se comía sin límites, tenía una importancia especial para cada una de las personas implicadas en esos procesos, por la sencillez y la alegría del fin del trabajo duro y el comienzo de la cosecha de los tan anhelados frutos. Lo prioritario, en estos casos, era el ambiente de felicidad que surgía de ellas, aún con toda su sencillez, tal como se relata desde Melipilla, donde hombres y mujeres bailaban, cantaban y tomaban vino para celebrar la trilla. Lo importante, se afirma, es que “la vida antes eran más simples y sencillas, la gente se contentaba con poco casi nada, solo les interesaba pasarla bien”⁷⁴ por lo que, en este marco de acción, el festejo era más que bienvenido una vez finalizadas las labores del campo.

Con la culminación de las cosechas, y su correspondiente fiesta, en muchos casos la presencia del patrón será significativa. La figura del patrón en las festividades será central para formar la relación con el campesino, donde los lazos se estrechan y la confianza nace o se afianza mucho más. Son estos lazos de confianza que permiten que el patrón celebre en conjunto y a la par con sus trabajadores. Como el patrón buscará que las fiestas se realicen con la tranquilidad que corresponde, evitando que no se produzcan peleas y actos de violencia que puedan arruinar la fiesta, demostrando para ello autoridad y una figura de control (Tinsman, 2004).

En Chile, existen festividades de toda índole que caracterizan e identifican a la localidad. Pero más allá de este hecho, fácilmente comprobable, se encontrarán en cada caso los elementos fundamentales que las componen: la comida, bebida y cantos estarán siempre presentes. Una de las que destaca en este sentido, como fiesta religiosa, es la llamada de “San Jerónimo”, en la séptima región. Los relatos campesinos muestran la riqueza cultural de esta celebración, en donde las figuras divinas se entremezclan con la alegría de un pueblo que se une para conmemorar y a la vez agradecer por los favores concedidos. Lo nuclear en esta fiesta es el compartir el alimento durante un día al año “La gente llega a pagar sus mandas, consistentes generalmente en cosas preparadas para comer (...) más de alguno llega con una garrafa de vino, otros traen una botellita de “enguindao” (aguardiente, guinda y un poco de azúcar), que sirve para “entonar” el ánimo.” A medida que avanza la fiesta, comienzan las cuecas en honor al santo⁷⁵.

⁷³ Jirón Durán, María Filomena. “La Trilla” Requinoa, 2007. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 206, N° 10439.

⁷⁴ Mor Tapia, Patricia. “La Trilla”. San Pedro de Melipilla, Región Metropolitana, 2007. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 206, N° 10435.

⁷⁵ Correa Hernández, Danubio. “Fiesta de San Jerónimo: una tradición distinta”. Curepto, 1993. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 1, N° 5.

Con unos 250 años de antigüedad, de acuerdo al relato señalado, esta fiesta actúa como un importante cohesionador de los campesinos de Curepto y Curicó. Realizada en torno al santo, todos los asistentes comparten las mandas que “gana” el santo y que se pagan en forma de comida y bebida, en la que la fruta ocupa un lugar importante, pues será gracias a las preparaciones como el enguindado que los bailarines “ponen el alma”⁷⁶ en cada baile en honor al santo. En este acto se agradece a la figura divina por los favores otorgados, principalmente los relacionados con la buena producción en el campo. Es por este mismo motivo que en estas fiestas se encuentra presente en abundancia las comidas y los brebajes típicos campesinos, como una manera de retribuirle y compartir con la comunidad los buenos tiempos que se viven.

Siguiendo en el plano de las celebraciones de corte religioso, dentro de las costumbres tradicionales chilenas el velorio de algún difunto constituía un evento con características de festividad. Es así como en diferentes relatos se describe cómo eran en su mayoría. Las bebidas alcohólicas y la comida en abundancia tienen un papel destacado, ya que de esta manera se acompaña al difunto y a su familia, tratando de aminorar el dolor que trae consigo perder a un ser querido. En un relato campesino de la VII región de Chile se describe tal situación, pues el difunto dejó expresas instrucciones para su velorio:

El finao “Pata e lazo” había manifestado en vida que quería un velorio bien regado y que nadie pasaría hambre (...) En honor a su deseo la viuda se puso con una vaquilla y rápidamente mandaron al Don Pedro a carnear al animal. Tenían que preparar comida para la primera noche de velorio (...) Terminado el primer rosario se acordó pedir el vino en un boliche del pueblo. Unas setenta garrafas para que no falte. Y más tinto que blanco y unas pocas bebidas. Alguien había ofrecido fuerte, que consistía en un enguindao, por lo tanto, no era necesario encargar pisco, en todo caso, después verían⁷⁷.

Puede observarse que la muerte constituye un momento en el cual existe un encuentro entre los familiares y la comunidad, con la finalidad de despedir el espíritu del difunto. En un funeral, a pesar de la tristeza, las personas acompañan la ida de un amigo o ser querido, en un ambiente en donde está presente un espíritu de festividad con abundante comida y bebida. En este sentido Marco Antonio León (2007) nos dice que la fiesta busca materializar una evasión de la vida cotidiana a través de un hecho preciso y trágico como es la muerte de un ser querido; junto a esto, se crea una instancia en la que familiares y amigos acompañan simbólicamente al extinto, compañía que se manifiesta, según las creencias populares, en un ambiente de jolgorio y no de congoja, pues la pena, el llanto y la nostalgia retrasaban el viaje del difunto a su nueva realidad. Siguiendo con lo anterior, el alcohol dentro de los funerales cumplía un rol fundamental al catalizar y exacerbar los sentimientos, generando alegrías pasajeras y un ambiente donde el dolor se volvía más distante, al menos mientras duraba el velorio.

No solo para velar a los adultos eran necesarias estas celebraciones. También para los llamados “angelitos”, niños fallecidos antes de los 7 años y, como inocentes, considerados

⁷⁶ Correa Hernández, Danubio. “Fiesta de San Jerónimo: una tradición distinta”. Curepto, 1993. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 1, N° 5.

⁷⁷ Ulloa Lastres, Graciela. “Baldomero Bautista”. Constitución, Séptima región, 2004. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 157, N° 24 HA.

angelitos, a los que vestían de blanco y ponían alitas porque “es un ángel que fue llamado a la legión del señor, sus alas con rapidez la llevarán, cual pluma que el viento lleva, por los aires, al cielo donde desde ahora junto a Jesús por sus padres velará”⁷⁸. En estos casos, la fruta estará presente no solo en forma de alcohol, sino también en forma figurativa, en las nanas al pequeño angelito

Mire Santa Ana porque llora el niño
 Por una manzana que se la perdido
 Anda para allá, yo te daré dos
 Una para el niño, la otra para vos⁷⁹

Durante la ceremonia se sirve solo un tipo de licor: el gloriao, porque el niño se va a la gloria. Se bebe manteniendo la ritualidad del saludo “*¡Que sea en buena hora! ¡Que sea en buena hora!*”

Y es que es necesario mantener fuera la pena, porque no se puede llorar. Ni siquiera la madre, porque se le mojarían las alas al angelito, impidiendo su ascensión al cielo. Si se llora, se le hace mal al angelito. El vino tinto, la chicha baya y el gloriao serán fundamentales a la hora de conseguir estos objetivos durante la celebración del velorio del angelito (Plath, 2000: 45-59).

Existen, también, rezos particulares para los pequeños. En ellos, la presencia de frutales muy simbólicos, como el olivo, marcan un punto importante de análisis. El olivo es uno de los árboles más antiguamente presentes en diferentes mitologías a lo largo del mundo. Griegos, egipcios, hebreos, cristianos y, en general, el mundo alrededor del mediterráneo consideró al olivo un regalo de algún dios especialmente sabio, otorgándole carácter sagrado. El Antiguo Testamento lo menciona en todos los libros, en su papel de óleo de unción (mezcla de aceite de oliva con aromas selectos), en las oblacones para sacrificios y referencias a los lugares en que abundaba transformándose, en la Biblia, en símbolo de paz, junto con la paloma (Rincón García, 2007, Hoffmann, 2010: 234). Sus características de resistencia y longevidad, además de los múltiples aprovechamientos de su fruto, le otorgaron características divinas y fue considerado un árbol inmortal. Junto con la vid y el cereal ha sido una constante en la cultura mediterránea, siendo “venerado, cultivado y expandido” (Rincón García, 2007: 73) por toda la cuenca del mediterráneo. Los motivos son explicados por Gregorio de los Ríos, quien afirmaba que duraban muchísimos años porque “después de viejos tornan a resucitar, cortándole todo lo viejo, y seco, y escavándole se vuelva como recién acabado de plantar” (1777: 490). Por ello, durante el funeral del angelito, se dejan caer el trigo y las hojas de olivo del ramo de Semana Santa sobre el carbón de los braseros, entonando:

⁷⁸ Salinas Martínez, Hilda. “Ángel glorioso y bendito” (Historia de Campo). Cerrillos, Santiago, s/f. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 39, cuento 1502.

⁷⁹ Salinas Martínez, Hilda. “Ángel glorioso y bendito” (Historia de Campo). Cerrillos, Santiago, s/f. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 39, cuento 1502.

Ángel glorioso y bendito, Verde cogollo de olivo,
En la gloria eterna
Ya ha sido admitido.
De la gracia revestido
Se encuentra este angelito (...)⁸⁰

Así, entre cantos a lo divino por el angelito y “gloriaos” (bebida mezcla de café con aguardiente) se despide al niño y se envían con él mensajes de buena voluntad a lo alto, para que Dios y la Virgen sepan que son buenos cristianos y rediman sus pecados, envíen buenas cosechas y hasta devuelvan algún amor perdido. De este modo, puede comprenderse el papel que juega la fruta en las celebraciones de orden religioso, ya sea como comida o alcohol, como elementos esenciales para la festividad. La fruta, aquí, se convierte en algo esencial, corazón de la tierra que toca los corazones humanos para dejar aflorar emociones largamente escondidas.

La fruta en las fiestas comunales y el alcohol

En las fiestas comunales, no ligadas en lo esencial al culto religioso, se celebran fechas tales como triunfos, aniversarios importantes, el término o comienzo de una época de trabajo. Cualquiera sea el motivo, existen ciertos elementos que aparecen como constantes a lo largo de los mismos. En efecto, estas celebraciones se constituyen en puntos de encuentros y participación colectiva de la comunidad, con lo que se transforman en importantes eventos aglutinadores, mediante los cuales se hace posible la transmisión de una identidad y, al mismo tiempo, brindan a la población aquello que toda fiesta es capaz de dar como inversión de lo cotidiano, con lo que se transforma en un momento en que pueden dejarse atrás los momentos duros y en el que la comida, bebida, bailes y cantos ayudan a ingresar en un estado “festivo”.

Y es que la fiesta es capaz de hacer sobrellevar condiciones de vida especialmente duras, como se comenta en un relato de Alto Palena. Las subidas y bajadas al pueblo en bote, caminos intransitables y el peligro de desabastecimiento constante eran recompensados con la fiesta del 18 de septiembre, cuando se hacía la “chilenidad” y, debajo de ramadas, se cantaba y bailaba cueca, se practicaban juegos tradicionales, además de comer y beber en abundancia, ya que “se saboreaban las ricas empanadas, la chicha de manzana era el licor que más se usaba, como se hacía por ahí cerca, esta se hacía una vez al año, olvidando los sufrimientos ya descritos...”⁸¹. Así, la reunión en torno a la abundancia conseguía hacer olvidar la sufrida vida de los habitantes de la región.

Tal como ha sido explicado, el alcohol forma parte fundamental dentro de las celebraciones de todo tipo. En este sentido, la fruta también lo es, ya que de ella depende la producción de los diferentes brebajes. Especial relevancia tendrán en el campo, puesto

⁸⁰ Guajardo Zenteno, Fernando. “Velorio del Angelito”. Bartolillo, Cabildo, V región, 2001. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 75, cuento 238 A.

⁸¹ Urrutia Vilches, Juana. “Historia de Nuestra Zona”. Chaitén, 1995. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 23, N° 867.

que la elaboración de dichas bebidas se realiza, la más de las veces, en forma artesanal, por lo que el proceso de transformación de la materia prima a producto elaborado para su consumo pasa por sus manos y se constituye, en sí mismo, en un momento de celebración y alegría, como lo muestran las fiestas de la vendimia. Su importancia fundamental recae en la necesidad imperiosa de tratar bien al fruto para que la magia escondida en ellos pueda aparecer y brinden un alcohol que contenga alegría, lo que se aprecia en el siguiente relato:

(...) Las ánimas femeninas, cuidan de las flores y la hierba silvestre, también van a las viñas, y allí juegan a esconderse, y ríen, y acarician las robustas uvas para encantarlas, saben que de ellas se saca el fruto que da vida a las tradiciones Doñihuanas, como la Fiesta de Chacolí y las Fiestas Patrias, donde la gente del pueblo goza y se divierte. A las ánimas no les gusta ver a la gente triste, es por eso que hablan a las uvas, de manera misteriosa y encantadora, y las aturden de felicidad como por un hechizo, para que éstas, cuando cumplan su proceso y sean convertidas en chicha y chacolí, hagan un efecto mágico en la gente, aturdiéndolos de alegría y llenándoles el corazón de dicha...⁸².

Aunque la uva ocupa un lugar preponderante en la creación de las bebidas alcohólicas, existen otros frutos que originan buen licor. Es el caso de la chicha de manzana, bebida tradicional y muy consumida en el sur de Chile (Valdés, 2007), donde su producción se torna fundamental, lo que es posible comprender a través del siguiente relato originado en Chaitén:

La maja de manzanas un trabajo popular
 Toda la gente participa y así pueden degustar.
 Traigan pronto las manzanas la maja va a empezar
 Quiero terminar temprano para poder celebrar.
 La María trajo la harina la rica chupilca hay que probar
 No teman es chicha fresca y no los va a emborrachar.
 La comida ya esta lista todo no va a ser trabajar
 Terminando la maja iremos a celebrar.
 Llenamos cinco barriles en la maja de don Juan
 Cinco más llenaremos mañana en la casa de don Julián.
 Con esta chicha señores tenemos para todo el año.
 Eso sí, tomen de a poquito para que no les haga daño⁸³.

En otras palabras, la producción de la bebida se realiza con gran alegría y con una buena participación, donde el trabajo colectivo en esta producción artesanal es imprescindible. Lo trabajado es recompensado con una "Chupilca"⁸⁴, un premio al esfuerzo y desgaste de la faena. Dicha preparación es como un golpe vitamínico, para reponer energías y continuar la tarea, es muy común observar, que este tipo de brebaje se utiliza

⁸² Soto Castillo, Paola. "Al amanecer". Rancagua, Sexta Región, 2000. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 51, N° 1967.

⁸³ Nauto Soto, Gabriel. "La maja de manzanas". Chaitén, 2003. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 141, N° 6294.

⁸⁴ Se define a la "Chupilca" como una bebida que está compuesta por vino tinto con harina tostada de trigo y azúcar. Es muy común que se consuma en los paseos antes del almuerzo, así como también en los trabajos que requieren esfuerzo físico (Plath, 1962:182).

para poder resistir arduos trabajos en el campo, en donde de igual manera existe siempre una recompensa de alimentación y bebidas alcohólicas, generando un cierto agrado en las personas que participan. Es así como ocurre en las vendimias, donde el trabajo comienza temprano y la chupilca se hace fundamental porque "los hombres al beber el vitamínico golpe chupilquero logran recobrar ligeramente el estado normal de sus maluras de cuerpos," de hecho le consideraban el "jarabe de los pobres" durante una larga tradición, motivo por el cual no se atrevían a mover un dedo sin ingerir la fuente de energía⁸⁵.

Como se ha tratado en este capítulo, las celebraciones serán un punto de encuentro de la población. La espera con ansias de las festividades es debido a que siempre está presente la alegría no importando las dificultades de sus vidas, ya sea en la muerte de un ser querido, en el aislamiento o en la pobreza material.

Además, se hace evidente que el valor de compartir o colaborar en una causa común, aparece como algo natural que ha logrado transmitirse de generación en generación; sin embargo, en la actualidad esto se ha ido desvaneciendo debido al individualismo que impera en nuestra sociedad. Por lo mismo, en la base de la permanencia de estas fiestas comunales radica la necesidad de mantener cohesionado al grupo social. Tal es el caso de fiestas que remiten al mundo indígena, como la limpieza de canales de Caspana.

Considerado como rito de producción, y de fuerte presencia aymara, esta ceremonia (que conjuga los aspectos religiosos y festivos) se celebra en el solsticio de invierno, en la fiesta de Santiago (25 de julio). El trabajo de limpieza de canales de regadío, que es un culto al agua y a la Madre Tierra como dadores de vida, se realiza en dos equipos que reflejan la estructura dual de la sociedad aymara (Van Kessel, 1996). Una interesante descripción de la misma aparece en "La limpieza del canal del pueblo de Caspana", donde se relata el proceso de limpieza de los canales, intercalando el trabajo con comida, bebida y oraciones a Dios y la Madre Tierra. Las frutas, en este contexto, aparecen ocupando un papel relevante, puesto que es más preciada la cosecha en el desierto, por las difíciles condiciones ambientales del desierto más árido del mundo. Así, durante la ceremonia, las familias de los trabajadores:

se encargan de llevarles alimento a ese lugar pero antes de comerse deben lavar las manos. Le llevan alimento en un aguayo como duraznos, pisangalia, vino, pan, empanadas, etc. Esas cosas se las reparten a los trabajadores, le dan al capitán para que les lleven a los jóvenes, después de esos los capitanes tocan el cacho y dicen algunas palabras de agradecimiento, invitan a todas las personas a agradecer por el alimento recibido y por la presencia de todos en la fiesta. Cuando los hombres terminan de agradecer deben tocar y hacer sonar un cacho y las debe tocar una flauta llamada negro.⁸⁶

Y es que el mundo campesino se mueve de trabajo en trabajo, de cosecha en cosecha, de fiesta en fiesta: "Yo y mi padre vivíamos en Temuco y nos dedicábamos a recorrer la zona central en la temporada de la fruta. Frambuesas, Cerezas, Naranjas, Uva eran parte de nuestro

⁸⁵ Torres Canales, Víctor. "La vendimia". Peñalolén, Región Metropolitana, 1993. B.N, ALOTP, FUCOA, Carpeta 1, N° 21.

⁸⁶ Yucía Terán, Fernando Adrián. "La limpieza del canal del pueblo de Caspana". Calama, 2004. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 146.

recorrido. Cada una de estas cosechas terminaban con una fiesta⁸⁷. Actividades productivas, como la trilla, también congregaban a los trabajadores en una celebración que siempre tendría jarros de vino tinto con harina tostada, que era “el brebaje que terminaría con la timidez de aquellos en los que aún no les llegaba la confianza que siempre los acompañaba”⁸⁸. Desde el desayuno hasta la cena “uno a uno, fueron desfilando los platos preparados con el mejor esmero, nadie debía quedar con hambre, ni sed, el mosto también corría por los vasos, solo cuidando no pasar el límite de la sobriedad”⁸⁹. También se constata la presencia de platos especiales en las trillas, como las empanadas de manzanas⁹⁰

Otra fiesta importante, aunque más desconocida, es la fiesta de la aceituna. De más reciente celebración, generada a partir de la consolidación de importantes zonas olivereras en Chile y el extranjero, encontramos antecedentes de la misma en la fiesta de la aceituna celebrada hace más de 30 años en el pueblo de Martos (Jaén, Comunidad Autónoma de Andalucía) del 4 al 8 de diciembre, rindiendo homenaje a los aceituneros e informando de las innovaciones en materias agrícolas referentes al olivar (imagen n° 4). Coincide con el inicio oficial de la recolección anual de la aceituna. Ese día, 8 de diciembre, es el “Día del Hoyo” y se reparten miles entre los asistentes⁹¹ (<http://www.martosactualidad.com/2010/11/xxx-fiesta-de-la-aceituna-de-martos.html>; <http://www.martos.es/index2.cfm?codigo=3410>). En el contexto de este tipo de celebraciones, las zonas productoras de aceituna de Chile no se quedaron atrás.

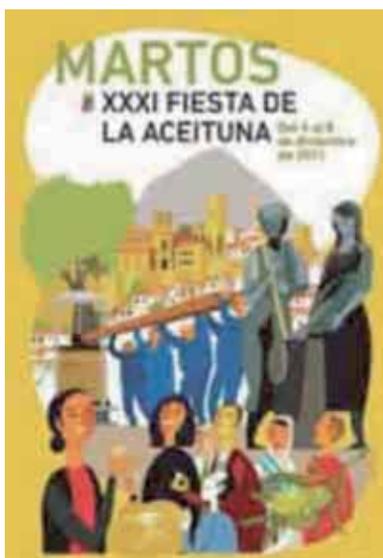


Imagen n°4: Afiche de la Fiesta de la Aceituna 2011.
Fuente: Excmo Ayuntamiento de Martos

⁸⁷ Valle Pino, Santiago Patricio. “Aprendiendo a bailar”. Rancagua, VI Región, 2003. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 118, n° 5147 246-HA-VI.

⁸⁸ Moran Pérez, Juan Carlos (supervisor general agrícola) “La Trilla”. Ñuñoa, RM, 2003. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 118, n° 5157 256.-HA-RM.

⁸⁹ Moran Pérez, Juan Carlos (supervisor general agrícola) “La Trilla”. Ñuñoa, RM, 2003. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 118, n° 5157 256.-HA-RM.

⁹⁰ Mansilla Masilla, Ítalo Bastian. “Tradiciones de la comuna de Calbuco”. Calbuco, X Región, 2004. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 148.

⁹¹ Hoyo: plato típico de los aceituneros compuesto de pan, aceite, bacalao y aceitunas.

En efecto, en la comuna de Los Choros (Higuera, Elqui, IV Región de Coquimbo) se celebra esta fiesta que ya se considera “tradicional”⁹² y que rescata las costumbres locales, fortaleciendo, al mismo tiempo, la identidad cultural de la zona⁹³. Con 10 años de antigüedad, esta celebración se consolida como uno de los eventos más importantes del lugar (ver imágenes 5 y 6), englobando una serie de competencias que demuestran la habilidad de los pobladores en el manejo de su producto estrella (sajar aceitunas con cuchillo, con máquina sajadora artesanal, adivinar la cantidad de aceitunas en un frasco, cortar el tronco de olivo con hacha, encontrar las aceitunas de mayor peso y la más esperada, el lanzamiento del cuesco de aceituna con la boca) además de degustaciones de diferentes preparaciones de aceituna y otros productos, exposición de artesanía típica y fotos antiguas, culminando con la elección del Rey y la Reina de la aceituna.

Celebrada entre abril y octubre de cada año, durante la semana de vacaciones de invierno escolar, “así viene más gente”⁹⁴, la fiesta es la culminación de un trabajo cultural que comienza por regar los olivos, abonarlos, y cuidar su floración y fructificación. Las diferentes variedades de aceituna (negras, verdes y moradas) se cosechan, se sajan y se preparan en salmuera. Esta tradición, que deviene en ceremonia, permite al pueblo entero rendir culto a su don máspreciado, la aceituna, “porque todo este pueblo vive de ella”⁹⁵. La alegría y la música son elementos que destacan en esta celebración, y que aparecen en relatos de la III región: en un paisaje orillado de olivos, la pampilla es el escenario donde la acción tiene lugar y bajo una ramada “un conjunto musical poblaba el aire de ruidosos sonos tropicales, interpretando (la) cumbia de las aceitunas”⁹⁶; el estribillo alegre y pegajoso invadía el valle: “Cumbia de la aceituna, sabrosa como ninguna”⁹⁷.

El olivo es omnipresente en esta fiesta, desde las degustaciones de olivas y su aceite hasta las medallas de los ganadores de los diferentes concursos, hechas de su madera. La elección de la reina y el rey no presentan el criterio occidental de ser una especie de concurso de belleza sino que, muy por el contrario, busca realzar una trayectoria de trabajo de entrega y amor al recaer la elección “en aquella pareja de personas más antiguas en haber dado su vida al servicio de la aceituna”⁹⁸. La celebración culmina con una misa a la chilena celebrada en la capilla de San José, legado colonial de antigua data, que cierra el ciclo del tiempo colonial reactualizado, manteniendo vivo el legado de la tradición cultural del trabajo aceitunero.

⁹² <http://www.elcomunal.cl/los-choros-celebrara-fieta-de-la-aceituna>.

⁹³ <http://www.diariodelagro.cl/con-variadas-actividades-celebraron-fieta-de-la-aceituna>

⁹⁴ Inda Fuenzalida, Miguel. “La fiesta de la aceituna”. La Higuera, IV Región, 2004. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 161, 237 HA.

⁹⁵ Inda Fuenzalida, Miguel. “La fiesta de la aceituna”. La Higuera, IV Región, 2004. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 161, 237 HA.

⁹⁶ Sánchez Aguilar, Victorino. “A través de los olivos” Atacama, III Región, 2000. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 74, 163 A.

⁹⁷ Sánchez Aguilar, Victorino. “A través de los olivos” Atacama, III Región, 2000. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 74, 163 A.

⁹⁸ Inda Fuenzalida, Miguel. “La fiesta de la aceituna”. La Higuera, IV Región, 2004. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 161, 237 HA.



Imagen n° 5: Fiesta de la Aceituna de Los Choros. Actividad de degustación
Fuente: www.elcomunal.cl



Imagen n° 6: Fiesta de la Aceituna de Los Choros
Fuente: <http://www.radiosanbartolome.cl>

La música, la alegría y las competiciones, junto con la degustación de productos típicos, también están presentes en fiestas que, en apariencia, se alejan del mundo de la agricultura y fruticultura. Es el caso de las fiesta del chancho, evento que se celebra en diversas partes del mundo, como Francia y Filipinas y también en Chile. El más antiguo registro pesquisado es el Festival de La Pourcailhade, celebrado desde 1975 durante la segunda semana de agosto en la zona de Trie Sur Baise. En Sud América, en Argentina constituyó una tradición extinguida en el 2006 (San Andrés de Giles, Provincia de Buenos Aires). Más recientemente, en Chile se celebra desde el año 2009 en diferentes zonas, como en Misque (Yumbel) en julio; Huatulame (IV región) en septiembre; San Carlos y Coelemu (Ñuble, VIII Región) y Talca⁹⁹.

⁹⁶ Sánchez Aguilar, Victorino. "A través de los olivos" Atacama, III Región, 2000. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 74, 163 A.

⁹⁷ Sánchez Aguilar, Victorino. "A través de los olivos" Atacama, III Región, 2000. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 74, 163 A.

⁹⁸ Inda Fuenzalida, Miguel. "La fiesta de la aceituna". La Higuera, IV Región, 2004. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 161, 237 HA.

⁹⁹ http://www.yumbel.cl/informativo/informativo_municipal_agosto.pdf; <http://www.turismoconcepcion.com/2011/07/tercera-fiesta-del-chancho-en-misque-2011/>; <http://www.soychile.cl/Chillan/Sociedad/2011/08/13/32124/La-fiesta-criolla-A-Todo-Chancho-abriose-puertas-hoy-en-San-Carlos.aspx>; <http://www.talca.cl/fiesta-%E2%80%99Cesta-mos-de-chancho-muerto-en-talca%E2%80%9D-se-consolida-como-el-evento-mas-importante-de-invierno>; <http://fiestascostumbristas.wordpress.com/fiesta-del-chancho/>

Curiosamente, a pesar de focalizarse en un producto cárnico, la fruta se encuentra también presente en estas festividades, tal como se refleja en estos versos recopilados el año 2001, lo que nos hace pensar que, no obstante los registros que han podido encontrarse, la fiesta del chancho tendría una antigüedad mayor que la declarada en varias localidades. Desde la localidad de La Chimba (comuna de Antofagasta) son estas coplas que cantan a la vida, al perfume y al amor:

A mí no me divierte
Cosa ninguna
Y habré de lamentarme
Es mi fortuna;
A mí no me divierte
Cosa ninguna;
Es mi fortuna Ay sí
Flor de la higuera,
Que si no fuera cierto
No lo dijera.

Mi vida te comiste la naranja
Mi vida no me diste la pepita
Mi vida cuando yo naranjas tenga
Mi vida te daré las cascaritas
Mi vida te comiste la naranja.

El naranjo en el cerro
No da naranjas,
Pero da los azahares
Verde esperanza
El naranjo en el cerro
no da naranjas;
verde esperanza Ay sí
no da limones,
pero da los azahares
que son los mejores.¹⁰⁰

¹⁰⁰ Araya Castillo, Zenón Antonio. "La fiesta del chancho". La Chimba, Antofagasta, 2001. BN, ALOTP, FUCOA, Carpeta 79, 165 A

Reflexiones finales

Tal como se ha desarrollado a lo largo de este capítulo, las fiestas constituyen una instancia fundamental para que en ellas la población se reúna con un objetivo en común, de celebración, que permite, en última instancia, la mantención de una identidad particular a un grupo humano. No importando que los motivos que lleven al festejo sean humanos o divinos, es posible encontrar elementos transversales a todas ellas, entre los que destacamos en especial a la fruta, omnipresente en todas estas instancias en forma de licor, chicha o vino, además de su presentación en fresco y comidas, como la empanada de manzana. La vinculación permanente de fiesta, alcohol y fruta queda, así, establecida.

Mediante el análisis de las fiestas tradicionales campesinas ha sido posible observar el alto impacto que las mismas tienen en las vidas de los campesinos. El tiempo festivo genera un momento especial dentro de su cotidianidad, otorgándoles libertad y trascendencia, lo que les permite resignificarse frente a su realidad. Por ello, las fiestas logran posicionarse como una instancia sociocultural, que permiten la transmisión de una identidad particular, ligada al trabajo y la producción, de generación en generación. Aunque manteniendo un fuerte acento campesino, en la actualidad las fiestas no son patrimonio exclusivo de la localidad que la celebra, sino que se han convertido en polos de atracción turística, lo que termina por posicionar a la fruta y las costumbres campesinas, una vez más, en un sitio privilegiado para su conocimiento y difusión.

Referencias bibliográficas

Barros, Germán. *Religiosidad popular y alcoholismo*. Santiago de Chile, Cech, Conferencia Episcopal de Chile, 1980.

Caso, Alfonso. *El pueblo del Sol*. México, Fondo de Cultura Económica, 1953 (1° ed.).

Corcuera de Mancera, Sonia. *El fraile, el indio y el pulque. Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*. México, Fondo de Cultura Económica, 1991.

Cruz de Amenábar, Isabel *“La Fiesta: Metamorfosis de lo Cotidiano”*. Santiago de Chile, Ed. Universidad Católica de Chile, 1995.

Rios, Gregorio de los *Agricultura de Jardines, que trata de la manera que se han de criar, gobernar y conservar las plantas*. Madrid, Antonio de Sancha, 1777.

Eliade, Mircea. *“Lo sagrado y lo profano”*. España, Editorial Paidós, [1957] 1998.

_____ *“El mito del eterno retorno”*. Argentina, Emecé Editores, 2000.

Gonzalbo Aizpuru, Pilar (dir.) *Historia de la vida cotidiana en México*. Tomo I: Mesoamérica y los ámbitos indígenas de la Nueva España. Pablo Escalante Gonzalbo (coord. Tomo I). México, Fondo de Cultura Económica, 2004.

Gutiérrez Estévez, Manuel "Formas antropológicas del carnaval" en J. Huerta (ed.) *Formas carnalescas en el arte y la literatura*. Madrid, Ediciones del Serbal, 1989.

Hoffmann, Adriana *El árbol urbano en Chile. Santiago de Chile*, Ediciones Fundación Claudio Gay, 2010.

Palma Martínez, Burgos García, Alfredo Rodríguez González "La Fiesta en el mundo hispánico". España, Ediciones de la Universidad de Castilla, 2004.

Plath, Oreste "Geografía gastronómica de Chile" en Revista *En Viaje* N° 334, año XXIX (Santiago: mayo 1962): 181-184.

_____ *Geografía del mito y la leyenda chilenos*. Santiago de Chile, Editorial Nacimiento. Segunda Edición, 1983.

_____ *Folclor religioso chileno*. Santiago de Chile, Grijalbo, 2000 (1966 1° ed.)

_____ *Folclor chileno*. Santiago de Chile, Fondo de Cultura Económica, 2009.

León, Marco Antonio. *La cultura de la muerte en Chiloé*. Santiago de Chile, Ed. Ril, 2007.

Reixach Coll, Magda; Cervera Ral, Pilar; Salas-Salvadó, Jordi "La alimentación en la cultura Egipcia" en Jordi Salas Salvadó, Pilar García- Lorda y José Ma. Sánchez Repollés (eds.) *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Barcelona, Glosa, 2005: 35-61.

Rincón García, Wilfredo "El Olivo en el arte español" En: *I Congreso de Cultura del Olivo. Jaén, Octubre 2005*. Diputación Provincial de Jaén, Instituto de Estudios Giennenses, 2007: 73-97. ISBN 978-84-96047-57-0

Sciolla, Carolina (ed.) "Historia y cultura de la alimentación en Chile". Santiago de Chile, Ed. Catalonia, 2010.

Soustelle, Jacques. *La vida cotidiana de los Aztecas en Vísperas de la Conquista*. México, Fondo de Cultura Económica, 1983 (1° ed. 1955).

Tinsman, Heidi. "La tierra para el que la trabaja: Género, sexualidad y movimientos campesinos en la Reforma Agraria chilena". Santiago de Chile, LOM Ediciones [2004] 2009.

17. GEOGRAFÍA DE LA FRUTA EN CHILE (1936)

Pablo Lacoste y Bibiana Rendón

El Censo Agrícola Nacional de 1936 realizó relevamiento sistemático de los huertos frutales en Chile y constituye una fuente de singular riqueza, que entrega datos precisos sobre la cantidad de plantas de cada especie que se cultivaban, no solo en el conjunto del país, sino también en todas y cada una de las provincias en las cuales Chile estaba dividida en ese tiempo. Además, el censo distingue entre plantas frutales entonces en producción, y plantas nuevas, de uno o dos años, que representaban el criterio de las inversiones y el camino del futuro.

El objetivo del presente capítulo, es examinar el nuevo mapa de la fruticultura de Chile que se elaboró a partir del Censo de 1936. En primer lugar, conviene que plantas frutales se cultivaban y cómo se distribuían en el territorio nacional. ¿Cuáles eran las especies prioritarias para los fruticultores chilenos de ese momento? También se examinan las plantas nuevas (uno o dos años) lo cual representaba los proyectos de futuro o bien, la dirección que los protagonistas habían decidido dar a la actividad para los años subsiguientes. ¿Cuál era la nueva jerarquía que se iba a establecer a partir de las nuevas inversiones? También conviene examinar la distribución geográfica de los huertos frutales en las 24 provincias que entonces comprendía el país. ¿Donde se cultivaba cada especie? ¿Había alguna forma de especialización por regiones geográficas o nichos ecológicos? Una vez completados los análisis del censo de 1936, conviene contrastar este mapa con el correspondiente a Chile tradicional (1700-1850), con vistas a determinar las tendencias de largo plazo: En esos 236 años, qué especies tendían a crecer y cuales a declinar? ¿Cuáles eran los principales cambios dispuestos por los fruticultores chilenos en la elección de las especies durante ese tiempo?

Las transformaciones de la fruticultura chilena en este periodo fueron resultado de numerosos estímulos internos y externos. En este capítulo sólo se examina la incidencia de los mercados externos y el crecimiento de las exportaciones de fruta, como móvil para el desarrollo de la actividad. Se dejan para otros capítulos los factores del mercado interno,

como los cambios en la gastronomía, las nuevas redes comerciales y los estímulos de los agrónomos a través de las campañas de la Sociedad Nacional de Agricultura.

Cartografía frutal según el censo de 1936

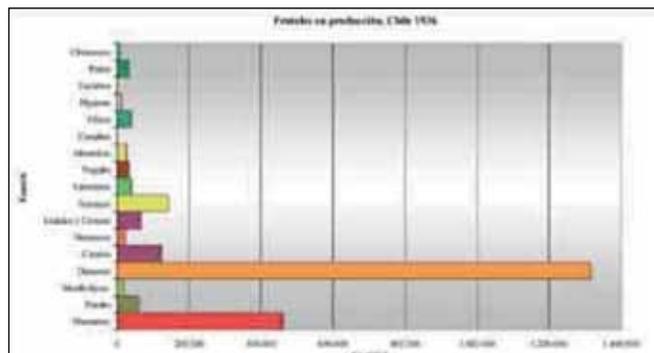
El relevamiento censal entregó información precisa sobre el valor absoluto y relativo de cada especie frutal en Chile, al comenzar el segundo tercio del siglo XX. Entre otras complejidades, el censo registró por un lado las plantas frutales en producción y por otro, los ejemplares jóvenes, de uno o dos años, que todavía no daban fruto, pero permitían avizorar el futuro de la actividad. Considerando las plantas en producción, el censo detectó una jerarquía interesante, en la cual se diferenciaban las plantas de frecuencia muy alta (400.000 a 1.500.000), alta (100.000 a 150.000 ejemplares), media (25.000 a 90.000) y baja (menos de 21.000).

Las especies cultivadas con frecuencia muy alta eran duraznero y manzano: considerando miles de ejemplares, el censo detectó 1.317 y 461 unidades respectivamente. En un segundo nivel estaban las plantas de frecuencia alta: naranjo (141) y ciruelo (123). En una tercera línea aparecían las de frecuencia media: cerezo y guindo (67), peral (60), limón (40), olivo (39), nogal (34), palto (33) y almendro (25). Finalmente, los frutales de frecuencia baja estaban liderados por damasco (21), membrillo (18) e higuera (10), seguidos por chirimoyo (8), castaño (2) y lúcumo (0,4). El cuadro I entrega más precisiones:

Cuadro I: Plantas frutales en Chile (1936). Total nacional.

FRECUENCIA	ESPECIE	LUGAR	EJEMPLARES	N°
MUY ALTA	Duraznero	1°	1.317.042	55%
	Manzano	2°	461.791	19%
ALTA	Naranjo	3°	141.012	6%
	Ciruelo	4°	123.398	5%
MEDIA	Cerezo y guindo	5°	67.332	3%
	Peral	6°	60.777	3%
	Limonero	7°	40.319	2%
	Olivo	8°	39.497	2%
	Nogal	9°	34.013	1%
	Palto	10°	33.827	1%
	Almendro	11°	25.035	1%
BAJA	Damasco	12°	21.666	1%
	Membrillero	13°	17.881	1%
	Higuera	14°	10.674	0%
	Chirimoyo	15°	8.001	0%
	Castaño	16°	2.178	0%
	Lúcumo	17°	419	0%
	Total		2.404.862	100%

Fuente: elaboración propia a partir del Censo Agropecuario 1936.

Gráfico I

El gráfico refleja la notable superioridad del duraznero y el manzano sobre el resto de la fruticultura chilena. También destaca la relevancia de las especies de alta frecuencia, como naranja y ciruelo. Luego, apenas cerezo y guindo, peral, limón, olivo, nogal y palto logran distinguirse. La superioridad del duraznero es tan abrumadora que tiende a aplanar la relevancia de más de la mitad de los frutales chilenos.

¿Cuáles fueron los motivos de estas transformaciones del paisaje frutal chileno? Evidentemente, no se puede explicar el fenómeno a partir de una causa única. Como es habitual en estos casos, se trata de un conjunto de factores que contribuyen al cambio. De todos modos, conviene examinar algunos de los más relevantes. Entre ellos se encuentra la preeminencia de los mercados. En la fruticultura tradicional, que apuntaba a objetivos domésticos, que incluían en el consumo familiar y la creación de un espacio de agrado. A mediados del siglo XIX se comenzó a transformar el sector para adquirir una sensibilidad mayor hacia la demanda de los mercados, tanto internos como de exportación. En ese sentido, la transformación profunda de las disponibilidades de transporte, sobre todo ferrocarriles, navieras y cámaras de frío, jugaron un papel decisivo. La evolución de las exportaciones en vísperas del censo entrega información relevante al respecto:

Cuadro II. Exportaciones de fruta chilena (1929-1935), en toneladas.

TIPO DE FRUTA	ESPECIE	1929	1931	1933	1935
Fruta fresca	Durazno	59	67	270	440
	Manzana	3.386	2.779	5.016	6.226
	Melón	1.119	3.435	3.026	2.379
	Pera	202	105	299	394
	Uva	139	83	723	299
	Otras	88	55	501	162
	Subtotal	4.993	6.424	9.835	9.900
Fruta seca	Ciruelas	46	2	369	304
	Guindas	58	52	76	83
	Huesillos	98	60	168	109
	Descarozados	1.056	849	1.305	1.040
	Pasas	268	233	371	372
	Nueces	2.942	1.103	1.703	969
	Subtotal	4.468	2.299	2.992	2.877

Fuente: Censo Agropecuario 1936.

El cuadro entrega información explicativa para las transformaciones de la geografía de la fruta chilena. Sobre todo porque hay bastante consistencia entre producción y exportaciones. La fruta estrella de las exportaciones chilenas en fresco, era la manzana, la cual figura, justamente, como una de las dos especies de producción muy alta en el censo. Además, el liderazgo de la manzana como fruta de exportación se hallaba plenamente consolidado por el volumen alcanzado y la tendencia creciente. Entre 1929 y 1935 las exportaciones de manzanas subieron de 3.386 a 6.226 toneladas, lo cual alentaba a los fruticultores a redoblar esfuerzos e inversiones en esta especie.

Además de la manzana, en esa categoría de producción muy alta figura el durazno, el cual también se exportaba, tanto en fresco como deshidratado (descarozados y huesillos). De todos modos, se notaba una diferencia notable con la manzana porque en total, entre frescos y huesillos, apenas se exportaban 500 toneladas de duraznos, lo cual representaba menos del 10% de las manzanas. Este dato llama la atención porque en terreno, los durazneros eran mucho más abundantes que los manzanos: los triplicaban.

¿Qué se hacía entonces con tantos duraznos en Chile durante la década de 1930? La respuesta estaba en el mercado interno. Todavía se mantenía intacta la costumbre colonial de la apreciación del durazno en el pueblo chileno, tanto para consumo en fresco durante el verano, como de deshidratados durante todo el año, particularmente para preparar el tradicional mote con huesillo, uno de los postres y refrescos tradicionales más populares de este país. Si bien otras prácticas de consumo popular de la época colonial se habían reducido (como la yerba mate, sustituida por el té de tradición inglesa desde mediados del siglo XIX), el mote con huesillo, en cambio, se había mantenido plenamente en el corazón del pueblo, situación vigente hasta la actualidad.

Peras, ciruelas y guindas también se destacan en ambas tablas, es decir, producción y exportaciones. Las peras era una de las más importantes frutas en fresco exportadas, a la vez que ocupaba el 6° lugar dentro de las especies frutales más cultivadas en Chile; por su parte, ciruelas y guindas, de relevante exportación como fruta deshidratada, se hallaban en lugares 4° y 5° dentro de las especies de mayor cultivo. Nótese que las exportaciones de estos tres productos se hallaban en pleno ascenso. Entre 1929 y 1935, las cargas de peras subieron de 202 a 394 toneladas; guindas de 58 a 83 y las ciruelas de 46 a 304.

El itinerario de las nueces muestra también aspectos interesantes. Chile tenía cierta tradición de exportar estas frutas secas desde el periodo colonial, favorecido por las facilidades de conservación.

Hacia fines de la década de 1920, todavía se mantenían altos los niveles de exportación de nueces, al llegar cerca de las 3.000 toneladas. Sin embargo, a partir de entonces comenzó una declinación brusca, hasta llegar a menos de un tercio para 1934. Al parecer, la Gran Depresión Económica mundial de 1929-1930 afectó este ramo del comercio. Y esto explica también la relativamente pobre presencia de los nogales dentro de la constelación general

de la fruticultura chilena registrada por el censo de 1936, conforme al cual, esta especie ocupa apenas el 9° lugar, para representar menos del 3° del total nacional.

La demanda de los mercados externos operó como estímulo para la fruticultura de Chile. Pero su nivel de incidencia fue parcial y relativo. Chile todavía no disponía de una red importante de tratados de libre comercio para aceptar los mecanismos exportadores. Tampoco contaba con la infraestructura de conservación por refrigeración ni de transporte para alcanzar tasas importantes de exportación. Además, la calidad de la mayor parte de su producción no alcanzaba los estándares internacionales exigidos para el comercio internacional, asunto que se extendía también a la selección de variedades de interés comercial, las formas de cultivo, cosecha y poscosecha, incluyendo los envases y medios de transporte. Chile tenía todavía un largo camino que recorrer para alcanzar una presencia relevante en el mercado mundial de la fruta. En ese sentido, en el primer tercio del siglo XX, las exportaciones de frutas fueron una experiencia interesante, de importancia aún pequeña para el sector. Este dependía, fundamentalmente, del mercado interno, como se examina en otra parte.

Distribución de los frutales en la geografía de Chile

La distribución geográfica de los frutales en 1936 entrega datos de interés. Los cultivos no estaban distribuidos de manera uniforme en todo el país. Por el contrario, había una tendencia a la especialización y el aprovechamiento de los nichos ecológicos y las ventajas comparativas. Cada vez se tenían más en cuenta las condiciones naturales (clima, suelo, agua) y culturales (mano de obra, infraestructura de riego, conservación y transporte). Los cuadros III, IV y V ilustran estos procesos.

**Cuadro III: Geografía de la fruta (I): grupo de especies (por región)
(Frutales en producción - Chile 1936)**

PROVINCIA	Grupos Frutales					Total	%
	Pomáceas	Carozos	Cítricos	Nueces	Otros		
Tarapacá	1.159	791	9.122	0	12.000	23.072	1%
Antofagasta	91	6	0	0	792	889	0%
Atacama	1.526	10.830	85	4	1.837	14.282	1%
Coquimbo	11.320	773.802	3.89	7.485	13.033	809.532	34%
Aconcagua	6.386	93.661	14.283	6.130	13.483	133.943	6%
Valparaíso	14.322	77.670	11.938	7.073	28.822	139825	6%
Santiago	133.664	440.476	91.168	36.216	8.618	710.142	30%
O'Higgins	28.943	41.376	42.093	285	5.056	117.753	5%
Colchagua	9.576	0	1.200	65	1.473	12.314	1%
Curicó	3.920	10.877	157	28	1.602	16584	1%
Talca	46.892	33.475	2.278	554	202	83.401	3%
Linares	27.245	4.036	815	237	869	33.202	1%
Maule	353	0	80	50	4.178	4.661	0%
Ñuble	12.199	16.591	3.086	461	54	32391	1%
Concepción	28.720	2.914	510	551	152	32.847	1%
Arauco	1.237	448	21	20	132	1.858	0%
Bio Bío	67.972	7.647	142	801	30	76.592	3%
Malleco	51.890	3.860	452	681	55	56938	2%
Cautín	33.372	4.546	3	315	30	38.266	2%
Valdivia	53.191	5.812	6	270	0	59.279	2%
Llanquihue	6.145	593	0	0	0	6.738	0%
Chiloé	326	27	0	0	0	353	0%
Aysén	0	0	0	0	0	0	0%
Magallanes	0	0	0	0	0	0	0%
Total	540.449	1.529.438	181.331	61.226	92.418	2.404.862	100

Fuente: Censo Agrícola 1936

**Cuadro IV: Geografía de la fruta (II): pomáceas, carozos y cítricos (por región)
Chile 1936**

PROVINCIA	Pomáceas			Cározos				Cítricos	
	Manzano	Peral	Membri- llero	Duraznero	Ciruelo	Cerezo Guindo	Damasco	Naranja	Limonero
Tarapacá	0	141	1.018	596	186	7	2	7.612	1.510
Antofagasta	0	0	91	6	0	0	0	0	0
Atacama	330	1.164	32	1.600	1.195	11	8.024	69	16
Coquimbo	1.193	9.172	9557	69.482	1.663	102	2.555	2.775	1.117
Aconcagua	3.737	1.431	1.218	85.464	4.529	466	3.202	12.193	2.090
Valparaíso	7.841	3.637	2.844	69.402	4.027	1991	2.250	8.801	3.137
Santiago	98.825	26.429	8.410	342.414	64.105	29032	4.925	66.437	24.731
O'Higgins	27.748	1.133	62	23.282	16.860	1194	40	37.582	4.511
Colchagua	9.576	0	0	0	0	0	0	1.200	0
Curicó	3.851	38	31	370	4.621	5864	22	67	90
Talca	37.962	8.774	156	15.434	15.991	1932	118	2.208	70
Linares	27.213	32	0	1.134	2.721	162	19	730	85
Maule	303	50	0	0	0	0	0	30	50
Ñuble	10.677	742	780	4.129	1.392	10858	212	761	2.325
Concepción	27.338	617	765	741	786	1367	20	300	210
Arauco	960	37	240	11	132	305	0	6	15
Bio Bío	64.025	3.717	230	1.035	596	5981	35	67	75
Malleco	49.462	2.350	78	1.513	1.099	1016	232	166	286
Cautín	32.103	648	621	336	2.016	2184	10	3	0
Valdivia	52.418	428	345	90	1.148	4574	0	5	1
Llanquihue	5.911	229	5	3	304	286	0	0	0
Chiloé	318	8	0	0	27	0	0	0	0
Aysén	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Magallanes	0	0	0	0	0	0	0	0	0
Totales	461.791	60.777	17.881	1.317.042	123.398	67332	21.666	141.012	40.319

Fuente: Censo Agrícola 1936

Cuadro V: Geografía de la fruta (III): nueces y otros (por región) Chile 1936.

