

HISTORIA DE MANZANAS

Como muchos de nuestros vegetales, la manzana, según las crónicas coloniales españolas, proviene de Europa, vía Perú. El árbol productor de este fruto se asentó en los campos chilenos y su cultivo se extendió hacia el sur, hasta las tierras mapuches. Las manzanas de la isla de Huenchecal, allí en Purén, recordaban los productos pequeños y agrios primigenios. Después se fue produciendo un juego de selección de aquellos en que florecía la mejor fruta. Así se han ido formando las variedades, ayudadas con la sabiduría de los injertos. El clima nuestro tiene que ver con el crecimiento y la madurez de la manzana. Sabido es que en el trópico no se da bien.

En su viaje de ingreso, la manzana también llegó a Chiloé en donde se formaron huertos, que dieron frutos y chichas, dándose una cultura particular al ocupar un reino no tomado por la uva. La chicha era solución para sustituir al trabajoso mudai.

Se dice que la manzana tiene antioxidantes y fibra, también sales minerales y vitamina C. Así se constituyó en parte de nuestra alimentación al natural, en jugos, vinagre y en la repostería nacional, de strudel y kuchenos, siempre dulces y livianos. Asadas con un terrón de azúcar que las dora son deliciosas. Deshidratada es apetecible como los orejones de sus primos, peras y membrillos. Hoy se vende como jugo, preservado en frascos y cajas en los supermercados. En Valdivia fue valiosa industria la sidra guardada en macizas botellas de vidrio oscuro en los subterráneos de cada casa. Claro que en Curicó en donde alcanza gran calidad, se la consume, exporta y convierte en jugo, base de otros jugos.

En Contulmo se comía un par de variedades de manzanas: la grafensteiner y la reineta. Esta última se guardaba en los soberados para ser comida avanzado el invierno. Aunque alguna se perdiera, se salvaba la mayoría y eran motivo de intercambio y regalo.

La grafensteiner, verde de franjas rojas como meridianos de un globo terráqueo, es dulce y jugosa para el tiempo en que el sol aprieta. Daba una chicha de fuerte dulzor, con harina tostada era deliciosa. Al otro día empezaba a chispear y pronto mareaba.

Los árboles de estas variedades se han envejecido y secado; no se renovaron y hoy han aparecido en Chile unas manzanas exóticas que nos cuesta reconocer. ¿Qué hacer para recuperar la presencia de las reinetas y grafensteiner en nuestros pueblos?. Pienso en la propuesta a los permanentes candidatos a cargos políticos que parte de lo que se gasta en la hojarasca propagandística la ocupen en regalar a cada poblador dos o tres árboles a plantar en sus predios. La recuperación de cultivos tradicionales en las quintas sería completa si se hiciera lo mismo con los duraznos, variedad propia y antigua, que saborearon los ciudadanos y turistas en esas regiones.

A última hora nos informamos que el cultivo de variedades de manzanas obedece a períodos y que el ciclo de las grafensteiner ha sido largo desde los tiempos coloniales europeos de fines del siglo XIX hasta hace poco. Y como cosa curiosa, los colonos alemanes de Llanquihue se esforzaron por aliviar el pelar las manzanas para la dulcería y en la colección Fellmer, en Nueva Branau, vi una complicada máquina para el objeto, como si fuera marca Acme.

Iván Contreras R
Prof. Emérito, U. de Concepción