



Preparando el huerto, xilgrabado de
The Gardener's Labyrinth, de T. Hill, 1577.

EL ARTE DE LA DOMESTICACIÓN DE LOS FRUTALES

UNA HISTORIA CULTURAL
DE LOS HUERTOS

BERND BRUNNER

Traducción:
Ana González Hortelano

Libros del Jata
2023

Título original: *Taming Fruit: How Orchards Have Transformed the Land, Offered Sanctuary and Inspired Creativity*

© Bernd Brunner 2023

Publicado originalmente por Greystone Books Ltd. 343 Railway Street,
Suite 302, Vancouver B.C., V6A 1A4, Canada.

© de la traducción: Ana González Hortelano 2023

© de esta edición:

Libros del Jata S.L., 2023
Alameda Recalde 27, 1º
48009 Bilbao
www.librosdeljata.com

Tratamiento digital de las ilustraciones: Nerea Vilalta

Primera edición en Libros del Jata: abril de 2023

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total ni parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Ilustración de la cubierta: *In the orchard*, de sir James Guthrie (1885-6). Scottish National Gallery.

Contracubierta: Cerezo del *Florilegium* de Ulrich Völler zu Gellhausen (1616).

IBIC: HBTB, WNP
THEMA: NHTB, WMPF

ISBN: 978-84-16443-19-2
Depósito legal: BI-487-2003

Impreso en España. Impresión: Grafilur.

Índice general

Prólogo: El germen de este libro	11
1. Antes de que hubiera huertos	19
2. El susurro de las hojas de palma	31
3. Jardines de los dioses	41
4. La domesticación de la manzana	57
5. Una de griegos y romanos	69
6. Paraísos terrenales	87
7. Peras para el Rey Sol	107
8. Huertos del norte	119
9. Huertos para las masas	131
10. A por cerezas	145
11. Naranjas de la China	153
12. Más americano que el pastel de manzana	169
13. Huertos sin límites	187
14. Los señores pomólogos	203
15. Los huertos de los sentidos	215
16. Vuelta al lado más silvestre de la fruta	231
Epílogo: Un nuevo comienzo	245
Agradecimientos	251
Notas	253
Para seguir leyendo	262
Créditos de las ilustraciones	265
Índice de lugares y personas	271
Índice de plantas y términos afines	278



Prólogo

El germen de este libro

DECÍA HENRY DAVID THOREAU que «cuando el hombre emigra lleva consigo no sólo sus aves, cuadrúpedos, insectos, verduras e incluso sus pastos, sino también su huerto de árboles frutales». ¹ El empeño en cultivar árboles frutales ha conectado regiones y continentes a lo largo de la historia, y a día de hoy aún sigue haciéndolo; por lo que una huerta frutal es el resultado de la interacción de épocas, paisajes y naciones. Este libro ofrece una panorámica de los diferentes tipos de huertos frutales que han existido en el curso de la historia y los principios mediante los cuales se han organizado. Al fin y al cabo, la forma que adopta un cultivo de frutales refleja las condiciones de la época en la que se creó. Trataré de dar una idea de la vida y los quehaceres que acontecían entre los árboles, así como de las reflexiones que estos inspiraban.

Los lugares donde se cultivan plantas (y árboles) suelen dividirse en dos categorías: espacios ornamentales que cumplen una función estética y espacios productivos dedicados a la cosecha. Desde ese punto de vista, un jardín ornamental es una obra de arte, mientras que uno en el que engordan radiantes frutos bajo un manto de hojas verde es productividad laboral. ¿De verdad es así? ¿No es bonito un huerto de frutales, al menos si no está cultivado a escala industrial? En este libro, descubriremos campos y cultivos que difuminan las líneas entre estas categorías supuestamente bien definidas. A fin

Pg. anterior: Cuando el neerlandés Pieter Hermansz Verelst pintó a esta joven en el siglo XVII, estaba de moda posar con una fruta.

de cuentas, existen muchas maneras de moldear estos espacios: juegos de luces y sombras, caminos que se abren ante el transeúnte, un lugar para sentarse, quizá una cabañita que brinde refugio cuando de repente se pone a llover, un columpio.