PROVINCIA	Nueces			Otros Frutales				
	Nogal	Almendra	Castaño	Olivo	Palto	Higuera	Lúcumo	Chirimoyo
Tarapacá	0	0	0	10.164	7	1.429	8	392
Antofagasta	0	0	0	782	0	10	0	0
Atacama	4	0	0	1.635	96	83	1	22
Coquimbo	7.471	2	12	2.425	2.451	8.108	6	43
Aconcagua	3.793	2.333	4	8.148	5.169	165	1	0
Valparaíso	5.957	1.098	18	7.375	13.393	148	374	7.532
Santiago	15.066	20.719	431	800	7.369	429	8	12
O'Higgins	215	65	5	73	4.935	48	0	0
Colchagua	65	0	0	1.373	100	0	0	0
Curicó	14	0	14	1.574	21	7	0	0
Talca	29	505	20	0	121	81	0	0
Linares	52	53	132	778	87	4	0	0
Maule	0	0	50	4.158	0	20	0	0
Ñuble	201	3	257	0	18	35	1	0
Concepción	409	30	112	80	19	53	0	0
Arauco	20	0	0	132	0	0	0	0
Bio Bío	320	22	459	0	10	20	0	0
Malleco	272	200	209	0	21	34	0	0
Cautín	9	5	301	0	10	0	20	0
Valdivia	116	0	154	0	0	0	0	0
Llanquihue	0	0	0	0	0	0	0	0
Chilo	0	0	0	0	0	0	0	0
Aysén	0	0	0	0	0	0	0	0
Magallanes	0	0	0	0	0	0	0	0
Totales	34.013	25.035	2.178	39.497	33.827	10.674	419	8.001

Fuente: Censo Agrícola 1936

El primer dato que salta a la vista es la notable hegemonía de las provincias de Coquimbo (34%) y Santiago (30%). En estas jurisdicciones se concentraban más de dos tercios del total de la fruticultura de Chile. Llama la atención el caso particular de Coquimbo, no sólo por superar a la capital y su fértil entorno, sino también por su notablemente inferior cantidad de población. A pesar de ello, y de las limitadas posibilidades que ofrecía la cuenca del Valle del Elqui, sus laboriosos habitantes lograron encumbrar a esta región a la cabeza de la fruticultura nacional desde el punto de vista cuantitativo. Este resultado se debía fundamentalmente al cultivo de durazneros: en esta provincia se hallaba más de la mitad del total nacional. También se mantenía, aunque en declinación, el liderazgo en cultivo de higueras.

Mayor valor económico y de exportación tenían las producciones de Santiago. Esta provincia cultivaba la mayor cantidad de las tres especies de pomáceas (manzanos, perales y membrilleros), las dos de cítricos (naranjos y limoneros), las dos principales de nueces (nogales y almendros) y varias de carozos (ciruelos, guindos y cerezos). Además, Santiago era el segundo productor nacional de durazneros y paltos. Evidentemente, las zonas rurales de los alrededores de la capital eran el principal polo fruticultor del país en cuanto a su relevancia económica.

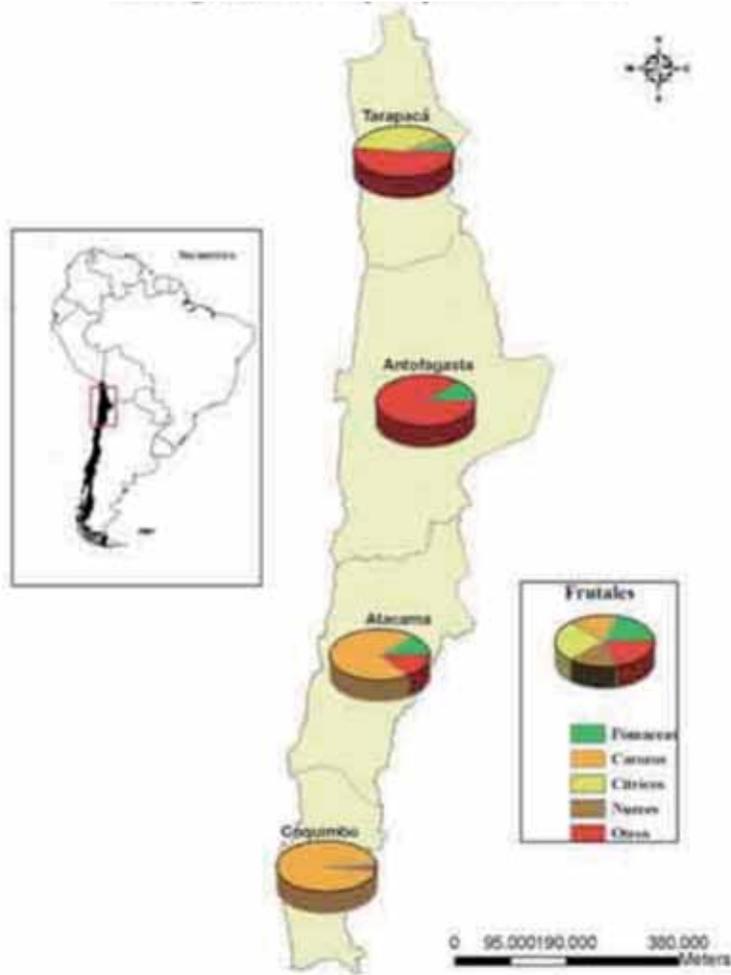
En un segundo grupo, dentro de la fruticultura nacional, se encontraban tres provincias: Aconcagua (6%), Valparaíso (6%) y O'Higgins (5%). Aconcagua era 1° productor de paltos, 2° en almendros y olivos; y 3° de durazneros. Valparaíso ocupaba el 1° lugar en paltos, lúcumos y chirimoyos y 2° en membrilleros. O'Higgins era el 2° productor nacional de ciruelos, limoneros y naranjos.

El tercer grupo estaba formado por las provincias de Talca (3°), Bío Bío (3°), Ñuble (2°), Valdivia (2°) y Cautín (2°), las cuales se especializaban en pocos frutales, de acuerdo a sus nichos ecológicos. Talca era el 3° productor nacional de perales y ciruelos. Bío Bío (3%) era el segundo polo de cultivo de manzanos. Atacama (1°) era el mayor productor de damascos; Tarapacá (1%) lideraba el cultivo de olivos y ocupaba el 2° lugar en higueras; Ñuble ocupaba el 2° mayor productor de cerezos y guindos.

Los siguientes mapas muestran las principales características de la distribución geográfica de los huertos frutales en las distintas provincias chilenas, tal como registró el censo agrícola de 1936. Sus datos se han representado en mapas de la época, con la división político-administrativa entonces vigente.

Mapa I

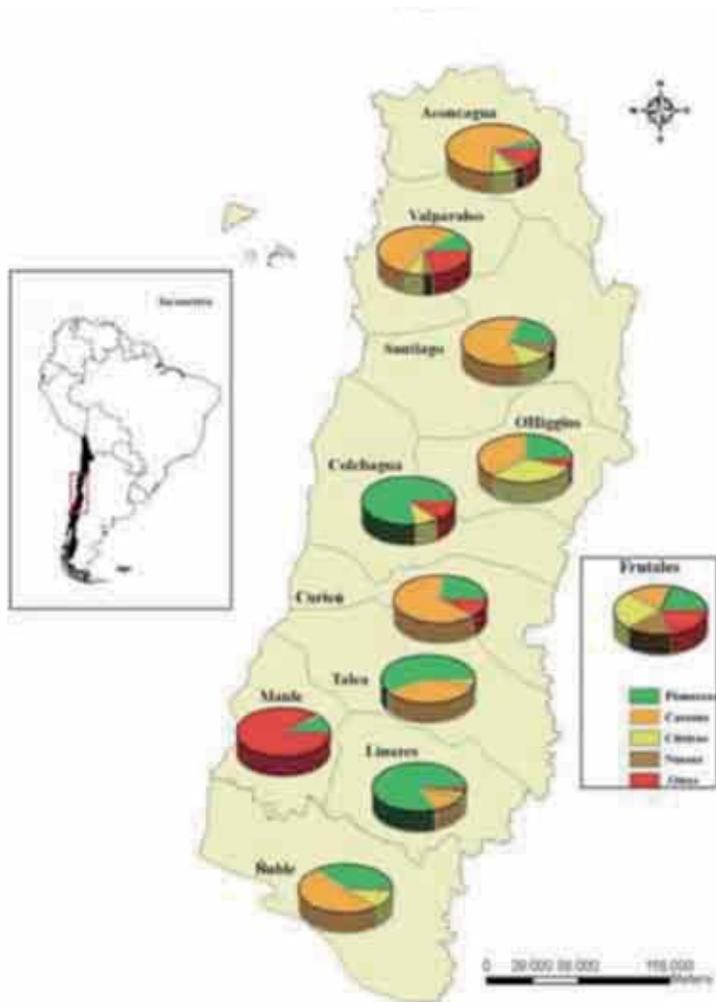
**Distribución de frutales por provincia:
Tarapacá, Antofagasta, Atacama y Coquimbo, Chile 1936**



Fuente: Elaboración propia a partir del Mapa de la República de Chile de 1932 (División territorial), [en línea] En: <http://www.memoriachilena.cl/archivos2/pdfs/MC0058402.pdf> [consulta: 12 diciembre 2011]; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA (1938). Censo de Agricultura 1935 –36, Santiago, Imprenta Universo, pp. 66-98.

Mapa II

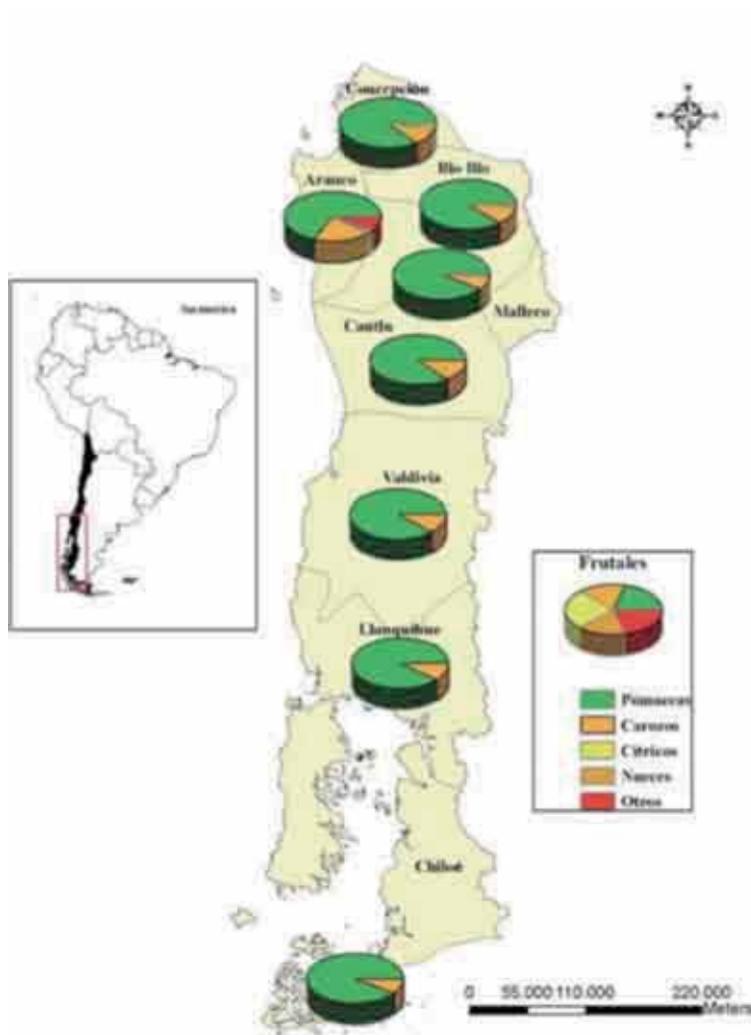
**Distribución de frutales por provincia:
Aconcagua, Valparaíso, Santiago, O'Higgins, Colchagua, Curicó, Talca,
Linares, Maule, Ñuble, Chile 1936**



Fuente: Elaboración propia a partir del Mapa de la República de Chile de 1932 (División territorial), [en línea] En: <http://www.memoriachilena.cl/archivos2/pdfs/MC0058402.pdf> [consulta: 12 diciembre 2011]; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA (1938). Censo de Agricultura 1935-36, Santiago, Imprenta Universo, pp. 66-98.

Mapa III

Distribución de frutales por provincia: Concepción, Arauco, Bío Bío, Cautín, Valdivia, Llanquihue, Chiloé, Chile 1936



Fuente: Elaboración propia a partir del Mapa de la República de Chile de 1932 (División territorial), [en línea] En: <http://www.memoriachilena.cl/archivos2/pdfs/MC0058402.pdf> [consulta: 12 diciembre 2011]; DIRECCIÓN GENERAL DE ESTADÍSTICA (1938). Censo de Agricultura 1935–36, Santiago, Imprenta Universo, pp. 66-98.

Los datos del censo de 1936 aportaron luz para iluminar un aspecto hasta entonces desconocido de la fruticultura nacional: la identidad, cantidad y distribución de las plantas frutales que se cultivaban entonces en Chile. De todos modos, esa fotografía estática es como un punto dentro de la historia. Y para comprender su significado, es preciso compararlo

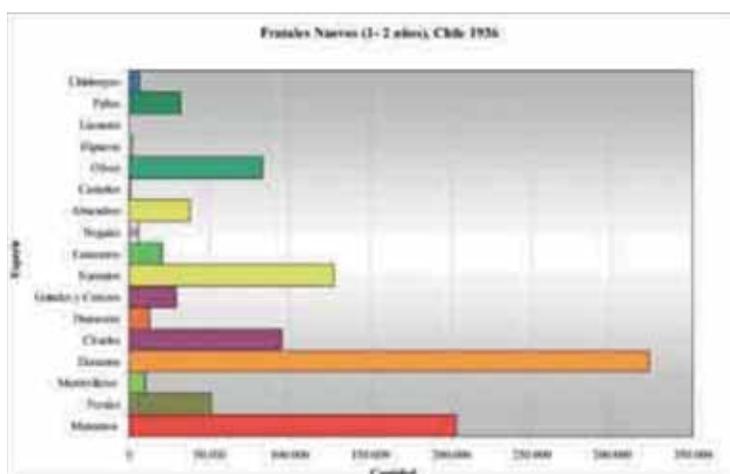
con otros puntos, a los efectos de conocer de sus proyecciones. En otras palabras, ¿qué significaban esos números? ¿Avance o retroceso? ¿Qué especies crecían y cuales estaban decayendo? ¿Qué regiones estaban en proceso de consolidación y cuáles no?.

Las líneas de tiempo se proyectan hacia atrás y hacia adelante. Para adelante, los datos de las plantas frutales de 1936 tienen que compararse con los ejemplares nuevos, que todavía no daban fruto, pero marcaban el interés de los fruticultores por modelar sus huertos con vistas al futuro. De allí el interés por compulsar esos datos. ¿Cuáles eran las especies más valoradas entre los ejemplares jóvenes? ¿Cuál era la relación que tenían con las plantas entonces en plena producción? ¿Qué especies tendían a crecer más? ¿Cuales apuntaban hacia el estancamiento o retroceso? El cuadro VI y el Gráfico II ilustran al respecto.

Cuadro VI: plantas frutales viejas y nuevas en 1936. Total nacional

Nivel de crecimiento	Especie	Plantas viejas (en producción)		Plantas nuevas (1 o 2 años)		Porcentaje crecimiento nueva/vieja
		Lugar	Lugar Ejemplares (miles)	Lugar	Lugar Ejemplares (miles)	
ALTO	Olivo	8°	39	5°	82	212 %
	Almendro	11°	25	7°	37	150 %
	Palto	10°	33	8°	32	97 %
	Naranja	3°	141	3°	127	90 %
	Peral	6°	60	6°	51	85 %
	Chirimoyo	15°	8,0	13°	6,6	83 %
MEDIO	Ciruelo	4°	123	4°	94	6 %
	Damasco	12°	21	11°	13	62 %
	Membrillero	13°	18	12°	10	60 %
	Limonero	7°	40	10°	20	52 %
	Manzano	2°	461	2°	202	43 %
	Cerezo y guindo	5°	67	9°	29	43 %
BAJO	Castaño	16°	2,1	16°	0,69	32 %
	Duraznero	1°	1.317	1°	323	24 %
	Higuera	14°	10	15°	1,9	18 %
	Nogal	9°	34	14°	6,0	17 %
	Lúcumo	17°	0,41	17°	0,05	13 %
	total		2.404		1035	1157%

Fuente: elaboración propia a partir del Censo Agropecuario 1936.

Gráfico II

El cuadro VI es revelador con respecto a la orientación que las fuerzas fruticultoras chilenas estaban brindando a la actividad. Dentro del grupo de los ejemplares jóvenes, las cuatro especies más abundantes eran las mismas que en el grupo de las plantas en producción: 1° durazneros; 2° manzanos; 3° naranjos y 4° ciruelos. Estas especies mantuvieron el número de orden anterior, igual que el peral (6°), el castaño (16°) y el lúcumo (17°). Otros frutales menores experimentaron cambios menores, algunos para sufrir un pequeño retroceso (la higuera bajó de 14° a 15°), otros para alcanzar un modesto ascenso (membrillero pasó de 13° a 12°; damasco de 12° a 11°; chirimoyo de 15° a 13°).

Otras especies, en cambio, experimentaron cambios significativos dentro de la jerarquía frutícola nacional. Algunos sufrieron retrocesos importantes. Cerezos y guindos cayeron del 5° al 9° lugar; lo mismo ocurrió con el nogal (9° al 14°). Por su parte el limonero se derrumbó del 7° al 10° lugar. A la inversa, otras especies iniciaron un camino de ascenso promisorio, sobre todo paltos, almendros y olivos. Los paltos treparon del 10° al 8°; los almendros del 11° al 7° y los olivos del 8° al 5°.

La demanda de los mercados externos se hacía sentir en el criterio de los fruticultores con respecto a las especies que priorizaban como ejemplares nuevos. Existe una correlación bastante clara entre especies de frutas más exportadas y especies de frutales nuevos. La tendencia ascendente de las exportaciones de manzanas, duraznos, peras y ciruelas, coincide con las mayor cantidad de ejemplares de durazneros (1°), manzanos (2°), ciruelos (4°) y perales (6°). Por su parte, la caída de las exportaciones de nueces (de 3.000 a menos de 1.000 toneladas entre 1929 y 1935) coincide con el derrumbe de la cantidad de nuevas plantas de nogales (bajaron del 9° al 14° dentro de la fruticultura nacional).

La demanda externa explica la expansión de algunas especies, pero no en otras. En otros casos, las decisiones de los fruticultores estaban influidas por otros criterios, más

cercano al mercado interno que al externo. Un buen ejemplo fue el de guindas y cerezas; su importancia relativa dentro de la producción nacional tendía a caer (del 5° al 9° lugar), a pesar de haber casi duplicado las exportaciones en los últimos años. Al parecer, la cantidad exportada no era suficientemente relevante como para estimular más inversiones en esta rama de la fruticultura. También es interesante el caso de paltos, almendros, naranjos y olivos, que experimentaron un fuerte crecimiento de inversión en los huertos, sin guardar relación con el mercado externo: hasta 1935 las exportaciones de estas frutas no alcanzaban niveles de relevancia. No obstante ellos, estas especies estuvieron en el centro de atención de las nuevas inversiones. Nótese que dos variedades tendían a superar la cantidad de ejemplares viejos con los nuevos: olivos (212%) y almendros (150%). Otras tres especies se acercaban a la duplicación, con crecimientos muy elevados, como paltos (97°), naranjos (90%) y perales (85%).

El mapa de la geografía de la fruta chilena del segundo tercio del siglo XX se constituía a partir de un conjunto de factores. Algunas especies reflejaban el estímulo de las exportaciones; otras debían su fortaleza al mercado interno; un tercer grupo articulaba ambos elementos. A ello había su añadir otros componentes, como las campañas publicitarias que se orquestaban desde los organismos especializados (universidades, escuelas, publicaciones, entidades empresarias como la Sociedad Nacional de Agricultura). Y ello hay que agregar también el peso de la tradición y la historia, los usos y costumbres que los fruticultores chilenos se fueron transmitiendo de generación en generación, de padres a hijos, saberes que brindaban certezas y criterios en el momento de tomar decisiones.

Dos etapas y sus transformaciones: 1700-1860 y 1860-1936

Tras examinar los dos grandes ciclos de la fruticultura chilena, se puede avanzar en un análisis de los datos para identificar el proceso de larga duración con sus rupturas y continuidades. Se trata de comparar las cifras de ambas etapas para encontrar los patrones de comportamiento en un periodo largo, de 250 años. De esta manera se podrá comprender con mayor claridad el significado de la historia de la fruticultura chilena.

El cuadro XIII reúne los datos principales de cada uno de los dos periodos, considerando la importancia relativa del cultivo de cada especie. Se indica tanto el número de orden de cada cultivo dentro del total de la fruticultura chilena, como el porcentaje que cada especie representaba en ella. De esta forma se pueden comprender las variaciones que se registraron en este largo periodo de tiempo, principalmente las preferencias de los fruticultores.

Cuadro XIII: Importancia relativa de cada especie dentro de la fruticultura.

	ESPECIE	(1700-1860)		(1936)	
		Orden	%	Orden	%
Pomáceas	Manzano	4°	9,3%	2° (+)	19%
	Peral	3°	11,3%	6° (-)	3%
	Membrillero	12°	1,8%	13° (-)	1%
Carozos	Duraznero	1°	42,2%	1° (=)	55%
	Damasco	9°	2,1%	12° (-)	1%
	Ciruelo	7°	2,4%	4° (+)	5%
	Cerezo y guindo	11°	1,9%	5° (+)	3%
Nueces	Nogal	8°	2,3%	9° (-)	1%
	Almendro	2°	12,0%	11° (-)	1%
	Castaño	15°	0,05%	16° (-)	0%
Cítricos	Naranja	10°	2,0%	3° (+)	6%
	Limonero	13°	0,3%	7° (+)	2%
Otros	Olivo	5°	6,3%	8° (=)	2%
	Higuera	6°	5,0%	14° (-)	0%
	Lúcumo	16°	0,03%	17° (-)	0%
	Chirimoyo	14°	0,06%	15° (=)	0%
	Palto		10° (+)		1%
	total		100%		100%

Fuente: Elaboración propia a partir de Archivo Nacional de Chile (fondos notariales y Judiciales, 1700-1850), Boletín SNA (1869-1933) y Censo Agropecuario 1936.

El liderazgo indiscutido del duraznero es el primer punto saliente de este cuadro. A lo largo de los 250 años estudiados, esta fue la planta estrella de la fruticultura chilena; se mantuvo siempre por sobre el 40% del total de los frutales cultivados y en la última etapa estuvo muy cerca de alcanzar el 50%. Existió un estrecho lazo entre el fruticultor chileno y el duraznero. Esta planta se colocó en el centro de los huertos frutales, debido principalmente a sus frutos y su aprovechamiento, sobre todo mediante técnicas de conservación por deshidratación al sol. Los secaderos de duraznos serían parte importante del paisaje rural chileno, mientras que el consumo de mote con huesillos, una bebida nacional de persistente tradición.

Las restantes frutas de carozo estuvieron muy por debajo del protagonismo alcanzado por el duraznero, a excepción del ciruelo. En el periodo colonial, esta especie se ubicó en el 7° lugar dentro de la fruticultura chilena, de la cual representaba apenas el 2,4%. De todos modos, a partir de la segunda mitad del siglo XIX comenzó a crecer por su mayor accesibilidad a los mercados; claramente, la ciruela se vio favorecida por la extensión de las redes ferroviarias lo cual les facilitó la llegada a los mercados de consumo de Santiago, Valparaíso y Concepción. Además, poco a poco se amplió la exportación de ciruelas secas,

debido al incremento del volumen del comercio exterior. Como resultado, hacia 1936, los ciruelos subieron del 7° al 4° lugar y su peso relativo trepó del 2,4% al 5%.

Damascos por un lado, y cerezos y guindo por otro, recorrieron caminos inversos en esos años. En el periodo colonial, el damasco ocupaba un papel relativamente importante (9°, 2,1%), estimulado por el consumo doméstico y la elaboración de dulces y mermeladas. En cambio guindos y cerezos se hallaban en un lugar marginal (11°, 1,9%). En la segunda mitad del siglo XIX los fruticultores actuaron en forma diferente con ambos grupos; el damasco perdió importancia, debido al acceso a otros productos que sustituían sus dulces y mermeladas caseras, con lo cual, cayó al lugar 12° (1%); en cambio, cerezos y guindos se vieron favorecidos por las nuevas perspectivas del transporte y los mercados, lo cual les permitió trepar al 5° lugar (2,8%).

Las pomáceas fueron el grupo de frutales más persistentes en la fruticultura chilena, comenzando por los manzanos, siguiendo por los perales y cerrando con los membrillos. En el ciclo colonial, perales ocuparon el 3° lugar, los manzanos el 4° y los membrillos el 12°. Manzanos y perales eran apreciados por sus frutas, a lo cual los perales añadía un aporte extra en la madera: los chilenos de este periodo utilizaron asiduamente la madera de peral para diversos fines, tanto materiales de construcción como para carpintería (puertas y ventanas) y ebanistería (muebles, utensilios), tal como se estudia en otro capítulo. Esta fue una ventaja decisiva que contribuyó a priorizar el cultivo del peral sobre el manzano entre 1700 y 1850. En la etapa posterior, otras maderas de mejor rendimiento desplazaron la del peral; esta planta perdió su ventaja comparativa, y entonces quedó relegada por el manzano. En el censo de 1936, el peral descendió del 3° al 6° lugar mientras que el manzano trepó del 4° al 2°. En este proceso se hizo sentir también el auge de las exportaciones de manzanas, motivo por el cual los manzanos incrementaron su peso relativo dentro de la fruticultura chilena, al pasar del 9% al 19% del total. Finalmente, el membrillo experimentó pocos cambios, al mantenerse como la menos popular de las pomáceas; en el concierto general sufrió un leve descenso del 12° al 13° lugar.

Las nueces mostraron tendencias divergentes en el largo plazo: declinación suave y constante del nogal, y fluctuaciones en el almendro. En el periodo colonial, la especie predominante era el almendro, el cual llegó a ocupar el 2° lugar dentro de la fruticultura chilena general, de la cual representaba el 12%. Solo los durazneros superaban al almendro en cantidad. Muy lejos se hallaba el nogal, que ocupaba el 8° (2,3%) y sobre todo el castaño, situado en el lugar 15° (0,05%). El principal motor de los almendrales era la demanda interna, sobre todo la gastronomía, proceso en el cual cupo a los conventos de monjas, un papel central. Las almendras eran muy valoradas para elaborar mazapán y otras confituras. La jerarquía de las nueces cambió con el proceso de transformación de la vida social, económica y cultural de Chile. En la segunda mitad del siglo XIX, el proceso de secularización significó un retroceso importante de los conventos de monjas, lo cual determinó la reducción de la demanda de almendras. Paralelamente, la extensión de los ferrocarriles generó condiciones para la dinamización del comercio de frutos del país;

la prensa de la época dedicaba grandes espacios para dar cuenta de los alimentos que llegaban de las provincias hasta Santiago, y de los que de allí, seguían hacia Valparaíso, y a veces se mencionaban nueces y almendras; las nueces se vieron favorecidas también por la renovada política exportadora de Chile en el primer tercio del siglo XX, aunque después de la Gran Depresión Económica de 1929-30, se produjo una fuerte caída de las exportaciones de nueces. Estos antecedentes se reflejaron en el Censo. La importancia relativa del almendro se derrumbó, al pasar del 2° al 11° lugar; con una caída del 12% al 1%. Pero a mediados de la década de 1930 comenzó a repuntar el almendro. Los fruticultores experimentaron un renovado interés por esta especie, lo cual se hizo sentir en las nuevas inversiones. La demanda de almendros jóvenes experimentó un ascenso fulminante y, por cada diez almendros frutales, los viveros tenían quince nuevos, lo cual representaba un incremento del 150%. De esta manera, con la renovación de ejemplares, el almendro tendía a volver a subir, para trepar del 11° al 7° lugar. Por su parte, las nueces también retrocedieron pero en forma más suave y continua: del 8° lugar que tenían en el periodo colonial, descendieron al 9° entre las plantas frutales de 1936, y al 14° entre las nuevas; su importancia relativa bajó del 2% al 1%. Por último los castaños se mantuvieron en el lugar marginal que tenían desde el siglo XVIII.

Los cítricos se destacaron por su tendencia al alza en el largo plazo. Durante el período colonial, este grupo de plantas ocupaba un lugar muy reducido dentro de la geografía chilena de la fruta. Los naranjos ocupaban el lugar n° 10 y los limoneros al 13°; su peso relativo en el total representaba el 2% y el 0,3% respectivamente. Entre los motivos de este papel marginal se hallaban las dificultades que presentaba el cultivo de estas plantas por su vulnerabilidad a las enfermedades, sobre todo el limonero, en un tiempo en el cual circulaba muy poca información sobre la forma de resolver esos problemas. A ello se sumaba el riesgo de las heladas, juntamente con una demanda baja de gastronomía vigente. Por lo general, los naranjos y limoneros se dedicaban principalmente a la construcción de espacios de agrado en las adyacencias de las casas, pues se valoraba su perfume y belleza. Pero no tenían desarrollo comercial. Por eso su escasa presencia en la fruticultura colonial chilena.

El crecimiento de los cítricos se produjo como resultado de las transformaciones sociales, económicas y culturales que se pusieron en marcha en la segunda mitad del siglo XIX. Las crónicas enfermedades de estas plantas comenzaron a controlarse mejor debido al constante trabajo de los agrónomos que, desde la década de 1870, comenzaron a prestar servicios en números crecientes en los campos chilenos; a ello se suma la difusión de los métodos de prevenir y combatir enfermedades que entregaba el Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura, publicado ininterrumpidamente a partir de 1869. Otro factor fue la gastronomía: los manuales de cocina que se difundieron en Chile entre la segunda mitad del siglo XIX y el primer tercio del XX, brindaron un papel relevante a los cítricos, particularmente el limón. De esta forma se estimuló la demanda de estas frutas. Paralelamente se produjo un despertar de la producción, comercialización y consumo de jugos de naranja y limón. Los diarios de la época comenzaron a publicar en forma recurrente,

anuncios de estos productos que se ponían en venta en farmacias y otros establecimientos. El desarrollo comercial facilitado por los medios de prensa gráfica, desde distintos ángulos, contribuyó a fortalecer la valoración de los cítricos: hasta en los avisos de venta o arriendo de casas, la presencia de naranjos o limoneros se utilizaba para incrementar el valor y atraer a los clientes.

Estas transformaciones científicas y comerciales generaron un ámbito particularmente estimulante para la expansión de naranjos y limoneros, lo cual se reflejó en el censo de 1936. El limonero, que ocupara el 13° entre los frutales coloniales, con un total del 0,3% de los huertos, subió a la 7° posición, al representar al 2% de la fruticultura nacional. Paralelamente, el naranjo, tras situarse en el 10° lugar en la colonia, subió al 4° en 1936, cuando ya abarcaba el 6% de la totalidad de los cultivos de frutales. Los cítricos demostraron una notable capacidad de crecimiento en la fruticultura chilena.

Los restantes frutales también recorrieron sus propios itinerarios históricos. El olivo, símbolo de prestigio y abolengo en el periodo colonial, donde ocupara el 5° lugar de la jerarquía, retrocedió al 8° puesto en 1936. A pesar de la disponibilidad de nichos ecológicos adecuados y de las recurrentes recomendaciones del Boletín de la SNA, los fruticultores chilenos no lograron tuvieron mucho interés por esta especie. Un itinerario parecido siguió la higuera. Esta planta tuvo un protagonismo notable en la época colonial, cuando formaba parte del paisaje urbano y rural del Reino de Chile. Prácticamente todas las casas, junto al parrón, tenían una higuera para obtener su sombra, sus frutos y su entorno verde. Fuertemente valorada por la sociedad colonial, la higuera ocupaba el 6° lugar en la jerarquía y comprendía el 5% del total de plantas frutales. Pero tras los cambios que experimentó la sociedad a partir de mediados del siglo XIX, se produjo un declive del interés por esta especie, que cayó al 14° lugar en la escala de frutales nacionales. Lúcumos y chirimoyos se mantuvieron en el fondo de esa pirámide, y su importancia relativa siguió siendo muy marginal. Finalmente, el granado, planta importante en el siglo XVII, comenzó a declinar en el XVIII, y mantuvo esa tendencia en el XIX. En su lugar apareció una especie relativamente nueva en la región, el palto, que ya exhibía un perfil promisorio en el censo de 1936.

18. TOPONIMIA Y FRUTALES EN CHILE: UNA MIRADA COMPARATIVA CON ARGENTINA, ESPAÑA Y PORTUGAL

Pablo Lacoste, Marcela Aranda, José Antonio Yuri, Amalia Castro, Mario Solar, Natalia Soto, Cristian Chávez

Los nombres de frutas y frutales en la toponimia de Europa y América conforman una tendencia relevante. En España, la provincia de Granada supera los 900.000 habitantes. La provincia de Limón (Costa Rica) y la comuna de Viña del Mar (Chile) se acercan al medio millón de habitantes. Las ciudades de Nogales (Sonora, México) y Granada (Nicaragua) superan los 100.000 mientras que Grenade (Francia), Durazno (Uruguay), Cidra (Puerto Rico) y Nogales (Veracruz, México) rondan 50.000. Otras oscilan entre 10 y 35.000 como Naranjito (Honduras), Parral (Chile), Almendralejo (España) y Manzanares (Colombia). A ellas se suman muchas localidades más, entre ciudades, aldeas y caseríos. Existe un patrón de empleo de las frutas en la toponimia de Europa y América y resulta adecuado examinar el tema desde Chile, país que se caracteriza, precisamente, por la importancia que los frutales tienen en sus actividades económicas, sociales y culturales.

La toponimia es un emergente del paisaje, como resultado de la tensión dialéctica entre los grupos humanos y el espacio, o bien, entre “el hábitat y el paisaje” (Braudel 1993, 92). Los pueblos, a medida que se asientan en un terreno, interactúan en él y establecen su impronta cultural, lo cual se refleja en los nombres de lugares. Su lenguaje tiende a reflejarse en la toponimia; aún cuando esos nombres son el campo intermedio, resultado de un distanciamiento y objetivación de la realidad. “El lenguaje es el vehículo por el que el hombre transmite el resultado de sus experiencias de instalación en la naturaleza y en la sociedad” (Lledó, 1978: 11).

En muchos casos, la toponimia se ha convertido en un espacio de lucha de poder. Cuando una potencia imperial conquista nuevos territorios, suele imponer nombres de su cultura en los espacios dominados como forma de reafirmar su dominio y proyectar su hegemonía. Entre los siglos XV y XIX, las grandes potencias europeas, al llevar adelante la

conquista del mundo, impusieron muchos nombres de su religión, de sus gobernantes o de sus propios territorios en los lugares sometidos de América, Asia, África y Oceanía. Nombres como Santa Fe de Bogotá, Nueva York o Filipinas son buenos ejemplos. En el siglo XX estas prácticas se mantuvieron a través de los nombres y símbolos de poder del imperio soviético en Europa Oriental. La creciente importancia de la ideología en la sociedad de masas impulsó también la aplicación de estos criterios dentro del propio territorio nacional, tal como se hizo visible en los gobiernos de Francisco Franco en España y de Juan Perón y los Kirchner en Argentina. En España, la dictadura franquista (1936-1975) libró una intensa batalla ideológica por la memoria para legitimar su dominación. Los nombres considerados funcionales al franquismo y sus valores se impusieron a través de la toponimia. A partir de la recuperación de la democracia, comenzó la erosión de estas denominaciones, pero en forma lenta. Un cuarto de siglo más tarde, la toponimia franquista se mantenía vigente en 3.423 de los 8.107 municipios españoles (Duch, 2002). Paralelamente, en Argentina, el régimen peronista también procuró imponer sus nombres en la toponimia local para legitimar su las administraciones de Néstor y Cristina Kirchner.¹⁰¹

A diferencia de otros indicadores del paisaje, la toponimia “es extraordinariamente estable, y nos conserva con frecuencia viejísimos testimonios de los siglos más alejados de nuestra historia” (Galmés de Fuentes, 1996: 12). De este modo, los nombres originales quedan sujetos a la acción transformadora de la historia y sus cambios políticos, sociales, económicos y culturales. Las invasiones de otros pueblos pueden modificar bruscamente la toponimia con la imposición de nuevos nombres desde el poder, a través de los cuales procuran consolidar su dominación política mediante el ensanchamiento de nuevas áreas de influencia de tipo cultural. De todos modos, el paso del tiempo erosiona esta toponimia, con la reaparición de las denominaciones anteriores o bien, con el surgimiento de otras

¹⁰¹ Durante los gobiernos de Perón, los nombres del caudillo y sus familiares se impusieron en numerosos espacios públicos de Argentina. Después de la muerte de su mujer, Eva Duarte, “hubo una ola de imposiciones de su nombre que saturó la toponimia. A La Pampa, “Provincia Eva Perón”, se sumó la ciudad de Quilmes y la capital de la provincia de Buenos Aires (La Plata), además de avenidas y plazas por doquier, suscitando situaciones confusas y aún ridículas” (Luna, 1985: 270). También se comenzó a usar el nombre de Perón para los espacios públicos. En algunos casos, se armaban parejas de unidades geográficas para reflejar simetría con la pareja presidencial. Las provincias de Chaco y La Pampa pasaron a llamarse “Presidente Perón” y “Eva Perón”, respectivamente. (Luna, 1985: 300-301). En Mendoza, los departamentos de Malargüe y La Paz adoptaron nombres equivalentes, lo mismo que las localidades de montaña de Uspallata y Las Cuevas. Estos nombres se usaron para denominar también otros objetos y espacios. Un elevador de granos de la provincia de Santa Fe se bautizó “Eva Perón”. En Buenos Aires, el presidente inauguró el autódromo “17 de octubre”, fecha clave en el calendario peronista. El nombre de Eva Perón se impone al anfiteatro de Palermo y a la ciudad Cañada de Gómez y el de Perón a la estación ferroviaria de Retiro. Por su parte, el gobernador de la provincia de Buenos Aires impuso el nombre de “Eva Perón” a una escuela de cada distrito escolar, y “Evita” a un aula de primer grado de cada escuela de toda la provincia (8 de enero de 1953). Además de los lugares con nombres del caudillo, se usó esta denominación para objetos móviles, como aviones comerciales de la estatal Aerolíneas Argentinas, y productos fabricados por la industria nacional, que fueron promocionados por el propio líder: el auto de carrera “Conperón” fabricado en Río IV, la lancha “Presidente Perón” construida por el IAME y capaz de alcanzar 120 km/h y el automóvil modelo “Justicialista”, totalmente carrozado en plástico (Luna, 1986: 365-404). Este tendencia se extendió también al fútbol: ello se reflejó en los estadios “Presidente Perón” (Racing Club de Avellaneda), “Juan Domingo Perón” (Instituto de Córdoba), “Eva Perón” (San Martín de Tucumán) y “Eva Perón” (Sarmiento de Junín). Además, Perón fue designado presidente honorario de la Asociación del Fútbol Argentina (AFA). Las denominaciones peronistas de espacios públicos quedaron sin efecto tras la caída de Perón en 1955. Posteriormente, a partir del regreso del peronismo al poder, esos nombres comenzaron a regresar. Tras la muerte del ex presidente Néstor Kirchner (27-10-2010), durante la gestión de su esposa Cristina Fernández de Kirchner, se volvió a emplear esta práctica con la imposición del nombre del caudillo en espacios públicos argentinos.

nuevas, en el marco de un complejo proceso sociocultural en el cual los pueblos, en su acción colectiva, van modelando el paisaje.

Por su parte, en relación con la memoria, existe un vínculo entre recuerdo y lugar; por el cual la memoria corporal transita hacia la memoria de los lugares, a través de acciones como orientarse, desplazarse y, sobre todo, vivir en. Es en la superficie de la tierra habitable donde se recuerda haber viajado y visitado parajes memorables. Esas cosas recordadas están intrínsecamente asociadas a lugares y se constituyen en “lugares de memoria” (Ricoeur, 2004 [2000]: 62), en indicios de rememoración que apoyan a la memoria que falla y que luchan contra el olvido. El lugar no es indiferente a los hombres y los artefactos que lo ocupan. La toponimia aparece, entonces, como una radiografía cultural de las distintas capas históricas de un territorio.

Los estudios de toponimia en Chile se han orientado, principalmente, a identificar la presencia de nombres indígenas (Wagner, 1964; Contreras, 1977; Ramírez, 1988, 1997; Latorre, 1997, 1998, 2001; Moreno, 2003; Carvajal, 1999). Se trata de aportes significativos que permiten rescatar la persistencia de las culturas de los pueblos de la tierra en Chile a través de los nombres de los lugares que logran resistir el paso del tiempo y la ocupación del territorio por parte de los europeos.

Sin embargo, la identidad de Chile no se forma, exclusivamente, por el aporte de los pueblos indígenas. La identidad de este país es esencialmente mestiza y, por lo tanto, también resulta legítimo el aporte de los pueblos y las culturas que vivieron en estas tierras después de la conquista, es decir de los grupos humanos surgidos del mestizaje entre europeos e indígenas. En ese sentido, para obtener una comprensión más completa del fenómeno, conviene también examinar el aporte de estos pueblos a la toponimia, en forma complementaria a la mirada que vincula los nombres de las localidades exclusivamente con el mundo indígena. Aparecen así otros valores y tendencias culturales de los pueblos. Así, por ejemplo, un reciente informe demostró cómo en la provincia argentina de Mendoza, la toponimia refleja una constante valoración de los lazos con Chile (Sevilla, 2010).

La conquista española del siglo XVI causó un cataclismo en la geografía política chilena. Los colonizadores, desde su posición de poder, impusieron nombres a reinos, ciudades y pueblos, como forma de refrendar su posición dominante. Por ello, es conveniente reconocer someramente algunos de los estudios sobre toponimia en la península ibérica, puesto que ellos se transforman en referentes necesarios a la hora de comprender lo que, posteriormente, sucederá en el reino de Chile.

En este sentido, de acuerdo a Murphy y González Faraco, la bibliografía al respecto podría agruparse en cuatro grandes áreas temáticas. La primera tiene que ver con el uso que los lingüistas han dado a la información derivada de los topónimos “para reconstruir la distribución y los movimientos de las diversas etnias y pueblos europeos por el Viejo continente”. Los topónimos europeos, en este sentido, resultan muy reveladores sobre

diversas cuestiones de los grupos humanos que ocuparon el lugar, cuestiones que alcanzan a la flora y fauna. Dicha utilización de términos responde a una visión “cuasi arqueológica” ya que toma como artefactos viejos nombres de sitios que el científico investiga tratando de develar los rasgos culturales de esos pueblos remotos (Murphy y González Faraco, 1996). En efecto, cabe destacar los estudios de la onomástica ibérica, iniciados hace 200 años y que tuvieron un primer auge a fines del siglo XIX. Entre los autores españoles más clásicos pueden destacarse a Manuel González Moreno (1925), Antonio Tovar (1974, 1976, 1989), Manuel Palomar (1960), María Lourdes Albertos Firmat (1975), Jaime Siles (1985), Ramón Menéndez Pidal (1952), Gómez Moreno (1925) Joan Corominas (1989) y, más recientemente, Jürgen Utermann (1965, 1976, 1985, 1987 y 1998) y Joaquín Sanmartín (1990). A ellos, sumamos interesantes estudios sobre toponimia hispano-árabe, mayormente referidos en la obra de María Jesús Rubiera y Jiménez Mata (1987), De Felipe (1997), Chavarría Vargas y Martínez Enamorado (2000), Chavarría Vargas (2007).

En segundo lugar, se desarrolla una perspectiva más acorde con la antropología, en América del norte. Allí no era posible utilizar el rastreo lingüístico, tal como en Europa, por lo que el estudio de topónimos se utilizó de modo mucho más “psicológico” que histórico. Para Franz Boas, iniciador de este tipo de estudios, “los nombres geográficos son la expresión de los rasgos mentales de cada pueblo y de cada época y, por ello, son también un reflejo de su vida cultural y de las tendencias que identifican a cada área cultural” (Boas, 1934: 9). Una tercera posibilidad de uso, desde el campo de la antropología, está dado por el estudio sobre cómo las instituciones públicas o las comunidades adoptan o eliminan topónimos por motivos sociales y/o políticos. En este sentido, se destacan los estudios sobre Beirut y la Unión Soviética de Mc Karthy (1979), Peterson, (1977) y Tarkohv (1992). Un cuarto tipo de estudios intentan analizar las relaciones entre demografía y toponimia, tales como Basso (1984) y Hunn (1994) y Murphy y González Faraco (1996).

Posterior a la expulsión española de Chile, la futura República surgió como nación independiente y comenzó a recorrer su propio camino, en el cual tuvo que hacerse cargo de sus diversas herencias culturales. La toponimia sería un reflejo de estos cambios.

Los nombres de frutales en la toponimia (carpo-topónimos) se pueden encuadrar dentro de la fitotoponimia, siguiendo la clasificación de Porto Dapena (1985). Este autor señala la siguiente clasificación: a) descriptivos: describen las características del terreno o de antiguos propietarios o habitantes; b) fitotopónimos: centrados en plantas; b) zootopónimos: refieren a animales; c) litotopónimos: basados en piedras; d) antropónimos: nombres de personas; e) hagiopónimos: nombres de santos. Dentro de los fitotopónimos, el autor incluye los nombres de lugares que “aluden a la flora característica del lugar a que se refieren. Mientras unos recuerdan el nombre específico del árbol en singular o plural, otros se refieren a bosques o plantaciones, o simplemente ponen de manifiesto la fertilidad o abundancia del terreno en un determinado tipo de vegetales” (Porto Dapena, 1985: 519, 527, 529). En Europa y América se percibe con claridad la presencia de este tipo de nombres. En la toponimia de Santano y León (1981), se hacen evidentes estas tendencias.

Así, por ejemplo, en Francia, Italia, España y los distintos países americanos se destacan los recurrentes hagiopónimos (274). También aparecen numerosos zootopónimos, comenzando por León, nombre relevante de regiones en Francia y España. Lo mismo puede decirse de los fitotopónimos, dentro de los cuales se incluyen los carpotopónimos.

Estas categorías resultan útiles para abordar las toponimias en general, aunque en su aplicación al ámbito de América Latina, sería conveniente incluir algunas categorías más. Entre ellas se pueden considerar las localidades que mantienen nombres de las lenguas de los pueblos de la tierra (etnotopónimos), y las que se derivan de los nombres del poder (cratopónimos), que rinden culto a los gobernantes y sus familiares, como así también los nombres que glorifican la guerra y sus protagonistas (polemotopónimos), a través de la imposición de nombres de las batallas y sus actores (generales, sargentos, soldados). Esta tendencia es más fuerte en América que en Europa, debido al papel identitario que cupo a los militares en las guerras de independencia y en los conflictos vecinales. En el Diccionario de Toponimia mencionado, se incluyen seis generales, todos ellos de América (Santano y León, 1981: 364).

El presente capítulo examina la toponimia frutal en Chile con tres objetivos. En primer lugar, medir la presencia de los nombres de frutales en la toponimia nacional. El segundo objetivo es discriminar la toponimia frutal por regiones y por variedades de plantas. Finalmente, el tercer objetivo es tratar de explicar el proceso por el cual se incorporaron, extendieron y estandarizaron estas toponimias frutales. ¿Fueron impuestas desde el poder, por parte de los colonizadores españoles que introdujeron estas plantas en el siglo XVI? ¿O fue resultado de una acción colectiva?

Para realizar esta investigación se ha establecido una mirada comparada con las toponimias de Portugal, España, Argentina y Chile. Para la península ibérica se considera la toponimia de 11.476 localidades del Atlas editado por Planeta y coordinado por Ricardo Domingo (1998). En el caso de Argentina, se ha considerado el relevamiento de 6.888 topónimos de la geografía de Dagnino Pastore (1973), fuente que se complementa con el listado de 9.036 topónimos del Atlas avalado por el Instituto Geográfico Militar (2008). En el caso específico de Chile se ha considerado el relevamiento de 3.632 topónimos del Atlas del Instituto Geográfico Militar (2002) y el listado de 5.794 localidades del Instituto Nacional de Estadísticas (INE), elaborado por Infante y Pinto (2005). Sobre la base de estos relevamientos, se ha realiza una comparación entre los cuatro países. Luego, para profundizar el caso chileno, se examina la presencia de topónimos frutales en fuentes originales de archivo, correspondientes a los siglos XVII, XVIII y XIX.

Pensamiento, palabra y toponimia: una creación consciente

Los estudios sobre toponimia suelen destacar la dimensión profundamente humana implícita en el acto de elaborar un nombre e imponerlo a un determinado objeto o lugar. El pensamiento humano tiende a desarrollarse hacia afuera, en forma hablada. En este sentido, de acuerdo a Jung, "el pensamiento dirigido o lógico es un pensamiento acerca de la realidad" (1963 [2008]: 35). Así, la materia con que se piensa es siempre el lenguaje; por lo tanto, la palabra, y los nombres creados por el hombre, se transforman en signos de pensamiento. Ellos sobreviven a la muerte de sus creadores, por lo que se constituyen en principio y fin. "El hombre deja a la tierra unos huesos, y al aire un nombre, un nombre en la memoria de la palabra creadora, en la historia, tejido de nombres; un nombre, si logra buena ventura, más duradero que los huesos, más que el bronce... ¡La palabra y el nombre!" (Rosenblat, 1997).

Este lenguaje, transmitido desde la antigüedad, que vale como signo de las cosas lleva al entrecruzamiento infinito de la naturaleza y el verbo "formando, para quien sabe leer, un gran texto único" (Foucault, 1968: 41-42). En la lengua hablada antes del alfabeto, que algunos han llamado "lenguaje del devenir", el "lenguaje y la acción estaban entonces estrechamente unidos. Se reconocía de manera natural que el hablar tenía el poder de hacer que ciertas cosas sucedieran; cosas que posiblemente no habrían acontecido de no haber dicho alguien lo que dijo" (Echeverría, 2004: 20). La palabra, identificada de este modo como creadora, aparece divinizada desde las antiguas religiones romanas, griegas, indias y americanas. Para el mundo occidental, lo más cercano es la creación divina. En el Génesis, Dios crea al mundo con la palabra (Génesis. 1: 1-25).

De este modo, toda la creación surge de la palabra de Dios. Así, la palabra-creación es un signo divino. En un segundo momento, Dios señala a Adán todas las cosas creadas por su nombre, y así el hombre primigenio es capaz de llamar a todas las cosas por su nombre, tal como se desprende del Génesis.

De ello, se desprende que "la palabra es un don creador de la divinidad y el nombre de las cosas es obra del hombre" (Rosenblat, 1997). De esta forma, las palabras crean el mundo, modelan la realidad y son los dioses quienes las manejan. Así lo dice San Juan en su evangelio: "En el principio era el Verbo, el Verbo estaba con Dios y el Verbo era Dios... Y el Verbo se hizo carne y habitó entre nosotros lleno de gracia y de verdad; y vimos su gloria, gloria como del unigénito del Padre" [San Juan, 1: 1-14] La palabra nombra a las cosas, así establece las diferencias y crea, refleja el mundo que cada uno posee. La cultura cristiano occidental domina el mundo y su contenido. De esta manera, los europeos llegados a América venían determinados por la fe católica en su control sobre la realidad material que los rodeaba. Y ello se manifestará, de manera evidente, en la primera imposición de nombres en el paisaje.

