

La Horticultura y su relación con las expresiones socioculturales que unen a los pueblos del mundo

Horticulture and its relationship with the sociocultural expressions which link people all over the World

Autores: Dr. C. Fernando Vicente Barraza-Alvarez

Organismo: Facultad de Ciencias Agrícolas, Universidad de Córdoba, Colombia.

E-mail: fbarraza@correo.unicordoba.edu.co

Fecha de recibido: 17 mar. 2021

Fecha de aprobado: 21 may. 2021

Resumen

Se analizó la relación de la horticultura con algunos aspectos socioculturales de los pueblos. Se hizo una investigación social con la técnica de etnografía, en la cual se pudo evidenciar en la primera parte, que la horticultura es una ciencia que atañe a muchas personas en su vida cotidiana. Seguidamente se vislumbró el uso alimenticio y la conservación de especies hortícolas criollas, en relación al espíritu de vivencia ancestral y etnobotánica, en donde el interés de una agronomía moderna por producir vegetales en gran cantidad, sacrifica la calidad y sabor de genotipos y preparaciones culinarias que datan de tiempos antiguos. En la tercera parte se mostró cómo las hortalizas han sido parte de expresiones culturales mediante el uso de especies de plantas que en otros contextos son consideradas como malezas.

Palabras clave: hortalizas, malezas, ayama, sopa.

Abstract

The relationship of horticulture with some cultures' sociocultural aspects was analyzed. A social research was carried out with the ethnography technique, in which it was possible to show, first of all, that horticulture is a science that affects many people daily lives. Then, the food use and the conservation of creole horticultural species were glimpsed, in relation to the spirit of ancestral and ethnobotanical experience, where the interest of a modern agronomy to produce vegetables in large quantity, sacrifices the quality and flavor of genotypes and culinary preparations inherited from ancient times. In the third part, it was shown how vegetables have been part of cultural expressions through the use of plant species that in other contexts are considered as weeds.

Keywords: vegetables, weeds, pumpkin, soup.

Introducción

Cada región del mundo ha impartido a la agricultura un manejo particular, teniendo en cuenta su crecimiento demográfico, los cambios climáticos, el conocimiento de los distintos entornos naturales, los genotipos vegetales, las costumbres y variadas manifestaciones culturales (Garnier, 2004), estableciendo con ello diferentes sistemas de producción y ramas especializadas.

Una de las ramas especializadas de la agricultura es la horticultura. Etimológicamente esta palabra se forma de las raíces latinas Hortus (que significa huerto o huerta) y Cultura (que significa cultivo). Por lo tanto, la definición más sencilla de horticultura es la siguiente: es el cultivo del huerto y de la huerta. En consecuencia, se ha establecido que el huerto es el lugar destinado preferiblemente al cultivo de especies frutales, y ocasionalmente se pueden sembrar algunas hortalizas. Por su parte, la huerta es el lugar destinado al cultivo de las hortalizas (Caicedo, 1982).

En el contexto de que la horticultura es la ciencia que se encarga del estudio y producción de frutales y hortalizas, se infiere que los frutales y hortalizas son plantas hortícolas, mismas que están relacionadas de manera directa con el hombre en muchos matices de su vida cotidiana, en un sinnúmero de aspectos en los que se destaca en primera instancia la alimentación.

Dada la amplia contextualización que presenta la horticultura, y su relación con las diferentes sociedades, existen suficientes elementos socioculturales arraigados a las personas de todas partes del mundo, ya sea con conocimientos académicos y estudios previos, o definitivamente sin saber nada al respecto, que pertenecen al quehacer diario y manifiestan expresiones y vivencias, lo cual justifica plenamente el objetivo de la presente investigación, el cual es dilucidar y analizar la influencia que han tenido las plantas hortícolas en las diferentes y variadas manifestaciones culturales y antropológicas de algunas poblaciones representativas de la costa Caribe colombiana, para desarrollar una conciencia de la utilidad del conocimiento de esta disciplina por parte de toda clase de personas, de manera que tengan un mejor acceso al entendimiento y valoración de sus raíces culturales, afianzando el empoderamiento de especies vegetales que son estudiadas por una ciencia que es arte y oficio, tan profunda para ser entendida y ejercida por expertos, y tan sencilla para ser practicada por todos los habitantes de los pueblos y ciudades del mundo.

