

La fruta en el origen de los grandes mitos

MIGUEL ÁNGEL ALMODÓVAR

En la historia humana, la explicación mitológica de los orígenes, de la vida y de la inmortalidad, llevan siempre e indefectiblemente a una fruta. En Occidente, el quid es la manzana y en Oriente, el melocotón. En las tres grandes religiones del Libro, judía, cristiana y musulmana, todo comienza en el Paraíso Terrenal o Jardín del Edén, cuando Eva, tras la cata de una manzana estigmatizada, es expulsada junto a su pareja del recinto. En realidad, la Biblia habla de un fruto en general y lo de la manzana en concreto se inventa en el siglo V, como resultado de una torcida traducción latina del texto. Aunque en latín manzana se decía *malum*, derivado del griego *melon*, los cristianos de la época supusieron que en el paraíso el fruto más común debía ser aquel que se daba en sus propios huertos, la manzana, de manera que sustituyeron su nombre por el que daban a la fruta en general, *pomum*, que no en vano todos los cultivos y árboles frutales estaban bajo la protección de la diosa Pomona. De

manera que de *malum* a *pomum*, sin pararse a pensar en lo raro que resultaba que nuestros "primeros padres", tras ser sorprendidos en falta y tomar repentina conciencia del pecado, se cubrieran pudorosamente con hojas de higuera, de forma que entre el pecado y el primer arrepentimiento debió mediar una rápida e insólita carrera entre el manzano y la higuera.

Pero lo de la manzana ya venía de antiguo y era el atributo femenino asignado a Afrodita y su *alter ego* Venus, partiendo de la semejanza entre el corte vertical del fruto y el aparato genitourinario de la hembra humana. A mayor abundamiento, si la manzana se taja en horizontal aparece el pentáculo o estrella de cinco puntas, que es la clave y el símbolo de la Ciencia Superior que abre las puertas al discernimiento entre el bien y el mal; un símbolo que recuperan los magos en sus encantamientos benéficos (la otra cara es la de la bruja de *Blancanieves*) y Merlin enseña siempre a la sombra de un manzano.

Quizá la manzana del paraíso fuera un higo o quizá un albaricoque, que era el fruto estrella en la región donde se encontraban el Tigris y el Eúfrates y donde se supone que estuvo el edén, pero, finalmente, la manzana se quedó con el santo, la seña y la marca de identidad.

Y, como se dijo, de la manzana occidental al melocotón del Oriente.

Al oeste de China, en el Jardín de la Inmortalidad, hubo un melocotonero cuyo tronco no llegaban a abarcar mil hombres enlazados por sus manos, que fue patrimonio de Siwang Mou o la Madre Real. Sólo ofrecía sus frutos cada tres mil años, los dioses se alimentaban de sus flores, y el contacto con su savia volvía luminosos e iridiscentes a los cuerpos humanos. Era el *Árbol de la Vida* y los que conseguían llegar hasta él podían emprender el camino hacia el *Gran Todo* u origen del Conocimiento sumo.

Los dobles estiletes lacados en rojo, los *Ki-Pi* con los que los sacerdotes dibujaban los ca-

Alimentación en España

racteres de los oráculos que predecían el futuro y buceaban en el destino, y el cetro real sólo se fabricaban con madera del árbol del melocotón. Tradicionalmente y en la actualidad, tanto en China como en Japón se festeja al melocotonero en flor como símbolo de la primavera, de la fecundidad y de la renovación física y espiritual.

El melocotón, que se cree protege contra el rayo y contra los malos espíritus, llegó a Europa en tiempos del emperador Augusto, tras su paso y reposo en la antigua Persia. Los romanos lo llamaron *mallum persicum* o manzana de Persia, y el nombre evolucionó posteriormente a *pessicum*, *pessica* y *pescia*, que en las nuevas lenguas romances se convirtió en *pêche* para los franceses, *pescia* en italiano, *peach* en inglés y *pfinsiche* en alemán. Los españoles, con frecuencia tan originales y divergentes, lo denominaron melocotón.

EN EL RESTAURANTE, DEL ARRINCONAMIENTO A LA NADA

A medida que la fruta se fue trasladando al final de la comida, su importancia y valor fueron cediendo posiciones y acabó tristemente orillada en el menú. En España, aún a pesar de la abundancia en producción total y de la enorme variedad de especies y variedades, como señala Lorenzo Millo: "...la oferta de frutas en los restaurantes bien puede merecer la clasificación de desastrosa. Las



Melocotonero en Murcia.