Toponimia y frutales en perspectiva comparada: España, Portugal, Argentina y Chile

Antes de ingresar directamente en la toponimia chilena, conviene examinar el tema en países vinculados a Chile, con climas y cultivos semejantes. De esta manera se podrá contextualizar mejor el tema. En ese sentido nos preguntamos ¿en qué medida existe en ellos una tradición de emplear carpotopónimos? ¿Qué nombres se usan? ¿De qué modo? ¿Cuánto influyeron en la corriente cultural que construyó la toponimia frutal en Chile? Para avanzar en esta dirección se examinan los casos de España, Portugal y Argentina.

Las toponimias de España, Portugal, Argentina y Chile tienen muchos elementos en común. En todos los casos se percibe la presencia relevante de etnotopónimos, en el sentido de la persistencia de nombres que corresponden a pueblos antiguos, que vivieron en el territorio, y luego fueron conquistados por otros. En la península ibérica se registran topónimos de origen celta y árabe, entre otros. En el Cono Sur se notan nombres correspondientes a pueblos indígenas, como mapuches, pampas y tehuelches. En otro grupo se nota una importante presencia de hagiopónimos, en los cuatro países. En la península ibérica se registraron 806 casos de nombres de santos y nombres conexos, lo cual equivale al 7% del total. En Argentina se detectaron 588 casos (6,5%), y en Chile se identificaron 134 (3,7%). También se nota una presencia de cratopónimos y polemopónimos, pero en proporciones muy diferentes. En España y Portugal existen algunos casos, como nombres de reyes (Alfonso XIII) y nobles (Pombal, Cid). También existen algunos topónimos dedicados al militar (Capitán).

Pero, mirado desde América Latina, esta presencia es muy menor. Llama la atención, por ejemplo, que no se haya nombrado un sitio para conmemorar la batalla de Lepanto ni a don Gonzalo de Córdoba, el Gran Capitán. Se nota cierta renuencia de españoles y portugueses de honrar la guerra y el poder. Posiblemente surgirá antes un topónimo dedicado al Capitán Alatriste antes que para honrar jefes de cruentas contiendas. En cambio, en América Latina, estas tendencias han sido muy importantes. Después de la independencia, se produjo una ola de transformaciones de los nombres de localidades, con fuerte énfasis en hechos de guerra y en los grupos de poder.

En el caso de Argentina, una mirada general de la toponimia muestra una tendencia interesante. Se destaca una importante presencia de antropotopónimos; entre ellos, se registraron 160 polemopónimos, equivalentes al 1,77% de la muestra, juntamente con 90 cratopónimos, lo cual representa el 1% del total. Entre los polemopónimos se incluyen batallas de la guerra de la independencia (Chacabuco, Maipú, Suipacha, Junín, Ayacucho), de guerras con países vecinos (Ituzaingó, Curupaití) y guerras civiles (Montecaseros, Pavón). También se rinde honor a los profesionales de la guerra, es decir, los militares (generales, coroneles, tenientes, soldados). Dentro del grupo de cratopónimos se incluyen nombres de gobernantes como patriotas del periodo de la independencia. Entre los gobernantes se incluyen nombres de presidentes (Roca, Avellaneda, Yrigoyen), ministros (Pellegrini, Alsina), gobernadores (Gálvez, Berón de Astrada) e intendentes (Alvear). Dentro del grupo

de los patriotas se consideran integrantes de la Primera Junta de 1810 (Belgrano, Saavedra, Mariano Moreno, Castelli, Azcuénaga), directores supremos (Alvear, Posadas) entre otros. Esta tendencia se destaca a nivel continental: los seis topónimos con nombres de generales detectados en el *Diccionario de Topónimos* corresponden todos a Argentina (Santano y León, 1981: 345-346).

En Chile, el Atlas del IGM identificó 3.632 topónimos para todo el territorio nacional. Dentro de este grupo se incluyen 134 hagiopónimos (3,69%), 31 polemopónimos (incluyendo militares, guerreros de la independencia y de la guerra del Pacífico), y 12 cratopónimos (alcaldes, presidentes, principalmente). Los carpotopónimos aparecen en 31 casos. Considerando el peso relativo de estos grupos dentro del total de la muestra, los hagiopónimos representan el 3,69%, los polemopónimos llegan al 0,8% y los cratopónimos alcanzan el 0,33%; los frutales llegan también al 0,8%.

**Cuadro I. Toponimia comparada entre Argentina y Chile.
Referencias a santos, guerras, poder y frutas.**

TOPONIMOS	Argentina		Chile	
	N°	%	N°	%
Hagio topónimos	588	6,5%	134	3,69%
Polemopónimos	160	1,77%	31	0,8%
Cratopónimos	90	0,99%	12	0,33%
Carpotopónimos	58	0,64%	31	0,8%
Total muestra topónimos	9.036	100%	3.632	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de los Atlas de los respectivos Institutos Geográficos Militares de Argentina (2008) y Chile (2002).

El cuadro entrega información relevante. Por un lado, Argentina presenta un mayor seguidismo con respecto a la influencia española, en el sentido de priorizar los nombres de santos en su toponimia (hagiopónimos). La presencia de esta corriente en Argentina duplica la de Chile y se acerca notablemente a la española. También se hace visible la mayor tendencia de Argentina a utilizar los nombres de localidades para conmemorar la guerra y el poder. Chile también presenta estos elementos, pero en proporción menor. Finalmente se nota un resultado inverso en la presencia de carpotopónimos: baja en Argentina, y relativamente más alta en Chile.

La presencia de las frutas en España es relevante, lo cual permite establecer alguna comparación con Chile. Basta recordar que el primer país posee los mayores viñedos del mundo, con más de 1.000.000 de hectáreas; además ocupa los primeros lugares en la producción mundial de varios frutales como por ejemplo aceitunas (1°), almendras (2°), mandarinas, clementinas y tangerinas (2°), duraznos y nectarines (4°), cerezas (5°), peras (6°), naranjas (7°), higos 9°) y castañas (11°) (Fao, 2009). Algunos de estos niveles se han alcanzado por innovaciones tecnológicas recientes, pero la tradición frutícola española es

muy antigua pues durante largos siglos las plantas frutales han marcado una presencia relevante en la región, hasta convertirse en parte importante del paisaje sociocultural. El castaño es parte de la flora natural en la mayor parte de las comunidades autónomas, sobre todo en zonas de sierras y montañas (Galicia, Asturias, Navarra, Castilla León, Extremadura y Andalucía). Célebres son los cítricos de Valencia, sobre todo los naranjos, igual que los manzanares de Asturias. En esta comunidad la sidra es “bebida nacional” y el manzano es parte esencial del paisaje cultural, lo mismo que el olivo en Andalucía. La agricultura es una actividad relevante en España, tanto desde el punto de vista económico como social: el 9% del empleo nacional es generado por esta actividad, porcentaje que se eleva en algunas comunidades autónomas como Castilla León, Castilla La Mancha y Murcia (15%), ¿En qué medida la abundante presencia frutal española se reflejó en la toponimia local?

En el Atlas de España y Portugal se registran 162 carpotopónimos, lo cual representa el 1,41% del total. Predominan las nueces (22%), pomáceas (20%), olivos (15%) e higueras (12%). En un segundo lugar figuran morales (8,6%) y vides (8%), granadas (6%) y carozos (5%). En un tercer plano se encuentran cítricos (2%) y otros. Dentro de las nueces, el primer lugar corresponde a los nogales (13), seguidos por los castaños (11), almendros (9) y avellanos (3). Entre las pomáceas se incluyen perales (18) manzanos (13) y membrillos (2). Dentro de los carozos sólo se registran cerezos; llama la atención la ausencia de especies muy populares en la toponimia chilena, como duraznos, guindos y ciruelos.

Desde el punto de vista de la jerarquía de carpotopónimos, también surgen datos interesantes. Ninguna comunidad autónoma española lleva nombres de este tipo. Solo una provincia lo posee, y ello no fue impuesto por los españoles sino por los árabes: Granada, el último reino musulmán conquistado por los cristianos (1492). Dentro de la hidrografía tampoco se nota mayor relevancia de los carpotopónimos. Uno de los pocos cursos de agua importantes con este nombre es el río Manzanares. Por otra parte, se nota una dispersión entre poder o relevancia económica y toponimia pues los frutales que generan gran cantidad de producción y exportaciones, como los cítricos y las vides, apenas tienen algunos registros en la toponimia. En cambio ésta sí brinda relevancia a otras plantas que crecen y se propagan casi naturalmente, sin tanto interés económico, como el caso de castaños, morales y granados: entre los tres reúnen 35 topónimos, lo cual es casi equivalente a las tres plantas en las cuales España marcha en los máximos niveles mundiales, como vides, olivos y cítricos, que suman apenas 40 casos.

Con respecto a la forma específica de expresar los carpotopónimos, surgen datos de interés. En primer lugar, es poco frecuente el uso de nombre de frutas en vez de la planta frutal. Así se verifica en casos como aceituna, almendra, granada, melón y manzana; también se registran dos casos de nuez: Nuez de Arriba y Nuez de Ebro. En cambio las plantas frutales aparecen en forma recurrente dentro de la toponimia española, y lo hacen de distintas formas. Algunas plantas se usan solo como ejemplar singular (Higuera, Naranja, Granada). Otras se mencionan únicamente como conjunto, tanto con la forma simple en plural (Nogales) como mediante sustantivo colectivo (Olivar, Viña) o como colectivo en

plural (Olivares, Viñas). Otras especies se expresan de ambas formas, es decir tanto como ejemplar singular (Parra, Peral, Moral, Almendro, Manzano, Cerezo) como en conjunto, en cuyo caso se usan diferentes terminaciones como *-al* (Parral, Almendral, Manzanal, Cerezal), *-ar* (Manzanar) y *-eda* (Peraleda, Moraleda, Cereceda).

El uso de aumentativo y diminutivo también está presente en la carpotoponimia española, pero en forma asimétrica. El nombre de frutal de gran tamaño se expresa con la terminación aumentativa *-on* (Higuerón) y resulta poco frecuente. Mayor recurrencia exhiben los diminutivos. Dentro de este grupo, predomina el uso de la terminación *-ejo* (Almendralejo, Parralejo, Peralejos, Moraleja). También se usa la terminación *-uela* (Higueruela, Viñuela). Menos frecuente es la terminación *-illa* (Granadilla). En total se registraron 17 casos de diminutivos en la carpotoponimia española, lo cual representa el 10,49%.

La fruticultura también es relevante en Argentina. Con más de 700.000 hectáreas de frutales, este país se destaca entre los principales productores mundiales de varias especies, entre ellas limas y limones (4°), peras (4°), uva (8°), duraznos y nectarines (11°), manzanas (13°), tangerinas, mandarinas y clementinas (15°), naranjas (15°), ciruelas (16°) (Fao, 2009). Además de ubicarse junto a Chile, Argentina comparte con este país algunas características climáticas, lo cual facilita las condiciones para el desarrollo de procesos productivos paralelos.

Los carpotopónimos argentinos se perciben en las dos fuentes examinadas. En la primera (Pastore, 1973) se detectaron 40 casos, equivalentes al 0,58%; en la segunda (IGM, 2008) se registraron 58 (0,64%). A pesar de la diferencia en el tiempo de ambos atlas geográficos (casi 40 años) y de los distintos criterios empleados para seleccionar los topónimos, ambos proyectos llegaron a conclusiones muy parecidas en cuanto a la densidad de los nombres de frutales dentro de la toponimia argentina: alrededor del 0,61% (ver cuadro II).

Dentro de los carpotopónimos relevados por Pastore, se refleja un predominio de los nombres de Naranjos y Vides (6 para cada grupo), Manzanos, Duraznos e Higueras (5) y Castaños (3). Con menor frecuencia aparecen otros frutales (Nogales, Morales, Perales, Plátanos, Olivo). Igual que en España, se registran muy pocos casos de referencia a la fruta (Plátanos, Oliva, Mora). Predominan claramente las referencias a las plantas frutales. Estas aparecen en forma singular (El Durazno, El Castaño, El Manzano, La Higuera) o en plural (Los Perales, Las Higueras, Los Nogales, Los Naranjos, Morales). El sustantivo colectivo se usa para el caso de la vid (Viña, Viñedos) y las pomáceas (Membrillar, Manzanar). No se usa el aumentativo, en cambio sí el diminutivo. Este aparece cuatro veces como El Naranjito (tres casos) y El Duraznito, lo cual representa el 10 % de los casos.

Por su parte, los carpotopónimos del Atlas del IGM, muestran una situación parecida, con algunos cambios. Las plantas más frecuentes son manzanos, higueras y olivos (9 casos

cada uno); en segundo lugar quedan los durazneros (5). Luego aparecen referencias a la vid, nogales y avellanos (4). Menor recurrencia presentan membrillos, naranjos y morales (ver cuadro I). En este grupo también se percibe el uso del diminutivo (Las Higuierillas (2), La Higuierita (2), El Duraznito (2), El Naranjito (1). En total son siete casos (12%). Se nota también un predominio de las plantas sobre las frutas como Olivia (3), Durazno (2), Mora (2), Naranja, Melocotón y Plátano (1). En los restantes 48 casos la referencia corresponde a la planta frutal.

Cuadro II. Presencia de nombres de frutales en la toponimia argentina.

		Dagnino Pastore (1973)	Instituto Geográfico Militar (2008)	Total
Vid		6	4	10
Pomáceas	Manzano	5	9	14
	Peral	1	-	1
	Membrillo	1	1	2
Carozos	Durazno	5	8	13
Nueces	Nogales	1	4	5
	Castaño	3	5	8
	Avellaneda	2	4	6
Cítricos	Naranja	6	2	8
Otros	Higuera	5	9	14
	Olivo	2	9	11
	Plátano	1	-	1
	Moral	2	3	5
Total carpotopónimos		40	58	98
Total topónimos		6.888	9.036	15.924
% frutales sobre total		0,58%	0,64%	0,61%

Fuente: elaboración propia a partir de Dagnino Pastore (1973) y Atlas de Argentina (2008).

Con sus distintas modalidades, los nombres de frutales se convirtieron en parte importante del paisaje cultural español e integraron el imaginario de los conquistadores y colonizadores españoles que durante siglos se asentaron en el sur de América, tanto en Chile como en Argentina, donde procuraron replicar los modelos aprendidos en su tierra nativa. En el nuevo mundo, ellos tendrían oportunidad de interactuar con nuevos grupos y en nuevos escenarios, en los cuales el desarrollo de la toponimia alcanzaría su propia personalidad.

Nombres frutales en la toponimia chilena

La toponimia chilena exhibe notables continuidades con las de España y Argentina. Se notan abundantes nombres de santos, fuerte presencia de denominaciones en lenguas indígenas, sobre todo mapudugún, y tendencias a rendir honores a militares y sectores del poder. También se perciben nombres de frutales. Cada una de estas corrientes tiene sus propias características.

El uso de carpotopónimos en localidades chilenas se destaca, en primer lugar, por su magnitud. Así se refleja en el análisis realizado en los últimos datos disponibles, surgidos a partir del censo nacional de población y vivienda (2002) y organizados a través de los niveles clásicos de los conglomerados humanos: caseríos (menos de 300 habitantes), aldeas (300 a 1.000 habitantes), pueblos (1.001 a 5.000) y ciudades (más de 5.000 habitantes) (Infante y Pinto, 2005). El estudio detectó la existencia de 248 ciudades, 272 pueblos, 661 aldeas y 4.583 caseríos, cada uno de ellos con su nombre, localización geográfica y otros datos. El examen de estos antecedentes reveló la presencia de casi dos centenares de localidades con nombres frutales en Chile, equivalentes a más del 3,3% del total nacional.

Con respecto al tamaño de las localidades con nombres frutales, surge otro dato de interés. La carpotoponimia aparece en todo el arco de asentamientos, desde las grandes ciudades hasta los pequeños caseríos. Los nombres de frutales aparecen en cinco ciudades, equivalentes al 2,02% del total de ciudades de Chile. También llevan estas denominaciones seis pueblos (2,21%), 27 aldeas (4,08%) y 156 caseríos (3,04%).¹⁰² La suma de localidades con nombres frutales asciende a 195, lo cual representa el 3,37% del total nacional (ver Cuadro II).

**Cuadro III. Localidades con nombres de frutales (Chile, 2005).
Discriminación por tipo de asentamiento.**

	Total Chile	Con nombre frutal	%
Ciudades	248	5	2,02%
Pueblos	272	6	2,21%
Aldeas	661	27	4,08%
Caseríos	4.583	156	3,04%
Total	5.794	195	3,37%

Fuente: Elaboración propia a partir de Infante y Pino (2005).

La primera revelación que surge de estos datos es la densidad relativamente alta de carpotoponimia en Chile, comparando con España, Portugal y Argentina. Como ya se ha señalado oportunamente, en España y Portugal, sobre un registro de 11.475

¹⁰² Las ciudades con nombres de frutales son *Viña del Mar*, *Nogales* y *El Melón* de la V Región, *Parral* en la VII y *Frutillar* en la X; los pueblos con estas denominaciones son *La Higuera* (IV Región), *Punta El Olivo* (V Región), *Parral de Purén*, *El Manzano*, *Olivar Alto* y *Peralillo* (VI Región).

topónimos, se identificaron 162 nombres de frutales, equivalentes al 1,41%. Por su parte, en Argentina, sobre un total de 6.888 topónimos, los nombres de frutales aparecen en 34 casos, equivalentes al 0,49%. En Chile, en cambio, sobre un total de 5.794 localidades, se detectaron 195 carpotopónimos, lo cual representa el 3,37%. Por lo tanto, los nombres frutales en la toponimia chilena presentan 2,4 veces mayor densidad que en la península ibérica y 6,6% más que en Argentina (ver Cuadro IV).

**Cuadro IV. Carpotoponimia en Chile, Argentina, Portugal y España.
Discriminación por grupos de variedades.**

Frutales	Chile		España y Portugal		Argentina	
	N°	%	N°	%	N°	%
Pomáceas	52	26,6%	33	20,3%	6	17,1%
Vid	35	17,9%	13	8,0%	6	17,1%
Carozos	28	14,4%	8	4,9%	5	14,2%
Nueces	25	12,8%	36	22,2%	4	11,4%
Higueras	19	9,7%	20	12,3%	5	14,2%
Olivos	14	7,1%	24	14,8%	1	2,8%
Cítricos	11	5,6%	3	1,8%	6	17,1%
Otros	11	5,6%	25	15,4%	2	5,7%
Total carpotopónimos	195	100%	162	100%	35	100%
Total Topónimos registrados	5.794		11.475		6.888	
% frutales/total	3,37%		1,41%		0,50%	

Fuente: Elaboración propia a partir de Infante y Pino (2005), Domingo (1998) y Dagnino Pastore (1973).

Además de la relevancia cuantitativa, las localidades con nombres frutales presentan importancia desde el punto de vista cualitativo. Algunas de estas localidades tienen relevancia en la geografía política del país, dado su carácter de municipio. Actualmente, siete municipios chilenos llevan nombres de frutas: *La Higuera*, *Viña del Mar*, *Olivar*, *Peralillo*, *Parral* y *Frutillar*. Uno de estos es pequeño, con 4.000 habitantes; pero la mayoría tienen dimensiones medias (10.000 a 38.000 habitantes); y uno de ellos constituye una de las ciudades más importantes de Chile (*Viña del Mar* tiene cerca de 400.000 habitantes). De acuerdo a los datos del censo 2002, los municipios con nombres frutales representaban el 2% del total de comunas y el 2,56% de la población nacional.¹⁰³ El número es relevante si se compara con Argentina, donde también se usan estos topónimos para denominar comunas pero con frecuencia menor, y para localidades de mínima relevancia: apenas

¹⁰³ Los municipios chilenos con nombres frutales son los siguientes: IV Región: *La Higuera* (3.721 habitantes); V Región: *Viña del Mar* (286.931 hab) y *Nogales* (21.633 hab); VI Región: *Olivar* (12.335 hab) y *Peralillo* (9.729 hab); VII Región: *Parral* (37.822 hab); X Región: *Frutillar* (15.525 hab). La población de estas comunas totalizaba 387.723 habitantes, lo cual representaba el 2,56% del total nacional de población (según censo 2002); las siete comunas también representaban el 2,2% de los 318 municipios de Chile en ese momento.

constituyen el 0,08% de la población nacional.¹⁰⁴ Una explicación puede hallarse en la mayor ideologización y culto a la personalidad de la sociedad argentina, donde se nota mayor presencia de nombres de personas en los espacios públicos. (A estos datos habría que añadir la transformación puesta en marcha en 2010, con la propagación de nombres de homenaje al presidente fallecido ese año). Más allá de estas explicaciones, el hecho es que la densidad de la toponimia frutal en las comunas de Chile supera treinta veces la de Argentina.

Desde el punto de vista de la distribución geográfica, la carpotoponimia se extiende prácticamente a lo largo de todo Chile, desde la III Región de Atacama hasta la X Región de Los Lagos. Las únicas zonas donde no se registra presencia de este tipo de denominaciones son las regiones extremas del norte y del sur, caracterizadas por las condiciones rigurosas del medio geográfico (desierto en el norte, frío en el sur) y la tardía colonización de esos territorios por parte de los chilenos. En la parte central en cambio, todas las regiones presentan este tipo de toponimia, sobre todo las que fueron pobladas en el periodo colonial, el llamado Reino de Chile. En efecto, la concentración más alta de carpotopónimos se encuentra en el Valle Central. Lideran este proceso las VI y VII regiones con 44 y 43 casos, respectivamente (22,5% y 22,0%). En un segundo lugar aparecen las zonas de concentración media de topónimos, que comprenden las regiones IV, V, VIII y Metropolitana, con 28, 25, 22 y 17 localidades con estos nombres respectivamente (14%, 12%, 11% y 8%). En un tercer lugar se encuentran las zonas de frecuencia baja, que incluyen la X, III y IX regiones, donde hay 7, 6 y 3 casos, respectivamente (entre 3,5% y 1,5%) (ver Cuadro V).

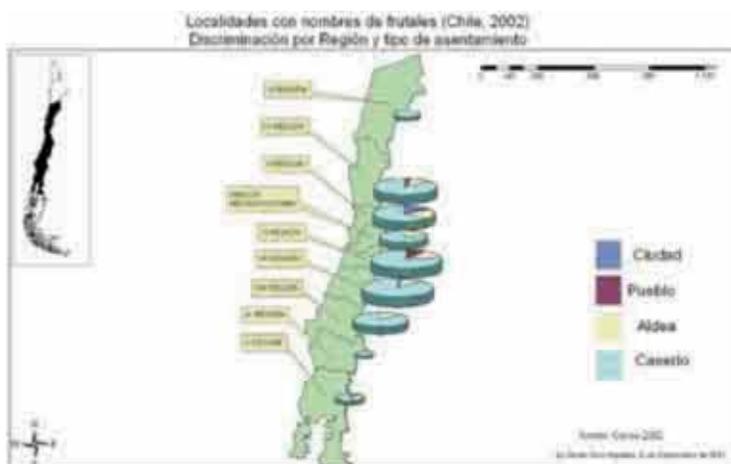
**Cuadro V. Localidades carpotoponímicas (Chile, 2002).
Discriminación por Región y tipo de asentamiento.**

Región	Ciudad (+5000 hab)	Pueblo (1001-5000)	Aldea (300-1001)	Caserío (-300)	Total	%
III	-	-	-	6	6	3,0 %
IV	-	1	3	24	28	14,3 %
V	3	1	5	15	25	12,8 %
VI	-	4	6	34	44	22,5 %
VII	1	-	4	38	43	22,0 %
VIII	-	-	3	19	22	11,2 %
IX	-	-	-	3	3	1,5 %
X	1	-	2	4	7	3,5 %
RM			4	13	17	8,7 %
Total	5	6	27	156	195	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de Infante y Pino (2005).

¹⁰⁴ Argentina cuenta con 2.112 comunas (Cao y Vaca, 1998). Entre ellas, once tienen nombre de frutal (0,5%): Provincia de Córdoba: *Oliva* (11.629 habitantes), *Las Higueras* (5.282 hab), *El Manzano* (1.158 hab), *Media Naranja* (846 hab), *Oliveros de San Nicolás* (466 hab), *La Higuera* (399 hab) y *Paso del Durazno* (63 hab). Provincia de Tucumán: *Los Nogales* (5.059 hab), *El Naranjito* (2.118 hab) y *El Naranjo y El Sunchal* (1.987 hab). Provincia de Salta: *La Viña* (1.667 hab). La población de esas comunas totalizaba 29.516 habitantes, lo cual representaba el 0,08% de la población argentina (según censo 2001).

Desde el punto de vista de las variedades de frutales, se detectan datos interesantes, con tres grupos principales: frecuencia alta, media, baja. Los frutales de frecuencia alta son las pomáceas con 52 registros (26,6%). Los de frecuencia media son la vid (35 casos, 18%), los carozos (28 registros, 14,3%) y las nueces 25 localidades, 12,8%). Los frutales de frecuencia baja son los cítricos (11 casos, 5,6%), y otros, que incluyen morera, frutilla, melón y lúcumo (11 casos, 5,6%).



Si se discrimina por especie, surge que, dentro de las pomáceas, predominan perales (25) y manzanos (24); los membrillos, en cambio, registraron menor recurrencia (3). Entre los carozos predominan guindos (14) y durazneros (7); en menor medida aparecen ciruelos (3), damascos (2) y cerezos (2). Del grupo de las nueces se destacan fundamentalmente nogales (9) y almendros (9), con menor presencia de castaños (6) y avellanos (1). Entre los cítricos predominan los naranjos (10) sobre los limoneros (1) (ver Cuadro VI).

**Cuadro VI. Localidades con nombres de frutales (Chile-2002).
Discriminación por especies.**

Grupo	Especies	Nº	Total del grupo	%
Pomáceas	Peral	25	52	26,6%
	Manzano	24		
	Membrillo	3		
Vid	Viña	18	35	17,9
Cározos	Guindo	14	28	14,3%
	Duraznero	7		
	Damasquero	2		
	Cerezo	2		
	Ciruelo	3		
Nueces	Almendro	9	25	12,8%
	Nogal	9		

	Castaño	6		
	Avellano	1		
Higuera		19	19	9,7%
Olivo		14	14	7,1%
Cítricos	Naranja	10	11	5,6%
	Limonero	1		
Otro	Morera	4	11	5,6%
	Frutillar	3		
	Melón	3		
	Lúcumo	1		
			195	100%

Fuente: Elaboración propia a partir de Infante y Pino (2005).

La toponimia chilena, igual que en España y Argentina, muestra una notable supremacía de la planta frutal sobre la fruta. Esto coincide con lo señalado desde estudios que relacionan a la toponimia con la historia, puesto que se afirma que las características de la flora de un lugar pueden servir para definirlo “por una razón fundamental: la flora es inamovible, por lo que sirve, durante siglos, para definir un determinado lugar” (Galmés de Fuentes, 1996: 12) Así, no resulta extraño que, con frecuencia, se use el nombre de una planta individual (manzano, peral, almendro, higuera), tanto en singular como en plural (*Los Nogales, Los Castaños, Los Naranjos*).

También se utilizan sustantivos colectivos de frutales: viña, parrón, parral, olivar, manzanar, almendral. En algunas oportunidades el nombre de la planta se une a otra palabra para entregar mayor especificidad: *Alto Parrones; Rinconada del Parral; Rinconada del Peralillo; El Naranjal Norte y Sur*. A veces se usan también adjetivos calificativos: *Naranja Agrio, Manzano Amargo, Viñita Alta, Parral Viejo, Olivar Bajo o Alto*.

El uso de la forma diminutiva es otro elemento saliente en la carpotoponimia. En realidad es parte de un proceso mayor, dado que Chile se caracteriza por la amplia difusión del diminutivo; Andrés Bello señalaba en su momento que se llegaba a abusar del uso de esta modalidad. De todos modos, el autor reconoce una intencionalidad emocional en el empleo de las terminaciones diminutivas: “A los diminutivos agregamos junto con la idea de pequeñez, y a veces sin ella, las ideas de cariño o compasión, más propias de los en *ito, como en hijito, abuelito, viejecito*; o la de desprecio y burla, más acomodada a los en *ejo, ete, uelo, como libejo, vejete, autorzuelo*. Las de compasión o cariño no son enteramente ajenas de estilo elevado y afectuoso, pero todas ellas ocurren más a menudo en el familiar y el festivo” (Bello, 1860: XI, n° 210). Siguiendo esta línea, otros autores también se ha rescatado el uso de la forma diminutiva como forma a la vez respetuosa y cariñosa de referirse a las personas (Morera, 1993).

En el caso de la toponimia chilena, el diminutivo se usa con terminación *ito-ita* o bien *illo-illa* lo cual, dentro de la clasificación de Andrés Bello, no se refiere al uso despectivo

sino todo lo contrario: corresponde al uso con intención de expresar afecto. Esta forma se emplea en localidades denominadas con plantas individuales. Dentro de ellas, las más frecuentes corresponden a pomáceas, como *Peralillo* (7) *Peralito* (1) y *Manzanito* (3). También se emplea en carozos, como *Duraznito* (1) o *Duraznillo* (1) y para la higuera: *Higuerita* (3), *Higuerilla* (2) e *Higuerillas* (1). El diminutivo se emplea también en topónimos referidos a conjuntos de frutales: *Viñita* (4), *Viñilla* (2) y *Parroncillo* (1). En total se registraron 26 casos de frutales en su modalidad diminutiva (13,33%), lo cual refleja el lazo de cariño entre los frutales y los grupos humanos que ocuparon el espacio.

La toponimia referida a la fruta es muy escasa. En la V Región se encuentran *El Melón* y *El Melón II*. En la VI Región existen dos localidades llamadas *Uva Blanca*; muy parecida es otra ubicada en la VIII: *Uvas Blancas*. Allí también se encuentra *La Lúcumá*. Por último en la X Región se encuentra *La Naranja*. En total, las localidades con nombre de fruta son siete, lo cual representa apenas el 3,59% del total de carpotopónimos.

Carpotponimia en Cuyo

Teniendo en cuenta que Cuyo fue parte del Reino de Chile durante casi todo el periodo colonial (1551-1776), y la similitud de esta región con el resto de Chile tanto en clima como en estilo de producción agrícola y frutal, resulta pertinente examinar, al menos someramente, la presencia de frutales en la toponimia local. A ello hay que añadir el peso que esta región ha tenido dentro de la fruticultura argentina. Actualmente la provincia de Mendoza cultiva 76.000 hectáreas de frutales (Censo Frutícola Provincial 2010) y 140.000 hectáreas de viñedos. Es el mayor productor nacional de vid, cerezas, guindas, damascos, ciruelas, membrillos y nueces; además ocupa el segundo lugar como productor de duraznos manzanas y peras. Por su parte San Juan es el mayor productor de higueras del país, el segundo en viñas y un relevante actor nacional en la producción de damascos, melones y membrillos.

Dado que Mendoza y San Juan concentran el 80% de la vitivinicultura argentina, la cual es mayor que la de Chile, es posible pensar que estas provincias tendrían que tener abundante toponimia orientada a la vid, la viña y los parrales o parrones. Lo mismo podría esperarse de los frutales en general. Sin embargo, un análisis de los nombres de sus localidades muestra algo muy diferente.

Mendoza, San Juan y San Luis son provincias organizadas en torno a unidades territoriales con autonomía municipal, llamadas departamentos. Poseen 18, 19 y 9 departamentos, respectivamente. Sin embargo, ninguno de ellos tiene nombre frutal. A su vez, los departamentos se subdividen en distritos, secciones o localidades. San Juan cuenta con 99 distritos; Mendoza con 205 distritos o secciones; San Luis tiene 221 localidades. Dentro de este conjunto, ningún distrito de San Juan tiene nombre de frutal; San Luis tiene una localidad con este tipo de denominación (*Los Duraznitos*) y Mendoza tiene otra: el distrito *El Peral* (departamento de Tupungato).

En un tercer nivel, los frutales aparecen en la categoría de parajes. No ha sido posible acceder a la nómina de parajes de San Juan ni de San Luis, pero sí a la de Mendoza gracias a la obra de Juan Isidro Maza (1990). Este autor identificó once toponimias con nombres de frutales, sobre todo en los parajes. Entre ellos cabe mencionar *El Manzano*, 30 km al sur de Bardas Blancas, en Malargüe; *El Manzano Histórico*, 40 km al oeste de la ciudad de Tunuyán; *El Melocotón*, en ese mismo departamento; *El Durazno*, también en Malargüe.

La carpotoponimia aparece también en cursos de agua y calles relevantes. Entre aquellos se destacan los arroyos *El Manzano* y *El Durazno*, ambos en Malargüe, juntamente con el *Zanjón de los Ciruelos*, en la ciudad de Mendoza. Éste origina también el nombre del adyacente *Callejón de los Ciruelos*, mientras que la calle *Higuerita* es una arteria clave en la zona este del departamento de Guaymallén. A ello hay que añadir la *Estancia Las Higueras*, cerca de Villavicencio, departamento Las Heras y el *Portezuelo del Durazno*, próximo a la Estancia El Salto, en el Cordón del Plata, departamento Luján de Cuyo.

La toponimia como batalla cultural

La toponimia se convierte, muchas veces, en espacio de lucha ideológica para tratar de legitimar el poder. Con frecuencia, los sectores dominantes procuran ensanchar la base de sustentación de su supremacía con la imposición de sus nombres simbólicos a los espacios públicos. Posteriormente, cuando las correlaciones de poder cambian, la nueva situación suele proyectarse también en esos nombres. Esta forma de lucha se ha hecho visible últimamente en España, en torno a la eliminación de nombres asociados al franquismo, proceso impulsado por el gobierno socialista (Constenla, 2011). Algo parecido sucedió en Argentina con el peronismo: a mediados del siglo XX, el gobierno impuso el nombre del presidente y su esposa en numerosos lugares, incluyendo provincias, departamentos, ciudades, plazas, calles y hasta aeronaves. Tras la caída de Perón (1955), el nuevo gobierno suprimió esos nombres y restituyó los anteriores. En los años siguientes, esta tendencia resurgió, particularmente tras la muerte de Néstor Kirchner (2010), cuyo nombre se utilizó, una vez más, para imponerlo en la toponimia nacional.

La actual presencia de los frutales en la toponimia de Chile y Cuyo es resultado de un complejo proceso histórico-cultural, que conviene examinar. Naturalmente, estos nombres no existían antes del siglo XVI, cuando los conquistadores españoles introdujeron las plantas europeas en la región. Recién a partir de entonces se puso en marcha el proceso de propagación y valoración de las especies frutales en el espacio regional. De todos modos, el proceso que cristalizó con su incorporación a la toponimia tuvo sus complicaciones.

Inicialmente se puede pensar que la construcción de la toponimia obedece a una decisión política, una medida tomada desde el poder, que impone un nombre determinado y espera que la comunidad lo acepte. Incluso se ha estimado que “no es normalmente el pueblo quien interviene en estas reinterpretaciones asociativas; con frecuencia son las personas cultas, y aun los mismos especialistas del lenguaje, a quienes corresponde mayor

participación en ellas” (Galmés de Fuentes, 1996: 12). Pero en el caso examinado, los hechos demuestran que la realidad es mucho más complicada, porque no siempre alcanza con la mera imposición desde el poder. En muchos casos se pueden desencadenar verdaderas batallas culturales que, con el tiempo, modifican total o parcialmente la decisión del grupo dominante. En ese sentido, la toponimia es la resultante de un juego de fuerzas profundas, que eventualmente emergen y se hacen sentir en el paisaje primero y en la geografía política después.

El criterio utilizado por los conquistadores españoles para denominar sus villas y ciudades estaba lejos de considerar los nombres de frutas y frutales. Tal como ocurría en todo el contexto americano, la tendencia general era imponer nombres europeos con el aditamento de “Nueva” a la región conquistada. El imperio holandés llamó “Nueva Amsterdam” a la ciudad que luego los ingleses rebautizaron “Nueva York”. Durante dos siglos, la llamada Australia por el imperio Inglés pasó a llamarse “Nueva Holanda” (Van Loon, 1948). Las colonias norteamericanas del nordeste se llamaban “Nueva Inglaterra”. Los franceses impusieron nombres como “Luisiana” y “Nueva Orleans”. México era el “Virreinato de Nueva España”, y Colombia, el de “Nueva Granada”. A ello se suman las provincias de Nueva Vizcaya, Nueva Galicia y Nuevo Santander, en el virreinato novohispano. También tenía connotaciones europeas el nombre de Venezuela, pequeña Venecia (Pardo, 1988). En el primer tercio del siglo XVI esos nombres se usaron también para las jurisdicciones de América del Sur: Nueva Castilla, Nueva Toledo, Nueva Andalucía y Nueva León fueron otorgadas a Francisco Pizarro, Diego de Almagro, Pedro de Mendoza y Simón de Alcazaba respectivamente (Silva, 1996: 27). Imponer el nombre era una forma de afirmar la propia identidad y señorío sobre el territorio. Era la dimensión cultural de una batalla por la dominación de América.

Los españoles compartieron la actitud de las demás potencias europeas, en el sentido de usar nombres de regiones de su propia tierra para denominar espacios americanos; pero esta tendencia se articuló con su mirada religiosa. Sobre estas bases se inspiraron la mayor parte de los hagiotopónimos que se usaron para denominar villas y ciudades en América española en general, y en Chile en particular. Así se reflejó en la imposición de nombres de ciudades como “Santiago de la Nueva Extremadura” (1541), “Concepción de María Purísima del Nuevo Extremo” (1550), “Villanueva de La Serena” (1544), luego refundada como “San Bartolomé de La Serena” (1549); “San Mateo de Osorno” (1558), “San Juan de la Frontera” (1562), “Santiago de Castro” (1567), “Todos los Santos de la Nueva Rioja” (1591) y “San Luis de Loyola Nueva Medina de Rioseco” (1594).¹⁰⁵ La misma actitud se evidenció en la fundación de villas y ciudades en el siglo XVIII como “Nuestra Señora de los Ángeles” (1739), “San Felipe del Real” (1740), “Santa Cruz de Triana” (1743), “Santo Domingo de Rozas” (1754), “San Rafael de Rozas” (1754), “San Ambrosio de Ballenary” (1789) y “Nueva Bilbao” (1794) (Drago Rojas, 1994).

¹⁰⁵ La denominación de Osorno rendía homenaje al conde de Osorno (España). El nombre de Santiago de Castro, capital de Chiloé, se estableció como homenaje al apóstol Santiago y al virrey del Perú, Lope García de Castro. El nombre de La Serena fue impuesto en honor a la ciudad española homónima, cuna de Pedro de Valdivia (Concha, 1975).

Los españoles también combinaron nombres religiosos con nombres indígenas locales. Esta práctica se utilizó en el siglo XVI, como en el caso de "San Bartolomé de Chillán" (1580) y se profundizó en el siglo XVIII. Así se reflejó en "San Martín de la Concha del Valle de Quillota" (1717), "San Agustín de Talca" (1742), "San Fernando de Tinguiririca" (1742), "San José de Buenavista de Curicó" (1743), "Nuestra Señora de las Mercedes de José de Manso del Tutuvén" (1742), "Santa Ana de Briviesca" (1753), "San Francisco de la Selva de Copiapó" (1774), "San Francisco de Borja de Combarbalá" (1789), "San José de Maipo" (1792) y "San Antonio de Padua de la Unión de Putaendo". Esta tendencia se mantuvo aún después de la independencia, tal como se reflejó en "San Javier de Loncomilla" (1852). En algunos casos el nombre sacro se articuló con denominación geográfica local como en "Santa Rosa de los Andes" (1791).

Los recién arribados al continente no supieron que no se trataba solamente de adaptar formas y recursos ya utilizados anteriormente. En términos de paisaje, era necesario algo más, "algo así como aclimatar la sensibilidad ante el entorno natural brumoso y luminoso, austero y frondoso de una América nueva, en mucho todavía virgen. Un paisaje que era inédito y que no soportaba, bajo ninguna licencia, ser sólo una copia de lo europeo" (Zambrano, 2006: 201-216). El uso de nombres de frutales no estaba en el horizonte mental de los conquistadores del siglo XVI ni en los administradores del XVIII. Por lo tanto, cuando los nombres se imponían desde el poder, de arriba hacia abajo, la fruta no estaba presente. Sin embargo, mientras los conquistadores se empeñaban por modelar la identidad en la región a través de la imposición de los nombres de sus santos y regiones geográficas europeas, las plantas frutales crecían, cultivadas por las manos de los vecinos, y adquirirían cada vez mayor peso y significado cultural. Ya tendrían oportunidad, en su momento, de incorporarse a este proceso.

Los nombres impuestos por los europeos en las ciudades chilenas no tardaron en desencadenar una intensa lucha cultural. La más visible se produjo con motivo de la independencia que derrocó los nombres geográficos clonados: México y Colombia abandonaron la denominación Nueva España y Nueva Granada. En Chile ya no se usó Nueva Extremadura: la capital pasó a ser Santiago a secas y la metrópoli del sur, simplemente Concepción; en 1828 Nueva Bilbao se rebautizó como Constitución mediante ley del Congreso Nacional.

El cambio de nombres no fue solo resultado de acontecimientos políticos como la Independencia, sino un proceso continuo, muchas veces lento, pero de alcances más amplios, en el marco de un profundo combate cultural. Sobre todo en aquellas localidades con denominaciones compuestas, en las cuales se trataba de articular un nombre exógeno con uno nativo. A pesar de lo que se escribía en los papeles, serían los usos y costumbres del pueblo los que, finalmente, tendrían que resolver el pleito. En pocos casos triunfó el nombre religioso (San Fernando y San Javier) o se mantuvo el nombre compuesto (San José de Maipo). En la mayor parte de las veces prevaleció el nombre laico, tanto de origen nativo (Quillota, Talca, Curicó, Combarbalá, Putaendo y Copiapó) como de otra naturaleza (Los

Andes, La Serena, Castro). En un tercer grupo la pérdida del nombre original fue completa y en su lugar prevaleció una denominación tradicional que no había sido incluida en la fundación oficial de la ciudad: "Santa Cruz", "N.S. de las Mercedes", "Santa Ana", "Santo Domingo" y "San Rafael" se desvanecieron, para ser reemplazados por denominaciones autóctonas de Rancagua, Cauquenes, Petorca, La Ligua e Illapel.

La toponimia como batalla cultural se hizo evidente en estos casos. Sobre cinco ciudades chilenas con nombres clonados de Europa, tres los perdieron totalmente (Santiago, Concepción y Constitución), una lo cambió pero fuertemente transformado (Ballenar por Vallenar), y solo una lo mantuvo (La Serena).

Se trata de quince ciudades chilenas que, originalmente, recibieron nombres de santos y luego los perdieron. Esa disposición, impuesta desde el poder, fue enfrentada y derrotada por los usos y costumbres de los vecinos. De esas trece ciudades "santas", siete perdieron la parte sacra del nombre original, y conservaron la dimensión nativa o geográfica; en los otros cinco casos, la denominación impuesta se borró por completo para dar lugar a un nombre indígena. En los dos casos restantes, se suprimió la referencia sacra y se mantuvo la segunda parte del nombre original, eventualmente con algún ajuste de lenguaje (Castro, Vallenar).

El dinámico proceso de selección de nombres en el curso de la historia no fue una simple victoria de un grupo sobre otro. Lo que ocurrió no fue la imposición de la hegemonía indígena por derrota total de la anterior dominación europea. El resultado de esa interacción cultural fue una mixtura de nombres. En algunos casos se priorizó el nombre nativo y en otros la denominación española. En otras palabras, los usos y costumbres elegían un camino intermedio, de integración y mestizaje. Prevalecía la vía multicultural y pluralista.

Estos antecedentes permiten comprender la rica dinámica cultural que se desplegó en el Reino de Chile, en este lento proceso de construcción de una identidad regional, que no negaba en forma absoluta las partes que lo habían conformado sino que, al contrario, incorporaba elementos, se apropiaba de ellos y los resignificaba. Dentro de este complejo devenir hicieron entrada, en su momento, los frutales.

Ingreso de los frutales a la toponimia chilena

El uso de frutas y frutales en la toponimia operó en el sentido inverso: de abajo hacia arriba; fue resultado de los usos y costumbres más que una decisión política tomada por la autoridad. La presencia de las plantas frutales, a medida que se hacía notoria, contribuía a definir la identidad de una localidad hasta entonces innominada. Los vecinos inventaron estos conceptos en su lenguaje cotidiano, en la medida que resultaba útil para la comunicación.

La principal localidad chilena con toponimia frutal es Viña del Mar. Su historia refleja la erosión de nombres que tienen vigencia durante un tiempo, y luego desaparecen,

juntamente con el proceso de construcción colectiva del nombre de una ciudad. Hacia mediados del siglo XVI, cuando los españoles se asentaron en Chile e iniciaron la colonización, este territorio se llamaba valle de Peuco. Como tal figuraba en los documentos oficiales. Pero poco a poco, la tarea agrícola puso en marcha un mecanismo que, a la larga, terminaría por desplazar el nombre anterior.

En la segunda mitad del siglo XVI se produjo una competencia de nombres en el lugar. El valle de Peuco conservó su denominación, pero comenzó a experimentar el crecimiento de un nombre nuevo que cada vez ganaba más reconocimiento social. En efecto, el 9 de octubre de 1556, dos compañeros de Pedro de Valdivia recibieron del cabildo mercedes de tierras en el valle de Peuco: Juan Jufre y Francisco de Riveros. En los años siguientes, ambos plantaron viñas. En 1586 la viña de Jufre seguía allí, aunque algo seca y con pocas plantas. En 1590 tomó posesión de ella su nuevo propietario, el general Alonso de Riveros y Figueroa, dueño de la viña y tierras vecinas, "y en señal de posesión y adquisición de ella, se paseó por las dichas tierras, así dentro de una viña que tiene plantada como fuera de ella, y cortó ramas y hojas". La presencia de la viña se hizo cada vez más relevante en el entorno sociocultural y, poco a poco, comenzó a disputar con Peuco, la primacía sobre el nombre del lugar. Un documento del 5 de mayo de 1599 refiere un acto de posesión "en las tierras y viña que llaman de la Mar, que por su nombre son Peuco". Poco después, el 2 de diciembre de 1604 doña Mariana Osorio de Cáceres presentó los títulos de sus propiedades situadas "en el valle de Peuco, términos y jurisdicción de la ciudad de Santiago de Chile que es en la Viña del Mara que llaman de Riberos" (Lillo, 1942: II, 286). La lucha entre Peuco y Viña del Mar, sostenida en el cambio de centuria, terminó por definirse en el siglo XVII, con la victoria de este nombre. Un documento de 1695 acredita la compra-venta de la estancia de Viña del Mar, que limitaba al norte con la estancia de Con Con, desde el estero de Reñaca. De esta manera quedó definitivamente consolidada la denominación Viña del Mar como hacienda primero, y como municipio después (Muñoz, 2006: 161-162). La cercanía de esas viñas con el mar facilitó la construcción del singular topónimo. El nombre de Viña del Mar se encontraba en plena fuerza en la segunda mitad del siglo XIX cuando finalmente se organizó la actual ciudad.

La otra comuna con nombre vinculado a la *vid* es *Parral*. En este caso se produjo una competencia por la denominación, pues el nombre oficialmente impuesto era muy largo, e incluía distintas ideas. El tiempo sería el encargado de definir cuál de ellas iba a prevalecer. En efecto, esta ciudad fue formalmente fundada en 1795 con el nombre de "Villa Reina Luisa del Parral", en honor a la esposa del entonces rey de España, Carlos IV. Al parecer, las autoridades españolas intentaron articular dos nombres, uno referido al poder y otro a las características del lugar, tal como hicieron con otras ciudades fundadas en esa época, como San Agustín de Talca (1742), Santa Rosa de los Andes o San José de Maipo. El tiempo, los usos y las costumbres resolvieron esta tensión en favor de Parral, y quedó en desuso la denominación "Reina Luisa". Este proceso fue parecido al de la ciudad de Rancagua: fue fundada con el nombre de "Santa Cruz de Triana" (1743), pero finalmente prevaleció la toponimia indígena del lugar.

Los municipios de *Peralillo* y *Olivar* también tienen claras raíces coloniales. *Olivar* se originó en una hacienda jesuita. Los padres de la Compañía de Jesús recibieron los terrenos en la década de 1620 y poco a poco, los fueron desarrollando. Un siglo y medio después, al momento de la expulsión de los jesuitas, la población del lugar rondaba los mil habitantes. El nombre de *Olivar* se fue asociando con la zona, y fue reconocido como tal en el segundo cuarto del siglo XIX: primero se levantó la parroquia *Olivar Bajo* (1824), luego la subdelegación de *Olivar*, parte del Departamento de Caupolicán (1831); más tarde se estableció la parroquia de *Olivar Alto* (1840) y finalmente se establecieron los límites del norte de la comuna en el río Cachapoal (1846). Sus límites actuales se completaron ochenta años más tarde. Un proceso paralelo siguió la comuna de *Peralillo*. Originalmente, se organizó la *Hacienda Peralillo*, polo de referencia de las actividades económicas de la región. Posteriormente, en el siglo XIX, el propietario de la hacienda, Javier Errázuriz Echauren, consideró oportuno avanzar en el proceso de urbanización debido a la extensión de las redes ferroviarias a la región. En este contexto procedió a donar parte de sus tierras al fisco y fundar la villa, momento en que esta adoptó el nombre: *Peralillo*. Sobre esta base se organizó jurídicamente la comuna de *Peralillo* (1902).

