



Emilio Laguna

## *Prunus avium* L.

Familia: Rosaceae

cerezo, cirerer, kerixa, cerdeira

### USOS PRINCIPALES



### NOMBRES VULGARES

**Castellano:** cerezo (nombre generalizado), cerezu (AS, CL), cerezal (AR, AS, CB, CL), cereizal, zrezal (CL), cercera, cirasera, ciresera (AR); caño (CL). **El fruto:** cereza (nombre generalizado) [1–45].

**Catalán:** cirerer (CT, IB, VC), cirer (CT, VC), cireral (CT). **El fruto:** cirera (CT, IB, VC) [25,42,46–65].

**Euskera:** gerezi (NC, PV); kerixa (NC, PV) [3,66–68].

**Gallego:** cerdeira (GA), cereixal (CL, GA), treixal, zreizal (CL, GA), ce-reixo (CL, GA), cereixeira, cerexeira (GA). **El fruto:** cereixa (GA) [23,69–73].

### DESCRIPCIÓN

Árbol hasta de 20 m, caducifolio. Hojas de 6-15 x 3-8 cm, con pecíolo de 1,5-4,5 cm, obovadas, acuminadas, aserradas, con dos glándulas rojizas en la base del limbo a los lados del pecíolo. Flores en grupos de dos a cuatro, con largos pedicelos de 2-5 cm, rodeados de pequeñas bractéolas, que aparecen cuando nacen las hojas. Sépalos cinco, de 4,7 mm, lanceolados; pétalos cinco, de 8-17 mm, obovados, de color blanco. Fruto en drupa de 9-17 mm de diámetro, globoso, en general de color rojizo oscuro, con endocarpo liso.

### INTRODUCCIÓN

La domesticación del cerezo se produjo en Asia Menor, en el área comprendida entre el mar Negro y el Caspio [74] a partir de ejemplares silvestres de la misma especie [75], de los que apenas se diferencia por el tamaño del fruto y del hueso [76]. De ahí se extendió a Europa occidental y al resto del mundo. La coexistencia con las formas silvestres hace que probablemente haya habido frecuentes intercambios genéticos entre ambas [76].

Las cerezas se producen en las zonas templadas del mundo, siendo Turquía, Estados Unidos e Irán los principales productores [77]. España está entre los cinco primeros, con una producción de casi 112.000 toneladas de cerezas y guindas en 2014; principalmente en plantaciones en Extremadura y Aragón, pero también en otras re-

giones como Cataluña, Andalucía, Comunidad Valenciana y Castilla y León [78].

Es un frutal muy resistente a las bajas temperaturas y la mayoría de las variedades son exigentes en horas de frío. Sin embargo, es muy sensible a las heladas tardías de primavera. Se cultiva en zonas resguardadas de los vientos y con buena luminosidad [79], en áreas montañosas a mediana altura. Se ha multiplicado tradicionalmente por injerto sobre patrón franco (de la misma especie, nacido de semilla) o sobre cerezo de Santa Lucía (*Prunus mahaleb* L.). La mayoría de los cultivares tradicionales de cereza dulce presentan incompatibilidad polen-pistilo, por lo que es necesario el uso de árboles polinizadores para obtener cuajado de frutos, y por ello es esencial el conocimiento de las compatibilidades entre ellas para el correcto establecimiento de la plantación [80].

Las distintas variedades que se cultivan difieren en caracteres fenológicos, tamaños, formas, colores y sabores de fruto [81]. Se ha descrito una gran diversidad de cerezas cultivadas en España, existiendo un grupo importante de variedades que contiene cultivares de ciclo largo y muy sabrosos llamados genéricamente picotas, cuyo pedúnculo se queda en el árbol en la recolección [80].

### CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE USOS

#### ALIMENTACIÓN HUMANA

##### Comestibles-Frutas/Frutos dulces

El consumo de la cereza como **fruta de temporada**, normalmente como postre, está generalizado en España [1,5–7,9,13–15,17,19,22–24,27–31,33–35,39,40,42–44,46–48,53,54,56,57,61,65,67,71,72,82–95]. Asimismo, se emplea ampliamente para la fabricación casera de mermelada [17,22,34,57,61,63,84,85,88,89,92,95,96].

##### Bebidas alcohólicas

En toda España se elabora el popular **licor de cereza**, metiendo los frutos en una botella hasta la mitad, rellenando con aguardiente (mejor si es de orujo) o anís y azúcar, y dejándolas macerar unos



Cerezas. Emilio Laguna



Flores de cerezo con abeja. José Antonio González

dos meses (normalmente 40 días), en un lugar con poca luz [1,6,7,10,12,15,17,19,29,33,34,38,42,46,53,57,61-63,84,85,87-90,92,93,95,96].

En Mallorca, algunos añaden cerezas al típico licor de hierbas mallorquín, bebida preparada con aguardiente y agua, macerando los frutos junto con una ramita de enebro (*Juniperus communis* L.) y otra de pino (*Pinus* sp. pl.), hierbabuena (*Mentha* sp. pl.), mejorana (*Origanum majorana* L.), ruda (*Ruta* sp. pl.), un níspero maduro, café y canela en rama [59].

#### Bebidas no alcohólicas

En Mallorca [59] y en la comarca palentina del Cerrato [95] se ha preparado una bebida refrescante macerando cerezas en agua.

#### Golosinas y masticatorias

En Piloña (Asturias) se tenía por muy sabrosa la llamada *miel de curuxu* (miel de mochuelo), nombre con el que conocían a la resina de color rojizo que aflora en ramas y troncos de los cerezos a través de las heridas. Con el tiempo solidifica en contacto con el aire, y los muchachos la recogían y masticaban como chicle [38].



Licor de cerezas. José Antonio González

## ALIMENTACIÓN ANIMAL

### Forraje verde o seco

Las hojas se recogían directamente de los árboles para alimentar al ganado, en especial para los **cerdos**. Se les daban cocidas y mezcladas con hojas de otros árboles (robles, olmo) y harina de centeno [9,29,38,61,71].

### Frutas/Frutos dulces

Las cerezas se aprovecharon para alimentar al ganado en Cantabria [29].

### Plantas melíferas

Durante su época de floración, es frecuentemente visitado por las abejas para recoger néctar y polen. Es por ello una especie arbórea considerada importante en la obtención de miel (nunca monofloral) en algunas comarcas [23,31,95].

## MEDICINA

### Sistema circulatorio

La decocción de los pedúnculos o rabos de las cerezas se ha tomado como medicamento **hipotensor** [22,46,61], bien solo, por las mañanas en ayunas o varias veces al día, en el Pirineo oscense [22] y en las comarcas centrales valencianas [46], o bien mezclado con hojas de melocotonero y olivo, en el Pallars (Lérida) [61].

En esta misma comarca catalana [61], así como en Cuenca [96], se preparaba una infusión con los pedúnculos como **depurativo de la sangre**.

En Asturias las hojas se utilizaron en infusión en casos de **anemia** [92].

### Sistema digestivo

Para combatir el **empacho de baba**, en el Pallars daban a tomar a los bebés una tisana obtenida mediante la decocción de los pedúnculos de las cerezas [61].

El licor de cerezas se ha tomado como **digestivo** en Álava [87] y Cantabria [29]. Con este mismo fin, en el Alt Empordà (Gerona) se

ingería en abundancia el fruto maduro o se tomaba la decocción de sus hojas [57], mientras que en el País Vasco se tomaba una tisana hecha con corteza de cerezo silvestre y hojas de fresno y albaricquero [66].

El licor de cerezas se toma también para combatir el **dolor de estómago**, en Cáceres [31], Palencia [95], Huesca [24] y Gerona [49,53,57]. Para lo mismo, en La Coruña tomaban varias veces al día un cocimiento de las hojas [69]. En el Pallars, para la **indigestión**, se preparaba la *ratafia de cireres*, un licor elaborado mediante maceración en anís de cerezas maduras y nueces verdes junto con otras plantas, por ejemplo tila o cáscara de naranja. Se tomaba una pequeña cantidad después de las comidas [61].

Cuando se padecían **cólicos intestinales** se tomaba el cocimiento de los pedúnculos de las cerezas en La Coruña [69], León [71] y Salamanca [7], o una copita de licor de cerezas en Castellón [25] y Jaén [34].

Es muy conocida la virtud **laxante** de las cerezas. Para ello, se han consumido frescas, al menos en Gerona [57], Valencia [46] y Lugo [73]; o se ha tomado el cocimiento de cerezas, en Canarias [36,97]; o las cerezas calientes con agua, en ayunas o después de cenar, en el País Vasco y Navarra [66].

Para solucionar casos de **empacho** se ha tomado la decocción de los pedúnculos del fruto en Navarra [16] y el País Vasco [66]. Estos pedúnculos, en infusión, se han tomado también en casos de **diarrea**, en Asturias [92].

Para combatir los gases, en Extremadura se tomaba una copita de aguardiente de cereza [26] y en Asturias la infusión de las hojas [92].

### Sistema genitourinario

Para aliviar los **dolores menstruales**, las mujeres tomaban pequeños sorbos de licor de cerezas, al menos en Ciudad Real [40,88], Granada [15,98] y Huesca [24]. En Ibiza bebían el cocimiento de los pedúnculos de las cerezas [65].

En Córdoba consideraban que estos pedúnculos eran un buen **afrodisíaco** [11,41].