Sin embargo, por muy bien diseñada que esté, por mucho cuidado que se le prodigue, por muy productiva que sea, una plantación de frutales es efímera por naturaleza, aunque lleve décadas en las inmediaciones de un asentamiento humano. En cuanto cambian las costumbres, si los alimentos se obtienen de otra fuente o se mudan los propietarios y nadie se hace responsable, otras plantas invaden el terreno. Al final, todo indicio de que allí había frutales desaparece. Pero incluso cuando los huertos de frutales perdidos ya no aparecen en ningún mapa, estuvieron allí. Tienen un pasado.

Puede que no sea descabellado pensar que una plantación de frutales es una especie de escenario en el que se representa una obra muy determinada entre los árboles y los que se encargan de ellos, sean quienes sean. Visto así, los huertos de frutales nos invitan a disfrutar del sofisticado espectáculo de unos frutos que crecen y maduran en compañía de animales, personas y otras plantas.

LA IDEA DE ESTE LIBRO surgió a raíz de un artículo que descubrí hace unos años en un libro francés que se acababa de publicar sobre la historia de la fruticultura.² Uno de los muchos temas que abordaba era el de Gesher Benot Ya'aqov («el puente de las hijas de Jacob»), un yacimiento arqueológico en la vertiente norte del valle del Jordán. Los investigadores han descubierto allí herramientas de piedra y una amplia variedad de restos orgánicos, entre ellos diversas frutas y frutos secos, como bellotas, almendras, castañas de agua y almácigos (*Pistacia atlantica*), un árbol emparentado con el pistachero.

Se calcula que los restos encontrados en Gesher Benot Ya'aqov tienen unos trescientos mil años, una cifra que me pareció tan increíble que tuve que leerla varias veces. Eso quiere decir que los hallazgos eran del Paleolítico, de unos cien mil años antes de que *Homo sapiens* llegase de las sabanas africanas. Por aquel entonces, la mitad de Europa y de Norteamérica estaban enterradas bajo una capa de permafrost. Y por si fuera poco, hay investigaciones más recientes que apuntan a que algunos de esos restos podrían ser bastante más antiguos.

Le eché un vistazo a un mapa y confirmé lo que vagamente sospechaba: tenía la suerte de conocer la zona de primera mano. En

un determinado momento a mediados de los ochenta estuve por las proximidades del mar de Galilea, al norte de Israel. Pasé unas semanas en el kibutz de Ami'ad (que significa «mi pueblo es eterno»), cerca del mar, de Jordania y de los Altos del Golán. El yacimiento de Gesher Benot Ya'aqov está a poco más de diez kilómetros de allí.

Los frutales que cultivaban en Ami'ad no eran autóctonos de la región. A mí me encargaron ayudar con la recolección de una de estas importaciones, el aguacate. Este fruto de alto valor nutritivo y forma de pera procede de las selvas de México y de allí se extendió a Brasil, seguramente gracias a la ayuda de los perezosos terrestres gigantes, ahora extinguidos. Los datos arqueológicos indican que las personas ya los consumían unos seis mil años antes de nuestra era, pero no empezaron a cultivarlos activamente hasta unos mil años después. Como la piel del fruto parece la de un reptil, los angloparlantes al principio denominaron al aguacate «pera cocodrilo».