Materiales y métodos

La investigación se llevó a cabo durante los meses de marzo a diciembre del año 2019. Para su desarrollo se utilizó la metodología cualitativa etnográfica con técnicas de recolección de información como la observacional, entrevista a productores de hortalizas del corregimiento de El Retiro de los Indios, ubicado en el municipio de Cereté, departamento de Córdoba, Colombia, y documental en fuentes bibliográficas en línea e impresas, que incluyeron adicionalmente bitácoras históricas originales del autor efectuadas en el periodo 1990-2019,

y fotografías inéditas sobre observaciones y apropiación del conocimiento empírico en saberes, prácticas culturales, costumbres y antropología alimentaria, tomadas principalmente en el Campus experimental de Cultivos de Hortalizas de la Universidad de Córdoba y poblaciones de México como Texcoco, y de la región Caribe colombiana como Montería, Cereté, Sampedra, Sincelejo, San Jacinto, Cartagena y Barranquilla.

Resultados y Discusión

Contextualización social de la horticultura

Las plantas hortícolas son aquellas que se manejan de manera individual y especializada de acuerdo con el producto que se espera obtener, es decir que también son plantas hortícolas las especies ornamentales, medicinales, condimentarias y los pastos utilizados para cubrir los campos de fútbol y golf.

Un ejemplo muy adecuado del cuidado hortícola es el bonsai. Se debe seleccionar un recipiente acorde con su estilo particular, para poder armonizar de manera integral su aspecto. Las labores periódicas de podas aéreas y radiculares, cambio de sustrato, fertilización, manejo de plagas y enfermedades, conducción del crecimiento, confección de su apariencia con métodos de alambrado, piedras colgantes de sus ramas, hacer torceduras, cortadas y heridas, son entre otras, las especializadas y cuidadosas labores que requiere.

Se incluyen también como plantas hortícolas, varias especies que son la materia prima de recetas culinarias preparadas por comunidades vulneradas por el flagelo del hambre en el departamento de Córdoba, y que se han ido diseminando por tradición oral entre los pueblos de la costa Caribe colombiana. Por ejemplo, de acuerdo con Acevedo (2015) se encuentran los buñuelos de hoja de yuca, chicharrones de corteza de yuca; torta y revoltillo de cáscaras de plátano, jugo de pringamoza, jugo de hoja de tamarindo, jugo de bellotas de plátano, tinto de semillas de maíz, de candia (quimbombó) o de borojó, revoltillo de cáscaras de plátano, fricaché de flor de matarratón, fricaché de semillas de guamas, chocolate de semillas de mamón, vino de piña y harina de guayaba.

También son plantas hortícolas algunas especies arvenses como la escobilla (*Sida rhombifolia* L.), una rústica y áspera maleza que puede ser atada en manojos con una pita en el extremo de un palo, para confeccionar instantáneamente la mejor escoba biodegradable capaz de mantener limpia la vivienda y patio de cualquier campesino del mundo.

En la vida cotidiana la horticultura puede ser una profesión, campo de investigación, vocación, negocio, un pasatiempo, una aventura, fuente de ejercicio y mantenimiento de la salud, relajamiento y supervivencia (Halfacre y Barden, 1984; Denisen, 1991).

Socialmente la horticultura es un campo que incumbe a las personas y ejerce gran influencia sobre ellas, su papel en la vida diaria varía bastante entre los individuos (Denisen, 1991), quienes imprimen en ella sus costumbres y matices culturales, dando a cada región una identidad que se manifiesta en diversos aspectos de la ciencia, el arte, las vivencias, los

cultivos, las variedades sembradas, las prácticas de manejo agronómico, las faenas del campo, la alimentación, las fiestas, festivales, bebidas, licores, dulces, celebraciones, música, vestimenta, rituales, enamoramiento y todo aspecto que se relacione con la sociedad, conciencia y memoria histórica de los pueblos.

