

## Variedades de carozos (Chile y Cuyo 1700-1850)

### *Stone-fruit varieties (Chile and Cuyo 1700-1850)*

Lacoste P.<sup>1</sup>, Yuri J.A.<sup>2</sup>, Aranda M.<sup>3</sup>, Castro A.<sup>4</sup>, Quinteros K., Solar M., Soto N., Chávez C.

#### RESUMEN

El estudio hace visibles las variedades tradicionales de carozos (durazneros, ciruelos, damascos, guindos y cerezos), cultivados en Chile y Cuyo entre 1700 y 1850. A partir del corpus documental de fondos notariales y judiciales de los archivos de Chile, San Juan y Mendoza se identificaron nueve variedades de duraznos, nueve de ciruelos, cuatro de damascos y dos de guindos. Asimismo, se han encontrado vinculaciones respecto a la apreciación de la cultura de la fruta entre la tradición musulmana de al-Andalus y la tradición iberoamericana.

**Palabras clave:** Agricultura tradicional, fruticultura, frutas de carozo, variedades.

#### ABSTRACT

*The present study investigated the traditional stone (peach, plum, apricot, sour cherry and sweet cherry) fruit varieties grown in Chile and Cuyo (1700-1850). The documentation of the study was made from notary and judicial archives from Chile, San Juan and Mendoza. Nine varieties of peach, seven varieties of plum, four of apricot and two of sour cherry were identified. Also, important links were found concerning the appreciation of fruit culture between the Muslim traditions of al-Andalus in Spain and Latin-American traditions.*

**Key words:** Traditional agriculture, fruit culture, stone-fruit, fruit variety.

El presente trabajo tiene como objetivo realizar un aporte desde la documentación histórica para el conocimiento de las especies frutales de carozo y sus variedades en Chile y Cuyo entre 1700 y 1850. El propósito es contribuir al proceso de identificación del origen, la identidad y las relaciones de las plantas, en forma complementaria a los estudios de secuencia de ADN que se realizan en los laboratorios, tal como han señalado los agrónomos que actualmente están trabajando en el tema (Ibáñez, 2011; Cabello Sáenz, 2011). La idea es, desde los métodos y fuentes propios de la historia, entregar información relevante sobre la evolución de las variedades en una de las principales regiones frutícolas de América Latina, en el marco de un proyecto mayor, que ya ha permitido dar a conocer resultados

sobre variedades de uva (Lacoste *et al.*, 2010) y de pomáceas (Lacoste *et al.*, 2011).