Las comunas de *Nogales*, *La Higuera* y *Frutillar* surgieron en el siglo XIX. Esta última fue fundada por colonos alemanes en 1856, y ponía en foco la abundante fruta nativa del sur de Chile, que fue valorada positivamente por los inmigrantes teutones. Las otras dos comunas frutales surgieron desde la toponimia del lugar, y el acto administrativo que las organizó y reconoció como comunas, no hizo más que formalizar una situación que estaba vigente en la vida cotidiana. *La Higuera* surgió como un polo minero; fundada en 1842, tuvo su auge en las décadas anteriores a la Guerra del Pacífico, hasta que fue elevada a la jerarquía de comuna en 1891. Su nombre refleja el tradicional lazo entre las higueras y la minería, debido al valioso aporte calórico que los higos aportaron durante siglos a los mineros chilenos. Por su parte, la comuna de *Los Nogales* surgió a mediados del siglo XIX, a partir del reconocimiento del nombre que los vecinos le daban al lugar debido, precisamente, a la presencia de los árboles homónimos.

Más allá de las comunas o municipios, la extensión de los nombres de los frutales en las localidades chilenas tiene también su dinámica. Y resulta conveniente examinar este proceso, teniendo en cuenta, principalmente, los antecedentes del periodo colonial y del siglo XIX.

En La Serena, los nombres de especies de pomáceas fueron muy utilizados como topónimos. Cerca del cerro de Andacollo se encontraba la estancia *Cuesta del Manzano*. A comienzos del siglo XVIII, esta propiedad tenía acequias de riego, olivos y viñas con cepas de braceros. Cultivada por el capitán Martín de Iribarren y su esposa, doña Damiana de Rojas, tras el fallecimiento de ambos, la propiedad pasó a manos de sus hijos (1725) y posteriormente fue vendida por partes.¹⁰⁶ Durante un tiempo fue atendida por el capitán

¹⁰⁶ Partición de tierra de los hermanos Iribarren, La Serena, 1 de octubre de 1725. AN, Fondo Notarios de La Serena, Volumen 75, Folios 134-136. Escritura de venta de una hijuela de José de Narea, La Serena, 10 de julio de 1726. AN, Fondo Notarios de La Serena, Volumen 75, Folios 118-129.

don Agustín Niño de Cepeda hasta que, en octubre de 1741, la vendió al padre Mauricio Coello, cura y vicario de la doctrina de Andacollo.¹⁰⁷ Un siglo después, don Antonio Varela administró la Hacienda de Cutún. Uno de sus puntos de referencia era la *Quebrada Los Perales*. Dentro de esa hacienda, una de las unidades productivas más apreciadas era el Potrero *El Manzano*.¹⁰⁸ Don Antonio poseía también tres estancias: Talea, Cruz de Caña y la estancia Perales.¹⁰⁹ En el valle de El Serón, don Andrés Callejas tenía sus propiedades, entre las cuales se destacaban cinco potreros: el potrero Egaña, el Molino Viejo, La Falda, el Potrero de Arriba y el Potrero *El Peral*. Este último era uno de los más importantes, con “su claustro de pirca en buen estado, sembrado de trigo con 6 ½ fanegas”.¹¹⁰ También se utilizaron nombres de pomáceas para denominar lugares en zonas urbanas. Así se reflejó en el barrio *El Peralillo*, ubicado en el Departamento de Elqui, tal como lo muestra un documento de 1849.¹¹¹

Una sensibilidad especial por el aprovechamiento de los frutales para denominar el espacio exhibieron los jesuitas. Como se sabe, los padres de la Compañía tenían una actitud de extrema delicadeza por la cultura y el territorio que pisaban. Ello se reflejó en su interés por aprender las lenguas de los pueblos nativos y escribir los catecismos en esos idiomas. Algo parecido mostraron con respecto a la toponimia. Varias veces utilizaron para sus establecimientos denominaciones de frutas ampliamente difundidas en el lugar. Al oeste de Santiago, dentro de la jurisdicción del colegio de Quillota, los jesuitas impulsaron la *chácara Perales*. Tasada después de la expulsión de la compañía, fue valuada en \$860.¹¹² En el obispado de Concepción, una de las principales propiedades de los jesuitas era la Estancia de Perales. Emprendimiento vitivinícola por excelencia, se cultivaban allí cerca de 57.000 plantas de vid; el vino se elaboraba en una bodega con amplia capacidad de vasija vinaria.¹¹³

La acción de los jesuitas permitió documentar también la existencia de otras localidades con nombres de pomáceas. Fue el caso del pueblito *El Membrillar*, cercano al río Itata, donde los jesuitas tenían la hacienda *Cucha Cucha*. Surgió un conflicto de intereses entre los religiosos y los vecinos con motivo de una balsa. Juan Galindo llevó la embarcación que tradicionalmente había estado en *El Membrillar*, hacia el río Itata, para prestar servicios a los viajeros que necesitaban atravesarlo. Esta situación generó conflictos con los jesuitas que administraban la hacienda *Cucha Cucha*, que tenían su propia balsa y

¹⁰⁷ Carta de toma de posesión de la estancia La cuesta del Manzano, La Serena, octubre de 1741. AN, Fondo Notariales de La Serena, Volumen 1, Documento 9, Folios 25v-27.

¹⁰⁸ Inventario de la hacienda de Cutún de don Antonio Varela, La Serena, 22 de noviembre de 1827. AN, Fondo Notarios de La Serena, Volumen 74, Folios 170v y 171 v.

¹⁰⁹ Inventario de bienes de don Antonio Varela, La Serena, 2 de noviembre de 1838. AN, Fondo Notarios de La Serena, Volumen 89, Folio 991v.

¹¹⁰ Inventario de bienes de Andrés Callejas, La Serena, 11 de octubre de 1841. AN, Fondo Notarios de La Serena, Volumen 91, Folio 362.

¹¹¹ Venta de Terrenos a Ramón Egaña, La Serena, 30 de agosto de 1849. AN, Fondo Notarios de La Serena, Volumen 101, Folios 394-395v.

¹¹² Inventario de los bienes de la Compañía de Jesús, noviembre de 1775. AN, Fondo Jesuitas de Chile, Volumen 27, Folio 105.

¹¹³ Inventario de bienes jesuitas, Estancia Perales, 28 de agosto de 1767. AN, Fondo Jesuitas de Chile Volumen 3, Pieza 1, Folios 145v-153.

se beneficiaban de su explotación. El superior de los jesuitas de Concepción solicitó que se impidiera esa competencia: "El padre Prior de la Compañía de Jesús de esta provincia de Chile, pide a VM que Juan Galindo no pueda poner una balsa, como lo pretende, en el río de Itata, ya que en esos términos le pertenece a la Estancia de Cucha Cucha, perteneciente al dicho colegio de la Concepción. Alega que esto perjudicaría a la dicha estancia por el continuo trajín de gentes por la dicha estancia. Se pide quitar la dicha balsa que ha estado siempre en el pueblo del Membrillar"¹¹⁴ Una vez desatado el conflicto, la balanza se inclinó a favor de los jesuitas, y finalmente, se dispuso que don Juan Galindo retirase la balsa competidora (Sánchez Andaur, 2006: 167-200). Posteriormente, *El Membrillar* volvió al centro del escenario durante la guerra de la Independencia, al convertirse en escenario de una batalla entre patriotas y realistas durante la Patria Vieja (20 de marzo de 1814).

En este sentido, las guerras de la independencia tienen un lazo relevante con las toponimias de pomáceas. Además de *El Membrillar* tenemos que considerar el caso del ya mencionado *El Manzano Histórico*. El nombre se remonta al retorno del general San Martín a su patria a fines de enero de 1823. Después de sus campañas libertadoras en Chile y Perú. San Martín decidió volver a Cuyo por Santiago y el camino del Cajón del Maipo. Tras cruzar la cordillera por el paso de los Piuquenes y El Portillo, comenzó a descender en dirección a Mendoza. Pero antes de salir de la montaña, fue recibido por su camarada de armas, Manuel de Olazábal. El encuentro le invitó a detenerse. La presencia de manzanos en el lugar generó las condiciones para que se les atribuyera haber ofrecido su sombra para el descanso del general. Sobre esta base se desarrolló después la toponimia de *El Manzano Histórico*. Los fruticultores del lugar han trabajado para mantener los vástagos de esa planta hasta la actualidad. Además, en las inmediaciones del lugar se levantó un grandioso monumento de homenaje a San Martín, obra del escultor Luis Perlotti.

El Manzano Histórico se ha transformado en sitio de peregrinación laica: cada año, centenares de jóvenes y agrupaciones gauchas viajan hasta allí y se establecen en carpas durante unos días, en torno al aniversario del fallecimiento del Libertador (17 de agosto). Varias veces, la ceremonia oficial del gobierno argentino, para rendir homenaje a San Martín, se ha realizado justamente en *El Manzano Histórico* (Lacoste y otros, 1994: 15-30).

De todos modos, el uso del nombre *El Manzano* para denominar este lugar es muy anterior al citado viaje de San Martín. En realidad esta tradición se había iniciado dos siglos antes y el descanso del Libertador allí no hizo más que consolidar una costumbre muy arraigada en la zona. A comienzos del siglo XVII ya se usaba la expresión *El Manzano* para denominar un lugar geográfico en la zona. Claro que el Valle de Uco permaneció poco explorado y menos poblado hasta la fundación del fuerte San Carlos (1770). Durante los primeros dos siglos de historia apenas se organizaron algunas estancias en esos dilatados parajes, siempre en riesgo de ser atacados por invasiones de bandidos e indígenas. De todos modos, algunas zonas sí eran recorridas y conocidas por los hispanocriollos, sobre todo las

¹¹⁴ Solicitud del superior de la Compañía de Jesús de la provincia de Concepción, s/f. AN, Fondo Jesuitas de Chile, Volumen 73, Folio 114.

inmediaciones del camino a Santiago por el Portillo; arrieros, comerciantes, funcionarios, religiosos y viajeros recorrían esta ruta en el siglo XVII, tal como refleja el viaje del jesuita Antonio María Fanelli. En efecto, muchos preferían este camino al de Uspallata, porque era la ruta más corta entre Mendoza y Santiago. Representaba, por lo tanto, una oportunidad interesante, dada su posición estratégica. Y precisamente cerca de estos lugares caminados con mayor frecuencia se hallaba El Manzano.

La buena localización de estas tierras del Valle de Uco despertó el interés de los conquistadores y primeros colonizadores. Y los que tenían influencia sobre las autoridades, procuraron aprovecharlas para obtener mercedes de tierra, justamente, cerca de ese camino. El 25 de setiembre de 1603, el capitán don Gregorio Morales de Albornoz recibió del gobernador de Chile, Alonso de Rivera, una merced de tierras de 500 cuadras en esta zona. Luego recibió dos mercedes más (1603 y 1609), por 500 y 400 cuadras, respectivamente. Como resultado, se conformó la estancia *El Manzano*, de 1.400 cuadras, junto al río Tunuyán, a 16 leguas de la ciudad. La estancia *El Manzano* se mantuvo como tal durante 170 años dentro del dominio de la misma familia. Al ser tasada en 1771, se constató que mantenía sus 1.400 cuadras originales, y su valor se estimó en \$ 500. A partir de entonces comenzó a subdividirse. Poco después, el arriero Mateo Delgado, conocido por sus recurrentes viajes con mulas de carga entre Mendoza y Chile, compró parte de la hacienda *El Manzano*. Tras aprovecharla durante un par de décadas don Mateo vendió la propiedad en 1810. El documento destaca que “la Estancia del Manzano linda al poniente con la sierra nevada; al sur con el arrollo del Manzano y tierras de Miguel Morales; al naciente con el camino a Jaurúa y al norte con las tapias de Mayorga” (Chaca, 1964: 545). Teniendo en cuenta que el camino a Jaurúa era equivalente al actual de Vista Flores a Tupungato, y que el arroyo El Manzano corre de oeste a este, tocando Vista Flores, es evidente que la hacienda *El Manzano* se encontraba de Vista Flores hacia el norte y el oeste; por lo tanto, coincide con el territorio conocido posteriormente como *El Manzano Histórico*. Por lo tanto, el paso del general San Martín por ese lugar no hizo nada más que reforzar una toponimia anterior. A su vez, la estancia *El Manzano* era parte de un sistema de topónimos, integrado también por el arroyo El Manzano, el río El Manzano y el cerro El Manzano (2.211 metros s/n/m), todos ellos ubicados en los alrededores de la hacienda.

En realidad, el siglo XVII vio florecer dos estancias *El Manzano* en Chile; además de la ya mencionada del Valle de Uco, surgió otra con ese mismo nombre, pero en el Valle Central, propiedad de los Bascuñán. En efecto, en la segunda mitad de esa centuria, don Fernando Núñez de Pineda Bascuñán y Cea heredó la estancia El Manzano. Don Fernando era un militar de cierta trayectoria; tras incorporarse a la fuerza (1675), realizó una carrera distinguida, hasta alcanzar el grado de Maestre de Campo del Ejército (1697). Y fue justamente en la estancia *El Manzano* donde, tras caer de su caballo, encontró la muerte en 1703 (Thayer Ojeda, 1906: 191).

En el siglo XVIII la estancia *El Manzano* estuvo en manos de don Lázaro Torrealba y doña Casilda González de Medina. Formaron una de las familias más poderosas e influyentes

de esa región en la primera mitad del siglo XVIII. Poseían una elegante casa en la ciudad de San Fernando, justo frente a la plaza principal, que ocupaba una manzana completa de frente por media cuadra de profundidad; también poseían una decena de esclavos y varias propiedades rurales. La principal de ellas era, justamente, la estancia *El Manzano*, que cubría una extensión de 1.500 cuerdas, con centenares de cabezas de ganados y plantas frutales.¹¹⁵ Siempre en tierras colchagüinas, pero un poco más al sur, junto al río Tinguiririca, surgió la localidad o población de *El Peral*. Era otro polo de referencia para establecer límites de propiedades rurales, tal como se documentó en las particiones de bienes de don José Maturana (1766).¹¹⁶

En el corazón del Valle Central surgió también la hacienda *El Peralillo*. A mediados del siglo XVIII fue controlada por el comisario Juan Garcés y su esposa María Josefa Donoso. Con una extensión de 10.285 cuerdas, era un importante polo de desarrollo ganadero, agrícola y agroindustrial. En ella se criaban 2.000 vacunos, 2.000 ovinos y 200 equinos; en sus viñas se cultivaban 5.000 plantas de vid; en sus huertos de frutales había manzanos, perales y durazneros. En sus edificios se incluían bodegas para elaborar y conservar vinos y aguardientes, además de un molino de pan y curtiduría. Los tasadores valoraron esta propiedad en \$19.237.117. En el siglo XIX la hacienda *El Peralillo* fue administrada por Javier Errázuriz Echaurren, tras su casamiento con doña Regina Mesa. Posteriormente, los propietarios donaron parte de esta hacienda para construir edificios municipales y sobre esta base, surgió la comuna de *Peralillo*. La misma fue creada por decreto presidencial (1902) y desde entonces ha mantenido su institucionalidad. Actualmente, la comuna de Peralillo tiene una superficie de 280 km² y una población de 10.000 habitantes.

La localidad de *El Manzano*, ubicada en el Cajón del Maipo, poco antes de llegar a la villa de San José de Maipo, ya tenía ese nombre en la segunda mitad del siglo XVIII. Así lo verificó el naturalista francés Louis Née, quien, en el marco de la expedición de Malaspina, viajó de Santiago a Mendoza por el camino del Portillo. En carta a don Ambrosio O'Higgins, Née relata: "observé el trapiche en donde se beneficia la plata en el sitio de El Manzano que ha sido mi primera parada, cuyo dueño es don Miguel de Mena".¹¹⁸ Es el lugar que Charles Darwin recorrió el 18 de marzo de 1835, donde vio que casi no había vegetación, pero sí casas de campo rodeadas de plantas frutales, entre las cuales había manzanos, tal como se ha rescatado textualmente en el epígrafe del comienzo de este capítulo. Actualmente florecen allí parcelas de agrado alternadas con viviendas de población rural que conforman un dinámico centro turístico con servicios de gastronomía, hospedaje y deportes de montaña.

¹¹⁵ Inventario y tasación de bienes de don Lázaro Torrealba y doña Casilda González de Medina, San Fernando, 26 de octubre de 1761. AN, Fondo Judiciales de San Fernando, Legajo 10, Folios 1-49.

¹¹⁶ Partición de bienes de don José de Maturana y su mujer, San Fernando, 1766. AN, Fondo Judiciales de San Fernando, Legajo 11, Pieza 15, Folios 3-16.

¹¹⁷ Tasación de la estancia del Peralillo, El Peralillo, 27 de abril de 1768. AN, Fondo Judiciales de Santiago, Legajo 25, Pieza 3, Folios 106-111.

¹¹⁸ Carta de Louis Née a Ambrosio Higgins, Mendoza, 17 de marzo de 1794. En: Sagredo, 2004: 885-886.

En la provincia de Mendoza, la toponimia frutal orientada hacia las pomáceas también tiene su antigüedad. Así se refleja en *El Manzanito*, pequeño caserío ubicado 30 km al sur de Bardas Blancas, junto al río Grande en el departamento de Malargüe. Fue fundado por los Pincheira a comienzos del siglo XIX (Maza, 1979: 209-210).

Las frutas de carozo también dejaron su influencia en la toponimia chilena. Denominaciones como *El Durazno*, *El Melocotón*, *Los Ciruelos* y *Los Cerezos*, entre otros, se expandieron en los territorios colonizados por los campesinos hispanocriollos desde la época colonial. Algunos de estos nombres desaparecieron, mientras que otros han llegado hasta la actualidad.

En la región del Maule, particularmente en la zona de Cauquenes, la abundante presencia de durazneros cristalizó en el surgimiento de toponimia específica. En efecto, varios documentos del siglo XVIII se refieren al asiento de *El Durazno*, dentro de la jurisdicción de Cauquenes. Conviene destacar el carácter temprano del surgimiento de esta denominación: el asiento de *El Durazno* es anterior a la fundación de las ciudades. En efecto, los registros oficiales ya lo identificaban en 1741, antes de la fundación de todas las ciudades de la región del Maule. El documento corresponde al inventario de bienes de don Isidro Castro, el cual tenía una propiedad de 2100 cuadras, en la cual se incluía una “arbolera de durazneros”.¹¹⁹ Medio siglo después se produjo un nuevo registro de esta toponimia, con algunos detalles diferentes. En la partición de bienes de doña Antonia Bravo (1792), se mencionan las “tierras del Durazno”, en el asiento de El Monte, jurisdicción del Partido de Cauquenes, en la cual se hace referencia a una propiedad de 800 cuadras en la cual se reconocen varios cultivos, incluyendo una viña de 638 plantas, cuatro plantas de duraznero y otros frutales; la finca se localiza en “esta población del título de Durazno”.¹²⁰

En el norte chico de Chile, jurisdicción de La Serena, los carozos se hicieron sentir en el paisaje cultural a través de la toponimia. En un documento de 1823 se registró el arriendo de la hacienda de San Ignacio, dentro de la cual se mencionan las fincas de La Palma y otra en La Puntilla “donde comienzan las tierras nombradas El Durazno”.¹²¹ Un poco más al sur surgió otra denominación asociada a estos frutales: la *Quebrada del Albaricoque*. Estaba en la entonces provincia de Coquimbo, departamento de Ovalle, subdelegación de Guatulame. Allí se escrituró la venta de la *hacienda de Chañarillo*, una formidable propiedad con producción ganadera, agrícola y agroindustrial, tasada en \$24.000. Dentro de ella había distintas unidades, incluyendo fincas y haciendas. Al definir sus límites, el documento registró esta toponimia:

“La estancia de esta hacienda es muy pequeña, linda por el sur con el cordón de cerros que parte desde esta hacienda por la parte de arriba, y siguiendo este

¹¹⁹ Inventario de bienes de don Isidro de Castro, Asiento del Durazno, Jurisdicción de Cauquenes, 14 de abril de 1741. AN, FJCauquenes, Legajo 2, Pieza 3, Fojas 1-6v.

¹²⁰ Partición de los herederos de doña Antonia Bravo, Tierras del Durazno, Partido de Cauquenes, 10 de setiembre de 1792. AN, FJCauquenes, Legajo 10, Pieza 4, Folios 5v-6.

¹²¹ Escritura de arriendo. La Serena, 19 de setiembre de 1823. AN, FNLa Serena, Volumen 70, Folio 211.

mismo cordón dando vista a la quebrada de Cabechín, estancia de Guatulame, hasta el nacimiento de la *quebrada del Albaricoque*. Por el oriente y norte con la *quebrada del Albaricoque*, y siguiendo la misma quebrada hasta las pircas de potrero de Chañaral, es la parte que me han dicho corresponde a esta hacienda.”¹²²

En los cordones agrícolas de los alrededores de Santiago también se observó la toponimia de carozos. Al comenzar el siglo XVIII se registró “una chacara en el pago de Ñuñoa y Peñalolén nombrada *El Duraznillo*”. Era propiedad del capitán don Pedro de Elzo; cuando su hija Petronila de Elzo contrajo matrimonio (1713), le cedió la chacra *El Duraznillo* como dote. La misma fue administrada por su marido, el gobernador don Joaquín Díaz de Ulzurrum, en nombre de su esposa, durante largos años, hasta el fallecimiento de ella. En ese tiempo se ocupó de regar la finca con aguas de la acequia de Macul.¹²³

La chacara del Durazno o del Duraznillo fue otro emprendimiento relevante en la zona de Santiago. Formaba parte de la Hacienda Bellavista, junto con tres chacras más, llamadas *El Bodegón*, Arenas y Rojas. Se trataba de un complejo significativo, que se regaba con aguas de los ríos Mapocho y Maipo. La chacra de *El Durazno* tenía edificios y cultivos. Entre las construcciones había “un cañón de edificio de adobe y teja tan firme que en el temblor grande no se le cayó ni una teja y sirve las dos tercias partes para bodega y lagar y la otra tercera de habitación y dormitorio”. Entre los cultivos se menciona una viña de 16.000 plantas y varios frutales, entre los que se destacaban “203 duraznos injertos de buenas frutas”.¹²⁴

En la zona del Valle del Aconcagua, la abundancia de plantas frutales, sobre todo almendros, se hizo sentir en la toponimia. Don José Galdames y su esposa, doña María del Canto, en San Felipe, tenían una serie de propiedades con emprendimientos agrícolas y agroindustriales, valuados en \$80.000, entre las cuales se incluía el *Potrero del Nogal*, la *Chacra del Almendral* y la *acequia del Almendral*. La segunda de las mencionadas era una de las principales explotaciones del complejo, valuada en más de \$15.000. En una extensión de 73 cuadras, estaba protegida por una cerca tapia que se extendía a lo largo de todo el perímetro. El acceso a la chacra estaba dado por una puerta de madera de dos hojas, 3 varas de alto y 2 ½ de ancho, con techo de tejas. Dentro de la *chacra del Almendral* estaban los edificios para vivienda y bodega, con recipientes para almacenar el vino. También había un huerto frutal con un centenar de plantas, principalmente perales, manzanos, durazneros, olivos, higueras, nogales y hasta un naranjo. A un costado se hallaban las sementeras de trigo, que cubrían 11 cuadras. Más al sur se encontraba la *acequia grande del Almendral*.¹²⁵

¹²² Venta de la hacienda de Chañaral y demás bienes pertenecientes a la testamentaria de don José Francisco Aguirre a favor de don Domingo Solar. La Serena, 22 de agosto de 1850. AN, FNLa Serena, volumen 102, folio 542.

¹²³ Mejor derecho a aguas de regadío en chacras de Macul. Expediente judicial, civiles, iniciado por el gobernador don Joaquín Díaz de Ulzurrum, Santiago de Chile, 1749. AN, FJStgo, tomo 1, Legajo 1, Pieza 6, Folio 2.

¹²⁴ Fondo Judicial de Santiago. Vol. 484, pza. 1: Don Joaquín Ramírez con albacea de don Antonio Hermida sobre el canon de sus chacras. (Cuaderno 4º) (1833) folio 7v.

¹²⁵ Inventario y tasación de bienes de los finados Joseph Galdames y María del Canto, realizado por Manuel Cabrera, vecino de Putaendo. San Felipe, 26 de junio de 1834. AN, FJSFpe, Legajo 24, Pieza 7, folios 25v-27-v.

En la capital del Reino también se desplegó la toponimia relacionada con estas plantas. La Compañía de Jesús utilizó este tipo de nombres, por ejemplo, para la *Viña del Almendral*. Este emprendimiento tenía su propio molino, y pertenecía al colegio del Noviciado, lo mismo de la Chacra de Ñuñoa, llamada también "del Rosario". *La Viña del Almendral* era un emprendimiento muy valorado en la época: fue arrendada en \$2.075.¹²⁶

Las higueras también fueron árboles frutales con capacidad de establecer una presencia fuerte en la toponimia. Un buen ejemplo fue la *Hacienda de las Higuerrillas*, situada en los alrededores de la ciudad de Santiago. Fue registrada en el primer tercio del siglo XIX, y representaba un caso interesante de pequeña propiedad agroindustrial. Tenía una extensión de 276 cuadras, intensivamente labradas. Debido a sus mejoras se tasó a \$25 la cuadra, totalizando \$6.900. Esta cotización contrastaba con la de otra propiedad contigua, mayor en tamaño (300 cuadras) pero sin tantas mejoras, motivo por el cual se tasó a solo \$8 por cuadra (\$2400 en total). *La Hacienda de las Higuerrillas* tenía construcciones de vivienda con sus muebles y utensilios, instalaciones y equipamiento para elaborar el vino y otras actividades (hornos, alambiques, lagares, pilones y 218 arrobas de vasija), 100 cabezas de ganado menor y mayor. La viña contaba con 3400 plantas y el huerto frutal con 200 arbolitos, junto con 20 perales, dos nogales, una mancha de ciruelos y 25 higueras que le daban nombre a la propiedad.¹²⁷

La Hacienda Las Higueras fue otro ejemplo de la presencia frutal en la toponimia chilena. Se encontraba en Cauquenes, y pertenecía a doña Ana María de la Vega, casada con don Miguel de Espinoza, con quien tuvo siete hijos. Fue registrada en dos momentos sucesivos: 1808 y 1819, a través de inventarios de bienes que mostraron cierta evolución de la propiedad en el tiempo. En el primer registro se identificó una superficie de 49 cuadras, con sus edificios, huertos frutales y una viña de 900 plantas, todo ello valuado en \$812.¹²⁸ Una década más tarde, por solicitud de Miguel de Espinoza, se realizó una nueva tasación de esta propiedad, procedimiento en el cual se detectaron importantes progresos. El terreno se duplicó y alcanzó 103 cuadras; a ello añadió otras 101 cuadras en el partido de *Parral*; la viña creció hasta alcanzar 6.000 plantas; la bodega, antes solo doméstica, ahora tenía una capacidad de 80 ½ arrobas; el intenso trabajo de don Miguel permitió un significativo incremento del valor de la propiedad, valuada entonces en \$3.563.¹²⁹

¹²⁶ Cuenta general e instruida de todo el caudal procedente de todas las temporalidades ocupadas en este Reino de Chile a los regulares de la extinguida Compañía de Jesús, la que corre y entiende desde 25 de agosto de 1767 hasta último de diciembre de 1771 y dividida en todos los ramos que se expresarán con separación de colegios, casas y haciendas a cuya formación procedo yo don Diego [Galain] en cumplimiento de la comisión que a este fin se me ha conferido por la Real Junta de las mismas temporalidades según consta de Decreto proveído en noviembre de este año de 1775. AN, Fondo Jesuitas de Chile, volumen 27, folio 85 v.

¹²⁷ Descripción y tasación de la hacienda de las Higuerrillas, Santiago de Chile, 1833. Fondo Judicial de Santiago vol. 145, pza. 1: Concurso de Acreedores (1833). Folios 35-36v.

¹²⁸ Inventario y tasación de bienes de la Hacienda Las Higueras. Partición de los herederos de doña María del Carmen Vega, Cauquenes, 3 de enero de 1808. AN, FJC, Legajo 28, Pieza 14, Folios 2v-5v-

¹²⁹ Inventario de bienes de doña Ana María de la Vega, Asiento de las Higueras, Cauquenes, 28 de octubre de 1819. AN, FJC, Legajo 34, pieza 14, folios 5-7.

En La Serena y en Mendoza también se registran antecedentes de la presencia de la higuera en la toponimia. Un ejemplo es la *Hacienda Higuerrillas de La Serena*. Era propiedad de don Toribio Gayón y Fernández de Celis, español peninsular, nacido en San Vicente de la Pesquera, en las Montañas de Burgos. De acuerdo a la evidencia documental, don Toribio hipotecó esta hacienda en 1733 al seguro de una venta.¹³⁰ En la provincia de Mendoza surge otro caso interesante. *Las Higueras* es un topónimo del departamento de Las Heras, en las faldas precordilleranas, junto al antiguo camino a Chile que seguían los arrieros, poco antes de llegar a Villavicencio. Allí se estableció en 1690 la estancia Las Higueras, fundada por el capitán Diego de Salinas y Heredia. “Lleva dicho nombre la estancia en razón a la existencia de una antigua plantación de higueras. En la actualidad, en la misma Estancia se ha efectuado una plantación de frutales, principalmente duraznos- en una extensión de catorce hectáreas, cuyas plantas se riegan por el sistema moderno de goteo” (Maza, 1990: 95).

El análisis de la toponimia frutal del reino de Chile arroja resultados interesantes. Tal vez el más importante de ellos sea que, a pesar de la mentalidad de dominio imperante en la Europa occidental y cristiana, la introducción, propagación y estandarización del uso de los nombres de frutales en la toponimia chilena y cuyana no fue impuesto desde el poder político, por los conquistadores españoles; fue resultado de un largo y lento proceso social, llevado adelante por los pequeños y medianos agricultores que dedicaron tiempo y energía a cultivar las plantas frutales, y luego se apoyaron en éstas para definir los nombres de los lugares. Se hizo habitual emplear estas denominaciones para llamar a las explotaciones agrícolas como haciendas, fundos y potreros. De esta forma se construyó una cultura de emplear estos nombres para reconocer lugares. Paralelamente, en otros casos, el surgimiento de un árbol frutal se constituyó en un elemento de alta visibilidad dentro del paisaje, fácilmente reconocible para los vecinos; los usos y costumbres hicieron que en la comunicación entre los grupos humanos que circulaban por el entorno, se emplearan los nombres de esos árboles como elemento práctico de orientación y referencia.

El proceso de incorporación de los nombres frutales a la toponimia de Chile y Cuyo comenzó en el periodo colonial, al menos, en el siglo XVII; se propagó en el XVIII, y terminó de consolidarse en el XIX, aún después de la independencia. Este cambio político no alteró la tendencia cultural profunda, por medio de la cual, los pueblos de Chile y Cuyo se apoyaron en las plantas frutales para definir los nombres de las localidades en donde realizaban sus vidas.

¹³⁰ Dato aportado por el historiador Juan Guillermo Muñoz.

Conclusión

El presente estudio ha permitido conocer aspectos importantes de la presencia de nombres de frutales en la toponimia chilena. En primer lugar, se ha podido medir este fenómeno. Se han examinado los nombres de las distintas localidades del país, incluyendo unidades de distinto tamaño como ciudades, pueblos, aldeas y caseríos. Como resultado se ha detectado la presencia de prácticamente 200 lugares con nombres de frutales, lo cual representa el 3,3% de las localidades registradas en todo el país. Ello incluye algunos casos relevantes, como Viña del Mar, una de las mayores ciudades de Chile en la actualidad. También se encuentran varios casos de topónimos frutales en entidades con jerarquía de Municipio o Alcaldía.

Dentro de las localidades con nombres de frutales, se destacan en primer lugar las pomáceas (26,6%), seguidas por la vid (18%), los carozos (14,4%) y las nueces (12,8%). Un poco menos frecuentes resultan las higueras (9,7%), olivos (7,1%) y cítricos (5,6%). Si se discrimina por especie, se nota alta presencia de manzanos, perales, guindos, durazneros y almendros. La toponimia frutal es un fenómeno notable en Chile; comparando con otras regiones con producción equivalente en fruticultura o viticultura, este país exhibe una mayor tendencia a valorar las plantas frutales a través de su toponimia. Como ejemplo, basta señalar que las provincias de Mendoza y San Juan, con mayor cantidad de viñas que todo Chile, carecen de ciudades, pueblos, aldeas o parajes con estos nombres, mientras que Chile reúne varias decenas de topónimos como Viña, Parral, Parrón, entre otros. Comparando con la península ibérica, la brecha es todavía mayor; basta tener en cuenta que sólo España cultiva un millón de hectáreas de viñas, lo cual representa más de cinco veces el total de Chile; sin embargo, la presencia de la vid es muy menor en España, no sólo por la escasa cantidad de topónimos con ese nombre, sino también porque no hay ninguna localidad de las dimensiones de Viña del Mar.

Con respecto al origen de la toponimia chilena también surgen conclusiones interesantes. Las plantas frutales fueron introducidas por los conquistadores españoles a partir del siglo XVI; pero ellos no tuvieron en su horizonte el uso de estos nombres para establecer denominaciones geográficas. En el momento de definir los nombres de los lugares que conquistaban, los españoles aplicaron dos criterios principales: por un lado, se usaron hagiopónimos (Santiago, Concepción); por otro, siguiendo la corriente de otras potencias europeas, se usaron nombres clonados de localidades geográficas del país de origen (La Serena, Nueva Extremadura). En el horizonte mental de los gobernantes españoles del siglo XVI no era prioritario el uso de nombres de frutales para denominar los espacios, ciudades o pueblos. Tampoco existió esta actitud entre los organizadores borbones del siglo XVIII, que siguieron usando nombres de santos, principalmente (San Agustín de Talca, San Fernando, San Pedro de Curicó, San José de Maipo, Santa Rosa de los Andes).

Después de la Independencia, los nombres impuestos por los españoles comenzaron a sufrir un proceso de erosión cultural. De todos modos, se percibe cierta persistencia

de lo hagiotopónimos en Chile, aunque en un grado menor que en otras regiones. En efecto, los nombres de santos se encuentran presentes en el 3,7% de las localidades chilenas, mientras que en Argentina representan el 6,5% y en la península ibérica llegan al 7%. Otro elemento presente a partir de la Independencia, es la corriente de utilizar los topónimos para rendir culto al poder y la guerra. Esta tendencia se percibe en Chile, pero en proporción muy inferior a la de otros países, particularmente Argentina. La presencia de polemotopónimos y cratopónimos llegan al 1,77% y 1 % respectivamente en Argentina y 0,8 y 0,3% en Chile. Argentina duplica a Chile en la celebración del poder y la guerra. Con respecto a la fruta, ocurre exactamente lo mismo, pero al revés.

El surgimiento de los nombres de frutales para pueblos y ciudades chilenos no fue resultado de la decisión desde el poder del Estado, sino al contrario, una tendencia de la sociedad civil. Por un lado, los pequeños y medianos agricultores hispanocriollos, siguiendo la costumbre española, utilizaron nombres de los frutales para denominar sus unidades productivas (haciendas, fundos, estancias), o bien las localidades donde estaban presentes estas plantas. Su visibilidad emergía como indicador referencial usado para la comunicación entre los vecinos del lugar.

El uso de la forma diminutiva en la toponimia frutal también denota aspectos interesantes de esta cultura. Se destaca el reiterado uso del diminutivo (*Manzanito, Higuierita, Peralito, Higuierilla, Peralillo*). No se trata de casos aislados, sino un patrón relativamente constante (más del 10% de los casos). Esta recurrencia llevó a Andrés Bello a interpretar que el uso del diminutivo era una particularidad chilena; sin embargo, el estudio comparado demuestra que no es así: el uso del diminutivo en la toponimia frutal es tan recurrente como en España y Portugal (10,49%) y Argentina (11,4%). En todo caso, y siguiendo a Andrés Bello, se puede interpretar que, por la forma específica que se emplea, estos topónimos reflejan una intención emocional y cariñosa hacia estas plantas.

Se nota una importante presencia de nombres de plantas frutales en la toponimia de Chile, superior a la que se registra en otras regiones con producción equivalente de frutas. La causa de esta abundante toponimia frutal no fue la decisión impuesta desde el poder, de arriba hacia abajo por parte de los conquistadores españoles ni de los gobiernos republicanos posteriores. Al contrario, la toponimia frutal en Chile surgió de abajo hacia arriba, desde la sociedad civil, desde los pequeños y medianos agricultores, desde los vecinos y lugareños. Ellos eligieron los nombres de plantas frutales para denominar sus localidades, reflejando el valor que ellas tenían para ellos.

Frente a la continuidad de una tendencia necrofílica, que se mantiene en la actualidad, para la asignación a los paisajes de nombres de batallas y guerras, referentes del poder y el conflicto, como una especie de culto a la muerte y la dominación, los fruticultores mestizos impusieron un canto a la vida. En Chile, la oscuridad se tornó canto para celebrar un lazo amoroso con el árbol frutal, otorgándole el distintivo de marcar el territorio re- habitado.

Referencias Bibliográficas

Albertos Firmat, María Lourdes *Organizaciones suprafamiliares en la Hispania Antigua*. Valladolid, 1975.

Atlas de la Argentina. Buenos Aires, Planeta-Deagostini, 2008.

Bello, Andrés. *Gramática de la lengua castellana al uso de los americanos*. Valparaíso, Imprenta y Librería del Mercurio, 1860. Edición Consultada: Obras Completas, Caracas, Casa de Bello, 1995, 3a Edición, tomo IV. http://homepages.wmich.edu/~ppastran/etexts/ABello/Gramatica_Bello.pdf

Bonnaud, Pierre. *Terres et langages, Peuples et régions*, Clermont-Ferand, 1981, II tomos.

Cao, Horacio y Vaca, Ángel. *Información sobre municipios. Ubicación, población, partidos políticos a cargo del ejecutivo*. Buenos Aires, Instituto Nacional de la Administración Pública, 1998. <http://www.sgp.gov.ar/contenidos/inap/publicaciones/docs/otros/Cepas9.pdf> Consultado: 25 de agosto de 2011.

Chavarría Vargas, Juan Antonio "Onomástica Árabo-Bereber en la toponimia de Castilla-La Mancha: Guadalajara". *Anaquel de Estudios Árabes* 18 (Madrid: 2007): 93-116.

Chavarría Vargas, Juan Antonio y Martínez Enamorado, Virgilio. "Nuevos testimonios en lengua árabe sobre la toponimia andalusí de la Axarquía Malagueña". *Anaquel de Estudios Árabes* 11 (Madrid, 2000): 225-256.

Carvajal Lazo, Herman "Algunos topónimos indígenas de la zona de Copiapó". *Philologica* (74) - *Romanica VIII – Iberoamericana Olomucensia I* (República Checa, 1999): 31-38.

Cobos, María Teresa. *La división político administrativa de Chile, 1541- 1811*. Valparaíso, UCV, 1989.

Concha, Manuel. *Tradiciones serenenses*. Santiago, Nascimento, 1975, II tomos.

Constenla, Tereixa. "El franquismo se retira al sótano". *El País* (Madrid, 16 de octubre de 2011): p. 32.

Contreras, Constantino. "Toponimia aborígen magallánica: vigencia, extinción, sustitución". *Estudios Filológicos* 12 (Valdivia, 1977): 81-96.

Corominas, Joan *Onomasticon Cataloniae*. Barcelona, Curial, 1989 [1995].

Dagnino Pastore, Domingo. *Mi Galaxia*. Buenos Aires, Editorial Nobis, 1973, 4 tomos.

- De Felipe; Helena. *Identidad y Onomástica entre los bereberes de Al Andalus*. Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1997.
- Domingo, Ricardo. *Atlas de España*. Barcelona, Planeta, cuarta edición, 1998.
- Dotú, Javier. *Origen y significado de los nombres de los pueblos de la comunidad de Madrid*. Madrid, Ediciones JD, 1994. Prólogo de Antonio Fraguas "Forges".
- Duch, Montserrat. "Toponimia franquista en democracia". *IV Congreso de la Asociación de Historia Contemporánea: "Usos públicos de la Historia"*. Zaragoza, 2002: 380-388.
- Echeverría, Rafael. *Ontología del Lenguaje*, Santiago, Lom, 2004.
- Foucault, Michel. *Las palabras y las cosas. Una arqueología de las ciencias humanas*. Buenos Aires, Siglo XXI, 1968.
- Galmés de Fuentes, Álvaro *Toponimia: mito e historia*. Discurso leído el día 15 de diciembre de 1996 en su recepción pública. Madrid, Real Academia de la Historia, 1996.
- Gómez Moreno, Manuel "Sobre los íberos: el bronce de Acoli" G.M. *Misceláneas. Historia, Arte, Arqueología I* (Madrid, 1949 [1925]): 233-256.
- Infante Fabrés, Nelson y Pino Castillo, Manuel. *Ciudades, pueblos, aldeas y caseríos*. Santiago, INE, 2005.
- Jung, C. G. *Símbolos de transformación*. Buenos Aires, Paidós, 1963 [2008].
- Latorre, Guillermo. "Tendencias generales de la toponimia del Norte Grande de Chile". *Onomazein 2* (Santiago de Chile, 1997): 181-196.
- Latorre, Guillermo. "Sustrato y superestrato multilingües de la toponimia del extremo sur de Chile". *Estudios Filológicos 33* (Valdivia, 1998): 55-67.
- Latorre, Guillermo. "Toponimia chilena: la lejana posesión". *Estudios Lingüísticos 36* (Valdivia, 2001): 129-142.
- Lillo, Ginés de. *Mensura general de tierras 1602-1605*. Tomo I: Santiago, Imprenta Universitaria, 1941. Introducción de Ernesto Greve. Tomo II: Santiago, Imprenta Universitaria, 1942. Introducción de Aniceto Almeida.
- Lledó, Emilio. *Lenguaje e historia*. Barcelona, Ariel, 1978.

- Lorenzo, Santiago. *Origen de las ciudades chilenas*. Las fundaciones del siglo XVIII. Santiago, Andrés Bello, 1986.
- Luna, Félix. *Perón y su tiempo. II-La comunidad organizada (1950- 1952)*. Buenos Aires, Sudamericana, 1985.
- Luna, Félix. *Perón y su tiempo. III-El régimen exhausto (1953-1955)*. Buenos Aires, Sudamericana, 1986.
- Maza, Juan Isidro. *Toponimia, tradiciones y leyendas mendocinas*. Mendoza, Fundación Banco de Boston, 1990.
- Menéndez Pidal, Ramón *Toponimia prerrománica Hispana*. Madrid, Gredos, 1952.
- Molinero, Carme. "Lugares de memoria y políticas de memoria". En: Gómez Isa, Felipe (director). *El derecho a la memoria*. Zarautz, Alberdiana SL, 2006: 295-309.
- Morera, Marcial. "El diminutivo de respeto cariñoso: aspectos semánticos y difusión en Canarias". *Revista de Filología de la Universidad de La Laguna* 12 (Tenerife, 1993): 225-232.
- Moreno Doña, Alberto. "La toponimia de Vicuña". *Revista electrónica de Estudios Filológicos* 2 (La Serena, 2003) <http://www.um.es/tonosdigital/znum6/estudios/Moreno.htm>
- Muñoz Correa, Juan Guillermo. "Viñas en la traza de Santiago del Nuevo Extremo y chacras colindantes (siglos XVI-XVIII)", *Revista de Historia Social y de las Mentalidades* X/1 (Santiago, 2006): 121-177.
- Murphy, Michael y González Faraco, J. Carlos "Masificación ritual, identidad local y toponimia en el Rocío" *Demófilo: Revista de cultura tradicional* 20 (España, 1996): 101-120.
- Pardo, Isaac. *Esta tierra de Gracia. Imagen de Venezuela en el siglo XVI*. Caracas, Eldorado, 1988. Prólogo de Miguel Angel Asturias.
- Palomar, Manuel "Antropimia prerromana" *ELH* (Baltimore, 1960): 347-387.
- Porto Dapena, José Álvaro. "Estudio toponímico del ayuntamiento gallego de Cedeira (España)" *Thesaurus* Tomo IX Número 3 (Colombia, 1985): 508-532.
- Ramírez Sánchez, Carlos. *Toponimia Indígena de Chile*. Valdivia, Dirección de Investigación (UNIPRINT), 1997.
- Ricoeur, Paul. *La memoria, la historia, el olvido*. Buenos Aires, FCE, 2004. [2000]

Rosenblat, Ángel *Sentido mágico de la palabra*. Caracas, Monte Ávila Editores Latinoamericana, 1997.

Sagrada Biblia: Edición Reina Valera on line, 1960 <http://www.amen-amen.net/RV1960/>.

Santano y León, Daniel. *Diccionario de gentilicios y topónimos*. Madrid, Paraninfo, 1981.

Sevilla, Ariel. "La toponimia es un reflejo de la fraternidad entre Chile y Mendoza. Calles, plazas, paseos y hasta territorios políticos provinciales llevan nombres que homenajean a la república trasandina, que mañana celebra su Bicentenario". *Diario UNO* (Mendoza, 17 de setiembre de 2010).

Siles, Jaime. *Léxico de inscripciones ibéricas*. Madrid, 1985.

Silva, Osvaldo. *Atlas de Historia de Chile*. Santiago, Editorial Universitaria, 1996.

Tapia Canelo, Carlos. *Los Andes, históricas relaciones*. Los Andes, Ediciones Alto Aconcagua, 1989.

Tovar, Antonio *Iberische Landeskunde*. II, 1 (1974); Baetica, II. 2 (1976); Lusitania II. 3 (1989): Tarraconensis, Baden-Baden.

Untermann, Jürgen "La onomástica Ibérica" *Iberia I* (Universidad de La Rioja, 1998): 73-85.

Viguera Molíns, María J. "María Jesús Rubiera y sus estudios sobre Toponimia Hispano Árabe" *SHARQ AL-ANDALUS* 10-11 (Universidad de Alicante: 1993-1994): 95-104.

Wagner, Claudio. "Contribución al estudio de la toponimia de Chiloé". *Estudios Filológicos* 2 (Valdivia, 1964): 283-302.

Zambrano, Gregory "El paisaje y la palabra creadora" en Carlos Pacheco, Luis Barrera Linares y Beatriz González Stephan (coord.) *Nación y literatura: itinerarios de la palabra escrita en la cultura Venezolana*. Caracas, Fundación Bigott, Banesco, Equinoccio, 2006.

19. LA FRUTA CHILENA EN EL MUNDO

Jalones de un largo camino (1930-2012)

Pablo Lacoste, Amalia Castro y José Antonio Yuri

En los últimos 30 años, Chile se ha posicionado como una de las grandes potencias mundiales en exportación de frutas. De acuerdo a los últimos datos estadísticos disponibles en la FAO, correspondientes a 2010, Chile figura como 1° exportador mundial de uva fresca, arándanos y ciruelas; 2° en cerezas y paltas; 3° en nueces; 4° en manzanas, duraznos y kiwis; 5° en duraznos y nectarines; 9° en peras y frambuesas y 12° en higos. Considerando el Hemisferio Sur, Chile ocupa el 1° lugar en 10 productos, y oscila entre el 2° y el 3° lugar en otros tres. Desde el punto de vista de la producción, Chile también se destaca tanto a nivel hemisférico como mundial (Cuadro 1).

Cuadro 1. Ubicación de Chile como productor y exportador de frutas a nivel hemisférico y mundial (2010).

	EXPORTACIONES		PRODUCCIÓN	
	Mundial	Hemisferio Sur	Mundial	Hemisferio Sur
Uva	1°	1°	7°	1°
Arándano	1°	1°	---	---
Ciruelas y endrinas	1°	1°	5°	1°
Cereza	2°	1°	10°	1°
Ciruelas secas	2°	1°	---	---
Paltas (aguacates)	2°	1°	2°	1°
Nueces	3°	1°	10°	1°

Manzanas	4°	1°	10°	2°
Duraznos (Melocotón)	4°	1°	8°	1°
Kiwis	4°	2°	3°	1°
Frambuesas	9°	1°	---	---
Peras	9°	3°	14°	2°
Higos	12°	3°	---	---

Fuente: FAO (2010). <http://faostat.fao.org/site/342/default.aspx>. (Consultado 10-12-2012).
Corresponde a los primeros veinte países productores o exportadores de cada especie.

Lo interesante es ver qué se esconde más allá de esos indicadores que muestran la fruta chilena. Porque junto con cada manzana, cada racimo de uva y cada durazno, hay una historia y una cultura; un país que cultiva 324.000 hectáreas de frutales, donde trabaja medio millón de personas (180.000 empleos permanentes y algo más de 300.000 temporarios). También está allí el trabajo de miles de técnicos, agrónomos, economistas, diseñadores, empresarios, diplomáticos, entre otros actores del sector privado y público, que no siempre han estado de acuerdo entre sí sobre la forma de desarrollar la actividad en Chile. En realidad, la actual situación de la fruticultura chilena ha sido resultado de un denso proceso histórico. La idea de este capítulo es, justamente, tratar de explicarlo.

Fruticultura y cambios de paradigmas: antes y después de la Gran Depresión

Si bien el actual auge de las exportaciones de fruta chilena comenzó hace 30 años, la actividad ya tenía algunos antecedentes importantes que le ayudaron para fundamentar su gestión. Se trata de la experiencia realizada en el primer tercio del siglo XX, cuando surgieron los primeros ensayos para conectar la fruticultura chilena con los mercados internacionales. Eran tiempos duros, en los cuales faltaban elementos fundamentales para garantizar las cadenas de frío y los circuitos comerciales. A pesar de todo, aquellos pioneros construyeron los primeros antecedentes de un camino.

Durante el primer tercio del siglo XX, la fruticultura chilena intentó conectarse al mundo, apoyada en dos pilares fundamentales: el paradigma del librecambio, y el progreso tecnológico y económico del país. Entra ambos elementos configuraron el ambiente mental y material que posibilitó las primeras experiencias de exportación de fruta en fresco.

Desde el punto de vista conceptual, el paradigma del libre cambio fue el ambiente dentro del cual los fruticultores chilenos se movilaron en torno a la utopía de la exportación de fruta en fresco. Se llama librecambio "a la doctrina y a las políticas económicas inspiradas en la misma, que propugnan el intercambio irrestricto o 'librecomercio' internacional, oponiéndose al proteccionismo y a los aranceles aduaneros que obstaculicen la circulación de mercaderías. Como doctrina económica surgió en el siglo XVII frente al mercantilismo que postulaba el cierre de fronteras a la producción extranjera para favorecer las industrias nacionales" (Di Tella et al, 2001: 431). Basado en la escuela económica clásica, el librecambio

fue el paradigma dominante en occidente desde mediados del siglo XVIII hasta la Gran Depresión de 1930. Dentro de ese lapso, la mayoría de los políticos y los economistas de las naciones de Europa (y después de la independencia, de América), consideraban que la prosperidad de sus países se alcanzaría a partir de la aplicación de los postulados del librecambio, expresados con claridad por Adam Smith en *La Riqueza de las Naciones* (1776). De acuerdo a esta ideología, el progreso se lograría mediante la promoción de la libertad de comercio y el aprovechamiento de las ventajas comparativas de cada región económica, de modo tal de especializarse en la producción de aquellos bienes que, por las condiciones naturales y culturales, podía ofrecer al mercado con ventajas de calidad y precio. En ese sentido, al hallarse Chile dentro del nicho ecológico adecuado para la fruticultura, lo aconsejable era producir y exportar este tipo de producto, aprovechando las ventajas de contraestación para abastecer los mercados del hemisferio norte.