El cocimiento de los pedúnculos constituye un remedio **diurético** generalizado, tomado por la mañana en ayunas, o tantas veces como se quiera durante el día, usado en casos de anuria o infección urinaria [3,16,22,25,29,32,36,38,39,42,46,52,57-64,68,70,72,73,82,84,96,97,99,100]. En la preparación de este cocimiento se añaden en ocasiones estilos de maíz, cola de caballo (*Equisetum* sp. pl.) y raíz de grama (*Cynodon dactylon* (L.) Pers.) en partes proporcionales [1,5,14,22,24,40,45,101]. En Cataluña se incluye en el remedio una mayor variedad de plantas. Así, en el Alt Empordà y el Pallars añaden la parte aérea de la hierba de la esquiancia (*Asperula cynanchica* L.) y pétalos de rosa (*Rosa centifolia* L.) [57,61], y en el Montseny una pizca de tila (*Tilia platyphyllos* Scop.) o hierbaluisa (*Aloysia citrodora* Gómez Ortega & Palau) [102].

La decocción o infusión de los pedúnculos también se ha usado de forma generalizada para tratar otras dolencias renales, en especial para combatir el dolor repentino de gran intensidad característico del **cólico renal** [3,7,11,29,36,41,42,59,70,96,97,100]. Esta decocción, como ya se ha mencionado, llevaba además estilos de maíz, cola de caballo y raíz de grama, al menos en Albacete y Cuenca, donde se tomaba generalmente en ayunas [5,40,45]. En la comarca lucense de Terra Chá también se tomó para ello la infusión de los huesos secos del fruto [70].

Para eliminar las **piedras en el riñón** (litiasis renal) se tomaba la decocción de doce pedúnculos de cereza durante tres días, se descan-



Decocción de las hojas de cerezo. José Antonio González

saba un día y se volvía a repetir [16,57,59], mientras que en el Pallars la tisana incluía también estilos de maíz y cola de caballo (*Equisetum arvense* L.) [61].

Finalmente, el cocimiento o infusión de rabos de cereza se ha tomado también para las **afecciones de la vejiga**, en Baza (Granada) [32] y, junto con los tallos de muraje (*Anagallis arvensis* L.), para las infecciones de **próstata**, en Riva (Cantabria) [29].

### Sistema respiratorio

Para combatir el **resfriado** común es generalizado el uso de la decocción o infusión de los pedúnculos del fruto [7,55,57,60,92,103]. En el Montseny, para los constipados en niños pequeños, a esta tisana le añadían capítulos de uña de caballo (*Tussilago farfara* L.) y flores secas de violeta (*Viola alba* Besser) [62]. En el Alt Empordà tomaban una infusión de pedúnculos junto con hojas de hierbaluisa, tila (*Tilia* sp.) y miel [57]. En Aliste (Zamora) para curar los catarros usaban el líquido resultante de la cocción de la corteza [104].



Corteza de cerezo. Emilio Laguna



Contra la **gripe**, en Archidona (Málaga) se tomaba una tisana bien caliente hecha con rabos de cerezas, durante los días que fuesen necesarios para curarse [103]. Igualmente, la infusión con los pedúnculos y/o con hojas se bebía como **antitusivo** en el Montseny [62], el País Vasco [66] y Asturias [92].

Las cerezas confitadas en anís se comían en el Montseny como antiséptico y antiinflamatorio en casos de **faringitis** [62,102].

### Sistema endocrino-metabólico

La infusión de pedúnculos de las cerezas se tomaba contra la **diabetes**, como hipoglucemiante, en Cazorra (Jaén) [34].

Comer durante nueve días medio kilo de cerezas por la mañana, otro tanto al mediodía y lo mismo por la noche, fue remedio recomendado para combatir la **gota** en las comarcas catalanas del Montseny y Les Guilleries, para reducir los niveles de ácido úrico en sangre [51,62,64].

### Musculatura y esqueleto

Para calmar el dolor y reducir la inflamación en caso de **contusiones**, en el Pallars sumergían la parte afectada en la decocción obtenida de mezclar hojas de cerezo, inflorescencias de saúco (*Sambucus nigra* L.), ramas de tomillo (*Thymus vulgaris* L.) y sal gorda [61].

En Huesca y Valencia la decocción de los pedúnculos se usó como medicamento **antirreumático** [22,46]. En la última provincia aseguraban también que las cerezas frescas convienen a los **artríticos** [46].

### Piel y tejido subcutáneo

En el Pallars se curaban las **quemaduras**, incluidas las de tercer grado, aplicando enseguida directamente la hoja hervida y untada con hiel de cerdo macho. Puesta a modo de apósito, reducía la inflamación local y activaba la regeneración tisular [61].

En Cataluña se aplicaban las hojas cocidas para curar las **heridas** infectadas [48,58]. En el Pallars como antiséptico, lavaban la parte afectada con la loción obtenida de la decocción de las hojas junto con inflorescencias de saúco y la parte aérea de tomillo (*Thymus vulgaris* L.); o bien, junto con la raíz de genciana (*Gentiana lutea* L.) y la parte aérea de serpol (*Thymus praecox* Opiz). Al acabar, recubrían la lesión con otra hoja de cerezo, la cual cambiaban a medida que se secaba, cada dos o tres horas aproximadamente [61]. En Mallorca, como remedio vulnerario, aplicaban aceite de romero y cubrían la zona de la herida con una hoja de cerezo [59].



Hojas de cerezo. José Antonio González

En Elosua (Guipúzcoa), para combatir el **acné** se lavaban a diario la cara con agua de cocer las hojas [66].

La decocción de los pedúnculos se ha tomado en casos de **urticaria** en la provincia de Granada [15].

### Sistema nervioso y enfermedades mentales

Tomar el agua obtenida al hervir los rabos de cereza se decía que era bueno para mejorar la **memoria** en el municipio barcelonés de Gallecs [48] y en el coruñés de Arteixo [72].

En Canarias, atribuían propiedades **sedantes** al líquido obtenido de la infusión de sus hojas [36,97].

### Órganos de los sentidos

En el Pallars, en casos de **conjuntivitis**, se usó como antiséptico ocular la decocción de los pedúnculos [61].

### Otras enfermedades infecciosas y parasitarias

Para combatir la **candidiasis** de la mucosa de la boca, en el Pallars practicaban enjuagues con un colutorio obtenido mediante el cocimiento de hojas de cerezo junto con hojas de llantén menor (*Plantago lanceolata* L.), hojas de zarza (*Rubus ulmifolius* Schott) y la parte aérea de malva enana (*Malva neglecta* Wallr.) y, posteriormente, introducían un poco de azúcar en la boca [61].

### Síntomas y estados de origen indefinido

Para calmar todo tipo de **dolores**, en Los Villares y Valdepeñas de Jaén (Jaén) tomaban la decocción de 13 rabos de cereza en medio litro de agua [30,34].

El licor de cerezas se ha tomado para combatir las **náuseas** provocadas por el mareo, en el Alt Ter (Gerona) [54,63].

Para bajar la **fiebre**, en el Alt Empordà tomaban un jarabe elaborado con cerezas maduras, agua y azúcar [57] y en Asturias bebían zumo de cerezas [92].

Las cerezas hervidas se administran a las personas convalecientes, como **reconstituyente**, en el valle de Hecho (Huesca) [22].

## VETERINARIA

### Sistema digestivo

En Huesca para **purgar** a las caballerías se les daba a tomar un cocimiento de estilos de maíz, raíz de grama y rabos de cereza [22].

### Sistema genitourinario

Contra la **retención de orina**, en Mañón (La Coruña) daban a tomar a los animales domésticos un cocimiento de los pedúnculos de las cerezas [69].

### Síntomas y estados de origen indefinido

Un remedio usado en Jaén para quitar el **dolor** en los animales domésticos, era darles a beber el caldo resultante de hervir 13 pedúnculos de cereza en medio litro de agua [30].

## USO TÓXICO Y NOCIVO

### Trampas atrayentes

La exudación gomosa de los tallos y ramas fue usada por los muchachos del Pallars y la Montaña Palentina a modo de **liga** para cazar pájaros [17,61].

## Tóxicas para humanos o animales

En algunas zonas se cree que la ingesta de cerezas calientes provoca **dolor de barriga** y **diarrea**, así como que no es conveniente mezclarlas con vino [38,57,105]. También se dice que si se comen cerezas, no hay que beber agua porque puede originar cólicos o diarreas [66] y que si se comen muchas, emborrachan [59].

## USO COMBUSTIBLE

### Encendido o leña fina

Los huesos de cereza servían para **encender el fuego**. En el Alt Empordà también los calentaban en el horno, los envolvían con un paño y con ello calentaban la cama [57].

Igualmente sus ramas y los restos de la poda o de árboles viejos se utilizaban para encender la lumbre [7,105].

### Carbón

Las ramas se han utilizado para hacer **carbón** en Herguijuela de la Sierra (Salamanca) [7].

### Para ahumar

En Piloña (Asturias) emplearon su madera como leña para **ahumar embutidos y quesos** [38].

## CONSTRUCCIÓN

### Embarcaciones

Con madera de cerezo se hicieron los interiores de muchos **barcos** de lujo en Cataluña [57].

### Carros y otros vehículos terrestres

En Asturias, su madera fue empleada para fabricar algunas piezas del **carro** tradicional, como el eje de las ruedas o los "trechories", cuatro cuñas de madera que servían de sistema de freno al carro cuando rodaba cuesta abajo [38].

### Casas, edificios e instalaciones agropecuarias

Por su dureza, la madera de troncos y ramas se usó en la Sierra Norte de Madrid para hacer **vigas** de casas y tinados [9].