La plantación de aguacates del kibutz, de al menos varios cientos de árboles, estaba situada fuera de la colonia principal. Los árboles, de dos metros de alto y extensísimas ramas, se erguían formando filas, a una distancia los unos de los otros igual a su altura. A la mayoría de los frutos no se llegaba más que con un recolector, y cada dos por tres teníamos que trepar por las ramas. Nos abríamos paso por los árboles de troncos retorcidos y sinuosos, a través del denso follaje verde oscuro, para arrancar los frutos, que estaban todavía duros como piedras. A menudo había que girarlos para que se desprendiesen. La carne verde y mantecosa de los aguacates maduros se servía todos los días en la cena. Me cansé pronto de comer aguacates y su riqueza en calorías me pasó factura, pero no había mucho más donde elegir. La superabundancia es muy común en la historia de los cultivos frutales y, como estaba a punto de descubrir, a la gente se le ocurren ingeniosas maneras de procesar la fruta y los frutos secos para modificar su sabor y su textura y para conservarlos y que duren todo el año aunque, a pesar de sus esfuerzos, suelen acabar con una dieta tan monótona como la mía.

La tentadora información del artículo francés que he mencionado antes parecía una señal para seguir investigando. Me fascinaba la idea de que hace mucho tiempo alguien recogiera aquellas antiguas frutas y frutos secos que se habían encontrado en el yacimiento. Si bien no podemos saber con certeza qué grupo de humanos primitivos dejaron esos restos (*Homo erectus*, *Homo heidelbergensis* o incluso, a lo mejor,



Aguacate o «pera cocodrilo» (*Persea americana*) de Pierre-Joseph Redouté (1759-1840).

inminentes neandertales), lo que sí sabemos es que incluso entonces, en el Paleolítico inferior, nuestros antepasados prehistóricos recogían y procesaban lo que la naturaleza les prodigaba.

Cuando me puse en contacto con el autor del artículo, el arqueobotánico George Willcox, para preguntarle por el yacimiento, apuntó que el almácigo del que disfrutaban nuestros antepasados lejanos sigue consumiéndose hoy en día en Siria, Turquía y otros países. Tras la Edad de Piedra, era uno de esos árboles frutales que ofrecían mucho más que alimento a las comunidades que sabían apreciarlos. Desempeñaba y sigue desempeñando su función tanto en el comercio

como en el ocio. Se puede procesar la savia para hacer alcohol, medicamentos, perfumes e incienso, la corteza contiene taninos que se usan para curtir pieles animales, y su robusto sistema radical sigue siendo importante a la hora de prevenir la erosión del suelo en zonas áridas y yermas del planeta. El fruto de otra especie del mismo género, *Pistacia vera*, es el pistachero, que conocemos bien. Al este de Turquía, las yemas de *Pistacia vera* se injertan en pies de *Pistacia atlantica*, que es autóctono y más robusto.

EMPECÉ A TRAZAR LA HISTORIA de los huertos frutales porque quería entender mejor la coevolución entre los árboles y los seres humanos. Este proceso conjunto cambió a ambos participantes. Obviamente, comer frutos mejoró la alimentación de los humanos y, por tanto, su vida. En consecuencia, las personas influyeron en la estructura de los árboles y en su capacidad de producir frutos apetitosos, haciéndolos aún más atractivos. Y además de los árboles y frutos propiamente dichos, el ser humano está vinculado con la tierra en la que cultiva sus frutales: una tierra donde no solo plantaba, regaba y cosechaba, sino donde también conversaba, vivía su vida y se lo pasaba bien.

Basándonos en lo que sabemos de los orígenes de la agricultura, el cultivo de árboles frutales solía ir de la mano de una vivienda estable en las inmediaciones. La parcela, delimitada y protegida por ser productiva, se convertía en parte de la propiedad de una familia o clan específico. Creciesen donde creciesen los preciados árboles y arbustos, sus propietarios desarrollaban prácticas para recolectar la cosecha que producían. Arrancaban los frutos de los árboles, peinaban las bayas de las matas, sacudían las manzanas, las cerezas o las ciruelas de las ramas y hasta vareaban los árboles para que soltasen los frutos secos o las aceitunas en redes que disponían en el suelo. Echándole un poquito de imaginación, el susurro del viento que oímos entre las hojas al caminar bajo los frutales o por los olivares aún hoy evoca el bullicio de esas comunidades prehistóricas dándose un festín con la cosecha recién recogida o mientras la procesaban para obtener el aceite o las pasas que los alimentarían durante las estaciones más estériles.