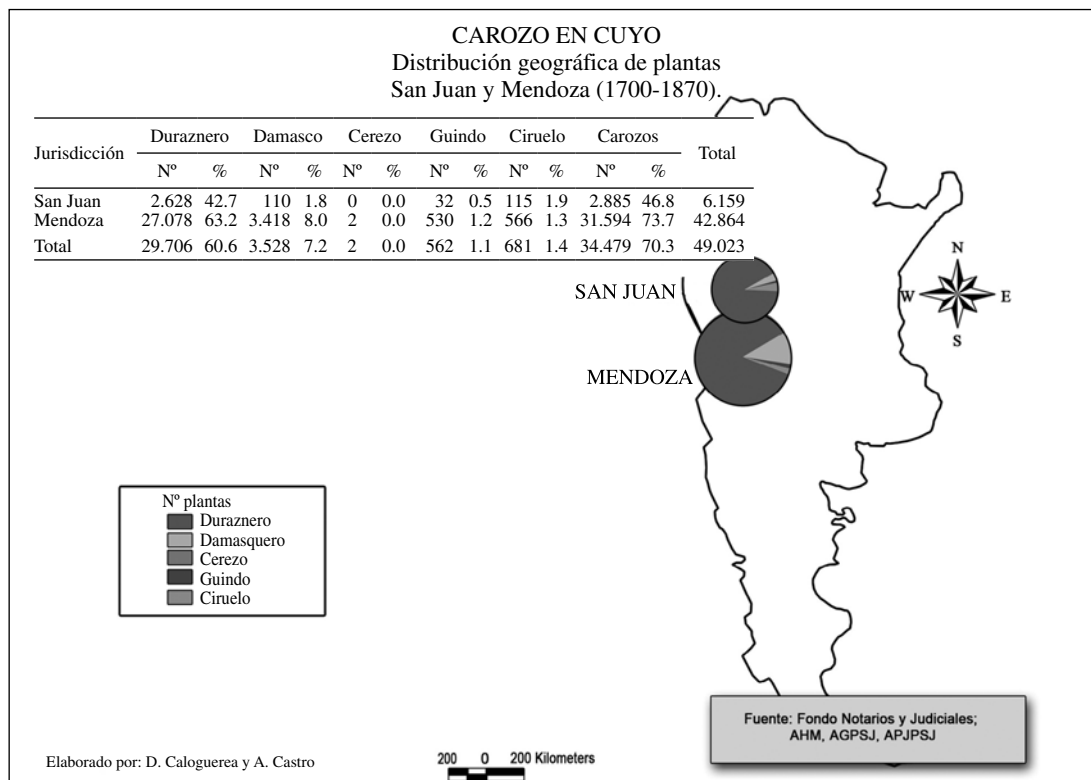
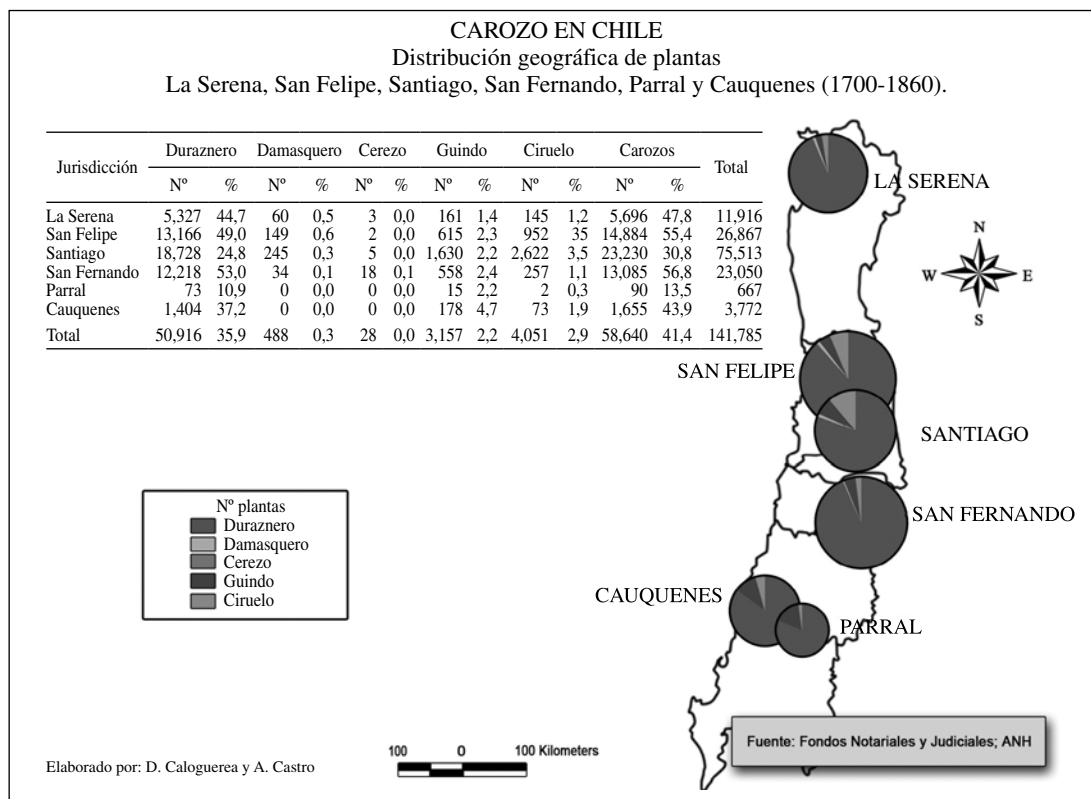
Se estudiaron las jurisdicciones de La Serena, San Felipe, Santiago, San Fernando, Parral, Cauquenes, Mendoza y San Juan, desde 1700 hasta mediados del siglo XIX, a partir de registros notariales y judiciales obrantes en los fondos del Archivo Nacional de Santiago (AN), el Archivo Histórico de Mendoza (AHM), el Archivo General de la Provincia de San Juan (AGPSJ) y el Archivo del Poder Judicial de San Juan (APJSJ). En cada caso se han verificado datos de especie y variedad. Se han compulsado documentos originales inéditos, principalmente inventarios de bienes, testamentos, cartas de dote. El trabajo de archivo ha permitido identificar 93.119 plantas de carozos, con notable liderazgo de los durazneros:

