

MARCELO SOMARRIVA QUEZADA

No se sabe cuál fue la fruta que comió Eva en el Paraíso. Es usual hablar de una manzana, pero en realidad no existe ninguna evidencia sobre esto en el Génesis. Algunos, como el artista Miguel Ángel, han propuesto que el fruto pudo ser un higo —o una breva— por las hojas que la pareja usó para cubrirse en el triste momento de su expulsión. Otros han sugerido que fue un membrillo o bien una granada. Cualquiera que haya sido el objeto material de este “fruto prohibido”, su aparición en nuestra historia mítica marca el momento en que las frutas dejaron de ser un asunto biológico para convertirse en objetos simbólicos. La vida biológica y las representaciones culturales de las frutas son el tema del reciente libro del periodista argentino Federico Kukso “Frutologías” que se presenta como una historia política y cultural de las frutas, aunque en realidad se trate mejor dicho de “historias” culturales y políticas sobre las frutas en el sentido más amplio posible y en gran abundancia. En pocas páginas, Kukso cuenta cientos de anécdotas relacionadas con todas las frutas imaginables, ilustrando sus distintas facetas.

“Frutologías” se basa en dos premisas fundamentales. Primero, que las frutas son más que un simple alimento. Son, dice Kukso, el “punto de encuentro de historias, de recuerdos, ritos y creencias religiosas, de episodios literarios, expresiones artísticas y mitos, investigaciones científicas”. Esto ha sido en realidad el destino de todo lo que comemos, porque la cocina, la preparación y el consumo de nuestros alimentos los transforma y les da connotaciones más profundas, emocionales, políticas, fúnebres y eróticas. La segunda premisa es que las frutas han sido “marginadas” o “silenciadas”, y que hemos llegado a ignorar u olvidar todo sobre su origen y su historia. Esto es algo extraño, porque este mismo libro se encarga de negarlo, ya que Kukso, para escribirlo, consultó muchos trabajos recientes que se han hecho sobre la historia y simbolismo de las frutas. En las últimas décadas se ha publicado mucho —algunos, libros extraordinarios— sobre manzanas, piñas y limones, y hay colecciones completas dedicadas a los alimentos, incluyendo las frutas como las que publica la editorial Reaktion. Aunque no lo diga de manera explícita, Kukso nos está sugiriendo que las frutas serían otra de las minorías invisibilizadas por las fuerzas malignas de siempre, lo que le da a su obra un carácter reivindicatorio que puede sonar ridículo, porque escuchar las historias de las frutas nunca será un acto de justicia ni comer damascos una forma de lucha. El lector, en cambio, siempre podrá entreteñerse y aprender en el mejor de los casos.

Frutas medicinales

Kukso le dio a “Frutologías” un enfoque cosmopolita e hizo un esfuerzo muy grande por abarcar el mundo de la manera más completa posible sumando frutas y relatos remotos. En esta clase de historias el punto de vista siempre es importante, porque la vida de las frutas y su consumo cambia según el lugar desde donde este se cuente, y su disponibilidad y repertorio varían de acuerdo con el clima de su origen. No es lo mismo contar esta historia desde el Cono Sur —donde los mangos y mangostanes podrían ser exóticos— que desde Sri Lanka —donde podrían serlo las peras y manzanas—. La categoría cultural de lo exótico es una construcción euro-



Baco. Pintura de Caravaggio. Kukso le dio a “Frutologías” un enfoque cosmopolita e hizo un esfuerzo muy grande por abarcar el mundo de la manera más completa posible sumando frutas y relatos remotos.

RESEÑA De texturas y sabores:

Las mil y una historias de las FRUTAS desde una mirada cultural

“Frutologías” de Federico Kukso se presenta como una historia política y cultural de las frutas, aunque en realidad se trate mejor dicho de “historias” culturales y políticas sobre las frutas en el sentido más amplio posible y en gran abundancia. Su autor, en pocas páginas, nos cuenta cientos de anécdotas relacionadas con todas las frutas imaginables.

pea y la historia de los alimentos suele construirse desde esta perspectiva. Gran parte de la riqueza simbólica de las frutas, su presencia en los mitos y relatos antiguos, se ha construido a partir de su escasez. A esto podría sumarse también su condición efímera que pudo servir de impulso para que se pintaran frutas en tantas naturalezas muertas en las cuales el artista demostró su destreza pintando frutas con gran realismo —o hacer insinuaciones sexuales como sugiere Kukso—. La mayoría de las veces se trató, no obstante, de representar la transitoriedad de la vida, incluso

