

ÁRBOLES Y ARBUSTOS DEL QUIJOTE EN EL JARDÍN BOTÁNICO DE LA FACULTAD DE AGRONOMÍA

Por Eduardo Luis Farina - Facultad de Agronomía. U.N.C.P.B.A

De las **47 especies arbóreas y/o arbustivas** mencionadas en la obra maestra de Miguel de Cervantes Saavedra “Don Quijote de La Mancha”, **18** se cultivan en el Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía ubicado en el Campus Universitario de Azul, previéndose la ampliación de la colección durante 2017 - 2018.

El número es significativo si se considera que en el Real Jardín Botánico de Madrid, crearon un itinerario autoguiado llamado “las Plantas en el Quijote” en el que se han seleccionado **22 especies**, de las cuales 10 están presentes el Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía.

Las 18 especies de referencia serán descritas a través de ocho publicaciones. En ésta entrega se brindan referencias sobre otros frutos carnosos: la higuera y el guindo.

La higuera

Se han encontrado referencias en alusión directa (**especie**), por su uso (**fruto comestible**) y en sentido figurado (**dichos**).

Parte I

Capítulo 41: “quiso hacer, como hizo, un viaje a un lugar que se llama Sargel, que está treinta leguas de Argel, hacia la parte de Orán en el cual hay mucha contratación de **higos pasos**” (frutos desecados).

Parte II

Capítulo 8: “no se me da un **higo** que digan de mi todo lo que quisieren”

Capítulo 22: “llegaron a la cueva, cuya boca es espaciosa y ancha; pero llena de cambroneras y **cabrahigos**, de zarzas y malezas”

Capítulo 35: “si no os ablandais más que una **breva madura**”

La especie pertenece a la Familia Moráceas, su nombre latino **Ficus carica** (Ficus antiguo nombre latino de la higuera, carica porque de la comarca de Caria (Asia Menor) venían los mejores higos a Roma. En castellano se llama comúnmente **higuera** (especie cultivada), **cabrahigos** (especie silvestre), **breva** e **higo** (fruto).

Hábitat: cuenca del Mediterráneo y sudoeste de Asia.

Características morfológicas

Hábito de crecimiento: árbol o arbusto de follaje caedizo, corteza lisa y grisácea que al herirla desprende látex.

Hojas: simples, alternas, palmatilobuladas, largamente pecioladas, ásperas, verde oscuro en la cara superior, más claro en la inferior.

Flores: masculinas y femeninas separadas en el interior de un receptáculo carnoso.

Fruto: carnoso, solitario, piriforme, verdoso (higo) compuestos por numerosos granitos (frutos verdaderos).

Usos: los frutos se consumen frescos, conservados en almíbar o desecados (higos secos o higos pasa), también se utilizan para elaboración de mermeladas y licores.

Localización: sector Angiospermas (1 ejemplar).

Observaciones: existen numerosas variedades que pueden agruparse de acuerdo a la época de maduración en: brevas, se desarrollan sobre yemas del año anterior y maduran a fines de primavera y principios de verano, **higos de verano** que aparecen sobre yemas del año y maduran a mediados y fines de verano y los **higos de otoño**, similar al anterior y de maduración otoñal.

En el ejemplar de referencia, los frutos maduran en otoño.

Curiosidades

En España se llama **cabrahigo** a la higuera silvestre y cabrahigar a la técnica de colgar sus frutos en los tipos de higueras cultivadas que necesitan ser polinizadas por la avispa del higo (que está dentro del fruto del cabrahigo).

Según Teofrastos, los griegos ya sabían que siempre era necesaria la existencia de cabrahigos o higueras silvestres en las cercanías de las higueras cultivadas, cómo bien dice el refrán: “Ni hombre sin ombligo ni higuera sin cabrahigo”.

En la provincia de Ávila (Castilla y León) cada verano se celebra **La Fiesta del Higo** en el municipio de Poyales del Hoyo, los vecinos elaboran todo tipo de recetas, algunas clásicas como el pan de higo y el bombón de higo, se recuperan algunas tradiciones que estaban a punto de desaparecer, como el juego de "Al higuí", un juego popular, que se remonta al siglo XVI, en el que los jóvenes de Poyales del Hoyo, suspendidos de una cuerda y sin utilizar las manos, trataban de comer higos, mientras sus vecinos decían: “Al higuí, al higuí, con las manos no, con la boca sí” y también se organizó la primera **carrera entre higos** del mundo, cuyo recorrido de 4 y 8 kilómetros discurrió entre los higuerales de esta zona del sur de la provincia de Ávila, muy cerca de Cáceres y Toledo.