## INDUSTRIA Y ARTESANÍA

### Herramientas y utensilios

En algunas zonas, su madera ha sido muy empleada en la fabricación de **herramientas** que se utilizan en las faenas agrícolas y ganaderas [1,17,38], para fabricar astiles o **mangos** [1] de guadañas o mazas [38], para los dientes del **rastrillo** para recoger y amontonar la hierba segada [17,38] o **ganchos** para cosechar cerezas y aceitunas y para colgar las cestas [7]. En Asturias se fabrica con ella el "cachapo", "gozapo" o "zapico", un recipiente que se lleva colgado al cinto y en el que se guarda la piedra mojada para afilar la guadaña [92]. En la comarca de Monzón (Huesca), su madera era muy apreciada para hacer **tablas de allanar** la tierra ya sembrada [24] y en el norte de Palencia para fabricar los **trillos** [17].

En Asturias se emplea para fabricar los **collares** para las vacas [38].

En el noroccidente español se fabricaron colmenas ahuecando el tronco con una gubia y un mazo, o bien abriéndolo por la mitad y vaciándolo con una azuela [6,7,23,38,71,92].



Cerezos cargados de fruta. Laura Aceituno-Mata

En El Raso (Ávila) se armaba una **trampa** para cazar perdices con una losa de piedra y tres palos de cerezo puestos en ángulo recto, que caían al mínimo roce y atrapaban al ave [89]. En Encinas de Esgueva (Valladolid) el **tirachinas** generalmente se fabricaba con una horquilla de cerezo [106]. En Asturias se fabricaban **culatas de escopetas** con su madera [92].

Sus ramas más rectas se han aprovechado como palo para las **escobas** tradicionales [7] y para hacer **cayados** [17].

En la sierra de O Courel (Lugo) consideraban muy buena su madera para fabricar algunas piezas del **telar** de lino, por ejemplo la devanadora de madejas [71].

### Juguetes e instrumentos deportivos y musicales

La madera fue utilizada para hacer las **bolas** del juego de los bolos en el norte de Palencia [17].

Esta madera aún es muy apreciada en la fabricación de instrumentos musicales de todo tipo, por ejemplo, **dulzainas** en Segovia [83] y Valencia [46], **gaitas** en Mallorca [59] y las Arribes del Duero [20], **castañuelas** en Murcia [42] o **rabeles** en Cantabria [29] y Salamanca [7]. El tronco ahuecado de los viejos cerezos fue utilizado para fabricar



Madera de cerezo. José Antonio González



**zambombas** en la sierra de San Vicente (Toledo) [37,96]. En la vertiente salmantina de la Sierra de Gata se utilizó para construir el original **pandero cuadrado** [7].

### Mobiliario y enseres domésticos

Por su color rojizo, textura fina y dureza, su madera es muy apreciada en ebanistería para hacer **muebles** de calidad [1,5-7,15,18,22,24,27-29,38,40,42,59,61,84,92,96]. En la Sierra Norte de Madrid se hacían con ella **taburetes** [9].

### Cestos, recipientes y envoltorios

En la sierra de Francia (Salamanca) se usaron tiras de madera de cerezo para hacer **cestos** similares a los fabricados con madera de castaño [7]. En las Arribes del Duero las ramas finas provenientes de la poda se usaron en la cestería popular [18].

Su madera se emplea para fabricar **cajas** en la isla de Mallorca [59] y **cubos** en Asturias [94]. También se fabrican con ella en Asturias diferentes elementos de los **lagares de sidra**, pues presenta la ventaja de no dejar gusto en la sidra, por ejemplo, las cajas en las que la manzana machacada se coloca para ser prensada o las **barricas** para recoger la sidra y dejarla fermentar [28,38,94]. En la Sierra Norte de Madrid se usaba para hacer las **gamellas**, recipientes de gran tamaño para la matanza [9].

También se ha utilizado como materia prima en la fabricación artesanal de utensilios de cocina, como **cuencos** para guardar el gazpacho [27], **queseras** [61] o **morteros** [7]. La corteza se empleaba como molde para quesos en Cantabria [29].

### Vestimenta y adornos personales

Por su facilidad de talla y su característico color rojizo, su madera es empleada por los artesanos para fabricar **zuecos**, como las madreñas en Asturias [94] y albarcas en Cantabria [29].

### Otros usos industriales y artesanales

La goma resina que brota de la corteza se usó para hacer cola de pegar, como **pegamento** [29,57].

## USOS MEDIOAMBIENTALES

### Setos y cortavientos

En Piloña (Asturias) forma parte del entramado de arbustos que forman los **setos** para impedir el paso del ganado, conocidos popu-

larmente como “sebes”. Además de evitar el paso de los animales, aporta alimento al ganado, que come su hoja [38].

### Injerto

Los cerezos silvestres han sido ampliamente utilizados como **portainjerto** de todas las variedades de cultivo comerciales [1,9,15,23,27,30].

### Bioindicadores

En Picos de Europa se dice: “por la cereza verás, la cosecha que tendrás”; este dicho popular se refiere a que, si en junio no hay cerezas, es que el tiempo es malo y no habrá otras cosechas [28].

## USO ORNAMENTAL

### Patios, huertos y jardines

En **jardinería** popular de Albacete y Alicante, además de especies exclusivamente ornamentales, son frecuentes las frondosas de uso múltiple como el cerezo, que al tiempo que proporciona sombra, aporta una buena cosecha de fruta de temporada [5,107].

### Adornos florales y plantas de interior

Por su vistosa floración, que suele coincidir con la Semana Santa, en muchas localidades de Cantabria **adornaban la iglesia** con ramas floridas [29]. En el Cerrato (Palencia) sus flores se usaron como adorno de interior [95].

### Otros adornos

Su madera sirvió para tallar **imágenes religiosas** de santos, al menos en Monzón (Huesca) [24] y en Enguídanos (Cuenca) [108].

## USOS SOCIALES, SIMBÓLICOS Y RITUALES

### Rituales del ciclo anual

El cerezo se relaciona con diferentes **fiestas del santoral** de primavera y verano. Por ejemplo, el 9 de mayo celebran la festividad de **San Gregorio** en Malpartida de Plasencia (Cáceres) y se llevan a la iglesia las primeras cerezas recogidas en la temporada para adornar el altar de este santo [31]. En Valencia, el 13 de mayo se celebra la fiesta de **Sant Grau**, abogado protector de las cerezas, y es representado portando una rama de cerezo o con una cesta de cerezas [46].

Más relación encontramos con la festividad de **San Juan**, el 24 de junio. Por ejemplo, en algunos pueblos del sur de la provincia de



Turnería con madera de cerezo. José Antonio González

Salamanca, la noche de San Juan colgaban ramos de cerezas en lo alto del árbol que se ponía en la plaza (árbol de San Juan o mayo), que a veces era un cerezo. En otro municipio de la Sierra de Béjar se hacía un ramo de San Juan, que se adornaba con cerezas, belloritas (*Bellis perennis* L.), flores de saúco y rosquillas [7]. En las sierras de Segura y Alcaraz (Albacete) esa mágica noche recogían ramas, antes de que saliera el sol, y las colocaban en ventanas y puertas de la casa porque “así cogían gracia” [5]. En Piloña (Asturias) las mujeres adornaban las fuentes con ramas y flores de diferentes plantas, entre ellas el cerezo. Estas fuentes enramadas amanecían engalanadas, como agradecimiento por el bien que otorgaban al pueblo, en el día de San Juan, cuando el agua tiene virtudes benéficas [38].

En fiestas y ocasiones especiales, en Campoo (Cantabria), la cereza era uno de los **postres** elegidos [19].

En Asturias su madera se usa en Navidad como elemento vegetal para los **belenes**, concretamente sus ramas como montañas [38,109]. Como fiesta de implantación más reciente (desde la década de 1970) citaremos la **Fiesta del cerezo** en flor, en la que durante más de un mes (a partir de mediados de marzo, normalmente) se celebra en los diferentes municipios del Valle del Jerte la floración de los más de 1,5 millones de cerezos que hay allí [110].

### Rituales del ciclo de vida

En muchos pueblos sobrevivió hasta hace pocos años la tradición de las **enramadas** amorosas, que consistía en adornar la ventana o el balcón de la moza soltera deseada en señal de cortejo amoroso. Esta tradición se asociaba frecuentemente a la noche de San Juan y, entre otras plantas, se usaban los ramos de cerezas [1,5,7,15,19,23,27,29,38,89,96,111]. Las enramadas se confeccionaban con plantas muy concretas que se colocaban para expresar la impresión que de la moza tenía el pretendiente. A las chicas más guapas, buenas y simpáticas era a las que los mozos ponían ramos de cerezo (o de rosal y plantas aromáticas); las “plantas feas” eran para las mozas menos estimadas [1,27]. Por ejemplo, en el Poniente Granadino una rama en la puerta de la casa de una moza significaba: “cerezo es te beso”, por lo que la chica sabía que tenía algún pretendiente [15]. En La Calzada de Béjar (Salamanca) y Malpartida de Plasencia (Cáceres) la enramada iba acompañada de una famosa copla: “A tu puerta planté (o sembré) un guindo, / y a tu ventana un cerezo; / por cada guinda, un abrazo, / por cada cereza, un beso” [7,31]. Y en la localidad salmantina de Valdefuentes de Sangusín, las enramadas tenían todo un código de signos: le ponían una rama de higuera si era la moza algo loca, un cardo si era ardiente, un sarmiento si era un poco borracha y cerezas si era pretendida como novia [7].