<sup>1</sup> Profesor Titular de la Universidad de Santiago de Chile (USACH). Instituto IDEA. Román Díaz 89, Providencia, Santiago de Chile. Teléfono (56-2) 7181360. E-mail: pablo.lacoste@usach.cl

<sup>2</sup> Director del Centro de Pomáceas de la Universidad de Talca. 2 Norte 685. Talca, Chile. Teléfono (56-71) 200200. E-mail: ayuri@utalca.cl

<sup>3</sup> Post doctoranda USACH. Instituto IDEA. Román Díaz 89, Providencia. Santiago de Chile. Teléfono (56-2) 7181360. E-mail: marcela.aranda06@gmail.com

<sup>4</sup> Profesora de la Universidad Católica Silva Henríquez. General Jofré 462. Santiago de Chile. Chile. Teléfono (56-2) 4601100. E-mail: castrosancarlos@yahoo.com.mx



Figuras 1-2. Distribución geográfica de carozos en Chile entre 1700 y 1860, expresada en número de plantas y porcentaje.

estos ascendían a 80.622 ejemplares (86% del total). También había 4.732 ciruelos (5%), 3.719 guindos (4%), 4.016 damascos (4,3%) y 30 cerezos (Figuras 1 y 2). A partir de este corpus documental se examinaron las variedades. Las fuentes aportaron información de variedades de 403 plantas de carozo, incluyendo 129 durazneros, 221 ciruelos, 39 damascos y 14 guindos. Sobre la base de esta información, se distinguen las variedades cultivadas, atendiendo datos como lugar, fecha y cantidad de ejemplares de cada registro.

La tradición de identificar y clasificar las variedades de frutales tuvo un punto de inflexión con el aporte de los agrónomos y botánicos andalusíes en el sur de la península ibérica. A través de sus manuales ha sido posible conocer el notable grado de avance que alcanzó la cultura musulmana con respecto al conocimiento de las plantas frutales en general y sus variedades en particular. Dentro del duraznero se identifican dos grandes grupos: a) con pelusa y b) sin pelusa. El primer grupo, a su vez, se subdivide en dos grupos: a1) el durazno que se separa fácilmente de su hueso, y a2) el que no se raja –o cerrado. El segundo grupo lo forma el melocotón de la India, liso y sin pelusa, del cual “la gente dice que es un injerto con ciruelo”, el que, a su vez, se divide en tres: b1) calvo; b2) de invierno y b3) *luffah* (meloncillo). “Esta última especie de melocotón, liso y de color rojo, al que los egipcios llaman ‘florido’ (*zahrabi*), es la mejor, muy aromática, jugosa y más penetrante y un sabor más agradable, aunque menos dulce que la velluda, y también es menos húmeda” (Carabaza Bravo *et al.*, 2004: 166).

Por su parte, para los agrónomos andalusíes el ciruelo se clasifica en “cultivado y silvestre; de ciruela amarilla, negra o blanca, con muchas variedades de estos dos últimos tipos, tantas que apenas existe parecido entre algunas, salvo el nombre del género que es común. La blanca puede ser grande o pequeña; la negra, silvestre o cultivada, y dentro de ella hay tres variedades, de color más o menos intenso, dependiendo del punto de maduración. Se distinguen varias: una variedad negra y grande, conocida por *tari* (fresca, jugosa); otra negra, muy común, que se da en invierno, llamada igual que la anterior; otra de color negro verdoso, gorda, llamada *azyar*; otra blanca, amarilla y roja, y finalmente las conocidas como *qarmisi* (carmesí) y *sayhi* (estriada)” (Carabaza Bravo, 2004: 158). Con respecto al damasco, “atendiendo al tamaño del fruto, hay dos: menudo o gordo” (Carabaza Bravo, 2004: 146).

Junto con las variedades específicas, los agrónomos y botánicos de al-Andalus entregaron una serie de criterios para distinguir una de otra, los cuales servirían después como matriz para construir el sistema de variedades de Chile y Cuyo: a) *color de la fruta*: ciruelos amarillo, blanco y negro; b) *tamaño de la fruta*: albaricoque menudo y gordo; ciruelo grande y pequeño; c) *ciclo de cosecha*: ciruelo de invierno, durazno de invierno; d) *textura*: durazno peludo o calvo; e) *origen geográfico*: durazno de la India, ciruelo de España.