La olericultura como rama de la horticultura que fundamenta la antropología alimentaria

El aporte que la horticultura hace al desarrollo de la humanidad es importante en la medida que contribuye a una alimentación balanceada y completa (Casseres, 1980), y que representa la producción del 30% del alimento que consume la humanidad (Halfacre y Barden, 1984), materializado en su mayoría en las plantas conocidas como hortalizas, a cuyo estudio y producción se dedica la rama de la horticultura denominada Olericultura, que proviene de la palabra latina *olus*, que significa hierbas de cocina, refiriéndose específicamente a las hortalizas, verduras y legumbres (Caicedo (1982).

En ese orden de ideas, el alimento siempre ha sido parte de la historia de la humanidad (Pope, 2014). La alegría de comer une a las familias y propicia la bendición de la mesa, forja las relaciones sociales, se asocia con el amor, hace olvidar el enojo y hasta tiene un valor espiritual profundo para quienes honran a través de sus comidas y bebidas favoritas, a sus seres queridos que han abandonado el mundo terrenal, mediante la colocación de ofrendas sobre las tumbas. Una de las fiestas más representativas de este ritual se celebra de manera tradicional en México entre los días 1 y 2 de noviembre. En dicha celebración están presentes de manera importante dos plantas hortícolas:

1-El cempoalxóchitl (*Tagetes erecta* L.), que se utiliza como adorno de panteones y símbolo de cualquier altar típico u ofrenda.

2-Las calabazas. Además de ser el símbolo distintivo de la fiesta del día de las brujitas o Halloween, son utilizadas para confeccionar faroles y preparar recetas culinarias muy variadas, que incluyen dulces, utilizando los frutos enteros o parte de ellos, pudiéndose consumir también las semillas tostadas, conocidas en este estado como “pepitas”. También se consumen las flores.

En México se utilizan diferentes plantas, cuyos frutos son conocidos con el nombre de calabazas (Vela, 2019), y que corresponden a diferentes especies, entre las que sobresalen:

Cucurbita moschata Duch: calabaza de Castilla.

Cucurbita argyrosperma Huber y *Cucurbita mixta* Pangalo: calabaza pipiana.

Cucurbita ficifolia Bouché: chilacayote.

Cucurbita maxima Duch: calabaza Kabosha.

Esta última especie se conoce como auyama en la costa Caribe colombiana, y es una hortaliza muy arraigada tanto a la población rural como urbana. Muchas personas afirman que “nacen solas” en los patios. Según los campesinos de la costa Caribe, hay que caminar por encima de la planta de auyama para que pueda producir sus frutos.

El fundamento científico de caminar encima de la planta de auyama para que pueda producir sus frutos se basa en el hecho de que al maltratar la planta se rompen las ramas vegetativas, dando paso al crecimiento y desarrollo de ramas reproductivas, en donde posteriormente habrá formación de flores y frutos. Además de ello, se favorece la emisión de etileno, un regulador del crecimiento que provoca la floración. Por otra parte, no es que las plantas de auyama nazcan solas en un terreno. De alguna manera las semillas llegan hasta allí. Tal es el caso de los basureros, en donde es común en muchas zonas de la costa Caribe colombiana encontrar vigorosas plantas de auyama

En muchos pueblos de la costa Caribe la auyama es muy apetecida, preparada en varias recetas, entre las que se destacan de acuerdo con Forero et al. (2008): puré, arroz, jugo, helado, pudín y cocida.

Las auyamas más apetecidas en la costa Caribe colombiana son las “criollas”, que tradicionalmente han sembrado los campesinos, las cuales no han sufrido intervenciones externas de mejoramiento genético. En este sentido, hay diversidad de características de los frutos en cuanto a forma, tamaño, color de la piel, color de la pulpa y sabor. Sobresalen los genotipos “Pastelito”, “Carreta”, “Hueso”, “Cacao”, “Calabaza”, “Calabacillo” y “Pescuezona” (Jaramillo, 1980); Forero et al., 2008).

Las principales características para la aceptación culinaria de la auyama son el intenso color amarillo de la pulpa y su firmeza al ser cocida. Para este último caso, cuando resulta muy blanda se dice que las auyamas son “aguachentas”.