En Piloña (Asturias), llegando el verano, los mozos regalaban a las mozas cerezas, escogidas entre las mejores y arracimadas colgando de una rama ahorquillada [38].

En la comarca cántabra de Campoo las cerezas eran uno de los postres elegidos en las **bodas** [19]. También relacionada con las bodas y el aprecio por su madera, era una interesante práctica que se hacía en Sierra Mágina (Jaén). Cuando se iba a casar una hija, los padres cortaban un cerezo de buen tamaño, o bien lo compraban; luego lo “curaban” a la sombra y posteriormente lo llevaban al carpintero con el fin de que hiciese con él una cómoda. Este mueble servía como valioso regalo para dote de la novia [27].

### Rituales de incertidumbre, protección y aflicción

En la comarca de Monzón creían que una de las maneras que tenían las mujeres consideradas como **brujas** para causar enfermedades a los niños era darles a comer cerezas que, estando embrujadas, les causarían “mal” [24].



Flores de cerezo. M. Àngels Bonet

Para **ahuyentar** cualquier tipo de mal que hubiera en la casa, por ejemplo, para expulsar un espíritu, en Carcabuey (Córdoba) se recogían vástagos rebrotados, los pelaban y los ataban en forma de cruz. Las cruces así confeccionadas se colocaban por varios sitios de la casa [39].

### Literatura oral popular

Además de las coplas de enramadas ya citadas, hay otras **canciones** populares relacionadas con esta planta. Por ejemplo, en Ibiza, una canción popular dice: *Cireretes bones / ballau, ballau, / que vénen ses festes / de Sant Nicolau. / Una al-lota m'ha convidat / a s'hort a menjar cireres, / mentre tu les colliràs / jo et tocaré ses mamelles* (Cerecitas buenas / bailad, bailad, / que vienen las fiestas / de San Nicolás. / Una chica me ha invitado / al huerto a comer cerezas, / mientras tú las cosecharás / yo te tocaré las tetas) [65].

En Jayena (Granada) existe la **leyenda** de que una de las imágenes que se saca en procesión está realizada con la madera de un cerezo que cortaron de la casa de una señora sin su completa aprobación. De ahí derivó la **copla** que dicen le cantaba todos los años al



Floración del cerezo en el Valle del Jerte. Javier Torralbo



Cerezas en el árbol. M. Àngels Bonet

paso: “En mi huerto te criaste, / el fruto nunca te vi, / los milagros que tú hagas, / que me los digan a mí” [15].

En Baleares hay **refranes** que aluden a este frutal. En Mallorca dicen: *A sa Rota hi tenc un pi / que fa albercocs i cireres / i sindries i meloneres / al-lota si hi vols venir* (En la Rota tengo un pino / que da albaricoques y cerezas / y sandías y melones / chica, si quieres venir) [59]. En Menorca: *Pes maig, cireres*, esto es, “por mayo, cerezas”, en relación a la necesidad de hacer cada cosa a su debido tiempo [47].

Y de Ibiza se conoce una **adivinanza**: *Dingondango està plantat / més de cent penjats amb ell / tots van vestits de vermell / en no ser en Dingondango vell* (Dingondango está plantado / más de cien colgados en él / todos vestidos de rojo / al no ser el Dingondango viejo) [65].

### Usos recreativos

Las cerezas se han utilizado en diversos **juegos de niños**. Uno muy sencillo consistía en colgarse en las orejas dos cerezas juntas por sus pedúnculos, simulando unos pendientes [19,29,31,65].

En Alfaro (La Rioja) los niños jugaban a hacer una “uva de cerezas”, entretenimiento que consistía en cubrir una rama de árbol entrelazán-



Cerezo morrino en Montijo de la Sierra (Madrid). Javier Tardío

dola con esta fruta [112]. En el sur de Ciudad Real los huesos de las cerezas eran utilizados como moneda de intercambio en diversos juegos, como en el de las **tabas** [43]. Con las cerezas de la variedad negra se pintaban la cara y los labios los niños de La Hiruela (Madrid) [9].

Y como “juego tradicional”, se puede mencionar que algunos chiquillos iban a robar cerezas, por ejemplo, en Mallorca [59] o en Valladolid [106].

### Alucinógenas, narcóticas y fumatorias

Los chavales de la comarca de Monzón fumaron **cigarros puros** fabricados con sus hojas [24].

### Árboles o arbustos singulares

Existen ejemplares de cerezos silvestres de considerables dimensiones. Los dos probablemente más altos de España se encuentran en el bosque de La Honfría, en Linares de Riofrío (Salamanca). Parecen de origen natural y actualmente se recogen frutos de estos ejemplares como fuente de material genético para bancos de germoplasma y estudios forestales, con el fin de obtener variedades con características nuevas interesantes [7]. En la comarca jienense de la sierra de Segura crece un cerezo de más de 9 m de altura y otros tantos de anchura de copa [5].

## ECOLOGÍA

### Diferenciación y ciclos biológicos

En Mallorca, a los árboles que dan poca fruta los llaman “cerezos machos” [59]. En asturiano, nombran al cerezo en femenino, “la cerezal”, como con otros árboles frutales (“la peral”, “la manzana”, etc.), aunque cuando se habla de la madera se le nombra en masculino: “se trabaja la madera de cerezo”. Parece existir cierta conexión entre la producción de frutos comestibles y lo femenino, mientras que las materias primas para el trabajo se conciben como masculinas [38].

En las zonas de montaña es frecuente que aparezcan **cerezos silvestres**. Los ejemplares espontáneos reciben en castellano las denominaciones de cerezo silvestre, cerezo salvaje, cerezo borde, cerezo morrino, cerezo bravo y cerezo bravío [1,4–6,9,10,23,31,87,89,113–115]; en catalán las de *cirer bord*, *cirerer bord* y *cirerer mascle* [59,62,102,116,117] y en euskera las de *basokerizak*, *txorikerixek* y *txorikerizak* [3,67].

### Hábitat

Es conocido que los cerezos silvestres son escasos y habitan salpicando los bosques caducifolios y pinares más húmedos de fondos de valle, y que también se pueden encontrar en barrancos y hondonadas umbrías, así como en las riberas de ríos y arroyos de montaña [1,4,7,10,22,23,33,38,83,113,116].

## CONOCIMIENTOS TRADICIONALES SOBRE MANEJO

### RECOLECCIÓN SILVESTRE

Los frutos de los cerezos silvestres, aunque de menor tamaño y menos agradables al paladar que las cerezas cultivadas, se han recolectado y consumido tradicionalmente en el campo, e incluso se llevan a casa para elaborar con ellos licor [1,4,6–10,17,38,62,96,113,114,116,118].

### CULTIVO

Se ha cultivado tradicionalmente en muchas zonas, aunque destacan las provincias de Cáceres y Zaragoza como aquellas donde la

producción es más importante, destacando la comarca cacereña del Valle del Jerte por su valor cultural además del económico [78,110].

El cerezo se ha solido cultivar en huertas y vegas fértiles, con disponibilidad de agua [119]. En las zonas montañosas se buscaban laderas frescas, en zonas más umbrosas [105] o soleadas [120], dependiendo del lugar, sobre suelos profundos y moderadamente húmedos aunque bien drenados ya que es una especie muy sensible al encharcamiento, especialmente si se produce en el periodo de actividad vegetativa [121].

### Siembra o plantación

Como se ha comentado, tradicionalmente se ha considerado muy importante elegir bien la **ubicación** de la plantación. Así, en la Sierra de Francia se elegían las laderas frescas y soleadas, con suelos profundos y moderadamente húmedos aunque bien drenados, lo que no se ha tenido en cuenta en las plantaciones modernas y se ha visto cómo afecta esto a su desarrollo [120].

La **plantación** de los renuevos o **patrones** se realiza a principios del invierno o un poco antes [9,122]. Posteriormente, se **injertaban** los patrones con la variedad. En el Valle del Jerte, injertaban en la luna menguante de febrero del año siguiente al de la plantación, aunque a veces, en fincas con riego estival y buena fertilización, se injerta en el mismo año de plantación [122].

En esta comarca, dado que había un aprovechamiento de los pastos, las plantaciones tenían árboles muy grandes (hasta de 15 m), a un **marco de plantación** grande, de 10 x 10 m, y con una cruz (primera ramificación) muy alta, por encima de un metro y hasta metro y medio, para permitir el pastoreo de cabras entre los árboles [105].

### Asociación y rotación de cultivos

Como ya se ha apuntado, en el Valle del Jerte se seguía un modelo **adehesado**, en el que de vez en cuando se sembraba alguna leguminosa como el arvejón (posiblemente *Vicia sativa* L.) que el ganado caprino se comía a diente y se usaba como abono verde [105].

El **policultivo de frutales** es un sistema de cultivo que ha sido muy típico de terrenos de montaña, con parcelas muy pequeñas y atomizadas, como una estrategia de optimización del terreno y de diversificar las producciones y disminuir riesgos que puedan dañar a un determinado cultivo [119]. Así, por ejemplo, en la Sierra de Francia era habitual que el cerezo y otros frutales se asociasen con la **vid**, plantando algunos ejemplares intercalados entre las líneas de viñedo o en los bordes o rincones del mismo [119].

Como otras especies de frutales, los cerezos se han plantado frecuentemente asociados a **verduras y hortalizas**, en los bordes de los huertos que se destinan generalmente para el autoconsumo y el intercambio entre vecinos y familiares, especialmente en muchos pueblos de montaña [9,17,19,28,69,82,119,123].