cuando el pintor quiso engañar al ojo pintando una mosca sobre la lustrosa superficie de alguna fruta nos estaba recordando que la putrefacción ya había comenzado y el final estaba cerca. La escasez de frutas fue siempre más acentuada en los países del norte de Europa, donde el clima impedía la variedad. No es una coincidencia que estos mismos lugares hayan sido los principales focos de desarrollo del capitalismo a partir del siglo XVII. Por esos años se produjo en Europa una nueva oleada de productos “exóticos”, luego del llamado intercambio colombino que había

ocurrido en el siglo anterior y que llevó a Europa los tomates y el maíz, entre otros tantos productos de América. Fue también en esta época que se produjeron allí importantes avances en botánica y horticultura, y se construyeron jardines botánicos e invernaderos para tratar de cultivar plantas y aclimatar las frutas del trópico a la niebla y el frío. En los Países Bajos y Londres se llegó a pagar fortunas por tener una piña de adorno en la mesa e incluso se arrendaban, si es que no estaban muy descompuestas.

Los desarrollos científicos de esta época fueron el inicio de las investigaciones y experimentos genéticos en las plantas que buscaron multiplicar su producción y beneficio.

Durante siglos los libros de cocina no se ocuparon de gastronomía ni fueron libros de recetas. Como cuenta Noga Arikha en su historia sobre los humores, la teoría humorar inspiró desde tiempos inmemoriales una visión dietética de la medicina donde se asumía que los alimentos tenían determinadas propiedades que era necesario considerar para restablecer el equilibrio del organismo humano y recuperar la salud. Desde esta perspectiva, las frutas —consideradas como alimentos frescos— ocuparon un papel nutricional y medicinal con diagnósticos disímiles e incluso contrapuestos. En ocasiones, se las consideró como curativas de la melancolía y en otros, como propiciadoras de un temperamento flemático. Las frutas por lo general no han ocupado un papel muy prominente en los libros de cocina. En los libros antiguos se establece si han de consumirse antes o después de la comida principal o se describe su papel en los banquetes donde se apilaban formando montañas en medio de un despliegue de platos. Más allá de ingredientes para postres, pasteles y dudosas preparaciones agrídulces, las frutas parecen fuera de lu-

chirimoya, y muchas de sus historias.

Frutas mutantes

En su libro, Kukso explica bien la historia de los esfuerzos que han hecho horticultores y empresarios por producir nuevas variedades de frutas más resistentes y abundantes, que tienen seguramente menos sabor y nutrientes que las originales. Kukso asume que este es el costo que hemos tenido que pagar por democratizar un consumo que

antes estaba reservado a muy pocos, pero hace un llamado a controlar la ingeniería alimentaria y tratar de preservar un patrimonio alimentario que se encuentra en riesgo. La industrialización de la fruticultura ha producido una uniformidad en las frutas que ha terminado por desplazar la variedad tradicional, su riqueza y sus sabores. Los supermercados, observa, se han llenado de brillosas frutas artificiales que tienen gusto a nada. Pero las tendencias y modas alimentarias al mismo tiempo promueven el consumo y la producción de los productos orgánicos o tradicionales que se han convertido en el nuevo lujo. Por otro lado, por mucha experimentación y avance, la tecnología no puede prescindir de la fuente original. Muchas veces, cuando la hibridación ha llegado demasiado lejos y el material genético se ha adelgazado sobremanera, hubo que volver a la matriz, y las versiones originales han venido al rescate, reapareciendo esas frutas arcaicas que nunca vemos en los supermercados.

La uniformidad que produce la mundialización de las frutas termina por inducir el regreso a lo natural —si todavía nos queda algo parecido a esto—. Hace ya casi un siglo, el escritor español Julio Camba, que tiene uno de los libros sobre cocina más curiosos de su tiempo, “La casa de Lúculo o el arte de comer”, ha-

blando de frutas, aconsejó desdeñar las exóticas y extemporáneas, fuera del lugar y del tiempo. “Cualquier fruta en sazón, por humilde que sea, vale más que las mejores frutas maduras en caja”, dijo con sabiduría. Camba llamó a sospechar de lo que llamó “la superchería del trópico” y afirmó que las mejores frutas eran las de la zona templada. Según él, no había mejor manera de terminar una comida que llevando el paladar de regreso a la naturaleza. Otro

que aconsejó un regreso semejante fue el historiador y gastrónomo Jean-François Revel, quien terminó su refinada historia de la cocina con un llamado al origen. No era verdad, según él, que la digestión empezara en la cocina, sino que en el jardín, en los campos y en el corral. La naturaleza siempre será una utopía a la que todos aspiramos regresar.

Universidad Adolfo Ibáñez, Facultad de Artes Liberales

En esta clase de historias el punto de vista siempre es importante, porque la vida de las frutas y su consumo cambia según el lugar desde donde esta se cuente.

La aparición bíblica del “fruto prohibido”, en nuestra historia mítica marca el momento en que las frutas dejaron de ser un asunto biológico para convertirse en objetos simbólicos.