Estos criterios fueron aplicados, siglos después, por los fruticultores chilenos para distinguir, identificar y clasificar las variedades de frutas de carozo. Tal como lo revelan las fuentes documentales compulsadas, en Chile y Cuyo se cultivaban nueve variedades de duraznero, nueve de ciruelo, cuatro de damasco y dos de guindo. Los Cuadros 1, 2, 3 y 4 entregan información detallada al respecto, indicando lugar, año y cantidad de ejemplares de cada registro. Evidentemente, la distribución de estas variedades no era uniforme ni en el tiempo ni en el espacio examinado. También había diferentes recurrencias: algunas eran muy frecuentes y otras muy escasas. Esas asimetrías pueden examinarse en los cuadros<sup>1</sup>.

A la luz de las clasificaciones andalusíes, se pueden detectar algunos cambios y continuidades, pues las variedades de carozos americanos se agrupaban de acuerdo a los siguientes criterios: a) *color y forma de la fruta*: ciruelo blanco, ciruelo negro; ciruelo invernizo morado; damasco amarillo, damasco blanco; durazno pinto; ciruelo racimo; durazno abollado; b) *sabor*: durazno dulce; c) *origen geográfico*: ciruelo de España; damasco de España; durazno Montuero<sup>2</sup>; guindo Bella Vista (única denominación de origen chilena); d) *semejanza de su fruta con la de otras plantas*: durazno albaricoque, durazno manzano, durazno guindo y durazno almen-druco; guindo cerezo; e) *ciclo de cosecha*: ciruelo invernizo; ciruelo invernizo morado; f) *forma de cultivo*: durazno montuero<sup>3</sup>; g) *otro*: durazno San José, durazno de la Virgen; ciruelo de La Purísima; damasco apricot; ciruelo culenar.

Para comprender mejor los datos de inventarios conviene contextualizarlos con las descripciones de los cronistas, cuyos detalles enriquecen la interpretación. Gómez de Vidaurre (1780) aseguró que se cultivaban más de doce variedades distintas de durazneros en Chile. No entrega mayores datos sobre cada una, pero llama la atención sobre dos frutas

Cuadro 1. Variedades de duraznos en Chile y Cuyo (1777-1847).

Localidad	Año	Fruticultor	Alb	Alm	Abu	Dul	Gui	Ma	Mo	SJ	Vir	Total
San Juan	1777	Juana Balda				1						1
San Fernando	1786	Ventura Maturana						16				16
San Fernando	1788	Dionisio Armara							100			100
San Fernando	1812	Rosa Quinteros	2								4	6
San Fernando	1819	Pascuala Serpa					S/D					S/D
San Juan	1826	José Javier Jofré			1					1		2
Mendoza	1827	Juan Jordán y Rosa Villegas								1	1	2
Mendoza	1830	Francisco Coria								1		1
Mendoza	1847	José Valderrama y María de los Ángeles Saballa		1								1
Total			2	1	1	1	S/D	16	100	3	5	129

Fuentes: Fondos notariales y judiciales (AN, AHM, AGPSJ, APJSJ).

Referencias: ALB: *Durazno Albaricoque*; ALM: *Durazno Almendruco*; ABU: *Durazno Abollado*; DUL: *Durazno Dulce*; GUI: *Durazno Guindo*; MA: *Durazno Manzano*; MO: *Durazno Montuero*; SJ: *Durazno de San José*; VIR: *Durazno de la Virgen*.

Cuadro 2. Variedades de ciruelos en Chile y Cuyo (1708-1863).