### Manejo del suelo y desherbado

El objetivo del laboreo de los frutales es por un lado eliminar la competencia de malas hierbas, ahuecar la tierra o romper la capilaridad del suelo para evitar las pérdidas de agua. Tradicionalmente se hacía con arado tirado por mulas y en los lugares más inaccesibles a golpe de azada. Así, en la Sierra de Francia los informantes decían: “una buena cava en primavera es como si fuesen dos riegos en verano”, “hay que quitar la hierba, porque le quita la comida y el agua a los árboles” y “a los frutales hay que cavarlos el coce (ruedo, o terreno alrededor del árbol) para que respiren, la hierba los asfixia” [119]. Como el laboreo, sobre todo el manual, exige mucho esfuerzo,



Cerezos adhehesados en el Valle del Jerte. José Antonio González

los herbicidas han tenido una gran aceptación y su empleo se ha extendido mucho hoy en día [119].

En El Valle del Jerte, actualmente el laboreo se hace tan solo los tres primeros años de vida del árbol, especialmente en fincas de manejo ecológico y de regadío, para dejar luego una pradera natural. Si el cultivo es en secano sí se mantiene el **laboreo de primavera**, antes de la cosecha, que además resulta más cómodo para moverse por la finca en el momento de la recolección [105]. El **laboreo de invierno** también es esencial para controlar algunas plagas como la del chapulín o gusano naranja (ver Plagas y enfermedades). Se dice que una importante razón de dejar de cultivar picotas (especialmente la variedad pico colorado) es para no tener que labrar [105].

### Poda y entutorado

Como en la mayoría de los frutales, el cultivo moderno del cerezo exige reducir el tamaño de los árboles para facilitar las labores, principalmente de recolección y poda, así como para reducir los costes de mano de obra. Por otro lado, este árbol fructifica bien en situaciones soleadas y aireadas, por lo que la **poda** deberá tender a evitar sombras y formaciones compactas [124–126].



Cerezos en el borde de un prado en Valverde de los Arroyos (Guadalquivir). Laura Aceituno-Mata



Plantación de cerezos tras el laboreo de primavera (Valle del Jerte). José Antonio González

En el Valle del Jerte, las podas se han hecho tradicionalmente a savia muerta, a finales del invierno, antes de marzo [122]. Según se recomienda, debe hacerse en el momento de hincharse las yemas, nunca en la parada invernal, pues así la savia que comienza a circular favorece la cicatrización de las heridas y limita las perjudiciales exudaciones gomosas. Cuanto más se aguante hasta antes de la floración, mejor [105, 125, 126]. Por ello, en la actualidad cada vez son más frecuentes las podas en verde (a finales del verano), al menos un mes antes de la caída de la hoja, que supuestamente reducen el vigor y permiten que la planta cierre las heridas antes de la parada invernal de la savia [122]. Con esta poda de producción se renueva la madera envejecida, se favorece la insolación de la copa y se frena el desarrollo vegetativo del árbol, equilibrando la relación entre madera y fruta [126].



Cerezo sin podar en la Sierra Norte de Madrid. Laura Aceituno-Mata

En áreas de poca producción, como Piloña (Asturias), los cerezos no se suelen podar, se dejan crecer bien altos. Algunos habitantes defienden que al recoger las cerezas es bueno partir el extremo de las ramas más finas, para que no echen demasiado ramaje y salga más fruta al año siguiente [38]. En otros lugares, como la Sierra de Francia, las únicas podas que se solían hacer eran las de saneamiento (quitar ramas muertas) y las de rejuvenecimiento en los pies más viejos [119].

Es importante retirar de la finca los **restos de poda**, especialmente las ramas gruesas para evitar plagas como la del barrenillo (ver Plagas y enfermedades). En el Valle del Jerte estos restos se quemaban, aunque actualmente se está introduciendo maquinaria para el triturado en finca del resto de poda pequeño y mediano, de cara a incorporarlo al suelo y mejorar su estructura y contenido en materia orgánica [105].

### Abonado y riego

Al igual que otros frutales, los cerezos se solían abonar con **estiércol**, aunque no es una especie muy exigente en fertilización [119] y por ello se recomiendan dosis no muy altas y siempre en las zonas donde no sean problemáticas las enfermedades de las raíces [124]. El estiércol es muy apreciado, pero hoy tiene menos importancia que antaño, debido a la introducción del abono mineral, y sobre todo a la disminución de la cabaña ganadera. Se solía añadir en invierno y bien maduro. En la Sierra de Francia lo hacían en el mes de marzo y decían “el vicio (estiércol) se tiene que echar bien fomentado (fermentado), porque si no cuece los coces (ruedos) de los frutales” [119].

En esta misma comarca, el estiércol estaba compuesto por una mezcla de los excrementos del ganado y la cama de hojarasca de roble, castaño, madroño o helechos que se recolectaba para tal fin. A veces también se hacía compost dejando fermentar directamente la hojarasca y a eso se llamaba “hacer murales” [119].

En el Valle del Jerte, con suelos ácidos graníticos, desde que se usa como patrón el cerezo de Santa Lucía (*Prunus mahaleb* L), especie de suelos calizos, se tienen que realizar todos los años **encalados** con dolomita [127]. Esto se recomienda además para luchar contra la gomosis (ver Plagas y enfermedades).

En cuanto al **riego**, en el norte de Cáceres se han plantado tradicionalmente en **secano** en las laderas orientadas al norte y en zonas umbrosas. Solo al introducir el riego por **goteo** se ha expandido el cultivo en las laderas orientadas al sur [105]. Aun así, en España todavía se cultiva más superficie en secano (60%) que en regadío (40%) [128].



Cerezos podados en el valle del Jerte. José Antonio González



Cerezos regados a surco en el Valle del Jerte. José Antonio González

### Plagas y enfermedades

En general, los agricultores reconocen que el cerezo es un árbol muy delicado, al que suelen atacar numerosas plagas. Ante el estrés hídrico o el ataque de alguna plaga o enfermedad el árbol desarrolla **gomosis** [79], apareciendo una secreción en la corteza que en la Sierra Norte de Madrid denominan miel de lagarto [9].

Una de las plagas mencionadas es el **pulgón**, probablemente, el pulgón negro del cerezo (*Myzus cerasi* (Fabricius, 1775)), al que en la Sierra de Francia denominan hormiguillo. Allí se ha recopilado una interesante práctica para su control en los cerezos, que consiste en sembrar habas y así “el pulgón va a las habas y deja en paz a los árboles” [119].

El **barrenillo** [*Scolytus rugulosus* (Mueller, 1818)] afecta a los brotes tiernos y ramilletes en mayo, principalmente en árboles debilitados, que es donde las hembras realizan la puesta, secando las partes productivas del árbol y reduciendo la cosecha. Para evitar esta plaga es importante retirar de la finca los restos de poda, especialmente las ramas gruesas [105].

Los cultivos de cerezo también se ven afectados por la enfermedad del rabo de las cerezas picotas, conocida como **chapulín** o gusano naranja (*Lasiptera* sp.), un insecto díptero que afecta en concreto a las variedades de picotas. Se controla con el laboreo de invierno, ya que al dejar el suelo descubierto, los pájaros controlan las larvas en hibernación, reduciendo sensiblemente la incidencia de la plaga en la cosecha; “si no se labra en invierno el chapulín tira todo el fruto” [105].

Otra plaga que afecta a esta especie es el **gusano del fruto**: “la cereza en cuantito está roja, echa gusano, de toda la vida” [9], que podría ser la larva de la **mosca de la cereza** [*Rhagoletis cerasi* (Linnaeus, 1758)].

### Cosecha y conservación

La recolección de las cerezas se efectúa en madurez completa para los frutos que se consumen localmente, y con tres o cuatro días de anticipación si han de transportarse. Se realiza toda a mano para las variedades mollares (de carne blanda), y se completa sacudiendo los árboles en las variedades garrafales. Estas tienen un período de conservación más largo que las anteriores [124].

El **período de recolección** de las cerezas depende del de maduración de cada variedad, generalmente desde finales de mayo, a lo lar-

go del mes de junio, y hasta mediados o finales de julio en las áreas montañosas. La cultura popular relaciona la cosecha de cerezas con el Día de la Ascensión, 40 días después del Domingo de Resurrección, lo que puede suceder entre primeros de mayo y primeros de junio. En Monzón dicen que “para la Ascensión, cerezas en Monzón; verdes o maduras, seguras son” [24]. En Piloña (Asturias) se dice: “por la Ascensión, cerezas en Oviedo y trigo en León” [38]; y en Valencia: *A l’Ascensió, cireretes a muntó* [46], y en Ibiza *per l’Ascensió, cireretes a abundor* [65], que podrían traducirse ambas “por la Ascensión, cerezas a montón”.

En la toledana sierra de San Vicente relacionan la recolección de las cerezas con la floración de la dedalera (*Digitalis thapsi* L.), que denominan vueltaperra, dicen: “cuando la vueltaperra está en flor, las cerezas están pintonas” [37].

La cereza del Valle del Jerte madura en el árbol y se recoge a mano, fruto por fruto, con una cesta colgada en uno de los hombros con un gancho al que llaman garabato, que se hace normalmente con madera de almez (*Celtis australis* L.) [105]. Las características agroclimáticas y orográficas del valle permiten un amplio calendario de recolección que se prolonga durante tres meses. Desde las variedades más tempranas en las zonas bajas del valle, que se recogen a primeros de mayo, hasta las variedades más tardías en las áreas de mayor altitud, que se recolectan a últimos de julio [110]. Las cerezas se recogían tradicionalmente en cestas de castaño, las más adecuadas para que no se dañen, aunque ahora se hace con flejes de plástico [105]. De allí se llevan a la selección y control de calidad antes de ser envasadas [110].