Las auyamas “aguachentas” son denominadas “burreras” o “caballunas”, ya que se aprovechan para la alimentación de burros y caballos, équidos que eventualmente son una plaga de esta hortaliza. A medida que los campesinos detectan en sus cultivos las plantas que producen frutos aguachentos, las eliminan.

El consumo de hortalizas es significativo tanto para la gastronomía tradicional como moderna. Sin embargo, actualmente hay problemáticas económicas, sociales y culturales con respecto al acceso de alimentos (Charvet, 2004). En este sentido, las hortalizas aportan importantes contenidos de vitaminas, minerales, fibra y proteínas mediante diferentes órganos comestibles como raíces, tallos, hojas, flores, frutos y semillas, que en general se acomodan al presupuesto de la alimentación en distintas modalidades de situación económica, desde la más holgada, hasta la “más pelúa que un ñame.

Y es precisamente el ñame (*Dioscorea alata* L.), el ingrediente hortícola central de varias sopas que resultan económicas, fáciles de preparar y nutritivas. Entre ellas están:

1-La sopa de ají y la sopa de berenjena. Para la sopa de ají se utiliza ampliamente la variedad criolla “Topito” y para la sopa de berenjena, se utilizan variedades criollas como “Lila”, “Morada” o “Negra”. No se usan variedades con ligero sabor amargo como “Güevo e’ burro”, ni muy pequeñas como “Picha e’ perro”

2-El mote de queso. En la costa atlántica tiene dos versiones. La primera es la del departamento de Sucre, que utiliza tomate (*Solanum lycopersicum* L.) y bleado de chupa [*Pereskia bleo* (Kunth) D.C], a diferencia de la segunda, del departamento de Córdoba, que utiliza tajadas fritas de berenjena.

Las semillas de hortalizas criollas están en riesgo de desaparecer si los pueblos no fomentan su defensa y conservación.

En Colombia las comunidades campesinas, indígenas y afrodescendientes han jugado históricamente un papel protagónico en el resguardo y multiplicación de las semillas criollas, lo cual ha sido un aporte significativo a la alimentación de gran parte de la población y en la conservación de los recursos naturales. La riqueza de recursos naturales representada en la amplia variabilidad genética de las semillas criollas incluye varias hortalizas entre las que sobresalen: yuca, ñame, batata, achote, tomate, ají, berenjena, cebollín, col, espinaca, candia, fríjol, caraota, habichuela, guandul, guisante, pepino, calabaza, auyama, patilla, melón, calabazo, vitabosa, cilantro criollo (de monte o culantro) y bijao (Forero et al., 2008).

Y es el bijao [(*Calathea lutea* AUBL.)] la hoja que envuelve muchas comidas de la cultura Caribe, entre ellas la zarapa que llevan los campesinos a sus faenas de trabajo, el bollo y el pastel de arroz o de masa, también llamado tamal. Es así como el bijao incorpora su particular sapidez y aroma a los sabores de veintitrés plantas hortícolas que se encargan de darle vida y sazón al pastel: maíz (o arroz), achote, limón, pimienta de olor, pimienta picante, comino, cebollín, cilantro, apio, zanahoria, papa, calabaza, cebolla roja, ajo, ají dulce, pimentón, berenjena, habichuela, aceituna, arveja, col, repollo y calabaza, incluyendo como planta hortícola la palma iraca, de donde se obtiene la cuerda para amarrarlo.

Entre las hortalizas criollas productoras de frutos de la costa Caribe están la patilla o el melón. En lo que respecta a patilla, son importantes los genotipos que se siembran en el Atlántico, sabanas de Córdoba, Sucre, San Jacinto y Montes de María: “Concha prieta” y “Concha rayá”. También sobresalen los frutos de pulpa amarilla, representados en una variedad ya casi extinta conocida como “Panameña”.

Para el caso del melón, en Colombia, en Lórica (Córdoba) y en el departamento del Atlántico existe una amplia base genética, representada en genotipos criollos, que en concordancia con Jaramillo y Lobo (1980) incluyen: “Blanco”, “Prieto liso”, “Prieto arrugado”, “Melocotón” y “España”.