Localidad	Año	Fruticultor	Cul	Esp	Neg	Rac	Inv	LPur	Bla	Pin.	Inv. M.	Total
San Felipe	1708	Francisco Herrera				10						10
Santiago	1740	María de Soto				2						2
Santiago	1740	Marcela Paredes				1						1
Santiago	1742	Francisco Calbacho				2						2
Santiago	1745	Francisco Laguna				3						3
Santiago	1763	Estancia Maipú				2						2
Santiago	1777-86	Ángela y Dorotea Silva				9						9
San Felipe	1786	Gregorio Silva				1						1
San Fernando	1812	Manuel Gálvez			1							1
San Fernando	1812	Miguel Román			5							5
Santiago	1813	Alberto Aranda			14							14
Santiago	1814	M. del Tránsito Hurtado			29							29
San Fernando	1819	Pascuaza Serpa y J. Ibarra	S/D									S/D
San Fernando	1819	Manuel Porras			7							7
San Fernando	1824	Juan Tapia			2							2
San Fernando	1826	Josefa Madrid			2							2
San Fernando	1827	Tomás Moya			2							2
San Felipe	1833	José M. Segura			4			4				8
Santiago	1838	Antonio Aranguiz			10							10
San Felipe	1838	Constanza Muñoz						20				20
San Felipe	1838	José Mansilla							1			1
San Felipe	1839	Ignacio Traslaviña			1							1
Mendoza	1863	José M. Videla			67		3					70
Mendoza	1842	Margarita Medina de Pescara								2		2
Mendoza	1848	María Lorenza Moyano de Maza							2			2
Mendoza	1849	María Videla de Stela							1			1
Mendoza	1850	Jacinto Godoy									14	14
Total			S/D	134	10	30	3	24	4	2	14	221

Fuentes: Fondos notariales y judiciales (AN y AHM).

Referencias: CUL: *Ciruelo Culenar*; ESP: *Ciruelo de España*; NEG: *Ciruelo Negro*; RAC: *Ciruelo de Racimo*; INV: *Ciruelo Inverniso*; LPUR: *Ciruelo de La Purísima*; BLA: *Ciruelo Blanco*; PIN: *Ciruelo Pinto*. INV. M. (Invernizo Morado).

Cuadro 3. Variedades de damascos en Chile y Cuyo (1812-1863).

Localidad	Año	Fruticultor	España	Amarillo	Blanco	Apricot	Total
San Fernando	1812	Miguel Román	2				2
Santiago	1834	Vicente Falcón y Carlos Solas de Navarrete		12	12		24
Santiago	1848	Fermín Falcato e Ignacio Barahona		1			1
Mendoza	1850	Jacinto Godoy			5		5
Mendoza	1863	José M. Videla y Magdalena Correa de Videla				7	7
Total			2	13	17	7	39

Fuentes: Fondos notariales y judiciales (AN y AHM).

Cuadro 4. Variedades de guindos en Chile y Cuyo (1848-1863).

Localidad	Año	Fruticultor	Cerezo	Bella Vista	Total
Santiago	1848	José Ignacio Eyzaguirre		6	6
Mendoza	1863	José María Videla y Magdalena Correa de Videla	8		8
Total			8	6	14

Fuentes: Fondos notariales y judiciales (AN y AHM).

distintas que daba la misma planta: los *albérchigos* y los *almendrucos*. Los duraznos *albérchigos* son frutos de árboles que “después de haber dado el mes de febrero de estos gruesos, se cargan otra vez para dar en abril otros pequeños, semejantes por la figura y por el grueso a las almendras, por lo que los llaman *almendrucos*. Estos no son menos dulces y gustosos que los primeros, y son más estimados para pasarlos por almíbar”.

El durazno albérchigo, identificado en Chile a fines del siglo XVIII, era una variedad importante, que mantuvo su vigencia como una de las cuatro más relevantes, hasta comienzos del siglo XX. Al menos así se desprende de los escritos de D' Aygalliers, profesor de la escuela de agricultura de Oraison, autor de una obra traducida al español e incluida en la “Pequeña Enciclopedia de Agricultura”. Este autor consideraba, fundamentalmente, cuatro variedades de duraznos: melocotones, pavías, albérchigos y abridores. El tercero de ellos se caracterizaba por tener “fruto liso, jugoso y carne adherida al hueso” (D' Aygalliers, 1904). En cierta forma, el durazno albérchigo podría asimilarse a la primera variedad identificada por los botánicos andalusíes.

Si Gómez de Vidaurre indicaba la existencia de doce variedades de durazneros, para Pérez García (1810) había catorce, de las cuales no mencionó nombres específicos. La principal diferencia entre una y otra la halló en el tiempo de maduración. De acuerdo a sus observaciones, esta amplia gama de variedades hacía posible que hubiera distintos tiempos de cosecha, con lo cual se prolongaba la

temporada de los duraznos en Chile, “empezando en Navidad y acabando en junio”. Poco después se elaboró otro informe, según el cual no había diferencias de sabor entre los duraznos, pero sí existía variación con respecto a la temperatura: “ciertas clases de duraznos se consideran por ejemplo como cálidos y otros como fríos” (Bladh, 1951).