En cuanto a la **conservación**, en la Sierra de Francia (Salamanca) se usaba el helecho macho (*Dryopteris filix-mas* (L.) Schott) para mantener frescas las cerezas durante dos o tres días; colocando sus frondes en el fondo de recipientes y poniendo encima esta fruta [7]. En el Valle del Jerte hasta hace unos 30 años también se guardaban en cajas de madera, cubiertas por arriba y por abajo con hojas frescas de helecho para conservar la humedad [105]. En la Sierra Norte de Madrid las colgaban en racimos y las dejaban secar. De esta forma las conservaban **pasas** y las podían llevar al campo [9].

La **madera** de cerezo se recolectaba en Sierra Mágina “cuando estaba parada la savia”, esto es, desde finales de noviembre hasta últimos de marzo, y preferentemente coincidiendo con el cuarto menguante lunar, ya que en caso contrario “se removía algo la savia” y la madera perdía calidad y durabilidad [27].



Cosecha de cerezas. M. Àngels Bonet



Sobrecrecimiento del injerto en cerezo, Valle del Jerte. Javier Farallo

### PROPAGACIÓN, SELECCIÓN Y MEJORA

Se pueden obtener cerezos sembrando huesos de cereza, pero, como es muy frecuente la polinización cruzada, la nueva planta no reproducirá las características del árbol del que procede la semilla. Por ello, tradicionalmente se han reproducido mediante multiplicación vegetativa, por injerto.

Tres son los principales patrones usados como base de las plantaciones y que dan unas características muy marcadas a los árboles. El primero, y uno de los más empleados tradicionalmente, es el patrón franco de cerezo (*Prunus avium* L.), es decir, aquellos procedentes de semilla, tanto de cerezo silvestre como de cerezo cultivado, que se denomina también reboldo, al menos en el Valle del Jerte [129]. Los otros dos patrones, más empleados en la actualidad, son el guindo (*Prunus cerasus* L.) y el cerezo de Santa Lucía (*Prunus mahaleb* L.) [129].

Por lo tanto, el cerezo silvestre se ha usado y se sigue aprovechando ampliamente como patrón portainjerto de las variedades de cultivo [4,5,7,10,27,118,124,130,131]. Con el uso de los patrones francos se consi-

gue gran desarrollo, mayor vitalidad y resistencia en los árboles injertados [125,128,129]. El guindo da lugar a árboles de vigor medio y buena adaptación a los suelos húmedos y calizos [5,19,29,31,40,128,129,132]. El cerezo de Santa Lucía fue usado como portainjerto en las Arribes del Duero y la Sierra de Francia [7], y aún lo sigue siendo en el valle del Ebro [128] y en el norte de Cáceres [105]. Estos patrones, de porte enanizante, son buenos para los suelos áridos y pedregosos [124,125] y presentan buenas condiciones de desarrollo y productividad; aunque son sensibles a la asfixia radicular [128].

También se han empleado otros patrones para el cerezo. En Carcabuey (Córdoba) se ha mencionado el endrino (*Prunus spinosa* L.) [39], pero también especies que no pertenecen al género *Prunus* como el manzano silvestre [*Malus sylvestris* (L.) Mill.], en La Toba (Jaén) [5] y el aligustre (*Ligustrum vulgare* L.), en el Campo de Daroca (Zaragoza) [133].

Tradicionalmente se ha usado el injerto de púa, a savia muerta [38,122], en febrero o marzo [9], dependiendo del clima, pues debe hacerse justo cuando se empieza a hinchar la yema [105]. Para ello, en Asturias cortaban, en menguante de enero a marzo, vástagos de madera del año anterior, exentos de nudos y con un buen número de yemas, se practicaban las hendiduras a navaja y se colocaban púas de unos 5-10 cm [38]. En el Valle del Jerte se injertan varas con tres a cinco yemas en los entrenudos, para que las yemas estén bien separadas. Si no, la cruz del árbol (primera ramificación) sacará muchas ramas juntas, dificultando el desarrollo de las ramas principales, lo que puede ocasionar que en la maduración las ramas se tronchen [105]. En algunos sitios, como la Sierra de Francia, usaban tiras de la corteza del torvisco (*Daphne gnidium* L.) para atar los injertos [122]. También se ha usado a veces el injerto de yema, en verano. Así en la localidad salmantina de Lagunilla aseguran que "los cerezos se han de injertar por la festividad de Santiago (25 de julio)" [7].

### COMERCIALIZACIÓN

En Sot de Ferrer (Castellón), hasta mediados del siglo pasado, las cerezas tempranas y de excelente calidad características de la comarca eran vendidas en el mismo árbol. De esta manera evitaban la participación de intermediarios y podían aumentar los beneficios [134].

En la Sierra Norte de Madrid se vendían los excedentes de cerezas por los pueblos de toda la comarca o de la provincia de Segovia, o bien se cambiaban por garbanzos o trigo [9]. A finales de los años sesenta, en Puebla de la Sierra se arrancaron numerosos plantones de cerezo silvestre para venderlos, a muy buen precio, como portainjerto [9,10].

### ■ VARIEDADES TRADICIONALES

El cerezo es un frutal casi autoestéril y cada semilla proviene de un cruzamiento, lo que ha dado lugar a un gran número de variedades, casi siempre de carácter muy local [135]. Tales variedades suelen clasificarse atendiendo a las características del fruto. Se puede distinguir entre cerezas de **carne dura y crujiente** (p. ej. garrafal de Lérida, costalera y adoñal) y cerezas **mollares** o de carne blanda, (p. ej. real tempranera y de San Jorge). En cuanto a su tamaño, hay variedades de fruto grande o muy grande (p. ej. castañera, popa de vaca) y pequeño (p. ej. cristobalina, menuda). La mayoría son de color rojizo, pero también hay cerezas muy oscuras, casi negras (p. ej. pico negro, negra, morisca, moura) y otras de piel blanca o amarilla (p. ej. de piedra dura, garrafal blanca, pico limón) [5,9,124,125,133,135-137].

La mayor facilidad de recolección o el mejor rendimiento de algunas variedades, como consecuencia del grueso tamaño de sus



Variedades de cerezas de la Sierra Norte de Madrid: 1) garrafal, 2) albar, 3) negra, 4) adoña. Laura Acetuno-Mata

frutos, supone una indudable ventaja. Igualmente, aquellas variedades en las que el pedúnculo se desprende de forma natural quedando el punto de inserción perfectamente cicatrizado, denominadas en general **picotas**, suponen un ahorro de mano de obra en la recolección y permiten la posterior clasificación por tamaños mediante simple cribado [135]. Para el consumo en fresco son valoradas las variedades de cereza de buen sabor, gran tamaño y aspecto atractivo, especialmente aquellas de color rojo oscuro, granate o púrpura. Las variedades de fruto firme (**garrafales**) son muy apreciadas y además resisten mejor el transporte y la manipulación tras la cosecha. Para la industria se prefieren cerezas de calibre medio, proporción elevada carne y hueso, tamaño uniforme y coloración amarilla o crema [128]. A modo de ejemplo, en la Denominación de Origen Protegida Cereza del Jerte se amparan cuatro variedades locales de picotas cultivadas tradicionalmente en esta comarca: **ambrunés**, **pico negro**, **pico limón negro** y **pico colorado** [110, 129, 138], además de la variedad tradicional navalinda entre las de cereza con pedúnculo [110].

Entre otras variedades tradicionales españolas, podemos mencionar la **cereza albidial** o taleguera, gruesa, de carne dura, piel amarilla y roja, de La Rioja [139], la **cereza segorbina** [46], o la **cereza corazón serrano**, de la Sierra de Francia (ver ficha en pág. 344). Ya en 1964, Herrero describió más de cincuenta variedades tradicionales de cerezo españolas y algunas otras extranjeras en su *Cartografía de Frutales de Hueso y Pepita* [140].

En la actualidad muchas de estas variedades tradicionales coexisten con otras variedades comerciales extranjeras ampliamente cultivadas, autocompatibles y de gran calibre [128], y algunas otras muy locales, como **del gordo** o **virgo juliana**, únicamente persisten en Bancos de Germoplasma [129]. Por ejemplo, en el Valle del Jerte, algunas picotas (p. ej. pico negro) se están plantando entremezcladas con variedades modernas (p. ej. las de tipo californiana) como polinizantes [105].

## ■ REFERENCIAS HISTÓRICAS

El cultivo del cerezo se originó en Asia Menor en el Neolítico [74]. De ahí se extendió a Europa, donde fue introducido por los romanos [76].

Teofrasto (siglos IV-III a.C.) habla del cerezo silvestre, de su porte y ramificación, corteza, hojas y flores blancas con cáliz y corola de cinco piezas, y de sus frutos rojos. Dice (III, 13,3) que “se cría donde hay arroyos y lugares húmedos” [141].