En la República Argentina las festividades relacionadas al higo se realizan en la provincia de Catamarca, con la **Fiesta Provincial de la Jalea de Higo** (alimento emblema de la provincia) en la Tercena y la **Fiesta Provincial de la Pasa de Higo** en Collagasta, ambas en el departamento Fray Mamerto Esquiú.



El Guindo

Se ha encontrado 1 referencia en sentido figurado (**dicho**)

Parte II

Capítulo 35: “como quien dice “**bebe con guindas**”

La expresión “**beber con guindas**” (alude a mostrarse refinado en exceso al hacer una cosa).

La especie pertenece a la Familia Rosáceas, su nombre latino **Prunus cerasus** (Prunus nombre latino del ciruelo silvestre, cerasus nombre latino del cerezo). En castellano se llama comúnmente **guindo** o cerezo ácido (especie), **guinda** (fruto).

Carlos Linneo, creador del sistema de nomenclatura por el cual el nombre latino de una especie está compuesto de dos términos, consideró que el guindo y el cerezo eran variedades de una misma especie que llamó *Prunus cerasus* pero fue el guindo quien retuvo ese nombre mientras que el cerezo pasó a llamarse *Prunus avium* en alusión a que las aves gustaban comer sus frutos.

Hábitat: Europa y Asia.

Características morfológicas

Hábito de crecimiento: árbol o arbusto de follaje caedizo muy similar al cerezo aunque más pequeño.

Hojas: simples, alternas, finamente aserradas, brevemente pecioladas.

Flores: blancas en fascículos.

Fruto: Fruto carnoso, subgloboso, rosado o purpúreo, ácido o agridulce, con el epicarpio (cáscara) no adherente a la pulpa.

Usos: frutal, es difícil encontrar guindas frescas en los mercados porque el gusto ácido del fruto lo ha ido sustituyendo el cerezo dulce, los frutos se utilizan en confitería y para elaborar licores como el “**Licor de Guindas**” en España y el “**Guindado**” en Argentina, Chile, Bolivia y Uruguay.

Localización: sector Angiospermas (1 ejemplar).

Observaciones: la floración se produce simultáneamente con la aparición de las hojas.

Curiosidades

Hace unos 70 años el dueño del Bar Francés de Villarcayo de Merindad de Castilla la Vieja, provincia de Burgos (Castilla y León) comenzó a invitar sus amigos el día 17 de julio por la noche, en que se celebraba la Verbena de Santa Marina, a beber un riquísimo licor que él mismo elaboraba con guindas recogidas en su propia huerta. El licor era tan rico que pronto tuvo gran éxito y en años sucesivos comenzó a venderlo, poco a poco también los bares de alrededor hasta que finalmente todos los bares de Villarcayo ese día servían licor de Guindas y fue cuando la verbena de Santa Marina comenzó a llamarse popularmente **Verbena de Las Guindas** y sirve como comienzo de las **Fiesta de la Guinda** que incluye entre otras actividades el Concurso Licor de Guindas y la degustación del tradicional licor.



Fuentes

Cervantes Saavedra, M. 2007. Don Quijote de La Mancha. 1ª ed. 1ª reimp. Gradifco. Bs.As.

López González, G. 2001. Los árboles y arbustos de la Península Ibérica e Islas Baleares. Tomo I. Ediciones Mundi – Prensa. Madrid – Barcelona – México.

Páginas Web:

http://digital.csic.es/bitstream/10261/71520/1/275MORALES_Flora_Quijote.pdf

<http://www.cronicadelasmerindades.com/periodicos/110/villarcayo.pdf>

<http://www.vamosacorrer.com/noticias/poyales-del-hoyo-organiza-la-primera-carrera-entre-higos-del-mundo-en-avila-20160427.html>

Agradecimiento por las fotos a la Sra. Liliana Monterroso.