A LO LARGO DEL TIEMPO, el desarrollo biológico de la fruta se ha visto acompañado de una larga evolución histórica que bien puede compararse con la domesticación del perro, el ganado o las gallinas.

Michael Pollan formuló una interesante teoría en esta línea: no solo ha cambiado el cultivo humano a las plantas, sino que las plantas también nos han influido a nosotros, en un proceso que casi parece consciente.

El botánico egipcio Ahmad Hegazy y su compañero británico Jon Lovett-Doust continuaron desarrollando esta idea y afirmaron:³

En cuanto a las plantas, no somos más que una de las miles de especies animales que de manera más o menos inconsciente las «domesticamos». En este baile coevolutivo (y al igual que todas las especies animales, incluido el ser humano), las plantas deben propagar su descendencia a zonas donde puedan prosperar y transmitir sus genes.

Y continúan exponiendo:

Como parte del juego de desarrollar especies de cultivo y ornamentales, el ser humano ha seleccionado y ha reproducido plantas para



En verano maduran las cerezas, dibujo de Ludwig Richter, siglo XIX.



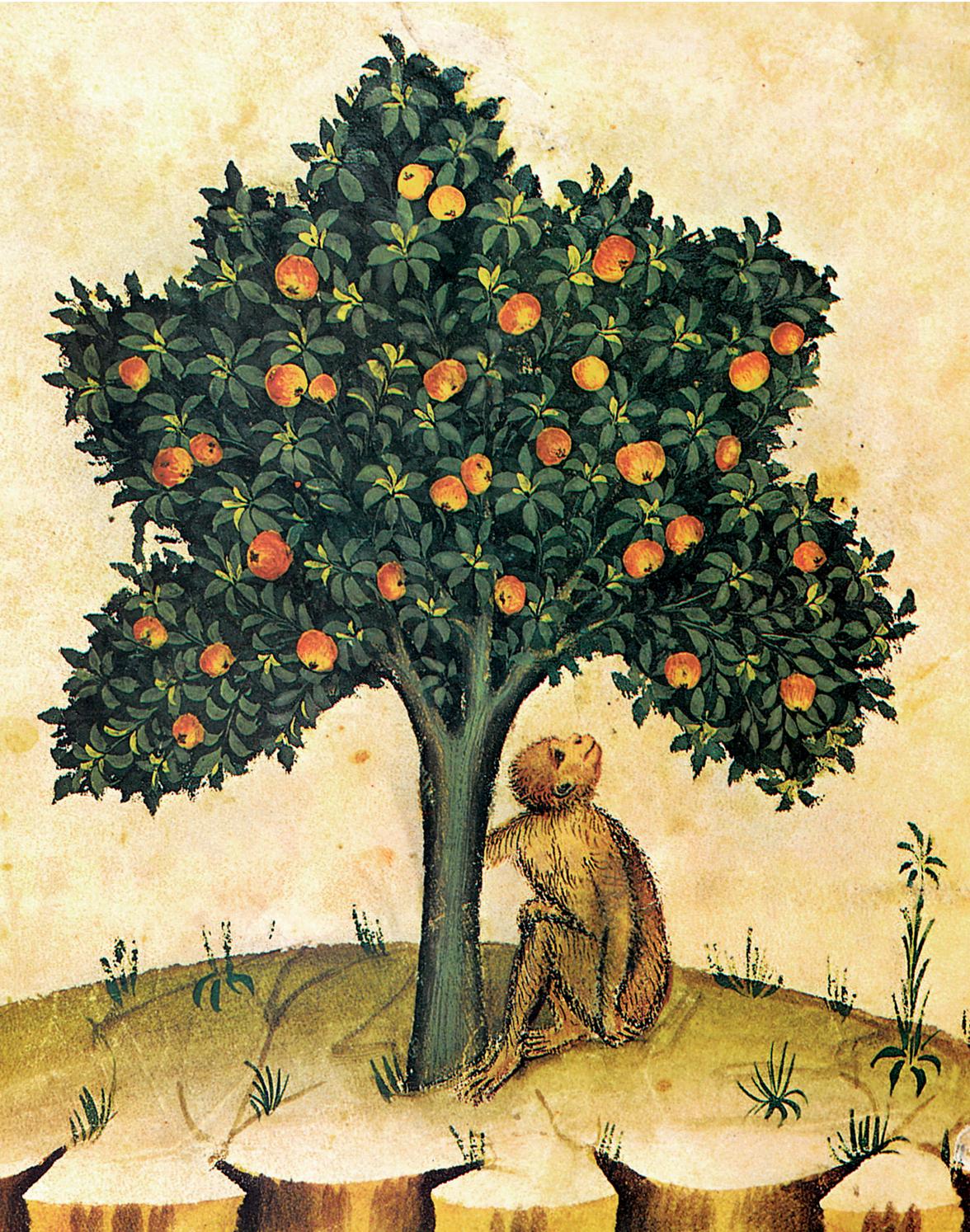
Aguacates y piña tropical.
Grabado de J. Huyot, ca. 1890.