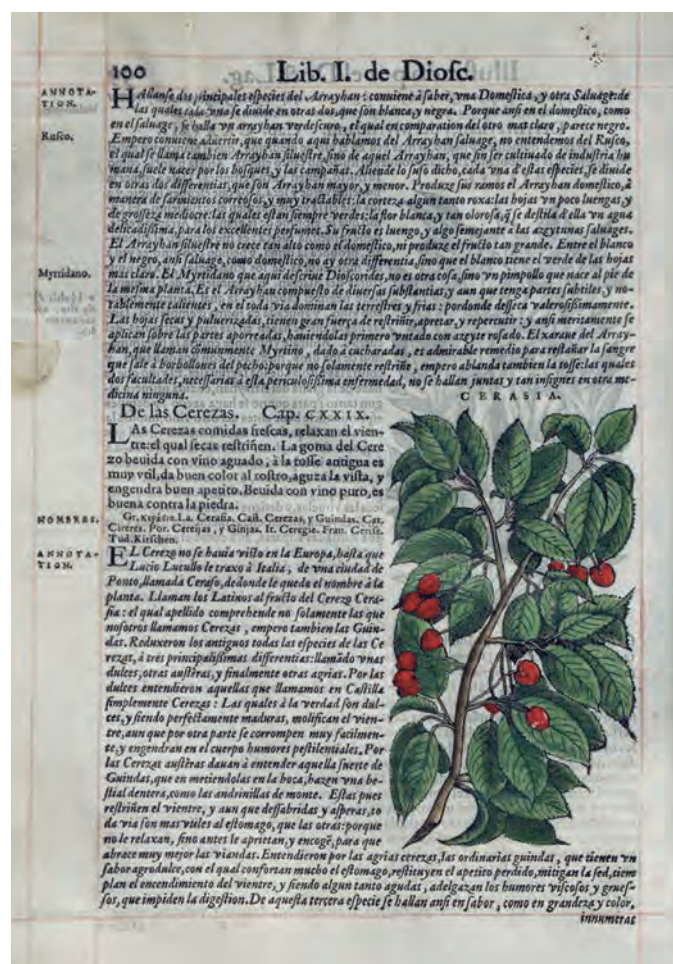
Dioscórides (siglo I) afirma (I, 129) que “las cerezas tomadas verdes vienen bien al vientre, en cambio las secas lo resecan. La goma del cerezo cura la tos antigua, si se toma con vino aguado, y engendra buen color, agudeza de vista y apetito. Bebida con vino es beneficioso a los que tienen mal de piedra” [142]. En ese mismo siglo, Plinio en el libro XXIII de su *Historia Natural* indica que “las cerezas relajan el vientre y son malas para el estómago, secadas detienen el vientre y son diuréticas”. Además, “alivian la gota comidas en la mañana” [143]. Igualmente, el coetáneo y agrónomo Columela dice que (XI, 2, 11), al igual que otros árboles que florecen temprano, como melocotoneros o almendros, los cerezos se injertan en invierno [144].

Isidoro de Sevilla (siglos VI-VIII) explica que el término *cerasus* procede de Ceraso, “ciudad del Ponto; cuando Lúculo arrasó esa ciudad, trajo de allí este árbol” [145].

Todos los autores andalusíes mencionan el cerezo bajo los términos *ḥabb al-mulūk*, *qarāsiyā* y *ḡarāsiyā*. Carabaza *et al.* indican de la cereza que “la hay hortense y montesina” (al-Ṭignarī, 223; Ibn al-ʿAwwām, I-268, siglo XIII), “de fruto negro o encarnado” (al-Ṭignarī, 226; Ibn al-ʿAwwām, I-268), “ácida (*ḥāmiḍ*), astringente (*qābiḍ*) y dulce

(*ḥulw*), de acuerdo con su sabor y grado de madurez” (al-Ṭignarī, 226) [146–148]. Entre ellas, podría quedar incluido el guindo (*Prunus cerasus*). Queda claro que lo encuentran silvestre, añadiendo al-Ṭignarī, que “la variedad montesina se da bien en Sierra Nevada”, en donde son conocidas aún poblaciones silvestres [147]. En la *ʿUmda* (siglos XI-XII) se precisa que “se da en las montañas y abunda en la zona de Jaén y en los montes de Córdoba; yo lo vi en los montes de Algeciras, donde abunda” [149]. Se indica que “de los montes se trasladan a los huertos en noviembre” [147]. Y que “se siembra en junio, aunque puede hacerse hasta principios de marzo” (Ibn Baṣṣāl, 79; siglo XI) [150], “de barbado se planta en enero” [147]. Se destaca la técnica del acodo o estaca invertida para conseguir portes llorones. “Le van bien las zonas muy frías y montañosas, las partes húmedas y llanas que hay en ellas, los terrenos areniscos y pedregosos, lugares altos y duros con tierra roja y adiposa. No le conviene la tierra negra, salvo que sea muy húmeda” [148].

En lo que se refiere a sus propiedades y formas de consumo: “Su fruto fresco es laxante y astringente cuando está seco. Tiene mucha gomorresina, roja y dura”, en la *ʿUmda* (4279) [149]; “Su goma o resina resulta beneficiosa para las asperezas de garganta y de tráquea, y si se toma con vino es buena para los cálculos renales. La variedad dulce actúa como laxante, sobre todo si se toma con el estómago vacío” [147]. Se recogen también técnicas para conservar el fruto, hoy olvidadas, como que “se secan las cerezas al sol haciéndoles previamente unos cortes y rociándolas después con hidromiel, y quedan listas para guardarlas, tapadas” (Ibn Luyūn, 243; siglo XIV) [151], o simplemente “se secan al sol y se meten en jarras con las bocas embarradas” (Abū l-Jayr, 312; Ibn al-ʿAwwām, I-674). “Antes de comerlas se envuelven en un trapo hasta que estén tiernas” (Abū l-Jayr, 315; Ibn al-ʿAwwām, I-674) [148, 149].





En el siglo XVI, Alonso de Herrera distingue cerezos de guindos y conoce muy bien la ecología de los primeros, ligados al agua y a los cauces de ríos y arroyos. Indica sus técnicas de propagación incluyendo plantación, injertos y otros aspectos agronómicos, como sus necesidades de abonado. Acaba diciendo que “las cerezas engendran malos humores en el estómago y lombrices en el vientre”. Establece una comparación entre la opinión despectiva de Plinio respecto a los cerezos que se cultivaban en la Roma del siglo I y la calidad de los que él ha observado que permiten hablar incluso de un tipo especial de cerezas llamadas romanescas [152].

En este mismo siglo, Laguna, en sus comentarios a su traducción del Dioscórides, sintetiza las variedades de cerezos en tres: dulces, austeras y agrias. Dice textualmente: “Por las dulces entendieron las que llamamos en Castilla simplemente cerezas, las cuales en verdad son dulces y siendo perfectamente maduras, molifican el vientre aunque por otra parte se corrompen muy fácilmente y engendran en el cuerpo humores pestilenciales. Por las cerezas austeras daban a entender aquella suerte de guindas que, en metiéndolas en la boca, hacen una bestial dentera, como las andrinillas de monte. Estas pueden restringir el vientre y aunque desabridas y ásperas todavía son más útiles al estómago que las otras. Entendieron por agrias las que tienen un sabor agridulce con el cual confortan mucho el estómago, restituyen el apetito perdido, mitigan la sed, templan el encendimiento del vientre y adelgazan los humores viscosos y gruesos que impiden la digestión” [142].

## ■ VALORACIÓN

En los últimos años, la producción anual media de cerezas en España fue cercana a las 100.000 toneladas, con una superficie en plantación regular de unas 25.000 ha. La producción se destina principalmente al consumo en fresco, con menos del 20% dedicada a industria. Aunque la mayor parte de la producción se destina al mercado interior, las exportaciones han aumentado en los últimos años hasta alcanzar aproximadamente el 25% [78,128].

Actualmente el consumo de cerezas como fruta de temporada está en auge y en los hogares españoles alcanza un valor medio de 1,2 kg por persona al año [153]. Se han creado en nuestro país varias figuras de calidad diferenciada, como dos marcas de calidad en Castilla y León (Cereza de la Sierra de Francia y Cereza de las Caderechas), una indicación geográfica protegida en la Comunidad

Valenciana (I.G.P. Cerezas de la montaña de Alicante) y una denominación de origen en Extremadura (D.O.P. Cereza del Jerte) [153]. Esta última fue creada en el año 2000 y, como ya se ha comentado, ampara bajo su aval exclusivamente variedades tradicionales de cerezas de mesa para consumo en fresco. En este valle cacereño el cerezo es el cultivo tradicional de mayor valor socio-económico y estratégico, pues representa la principal fuente de ingresos [129], y presenta como factor diferencial el cultivo de las variedades tipo picota, un producto consolidado en los mercados e identificado por los consumidores [138]. Pero en las últimas décadas ha aparecido una tendencia hacia la uniformidad en la producción agrícola, que ha originado pérdida de variabilidad genética y ha puesto en peligro la conservación de la riqueza existente en muchos cultivares locales, sustituidos de forma paulatina por variedades foráneas [129]. Por ello, en 2006 se inició el Programa de Mejora Genética de estas variedades tradicionales, con nuevas obtenciones muy prometedoras [138].

Además de la cereza, en el Valle del Jerte y comarcas aledañas como el Valle del Tiétar, en las provincias de Cáceres y Ávila, se produce el licor y el aguardiente de cerezas, conocido también como *kirsch* en Suiza y Alemania, que parece tener una creciente demanda en los últimos años.

Por otro lado, aunque hoy en día predomina más su uso alimentario, como se ha visto, el cerezo goza de una buena reputación como planta medicinal, con usos muy diversos que en algunos casos se mantienen vigentes. La existencia de otros muchos usos, como los industriales y artesanales o los sociales, simbólicos y rituales, reflejan la gran importancia cultural que ha tenido y tiene este árbol.