Dentro de Chile fue importante el ambiente de estímulo a la exportación de frutas que se construyó a partir de los sectores profesionales y el gremialismo empresario. La Sociedad Nacional de Agricultura, a través de las páginas de su *Boletín SNA*, brindó creciente espacio a la promoción del tema. Las plumas de agrónomos, empresarios, técnicos y editores, contribuyeron a introducir el tema en Chile, difundirlo y crear un ambiente proclive a la exportación. Se puso en foco el boom de California, que a partir de la extensión de los medios de transportes ferroviarios y de los servicios de refrigeración, aprovechó sus ventajas comparativas para abastecer los mercados de la costa Este de EEUU. En este contexto se produjo el florecimiento de la fruticultura californiana, paradigma que Chile podía replicar, por tener además, un clima mediterráneo similar. Para ello se requerían profundos cambios en toda la cadena productiva: seleccionar las variedades más adecuadas; cultivar las plantas con esmero, y atender las más modernas técnicas de cosecha y poscosecha, particularmente con el mejoramiento del embalaje y los sistemas de conservación. Todos estos temas fueron tratados en las páginas del *Boletín SNA* en el primer tercio del siglo XX.

También fue importante el ambiente cultural proclive a la exportación de fruta en fresco, vigente entonces en el Cono Sur, liderado entonces por los ferrocarriles británicos instalados en Argentina. Como se sabe, ese país se hallaba entonces en la etapa dorada de su historia; figuraba entre los seis países con mayor ingreso *per cápita* del mundo y contaba con la mayor red de transporte ferroviario de América Latina, con 40.000 kilómetros de longitud. El sistema se asentaba sobre cuatro grandes empresas inglesas, una de las cuales, el *Ferrocarril Buenos Aires al Pacífico (BAP)*, servía la ruta de la capital hacia las provincias cuyanas, principal nicho de la fruticultura argentina en esa época. Para incrementar el volumen de carga transportable, el BAP creó su propia Oficina de Agricultura, que tenía una red de centros experimentales en los cuales se introducían nuevas variedades, se adaptaban a suelos y climas locales, y luego, sus resultados se difundían a través de una publicación periódica especializada en temas agrarios: la *Revista Mensual BAP*. A través de sus páginas, se impulsó la construcción de una cultura de valoración del cultivo de los frutales con vistas a exportarlos hacia los mercados del hemisferio norte. El objetivo principal del BAP era promover esta cultura en Cuyo, para beneficiarse con el potencial incremento de los fletes. Pero el impulso atravesó la cordillera y se extendió también a Chile. Los medios de difusión

locales reproducían muchos artículos publicados en la Revista Mensual BAP, a la vez que invitaban a sus columnistas a escribir artículos en medios chilenos, para promover este tipo de propuestas.

Dentro de Chile, un papel equivalente cupo a otras publicaciones especializadas, entre ellas, el Boletín SNA, que recurrentemente reproducía o sintetizaba artículos de la Revista Mensual BAP e invitaba a sus colaboradores a escribir artículos específicos para el público chileno. Además, los agrónomos chilenos tenían oportunidad de visitar ferias y centros experimentales del BAP, lo cual contribuía a nutrir el ambiente cultural sobre el tema en Chile. Fue notable el papel que cupo al *Boletín SNA* en la modernización de la fruticultura chilena. Desde su fundación (1869), esta publicación se preocupó de reunir, seleccionar y difundir conocimientos de agricultura en general, y fruticultura en particular. Entre 1869 y 1885 el editor del Boletín fue el prusiano Julio Menadier, el principal analista agrario residente entonces en Chile. Se ocupó de reunir publicaciones especializadas de distintos países, para traducirlas, sintetizarlas y difundirlas en Chile a través del Boletín. Recientemente se ha publicado una selección de sus mejores trabajos (Menadier, 2012). El Boletín se ocupó de diversos problemas del sector, incluyendo enfermedades y plagas, trabajos culturales, cosecha y poscosecha, conservación y transporte de frutas. Al comenzar el siglo XX, la publicación incorporó nuevos temas, y contribuyó en forma decisiva a construir la cultura de la exportación de frutas en Chile (Lacoste et al, 2012).

El segundo factor que facilitó aquella primera experiencia exportadora de fruta chilena fue el progreso económico y tecnológico del país. El crecimiento de la explotación del salitre y del cobre repercutió favorablemente en la fruticultura nacional, al propiciar la infraestructura de producción, transporte y comercialización. Las redes de riego se ampliaron, lo cual permitió incorporar nuevas tierras a la producción. La extensión de las redes ferroviarias sirvió para conectar las zonas productivas con los puertos y centros de consumo. La Estación Central, en el centro de Santiago, veía arribar diariamente los trenes cargados con frutas y frutales del Valle Central. Parte se absorbía en la ciudad a través de distintas redes de distribución, y parte se reembarcaba hacia Valparaíso.

En este contexto, poco a poco, se fueron generando las condiciones para pensar en exportar. Chile tenía cierta experiencia, desde la época colonial, basada en el envío de fruta deshidratada a los mercados peruanos. El desafío era pasar de fruta seca a fruta en fresco (Espinoza, 1999: 63). Otros factores contribuyeron a facilitar las condiciones para este salto: por un lado, los empresarios que importaban plátanos desde el Ecuador y que devolvían sus naves a Guayaquil con manzanas. Luego compartieron sus cargas hacia Nueva York en los Estados Unidos de América. Por otro, el espectacular desarrollo de la industria de la fruta californiana, en 1916 Juan Nicolás Rubio y Manuel Espínola observaron este modelo como uno a seguir para competir exitosamente en los mercados del hemisferio norte. Esta idea descansaba en dos factores fundamentales. Por una parte, en el hecho de poseer ventajas comparativas para el cultivo de frutales. Por la otra, en el rápido crecimiento del sector de la fruta a comienzos del siglo XX (Robles, 2010). En

este contexto, se comenzaron a dar los primeros pasos de la exportación de fruta fresca chilena al Hemisferio Norte. Un hito histórico ocurrió 1920, protagonizado por Jenaro Prieto Hurtado, quien concretó la primera venta en Nueva York. “Este embarque consistió en uva de mesa, la que a pesar de las malas condiciones de embalaje y las dificultades de transporte, llegó en buenas condiciones al consumidor norteamericano” (Espinoza, 1999: 64). Al año siguiente se procuró repetir la experiencia, sin éxito. Las precarias condiciones de los medios de transporte eran un obstáculo que, para muchos fruticultores chilenos, se percibía como insalvable. Sin embargo, algunos pioneros insistieron y se arriesgaron a remitir nuevos embarques. En 1925 se colocó en Nueva York una carga de uva, melones y duraznos, lo cual generó nuevas expectativas, aunque acotadas. En 1928 llegaron a Hamburgo 33.000 cajas de manzanas abriendo tempranamente el mercado alemán para la manzana chilena (Espinoza, 1999: 63-74). Muchos fruticultores se sintieron motivados para participar de este movimiento, y en 1935 fundaron la Asociación de Exportadores de Chile, en conjunto con otras organizaciones gremiales, entidad que con el correr de los años, al irse creando gremios representativos específicos, los exportadores frutícolas quedaron como únicos socios, lo que fue ratificado, en mayo del año 2011, al cambiar su denominación a Asociación de Exportadores de Frutas de Chile, A.G., (Asoex). A pesar de los precarios medios disponibles, se lograron significativos avances y experiencias. En el capítulo anterior se examinó la interesante evolución de las exportaciones de fruta chilena en estos años.

Sin embargo, las dificultades que los fruticultores encontraron en el camino hicieron imposible el despegue internacional en aquél momento. Al operar en lo que Robles llama un “Mediterráneo periférico” en términos geográficos y de desarrollo económico, los productores chilenos se encontraban alejados de los mercados internacionales y carentes de una infraestructura que les permitiera exportar fruta de calidad: sólo después de la I Guerra Mundial existiría la posibilidad de un sistema de refrigeración para el transporte y, para los fruticultores chilenos, fue recién posterior a la guerra del Canal de Panamá que pudieron disponer de cámaras refrigeradas con capacidad de transportar productos frescos a Nueva York. Por otra parte, el bajo nivel de desarrollo económico chileno y la falta de capital para modernizar la actividad, implicaron que el sector de la fruta tuviera limitada disponibilidad de conocimiento científico, escasez de mano de obra capacitada, falta de métodos apropiados de empaque y transporte, sumándose estos últimos a los factores que explican las razones del escaso desarrollo logrado a comienzos del siglo XX (Robles, 2009, 2010).

La Gran Depresión de 1929-1930 causó un fuerte impacto en la economía mundial en general, y de Chile en particular. La caída abrupta de los bancos y el quiebre masivo de empresas generaron un efecto devastador. Las cadenas de pago se vieron interrumpidas, se perdió la confianza y el horizonte. La bancarrota masiva generó gran desempleo; los mercados colapsaron por la falta de demanda. Como nadie compraba, nadie vendía; se produjo un proceso sin precedentes de acumulación de *stock* y caída de precios. Para protegerse de la ola mundial de quiebras, muchos países trataron de salvaguardarse a

través de medidas proteccionistas; se generó un ambiente de nacionalismo económico, por el cual cada uno trataba de salvarse por sí mismo en un mar embravecido. Millones de desocupados recorrían las calles de Europa y América en busca de respuestas.

En este contexto, la mayoría de los políticos y economistas, formados en el paradigma del librecambio, no encontraron respuestas a la crisis. Todo lo que habían aprendido no les servía para comprender la nueva situación y mucho menos para formular propuestas de solución. Todos esperaban que, de un momento a otro, la mano invisible de Adam Smith apareciera para reasignar recursos, reactivar la economía, generar empleo y volver a poner en marcha el sistema normal de generación de riqueza. Sin embargo, pasaban los años, y esta mano invisible no aparecía por ninguna parte. Algunos consideraban que era cuestión de tiempo, que con un poco de paciencia, todo se podría solucionar dentro de los cánones tradicionales del liberalismo clásico. Pero afuera, en las calles, el sufrimiento humano de millones de desocupados ejercía una presión cada vez más fuerte sobre el sistema. Algunos países llegaron al extremo de buscar soluciones autoritarias. Las democracias se derrumbaron, en busca de aventuras extrañas que, al menos, ofrecían una esperanza. Fue el tiempo de auge de los modelos alternativos al sistema republicano: los autoritarismos fascistas del centro de Europa, los populismos en América Latina y el socialismo real del imperio soviético. Los pocos países que se mantenían dentro del sistema republicano se sentían ante la urgencia de buscar soluciones o verse ellos también arrastrados hacia el autoritarismo.

En este contexto se produjo el cambio de paradigma. Liderado por el economista Keynes, la mayoría de los políticos y los economistas de los países América y Europa Occidental abandonaron el modelo del librecambio, que había mantenido su hegemonía entre 1750 y 1930, para adoptar uno desarrollista o estatista. En América Latina, la aplicación de este nuevo modelo se desplegó en el marco del desarrollo industrial sustitutivo de importaciones (ISI).

El paradigma keynesiano planteaba un nuevo rol del Estado, el cual debía asumir políticas activas con vistas a influir directamente en la generación de la producción y el empleo. A partir de entonces, lograr el pleno empleo pasó a ser una de las misiones fundamentales del Estado; y para ello, se consideraba legítimo el uso de distintas herramientas regulatorias, incluyendo el manejo de barreras proteccionistas, reservando el mercado interno para la producción nacional. En forma paralela, en América Latina se consolidó un discurso industrialista, por medio del cual se consideraba que la única forma de pasar del subdesarrollo al desarrollo, era mediante el impulso a la industria, a la vez que se desdeñaba el valor de la producción y exportación de bienes primarios. Tanto la CEPAL como los intelectuales dominantes en la época, vinculados a través de la teoría de la dependencia, coincidieron en estos postulados. Fue el tiempo de Raúl Prebich, Fernando Henrique Cardoso, Enzo Faletto y otros autores que, en líneas generales, coincidieron en reivindicar un programa de desarrollo para América Latina centrado en el cierre de los mercados nacionales y el proteccionismo a las industrias locales.

El nuevo paradigma tuvo un fuerte impacto en la fruticultura chilena. Esta actividad, orientada hasta entonces hacia la exportación, experimentó un fuerte cambio, el cual se puede sintetizar en tres ejes principales: a) se perdió el anterior interés por la incorporación de tecnología de punta, equipamiento e instalaciones; el nuevo ciclo estuvo marcado por una tendencia a la obsolescencia tecnológica; b) pérdida de interés por la exportación; y c) fuerte expansión de la actividad orientada al mercado interno.

Las dos primeras condiciones estaban íntimamente asociadas. En el marco del paradigma dominante en Chile entre 1930 y 1975, la conexión con los mercados mundiales desapareció del horizonte de los actores involucrados en la fruticultura nacional. El acceso a maquinaria de última generación, para modernizar el sistema productivo, se hizo prohibitivo por las barreras arancelarias y la política monetaria del gobierno chileno. En 1931 se estableció el control de cambios y la restricción de acceso a la moneda extranjera; como resultado, se puso en marcha un proceso de restricción de importaciones. Cada vez se hizo más complicado acceder a los insumos importados para mejorar el equipamiento y las instalaciones para actividades agrícolas y agroindustriales: alambrados, arados, sulfatadoras, rastras, tractores, herramientas en general. El país se fue cerrando, en forma gradual e inexorable a lo largo de todo este periodo. El Estado consideraba que la mejor forma de defender el interés nacional era preservando el mercado interno para la industria nacional y el costo que ello implicaba, en términos de retraso tecnológico para el sector agrícola, era un mal muy menor, con respecto al bien que se procuraba obtener, en el sentido de lograr el pleno empleo y el impulso a la industria nacional, vehículo considerado entonces como el vector clave para alcanzar el desarrollo, la emancipación económica y la liberación nacional y social. Por el contrario, la apertura del mercado para facilitar la importación de equipamiento y tecnología de última generación, en la perspectiva ideológica de la época, solo serviría para fortalecer la dependencia y los lazos de vasallaje. Un autor ha explicado este fenómeno en los siguientes términos:

Los agricultores deben adquirir alambre, fierro, herramientas y muchos otros artículos de origen nacional que gozan de protección aduanera y que no tienen competidor. Los altos precios pagados por tales insumos constituyen una elevada contribución de la agricultura a la incipiente e imperfecta industria nacional. El desequilibrio de los precios que deben pagar por sus compras y los que reciben como resultado de sus ventas se hace visible durante muchos años, pero ni las autoridades ni el público toman nota de tan peligroso desnivel (Fontaine, 2001: 23).

En resumidas cuentas, en este ciclo histórico de la economía nacional, se produjo una fuerte transferencia de recursos del sector agrario al sector industrial en Chile. Naturalmente, la falta de tecnificación del agro, al menos según los estándares internacionales, condenaba a la fruticultura chilena a perder competitividad con respecto al mercado internacional. Por lo tanto, en esas condiciones, era impensable proponerse una inserción comercial pues no había mayores posibilidades de hacerlo.

Además del cierre a la tecnología, en este periodo se desarrolló también un encierro mental. La nacionalización de la economía propia arrastró también a los sectores empresarios y técnicos. Los impulsos en favor de la internacionalización y la exportación, que se habían desarrollado hasta 1930, se enfriaron. Perdieron fuerza los líderes empresarios, técnicos, profesionales y periodísticos que, hasta la Gran Depresión, habían alentado a los empresarios de la fruticultura a luchar por competir en los mercados mundiales. Los foros que hasta entonces abogaban por estos horizontes, se fueron debilitando; sus voces se hicieron cada vez más tenues. Todo parecía una batalla perdida antes de comenzar.

Este ambiente no fue un problema chileno, sino parte de un proceso mayor, a escala regional. Como se ha señalado antes, en el periodo anterior a 1930, desde Argentina se estimuló a los fruticultores chilenos en función de la internacionalización de la actividad, el mejoramiento de los estándares de calidad y la incorporación de tecnología de punta, todo ello con vistas a incrementar las exportaciones. Notable fue el efecto que tuvo en la modernización de la fruticultura chilena el clima de Argentina, liderado en buena medida por la Revista Mensual BAP. Sin embargo, todo este proceso cambió en la etapa siguiente. El auge de los modelos populistas hizo sentir sus efectos en la fruticultura trasandina. Uno de los momentos clave fue la estatización del Ferrocarril BAP por parte del presidente Perón. Como resultado, el Estado populista se hizo cargo no solo de la línea férrea, sino también de todas las empresas conexas, incluyendo el departamento de agricultura. Ello implicó el cierre definitivo de la *Revista Mensual BAP*, y con ello, la pérdida del impulso constante que tenía la fruticultura de exportación.

Se podrían añadir otros elementos para explicar el cambio de paradigma. Pero basta con los nombrados para entender que, a partir de la Gran Depresión, se cerró el ciclo internacionalista y exportador de la fruticultura chilena. El impulso iniciado en la etapa anterior quedaría archivado por cerca de medio siglo.

Entre el mercado interno y la reforma agraria

De todos modos, en la etapa 1930-1975 también hubo elementos positivos para la fruticultura nacional. Es cierto que se perdió el mercado externo, pero paralelamente se generaron nuevas posibilidades para desarrollar el interno. El crecimiento industrial sustitutivo de importaciones generó nuevos puestos de trabajo y capas sociales que hasta entonces habían estado sumergidas, quedaron incorporadas al mercado. Comenzaron entonces a demandar y consumir cada vez más alimentos, lo cual generó un impulso sin precedentes al comercio de frutas en Chile.

La transformación del sistema productivo no fue lineal. Por el contrario, fue un proceso confuso y contradictorio, sobre todo el principio. Así lo reflejan los datos de los censos agrarios nacionales. A mediados de la década de 1930, los fruticultores chilenos cultivaban 2,5 millones de plantas. Este fue, en cierta forma, el punto de llegada del ciclo anterior; rápidamente se comenzaron a ver los efectos de la crisis con la caída de

la demanda y, por lo tanto, de la producción. La profunda crisis generada por la Gran Depresión, causó un efecto devastador en la economía chilena. Los fruticultores trataron de sostener la situación por todos los medios. El censo de 1936 reflejó todavía una situación cuantitativamente boyante para la actividad. Pero la persistencia de la crisis hizo agotar las reservas, y la fruticultura comenzó a derrumbarse. En las dos décadas siguientes, se produjo la mayor retracción frutícola de la historia de Chile. La superficie cultivada cayó de 2,5 a 0,5 millones de hectáreas. La actividad se retrajo a un quinto de lo que era (**Cuadro 2**).

Cuadro 2. Frutales cultivados en Chile entre 1936-1975, expresado en número de plantas.

Grupos de frutales	AÑOS			
	1936	1955	1965	1975
Nueces (nogales, almendros, castaños, avellanos)	1.529.438	85.800	7.337.356	10.173.023
Carozos (durazneros, ciruelos, damascos, guindos, cerezos)	540.449	208.297	5.925.768	8.245.495
Pomáceas (manzanos, perales, membrillos)	61.229	37.467	659.149	1.105.645
Cítricos (limoneros, naranjos, limos, cidros)	181.331	38.900	2.494.184	4.591.503
Otros (chirimoyos, papayos, higueras, olivos, paltos)	92.229	138.531	1.838.201	1.689.242
Total	2.404.676	508.995	18.254.658	25.804.908

Fuente: Censos Agrarios Nacionales

La caída observada en el periodo 1936-1955 reflejó dos factores: por un lado, la persistencia de los efectos de la Gran Depresión en Chile; por otro, la nueva orientación de la economía nacional, que puso sus energías principalmente en promover la industria, en detrimento del agro. Supuestamente, al activarse estas fuerzas productivas, iba a mejorar la calidad del empleo, la distribución de la riqueza y la capacidad de consumo de los sectores populares. Pero estos efectos demoraron un largo tiempo en llegar. Además, cuando la economía comenzó a reactivarse, la demanda de alimentos se orientó, inicialmente, hacia rubros más urgentes como cereales, legumbres y carnes. El tiempo de la fruta debía esperar.

En ese período se creó la Corporación de Fomento de la Producción (CORFO), bajo el mandato de Pedro Aguirre Cerda en 1939. El accionar de la Corfo también se extendió a la agricultura y al subsector frutícola, construyendo canales de regadío y tranques, drenaje de terrenos, créditos para la creación de centros frutícolas, incentivo del uso de fertilizantes e introducción de equipos mecanizados, entre otras iniciativas. Lamentablemente, la crisis económica que vivía el país provocó el estancamiento del sector, provocando desconfianza en el crecimiento económico, que repercutió en un impulso casi nulo a la actividad exportadora (Espinoza, 1999: 91-92).

Este panorama cambia con la llegada a la presidencia de Jorge Alessandri Rodríguez en 1958, quien fomentó las exportaciones con su política económica. Ello generó la confianza suficiente para la reanudación de las inversiones con miras a la exportación y, de ese modo, Chile comenzó, tímidamente a reconquistar los mercados exteriores. La creación de la Cooperativa Agrícola y Frutícola de Curicó (COOPEFRUT), en 1955, marcó un hito en este sentido, ya que su desarrollo en el mercado interno y luego externo en el año 1965, permitió el inicio de las exportaciones de la mano de David del Curto y Pruzzo y Cía. A partir de aquí, surgirán una serie de asociaciones que tendían a agrupar a los productores con ánimo proteccionista. Al mismo tiempo, en 1964, durante el gobierno de Eduardo Frei Montalva, se creó el Instituto de Investigaciones Agropecuarias (INIA), importante ente investigador y transmisor de tecnología hacia el sector agropecuario. También en esta época se reorganiza ODEPA y nace el Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), principal regulador fitosanitario del sector agrícola (Espinoza, 1999: 92-95).

En la década del '70, las tres grandes exportadoras (SAFCO, David del Curto S.A y Pruzzo y Cía.), comenzaron a arrendar barcos frigoríficos, lo que impactó favorablemente en los volúmenes de fruta exportados por Chile. Es importante resaltar el hecho que antes de la Segunda Guerra Mundial, prácticamente no era posible la exportación de fruta fresca (exceptuando la llamada "economía del plátano"), situación que se encontraba determinada tecnológicamente, junto con un rango de factores económicos y sociales que dificultaban el desarrollo de un sistema globalizado (Murray, 1999: 83). La multiplicación de compañías exportadoras en Chile fue un aliciente para los productores y el aumento de la plantación de frutales entre 1955 y 1965 (Espinoza, 1999: 101). Es por ello que en esta época, grupos interdisciplinarios de estudiosos de diferentes campos del conocimiento exploraron proyectos para repoblar y reutilizar productivamente zonas desérticas, como la Pampa del Tamarugal, basándose en estudios de corte histórico y geográfico que rescataban la población e irrigación del sector, lo que permitía sustentar una serie de "chacras" en el área, basados, principalmente, en un posible desarrollo agrícola de cultivos de cereales y alfalfa (Larraín, 1974). Llegó entonces el turbulento periodo de la reforma agraria.

En la memoria colectiva del país, los años 60 y 70 se recuerdan como un ciclo de conflictos y contradicciones. Eran los tiempos de fuertes luchas ideológicas entre paradigmas en pugna. Los movimientos sociales, de clara orientación izquierdista, propiciaban la transformación de las estructuras sociales y económicas del país, a la vez que avanzaban con la fuerza de un alud arrollador. Los sectores conservadores observaban atemorizados la marcha del huracán de la historia. En el centro, el Partido Demócrata Cristiano, de Eduardo Frei, trataba de ofrecer una síntesis al proclamar la "revolución en libertad". En este contexto se produjo la reforma agraria, proceso traumático y complejo, cuyas interpretaciones se siguen discutiendo hasta hoy.

Originalmente, la idea de realizar la reforma agraria logró un amplio consenso. La propuesta fue impulsada por los movimientos sociales de izquierda, juntamente con los sectores liberales de EEUU para toda América Latina. El paradigma era el caso de Japón:

después de la II Guerra Mundial, EEUU ocupó este país con el propósito de promover una profunda transformación tendiente a democratizar y modernizarlo. Para ello impulsó una reforma agraria, tendiente a romper el antiguo latifundio, base de la aristocracia militarista japonesa, y sustituirlo por pequeñas propiedades que pudiesen originar las bases sociales y económicas de la nueva cultura japonesa. El proyecto se llevó adelante con éxito y, de las cenizas del imperio autoritario del sol naciente, emergió un país democrático, republicano y próspero. Posteriormente, el gobierno norteamericano procuró extender el programa de reforma agraria hacia América Latina. En esta región, la propuesta vino a coincidir con un vector similar, pero de signo ideológico opuesto, liderado por Fidel Castro. A partir de la revolución cubana, Castro instaló en la doctrina izquierdista latinoamericana la idea de reforma agraria como gran utopía para transformar las estructuras sociales y económicas de todo el continente, con vistas a lograr una sociedad más equitativa y solidaria.

Las ideas de reforma agraria avanzaron en la región, traccionadas por una yunta poderosa, formada a la vez por Fidel Castro y John Kennedy. En el marco de la Alianza para el Progreso, el gobierno de EEUU promovió la idea en la reunión de plenipotenciarios de Punta del Este (1961). Sobre estas bases, avanzó la reforma agraria en Chile, impulsada por leyes de los gobiernos de los presidentes Alessandri, Frei y Allende.

Al parecer, ninguno de los tres presidentes tenía el peso específico necesario para liderar la construcción de un edificio sociopolítico de esa envergadura, sobre un terreno altamente sísmico. El vigor de los movimientos sociales superaba las capacidades de la clase política para conducir el proceso. Una y otra vez, las instituciones y normas que el gobierno trazaba para encausar el proceso, eran borradas por el furibundo oleaje subyacente. Este fue el destino de las leyes 15.020 (1962) y 16.625 (1967), promulgadas por los presidentes Alessandri y Frei, respectivamente.

Más allá de la letra de esas normas y de los proyectos de gobierno propuestos por ambos presidentes en sus respectivas campañas electorales, el proceso de reforma agraria desencadenó un vértigo que superó la capacidad de liderazgo de todos los actores involucrados. Originalmente, Frei se comprometió a impulsar la reforma para combatir el latifundio y liberar las tierras improductivas; además, ofreció garantías para los agricultores progresistas que invertían y modernizaban sus campos. Una y otra vez repitió que la reforma no era contra los empresarios dinámicos e innovadores, sino contra la clase rentista. Pero una vez en acción, Frei no fue capaz de domar el huracán de la historia. Un caso emblemático de este proceso fue el fundo "Santa Marta" de Longotoma, en el valle del Aconcagua. Su propietario era Carlos Ariztía, vicepresidente de la Sociedad Nacional de Agricultura. Se había esmerado en transformar el predio en un huerto de punta: entre otros frutales, cultivó allí 40.000 papayos, 9.000 limoneros, 300 paltos, 1.200 damascos y 4.000 membrillos, además de un vivero de plantas frutales y dos cámaras frigoríficas para almacenamiento de la fruta. A ello se sumaban otras instalaciones y equipamientos, que incluían 10 pozos de agua de entre 14 y 40 metros de profundidad, 37 casas de ladrillo y concreto para los obreros, electrificación del fundo con 12 km de alta tensión y

siete subestaciones, 250 km de cierre de malla y alambre para el ganado. De acuerdo al discurso del presidente Frei, este predio era el modelo a seguir y quedaba dentro de los espacios garantizados por el gobierno y fuera del alcance del brazo de la reforma agraria. No obstante ello, el movimiento de las fuerzas sociales anonadó las palabras del presidente y el 15 de octubre de 1969 el fundo "Santa Marta" fue expropiado (Fontaine, 2001: 116-117).

Como el aprendiz de brujo, los autores de la reforma agraria desencadenaron fuerzas que cobraron su propia dinámica y escaparon a todo control. Miles de campesinos se lanzaron a tomar tierras a viva fuerza, traspasando los límites establecidos por la ley. El gobierno iba detrás de ese movimiento y muchas veces terminaba por legitimar las situaciones de hecho a través de la Corporación de la Reforma Agraria (CORA). El movimiento llegó a expropiar 900.000 hectáreas de riego, equivalentes al 40% del total nacional (Fontaine, 2001: 173). La acción confusa, contradictoria y traumática de las fuerzas sociales causó serios inconvenientes a muchos emprendimientos productivos en Chile; en el desarrollo de la fruticultura, estas luchas ideológicas causaron muchas pérdidas, trastornos y destrucción. Pero, paradójicamente, también sirvieron para liberar otras energías que hasta entonces estaban bloqueadas. Los huertos frutales en Chile se vieron reimpulsados por estas fuerzas y adquirieron nuevo ímpetu.

El primer boom contemporáneo de la fruticultura chilena se dio en la década de los 60 del siglo XX, con la apertura del Programa Chile- California, dado por la similitud climática entre ambos lugares y al gran desarrollo tecnológico y científico de las universidades estadounidenses, el cual se mantiene hasta nuestros días. En ese contexto, un importante contingente de ingenieros agrónomos chilenos viajó a realizar sus estudios de postgrado a la Universidad de California-Davis, lo cual significó un significativo estímulo para la actividad. Este periodo coincide también con la introducción de los primeros portainjertos enanizantes del manzano (serie M9), a la Universidad de Chile (1967).

Las transformaciones de los convulsionados años 60 sirvieron también como vector de fuerza que impulsó un renacer de la fruticultura chilena. Los huertos se abrieron a la producción con una fuerza hasta entonces desconocida. Los cultivos de frutales crecieron y se multiplicaron hasta superar todos los registros históricos; la curva descendente, iniciada a mediados de la década del '30, y sostenida durante dos décadas, se revirtió, alcanzando de nuevo los 2,5 millones de plantas de 1936 y pronto superaron los 5 millones. Ya parecía suficiente, pero la energía desencadenada siguió actuando, hasta llegar a 10, 15 millones de plantas y ¡todavía más! Se llegó así al censo de 1965, cuando se lograron metas que poco antes habrían sido impensables. Ese año se registraron más de 18 millones de árboles frutales en los huertos chilenos. En los años siguientes, a pesar de la agudización de las contradicciones y el carácter cada vez más virulento de las luchas sociales y políticas, la fruticultura siguió su progreso, hasta superar los 25 millones de ejemplares en 1975 (**Cuadro 2**).

Al llegar al final del ciclo del modelo keynesiano, de mercados regulados, nacionalismo económico, crispación política y luchas ideológicas, la fruticultura alcanzaba

niveles de producción sin precedentes en la historia de Chile. En medio siglo, nunca se habían registrado tantos cambios tan contradictorios.

Es cierto que el país emergía de este periodo con dolores y pérdidas; con frustraciones y realizaciones; ¡con muertos y heridos! Chile vivió, como el resto de América Latina, las tensiones de la Guerra Fría, en calidad de escenario caliente, en el cual se sintió el poder discrecional de las superpotencias, que terminó por hacer sentir su decisión sobre ingenuos chilenos.

Escapa a los objetivos de este trabajo examinar en detalles el impacto de la reforma agraria y mucho menos, de la Guerra Fría en el cono sur de América. Existe para ello una amplia bibliografía. Lo importante es comprender que la historia de la fruticultura no fue ajena a la historia social, política, económica y cultural de Chile, con toda su carga de sueños y pesadillas.

Y más allá de los ideales políticos y las luchas sociales, de los errores, abusos de poder y hasta delitos, el resultado de este confuso proceso fue un crecimiento sin precedentes de la fruticultura en Chile. Entre 1936 y 1975, las plantas frutales cultivadas en este país treparon de 2,5 a 25 millones de ejemplares. Esto significó una fuerte expansión de todos los factores productivos específicos: se incorporaron más hectáreas a la producción especializada de fruta, con el consiguiente trabajo de nivelar suelos, construir redes de riego, proteger los campos con cierres perimetrales, ampliar los viveros para multiplicar los plántulos y, sobre todo, ensanchar la masa crítica de los fruticultores, esa mano de obra que se requería especializada para las complejas tareas culturales de la actividad. De esta manera, tal vez sin quererlo, las fuerzas ciegas de la historia prepararon los ingredientes para la etapa siguiente.

El ciclo del auge exportador

Los conflictos de la Reforma Agraria culminaron en la década de 1970 del modo menos pensado. Como ha señalado Eduardo Devés (1984), los movimientos sociales, con su constante agitación, cargaron un fusil y lo dispararon; pero el proyectil salió por la culata. En vez de imponer la revolución social, el proceso culminó con el golpe de Estado del 11 de septiembre de 1973, a partir del cual se produjo un brusco cambio político, social, económico y cultural en Chile. El país abandonó el rumbo a la izquierda; viró bruscamente a la derecha. Tras dos años de reacomodamiento de fuerzas, el país abandonó, *manu militari*, el paradigma keynesiano e ingresó plenamente en el paradigma neoliberal. Antes que la Inglaterra de Margaret Thatcher y los EEUU de Ronald Reagan, Chile se embarcó en el nuevo proyecto: volvió la economía de mercado, la reducción del Estado, el énfasis en la empresa privada, la inversión y la innovación. Perdió fuerza el mercado interno, y todo el esfuerzo se orientó hacia los mercados internacionales.

Un diagnóstico de la situación de la fruticultura al ingresar en este nuevo ciclo histórico en Chile mostraba fortalezas y debilidades. Como se ha señalado, el periodo anterior había

permitido una fuerte expansión cuantitativa de la actividad. En cuarenta años, los huertos chilenos pasaron de 2,5 a 25 millones de plantas frutales, que cubrían una superficie de 104.000 hectáreas. Esta era una base considerable para enfrentar los nuevos desafíos. Pero el sistema tenía también importantes debilidades. Sobre todo por el atraso tecnológico y la desconexión con la economía internacional. Al orientarse exclusivamente al mercado interno, la fruticultura chilena carecía de la preparación y experiencia para este tipo de competencia. Predominaban métodos tradicionales, con escasa innovación tecnológica; el sistema era muy deficiente, tanto en métodos de cultivo como en sistemas de cosecha y poscosecha. Ni el embalaje ni las cadenas de frío eran las adecuadas para competir en los mercados mundiales. Era necesario realizar una transformación muy profunda en todos estos aspectos para estar en condiciones de insertarse.

Las políticas estatales se reorientaron en el sentido de promover la internacionalización de la fruticultura chilena. El Estado puso en marcha políticas activas tendientes a estimular la incorporación de capital y tecnología para elevar los estándares de calidad. Las barreras arancelarias y para-arancelarias bajaron abruptamente, y el agro chileno quedó en condiciones de importar todos los insumos necesarios para mejorar sus instalaciones y equipamiento, con aranceles mínimos. Por otra parte, las políticas macroeconómicas del Estado de Chile contribuyeron a crear un ambiente favorable a los negocios y la inversión extranjera. Poco a poco, Chile se fue transformando en el principal captador de capitales de América Latina, lo cual facilitó a los fruticultores el acceso a créditos blandos, con tasas tan bajas como en los países desarrollados. El acceso a estos créditos y a la tecnología de punta sin aranceles, fue una ventaja comparativa importante para los empresarios chilenos del nuevo ciclo.

Junto con el nuevo ambiente macroeconómico, el boom de la fruticultura chilena fue resultado de un proceso mucho más complejo, signado por la maduración de actores que habían nacido en los ciclos anteriores y, en el nuevo contexto, lograron florecer. Por un lado, la inversión en capital humano avanzado, realizada en la década de 1960 comenzó a dar sus frutos. Los agrónomos completaron sus postgrados en el extranjero, regresando en forma masiva a Chile en la década de los 70, y fueron quienes marcaron profundamente la forma de hacer fruticultura en los años siguientes. En la década de 1980 comenzaron a introducirse aspectos técnicos traídos de Europa, especialmente desde Alemania. CORFO jugó, asimismo, un rol decisivo en esta primera etapa de la modernización de la fruticultura, al promover giras y estudios para observar lo que se hacía en otras latitudes en cuanto al cultivo y manejo de árboles frutales.

El año 1982 marcó el cambio definitivo en el sino de la fruticultura chilena. En pleno gobierno militar, con un dólar artificialmente mantenido a un bajo tipo de cambio (\$ 39 = US\$ 1), y en medio de una fuerte depresión económica, las autoridades del momento decidieron devaluar el peso, con lo que en forma casi inmediata empezó a tener atractivo la exportación de bienes y servicios. En este contexto la fruticultura se veía como algo muy promisorio (dado los estudios previos realizados en el marco del convenio con California),

por lo que los nuevos propietarios de la tierra (en su mayoría empresarios ajenos a la agricultura y profesionales de la más diversa índole), comenzaron a invertir en el cultivo de frutales, con alta demanda de ingenieros agrónomos especialistas. Este fue el verdadero y más potente motor de boom de producción y exportación de fruta en Chile.

La uva de mesa constituyó el cultivo más relevante plantado, en pleno desierto en el norte del país (Copiapó y La Serena), junto al manzano en la zona centro (Rancagua y Curicó). La tecnificación que demandó el cultivo en el desierto, con sus sistemas de riego por goteo, provocaron un sisma de modernización. El kiwi fue una especie nueva introducida en ese entonces y se le consideraba todo un símbolo de la modernidad y rentabilidad. Posteriormente hubo un segundo ciclo de especies rentables, que en la actualidad están representadas por los paltos, cerezos y arándanos (Foto 1).



Foto 1. Las impulsadoras del boom frutícola de los años 80 en Chile: uva de mesa, kiwi (arriba) y manzano; más recientemente: cerezos, paltos y arándanos (abajo). Fotos: J.A.Yuri.

A finales de los 90 comenzó a masificarse el uso de portainjertosenanizantes en manzanos, pese a que éstos fueron introducidos a Chile 30 años antes. También los cerezos recibieron un apoyo en el control del vigor de sus copas, al llegar al país los patrones enanizantes de las series Weihroot y Gisela, ambas desde Alemania. Paralelamente se introdujeron nuevos sistemas de poda, cuya culminación lo constituye el “Solaxe” (proveniente de Francia), que hizo su debut en 1995 y significó la mayor revolución en el manejo de la copa de diversos frutales (Foto 2).



Foto 2. Plantaciones de manzanos (arriba) y cerezos (abajo), sobre portainjertos enanizantes, con sistemas de conducción en "Solaxe". Fotos: J.A.Yuri.

Otro cambio importante de la nueva era fue la política exterior comercial de Chile. El Estado realizó un giro brusco en la misión de su cancillería. Esta dejó de lado criterios políticos e ideológicos, para priorizar los objetivos económicos. En el nuevo modelo, el mandato principal del servicio exterior de Chile sería abrir mercados para la exportación de productos nacionales en general, y frutas en particular. Con este horizonte, se produjo una transformación profunda en la tradicional tarea de toda la red de embajadores, cónsules, ministros y secretarios de Chile en el mundo. La labor encomendaba pasaba, principalmente, por operar como grandes representantes de los intereses de los empresarios nacionales, y abrirles camino para facilitar la conexión con las redes de comercialización y distribución en los distintos países. Esta fue una política permanente del Estado chileno en los últimos 40 años, y se llevó adelante con distintas modalidades, según las circunstancias.

Durante el gobierno militar (1973-1990), la acción directa del cuerpo diplomático chileno se vio en problemas debido al repudio que muchos países sentían por la presencia de Pinochet en el poder. Para salvar esta situación, se construyó una red paralela, independiente del Estado y articulada con el sector empresarial, con vistas a promover los objetivos comerciales del país en el exterior. Este fue el sentido de ProChile, una especie de cancillería paralela, de carácter privado y comercial, oficiosamente articulada con el Estado. En este periodo, fue importante la labor de ProChile en la promoción de la producción nacional en el exterior, particularmente las frutas. Aunque el volumen exportado no alcanzó todavía niveles relevantes, fue una etapa de construcción de redes, creación de contactos y apertura de lazos de confianza.

Tras la normalización institucional y la recuperación de la democracia (1990), mejoraron sensiblemente las condiciones para la política exterior chilena. La anterior

renuencia internacional a entablar vínculos con Chile, se trocó en simpatía y solidaridad por la emergente democracia chilena. Además, el carácter moderado de los gobiernos socialistas que lideraron el país en buena parte de los siguientes veinte años, contribuyeron a despertar confianza en el exterior, sobre todo en los países desarrollados del hemisferio norte. El gobierno chileno procuró aprovechar esta nueva oportunidad, y puso en marcha una agresiva diplomacia comercial, tendiente a firmar convenios que garantizaran el acceso de los productos chilenos a los mercados externos. El servicio exterior de Chile trabajó en forma intensa y constante para avanzar en esta dirección. Se suscribieron distintos convenios, principalmente los Tratados de Libre Comercio (TLC) y los Acuerdos de Complementación Económica (ACE). A través de estos instrumentos, Chile estableció el marco jurídico para promover el intercambio y las inversiones con 35 países, incluyendo EEUU, Canadá, México, la Unión Europea, Japón, Corea y China. Como resultado, el Estado aseguró aranceles preferenciales para el ingreso a esos países de los productos chilenos en general, particularmente las frutas. A cambio, Chile aseguraba a esas naciones la reciprocidad correspondiente, es decir, el ingreso de sus productos con bajos aranceles al mercado chileno, incluyendo tractores, maquinarias y herramientas.

La política de Estado fue mantenida por el gobierno chileno, también en las relaciones con América Latina. Dentro de este espacio, en 1991 se creó el Mercosur entre Argentina, Brasil, Uruguay y Paraguay. Se creó así un Área de Libre Comercio con Arancel Externo Común muy elevado, con vistas a proteger las industrias nacionales. En cierta forma, el Mercosur trataba de mantenerse dentro del paradigma del “desarrollo industrial sustitutivo de importaciones”, tal como había tenido Chile antes de 1975, pero con ampliación de mercados. Chile fue invitado a formar parte del Mercosur como socio pleno, pero no aceptó. En su lugar, se incorporó como país asociado, a través del ACE 35 (1996), con el cual obtuvo una serie de preferencias arancelarias dentro del bloque, pero sin atarse al arancel externo común. Este convenio se complementó con otros, como el ACE 16 (1991) firmado con Argentina. De esta manera, Chile estableció un sistema de cercanía estratégica con sus vecinos de la región, sin comprometer su política de Estado.

La red de convenios comerciales construida con los países desarrollados llevó a Chile a incorporar como propia, la legislación internacional de buenas prácticas comerciales, agrícolas, sociales y ambientales, todo lo cual repercutió en forma sensible en la fruticultura. Para ingresar a los mercados externos, cada vez se hizo más importante el cumplimiento de normas estandarizadas de calidad, lo cual llevó a los empresarios chilenos a invertir en el mejoramiento de los predios, las condiciones laborales de los trabajadores, las pautas de higiene y seguridad en las empresas, como así también los niveles de responsabilidad social empresarial.

El desarrollo del sector exportador frutícola chileno resultó un verdadero éxito luego de la aplicación de políticas neoliberales para su desarrollo (Murray, 1999: 86-88). La incorporación de innovaciones tecnológicas para el manejo de la fruta (pallets, bins y grúas horquilla), fueron una revolución positiva para el desarrollo de la fruticultura en Chile.

La introducción de cámaras de prefrío (1980) y de frigoríficos de atmósfera controlada (1983), fueron cambios trascendentes en el sector. Al mismo tiempo, se incorporaron modernas tecnologías en sistemas de conducción, reproducción, raleo, tratamientos fitosanitarios, riego, fertilización, poscosecha y otros, que colocó a Chile en el mismo nivel tecnológico de manejo de la fruta que California (Espinoza, 1999: 111).

Junto con los efectos positivos, la vinculación internacional de la fruticultura chilena también ha generado tensiones dentro de los distintos sectores involucrados en la actividad. Las variaciones de precios en los mercados externos, las batallas comerciales, muchas veces desleales, el abuso de posiciones dominantes por parte de las grandes cadenas de comercialización, entre otros elementos, se convirtieron en factores de riesgo que, afectando a las personas involucradas, sobre todo en empresas pequeñas y medianas, que con frecuencia carecían de los recursos financieros, tecnológicos y profesionales para enfrentarlos. Por otra parte, los altos estándares de calidad requeridos por los mercados mundiales, determinan que sólo pueden sostener la competitividad los que disponen de grandes capitales para invertir en forma constante en innovación y desarrollo. Este factor tiene efectos positivos, porque combate la cultura de la renta e inclina a las empresas a reinvertir en forma permanente. Pero también puede ser un problema para los segmentos menos dinámicos del sistema. En este contexto, de alta competitividad, algunas empresas se pueden ver perversamente presionadas a bajar costos mediante el deterioro de las condiciones laborales o ambientales.

Otro factor importante en la modernización de la fruticultura chilena de los últimos 40 años fue el avance técnico-profesional. El Estado orientó recursos para servir específicamente a la modernización de esta industria. Dentro de las agencias estatales, un papel relevante cupo a la Corporación de Fomento (CORFO), la que orientó importantes montos para promover la innovación y la inversión en fruticultura. Desde los organismos de investigación, tanto Fondecyt como Fondef y FIA realizaron grandes inversiones para financiar proyectos de investigación orientados a la industria. Es importante también destacar el papel de las Universidades en este proceso, y la nueva orientación que tomaron a partir de las políticas de Estado. El Gobierno de Chile estableció un sistema competitivo de innovación universitaria, por el cual estimuló la apertura de las mismas para contratar académicos con postgrados, la investigación y las publicaciones en revistas internacionales; también promovió el trabajo multidisciplinario y la apertura de Centros Tecnológicos especializados en áreas prioritarias. De esta manera surgieron espacios de investigación aplicada, que luego se transfería a la industria a través de conferencias, cursos, seminarios y publicaciones de extensión. En este sentido, la Universidad de Talca y sus Centros de Pomáceas, de la Vid y del Vino, han sido buenos ejemplos. Pero también fue valioso el aporte de los centros específicos de otras casas de estudio, sobre todo la Universidad de Chile, la Universidad Católica, y la Universidad de Santiago, entre otras.

Chile como potencia mundial en fruticultura

En los últimos veinte años, se produjo la convergencia de todos los factores mencionados, para facilitar la expansión de la fruticultura chilena. En el campo empresario se produjo una reactivación considerable. La tradicional SNA, fundada en 1838, tras su desgastantes conflictos con el Estado durante la reforma agraria, volvió a sentirse en armonía con el gobierno durante el nuevo periodo y asumió un papel de socio del Estado para promover el sector. Algo parecido ocurrió con la Asociación de Exportadores de Fruta (Asoex).

El apéndice III entrega detalles precisos sobre su labor. Aquí lo importante es destacar que, a partir de la articulación entre el Estado, la Universidad y el sector privado, se generó la sinergia necesaria para el despegue de la producción y exportación de la fruta chilena a gran escala.

Desde el punto de vista de la superficie cultivada, se observa un salto considerable entre 1975 y 2007. En ese lapso, las pomáceas treparon de 23 a 42 mil hectáreas; los carozos de 20 a 53 mil; las nueces de 7 a 22,7 mil; los cítricos de 16,7 a 20 mil; la uva trepó de 23 a 61,3 mil y los demás frutales de 14 a 55 mil hectáreas. En total, entre 1975 y 2007, la superficie cultivada con frutales en Chile subió de 104.000 a 254.400 hectáreas, lo cual representa un incremento del 244%. Se estima que en la actualidad ya hay más de 324.000 ha plantadas.

Pero más que la cantidad, el desarrollo de la fruticultura se reflejó principalmente en la calidad de sus productos. Hasta la década de 1980 la fruta chilena, orientada casi exclusivamente al mercado interno, carecía de la intención de alcanzar estándares internacionales de calidad. Al tener asegurado el monopolio del mercado local, esta fruta carecía de la necesidad de esforzarse por competir con otros productores. Pero a partir de los '80, esta situación cambió radicalmente. La conexión de Chile con el mundo fue rápida, universal e irreversible. A partir de entonces, los fruticultores se vieron ante el desafío de competir a nivel mundial, y lograron adaptarse con éxito. Se produjo un fuerte cambio tecnológico y cultural, que llevó a la fruta chilena a proyectarse a los distintos mercados internacionales. Las exportaciones crecieron con fuerza, sobre todo desde fines de la década de 1990. Las exportaciones subieron de 1.396.026 toneladas en 1998 a 3.414.999 ton, en 2011. Expresado en valores, treparon de U\$S 1.276 millones en 1998 a U\$S 4.514 millones en 2011.

Entre los frutales más dinámicos de las exportaciones chilenas se destacan la uva de mesa, las pomáceas y los carozos. Hacia 2012 se exportaron 800 mil toneladas de uva de mesa, por un valor de U\$S 1.123 millones; las manzanas rozaron las 700 mil toneladas (U\$S 540 millones) y los carozos rondaron las 150 mil toneladas (U\$S 317 millones). A esta altura Chile ya era reconocido como potencia mundial en exportación de fruta, al alcanzar el 1° lugar en uva de mesa, arándanos y ciruelas, 2° en paltas y cerezas, 3° en manzanas, 4° en nueces y 5° en duraznos y nectarines. Si se considera solamente el hemisferio sur, el

liderazgo de la fruticultura chilena es todavía más notable, llegando prácticamente al 60% de todas las exportaciones de frutas de clima templado del hemisferio sur según FAO.

La expansión de la fruticultura ha tenido un fuerte impacto en Chile, no solo a nivel macroeconómico, sino también en el plano social, cultural y político. Desde el punto de vista social, el cultivo de los frutales tiene efectos profundos en las zonas rurales de Chile, porque esta actividad es amiga de la pequeña propiedad, la agricultura intensiva, la agroindustria y la cultura del trabajo. Dentro de las distintas actividades agrícolas, la fruticultura es la que genera mayor cantidad y calidad de puestos de trabajo. Mientras otros cultivos, como los granos, pueden mecanizarse en forma casi total y apenas contratan un tractorista cada centenares de hectáreas, la fruticultura se caracteriza por el efecto opuesto: se requiere mano de obra para todos los trabajos culturales, tanto en el manejo de la planta (riego, poda, fertilización, desmalezado, raleo, cosecha) como en la etapa de conservación e industrialización (embalaje, poscosecha transporte, comercialización). La cosecha y algunas otras labores se pueden realizar con personal temporal, pero otras demandan mano de obra calificada y puestos de trabajo más permanentes. Actualmente, las 324.000 hectáreas cultivadas con frutales requieren más de 150.000 puestos permanentes, a los que hay que sumar 300.000 trabajadores temporales.