De gran importancia son también los genotipos de tomates de frutos pequeños, correspondientes en el mercado moderno a los tipos “Cherry”, producidos en dicho contexto

en invernaderos, utilizando agroquímicos y semillas mejoradas de alto costo, que se encuentran muy bien representados en la costa Atlántica colombiana en la variedad criolla “Bolita e’ gato”, que es rústica, resistente a plagas y enfermedades y hasta puede crecer espontáneamente luego de que los terrenos son quemados para realizar actividades agrícolas.

También, en el caso de berenjena, sobresale la conservación en huertas caseras y patios productivos de las variedades de frutos pequeños, ovalados y de color blanco, que son muy apetecidos en mercados internacionales. Son interesantes por la ausencia de sabor amargo y por el valor histórico de dar a esta hortaliza el nombre antiguo de “la planta ponedora de huevos” (egg plant). A nivel internacional su pulpa cocida y adobada con especias en la cocina mediterránea, se conoce como caviar de berenjena, siendo en la costa Caribe básicamente conocida esta preparación con el nombre de “machuca” (Cervera, 2016).

La conservación de la diversidad genética de las plantas hortícolas criollas ha sido posible gracias a que los pueblos han cuidado las semillas, las han llevado consigo y han permitido su circulación. Por lo tanto, las familias campesinas están llamadas a supervisar el mejoramiento genético de estas especies para salvaguardarlas de los profundos cambios que la revolución verde ha introducido para desarrollar semillas híbridas y transgénicas a partir de los genotipos criollos, sin el mismo sabor y calidad, y completando los paquetes tecnológicos con el uso excesivo de agro tóxicos (Albarello et al., 2009).

También es necesario exaltar, conservar y dar continuidad al saber y experiencia que al interior de las comunidades campesinas manejan las mujeres y las personas mayores para el cuidado y evolución de las semillas criollas (Grupo Semillas, 2018), e invitar a las nuevas generaciones a que se integren al trabajo de la agricultura, ya que en concordancia con Figueroa (2014) la población del campo colombiano depende en su mayoría de los adultos mayores, los cuales ya se están envejeciendo, sin que las nuevas generaciones en edad de trabajar se ocupen del campo.

“Toda planta puede ser hortícola, hasta que no se compruebe lo contrario”.

En el contexto Caribe, se utilizan como plantas hortícolas algunas especies vegetales cuyo destino normalmente es un corte con machete, o una aplicación de herbicidas:

El bleado (*Amaranthus retroflexus* L.). Con sus hojas y semillas se preparan alimentos balanceados, sopas, galletas y guisos; la balsamina (*Momordica balsamina* L.), un vegetal muy apreciado en el Viejo Mundo. Sus semillas maduras se consumen como golosina; el culantrón (*Eryngium foetidum* L.), una maleza conocida como cilantrón, cilantro cimarrón, cilantro de monte, y es muy apetecido en la preparación de sopas; el estropajo (*Luffa aegyptiaca* Mill.), que se observa creciendo vigoroso en basureros. Se usa como esponja para baño y lavado de platos; las hojas de *Urtica dioica* L., conocida como pringamoza, que causa mucha rasquiña en la piel, son después de cocidas en agua caliente con sal, el

nutritivo ingrediente de la sopa que se prepara con ñame y zumo de coco, en comunidades marginadas por el hambre en el departamento de Córdoba.

Algunas hortalizas como el pepino, exhiben un uso interesante. Por una parte, sus frutos maduros se utilizan en la preparación de jugos, que se asemejan en su sabor al melón. En el cuidado de la belleza, la mujer campesina lo utiliza cortando la punta al pepino criollo y la frota contra el lado cortado del fruto, obteniendo una espuma natural que se aplica suavemente en el rostro para darle suavidad y lozanía.

Se confía en el poder afrodisíaco del ají picante “gua-guá”, las bondades adelgazantes del agua de berenjena, se dice “cilantro” si se quiere decir que sí, “naranjas” si se quiere decir que no, se le corta el pedazo a una fruta que esté malo y se consume el resto, se llena un bulto y medio de repollos en un bulto y se siembra una planta de hortaliza en una totuma. Esto es horticultura de pueblos caribes.