Aunque es sabido que el cerezo es una de las especies más valoradas en el mercado como productora de madera de calidad, las plantaciones para la producción de madera son muy escasas en España. Como en países del norte de Europa, el cultivo con este fin ha de ser potenciado y valorado, promoviendo para ello la plantación de materiales seleccionados. Los cerezos de variedades comerciales no alcanzan el suficiente tamaño ni tienen la misma calidad de madera que las variedades que se empleaban antaño, hoy muchas desaparecidas. Por todo esto, es preciso impulsar el uso de materiales certificados autóctonos con calidad conocida y adaptados al medio, lo que permitirá recoger resultados a medio plazo. Por ejemplo, han de financiarse líneas de investigación como las que desarrolla desde 1996 el Centro de Investigación Forestal de Lourizán (Pontevedra) para la selección de árboles de buena calidad genética y morfológica para la producción de madera. El cerezo es una de las especies prioritarias dentro del Programa de Mejora Genética del Plan de innovación y mejora forestal de Galicia (2010-2020) de la Xunta de Galicia [154].

## ■ OBSERVACIONES

Las cerezas, como otros frutos rojos, se caracterizan por su elevado contenido en compuestos funcionales, destacando la elevada presencia de compuestos fenólicos (en especial ácidos fenólicos como el p-cumarilquínico o el clorogénico), antocianidinas (siendo la cianidina-3-O-rutinósido el pigmento más abundante) e indolaminas (concretamente la melatonina y su precursor la serotonina) [155-157]. Su actividad antioxidante está relacionada con la concentración total de esos ácidos fenólicos y de antocianos [158-162]. Los extractos del fruto presentan actividad antitumoral, inhibiendo de forma selectiva el crecimiento de las células causantes del cáncer de colon [161], gástrico [159] o de cérvix [157]. La melatonina es la hormona reguladora del ciclo sueño-vigilia y, por tanto, el consumo de esta fruta, o de algunos productos derivados de ella, contribuye a establecer un sueño de alta



Escultura a la cereza en el Valle del Jerte. José Antonio González

calidad, actúa como un potenciador del estado de ánimo y protege contra el estrés, en particular con el avance de la edad [163–165].

Por otro lado, los rabos de cereza tienen mayor capacidad antioxidante que los frutos y presentan un efecto vasodilatador y diurético [161, 166], lo que podría explicar muchos de los usos medicinales tradicionales que se han descrito en esta ficha.

La madera de cerezo tiene unas propiedades estéticas (color rojizo, textura fina) y mecánicas (dureza, resistencia a la flexión estática y a la compresión, elasticidad) que hacen que sea especialmente apreciada para la fabricación de muebles de alta gama [92]. Como madera de calidad, puede ser destinada a transformaciones industriales de alto valor añadido (chapa y sierra de grandes dimensiones), alcanzando un precio especialmente elevado [167, 168].

Finalmente, los huesos de cereza constituyen un residuo que se genera en gran cantidad en la producción industrial de *kirsch* o de licor de cerezas. Es un material de bajo contenido mineral, alto contenido en materia volátil, cuyos componentes químicos fundamentales son la lignina y la celulosa, y un valor alto de la densidad de empaquetamiento. Por consiguiente, reúne las características deseables como materia prima para la fabricación de carbones activados [169].

## ■ REFERENCIAS

1. Fajardo *et al.* 2007; 2. Rivera *et al.* 1994; 3. Menendez-Baceta *et al.* 2014; 4. Verde *et al.* 2000; 5. Verde *et al.* 1998; 6. García Jiménez 2007; 7. Velasco *et al.* 2010; 8. Fragua 1994; 9. Aceituno-Mata 2010; 10. Tardío *et al.* 2002; 11. Casana 1993; 12. Fernández Ocaña 2000; 13. Pardo de Santayana *et al.* 2005; 14. Martínez Lirola *et al.* 1997; 15. Benítez 2009; 16. Akerreta *et al.* 2013; 17. Pascual Gil 2013; 18. González & Amich 2015; 19. Pardo de Santayana 2008; 20. González *et al.* 2013a; 21. Akerreta 2009; 22. Villar *et al.* 1987; 23. Blanco & Diez 2005; 24. Ferrández & Sanz 1993; 25. Mulet 1991; 26. Vallejo 2008; 27. Mesa 1996; 28. Lastra 2003; 29. Pardo de Santayana 2004; 30. Ortuño 2003; 31. Tejerina 2010; 32. González-Tejero 1989; 33. López Sáez & Martín Sánchez 2002; 34. Guzmán 1997; 35. Consuegra 2009; 36. Álvarez Escobar 2011; 37. Criado *et al.* 2008; 38. San Miguel 2004; 39. Molina 2001; 40. Verde *et al.* 2008; 41. Galán 1993; 42. Rivera *et al.* 2008; 43. Molero Mesa *et al.* 2001; 44. Sánchez Romero 2003; 45. Verde 2002; 46. Pellicer 2004b; 47. Moll 2005; 48. Bonet *et al.* 2008; 49. Parada *et al.* 2009; 50. Rigat *et al.* 2007;
51. Bonet *et al.* 1999; 52. Fresquet & Tronchoni 1995; 53. Parada *et al.* 2011; 54. Rigat *et al.* 2009; 55. Batet *et al.* 2011; 56. Calvet-Mir *et al.* 2011; 57. Parada 2008; 58. Muntané 1991; 59. Carrió 2013; 60. Bonet 1991; 61. Agelet 1999; 62. Bonet 2001; 63. Rigat 2005; 64. Selga 1998; 65. Torres 1999; 66. Barandiaran & Manterola 2004; 67. Menendez-Baceta *et al.* 2012; 68. Fernández 1981; 69. Latorre 2008; 70. Anllo 2011; 71. Blanco 1996; 72. Zas García 2016; 73. Romero Franco *et al.* 2013; 74. Farsad & Esna-Ashari 2016; 75. Gharaghani *et al.* 2017; 76. Mariette *et al.* 2010; 77. FAO 2017; 78. MAPAMA 2016; 79. Navarro 2001; 80. Wunsch & Hormaza 2004; 81. Höfer & Peil 2015; 82. Agelet *et al.* 2000; 83. Blanco 1998; 84. Casado Ponce 2003; 85. Pardo de Santayana *et al.* 2007; 86. Rivera *et al.* 2007; 87. Alarcón *et al.* 2015; 88. Arauzo *et al.* 2004; 89. Blanco 2015; 90. Catani *et al.* 2001; 91. Espinosa *et al.* 2002; 92. Merino 2004; 93. Morillas & Fernández-López 2006; 94. Ortiz & Lastra 2003; 95. Pascual *et al.* 2016; 96. Rojo 2011; 97. Jaén Otero 1984; 98. Benítez *et al.* 2010; 99. Carrió & Vallès 2012; 100. Menendez-Baceta *et al.* 2015; 101. Gaudens & Sanz 1984; 102. Bonet & Vallès 2002; 103. Alcántara 1990; 104. Gallego 2009; 105. López 2018; 106. Fernández & Fernández 2011; 107. Ríos *et al.* 2012; 108. Rojo *et al.* 2011; 109. Lara *et al.* 2006; 110. Martija-Ochoa 2017; 111. Blanco 2004; 112. Martínez Ezquerro 1994; 113. Díaz Fernández *et al.* 2009; 114. Tardío *et al.* 2005; 115. García Río & Barrios Pérez 1999; 116. Ledesma 2004; 117. Rigat *et al.* 2011; 118. Fernández Rosauero 2012; 119. Martín Martín 2007; 120. Casado 2018; 121. Pérez Sánchez 2009; 122. López 2017; 123. Jesch 2009; 124. Priego 1923; 125. Canela 1972; 126. Coque & Díaz Hernández 1998; 127. Mármol 2003; 128. Rodrigo & Guerra 2014; 129. López-Corrales 2012; 130. Acosta *et al.* 2001b; 131. Carazo *et al.* 1998a; 132. Rivera *et al.* 2006; 133. Carravedo *et al.* 2004; 134. Mazón Gil 1958; 135. Ayala 1983; 136. Ballesta *et al.* 2010; 137. Arribas Quintana *et al.* 2011; 138. Manzano *et al.* 2014; 139. Martínez Ezquerro 1997; 140. Herrero 1964; 141. Teofrasto 1988; 142. Laguna 1555; 143. Plinio 1976; 144. Columela 1988; 145. Isidoro de Sevilla 1982; 146. Carabaza *et al.* 2004; 147. Al-Ṭignarī 2006; 148. Ibn al-ʿAwwām 1988; 149. Abū l-Jayr 2004-2010; 150. Ibn Baṣṣāl 1995; 151. Ibn Luyūn 1988; 152. Alonso de Herrera 1981; 153. MERCASA 2016; 154. Miranda-Fontañña & Fernández-López 2015; 155. González-Gómez *et al.* 2009; 156. González-Gómez *et al.* 2010; 157. Pacífico *et al.* 2014; 158. Usenik *et al.* 2008; 159. Serra *et al.* 2011; 160. Ballistreri *et al.* 2013; 161. Bastos *et al.* 2015; 162. Picariello *et al.* 2016; 163. Garrido *et al.* 2010; 164. Garrido *et al.* 2012; 165. Garrido *et al.* 2013; 166. Arbelaz 2016; 167. Montero *et al.* 2003; 168. Coello *et al.* 2013; 169. Gómez Corzo 2004.