A comienzos del siglo XIX, Louis Née (1793), el científico francés de la expedición de Malaspina, tuvo oportunidad de recorrer el territorio, identificar y clasificar los duraznos. En su informe mencionó la coexistencia de distintos “frutos de duraznos, unos de San José, otros de la Virgen, y éstos son pelados, otros llamados melocotones, en esta especie se incluyen abollados, mestizos, priscos, y éstos son de carne amarilla; priscos; albérchigos picudos; cambayes. Mas hay pelados priscos y con pelo; blancos y melocotones, esto es, duraznos, etc.”.

El aporte de los cronistas permite interpretar mejor los datos de los inventarios de bienes y su correspondencia con las clasificaciones de los agrónomos andalusíes. Dentro de este esquema, como se recordará, se habían distinguido duraznos por su textura (peludos o pelados); a su vez, el durazno peludo podía ser fácilmente separable del carozo o estar cerrado; en tanto que el durazno pelado era llamado “de la India”. Cruzada esa clasificación con las variedades de Chile, se puede señalar que esas variedades coinciden con el durazno almendruco y el de la Virgen, respectivamente. Paralelamente, las observaciones de los cronistas señalan que la variedad

de plantas de carozo era mayor a la que registraron los notarios en los inventarios de bienes.

### Conclusión

Entre comienzos del siglo XVIII y hasta mediados del XIX la fruticultura chilena alcanzó una interesante diversidad de especies de carozos. Se llegaron a identificar nueve variedades de duraznero, nueve de ciruelo, cuatro de damasco y dos de guindo. Por las denominaciones utilizadas, es posible interpretar que hubo un lazo entre al-Andalus y la fruticultura de Chile, pues los criterios aplicados para clasificar las variedades en ambos espacios geográficos exhiben varios puntos en común. La amplitud de las fuentes compulsadas –registros notariales y judiciales del Reino de Chile, testimonios de los cronistas, tratados de botánica, agricultura y fruticultura– permite complementar y profundizar esta información, sobre todo porque

si bien los notarios americanos no disponían de conocimientos especializados para detectar las variedades, utilizaron términos y criterios que recogieron de usos y prácticas frutícolas de los pobladores hispanocriollos.

A pesar del desencuentro político y militar entre moros y cristianos, los conocimientos y la cultura de la apreciación de la fruta, introducida y difundida por los musulmanes en la península ibérica, se transmitió al pueblo español, el cual, a su vez, la trasladó al Reino de Chile, donde se desarrolló una rica fruticultura, caracterizada por la diversidad de cultivares.

### Agradecimientos

Este trabajo fue financiado por el proyecto FONDECYT 1080210. Mario Solar, Katherine Quinteros, Cristian Chávez y Natalia Soto son ayudantes de dicho proyecto.