La fuerte demanda de mano de obra que requieren ciertas labores en frutales, especialmente cosecha, raleo de fruta y poda, y dada la escasez de trabajadores que se está viendo en Chile dado el crecimiento de su economía, ha hecho necesario que los productores comiencen a mecanizar estas labores, para lo cual se han introducido diferentes equipos y maquinarias que las facilitan y hacen más efectivas. Tal es el caso de carros cosecheros autopropulsados, procedentes principalmente de Italia, así como el equipo raleador mecánico "Darwin", de origen alemán (Foto 3).



Foto 3. Cosecha de peras con ayuda de una carretilla portadora de cajas (izquierda) y de un carro autopropulsado (centro). Raleo mecánico de manzanos con ayuda del equipo "Darwin" (derecha). Fotos: J.A.Yuri

Por otra parte, la fruta en fresco requiere alta tecnología, tanto en el cultivo de la planta como en el cuidado de la fruta en poscosecha, donde Chile cuenta con la más alta tecnología existente a nivel mundial, en plantas embaladoras y conservación en frío con atmósfera controlada (Foto 4). Todo ello requiere además, la generación de numerosos empleos directos e indirectos (agrónomos, técnicos, diseñadores, especialistas en

marketing, transportistas, intermediarios, brokers tanto nacionales como internacionales). Con este nivel de sofisticación, la producción y exportación de fruta en fresco equivale, por el valor agregado que implica, a una producción industrial. En ese sentido, las dos ramas más dinámicas del país son el vino y la fruta: en 2011 se exportaron U\$ 1.700 millones en vino y U\$ 2.074 millones en fruta, por lo que esta última se ha convertido en un actor relevante de la exportación de bienes de la economía chilena (Cuadro 3).



Foto 4. Las plantas de embalaje de fruta en Chile se encuentran entre las más modernas del mundo, incluyendo sistemas de preseleccionado en agua (presizer; foto derecha). Fotos: J.A.Yuri.

Cuadro 3. Evolución de las exportaciones de fruta chilena en U\$, 1998-2012. Fuente: ODEPA

	CAROSOS	CÍTRICOS	POMÁCEAS	NUECES	OTROS	UVA	TOTAL
1998	149.213.400,0	14.789.314,0	359.970.096,0	27.857.108,0	84.055.345,0	640.560.300,0	1.276.445.563,0
1999	180.570.700,0	17.452.442,0	330.456.410,0	32.489.954,0	101.838.618,0	643.106.900,0	1.305.915.024,0
2000	170.702.034,0	21.802.183,0	266.805.627,0	31.321.764,0	75.863.182,0	711.728.500,0	1.278.223.290,0
2001	173.642.200,0	25.813.970,0	296.969.747,0	32.856.853,0	79.866.288,0	612.258.900,0	1.221.407.958,0
2002	215.658.164,7	41.900.948,9	637.291.092,3	30.622.276,7	110.820.573,1	704.710.800,0	1.741.003.855,7
2003	222.102.612,3	47.404.350,6	767.800.537,2	39.744.777,0	182.773.802,3	797.241.500,0	2.057.067.579,4
2004	228.408.589,4	62.540.163,2	953.886.384,4	49.581.693,5	140.892.068,9	922.855.900,0	2.358.164.799,4
2005	267.592.362,2	69.536.848,5	816.183.798,7	93.909.608,3	168.400.387,7	998.607.900,0	2.414.230.905,4
2006	307.625.467,3	95.656.858,5	1.022.074.362,7	89.308.207,6	115.405.037,6	1.070.236.600,0	2.700.306.533,7
2007	351.711.671,6	114.248.985,0	1.315.660.668,7	114.179.644,7	213.145.508,4	1.114.584.300,0	3.223.530.778,4
2008	463.249.206,6	120.063.434,8	1.636.996.075,9	175.572.702,2	147.479.936,7	1.403.168.100,0	3.946.529.456,2
2009	336.197.792,8	147.484.699,3	1.201.523.513,8	130.529.939,2	254.238.064,4	1.293.482.100,0	3.363.456.109,5
2010	492.540.740,3	193.913.345,1	1.482.118.788,0	208.633.303,3	180.084.048,9	1.464.245.800,0	4.021.536.025,6
2011	612.427.656,0	222.942.769,8	1.602.308.910,5	274.952.985,3	203.960.695,8	1.598.125.700,0	4.514.718.717,4
2012	415.700.612,5	85.855.749,2	1.073.310.977,4	139.242.005,0	66.250.196,6	1.206.355.100,0	2.986.714.640,7

Fuente: ODEPA

El cuadro anterior muestra la notable evolución alcanzada por las exportaciones de fruta chilena en los últimos tres lustros. Se entrega información general por grupos de frutales, para simplificar y sintetizar datos. Una información detallada, especie por especie, se

encuentra en el Apéndice II de este libro. Aquí lo que interesa es mostrar el proceso general. El actual auge de la fruticultura chilena ha sido el resultado de un conjunto de factores y actores; no hubo una causa única ni mucho menos. Se han articulado componentes naturales (climas, suelos) y culturales; dentro de estos últimos, se notan los aportes de diversas instituciones, tanto públicas como privadas. Desde el Estado, la fruticultura ha logrado catalizar el trabajo de diversos organismos, incluyendo el Ministerio de Relaciones Exteriores (con los acuerdos comerciales), el Ministerio de Economía (a través de CORFO) y el Ministerio de Educación (mediante las universidades). En el sector privado, se destacaron los pequeños, medianos y grandes fruticultores, tanto los dedicados a la producción (FedeFruta) como los especializados en exportación (Asoex). El auge de las exportaciones fue la sumatoria final de procesos muchas veces conflictivos, en los cuales participaron actores de diversas ideologías, algunos con énfasis en el desarrollo hacia adentro y otros que miraban hacia el mundo. A pesar de los ciclos de tensión y conflicto, finalmente se puso en marcha un proceso significativo con fuerte impacto social, económico y cultural.

Referencias bibliográficas

- Almeyda, Clodomiro *Reforma Agraria*. Santiago, Prensa Latinoamericana, 1962.
- Bernedo Pinto, Gilberto "Prosperidad económica bajo Carlos Ibáñez del Campo: 1927-1929". *Historia* 24 (Santiago, 1989): 5- 105.
- Bravo Mina, Jaime. *Mercado de la manzana*. Publicación de la Oficina de Estudios Públicos y Políticas Agrarias (ODEPA) del Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile, 2011
- Bravo Mina, Jaime. *Boletín Frutícola. Avance enero-febrero 2012*. Publicación de la Oficina de Estudios Públicos y Políticas Agrarias (ODEPA) del Ministerio de Agricultura, Gobierno de Chile, 2012.
- Chaparro, Leoncio. *Colonización y reforma agraria: hacia una distribución más justa de la tierra en Chile*. Santiago, Nascimento, 1932.
- Devés, Eduardo. *Escépticos del sentido*. Santiago, Nueva América, 1984.
- Di Tella, Torcuato, et al. *Diccionario de Ciencias Sociales y Políticas*. Buenos Aires, Ariel, 2001.
- ExporDataYearbook. AsoEx A.G. y Decofrut S.A. Publ. 747 p, 2011.
- FontaineAldunate, Arturo. *La tierra y el poder: reforma agraria en Chile (1964-1973)* Santiago, Zig-Zag, 2001.
- Garrido, Rojas; Cristián Guerrero Y., y María Soledad Valdés. *Historia de la reforma agraria en Chile*. Santiago, Universitaria, 1988.

- Gazmuri, Jaime. *Gobierno Popular: reforma agraria*. Santiago, s.n, 1971. Grove, Marmaduque. *Reforma Agraria: la tierra para el que la trabaja*. Santiago, Secretaría Nacional de Cultura, 1939.
- Lacoste, Pablo; Aranda, Marcela; Yuri, José Antonio; Castro, Amalia; Garrido, Aldo y Rendón, Bibiana. "La Sociedad Nacional de Agricultura y el desarrollo de la fruticultura en Chile (1838-1933)". *Mundo Agrario* 22, 2 (La Plata, diciembre 2012).
- Larraín Barros, Horacio. "Antecedentes históricos para un estudio de la reutilización de suelos agrícolas en la Pampa del Tamarugal, Provincia de Tarapacá, Chile" en *Revista de Geografía Norte Grande* 1 (Santiago, 1974): 9-22.
- Menadier, Julio. *La agricultura y el progreso de Chile*. Santiago, PUC / Biblioteca Nacional / Cámara Chilena de la Construcción, 2012.
- Ministerio de Agricultura (S/F) *Oportunidades de Exportación de mandarinas chilenas al mercado norteamericano*. Chile, Secretaría Regional Ministerial de Agricultura IV Región de Coquimbo. www.indap.gob.cl, rescatado el 26/09/2012.
- Murray, Warwick "La globalización de la fruta, los cambios locales y el desigual desarrollo rural en América Latina: un análisis crítico del complejo de exportación de fruta chilena" en *Eure* XXV, 75 (Santiago de Chile, 1999): 77-102.
- Palma, Gabriel "Chile 1915-1935: de economía exportadora a sustituidora de importaciones" Colección Estudios Cieplan, N° 12 (Santiago, 1984) 61-88.
- Robles, Claudio. "Controlando la mano invisible: la Sociedad Nacional de Agricultura y el Mercado de maquinaria agrícola (1889-1922)". *Historia* 42 (1) (Santiago, 2009): 203-233.
- Robles, Claudio. "A Peripheral Mediterranean: The Early Fruit Industry in Chile (1910-1940)". *Historia Agraria* 50 (España, 2010): 91-120.
- S/A. Ley n° 15.020 *La Reforma Agraria Chilena: en el Diario Oficial n° 25.403, de 27 de noviembre de 1962, fue publicada la ley n° 15.020*. Santiago: Impr. El Diario Ilustrado, 1963.
- S/A. *Chile Avanza: Reforma Agraria*. Santiago, Impr. Servicio de Prisiones, 1966.
- Yuri, José Antonio und Rojas, Álvaro. Die Entwicklung des Obstbaus in Chile. *Erwerbsobstbau*, 32 (1990):205-210.

EPÍLOGO

Las manzanas

“Bellas de rostro exquisito, ¡oh, manzanas dulces y olorosas! Imitáis, mostrándoos en vuestros colores, rojos y amarillos, alternativamente, la tez de un amante feliz y la de un amante desgraciado; y unís en vuestro noble rostro, el color del pudor y el del amor sin esperanza”.

Las peras

“¡Oh jóvenes, todavía vírgenes y ácidas al gusto! ¡Oh sinaíticas, oh jónicas, oh alepinas! Vosotras que aguardáis, balanceándoos sobre vuestras espléndidas caderas suspendidas en un talle tan fino, a los amantes que, no lo dudéis, os comerán. Sois siempre deseables exquisitas a nuestro gusto. ¡Oh fundentes, oh, buenas! Vosotras que nos reserváis nuevas sorpresas cada vez que tocamos vuestra carne”.

Las Mil y Una Noches¹³¹

Muchos economistas coinciden en señalar que Chile puede ser la primera nación latinoamericana que logre convertirse en un país desarrollado. Los principales líderes nacionales comparten este diagnóstico y solo discrepan en los tiempos. Los presidentes Ricardo Lagos y Sebastián Piñera han arriesgado distintas estimaciones, entre 2016 y 2018. Con este objetivo en mente, se han planificado las políticas públicas en distintos ámbitos.

¹³¹ Anónimo. *Las Mil y Una Noches*. Buenos Aires, Mega Libro Editores, 2009, Tomo II, p. 203-204 (Noche 356).

Dentro de estos elementos, un papel central lo ocupa la fruticultura, una de las más importantes y dinámicas industrias de Chile. Durante muchos años, la fruticultura fue desvalorada por las clases dirigentes latinoamericanas; la asociaron como una rama más de la agricultura, actividad estigmatizada por representar una actividad “primaria”, sin mayor capacidad de agregar valor ni de generar empleo de buena calidad. El discurso impuesto a partir de 1930, que asociaba el desarrollo con la industrialización, generó un ambiente cultural negativo para el desarrollo de los frutales y la fruta.

Sin embargo, poco a poco, estas percepciones comenzaron a cambiar. Por un lado, porque la fruticultura, a diferencia de la agricultura extensiva, tiene una fuerte capacidad de generar empleo. En Chile, la fruticultura, con poco más de 300 mil hectáreas, genera más de la mitad de los puestos de trabajo de todo el sector agrícola nacional. Por otra parte, la exportación de fruta en fresco requiere una sofisticada infraestructura de refrigeración y transporte, junto con una constante innovación tecnológica, lo cual sitúa a la fruta en fresco al mismo nivel que cualquier producto industrial.

La fruticultura ha alcanzado una relevancia notable en Chile. No solo por los 500.000 puestos de trabajo, ni por los 3.500 millones de dólares anuales de exportaciones. Se trata de todo un modelo de funcionamiento, una cultura de articulación entre el sector privado, el Estado y la universidad. Una cultura de la sinergia y de las alianzas estratégicas. Una actitud por la cual el propietario abrió la tranquera para el ingreso del agrónomo, al cual aprendió a escuchar y respetar, a veces, al precio de un doloroso aprendizaje que lo llevó a renunciar a la tradicional cultura de la renta, para incorporarse a la cultura del trabajo, la competencia y los estándares internacionales.

¿Cuál es el mejor camino para alcanzar el desarrollo de un país? Esta pregunta es central en América Latina, y genera dos respuestas contradictorias. Algunos países, como Brasil y Argentina, estiman que el camino es el proteccionismo para promover la industria sustitutiva de importaciones; originada en la década de 1930, esta doctrina se mantuvo como paradigma dominante en toda la región durante medio siglo. Algunos países se abrieron en los años '80 y '90, pero luego regresaron a esta matriz, tal como se exhibe actualmente en las naciones del Mercosur. El camino alternativo prefiere una integración más abierta con el mundo; desconfía de los industriales latinoamericanos que se benefician de posiciones oligopólicas en los mercados internos y del proteccionismo estatal. Son naciones que prefieren enfatizar las ventajas comparativas para convertirlas en competitivas. En este sector se encuentra la Alianza del Pacífico, integrada por México, Colombia, Perú y Chile. En estas naciones se promueve la incorporación de bienes de capital y tecnología para el desarrollo de los recursos naturales.

En el caso de Chile, la mayoría de sus políticos y economistas se inclinan a pensar que el desarrollo puede alcanzarse a partir de los recursos naturales. Como paradigma se ha tomado los casos de Australia, Nueva Zelanda y Finlandia (la empresa Nokia comenzó

en la actividad forestal). Las políticas de Estado chilenas, desde hace más de tres décadas, se orientan a tratar de convertir a Chile en el primer país desarrollado de América Latina a partir de la producción y exportación de productos naturales, enfoque no compartido por Brasil, Argentina y sus socios.

¿Quién alcanzará primero el desarrollo? ¿Los países del Mercosur o los de la Alianza del Pacífico? ¿Todos o ninguno? Estas incógnitas las despejará el tiempo. Pero más allá del sector hegemónico de cada economía, es innegable que la fruticultura tendrá un papel relevante en el desarrollo de estos países. Esto es ya evidente por el papel que tienen los países latinoamericanos en la producción mundial de la fruta.

En América Latina, casi todos los países figuran entre los 20 principales productores mundiales de alguna fruta, sobre todo cítricos (naranjas, limones, mandarinas), bananos, piñas, paltas, papayas, uvas y pomáceas (manzanas y peras). Algunos se encuentran entre 1° y 2° lugares de la tabla mundial; son los que llamamos superpotencias productoras de frutales. Entre los lugares 3° y 6° aparece un segundo grupo de países, que denominamos grandes potencias productoras. En un tercer grupo surgen los países de nicho, que se han focalizado en la producción de pocas especies pero a gran escala. Y finalmente se ubica un cuarto conjunto de países latinoamericanos que han logrado producir algunos productos entre los 20 primeros lugares del mundo.

Las tres superpotencias productoras son Brasil, México y Chile. Según los últimos datos disponibles en la FAO (correspondientes a 2010) Brasil se destaca en naranjas (1° lugar mundial), mandarinas (3°), limones (5°), bananos (5°), paltas (8°) y manzanas (9°). México es líder en paltas (1°), limones (2°), pomelos (3°), naranjas (5°), mangos (5°) y papayas (6°). Chile es fuerte en palta (2°), kiwi (3°), ciruelas y endrinas (5°), uva (7°), durazno (8°), nueces (10°) y manzanas (10°).

En un segundo grupo aparecen las grandes potencias frutícolas latinoamericanas: Argentina, Colombia, Perú. Argentina es potencia en limones (3°), peras (4°), membrillos (6°), uva (8°), duraznos (10°) y manzanas (11°). Colombia se destaca en paltas (5°) plátanos (6°) y papayas (7°). Perú es fuerte en palta (6°), plátanos (7°), limones (12°) y papayas (12°).

En un tercer grupo aparecen los países de nicho, que han logrado especializarse en algunos pocos frutales, con los cuales se han posicionado en los más altos niveles mundiales, como Ecuador, Bolivia y Costa Rica. Ecuador es líder en bananos (4°). Bolivia se destaca en castañas (4°). Costa Rica es el 3° productor de piña, 12° de bananos y 20° en papayas.

El cuarto grupo los forman países que se han colocado entre los 20 principales productores mundiales de algún frutal. Allí se encuentran Venezuela, Paraguay, Uruguay y algunos de América Central y el Caribe. Venezuela se especializa en piña tropical (13°), palta (16°) y en papaya (16°). Paraguay se destaca en toronjas (incluyendo pomelos) (16°). Uruguay es fuerte en mandarinas (13°) y membrillos (15°). Guatemala es 8° en bananos,

11° en papayas y 12° en paltas. El Salvador es el 19° en papayas. Cuba es el productor 11° de pomelos, 15° de plátanos y de papayas; y Haití el 20° en paltas.¹³²

Resulta notable esta convergencia de los países latinoamericanos en torno a la fruticultura. A pesar de las diferencias de climas y suelos; más allá de los diversos sistemas políticos y los asimétricos grados de desarrollo económico; no obstante los distintos signos ideológicos de sus respectivos gobiernos. Sin embargo, todos tienen en común la valoración de la fruticultura.

En los altos niveles del poder político y económico, las élites latinoamericanas se presentan divergentes y en muchos casos antagónicas: conviven en América Latina dictaduras y democracias, modelos populistas y repúblicas institucionales; en algunos países gobierna la izquierda y en otros la derecha. La diversidad parece una nota predominante en los aspectos políticos y económicos de América Latina y en el enfoque de las élites.

Junto con esa diversidad, también se destacan algunos aspectos comunes en América Latina. Y uno de ellos es, precisamente, la fruticultura. Como se ha señalado, casi todos los países de esta región se encuentran entre los principales productores mundiales de algunas especies de frutales. A pesar de los distintos modelos políticos, la gente del campo sigue firme allí, cultivando sus huertos. Millones de mujeres y hombres de América Latina se levantan cada día para cuidar sus árboles frutales. Estas plantas constituyen parte de un paisaje cultural compartido por los pueblos de la América morena. Y detrás de cada trabajador, de cada empresario, de cada fruticultor, hay un mundo cultural compartido que hasta ahora, ha permanecido bastante invisible.

En los países latinoamericanos se detectan distintos grados de avance tecnológico y diferentes modalidades de cultivar las plantas y aprovechar sus frutos. Pero se verifica algo en común: el amor por los frutales; el lazo invisible entre el fruticultor y sus plantas. Tal vez muchos de ellos no podrían explicar con precisión la causa de ese apego. Algo en su interior los mantenía unidos y los impulsaba a levantarse todos los días para cuidar esas plantas, día tras día, año tras año.

“Se dirigieron a él, no tardando en llegar ante la gran portada que daba acceso a los jardines. El portero les hizo atravesar un bosquecillo de naranjos y limoneros cargados de frutos y cuyas raíces se refrescaban en el agua clara de un arroyuelo que, iniciando su curso en el cercano río, corría a lo largo de todo el jardín. Cuando llegaron a la sala de recepción, los dos amigos se hallaban bajo la impresión encantadora de la frescura del sombraje, del murmullo del agua y del canto de los pájaros”.¹³³

¿A qué tiempo y lugar corresponde este relato literario? Con estos datos, podría corresponder a una obra costumbrista o criollista de algún país latinoamericano de la

¹³² <http://faostat.fao.org/DesktopDefault.aspx?PageID=339&lang=es>

¹³³ *Las Mil y Una Noches*, Tomo II, p. 503.

segunda mitad del siglo XIX o primera del XX. También podría ser un paisaje suburbano europeos, aún de etapas anteriores. Si se añadieran algunos datos del entorno físico, sería más fácil la identificación. Un cerco de tapias revelaría una hacienda del Valle Central de Chile; un cierre perimetral alambrado nos daría más sensación de estar en las llanuras de Argentina; grandes rejas de hierro con estilo barroco denunciaría los palacios de Versalles, cerca de París. En esos lugares, como en muchas regiones de Europa y América, los grupos humanos se movilaron para cultivar los frutales y construir con ellos, espacios de bienestar, de frescura y perfume, a la vez de valorar las frutas como alimento.

El relato señalado arriba, es de todos y de nadie. Corresponde a la noche 873 de *Las Mil y Una Noches*, obra cumbre de la cultura musulmana, elaborada en la Edad Media, en cercano oriente, y difundida después por todo el mundo. En cierta forma, los pueblos de la antigüedad construyeron una cultura de la apreciación de la fruta y los frutales, que se propagó a través de las distintas organizaciones humanas. El mundo bíblico, las culturas clásicas de Grecia y Roma echaron las bases para su valoración en Occidente; caído el imperio romano, los pueblos árabes conservaron y enriquecieron este patrimonio, hasta que, a partir del Renacimiento, Occidente estuvo nuevamente en condiciones de cuidarlo. Se derramó luego hacia América, donde los pueblos mestizos procuraron aprovechar los nichos ecológicos para mantener encendida la antorcha de la fruticultura.

La universalidad de la fruticultura emerge de su identidad como construcción colectiva. Pueblos de los cinco continentes han participado activamente durante miles de años para generar, a fuerza de selección cultural y natural, los actuales frutales.

Los pueblos de América Latina tienen un *humus* cultural compartido, resultado de la herencia transmitida por los colonizadores europeos (sobre todo españoles y portugueses), que colonizaron la región entre los siglos XVI y XIX. A su vez, los europeos habían recibido la cultura de la valoración de los frutales de sus ancestros en la Edad Media y la Antigüedad, proceso en el cual participaron los pueblos del norte de África y Medio Oriente. Este libro ha permitido comprender la densidad de esta cultura compartida.

En efecto, la fruticultura ha estado presente en los pueblos que más han influido en el modelamiento de la cultura latinoamericana. Españoles y portugueses se nutrieron de las tradiciones cristianas y musulmanas. En este libro se ha examinado el notable valor de la fruta en el mundo bíblico (capítulo 1). En otra parte, se ha estudiado la relevancia de la fruta en la cultura musulmana, con especial énfasis en *Las Mil y Una Noches*.¹³⁴ Dentro del mundo antiguo, la fruta estuvo en el centro de interés de las culturas clásicas de Grecia y Roma, tal como demostraron Elbia Difabio, Amalia Lejavitzer y Edmundo Cerrizuela (capítulos 2, 3 y 4). Tras la caída del imperio romano se produjo una situación difícil, en la cual lo prioritario era sobrevivir. Se redujo la producción económica en general, y la fruticultura en particular. Pero allí estuvieron los pueblos musulmanes para volver a introducir y difundir la cultura de

¹³⁴ Lacoste, Pablo; Castro, Amalia y Yuri, José Antonio. "Construcción de la cultura de apreciación de la fruta: aporte de *Las Mil y Una Noches*" *Varia Historia* 48 (Minas Gerais, julho-dezembro de 2012).

la fruta en Europa, tal como explica Expiración García Sánchez (capítulo 5). La Edad Media experimentó una transición notable desde un estadio de ausencia de la fruta y los frutales, hacia su recuperación y puesta en valor. La literatura épica medieval (Mio Cid, Nibelungos, Beowolf, Merlín y Arturo, Canción de Rolando), muestran la casi nula representación de frutas y frutales en la primera mitad de la Edad Media. Pero esta situación comenzó a cambiar en la segunda parte de esa era, con las experiencias de Marco Polo y otros viajeros tal como se estudia en otra parte.¹³⁵

Los frutales y las frutas fueron íconos emblemáticos que simbolizaban las relaciones de los grupos humanos entre sí y con el mundo. En la cultura romana, las frutas eran un símbolo del poder imperial, de las expansiones militares hacia regiones exóticas, al cabo de las cuales, se pudo conseguir esas plantas, conocerlas, aprender sus secretos, y traerlas a Europa y expandirlas urbi et orbi. Posteriormente, tras el derrumbe del imperio romano, el mundo medieval perdió buena parte de estas frutas; la expansión del cristianismo generó la emergencia de nuevos íconos emblemáticos: las reliquias de personas sagradas. Estas reliquias se convirtieron en los nuevos elementos convocantes; sin reliquias no se podía consagrar una iglesia. A su vez, la relevancia y envergadura de las reliquias era fundamental para convocar peregrinos hacia las capillas y hermitas, e indirectamente, para promover la actividad comercial y la vida social en las emergentes nuevas villas y ciudades. En momentos de crisis internas o externas, los reyes se apoyaban en las reliquias para recuperar poder y legitimidad. Mientras tanto, en el mundo musulmán, esas prácticas se consideraban idolatrías; el ícono emblemático de las mezquitas y palacios eran las plantas frutales. Con el Renacimiento, estas tendencias se extendieron por Europa, a la vez, que decaía el ciclo de la veneración de reliquias. Este proceso culminó en el Barroco, cuando Luis XIV, en Versalles, volvió a colocar los frutales (particularmente los naranjos) en el centro del poder, ocupando el lugar que durante siglos habían tenido las reliquias medievales. Los naranjos de Versalles se constituyeron en íconos emblemáticos de la nueva visión de las relaciones del ser humano con la naturaleza y el universo. Y esa valoración de los frutales llegaría después a América, y donde tendría su lugar de honor en las casas y haciendas, como lugar convocante y espacio de encuentro social (parrones, patios de naranjos).

En vísperas del descubrimiento y conquista de América, los pueblos europeos recibieron una última descarga de energía en el sentido de la valoración de la cultura de la fruta. En el plano de la creación artística, la fruta adquirió un protagonismo sin precedentes en diversos planos: en las artes plásticas, fue el ciclo de auge de las naturalezas muertas (capítulo 6). En el campo literario, las frutas y frutales constituyeron parte de los escenarios de las creaciones picarescas, tal como se refleja en obras como el Decamerón de Boccaccio. En la cumbre del poder, los reyes pusieron especial énfasis en las frutas, lo cual sirvió para fortalecer el valor simbólico y el prestigio social de ellas. Ello se reflejó en la gastronomía de

¹³⁵ Lacoste, Pablo y Castro, Amalia. "Apreciación de la fruta en obras literarias (I): entre poemas épicos y viajeros (siglos VIII-XVI)". *Literatura y Lingüística* 26 (Santiago, diciembre 2012): 143-166.

la corona de Portugal, tal como examina Inés Borges en este libro (capítulo 7), así como en la *Orangerie* que levantó Luis XIV en el palacio de Versalles.¹³⁶

Por lo tanto, los españoles, portugueses y demás europeos que colonizaron América Latina entre los siglos XVI y XIX, venían fuertemente pertrechados con la cultura de la apreciación de la fruta y los frutales. Tal vez no tenían conocimientos científicos para explicar el valor nutricional de las frutas; pero, intuitivamente, estaban apegados a esas plantas, con un lazo fuerte con ellas, resultado de siglos de valoración de los frutales, trabajo colectivo realizado por pueblos cristianos y musulmanes, tanto en la antigüedad y el medioevo, donde se echaron las bases del Renacimiento. En este periodo, la cultura de la apreciación de la fruta en Europa llegó al punto más alto en más de mil años. Y justamente en ese momento se produjo la colonización de América Latina. Los europeos se derramaron en las Indias para transmitir allí su cultura.

El traslado de las plantas frutales a América, su adaptación a los climas y suelos locales; la difusión de las técnicas de cultivo y la creación de los métodos más adecuados a sus circunstancias, fueron auténticos desafíos para los colonizadores europeos en las Indias. En este libro se examinan algunos aspectos de estos procesos, tanto en Argentina como en Chile. Como se ha señalado, Argentina figura entre los principales productores mundiales de cítricos y pomáceas. Para examinar algunos problemas de estas actividades, este libro incluye los trabajos de dos equipos de investigadores, especializados precisamente en esos temas: por un lado, desde Neuquén y Río Negro, Susana Bandieri y Graciela Blanco entregan un panorama sobre las pomáceas (capítulo 8). Seguidamente, la atención se traslada a los cítricos del nordeste argentino, en manos de Nidia Tadeo y Paula Palacios (capítulo 9). La segunda parte de este libro se focalizó en la evolución de la fruticultura en Chile, desde Pedro de Valdivia hasta nuestros días.

Volviendo a la mirada regional, el aporte de América Latina ha engrosado la producción mundial de frutas, junto al aporte de otros continentes. Como resultado, cada vez hay más fruta disponible al alcance de los pueblos. En un período de tiempo relativamente acotado, la fruta ha pasado de ser un bien de lujo, a un producto de consumo masivo en muchos países. La fruta se ha convertido en parte de la vida cotidiana de los grupos humanos.

El incremento de producción, distribución y consumo de frutas ha generado oportunidades inéditas para el mejoramiento de la calidad de alimentación, sobre todo por sus aportes en vitaminas, fibras y antioxidantes. Los nutricionistas aprovechan la mayor disponibilidad de frutas y las incorporan en las dietas para deportistas o simplemente, personas que desean mejorar su salud. La fruta es cada vez más valorada como escudo frente a la pandemia de obesidad.

La obesidad se ha consolidado como enfermedad de sociedades opulentas, dominadas por el sobreconsumo y la publicidad de productos dañinos para la salud, pero

¹³⁶ Lacoste, Pablo; Castro, Amalia. "Apreciación de la fruta en obras literarias (II): entre comedias picarescas y celebraciones del poder (siglos XIV-XVII)". *Literatura y Lingüística* 27 (Santiago, junio 2013).

rentables para las empresas. La unión de esos hábitos de consumo de “comida chatarra” con el estilo de vida sedentario, ha generado las actuales pandemias de obesidad. De acuerdo a los últimos estudios de la OCDE (2010), 1.200 millones de personas sufren de sobrepeso u obesidad en el mundo. En los países de la OCDE, una de cada dos personas tiene sobrepeso y una cada seis es obesa. En el Hemisferio Occidental, la obesidad es liderada por EEUU (33%) seguido por México (30%)¹³⁷. En otros países el tema también es preocupante. En Chile se registró 25,1% de obesidad y 67% de la población con sobrepeso.¹³⁸

Ante el avance de esta pandemia, los países de la OCDE han encendido luces de alarma, lo cual se ha traducido en el diseño de políticas de prevención, apuntando a atacar el problema en dos frentes: mejorar los hábitos alimentarios y estimular las prácticas deportivas. En el primero, los estadistas han comenzado a escuchar a los nutricionistas, en el sentido de incorporar la fruta en la dieta en general, y en la alimentación de los escolares en particular.

Lo paradójico del caso y tal como lo muestra este libro, este “descubrimiento” del valor de la fruta para la calidad de vida y la salud no es nada nuevo. Durante la Antigüedad y en la Edad Media, los pueblos detectaron intuitivamente el aporte de la fruta. Ya en *Las Mil y Una Noches*, la obra cumbre de la cultura musulmana, se llama la atención sobre los problemas de la obesidad. “Yo comprobé una notable disminución de su inteligencia a medida que su vientre aumentaba y que disminuía su yo. Acabaron incluso por embrutecerse por completo a fuerza de comer”.¹³⁹ Para tener una mejor la salud, se recomendaba mejorar la forma de alimentación, lo cual incluía el consumo de frutas. “¿Qué piensas acerca de la fruta? Y dijo ella: es, con la carne de carnero, el alimento más sano”.¹⁴⁰ Muchos relatos antiguos atribuían poderes curativos especiales a la fruta. En *Las Mil y Una Noches* se incluye un relato sobre la acción de tres objetos con poderes mágicos: el tapiz volador, la vara de marfil y la manzana curadora, que tenía propiedad de sanar enfermedades.¹⁴¹

Tal vez, aquellos pueblos no lo podían explicar científicamente, pero sabían que la fruta causaba efectos positivos en la salud de las personas. Intuían que en ellas había algo especial; le atribuyeron un valor importante. Trataron de tener las plantas frutales cerca de sus vidas, en sus casas y palacios, en sus templos y mezquitas, en sus jardines y huertos. Valoraron las frutas como alimento y las plantas frutales como compañeros de camino, como espacio social, como ámbito amigable con la calidad de vida.

Hay un lazo muy fuerte entre los pueblos fruticultores y sus plantas frutales. El interés y el esfuerzo dedicado a cultivarlas iban mucho más allá del cálculo de racionalidad económica. Hacia 1930, solo el 10% de la producción frutal de Chile estaba orientada a la

¹³⁷ <http://www.oecd.org/centrodemexico/medios/46077041.pdf>

¹³⁸ <http://www.redsalud.gov.cl/portal/url/item/9ac1bf1ed8ee8922e04001011e013229.pdf>

¹³⁹ *Las Mil y Una Noches*, Tomo I, p. 489 (Noche 302).

¹⁴⁰ *Las Mil y Una Noches*, Tomo I, p. 464 (Noche 279).

¹⁴¹ *Las Mil y Una Noches*, Tomo II, p. 380-386 (Noches 796-801).

actividad comercial.¹⁴² En el resto del mundo, la situación no era muy diferente, porque todavía se estaban desarrollando las tecnologías de conservación de frutas frescas mediante cadenas de frío. Estas se consolidaron recién en la segunda mitad del siglo XX; a partir de entonces, se generaron las condiciones para facilitar la comercialización de la fruta como producto masivo. Cuando los avances tecnológicos se difundieron y masificaron, la fruticultura estaba ya bastante consolidada, lo cual facilitó el *boom* comercial de la fruta y su llegada a los mercados.

Este libro ha procurado explicar algunos aspectos de estos procesos. Se ha recorrido este camino a través de temas seleccionados, en distintas épocas y territorios, desde la Antigüedad hasta nuestros días; desde los primeros huertos de Medio Oriente, hasta las actuales explotaciones comerciales de alta tecnología. En cada caso se han examinado los distintos problemas que se presentaron en la actividad, y las motivaciones que tuvieron los fruticultores para seguir adelante, las ideas que tenían, y sobre todo, las cualidades que reconocieron en los frutales y frutas, para justificar todo el esfuerzo que significaba el trabajo para cuidar esas frágiles plantas.

Los campos dedicados al cultivo de las frutales se transformaron también en espacios de lucha y conflicto. Allí se enfrentaron intereses contradictorios de propietarios y trabajadores; de agrónomos progresistas y dueños rentistas; de pequeños fruticultores de subsistencia, con grandes empresarios orientados a la industria y exportación. Hubo casos de propietarios fuertes que abusaron de su poder, y de pequeños que se aliaron entre sí para hacerles frente. Saliendo del huerto, las frutas asistieron a nuevos conflictos de interés entre productores y comerciantes, entre mayoristas y minoristas; entre los partidarios de denominaciones de origen, para destacar la identidad y calidad de cada fruta, y los sectores inclinados a la estandarización de los productos, más interesados en la cantidad y los precios bajos. También surgieron conflictos entre transportistas y comerciantes por un lado, y salteadores de caminos y piratas por otro. Esas contradicciones atravesaron los países, los continentes y los siglos de historia. En todo caso y a pesar de estas dificultades, la fruticultura logró abrirse camino. Algo movilizaba a los grupos humanos en torno a estos frágiles productos y los impulsaba a resolver problemas, descifrar enigmas, mejorar métodos y descubrir la forma de avanzar en el conocimiento de la naturaleza. Al parecer, hubo como un mandato universal, capaz de movilizar a los fruticultores en todo el mundo, como una visión lúdica, una búsqueda de encontrar la mejor forma de trabajar la tierra. Ante la tendencia de los grandes señores a acumular tierras para obtener grandes cosechas con el menor esfuerzo posible, muchos pequeños fruticultores estuvieron del lado de los avances técnicos, para hacer posible unidades económicas rentables en menor superficie de terreno. Este desafío, movilizador en muchos lugares del mundo, fue expresado con claridad, en el tercer cuarto del siglo XIX por el alemán Julio Menadier en Chile:

Tenemos que decidirnos por la agricultura del pasado, la extensiva, o la del porvenir, la intensiva. En la primera predominan más las fuerzas de la naturaleza y se conforma con rendimientos mediocres, obtenidos sin grandes gastos y

¹⁴² Espinoza, Héctor (editor). Frutas de Chile. Pasado, presente y futuro (ensayo histórico). Santiago, Editora Heco SA, 1999: 83

esfuerzos. En la segunda se apela al capital y a la inteligencia para conseguir el máximo de la producción posible; se conserva siempre la fertilidad de la tierra por medio de abonos en vez de barbechos; se adquiere la maquinaria y el ganado agronómico y se establece el cultivo industrial y alternativo.¹⁴³

La visión del prusiano se decantó con el tiempo y, 150 años después, se percibe más clara y vigente que antes. Mientras la población mundial no deja de crecer, la extensión de la tierra cultivable es siempre la misma (incluso, con los daños climáticos, algunos suelos pueden verse afectados y reducidos). Esto genera un cambio en el valor de la tierra la cual, de bien abundante, se ha convertido en bien escaso; ella se convierte en centro de atención y escenario de cambios económicos, sociales, culturales y hasta políticos. Los conflictos del gobierno de los Kirchner con el campo argentino en 2008 son un reflejo muy claro de esta nueva realidad.

Durante largos periodos de la historia, los terratenientes formaban un grupo privilegiado, que gozaba de rentas, en detrimento de trabajadores desheredados. En muchos países se produjo una captura del Estado por parte de los latifundistas, a fin de controlar el mercado interno; en su mentalidad rentista no se interesaban en promover la innovación, la inversión ni la modernización de sus tierras. Era más fácil y cómodo perpetuar sistemas tradicionales e ineficientes de producción. Y gracias al control de barreras arancelarias, esos latifundistas se reservaban el control oligopólico del mercado interno, al cual obligaban a adquirir sus productos caros y de deficiente calidad. Economías cerradas, nacionalismo económico, populismo, acuerdos oscuros entre gobiernos y terratenientes fueron las características de muchos países en buena parte del siglo XX. El costo lo pagaron los pueblos, sometidos al estancamiento, la frustración y la falta de horizonte. Era un círculo vicioso muy difícil de romper, por la cantidad y densidad de los intereses creados que sostenían este sistema. Era la época de agricultura rentista, con campos sin agrónomos.

La propuesta de Julio Menadier, detrás de sus modos diplomáticos, era una advertencia a los sectores del campo rentista de toda América Latina. Los llamó a reflexionar; les planteó la injusticia ética de la agricultura del privilegio. Señaló que ya se había terminado ese tiempo, y que era necesario abrirse a una nueva era, donde en el campo, el agrónomo debía posicionarse en el centro del tablero y adquirir más relevancia en la toma de decisiones que el patrón.

A Chile le costó casi un siglo entender y aplicar el mensaje de Menadier, hasta que por fin aceptó el reto. Como resultado, Chile se convirtió en una de las tres potencias productoras de fruta en América Latina, junto a Brasil y México lo cual resulta notable por las asimetrías de recursos y población. Chile tiene apenas 17 millones de habitantes, contra 200 de Brasil y 110 de México. En el campo territorial, la asimetría es todavía mayor. No

¹⁴³ Julio Menadier. "El capital de explotación de la agricultura nacional". Citado en: Robles, Claudio. "Julio Menadier: un ideólogo agrario en la esfera pública". Estudio preliminar de Menadier, *Julio. La agricultura y el progreso de Chile*. Santiago, PUC/ Camara de la Construcción, 2012, p. xxvi.

solo por el tamaño del territorio (8 millones de km² de Brasil contra 0,7 de Chile), sino por sus características: el 60% de la superficie chilena es montañosa y el 30% es el desierto más árido del mundo (Atacama). El suelo cultivable en Chile es sumamente escaso. Se requiere mucho trabajo e inversión para poder producir allí. Justamente, en este escenario, los fruticultores chilenos lograron abrirse camino, y colocar a su país a la altura de los gigantes de América Latina.

El mundo de la fruta y los frutales representa un singular desafío y sobre todo, una oportunidad muy especial para los países pequeños, con menos recursos. Ello implicaba un cambio cultural, que todavía se encuentra inconcluso.

Apéndice I

Artículos de fruticultura publicados por la Sociedad Nacional de Agricultura (1838-1933)

A. El agricultor (1838-1849)

1838

- "Necesidad y beneficio del arbolado". *El Agricultor* 1 (Santiago, octubre 1838): 23-25.
- Gay, Claudio. "Viaje científico, cuadro de la vegetación chilena". *El Agricultor* 2 (Santiago, diciembre 1838): 1-10.

1840

- "Método de hacer vinos". *El Agricultor* 9: (Santiago, febrero 1840): 1-15.
- "Algunas recetas para la conservación de frutas" *El Agricultor* 14 (Santiago, diciembre 1840): 13-15.

1841

- "Receta, para beneficiar la aceituna". *El Agricultor* 1 (Santiago, febrero 1841): 17
- "Aclimatación, sobre la piña que se llama de Lima". *El Agricultor* 2 (Santiago, abril 1841): 44-45.
- "Fisiología vegetal". *El Agricultor* 17 (Santiago, junio 1841): 62-63.
- Claudio Bouterlous. "Curiosidades acerca de la vid" *El Agricultor* 17 (Santiago, junio 1841): 64-65.
- "Nueces" *El Agricultor* 18 (Santiago, agosto 1841): 90.
- Mena, Marcos. "Método fácil y económico para conservar toda clase de alimentos". *El Agricultor* 19 (Santiago, octubre 1841): 122-123.
- Benavente, Diego José. "Discurso sobre los progresos de la agricultura en Chile". *El Agricultor* 20 (Santiago, diciembre 1841): 149-156.

1842

- "Horticultura, sobre la huerta en general". *El Agricultor* 21 (Santiago, febrero 1842): 176-181.
- "Modo de desinfectar los toneles viciados". *El Agricultor* 21 (Santiago, febrero 1842): 181-182.
- "Sobre el madi y su cultivo". *El Agricultor* 23 (Santiago, junio 1842): 234-235.
- "Sobre la dirección y conservación de los plantíos de árboles de sombra". *El Agricultor* 28 (Santiago, diciembre 1842): 49-54.

1843

- "Plantíos de árboles de sombra". *El Agricultor* 29 (Santiago, enero 1843): 62-67
- "Modo de criar prontamente árboles frutales". *El Agricultor* 29 (Santiago enero 1843): 70-71.
- "Modo de obtener sabores distintos en una misma fruta". *El Agricultor* 31 (Santiago, marzo 1843): 102.
- "Mal efecto de las hojas de vid o de parra en la leche de los animales". *El Agricultor* 31 (Santiago, marzo 1843): 105.

1846

- "Del olivo". *El Agricultor* 53 (Santiago, enero 1846): 9-11.
- "Del olivo". *El Agricultor* 55 (Santiago, marzo 1846): 4-8.
- "Del olivo". *El Agricultor* 57 (Santiago, mayo 1846): 3-7.
- "Modo de conservar las uvas". *El Agricultor* 58 (Santiago, junio 1846): 7.
- "Del olivo", *El Agricultor* 60 (Santiago, agosto 1846): 3-8.
- "Del olivo". *El Agricultor* 64 (Santiago, diciembre 1846): 13-19

1847

- "Enfermedades del olivo". *El Agricultor* 65 (Santiago, enero 1847): 30- 33
- "El almendro". *El Agricultor* 71 (Santiago, agosto 1847): 244-246
- Lellis, D. C. "Método seguro de conservar la fruta de un año para otro" (copiado de una gaceta alemana). *El Agricultor* 71 (Santiago, agosto 1847): 256.
- Mr. Coxe. "Plantación y cultivo de huertos de árboles frutales". *El Agricultor* 73 (Santiago, octubre, noviembre y diciembre 1847): 311-315.

1848

- "De las viñas". *El Agricultor* 74 (Santiago, enero, febrero, marzo, abril y mayo 1848): 376-377.
- "De las plantas fructíferas". *El Agricultor* 74 (Santiago, enero, febrero, marzo, abril y mayo 1848): 377-379.
- Sada, Luis de. "Disertación agrícola-botánica presentada a la Sociedad Chilena de Agricultura y Beneficencia". *El Agricultor* 74 (Santiago, mayo 1848).

1849

- "Nosología vegetal (Duraznos)". *El Agricultor* 78 (Santiago, enero y febrero 1849): 619-659.

B. El Mensajero de la Agricultura (1856-1861)

- Miquel, M. "La Quinta Normal de Agricultura, su estado actual y medios de mejorarlo". *El Mensajero de la Agricultura* (Santiago 1856).
- Vicuña Mackena, Benjamín. "Breve reseña de los progresos de la agricultura hasta nuestros días". *El Mensajero de la Agricultura* 1 (Santiago, octubre 1856): 19-25.
- Miquel, M. "La reforma más importante de la agricultura de Chile". *El Mensajero de la Agricultura* 1 (Santiago, octubre 1856): 26-29.
- Vicuña Mackena, Benjamín. "La Jardinería en Santiago". *El Mensajero de la Agricultura* 1 (Santiago, octubre 1856): 84-102.

C. Boletín de la Sociedad Nacional de Agricultura (1869-1933)

Volumen 1 (1869)

- Menadier, Julio. "Remedios caseros par el uso de los agricultores (extractado de periódicos agrícolas europeos)". *BSNA* 1 (1869) 8: 139-143.
- "Uso de azúcar para la conservación de frutos". *BSNA* 1 (1869) 8: 144
- "Abono para naranjos". *BSNA* 1 (1869) 8: 144-145.

Volumen2 (1870-1871)

- De Comiecourt. "Medio de destruir el pulgón lanífero en los manzanos". *BSNA* 2 (1870) 3: 50-51.
- "Poda de los perales en pirámide". *BSNA* 2 (1871) 17: 292-293.
- "El naranjillo". *BSNA* 2 (1871) 20: 353.

Volumen4 (1872)

- Dávila Larraín, Benjamín. "Apuntes sobre las plantaciones publicas de Santiago". *BSNA* 4 (1872) 3: 60-77.

Volumen 5 (1874)

- "Almanaque agrícola, trabajos del mes de abril". *BSNA* 5 (1874) 12: 257-263.
- "Almanaque agrícola, trabajos del mes de mayo". *BSNA* 5 (1874) 15: 313-317.
- "Almanaque agrícola, trabajos del mes de junio". *BSNA* 5 (1874) 16: 341-345.
- "La Hacienda de San Isidro". *BSNA* 5 (1874) 17: 352-358.
- "Informe sobre la agricultura nacional". *BSNA* 5 (1874) 17: 381-284; 19: 414-416.
- "Almanaque agrícola, trabajos del mes de agosto". *BSNA* 5 (1874) 20: 433-439.

Volumen 6 (1874-1875)

- "El Olivo". *BSNA* 6 (1874) 1: 11-14; 2: 25-28.
- "Distribución de un terreno destinado para plantel". *BSNA* 6 (1874) 3: 45-46.
- "Conservación de las uvas". *BSNA* 6 (1875) 12: 321-322.
- "Dos cosechas anuales de frutillas". *BSNA* 6 (1875) 12: 335-336

Volumen 7 (1875-1876)

- Le Feuvre, René. "Peste de los manzanos". *BSNA* 7 (1875) 3: 63-64
- "El uso de las frutas". *BSNA* 7 (1876) 6: 142-144.
- Bontard, Aimé. "La agricultura en Francia". *BSNA* 7 (1876) 8: 160-165; 9: 169-173; 10: 202-207.
- "Estudios comparativos sobre la agricultura en Francia y en Chile". *BSNA* 7 (1876) 13: 265-268; 14: 293-296.
- "El naranjo". *BSNA* 7 (1876) 13: 271-276.
- Le Feubre, René. "El OidiumTuckeri". *BSNA* 7 (1876) 14: 285-293.
- "Cultivo en una hacienda modelo". *BSNA* 7 (1876) 19: 397-398.
- "Explotación de un fundo modelo de Alemania". *BSNA* 7 (1876) 20: 507-510.

Volumen 8 (1876-1877)

- "La huerta". *BSNA* 8 (1876): 1: 7-9; 2: 34-36; 3: 49-51; 4: 72-74; 5: 99-103.
- Pérez, Juan José. "Enfermedad de los naranjos". *BSNA* 8 (1876) 2: 30
- "La contabilidad agrícola de la hacienda de Arquen". *BSNA* 8 (1877) 13: 240-248.
- "Los derechos sobre las bebidas fermentadas". *BSNA* 7 (1877) 20: 379-380.

Volumen 9 (1877-1878)

- "Las frutas" *BSNA* 9 (1877) 5: 94-96.
- "Apuntes hortícolas (la conservación de las frutas)". *BSNA* 9 (1878) 8: 153-155.
- "La fabricación de la chicha de manzana, etc.". *BSNA* 9 (1878) 8: 159- 161.
- "Vino seco de naranjas". *BSNA* 9 (1878) 9: 175-177.
- Vicuña Mackenna, Benjamín. "Producción y aprovechamiento de las frutas en California". *BSNA* 9 (1878) 11: 218-224.
- "Plantaciones de árboles frutales en los caminos". *BSNA* 9 (1878) 11: 211
- Joigneaux, Mr. "La fructificación de los árboles frutales". *BSNA* 9 (1878) 12: 252.
- "Crónica agrícola". *BSNA* 9 (1878) 14: 269-272.