Conclusiones

La horticultura está ligada a la vida cotidiana de los pueblos del mundo y hace parte de su acervo cultural, lo cual se encuentra bien representado en el Caribe colombiano.

Para las comunidades, la horticultura es un pilar que sustenta aspectos relacionados con la alimentación, el arte, la cultura, la música, el humor, el desarrollo de las personas, la familia y las relaciones sociales.

Diversos tópicos de la horticultura pueden ser el tema favorito o representativo a desarrollar en algún ámbito del desenvolvimiento de los individuos de una sociedad, como por ejemplo el caricaturista, escritor, poeta, humorista, artista, fotógrafo, gourmet, modelo, el carretillero vendedor de verduras y frutas, el vendedor de jugos, el cantante, músico, compositor, diseñador y muchos más que se puedan citar en todos los pueblos del mundo.

Referencias bibliográficas

- Acevedo Rocha, A. (2015). Sopa de pringamosa y chicharrón de concha de yuca. Fundación Santa Isabel. Por un Desarrollo Humano Sostenible. Recuperado de <http://www.fundacionsantaisabel.net/mys.php?controller=Publicaciones&action=Detalles&id=54dcd4e1ad980>
- Albarello, E., Toledo da Silva, M & Górgen, S. (2009). Casa de semillas criollas. Almacenar y distribuir semillas criollas como instrumento de acumulo de fuerzas del campesinato. Porto Alegre: Instituto Cultural Padre Josimo.
- Caicedo, L. (1982). Horticultura. Palmira, Valle del Cauca: Publicaciones Universidad Nacional de Colombia.
- Casseres, E. (1980). Producción de hortalizas. San José: Editorial Instituto Interamericano de Ciencias Agrícolas-IIICA.

- Cervera, M. (2016). La berenjena, la dama morada. Flax & Kale. Recuperado de <https://flaxandkale.com/blog/la-berenjena-2>
- Charvet, J. (2004). La alimentación. ¿Qué comemos? Colección Larousse. El mundo contemporáneo. México, D.F: Ediciones Larousse S.A.
- Denisen, E. (1991). Fundamentos de horticultura. México, D.F: Editorial Limusa S.A. de C.V. Grupo Noriega Editores.
- Figuroa, H. (2014). Las 10 barreras que frenan el desarrollo del campo. El Universal. Cartagena. Recuperado de <https://www.eluniversal.com.co/economica/las-10-barreras-que-frenan-el-desarrollo-del-campo-164513-FXEU258058>
- Forero, L., Vélez, G. & García, M. (2008). Semillas criollas del pueblo Zenú. Recuperación de la memoria, del territorio y el conocimiento tradicional. Bogotá: Arfo Editores e Impresores Ltda.
- Garnier, L. (2004). La agricultura. De lo tradicional a los transgénicos. París: Editions Larousse.
- Grupo Semillas (2018). Producción y conservación de semillas nativas y criollas de buena calidad y sanidad. Bogotá: La Cajuela Producción gráfica.
- Halfacre, R. & Barden, J. (1984). Horticultura. México, D.F: A.G.T. Editor, S.A.
- InfoSemillas (2019). Semillas criollas: propiedades, beneficios y ventajas. Recuperado de <https://infosemillas.online/criollas/>
- Jaramillo, J. (1980). Ahuyama o zapallo. En: Jaramillo, J. & Lobo, M. (Eds.). Hortalizas. Manual de asistencia técnica No. 28. pp. 381-393. Bogotá: División de comunicación del Instituto Colombiano Agropecuario-ICA.
- Jaramillo, J. & Lobo, M. (1980). Melón. En: Jaramillo, J. & Lobo, M. (Eds.). Hortalizas. Manual de asistencia técnica No. 28. pp. 421-434. Bogotá: División de comunicación del Instituto Colombiano Agropecuario-ICA.
- Pope, V. (2014). La mesa comunal. En Goldberg, S. (Ed.). Revista National Geographic en español, 35 (6), 16-25.
- Vela, E. (2019). La calabaza, el tomate y el frijol. Catálogo. Arqueología Mexicana. Especial 36. Recuperado de <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/las-especies-de-calabaza-de-mexico>.