Fruta de Lérida. Restaurante Cal Nenet.

más de las veces se anuncian con una tímida mención "frutas del tiempo", y si se pide, hay que averiguar previamente de qué fruta se trata, pues son muchos los que sólo ofrecen una especie en lugar de presentar un lucido frutero. Las frutas, es cosa sabida, aun siendo de la misma especie, difieren mucho según la variedad de la que proceden y, no obstante, mientras que en todo restaurante hay una carta de vinos en la que éstos se separan por bodegas y marcas, ni por casualidad se encuentra un restaurador que ofrezca manzanas, peras u otras frutas anunciando sus distintas variedades como si no mediara un abismo de sabor de unas a otras. Pero ésta es una cuestión que no les preocupa, y si se les interroga sobre la carencia de una oferta seria de frutas, se limitan a contestar: "No las pide el cliente". ¿Por qué no pide el español frutas? Por la escasa calidad de la oferta.

Además, al ninguneo de la fruta en la restauración española contribuyen otras razones y causas. La fruta se rechaza o esconde en las cartas por la cada vez mayor vigencia de la "ley del mínimo esfuerzo" en los locales de restauración. Y hay que tener en cuenta que cerca de la mitad de los españoles come fuera de casa.

En definitiva, la mayoría de los clientes que acuden al restaurante se maneja entre regular y muy mal con los cubiertos y las técnicas de pelado de fruta, y en consecuencia se opta por alternativas de consumo más fáciles o menos incómodas.

En los establecimientos de restauración, la

fruta ya sólo es un adorno en forma de estrellada carambola en el borde del plato, en apurado acompañamiento de filetón con trocitos de piña o en salseo de frutas del bosque para los platos de caza, al gusto centroeuropeo y del todo ajeno a los usos y costumbres culinarios hispanos.

NUTRIMENTO, ANTE Y POS

Desde el principio de la historia, la fruta formó siempre parte sustancial de la dieta de los españoles de baja o mediana condición, mientras que las clases dominantes o pudientes la usaron de forma circunstancial. En los periodos más antiguos su producción fue básicamente para el autoconsumo, pero en la baja Edad Media empezaron a aparecer almacenes de frutas que comercializaban en mercados y ferias los productos que les llegaban los fruticultores.

Mientras que para el pueblo llano y para algunas órdenes monásticas era un recurso obligado en la dieta, el consumo frutícola de la nobleza se orientaba casi exclusivamente por criterios de salud. Así, los unos la tomaban fresca y de temporada y los otros básicamente en letuarios o electuarios, conservas dulces y confituras, a base normalmente de miel, de las que se inferían supuestas propiedades curativas. En general, se creía que los higos y las uvas eran buenas para problemas del hígado y para incrementar la fertilidad varonil; membrillos y peras se usaban para tratar problemas digestivos e infantiles



"caguetillas"; la cidra, en costrada, se usó contra la peste y el melocotón era mano de santo en cuestiones de desmayos.

la poca apreciación en la forma de "no valer ni un higo" o "menos que dos castañas"), mientras que el prisco o albréchigo (una es-

También se diferenciaba el consumo por clases sociales en el tipo de fruta y en la preparación de la misma. Los menos afortunados comían lo que podían y cuando podían, antes, durante o después; los poderosos solían limitar su presencia en la mesa al postre y en forma elaborada de pomadas, burnías, hechuras, alfeñiques y zumos. Higos y castañas eran cosa de gente vulgar (en la expresión popular todavía se conserva

pecie de melocotón) y las azinbogas o toronjas eran deleite de gente fina.

En el Renacimiento y el Barroco, la fruta pasó a ser netamente un bocado o plato de "ante", es decir, aquel con el que se abría boca para la comida. La fruta abría el festín palaciego, la manducaria hidalga y la cuchipanda de la gente del hampa, desorden y jararanda, como se pone de manifiesto en la cena que "La Gananciosa" prepara a los compinches que se reúnen, en la novela *Rinconete y Cortadillo*, tras los muros del Patio de Monipodio

Pero la saludable costumbre de tomar la fruta al inicio del yantar pasó a mejor vida en el siglo XVIII con el cambio dinástico y la entronización de los Borbones. Tanto sus cocineros franceses como las reinas italianas, portuguesas o alemanas que fueron llegando a España para matrimoniar con ellos, redirigieron la fruta al final de la comida y como postre. De ante a pos. Discutible decisión que se prolongaría hasta nuestros días. ■



Los plátanos de Canarias

Los arte-sanos