Volumen 11 (1880)

- Menadier, Julio. "El castaño dulce". *BSNA* 11 (1880) 13: 257-260.
- "Andalucía (su agricultura y sus vinos)". *BSNA* 11 (1880) 17: 384-388.

Volumen 12 (1881)

- "La Antracnosis". *BBSNA* 12 (1881) 19: 374- 375.

Volumen 13 (1881)

- Philippi, Federico. "La peste de los perales". *BSNA* 13 (1881) 4: 81.
- "Las enfermedades del naranjo". *BSNA* 13 (1882) 10: 199-200.
- "Las cuelgas de uva de Gijona". *B BSNA* 13 (1882) 13: 259.

Volumen 14 (1882)

- "El olivo americano". *BSNA* 14 (1882) 1: 19-21.
- Cerda, Juan. "Frutas secas". *BSNA* 14 (1882) 2: 36-37.
- "Conservación de las naranjas en arena seca". *BSNA* 14 (1883) 7: 159.
- "Ensayos de semillas, granos, frutas, etc.". *BSNA* 14 (1883) 7: 159-160.
- "El castaño". *BSNA* 14 (1883) 15: 328.
- "Los árboles de espino en Italia". *BSNA* 14 (1883) 15: 328.
- "La poda del olivo". *BSNA* 14 (1883) 16: 341.
- "Desbrotar árboles frutales". *BSNA* 14 (1883) 21: 455.
- "Conservación de frutas y legumbres". *BSNA* 14 (1883) 21: 455.

Volumen 15 (1883-1884)

- "La conservación de las frutas". *BSNA* 15 (1883) 15: 120-121.
- "El análisis de las naranjas". *BSNA* 15 (1884) 6: 142.
- "Las enfermedades del peral y el naranjo". *BSNA* 15 (1884) 7: 161-162.
- "Cultivo de los árboles frutales en vasijas". *BSNA* 15 (1884) 9: 198.
- Philippi, Federico. "Una nueva enfermedad de la parra y una enfermedad de los árboles frutales". *BSNA* 15 (1884) 11: 225-228.
- Menadier, Julio. "Las pasas de California". *BSNA* 15 (1884) 13: 268-270.
- "Cultivo de higueras en California". *BSNA* 15 (1884) 21: 473.

Volumen 16 (1884)

- "Uvas heladas". *BSNA* 16 (1884) 8:166.
- "El melón y la sandía". *BSNA* 16 (1884) 8:166 – 167.
- Menadier, Julio. "La materia colorante en la uva y el vino". *BSNA* 16 (1884) 8:167-169
- Skawinsky, Pablo. "Tratamiento de la Antracnosa". *BSNA* 16 (1884) 15: 309-310
- "La edad de algunos castaños célebres". *BSNA* 16 (1884) 17: 358-359
- "La goma en los árboles frutales". *BSNA* 16 (1884) 17: 359
- Miers Cox, Nathan. "Una enfermedad nueva de la parra". *BSNA* 16 (1884) 18: 376-377
- Menadier, Julio. "Insectos y enfermedades que atacan al olivo". *BSNA* 16 (1884) 24:509-510.

Volumen 17 (1885)

- "El Peral". *BSNA* 17 (1885) 25-26.
- Menadier, Julio. "Prohibición de vinos enyesados en Argentina". *BSNA* 17 (1885) 3:65-66.
- Menadier, Julio, "Revista vinícola". *BSNA* 16 (1885) 3: 69-72.
- "Las manzanas". *BSNA* 17 (1885) 4:103.

- Menadier, Julio. "La higuera". *BSNA* 17 (1885) 12: 264-268.
- Miers Cox, Nathan. "Pestes de los árboles". *BSNA* 17 (1885) 19: 420-421.
- "El almendro". *BSNA* 17 (1885) 22: 501-503.

Volumen 18 (1886-1887)

- "El almendro; sus variedades; su cultivo; su utilización". *BSNA* 18 (1886) 5 y 6: 162-169.
- Caruso, G. "El abono en los olivos". *BSNA* 18 (1887) 8: 234-237.
- Billa, Juan. "Observaciones agrícolas en España". *BSNA* 18 (1887) 9: 261-264.
- Cogneaux, H. "La uva de mesa, su cosecha y conservación". *BSNA* 18 (1887) 10: 297-301.
- Dubois, Jorge. "La piña, su multiplicación y cultivo". *BSNA* 18 (1887) 12: 360-364.
- Cogneaux, Th. "El pulgón lanijero: peste de los manzanos". *BSNA* 18 (1887) 15: 466-471.
- Lecoqc, E. "Fabricación de la cidra en Suiza". *BSNA* 18 (1887) 18: 583-585.
- Schneider, Teodoro. "Cultivo y enfermedades del olivo". *BSNA* 18 (1887) 20: 661-666; 21: 680.
- "Preparación de los higos secos". *BSNA* 18 (1887) 21: 690-697.

Volumen 19 (1888)

- "La destilación de las frutas y la fabricación del aguardiente". *BSNA* 19 (1888) 7: 235-239.
- Dubois, G. "Blanco del manzano". *BSNA* 19 (1888) 14: 552-553.
- Dubois G. "Manchas en los perales". *BSNA* 19 (1888) 17: 509-513.
- Dubois, Jorge. "Poda de los árboles frutales". *BSNA* 19 (1888) 19: 576-579.
- Dubois, Jorge. "Poda del durazno". *BSNA* 19 (1888) 20: 618-623.
- Le Feuvre, René. "Poda del peral y del manzano". *BSNA* 19 (1888) 21: 667-671.
- Rodríguez, Simón. "La peste de los naranjos en Quillota". *BSNA* 19 (1888) 24: 792-795; 27: 910-915.
- Rodríguez, Tirso. "Nueva peste en los manzanos". *BSNA* 20 (1889) 5: 186-188.
- Hasse, Juan. "El durazno". *BSNA* 20 (1889) 9: 337-338.
- B. C. "Poda de los árboles frutales y principios generales en que se funda". *BSNA* 20 (1889) 14: 538-544.

Volumen 23 (1892)

- Le Feuvre, René. "La industria de las pasas en Chile". *BSNA* 23 (1892) 17 y 18: 597-607.
- Wagner, P. "Empleo de los abonos químicos en el cultivo de los árboles frutales, de las legumbres y de las flores". *BSNA* 23 (1892) 21 y 22: 656-662.

Volumen 25 (1894)

- E. "El alcornoque". *BSNA* 25 (1894) 4: 136-138.
- Yuste, P. "Aplicación de los abonos químicos en la arboricultura frutal". *BSNA* 25 (1894) 7: 248-250.
- Bissieres, Pedro. "Arboricultura". *BSNA* 25 (1894) 9: 333-336.
- Dubois, G. "La arboricultura en Chile". *BSNA* 25 (1894) 15: 550-554.
- Goula, Barnig. "Fabricación de la sidra". *BSNA* 25 (1894) 17: 627-629.

Volumen 26 (1895)

- Philippi, Federico, "Informe sobre las enfermedades de los viñedos de Talca y Quirihue". *BSNA* 26 (1895) 1: 27-30
- "Los vinos en California". *BSNA* 26 (1895) 3:77-80
- Rodríguez, Santos, "Azuframiento de la vid contra el oídium". *BSNA* 26 (1895) 3:81-86.
- "La vid como remedio". *BSNA* 26 (1895) 7:178.
- "Multiplicación del olivo por semilla". *BSNA* 26 (1895) 7:179-180
- "Productos modernos empleados en vinicultura". *BSNA* 26 (1895) 7:180-182.
- "Abono para los árboles frutales". *BSNA* 26 (1895) 7: 190
- Gastine, G. "Acción del sulfato de hierro sobre la clorosis de las viñas". *BSNA* 26 (1895) 8: 225-227.
- "Deshojamiento de la vid". *BSNA* 26 (1895)10: 283-284.
- "Valor higiénico de la manzana". *BSNA* 26 (1895) 10: 284.
- Despeisis, J. A. "Tratamiento del vino en la bodega". *BSNA* 26 (1895) 15:459-466.
- Heirell, E. "Los abonos verdes en el viñedo". *BSNA* 26 (1895) 16: 529-532.
- J.A.D., "El azufre". *BSNA* 26 (1895) 16: 532-536.
- Gaudot, G. "El injerto de la viña en escudo". *BSNA* 26(1895)16: 538-540.
- "Plantación de los árboles". *BSNA* 26 (1895) 19: 618 - 619
- "Reblandecimiento de las ramas de los árboles frutales por la nutrición forzada". *BSNA* 26 (1895) 19: 629 - 630

Volumen 27 (1896)

- J.B.R. "El almendro". *BSNA* 27 (1896) 3: 73-75.
- Gaudot, G. "Una nueva variedad de durazno". *BSNA* 27 (1896) 7: 196-198.
- De Hidalgo Tablada, J. "Cultivo del olivo". *BSNA* 27 (1896) 8: 221-231; 9: 255-261.
- Navarro Soler, D. "Cultivo del almendro". *BSNA* 27 (1896) 9: 262-271.
- Girardi, J. "El cultivo del olivo". *BSNA* 27 (1896) 11: 362-373.
- Heuzé, Gustavo. "El limonero". *BSNA* 27 (1896) 13: 385-391.
- Jordana y Morera, R. "El castaño". *BSNA* 27 (1896) 20: 616-623.
- Duran C., Horacio. "El olivo en Chile". *BSNA* 27 (1896) 20: 654-660.
- Duran C., Horacio. "El almendro". *BSNA* 27 (1896) 20: 682-687.
- Duran C., Horacio. "El nogal común". *BSNA* 27 (1896) 23: 724-729.

Volumen 28 (1897)

- Duran, Horacio "El ciruelo". *BSNA* 26 (1897) 1:8-17.
- Desmoulins, A.M., "Vinosblancos de uvas negras". *BSNA* 26 (1897) 1: 18-19.
- "Sistema rassiguiet contra la clorosis de la viña". *BSNA* 26 (1897) 2: 42-43.
- "Contra los musgos y los gusanos de los árboles frutales". *BSNA* 26 (1897) 2: 43.

Volumen 29 (1898)

- Donreca. "Cultivo del castaño". *BSNA* 29 (1898) 3: 77-80.
- Bissiers, P. "Desecación de las frutas". *BSNA* 19 (1898) 5: 147-149.

- Izquierdo, Salvador. "Arboricultura frutal y su aplicación a la industria de las frutas secas en Chile". *BSNA* 29 (1898) 8: 236-245; 10: 303-310; 11: 328-332.

Volumen 30 (1899)

- Lavergne, Gastón. "Una enfermedad de los nogales". *BSNA* 30 (1899) 4: 73-74.
- Navarro, Soler, V. "Cultivo del naranjo". *BSNA* 30 (1899) 16: 282-286; 17: 294-300; 18: 315-320.
- Pinart, A. L. "El cultivo del plátano". *BSNA* 30 (1899) 21: 381-385; 29: 399-403.
- "El nogal de racimos". *BSNA* 30 (1899) 23: 427-429.
- Ramos Montero, Alfredo. "El pulgón laníjero de los manzanos". *BSNA* 30 (1899) 51: 927-929.

Volumen 31 (1900)

- "El cultivo del olivo". *BSNA* 31 (1900) 11: 200-205; 12: 222-225; 13: 235-239; 14: 254-258; 15: 282-284; 16: 301-306; 17: 326-328.
- Durán C., Horacio. "El cerezo". *BSNA* 31 (1900) 13: 244-249.
- Durán C., Horacio. "El damasco". *BSNA* 31 (1900) 14: 262-267.
- Durán C. Horacio. "La tuna". *BSNA* 31 (1900) 19: 366-371.
- Duran C., Horacio. "El membrillo". *BSNA* 31 (1900) 20: 402-407.
- Guepin, Henri. "Plantación del manzano". *BSNA* 31 (1900) 21: 431-436.
- Echeverría, Cazotte, Carlos. "Arboricultura". *BSNA* 31 (1900) 24: 530-532.
- De Brevans, J. "Conservación de las frutas por el método Appert". *BSNA* 31 (1900) 30: 661-664.
- "Sidra sin alcohol". *BSNA* 31 (1900) 37: 823-826.

Volumen 32 (1901)

- "Fecundación de los árboles frutales". *BSNA* 32 (1901) 9: 190-191.
- "La peste de los nogales". *BSNA* 32 (1901) 18: 346-347.
- Lavergne, Gastón. "Las enfermedades del nogal". *BSNA* 32 (1901) 26:M 512-515; 27: 530-531; 28: 551-556; 45: 946-949.

Volumen 33 (1902)

- "Preservación y preparación de aceitunas". *BSNA* 33 (1902) 21: 550-551.
- "¿Con que fin injertamos nuestros árboles frutales?". *BSNA* 33 (1902) 22: 571-574.
- "Reglas generales para podar árboles frutales". *BSNA* 33 (1902) 27: 676
- Schneider, Teodoro. "El gusano del manzano". *BSNA* 33 (1902) 30: 745-750.
- Schneider, Teodoro. "Estudio de la enfermedad de los nogales en California". *BSNA* 33 (1902) 32: 764-765.
- "Incisiones y anillos practicados para aumentar el rendimiento de árboles frutales". *BSNA* 33 (1902) 36: 845-846.
- "Exportación de fruta seca". *BSNA*. 33 (1902) 43: 958.

Volumen 34 (1903)

- Schneider, Teodoro, "La enfermedad de los nogales". *BSNA* 34 (1903) 16:263-264 Comenta experiencia en California; propone tratar con sulfato de cobre; logran menos frutos enfermos
- Schneider, Teodoro, "La enfermedad del nogal". *BSNA* 26 (1903) 21: 335 -338
- Schneider, Teodoro. "La peste de los nogales". *BSNA* 34 (1903) 49:833- 835
- Lavergnes, Gastón, "A propósito de la enfermedad de los nogales". *BSNA* 34 (1903) 21: 334 - 335
- "Manzanas en frigoríferos". *BSNA* 34 (1903) 44: 746 - 747
- "Progresos de la arboricultura frutal en la Argentina". *BSNA* 34 (1903) 52: 881-882
- "Fabricación en pequeño de jugo infermentado de uva". *BSNA* 52 (1903) 52: 883-884.

Volumen 35 (1904)

- "Usos del limón". *BSNA* 35 (1904) 3: 42-44; 4: 58-60; 5: 70-72.
- Schneider, Teodoro. "La industria de la fruta seca". *BSNA* 35 (1904) 10: 139-141.
- Schneider, Teodoro. "La cosecha y comercio de nueces". *BSNA* 35 (1904) 16: 244-245.
- "Notas de arboricultura". *BSNA* 35 (1904) 25: 413-414.
- "Plantación de árboles frutales". *BSNA* 35 (1904) 26: 429-431.
- "Producción de ciruela seca en Francia". *BSNA* 35 (1904) 39: 668-669.
- "Mercados para fruta en conserva y seca". *BSNA* 35 (1904) 40: 697.
- "El olivo en España". *BSNA* 35 (1904) 41: 705-707.
- "Fabricación de aceite de oliva". *BSNA* 35 (1904) 46: 814-815.
- "Sobre arboricultura y horticultura". *BSNA* 35 (1904) 50: 900-901.

Volumen 36 (1905)

- Lavergne, Gastón. "El chancro del manzano y del peral". *BSNA* 36 (1905) 11: 179-183.
- Schneider, Teodoro. "El porvenir de la arboricultura frutal en Chile". *BSNA* 36 (1905) 21: 344-346.
- "La preparación de aceitunas". *BSNA* 36 (1905) 25: 434-436.
- Schneider, Teodoro. "Porvenir del cultivo del olivo en Chile". *BSNA* 36 (1905) 28: 495-497.
- Vera, Vicente. "Preparación de la pulpa de frutas en Francia". *BSNA* 36 (1905) 28: 498-500.
- Ortúzar, Adolfo. "Frutas y legumbres". *BSNA* 36 (1905) 30: 555-557.
- "El cultivo del olivo en California". *BSNA* 36 (1905) 35: 659.
- Schneider, Teodoro. "Notas sobre arboricultura: la nuez pecan". *BSNA* 36 (1905) 43: 819- 820.
- "Notas sobre arboricultura: una nueva variedad de ciruela". *BSNA* 36 (1905) 44: 842-843.
- Schneider, Teodoro. "La avellana o nuez australiana". *BSNA* 36 (1905) 51: 972-973.

Volumen 37 (1906)

- Latiere, H. "El olivo y la industria del aceite". *BSNA* 37 (1906) 16: 297-300.
- Moillefert, P. "El cultivo del nogal". *BSNA* 37 (1906) 30: 720-722.
- "La peste de los manzanos". *BSNA* 37 (1906) 30: 723-732.
- "El cultivo del olivo". *BSNA* 37 (1906) 32: 840-841.

Volumen 39 (1908)

- "Cultivo y beneficio del olivo o aceituno". *BSNA* 39 (1908) 4: 221-223.
- "Conservación de frutas por medio del ázoe". *BSNA* 39 (1908) 4: 207-208.
- Besoain C., Abdón. "Enfermedades de los árboles frutales". *BSNA* 39 (1908) 9: 562-565.

Volumen 40 (1909)

- "El aguardiente de tuna". *BSNA* 40 (1909) 5: 267-268.
- Barros Luco, Ramón y Guzmán E. "Exportación de frutas chilenas". *BSNA* 40 (1909) 5: 277- 279.
- "Sobre el cultivo de árboles frutales". *BSNA* 40 (1909) 12: 753-758.

Volumen 41 (1910)

- "Arboricultura". *BSNA* 41 (1910) 1: 24-25.
- "Una enfermedad en los nogales". *BSNA* 41 (1910) 1: 29; 4: 218-221.
- "Vino de naranjas". *BSNA* 41 (1910) 2: 74-75.
- "El abono de frutales citrus". *BSNA* 41 (1910) 3: 170-174.
- "Trasplante de árboles frutales". *BSNA* 41 (1910) 5: 274-275.
- Le Feuvre, René. "Crónica agrícola. Industria de las Ciruelas-Pasas en Chile". *BSNA* 41 (1910) 6: 332-333.
- "Tratamiento de los árboles frutales durante el invierno". *BSNA* 41 (1910) 7: 432-436.
- "El naranjo. Sus variedades cultivos y usos". *BSNA* 41 (1910) 9: 556-558.
- "El limonero. Sus variedades y cultivo". *BSNA* 41 (1910) 9: 567-568.

Volumen 42 (1911)

- Cruchaga, Ismael. "Naranja y limonero". *BSNA* 42 (1911) 5: 305-306.
- Camacho, C. "Sobre prohibición de importación, de árboles frutales y forestales, sarmientos de vid plantas vivas en general y frutas frescas". *BSNA* 42 (1911) 8: 508-510.
- "Conservación de frutas al estado fresco". *BSNA* 42 (1911) 9: 566-568.
- "Conservación de frutas". *BSNA* 42 (1911) 11: 689-690.
- Gajón, Mariano. "Arboricultura". *BSNA* 42 (1911) 12: 772-775.

Volumen 43 (1912)

- Vera, Vicente. "Conservación de frutas". *BSNA* 43 (1912) 2: 110-113.

Volumen 44 (1913)

- Moiglefert, P. "Cultivo del nogal". *BSNA* 44 (1913) 1: 56-60.
- Echeverría Cazotte, Luis. "Sección de Vinicultura. Consideraciones generales sobre la vendimia". *BSNA* 44 (1913) 2: 74-83

Volumen 45 (1914)

- "Importancia de la arboricultura frutal". *BSNA* 45 (1914) 2: 98-101.
- "Destrucción del pulgón lanijero del manzano". *BSNA* 45 (1914) 2: 112-114.
- Opazo, Roberto. "Cartilla práctica sobre las enfermedades de árboles y cultivos, causadas por insectos y animales. Remedios". *BSNA* 45 (1914) 7: 418-435; 8: 476-492; 9: 522-545.
- Figueroa, Julio. "Las plagas de la agricultura. Exanthema de los naranjos". *BSNA* 45 (1914) 8: 492-495.
- Echeverría Cazotte, "Luis. Fabricación de vinos y licores". *BSNA* 45 (1914): 2

Volumen 46 (1915)

- "La fruticultura en Australia". *BSNA* 46 (1915) 2: 86-95.
- Jiménez, Juan. "Una nueva variedad de Mamonero o Papayo". *BSNA* 46 (1915) 3: 147-149.
- "Los cultivos extensivos en España". *BSNA* 46 (1915) 9: 524-532.
- "Estudio sobre la variación en la manzana". *BSNA* 46 (1915) 12: 735-738.

Volumen 53 (1922)

- Merino, Arturo. "Plantación de árboles frutales". *BSNA* 53 (1922) 2: 63-66.
- Dubois, P. "Conservas de frutas". *BSNA* 53 (1922) 3: 112-114.
- Fernández, Luis. "Expectativas para el comercio y exportación de frutas frescas". *BSNA* 53 (1922) 3: 114-118.
- J.M.A. "Qué variedades de árboles frutales debemos cultivar de preferencia". *BSNA* 53 (1922) 6: 301-306.
- J.M.A. "Cómo se deben plantar los árboles frutales". *BSNA* 53 (1922) 6: 306-312.
- J.M.A. "Poda del durazno". *BSNA* 53 (1922) 6: 312-317.
- J.M.A. "Desinfección invernal de nuestros árboles frutales por medio del polisulfuro de calcio". *BSNA* 53 (1922) 6: 317-321.
- Bisquerdt, José Tiburcio. "Variedades de manzanos que más nos conviene cultivar. Regiones más apropiadas, etc.". *BSNA* 53 (1922) 7: 400-402.
- Bisquerdt, José Tiburcio. "Variedades de naranjos que más nos conviene cultivar. Regiones más apropiadas, etc.". *BSNA* 53 (1922) 7: 400-407.
- Bealz, H. A. "Poda del manzano y del peral". *BSNA* 53 (1922) 8: 491-496.
- Riesle, Roberto. "El gusano de la manzana". *BSNA* 53 (1922) 9: 581-584.
- Beals, H. A. "Poda del olivo". *BSNA* 53 (1922) 9: 588-590.
- Beals, H. A. "El naranjo dulce". *BSNA* 53 (1922) 11: 737-740.
- Riesle, Roberto. "El chape del cerezo". *BSNA* 53 (1922) 11: 740-742.
- Beals, H. A. "El olivo". *BSNA* 53 (1922) 12: 823-828.

Volumen 54 (1923)

- "Nueva poda para árboles frutales". *BSNA* 54 (1923) 1: 1-8.
- "Qué frutas se pueden exportar frescas a Estados Unidos". *BSNA* 54 (1923) 2: 66-71.
- A.W. "La guarda de peras y manzanas. Construcciones especiales donde se efectúa". *BSNA* 54 (1923) 3: 129-133.

- A.W. "La producción de nueces este año. Injertación del nogal". *BSNA* 54 (1923) 3: 133-134.
- "Poda de árboles frutales jóvenes de hoja caduca". *BSNA* 54 (1923) 3: 134-140.
- R. "Exposiciones regionales de fruticultura". *BSNA* 54 (1923) 5: 241-243.
- Acuña, Benjamín. "Injertación para transformar los árboles que dan fruta de mala calidad". *BSNA* 54 (1923) 5: 260-261.
- Barriga Errázuriz, Jorge. "Un peligro para la importación de frutas chilenas a Francia. La competencia argentina". *BSNA* 54 (1923) 7: 415-417.
- Bisquertt, José Tiburcio. "El limón (*citrus limonum*)". *BSNA* 54 (1923) 10: 593-598.
- Riesle, Roberto. "El gusano de la manzana, de la pera y del membrillo. Manera de combatir la carpocapsa". *BSNA* 54 (1923) 10: 598-601.
- Bisquertt, José Tiburcio. "Variedades de árboles frutales más recomendables para su cultivo en el país". *BSNA* 54 (1923) 11: 661-669.
- Riesle, Roberto. "Los tratamientos contra las enfermedades del nogal". *BSNA* 54 (1923) 11: 669-674.

Volumen 55 (1924)

- Bisquertt, José Tiburcio. "Arboricultura frutal". *BSNA* 55 (1924) 1: 20-26.
- Riesle, Roberto. "Algunas enfermedades no parasitarias de los árboles frutales". *BSNA* 55 (1924) 1: 27-29.
- Bisquertt, José Tiburcio. "El ciruelo para la fabricación de pasas". *BSNA* 55 (1924) 2: 100-107.
- Valdivia, Vicente. "La fruticultura en Chile". *BSNA* 55 (1924) 2: 110-111.
- Bisquertt, José T., "Comentarios sobre la primera exposición frutícola de la provincia de Cuyo, celebrada en Mendoza del 9 al 16 de marzo del presente año". *BSNA* 55 (1924) 4: 226-233.
- "El papayo y la papaina". *BSNA* 55 (1924) 5: 280-281
- Bisquertt, José T., "Elección de los árboles frutales destinados a las plantaciones industriales". *BSNA* 55 (1924) 6: 334-340.

Volumen 57 (1925)

- Canu, Gastón. "La concentración de los mostos". *BSNA* 57 (1925) 1: 14-16.

Volumen 58 (1926)

- Jacob, H.E. "La cosecha de la uva y su embalaje". *BSNA* 58 (1926) 3: 138-142.
- "El comercio de fruta de exportación". *BSNA* 58 (1926) 4: 210-215.
- "Fábrica de conservas del servicio de arboricultura y fruticultura". *BSNA* 58 (1926) 5: 297-300.
- "La poda de los frutales". *BSNA* 58 (1926) 7: 454-460
- Capdeville, César. "Las enfermedades del nogal". *BSNA* 58 (1926) 9: 595-597.
- Videla, Ricardo, "Auge de la fruticultura argentina en los mercados extranjeros". *BSNA* 58 (1926) 11: 751-754.
- Mathei, Adolfo. "La fertilización de los huertos frutales". *BSNA* 58 (1926) 11: 757-759.

Volumen 59 (1927)

- "El cultivo del nogal". *BSNA* 59 (1927) 3: 140-147.
- Acuña, Benjamín. "La Gomosis del limón y de los demás arboles de espina". *BSNA* 59 (1927) 5: 259-260.
- Torres Gómez, Manuel. "El olivo en la zona de Cuyo". *BSNA* 59 (1927) 5: 267-276.
- Croce, J. M. "Desecación de frutas al sol". *BSNA* 59 (1927) 5: 274-279.
- Bisquertt, José T. "Las plantaciones de manzanos ante las exigencias del mercado frutícola". *BSNA* 59 (1927) 7: 375-382.
- "La clorosis en los árboles frutales y en la vid" *BSNA* 59 (1927) 7: 413-416.

Volumen 60 (1928)

- Ilisch, Walter. "Inyecciones protectoras y curativas para los árboles". *BSNA* 60 (1928) 1: 12-13.
- "Preparación de manzanas para el mercado". *BSNA* 60 (1928) 2: 106-113.
- Camacho, C. "Enfermedad roja de la vid". *BSNA* 60 (1928) 3: 165-166.
- Acuña, Benjamín. "Plantaciones de árboles frutales". *BSNA* 60 (1928) 5: 282-290.
- Acuña, Benjamín. "Cuidados de la época en los árboles frutales". *BSNA* 60 (1928) 5: 289-290.
- Grünberg, Isaac. "Experiencia sobre poda de diferentes variedades de perales". *BSNA* 60 (1928) 6: 366-374.
- Taylor, R. H. y Phil, G.L. "Algo sobre el almendro y su poda". *BSNA* 60 (1928) 6: 424-428.
- "Transformación de viñas en parrales de uva de mesa". *BSNA* 60 (1928) 9: 591-595.

Volumen 61 (1929)

- Canu, Gastón. "Es preciso fomentar investigación enológicas". *BSNA* 61 (1929) 1: 39-41.
- Croce, Francisco. "Uvas de alta fantasía". *BSNA* 61 (1929) 1: 42-45.
- Videla, Ricardo. "El empaque de uvas para exportación". *BSNA* 61 (1929) 1: 45-49.
- "¿Por qué no fructifican algunos árboles?". *BSNA* 61 (1929) 2: 92-93.
- "Tratamiento a que deben someterse las uvas que viajan". *BSNA* 61 (1929) 2: 94-95.
- Silva Barrios, Félix. "La destrucción de las cochinillas y *aspidiotus perniciosus* en los citrus". *BSNA* 61 (1929) 3: 147-148.
- Ariztía, Guillermo. "Los abonos en el naranjo". *BSNA* 61 (1929) 5: 282-287.

Volumen 62 (1930)

- Videla, Ricardo. "Desecación casera de duraznos". *BSNA* 62 (1930) 1: 7-11.
- Rojas, Francisco. "El olivo fuente de riqueza para los países que lo cultivan". *BSNA* 62 (1930) 2: 79-83.
- Videla, Ricardo. "La industria de las pasas en California". *BSNA* 62 (1930) 3: 161-166.
- Croce, Francisco. "El jarabe de uva como sub-producto de la industria vinícola". *BSNA* 62 (1930) 3: 166-169.
- Bastidas, Luis, "La fruticultura en BíoBío: la reciente exposición frutícola verificada en Angol". *BSNA* 62 (1930) 5: 283-286.

- Bastidas, Luis, "El cultivo del naranjo y condiciones que requiere su explotación industrial". *BSNA* 62 (1930) 6: 351-353.
- "El cultivo del ciruelo y la industria de las ciruelas secas". *BSNA* 62 (1930) 10: 645-652.
- Canu, Gastón. "La amarra rápida de la vid". *BSNA* 62 (1930) 12: 801-802.

Volumen 63 (1931)

- Canu, Guillermo. "Uso de los lagares en vendimia". *BSNA* 63 (1931) 3: 163-164.
- González, Delfín. "El cultivo del peral en huertos industriales". *BSNA* 63 (1931) 2: 91-93.
- Bastidas, Luis. "Importancia industrial del olivo. Su cultivo en Chile". *BSNA* 63 (1931) 3: 171-179; 4: 222-230; 5: 253-257.
- Croce, Francisco. "Nociones sobre poda del durazno". *BSNA* 63 (1931) 6: 316-317.
- Croce, Francisco. "Nociones sobre poda del damasco". *BBSNA* 63 (1931) 6: 317-318.
- Croce, Francisco. "Nociones sobre poda del ciruelo". *BSNA* 63 (1931) 7: 360-361.
- Croce, Francisco. "Nociones sobre poda del cerezo". *BSNA* 63 (1931) 7: 361-362.
- Croce, Francisco. "Nociones sobre poda del manzano". *BSNA* 63 (1931) 7: 362-363.

Volumen 64 (1932)

- Bastidas, Luis. "La explotación industrial del cerezo". *BSNA* 64 (1932) 2: 61-66.
- Izquierdo, Salvador. "La conquista de un gran progreso para la industria de la desecación de frutas". *BSNA* 64 (1932) 3: 166-168

Volumen 65 (1933)

- "El Primero Congreso Nacional del Vino". *BSNA* 65 (1933) 1: 23-26.
- Cox, Tomás. "¿Conviene una limitación de plantaciones, como medida preventiva de nuevas crisis de la industria vitícola?". *BSNA* 65 (1933) 3: 90-103.

Apéndice II

Producción y exportaciones de fruta chilena por grupos (pomáceas, carozos, cítricos, nueces y otros) (1975-2012)

Dentro del proceso general de la fruticultura chilena, el avance no fue homogéneo. Por el contrario, se registraron diferencias relevantes entre las distintas especies y grupos de éstas. Los distintos condicionamientos comerciales, tecnológicos, culturales y naturales, contribuyeron a diferenciar los itinerarios de unos y otros. Conviene examinar las principales características del recorrido de cada una de ellos.

Carozos

Dentro de este grupo se encuentran los duraznos, damascos, cerezas y ciruelas. La especie más dinámica en estos últimos años es la cereza, cuyas exportaciones llegaron a U\$S 339 millones en 2011, equivalentes al 55% del total de los carozos ese año. La cereza experimentó un incremento paulatino desde 1998, con excepción del período 2008-2009. En segundo lugar, los duraznos se posicionaron con exportaciones totales del período por U\$S 1.454 millones, equivalentes al 31% del total. Las ciruelas se exportaron por un valor de U\$S 1.363 millones equivalentes al 29% del total de este grupo. El resto de las especies exportó por U\$S 111 millones. En este último subgrupo destacan las guindas, que recién han sido comenzadas a exportar. También durante este último año, el grupo de los carozos ha reportado las mayores ganancias al país. Chile se convirtió en el primer exportador mundial de ciruelas frescas y el quinto de duraznos y nectarines¹⁴⁴.

Aunque su valor de exportación es el más alto del grupo, ello no se traduce en peso neto. En este caso, son los duraznos los que presentan el mayor volumen exportado en toneladas netas, con 1.406.830 equivalente al 45% del total del volumen de carozos exportados por Chile en este período. Las ciruelas ocupan el segundo lugar, con un 40% del

¹⁴⁴ www.gob.cl "Ministro de Agricultura participó en primera cosecha de híbridos mejorados de carozos" 5/enero/2011. Recuperado el 1/octubre/2012.

total (1.262.076 ton netos). El resto, coincidente con las cifras en dólares FOB de exportación, muestran menores volúmenes.

Con respecto a la superficie, los carozos muestran importante crecimiento, al subir de 19.851 hectáreas en 1975 a 37.819 en 1997 y 53.442 en 2007 (**Cuadro 1**). En el último censo, cerezas y ciruelas experimentaron sensibles alzas en la superficie cultivada, calculándose el 2011 unas 14.928 hectáreas cultivadas para las cerezas, con una producción de 85.793 toneladas. Desde el 2000 las cerezas han duplicado su superficie plantada y su producción, en promedio, ha crecido a un 7% anual. Las exportaciones aumentaron al mismo ritmo, puesto que la demanda interna por este producto se mantuvo estable. Entre 2005 y 2010 el volumen exportado de cerezas creció a un 20% anual, incrementándose, al mismo tiempo, el valor exportado a una tasa del 25% anual. Ello sitúa a Chile como el segundo exportador mundial de cerezas junto con Turquía (Bravo Mina, 2012: 17-18).

La segunda especie más cultivada en términos de superficie dentro de los carozos es el durazno, que pasó de 14.891 hectáreas en 1975 a 17.947 en 1997 y 21.125 en 2007, con un crecimiento del 41%. A pesar de haber aumentado la superficie plantada de durazneros sostenidamente en el tiempo, su comportamiento en términos de exportaciones ha sido más bien irregular, no pudiéndose hablar para este caso de una tendencia constante al alza, aunque las cifras han tendido a ser más bien positivas. Esto respondería a la contracción y demanda de los mercados internacionales, especialmente de los duraznos frescos, con una tendencia que se muestra también irregular.¹⁴⁵

Una parte del crecimiento frutal se explica por los programas que el Gobierno de Chile, junto al sector privado, han impulsado para la mejora en la rentabilidad y competitividad de algunas de las principales especies exportadas por el país. Así, el Consorcio Tecnológico de la Industria Hortofrutícola cosechó el año 2011 los primeros híbridos mejorados de duraznos, nectarines y ciruelas. El foco puesto en los carozos se debe a su importante papel como producto exportador y también por tratarse de una fruta delicada, sensible a las condiciones de frío de postcosecha, que pueden causarles harinosidad y pardeamiento interno. Estos daños pueden significar pérdidas hasta el 80% de la producción. La cosecha 2011 recogió los esfuerzos desplegados desde el 2007, con más de 6.000 plantas híbridas, de las que se elegirán las que resulten más resistentes a diferentes condiciones. Estas variedades "made in Chile" buscan maximizar los beneficios a los productores y el retorno en dólares al país.¹⁴⁶

Los **Cuadros 1, 2 y 3 y las Figura 1 y 2**, muestran la evolución de las plantaciones y exportación de las principales especies de carozos.

¹⁴⁵ www.prochile.cl "Mercado internacional para duraznos frescos". Mercado Internacional. Subdepartamento Gestión de Información. Santiago, 2010. Recuperado 28/septiembre/2012.

¹⁴⁶ www.gob.cl "Ministro de Agricultura participó en primera cosecha de híbridos mejorados de carozos" 5/enero/2011. Recuperado el 1/octubre/2012.

Cuadro 1. Evolución de la superficie plantada de carozos a través de 3 censos agrícolas.

CAROSOS (SUP. HÁ.)	CENSO 1975	Cerezos y guindos	1.594,1
		Ciruelos	1.710,7
		Damascos	1.654,6
		Duraznos	14.891,6
		TOTAL SUP.	19.851,0
	CENSO 1997	Ciruelo europeo	6.793,20
		Ciruelo japonés	5.604,50
		Damasco	2.333,10
		Duraznero	11.827,50
		Guindo agrio	100,60
		Guindo dulce o cerezo	4.901,90
		Nectarino	6.120,20
		Níspero	138,10
		TOTAL SUP.	37.819,10
	CENSO 2007	Cerezo	12.969,00
		Ciruelo europeo (deshidratado)	11.226,00
		Ciruelo japonés	6.243,60
		Damasco	1.877,90
		Duraznero consumo fresco	6.325,20
	Duraznero tipo conservero	9.782,70	
	Nectarino (pelados)	4.978,00	
	Pluots (Plumcot)	39,80	
	TOTAL SUP.	53.442,20	

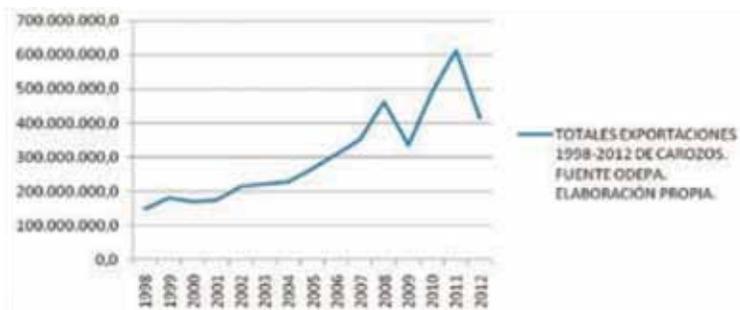
Fuente: INE.

Cuadro 2. Valor en dólares FOB de las exportaciones de carozos, 1998-2012.

AÑO	NÍSPEROS	DAMASCOS	PLUMCOTS	GUINDAS	DURAZNOS	CIRUELAS	CEREZAS	TOTAL EXP. EN DÓLARES FOB.
1998	0,0	5.050.100,0	0,0	0,0	64.402.100,0	60.489.800,0	19.271.400,0	149.213.400,0
1999	0,0	4.012.100,0	0,0	0,0	75.751.500,0	76.097.200,0	24.709.900,0	180.570.700,0
2000	0,0	4.942.700,0	0,0	0,0	78.347.134,0	64.848.500,0	22.563.700,0	170.702.034,0
2001	0,0	3.852.700,0	0,0	0,0	74.101.800,0	70.522.400,0	25.165.300,0	173.642.200,0
2002	198.925,2	5.163.200,0	3.125.700,0	0,0	89.592.539,5	73.832.200,0	43.745.600,0	215.658.164,7
2003	240.583,3	4.995.100,0	2.679.100,0	0,0	90.639.829,0	73.055.900,0	50.492.100,0	222.102.612,3
2004	310.334,7	4.321.400,0	2.163.500,0	0,0	94.223.554,7	82.519.400,0	44.870.400,0	228.408.589,4
2005	343.605,4	4.568.600,0	2.421.000,0	0,0	96.871.956,8	86.371.000,0	77.016.200,0	267.592.362,2
2006	284.267,3	4.809.600,0	2.751.400,0	0,0	101.805.100,0	92.298.900,0	105.676.200,0	307.625.467,3
2007	118.171,6	4.917.200,0	4.020.300,0	0,0	105.635.000,0	109.465.100,0	127.555.900,0	351.711.671,6
2008	231.006,6	5.306.400,0	5.298.200,0	0,0	128.622.700,0	111.814.500,0	211.976.400,0	463.249.206,6
2009	117.192,8	3.347.900,0	5.938.700,0	0,0	104.634.200,0	105.241.600,0	116.918.200,0	336.197.792,8
2010	49.240,3	5.050.400,0	3.412.200,0	0,0	127.232.000,0	111.676.700,0	245.120.200,0	492.540.740,3
2011	51.656,0	3.771.700,0	7.274.200,0	0,0	127.629.600,0	134.066.600,0	339.633.900,0	612.427.656,0
2012	8.644,7	416.500,0	2.927.900,0	4.017.174,2	95.021.149,0	111.616.106,3	201.693.138,3	415.700.612,5
TOTAL EXP. FOB POR FRUTAL	1.953.627	64.525.600	42.012.200	4.017.174	1.454.510.163	1.363.915.906	1.656.408.538	4.587.343.209

Fuente: ODEPA.

Figura 1. Evolución de las exportaciones de carozos en US\$, 1998-2012.



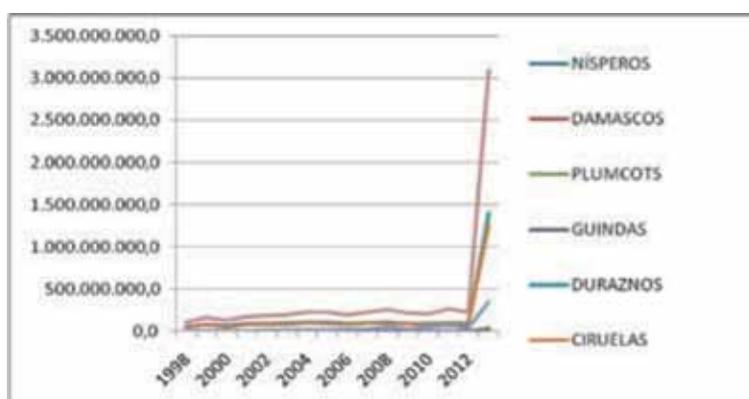
Fuente: ODEPA.

Cuadro 3. Volumen en kilogramos de las exportaciones de carozos, 1998-2012. Fuente: ODEPA.

AÑO	NÍSPEROS	DAMASCOS	PLUMCOTS	GUINDAS	DURAZNOS	CIRUELAS	CEREZAS	TOTAL EXP. EN DÓLARES FOB.
1998	0,0	3.224.500,0	0,0	0,0	60.670.900,00	49.395.500,0	4.901.300,0	118.192.200,0
1999	0,0	2.322.500,0	0,0	0,0	82.967.700,00	78.977.000,0	6.815.600,0	171.082.800,0
2000	0,0	3.208.800,0	0,0	0,0	74.597.700,00	52.676.600,0	6.062.200,0	136.545.300,0
2001	0,0	3.156.300,0	0,0	0,0	89.733.400,00	81.610.800,0	7.450.500,0	181.951.000,0
2002	42.591,6	3.846.000,0	2.616.600,0	0,0	92.269.253,70	75.893.000,0	12.784.100,0	187.451.545,3
2003	44.516,6	3.842.900,0	2.900.900,0	0,0	102.003.473,00	77.137.800,0	12.817.600,0	198.747.189,6
2004	62.460,5	2.763.500,0	2.420.900,0	0,0	114.394.058,20	103.191.400,0	11.304.600,0	234.136.918,7
2005	74.578,2	2.495.300,0	2.153.100,0	0,0	109.552.860,00	95.032.400,0	17.916.200,0	227.224.438,2
2006	58.882,9	2.647.300,0	1.895.300,0	0,0	96.898.100,00	80.156.300,0	22.463.200,0	204.119.082,9
2007	30.128,9	2.698.500,0	3.193.700,0	0,0	97.564.500,00	105.054.900,0	26.884.500,0	235.426.228,9
2008	47.356,0	3.090.300,0	3.150.900,0	0,0	111.646.000,00	88.816.400,0	51.865.300,0	258.616.256,0
2009	23.225,5	1.677.800,0	4.260.900,0	0,0	96.026.000,00	95.057.000,0	23.474.400,0	220.519.325,5
2010	8.569,5	2.282.600,0	2.081.600,0	0,0	91.839.700,00	74.398.600,0	44.112.100,0	214.723.169,5
2011	9.400,0	1.829.300,0	3.888.900,0	0,0	100.318.000,00	100.926.700,0	64.668.400,0	271.640.700,0
2012	1.217,7	223.900,0	2.362.700,0	772.550,5	86.348.638,00	103.752.142,9	42.042.731,9	235.503.881,0
TOTAL VOLUMEN KG. POR FRUTAL	402.927	39.309.500	30.925.500	772.550	1.406.830.282	1.262.076.542	355.562.731	3.095.880.035

Fuente: ODEPA.

Figura 2. Evolución de las exportaciones de carozos en kilogramos, 1998-2012.



Fuente: ODEPA.

Cítricos

El grupo de cítricos comprende naranjas, pomelos, mandarinas, limones, limas y otros. Las especies más dinámicas son mandarinos y limones. Las exportaciones en dólares de ellas llegaron a 606 y 460 millones respectivamente. Ello implica que, entre ambos frutales, agruparon el 75% del total de las exportaciones de cítricos en este período. De ellos, sin duda las mandarinas han sido protagonistas del más espectacular salto, con un crecimiento sostenido desde 1998 y acentuado especialmente desde el año 2006, para posicionarse con el 43% de las exportaciones totales del grupo.

Uno de los principales motivos de este crecimiento acelerado fue la apertura del mercado norteamericano para la exportación de mandarinas chilenas, con una creciente demanda por parte de Inglaterra, Japón y Canadá. De todos modos, al año 2011, el mercado norteamericano fue destino preferente de las exportaciones de cítricos chilenas, con un 90% del total dirigido a Estados Unidos¹⁴⁷.

Casi el 50% del área plantada se ubica en la IV Región, lo que es congruente con los requerimientos climáticos de estos frutales. Por otra parte, las Regiones V y Metropolitana nuclea alrededor del 22% cada una, quedando el saldo repartido entre las Regiones VI y III (Ministerio de Agricultura, Chile). La facilidad de su consumo, su sabor dulce, la poca presencia de semillas y la creciente importancia de una dieta saludable, explican en gran medida por qué las mandarinas se han transformado en excelentes y rentables exportaciones (**Cuadro 4 y Figura 3**).

La cantidad de kg exportados muestran estadísticamente el buen momento comercial de los cítricos chilenos. Una vez más, las mandarinas llevan la delantera. Un análisis de la relación precio/ Kg neto indica que el promedio de los precios FOB en los puertos de los países exportadores es cercano a los U\$S 25 por caja de 21, 54 kg, lo que da un precio promedio por kg de U\$S FOB 1,16. Comparando este precio con los de otras exportaciones chilenas, el promedio ha sido de 0,74, lo que muestra la notable evolución y proyección de este grupo a futuro.

¹⁴⁷ www.directoriofruta.cl, "El buen momento de los cítricos chilenos: exportaciones de mandarinas, naranjas y limones crecieron más de 20% respecto al 2010. 12/diciembre/2011. Rescatado el 26/09/2012.

Cuadro 4. Evolución de la superficie cultivada de cítricos a través de 3 censos agrícolas (1975-2007).

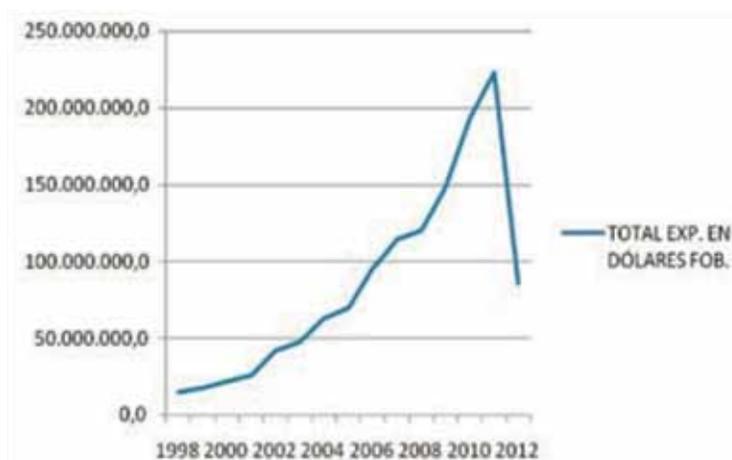
CÍTRICOS (SUP. HÁ.)	CENSO 1975	Limas	1,0
		Limoneros	10.020,0
		Mandarinos	16,0
		Naranjos	6.651,8
		Pomelos	61,9
		TOTAL SUP.	16.750,7
	CENSO 1997	Lima	12,8
		Limón sin pepa	2,8
		Limón sutil o limón de pica	87,9
		Limonero	7.663,30
		Mandarina o clementina	1.245,30
		Naranja	7.294,40
		Pomelo	287,70
		Tangelo	26,30
		Tangerina	7,60
		TOTAL SUP.	16628,1
	CENSO 2007	Clementina	2.531,20
		Lima	30,5
		Limón sutil o Limón de pica	75,9
		Limonero	7.529,20
		Mandarina	154,1
		Naranja	8.796,80
		Pomelo	145,1
		Tangelo	36,20
		TOTAL SUP.	19.299,00

Fuente: INE.

Cuadro 5. Valor en US\$ FOB de las exportaciones de cítricos, 1998-2012.

AÑO	NARANJAS	POMELO	MANDARINAS	LIMONES	LIMAS	RESTO CÍTRICOS	TOTAL EXP. EN DÓLARES FOB.
1998	251.400,0	22.259,0	4.094.100,00	10.420.100,0	1.455,0	0,0	14.789.314,0
1999	780.000,0	19.422,0	4.062.100,00	12.590.600,0	0,0	320,0	17.452.442,0
2000	2.049.800,0	413.783,0	5.197.600,00	14.141.000,0	0,0	0,0	21.802.183,0
2001	3.026.000,0	309.982,0	7.347.700,00	15.130.200,0	0,0	88,0	25.813.970,0
2002	3.789.800,0	263.742,9	15.708.826,00	22.138.500,0	0,0	80,0	41.900.948,9
2003	5.618.000,0	430.029,6	19.722.808,00	21.633.400,0	113,0	0,0	47.404.350,6
2004	11.877.100,0	2.362.156,4	25.045.031,30	23.255.700,0	175,5	0,0	62.540.163,2
2005	11.002.600,0	758.600,9	37.992.347,60	19.783.300,0	0,0	0,0	69.536.848,5
2006	17.591.200,0	2.393.375,6	47.710.992,90	27.911.500,0	0,0	49.790,0	95.656.858,5
2007	14.050.300,0	1.029.794,8	54.308.201,20	44.816.100,0	9,0	44.580,0	114.248.985,0
2008	22.180.900,0	730.556,7	57.839.319,40	39.277.800,0	0,0	34.858,7	120.063.434,8
2009	32.993.400,0	771.926,5	79.570.594,60	34.094.100,0	0,0	54.678,2	147.484.699,3
2010	50.354.600,0	1.089.370,5	97.796.578,60	44.672.700,0	81,0	15,0	193.913.345,1
2011	55.597.200,0	927.328,6	126.565.371,10	39.758.100,0	543,0	94.227,1	222.942.769,8
2012	12.961.800,0	317.571,9	56.005.214,50	16.570.100,0	321,0	741,8	85.855.749,2
TOTAL EXP. FOB POR FRUTAL	244.124.100,0	11.839.900,4	638.966.785,20	386.193.200,0	2.697,5	279.378,8	1.281.406.061,9

Fuente: ODEPA.