### Literatura Citada

- Agustín, M.  
(1617) 1722 *Libro de los secretos de la agricultura, casa de campo y pastoril*. Barcelona, Imprenta Juan Piferrer.
- Agüero, C. et al.  
2003 "Identity and Parentage of Torrontés Cultivars in Argentina", *American Journal of Enology and Viticulture*, 54 (California), American Society for Enology and Viticulture, pp. 318-321.
- Alonso de Herrera, G.  
(1513) 1818 *Agricultura general. Corregida según el texto original de la primera edición publicada en 1513 por el mismo autor y adicionada por la Real Sociedad Económica Matritense*. Madrid, Imprenta Real.
- Bladh, Carl E.  
1951 *La República de Chile: 1821-1851*. Sociedad Chilena de Historia y Geografía. Santiago de Chile, Ed. Universitaria.
- Cabello Sáez de Santa María, F.  
2011 "Las variedades de vid cultivadas en la península ibérica a través de los libros de agricultura y ampelografía". *I Conferencia Internacional "Patrimonio Cultural de la Vid y el Vino"*, Almendralejo, Badajoz, 8 al 11 de febrero 2011.
- Carabaza Bravo, J.M.; García Sánchez, E.; Hernández, E. y Jiménez Ramírez, A.  
2004 *Árboles y arbustos de Al-andalus*. Madrid, CSIC.
- D' Aygalliers, P.  
1904 *Los árboles frutales y la viña*. N° 10 de la Colección de la Pequeña Enciclopedia de la Agricultura. Madrid, Ed. de Baillo-Bailliere é hijos.
- Gómez de Vidaurre, F.  
(1780) 1889 *Historia geográfica natural y civil de Chile*. Santiago de Chile, Ed. Ercilla.
- Ibáñez, J.; De Andrés, M.T.; Zinelbidine, L.H.; Cabezas, J.A.; Gafario, L.; Muñoz, G.; Cabello, F.; Martínez, Zapater, J.M.  
2011 "Estudio de parentesco de variedades de vid mediante marcadores de ADN". *I Conferencia Internacional "Patrimonio Cultural de la Vid y el Vino"*, Almendralejo, Badajoz, 8 al 11 de febrero 2011.
- Lacoste, P.; Yuri, J.A.; Aranda, M.; Castro, A.; Quinteros, K.; Solar, M.; Soto, N.  
2011 "Variedades de Pomáceas en Chile y Cuyo (1700-1850)", *IDESIA* 29, 1 (Arica), pp. 91-97.
- Lacoste, P.; Yuri, J.A.; Aranda, M.; Castro, A.; Quinteros, K.; Solar, M.; Soto, N.; Gaete, J.; Rivas, J.  
2010 "Variedades de uva en Chile y Argentina (1550-1850): genealogía del torrontés", *Mundo Agrario* 20: 1 (La Plata). <http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/numeros/no-20-1er-sem-2010/variedades-de-uva-en-chile-y-argentina-1550-1850-genealogia-del-torrontes> <<http://www.mundoagrario.unlp.edu.ar/numeros/no-20-1er-sem-2010/variedades-de-uva-en-chile-y-argentina-1550-1850-genealogia-del-torrontes>>
- Neé, L.  
(1793) 2004 "Diario de viaje desde Talcahuano hasta Santiago de Chile, Concepción y Penco. Diciembre 16 de 1793", en Sagredo Baeza, Rafael y José Ignacio González Leiva (2004), *La expedición Malaspina en la frontera austral del imperio español*. Santiago de Chile, Ed. Universitaria. Centro de Investigaciones Diego Barros Arana, pp. 827-870.
- Pérez García, José A.  
(1810) 1900 *Historia de Chile*. Tomo I. Colección de Historiadores de Chile y Documentos relativos a la Historia Nacional, tomo XXII. Santiago de Chile, Imprenta Elzeviriana.
- Poeppig, Edward  
(1726) 1960 *Un testigo en la alborada* (1826-1829). Santiago de Chile, Ed. Zig-Zag.

### Notas

- <sup>1</sup> Los *Durazneros Montueros* (100 plantas) representan el 24% del total (Cuadro 1). Le siguen los ciruelos, repartidos entre los *Ciruelos de España* (96 plantas), *de Racimo* (30) y de *La Purísima* (24), que constituyen el 54%, el 16,4% y el 13% del total, respectivamente (Cuadro 2). En cambio, el *Damasco* presenta una frecuencia intermedia pues *Amarillos* (13 plantas) y *Blancos* (17 plantas) suman el 35 y 46% del total, respectivamente (Cuadro 3). El número más bajo corresponde a los *Guindos Cerezos* (8 plantas) y significa el 57% del total de esta especie (Cuadro 4). También es posible leer los tiempos de cultivo de las variedades y con diferencias entre una y otra jurisdicción. En líneas generales, los carozos aparecieron primero en Chile, durante el siglo XVIII, sobre todo algunas variedades de durazno (*dulces, manzanos y montueros*) y ciruelo (*de racimo*). Desde la primera década del siglo XIX aparece el
- resto de las variedades, incluyendo damascos (*de España* y otros) y guindos (*Bella Vista*) al promediar el siglo. Los primeros registros de Cuyo datan de la tercera década del siglo XIX.
- <sup>2</sup> No ha sido posible definir con certeza el origen del nombre de la variedad “durazno montuero”. Una posibilidad es que sea un origen geográfico referido a la localidad de Montuero (Castilla León).
- <sup>3</sup> La expresión “durazno montuero”, además de la mencionada referencia geográfica, puede guardar relación con el lugar de cultivo (monte) por oposición a su alternativa (huerto). Los textos andalusíes distinguían entre planta frutal de huerto (hortense) y de monte (montesina). Posiblemente la denominación “durazno montuero” sea una derivación de una variedad que, en sus orígenes, se cultivaba en montes y no en huertos.