lograr ciertas características que deseaba, como tamaño, dulzor, color, aroma, carnosidad, oleaginosidad, contenido en fibra y concentración de alcaloides.

En *El origen de las especies*, Charles Darwin describió un mecanismo que varias generaciones pasadas de agricultores y hortelanos habían aplicado «casi inconscientemente»:

Ha consistido en cultivar siempre la variedad más renombrada, sembrando sus semillas, y cuando por casualidad aparecía una variedad ligeramente mejor, en seleccionar esta, y así sucesivamente.⁴

El resultado es una obra de arte creada por la labor conjunta de infinidad de personas que se han deslomado en huertos frutales olvidados en lo más profundo de la historia, trabajando siempre en coalición con las fuerzas de la naturaleza. Visto así, la fruta es una generosa ofrenda que los árboles brindan a todos los animales (que también han contribuido a la selección de variedades especialmente útiles o agradables, aumentando su valor) y por supuesto, al ser humano.



I

Antes de que hubiera huertos

HACE MILLONES DE AÑOS, cuando los continentes estaban configurándose en la distribución que conocemos hoy en día y el hielo cubría buena parte del hemisferio norte, muchas regiones que ahora son templadas todavía tenían las características de la tundra. En aquella época, fresas, frambuesas y arándanos rojos y azules, minúsculos y silvestres, crecían por doquier. Los parientes de los árboles frutales que crecerían después en las regiones templadas del norte —manzanos, perales, membrillos, ciruelos, cerezos y almendros— también eran abundantes. Durante los cortos veranos, estos frutos silvestres eran una fuente de nutrición extra codiciada por todo tipo de animales, desde los insectos más pequeños hasta los mamíferos más grandes, pasando por los pájaros y los reptiles.

El fruto en sí, sobre todo la capa que rodea la semilla, una capa aromática, fragante, normalmente jugosa y más o menos dulce, al principio no era más que un truco para atraer a los animales a fin de que llevaran las semillas a otros lugares donde pudiesen crecer y conseguir así que se dispersase la planta. Antes de que aparecieran los primeros seres humanos, los animales ayudaban a potenciar el proceso de selección natural entre las plantas que dan frutos. Por ejemplo, a los pájaros les gustan más las bayas dulces que las ácidas, así que al final, las semillas de las bayas maduras —es decir, las que pueden germinar— eran las que más se propagaban.

Pg. anterior: Manzanas ácidas (*Mala acetosa*) de la edición italiana de finales del siglo XIV del *Tacuinum sanitatis*.