Figura 3. Evolución de las exportaciones de cítricos en US\$, 1998-2012.

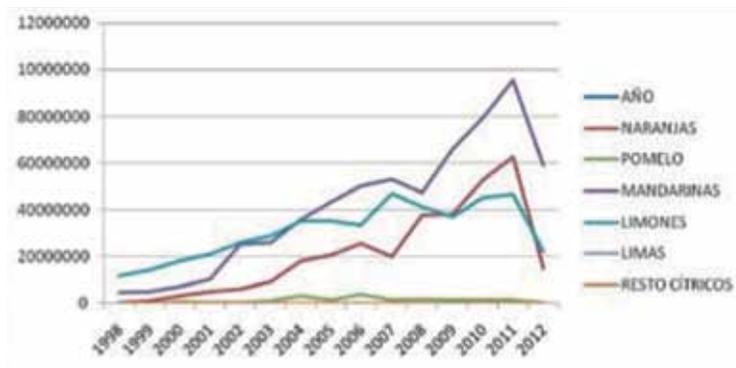
Fuente: ODEPA.

Cuadro 6. Volumen en kilogramos de las exportaciones de cítricos, 1998-2012.

AÑO	NARANJAS	POMELO	MANDARINAS	LIMONES	LIMAS	RESTO CÍTRICOS	TOTAL EXP. EN DÓLARES FOB.
1998	418.000,0	23.873,0	4.460.200,00	11.557.300,0	1.008,0	0,0	16.460.381,0
1999	1.216.900,0	32.288,0	4.818.600,00	13.922.800,0	0,0	100,0	19.990.688,0
2000	3.377.300,0	654.572,0	6.896.000,00	18.046.500,0	0,0	0,0	28.974.372,0
2001	5.192.200,0	537.688,0	10.145.400,00	20.968.400,0	0,0	90,0	36.843.778,0
2002	6.120.500,0	323.945,5	25.072.408,00	25.932.000,0	0,0	40,0	57.448.893,5
2003	9.420.100,0	932.833,0	25.751.968,00	28.679.200,0	35,0	0,0	64.784.136,0
2004	18.202.000,0	3.255.447,1	35.721.151,10	35.095.700,0	65,0	0,0	92.274.363,2
2005	20.801.500,0	1.357.863,5	43.361.828,40	35.024.900,0	0,0	0,0	100.546.091,9
2006	25.721.100,0	3.945.737,0	49.914.168,00	33.180.200,0	0,0	49.000,0	112.810.205,0
2007	19.885.000,0	1.539.519,0	52.847.346,20	46.904.000,0	6,0	32.400,0	121.208.271,2
2008	37.832.900,0	1.813.378,6	47.353.630,00	41.251.100,0	0,0	7.582,0	128.258.590,6
2009	38.102.000,0	1.474.197,8	65.722.801,60	36.962.300,0	0,0	37.500,0	142.298.799,4
2010	52.732.800,0	1.554.134,2	79.443.382,90	44.967.800,0	54,0	10,0	178.698.181,1
2011	62.608.700,0	1.391.806,5	95.347.789,20	46.628.900,0	350,4	61.760,0	206.039.306,1
2012	15.131.200,0	475.780,2	59.163.597,50	21.811.700,0	176,0	300,0	96.582.753,7
TOTAL VOLUMEN KG. POR FRUTAL	316.762.200,0	19.313.063,4	606.020.270,90	460.932.800,0	1.694,4	188.782,0	1.403.218.810,7

Fuente: ODEPA.

Figura 4. Evolución de las exportaciones de cítricos en kilogramos, entre 1998-2012.



Fuente: ODEPA.

Pomáceas

El grupo de las pomáceas se mantiene igual a la tradición colonial, formado por manzanos, perales y membrillos. Dentro de ellas, la especie más dinámica es la manzana: hacia 2010, Chile se ha posicionado entre el 2° y el 3° lugar del mundo como exportador de manzanas (Bravo, 2010).¹⁴⁸ Entre 2007 y 2012 las manzanas han representado poco más del 30% de las exportaciones de fruta chilena en términos de valor económico (sólo las supera la uva fresca). Las cifras son elocuentes y demuestran un crecimiento espectacular. En valores, las exportaciones de manzanas treparon a U\$S 11.459 millones, representando el 83% de las exportaciones de pomáceas. En segundo lugar se ubican las peras, con poco más del 16% y el restante queda para los membrillos, minoritarios dentro de este grupo. En los tres casos, puede apreciarse un crecimiento sostenido desde el 2007, con algunos pequeños descensos (en 2009 para membrillos y manzanas, y 2010 para las peras).

Con un valor de U\$S 0,75 por kilo para las manzanas en 2010, se marca la tendencia general del grupo con respecto a la correlación precio/volumen de exportación. Aunque los precios percibidos por los exportadores chilenos no son los más altos, los grandes volúmenes exportados transforman a esta industria en una muy competitiva en su aspecto productivo contando, además, con ventajas arancelarias para los mercados de Estados Unidos, la Unión Europea (ambos libres de arancel) y China (tasa preferencial para Chile de 4% versus el 10% para el resto de los países).

Dentro de este grupo, las manzanas constituyen la tercera especie más plantada en el país, cubriendo cerca del 13% de la superficie frutícola nacional. Estas plantaciones se concentran, coincidiendo con sus requerimientos climáticos, en la Región del Maule (con casi el 60% de la superficie nacional), seguido de la Región de O'Higgins (con casi el 30%) y luego, las Regiones de La Araucanía, BíoBío y Metropolitana (Bravo Mina, 2011: 7-8). La zona de Angol, en la Región de La Araucanía, ha tenido un fuerte auge y dinamismo en los últimos años.

En términos de superficie, el censo de 1975 registró 23.004 hectáreas cultivadas de pomáceas; en los años siguientes hubo una expansión importante, hasta cubrir 52.518 hectáreas en 1997 para caer levemente en el censo de 2007, al tocar 42.337 hectáreas. Entre 2000 y 2010 la superficie plantada de manzanos se mantuvo estable, aunque la tasa de producción tuvo un crecimiento anual de alrededor del 7%, demostrando un aumento importante de la productividad por hectárea. Este incremento ha sido posible por el mejoramiento de las prácticas culturales y tecnológicas, así como también gracias a la introducción de algunas variedades más productivas (Bravo Mina, 2012: 19-20).

¹⁴⁸ www.df.cl (Diario Financiero online) 17/02/2011 "Chile fue tercer exportador de manzanas del mundo en 2010". Recuperado el 26/09/2012.

Cuadro 7. Evolución de la superficie cultivada de pomáceas a través de 3 censos agrícolas (1975-2007).

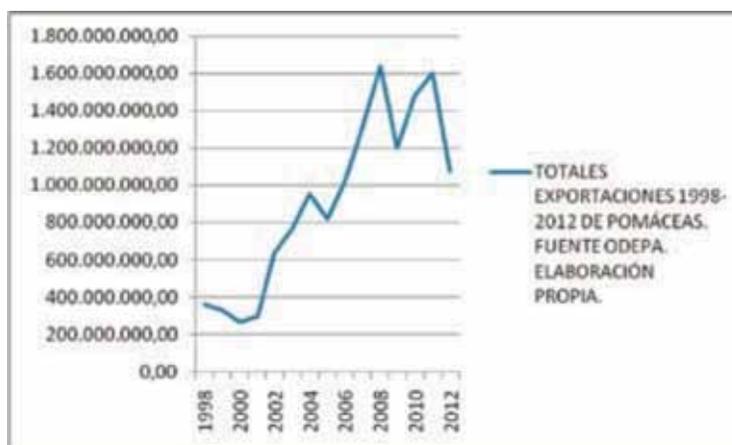
POMÁCEAS (SUP. HÁ.)	CENSO 1975	Manzanos	18.685,2
		Membrillos	1.420,0
		Perales	2.898,9
		TOTAL SUP.	23.004,1
	CENSO 1997	Manzano rojo	29.636,20
		Manzano verde	10.265
		Membrillo	735,3
		Peral asiático	1.178,90
		Peral europeo	10.702,90
		TOTAL SUP.	52.518,70
	CENSO 2007	Manzano rojo	27.561,40
		Manzano verde	8.473,70
		Membrillo	279,9
		Peral asiático	32,9
		Peral europeo	5.989,20
		TOTAL SUP.	42.337,10

Fuente: INE.

Cuadro 8. Valor en dólares FOB de las exportaciones de pomáceas, 1998-2012.

AÑO	MANZANAS	PERAS	MEMBRILLOS	TOTAL EXP. EN DÓLARES FOB.
1998	278.369.100,00	81.516.400,00	84.596,0	359.970.096,00
1999	247.597.100,00	82.711.500,00	147.810,0	330.456.410,00
2000	202.151.700,00	64.426.200,00	227.727,0	266.805.627,00
2001	236.875.300,00	59.827.700,00	266.747,0	296.969.747,00
2002	515.368.800,00	121.521.200,00	401.092,3	637.291.092,30
2003	634.342.400,00	132.895.800,00	562.337,2	767.800.537,20
2004	798.529.200,00	154.729.400,00	627.784,4	953.886.384,40
2005	667.975.900,00	147.642.500,00	565.398,7	816.183.798,70
2006	864.187.600,00	157.279.100,00	607.662,7	1.022.074.362,70
2007	1.120.621.994,20	194.399.498,80	639.175,7	1.315.660.668,70
2008	1.356.158.430,20	280.025.875,10	811.770,6	1.636.996.075,90
2009	973.176.996,80	227.795.809,00	550.708,0	1.201.523.513,80
2010	1.265.095.210,20	216.324.998,70	698.579,1	1.482.118.788,00
2011	1.334.149.815,00	267.516.665,20	642.430,3	1.602.308.910,50
2012	964.792.778,80	107.796.587,10	721.611,5	1.073.310.977,40
TOTAL EXP. FOB POR FRUTAL	11.459.392.325,20	19.313.063,4	606.020.270,90	13.763.356.989,60

Fuente: ODEPA.

Figura 5. Evolución de las exportaciones de pomáceas en US\$, entre 1998-2012.

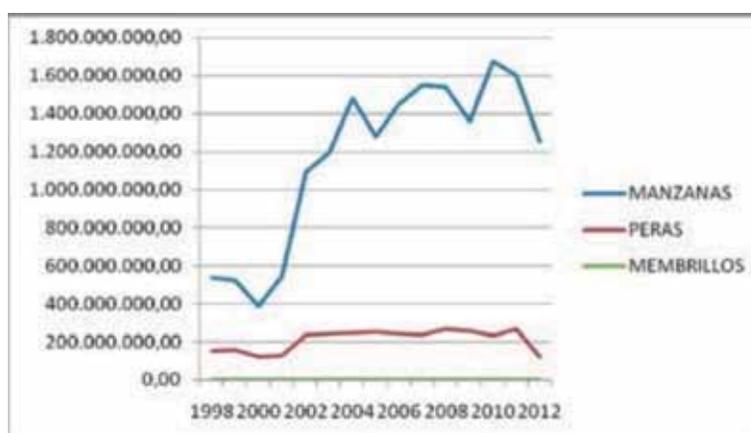
Fuente: ODEPA.

Cuadro 9. Volumen en kilogramos netos de las exportaciones de pomáceas, 1998-2012.

AÑO	MANZANAS	PERAS	MEMBRILLOS	TOTAL VOLUMEN KG. NETOS
1998	538.734.800,00	153.173.700,00	102.312,0	692.010.812,00
1999	521.736.200,00	156.401.700,00	234.463,0	678.372.363,00
2000	387.714.100,00	124.808.200,00	339.546,0	512.861.846,00
2001	540.746.400,00	128.834.500,00	365.198,0	669.946.098,00
2002	1.093.013.800,00	238.890.300,00	418.166,2	1.332.322.266,20
2003	1.192.815.900,00	241.194.000,00	669.164,7	1.434.679.064,70
2004	1.478.096.900,00	246.967.300,00	677.790,1	1.725.741.990,10
2005	1.278.742.400,00	253.558.600,00	537.913,2	1.532.838.913,20
2006	1.450.215.800,00	240.740.700,00	638.486,5	1.691.594.986,50
2007	1.549.268.656,00	238.513.212,40	507.637,6	1.788.289.506,00
2008	1.541.416.332,60	266.174.919,10	578.019,2	1.808.169.270,90
2009	1.356.998.994,20	259.140.179,10	467.792,8	1.616.606.966,10
2010	1.674.298.104,90	232.562.794,30	445.190,4	1.907.306.089,60
2011	1.601.667.016,70	267.102.358,60	365.568,9	1.869.134.944,20
2012	1.254.309.850,80	122.595.500,20	494.792,5	1.377.400.143,50
TOTAL VOLUMEN KG. POR FRUTAL	17.459.775.255,20	3.170.657.963,70	6.842.041,1	20.637.275.260,00

Fuente: ODEPA.

Figura 6: Evolución de las exportaciones de pomáceas en kilogramos, entre 1998-2012.



Fuente: ODEPA.

Nueces

Este conjunto, conocido como nueces o frutos secos, tiene al nogal y almendro como sus componentes tradicionales y agrega uno más reciente: el avellano europeo. Comparando con otros grupos, las nueces representan un sector minoritario en la exportación de fruta chilena. Sin embargo, en los últimos años se han registrado repuntes de interés. En 2011 sus exportaciones superaron los U\$S 274 millones. En este conjunto, nueces y almendras son las frutas más exportadas, significando entre ambas poco más del 94% del conjunto. Sus perspectivas de crecimiento son muy altas, ya que el 85% de la producción se exporta (Soler y Domínguez, s/f). Los números que ostenta en esta área colocarían a Chile como el 4º productor de nueces a nivel mundial, de mantenerse esta tendencia¹⁴⁹. Queda pendiente en Chile la plantación comercial del pistacho, una nuez de alta demanda mundial.

Realizando un análisis comparativo entre las exportaciones en dólares y el volumen en kg exportado, resalta el gran valor comercial de este grupo, ya que, en promedio, trepa hasta los U\$S 4,12 FOB por kg, esperándose un valor máximo de U\$S 5,6 FOB para el 2012¹⁵⁰; ello supera ampliamente los precios percibidos por el resto de los frutales analizados.

Las razones de los buenos resultados, especialmente para la industria de las nueces chilenas, comienzan por la mejora en términos productivos y la ampliación de la superficie plantada. Un análisis de la información censal arroja datos interesantes, puesto que la superficie con almendros, avellanos, castaños y diferentes tipos de nogal aumentó sostenidamente en el tiempo, pasando de 7.341 hectáreas 1975 a 8.140 en 1997 y 22.714 en 2007. Los últimos diez años son los que mostraron el salto cuantitativo más grande en términos de ampliación de las plantaciones, pues de 1997 a 2007 hubo un crecimiento de 179%. Este año, la información disponible estima que la superficie total alcanzaría las 27.000 hectáreas, lo que implica un crecimiento de alrededor del 68% con respecto a años anteriores¹⁵¹.

Dentro del grupo, los nogales son los que ostentan las mayores superficies plantadas, lo que es coincidente con la cantidad de nuez exportada en términos de dólares FOB y kg netos. Los precios internacionales (favorables para este producto), el ingreso de la nuez chilena a nuevos mercados y el aumento de la demanda apuntan a un crecimiento constante de esta industria, exportando este año a 37 países, lo que es un incremento del 48% desde el 2005, en que se hizo a 25 países¹⁵². Por otra parte, almendras y avellanas, aun con menores superficies cultivadas, ostentan mayores índices de productividad, siendo las más exportadas de este grupo y con las mayores ganancias.

¹⁴⁹ prochile.gob.cl "Producción y exportación de nueces chilenas aumentaría 17% en 2012" 25/noviembre/2011. Recuperado 26/septiembre/2012.

¹⁵⁰ prochile.gob.cl "Producción y exportación de nueces chilenas aumentaría 17% en 2012" 25/noviembre/2011. Recuperado 26/septiembre/2012.

¹⁵¹ prochile.gob.cl "Producción y exportación de nueces chilenas aumentaría 17% en 2012" 25/noviembre/2011. Recuperado 26/septiembre/2012.

¹⁵² prochile.gob.cl "Producción y exportación de nueces chilenas aumentaría 17% en 2012" 25/noviembre/2011. Recuperado 26/septiembre/2012.

El crecimiento observado, especialmente en los nogales, tiene como causas principales no solo el aumento en la superficie plantada (duplicando su superficie cada 10 años, incluido el período 2000-2010), sino también el aumento de la productividad, que se triplicó durante el mismo período, gracias a mejores prácticas culturales y al alcance de la plena producción de las plantaciones. Estos son los motivos que explican el incremento triplicado de la producción durante la última década, con un crecimiento anual del 18%. Del mismo modo, el volumen exportado de nueces también se triplicó, como así también y consecuentemente, el valor de las exportaciones, con lo que las nueces se han transformado en una especie relevante en el total de las exportaciones frutícolas chilenas. Este aumento constata la fuerte demanda actual por esta fruta en los mercados internacionales, especialmente Turquía principal importador de nueces con cáscara (Bravo Mina, 2012: 22).

Cuadro 10. Evolución de la superficie cultivada de carozos a través de 3 censos agrícolas (1975-2007).

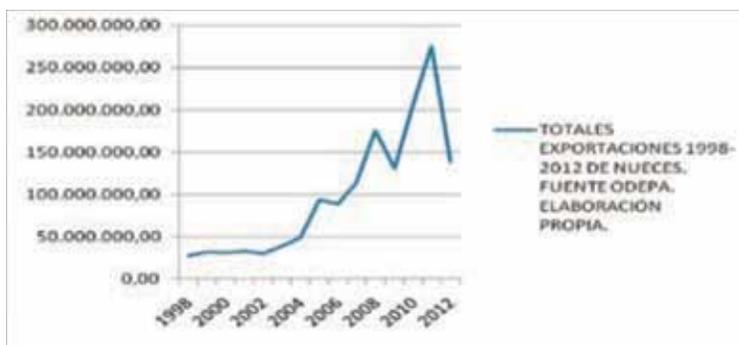
NUECES (SUP. HÁ.)	CENSO 1975	Almendros	2.111,7
		Avellanos	-
		Castaños	259,2
		Nogales	4.970,9
		TOTAL SUP.	7.341,8
	CENSO 1997	Almendros	5.859,9
		Avellano europeo	116,0
		Castaño	417,7
		Nogal	7.574,70
		Pecana	6
		Pistacho	26,1
		TOTAL SUP.	8.140,5
	CENSO 2007	Almendro	6.966,1
		Avellano europeo	1.326,60
		Castaño europeo	339,2
		Castaño japonés	2,1
		Nogal	14.067,30
		Pecana	13
		TOTAL SUP.	22.714,3

Fuente: INE.

Cuadro 11. Valor en US\$ FOB de las exportaciones de nueces, 1998-2012.

AÑO	ALMENDRAS	AVELLANAS	CASTAÑAS	NUECES	PISTACHOS	TOTAL EXP. EN DÓLARES FOB.
1998	6.761.776,00	14.462,00	54.492,00	21.026.378,00	0,0	27.857.108,00
1999	6.701.026,00	6.855,00	42.108,00	25.739.965,00	0,0	32.489.954,00
2000	9.307.582,00	24.500,00	31.895,00	21.948.400,00	9.387,0	31.321.764,00
2001	7.826.526,00	57.064,00	63.163,00	24.910.100,00	0,0	32.856.853,00
2002	10.076.118,50	51.062,90	135.378,00	20.359.717,30	0,0	30.622.276,70
2003	11.631.685,90	156.239,20	213.492,00	27.721.498,80	21.861,1	39.744.777,00
2004	17.773.729,30	383.532,60	343.315,70	31.078.955,50	2.160,4	49.581.693,50
2005	48.230.738,80	775.531,50	145.855,00	44.686.330,00	71.153,0	93.909.608,30
2006	25.775.439,80	714.377,30	244.392,30	62.454.412,20	119.586,0	89.308.207,60
2007	32.181.783,80	2.328.655,20	136.475,90	76.162.449,80	3.370.280,0	114.179.644,70
2008	35.744.101,90	7.179.780,10	1.275.038,30	125.757.200,00	5.616.581,9	175.572.702,20
2009	36.424.849,80	6.620.612,20	664.555,00	84.472.500,00	2.347.422,2	130.529.939,20
2010	41.211.693,10	6.738.196,50	107.777,70	160.541.636,00	34.000,0	208.633.303,30
2011	56.405.736,00	16.610.299,80	543.720,30	201.344.209,20	49.020,0	274.952.985,30
2012	22.703.423,40	20.437.256,70	1.137.961,00	94.959.013,90	4.350,0	139.242.005,00
TOTAL EXP. FOB POR FRUTAL	368.756.210,30	62.098.425,00	5.139.619,20	1.023.162.765,70	11.645.801,6	1.470.802.821,80

Fuente: ODEPA.

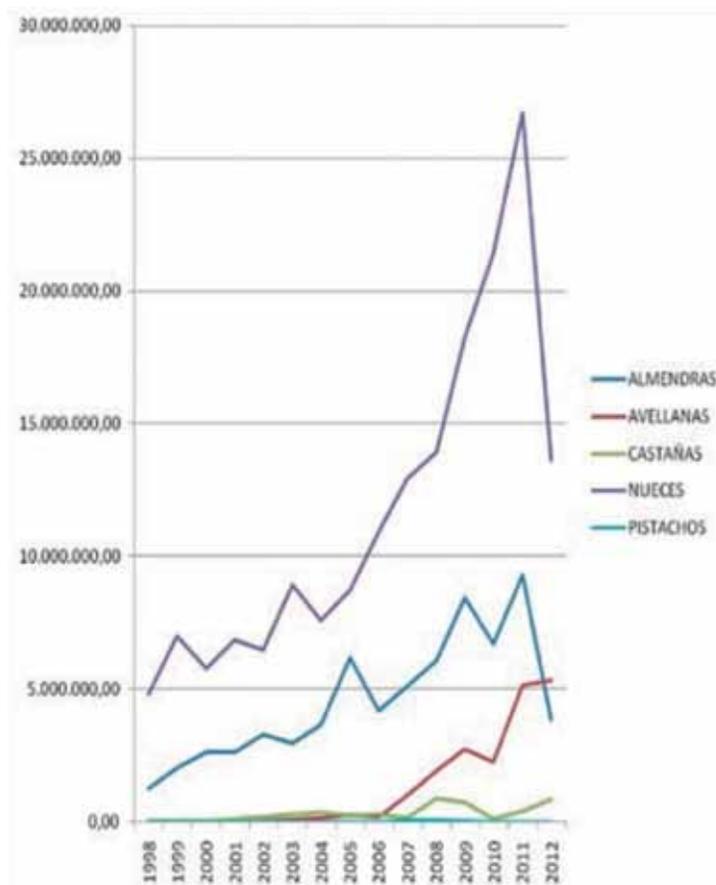
Figura 7. Evolución de las exportaciones de nueces en US\$, 1998-2012.

Fuente: ODEPA.

Cuadro 12. Volumen en kilogramos netos de las exportaciones de nueces, 1998-2012.

AÑO	ALMENDRAS	AVELLANAS	CASTAÑAS	NUECES	PISTACHOS	TOTAL VOLUMEN KG. NETOS
1998	1.238.180,00	2.459,00	40.642,00	4.807.800,00	0,0	6.089.081,00
1999	2.015.410,00	1.913,00	40.544,00	6.979.205,00	0,0	9.037.072,00
2000	2.613.842,00	5.843,00	30.704,00	5.777.300,00	2.150,0	8.429.839,00
2001	2.599.833,00	16.897,00	87.920,00	6.845.000,00	0,0	9.549.650,00
2002	3.298.846,90	20.514,00	186.334,20	6.489.617,20	0,0	9.995.312,30
2003	2.959.266,00	94.798,00	283.462,00	8.902.530,90	3.473,2	12.243.530,10
2004	3.639.560,20	157.358,40	379.937,10	7.567.305,00	325,6	11.744.486,30
2005	6.166.968,40	269.867,50	210.263,00	8.724.452,00	10.219,0	15.381.769,90
2006	4.181.203,00	190.895,60	291.050,20	10.918.204,00	13.130,2	15.594.483,00
2007	5.117.870,00	985.123,20	135.986,60	12.923.318,20	74.345,6	19.236.643,60
2008	6.062.677,00	1.929.185,30	895.834,10	13.921.000,00	75.241,7	22.883.938,10
2009	8.447.240,40	2.715.213,00	732.811,90	18.248.800,00	50.590,0	30.194.655,30
2010	6.689.280,00	2.250.782,20	124.279,00	21.392.175,00	3.000,0	30.459.516,20
2011	9.303.024,00	5.109.200,00	422.100,00	26.692.750,00	3.650,0	41.530.724,00
2012	3.842.700,00	20.437.256,70	846.760,00	13.629.600,00	300,0	23.629.438,00
TOTAL VOLUMEN KG. POR FRUTAL	68.175.900,90	19.060.127,20	4.708.628,10	173.819.057,30	236.425,3	266.000.138,80

Fuente: ODEPA.

Figura 8. Evolución de las exportaciones de nueces en kilogramos, 1998-2012.

Fuente: ODEPA.

Otros frutales

Dentro de este grupo se ubican cinco frutas: higos, aceitunas, chirimoyas, papayas y paltas. Claramente la palta representa el segmento más dinámico. Entre 1998 y 2012 sus exportaciones sumaron U\$S 2.095 millones, lo que significa poco más del 98% de este grupo. Europa, Estados Unidos y los nuevos mercados asiáticos son los mayores compradores de palta chilena, aunque más del 60% se concentra en Estados Unidos. Comparativamente, los precios de la palta muestran interesantes valores por kg, entre U\$S 2 y 2,4 FOB, alcanzando con la apertura de nuevos mercados hasta los U\$S 3,8 y 4. En este caso en particular, una ventaja adicional es el creciente consumo interno, que alcanza 5 kg per cápita al año, con precios atractivos para los productores, lo que hace entrar en competencia la alternativa de exportación, cosa que no sucede con otra fruta.¹⁵³

¹⁵³ Revista Digital Fruta, "Exportaciones de palta chilena crecieron un 28% durante la Temporada", 9/abril/2012. Recuperado el 26/septiembre/2012.

En el segundo lugar dentro de este grupo se encuentran los olivos. Se trata de una actividad todavía pequeña en Chile, pero con gran proyección de crecimiento. Entre 1998 y 2012 se exportaron U\$S 18 millones en aceitunas. Entre ambos, paltas y aceitunas, representan prácticamente el total de los dólares exportados por el grupo, dejando para el resto de las frutas ingresos marginales.

En términos de superficie, los paltos han ido extendiendo su presencia, con incrementos constantes desde 1975, triplicando en el decenio 1975-1997 su superficie, de 5.792 a 17.047 ha y a poco más del doble en los diez años siguientes, alcanzando 39.255 ha en 2007). Esta ampliación de superficie de paltos elevó la producción, que alcanzó un récord histórico el año 2009. Sin embargo, la producción de esta fruta es delicada, pues depende de fenómenos meteorológicos, sanitarios y de su marcada alternancia de producción (añerismo). Por ello, aunque los volúmenes exportados y el retorno en dólares han aumentado en este período, se observan variaciones durante el tiempo. Desde el año 2009, con el incremento en el valor de las exportaciones de paltas, esta especie se ubicó entre las principales generadoras de divisas al país y coloca a Chile como el segundo mayor exportador mundial de paltas, después de México (Bravo Mina, 2012: 23).

Aunque con cifras modestas, se considera que Chile está en carrera olivarera, con envíos, entre otros, a Arabia Saudita, Kuwait y Armenia; también se exporta a Perú, Estados Unidos, Canadá, entre otros. Las regiones de Arica y Parinacota son las principales productoras de los dos tipos de aceitunas: en salmuera y preparada o conservada sin congelar. El problema que muestran las cifras irregulares de exportación de aceituna es debida a las condiciones de producción del olivar, pues los afecta el clima, las plagas, métodos de control fitosanitario y el añerismo.

Cuadro 13. Evolución de la superficie cultivada de varias especies a través de 3 censos agrícolas (1975-2007).

OTROS (SUP. HÁ.)	CENSO 1975	Chirimoyos	359,1
		Higueras	3.784,0
		Olivos	4.101,3
		Paltos	5.791,9
		Papayos	62,0
		TOTAL SUP.	14.098,3
	CENSO 1997	Chirimoyo	1.221,30
		Higuera	49,3
		Olivo	4.507,00
		Palto	17.047,10
		Papayo	410,30
		TOTAL SUP.	23.235,00
	CENSO 2007	Chirimoyo	823,1
		Higuera	134,4
		Olivo	14.950,20
		Palto	39.255,20
		Papayo	181,4
		TOTAL SUP.	55344,3

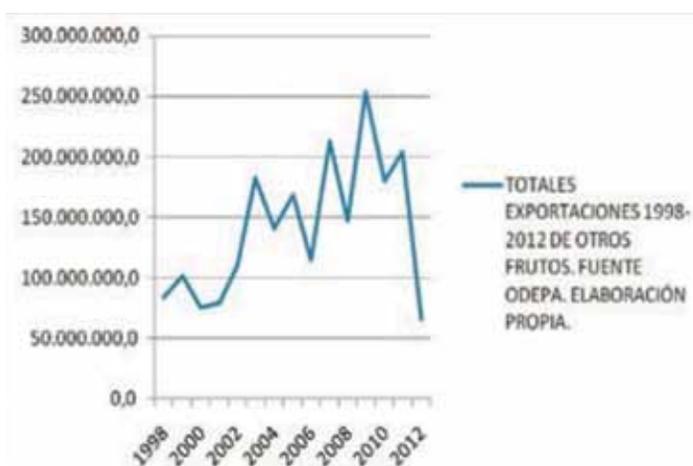
Fuente: INE.

Cuadro 14. Valor en US\$ FOB de las exportaciones de varias especies, 1998-2012.

AÑO	HIGOS	ACEITUNAS	CHIRIMOYAS	PAPAYAS	PALTAS	TOTAL EXP. EN DÓLARES FOB.
1998	240.731,0	2.209.796,0	0,0	118,0	81.604.700,0	84.055.345,0
1999	111.770,0	752.448,0	0,0	0,0	100.974.400,0	101.838.618,0
2000	118.282,0	1.957.700,0	0,0	0,0	73.787.200,0	75.863.182,0
2001	101.416,0	1.122.723,0	0,0	149,0	78.642.000,0	79.866.288,0
2002	105.415,4	1.007.052,3	802.105,4	0,0	108.906.000,0	110.820.573,1
2003	218.965,1	1.332.544,5	726.492,7	0,0	180.495.800,0	182.773.802,3
2004	144.825,1	1.966.241,3	695.086,0	216,5	138.085.700,0	140.892.068,9
2005	153.707,2	818.459,9	630.520,6	0,0	166.797.700,0	168.400.387,7
2006	274.529,4	916.896,8	779.111,4	0,0	113.434.500,0	115.405.037,6
2007	319.636,2	932.173,4	626.998,8	0,0	211.266.700,0	213.145.508,4
2008	336.584,8	938.742,8	477.109,1	0,0	145.727.500,0	147.479.936,7
2009	467.315,3	699.068,6	533.180,3	0,2	252.538.500,0	254.238.064,4
2010	387.357,1	1.969.048,9	493.242,9	0,0	177.234.400,0	180.084.048,9
2011	531.555,6	1.277.867,3	472.472,9	0,0	201.678.800,0	203.960.695,8
2012	1.229.361,7	226.728,6	100.206,3	0,0	64.693.900,0	66.250.196,6
TOTAL EXP. FOB POR FRUTAL	4.741.451,9	18.127.491,4	6.336.526,4	483,7	2.095.867.800,0	2.125.073.753,4

Fuente: ODEPA.

Figura 9. Evolución de las exportaciones de varias especies en US\$, 1998-2012.



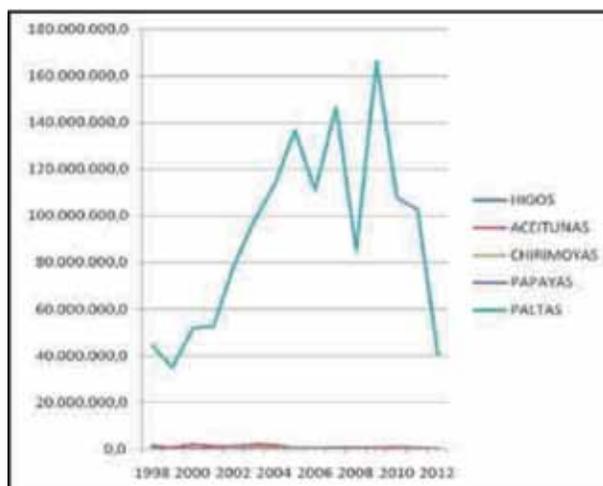
Fuente: ODEPA.

Cuadro 15. Volumen en kilogramos netos de las exportaciones de varias especies, 1998-2012.

AÑO	HIGOS	ACEITUNAS	CHIRIMOYAS	PAPAYAS	PALTAS	TOTAL VOLUMEN KG. NETOS
1998	301.600,0	1.397.815,0	0,0	35,0	44.513.700,0	46.213.150,0
1999	141.659,0	409.647,0	0,0	0,0	34.787.600,0	35.338.906,0
2000	123.744,0	1.893.099,0	0,0	0,0	52.048.700,0	54.065.543,0
2001	93.787,0	1.055.080,0	0,0	285,0	52.490.800,0	53.639.952,0
2002	53.250,5	1.180.229,5	438.465,0	0,0	78.070.000,0	79.741.945,0
2003	155.707,3	2.052.385,6	347.549,9	0,0	97.646.900,0	100.202.542,8
2004	55.936,4	1.839.964,2	458.683,4	82,0	113.592.500,0	115.947.166,0
2005	56.431,5	505.032,2	366.684,5	0,0	136.412.200,0	137.340.348,2
2006	85.615,5	530.231,7	351.449,7	0,0	110.892.500,0	111.859.796,9
2007	107.549,2	578.517,6	232.157,9	0,0	146.396.400,0	147.314.624,7
2008	92.378,6	464.259,4	148.200,0	0,0	84.998.300,0	85.703.138,0
2009	133.714,4	452.752,8	164.653,3	20,0	166.183.900,0	166.935.040,5
2010	110.769,9	911.253,2	118.781,5	0,0	107.921.700,0	109.062.504,6
2011	101.969,7	363.364,0	131.549,5	0,0	102.372.900,0	102.969.783,2
2012	154.206,8	125.001,0	28.590,0	0,0	40.282.600,0	40.590.397,8
TOTAL VOLUMEN KG. POR FRUTAL	1.768.319,8	13.758.632,2	2.786.764,7	422,0	1.368.610.700,0	1.386.924.838,7

Fuente: ODEPA.

Figura 10. Evolución de las exportaciones de varias especies en kilogramos, 1998-2012.



Fuente: ODEPA.

Uva de mesa

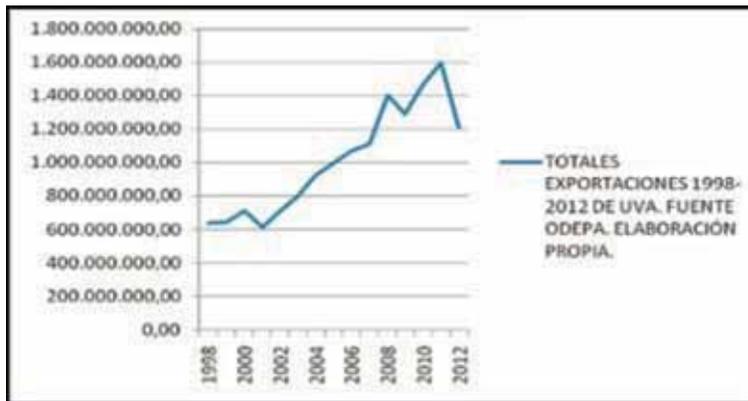
La uva de mesa representa la principal exportación de fruta chilena fresca. Entre 1998 y 2012 el volumen exportado de esta especie aumentó en un 60%. Las ventajas de la contraestación hacen de Chile uno de los principales exportadores a Estados Unidos, entre los meses de mayo a diciembre, aunque de acuerdo al informe preparado por Mark Greenberg, hay un aumento en las exportaciones a Europa, Reino Unido (11,7%) y Asia (24,2%)¹⁵⁴. El precio internacional por kg uva de U\$S 1,5 FOB hace que sea prácticamente coincidente el valor acumulado en dólares exportados con el volumen en kg netos, evidenciándose, en este último punto, también un crecimiento exponencial a partir del 2007.

El liderazgo de la uva dentro del mercado de las exportaciones chilenas tiene relación con la superficie cultivada. Entre el 2000 y el 2010 la superficie con uva de mesa tuvo un crecimiento del 17% y la producción aumentó un 25% gracias a las mejoras en manejo tecnológico, labores culturales e incorporación de variedades más productivas. Entre estos años, el volumen de exportación creció un 31%. Como resultado, Chile ha logrado posicionarse como el mayor exportador mundial de uva de mesa.

Cuadro 16: Valor en US\$ FOB de las exportaciones de uvas, 1998-2012.

AÑO	UVA
1998	640.560.300,00
1999	643.106.900,00
2000	711.728.500,00
2001	612.258.900,00
2002	704.710.800,00
2003	797.241.500,00
2004	922.855.900,00
2005	998.607.900,00
2006	1.070.236.600,00
2007	1.114.584.300,00
2008	1.403.168.100,00
2009	1.293.482.100,00
2010	1.464.245.800,00
2011	1.598.125.700,00
2012	1.206.355.100,00
TOTAL EXP. FOB POR FRUTAL	15.181.268.400,00

Fuente: ODEPA.

Figura 11: Evolución de las exportaciones de uvas en US\$, 1998-2012.

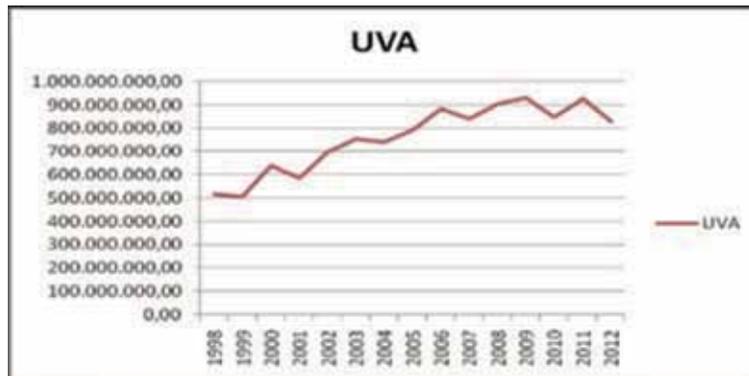
Fuente: ODEPA.

Cuadro 17: Volumen en kilogramos netos de las exportaciones de uvas, 1998-2012.

AÑO	UVA
1998	517.061.100,00
1999	505.624.200,00
2000	637.772.000,00
2001	582.751.500,00
2002	696.457.500,00
2003	754.425.200,00
2004	737.775.600,00
2005	791.221.400,00
2006	882.609.200,00
2007	837.654.400,00
2008	902.495.600,00
2009	928.681.900,00
2010	844.629.700,00
2011	923.684.400,00
2012	829.157.700,00
TOTAL VOLUMEN KG. POR FRUTAL	11.372.001.400,00

Fuente: ODEPA.

Figura 12. Evolución de las exportaciones de uvas en kilogramos, 1998-2012.



Fuente: ODEPA.

Apéndice III

La Asociación de Exportadores de Frutas de Chile (ASOEX) y sus aportes a la fruticultura nacional

El auge de la fruticultura chilena en los últimos treinta años, ha sido posible por el concurso de tres actores fundamentales: el Estado, la Universidad y el sector empresario, organizado a través de la Asociación de Exportadores de Frutas de Chile (ASOEX). Este último ha sido un pilar en el proceso de articulación de un sistema de alianzas estratégicas entre distintos actores, con vistas a generar la sinergia necesaria para alcanzar altos estándares internacionales en la producción, transporte y comercialización de la fruta. Se presenta a continuación una síntesis de la tarea realizada por esta organización gremial empresaria.

La Asociación de Exportadores de Frutas de Chile A.G., ha desarrollado y puesto en marcha diversas iniciativas para consolidar el desarrollo frutícola del país. Esta asociación gremial reúne actualmente a 351 empresas productoras-exportadoras de frutas que representan el 96% del volumen total de las exportaciones de frutas frescas y el 63,1% de la superficie plantada con frutales de acuerdo al Catastro Frutícola de CIREN (2011). Sus principales aportes en los últimos treinta años se resumen a continuación:

Un acto importante fue la Firma del Convenio Fitosanitario tripartito el año 1982: SAG-USDA-ASOEX que permite inspeccionar y tratar en origen la fruta con destino a los EEUU. Cuenta con tres sitios de inspección privados (Lo Herrera, Los Lirios y Teno) y financia los de Valparaíso y el Aeropuerto Internacional de Santiago. Junto con lo anterior el Programa ha implementado distintos mecanismos con el objetivo de mejorar las condiciones del ingreso de la fruta y el monitoreo de la mosca de la fruta. Otro de los aportes significativos ha sido la puesta en marcha de los procedimientos que debe implementar la industria para acceder a la inspección en origen, así como la supervisión del "System Approach" para cítricos y kiwis. Este mecanismo permite al productor-exportador inspeccionar en origen la fruta en reemplazo de la fumigación con bromuro de metilo.

Desde inicio de la década de 1980 y en conjunto con Fedefruta, se han realizado en forma ininterrumpida con el cofinanciamiento de ProChile, las campañas de promoción de la fruta chilena en los principales mercados como ser: EEUU, Europa y Asia. Hoy se realizan campañas en los cinco continentes contribuyendo además a la imagen de nuestro país, llegando a más de 82 millones de consumidores de fruta chilena.

Junto a lo anterior y en forma coordinada con las autoridades del Ministerio de Relaciones Exteriores, DIRECON, nuestras embajadas en el exterior, ProChile y el Ministerio de Agricultura, a través del Servicio Agrícola y Ganadero (SAG), se han realizado gestiones tendientes a contribuir a la apertura, defensa y mantención de los mercados internacionales, así como a la suscripción de nuevos acuerdos o tratados de libre comercio o profundización de ellos. Chile hoy exporta sus frutas frescas a más de 100 países en los cinco continentes.

Por otra parte, en 1992 se creó la Fundación para el Desarrollo Frutícola (FDF), institución privada técnico-científica creada por socios de ASOEX para articular y desarrollar los proyectos de investigación, desarrollo e innovación que la industria requiere para mantener su competitividad. FDF cuenta con los Laboratorios de Entomología Cuarentenaria más grandes y modernos del país, centro que ha desarrollado y validado diversos protocolos cuarentenarios hoy puestos en práctica en el país en conjunto con el SAG y otras agencias internacionales cuarentenarias como USDA/APHIS, MAFF (Japón), AQSIQ (R.P.China) y otras.

También FDF administra la Red Agrometeorológica FDF-INIA- DMC que es la más grande del país y da servicios gratuitos de información agroclimática en su portal www.agroclima.cl.

Desarrolla proyectos de investigación y desarrollo en las áreas de fruticultura, biotecnología, inocuidad alimentaria y otros ligados a la sustentabilidad de la industria.

La difusión de las innovaciones técnicas ha sido otro plano importante para ASOEX. Desde fines de la década de 1970, ASOEX ha desarrollado importantes publicaciones técnicas, de reconocimiento internacional, vigentes y actualizables. Se destacan a continuación las principales publicaciones:

- a) *Agenda de Pesticidas*. Contiene los Límites Máximos de Residuos de Pesticidas oficialmente permitidos en los diversos países del mundo, junto a los días de carencia. Hoy este servicio se entrega vía internet, ya que es de actualización diaria.
- b) *Manuales de Productos y Embalajes para*: uva de mesa, pomáceas, carozos, kiwis, berries y cítricos. Estas publicaciones contienen los estándares mínimos de calidad aceptables en los mercados externos, junto a los embalajes mayormente empleados, afiches descriptivos con los daños más frecuentes de encontrar durante el proceso de embalaje a fin de ser identificados por el personal.

- c) *Manual de Seguridad en las centrales frutícolas.*
- d) *Manual de Aranceles*
- e) *Manual de Buenas Prácticas Agrícolas y de Manufactura.*
- f) *Manual de Buenas Prácticas Laborales (2 ediciones).*
- g) *Estadísticas de Exportaciones:* se publica desde 1980 y proporciona actualmente, en tiempo real, todas las transacciones de exportación de frutas y hortalizas señalando los volúmenes, destinos, tipos de envases, naves, exportadores e importadores. Este servicio abierto a todo público de interés, hoy se da en línea vía internet. Anualmente se publica un compendio con toda la información en el marco de la política de transparencia de la asociación.

ASOEX desde los años '80 ha desarrollado anualmente las campañas de Promoción de la Fruta chilena en los principales mercados. Desde la creación de ProChile, las campañas a los EEUU y Europa las realiza en conjunto con Fedefruta a través de la

Chilean Fresh Fruit Association. También ASOEX realiza campañas específicas en diversos países de Europa Oriental (Rusia, Polonia, Ucrania, etc) y en Asia (R.P.China, Corea del Sur, Japón entre otros). Estas campañas han permitido apoyar muy eficientemente la apertura y mantención de los mercados que hemos logrado abrir conjuntamente con las autoridades gubernamentales.

ASOEX puso en marcha en 1998 el primer programa nacional de Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) de Latinoamérica y que hoy es conocido internacionalmente a través de su protocolo llamado Chile G.A.P. que está reconocido por GLOBAL G.A.P. Este programa cuenta con la participación de FDF en los aspectos técnicos.

En el marco de este programa, a la fecha se ha llegado a establecer la Política de Sustentabilidad de la Industria Frutícola Chilena de Exportación, cuyos ejes son: Sustentabilidad Económica, Medio Ambiental y de Responsabilidad Social Empresarial junto a la de Inocuidad Alimentaria. En el marco de esta política se han desarrollado programas y publicaciones específicas en todas sus componentes. Destacan, entre otros, los siguientes:

- Sistema de Certificación Chile G.A.P.
- Guía de Buenas Prácticas para Eficiencia Energética y reducción de emisiones en la industria frutícola.
- Guía de Uso y Manejo de Amoníaco en la refrigeración de frutas y hortalizas frescas: Plan de Emergencias.

En 1999, ASOEX creó el Organismo Técnico Intermedio de Capacitación AGROCAP, con el objeto de dar un fuerte impulso a la capacitación laboral, particularmente de los trabajadores del campo y las centrales de embalaje de frutas de exportación. A la fecha AGROCAP ha capacitado a más de 200.000 trabajadores a lo largo del país en diversos tópicos como ser: Manejo y Aplicación de Plaguicidas, Higiene e Inocuidad Alimentaria, Manejo de Tractores, Poda, Raleo, Riego, Manejo de Grúas Horquillas, etc. En 1999 los trabajadores agrícolas se capacitaban una vez cada 44 años, hoy este indicador ha crecido a un trabajador cada 3,8 años. Asimismo AGROCAP ha otorgado más de 18.000 becas a trabajadores temporeros y ha certificado las Competencias Laborales de 12.000 trabajadores. AGROCAP introdujo el sector agrícola en Chile el Sistema Integral de Medición y Avance de la Productividad (SIMAPRO) de la OIT (ONU), modelo de gestión del conocimiento, de la innovación y la mejora continua, con resultados notables en mejoras de la productividad (hasta 25%), calidad (hasta 39%), seguridad, y condiciones de trabajo. Se han comprobado mejoras en remuneraciones de entre un 16% y 18%.

ASOEX, con el apoyo de FDF, creó el Consorcio Tecnológico de la Industria Hortofrutícola S.A. el año 2006 con el objeto de poner en marcha el Programa de Mejoramiento Genético de Frutales. Los socios de esta empresa son: la P.Universidad Católica de Chile (19%), la ASOEX (10%), 27 empresas productoras-exportadoras de frutas y hortalizas frescas (71%). El objetivo principal del Consorcio es producir nuevas variedades de Uva de Mesa, Manzanas, Carozos y Cerezas para las condiciones de Chile y que tengan una excelente post-cosecha para llegar con alta calidad y condición a los mercados más distantes. A la fecha esta empresa tecnológica cuenta con selecciones promisorias de Uva de Mesa, Manzanos, Ciruelos, Nectarinos y Duraznos.

Por otra parte, en el marco de su política de Responsabilidad Social Empresarial, ASOEX organizó la formación de la Mesa Permanente de Diálogo Social y Empresarial del sector Frutícola el año 2007 en que participan los gremios de trabajadores y campesinos a nivel nacional, gremios de productores y ASOEX. Esta Mesa funciona regularmente a la fecha y es autora del proyecto de Ley conocido como "El Estatuto del Trabajador Agrícola de Temporada" que a la fecha se tramita en el parlamento. A partir de la formación de esta Mesa, se formó posteriormente bajo la coordinación de la SNA, la Mesa de Diálogo Social y Empresarial del sector Agrícola, de la que ASOEX también es parte.

A través de estas y otras acciones, ASOEX ha marcado su presencia en forma constante en el función del mejoramiento de los procesos de producción, transporte y comercialización de la fruta chilena, en constante diálogo con otros actores involucrados (Estado, Universidades, trabajadores, medios de comunicación). En cierta forma, esta organización gremial empresaria ha logrado fortalecer redes con actores estatales y no estatales, con entidades públicas y privadas, para asegurar el entorno sociocultural necesario para la expansión de la fruticultura chilena.

Este libro se terminó de imprimir
en la Impresora Contacto S.A.,
en una tirada de 800 ejemplares
en abril de 2015.