



# La Invención del Reino Vegetal

Historias sobre Plantas & la Inteligencia Humana  
(Ariel, 2015)

## ÍNDICE

**Epílogo a modo de introducción**, *Jose Antonio Marina*

### Introducción

**Dos historias se... ¿cruzan?** El mundo vegetal y el mundo humano.

### I. El Vegetal Usado

- 1. “Mi reino por un plato de lentejas...”**. Los vegetales y la alimentación.
- 2. Casitas de chocolate bambú, y otros cuentos**. Los vegetales y la construcción.
- 3. Transformando ortigas en vestidos**. Las plantas y el mundo de los textiles.
- 4. El arcoiris en la semilla**. Tintes, pigmentos y colores en los vegetales.
- 5. Plantas, Pócimas y Potingues**. Los vegetales y la medicina.
- 6. Intrusos cotidianos**. O, cómo los vegetales están en todas partes.

## II. El Vegetal Contemplado

7. **Las manzanas hermosas ligan más.** Breve introducción a la mirada 'estética'.
8. **Gourmets, Monets y frufrús.** O, cómo usamos estéticamente los vegetales.
9. **Las múltiples vidas del vegetal bello.** El sutil poder de la decoración.
10. **"Ornaret, canerem, biferique rosaria Paesti".** Maestros perfumistas del mundo vegetal.
11. **Las Musas vegetales.** Fructíferas aventuras entre plantas e inspiración artística.
12. **Cuando los colores están vivos, pintamos jardines.** La debatida frontera entre arte y naturaleza.

## III. El Vegetal Cultivado

13. **Enredándonos con el cultivo.** Flirteos con la azada, en perspectiva.
14. **Las semillas de la revolución.** Cursillo introductorio para educar a trigos y coles.
15. **Por qué la yuca se graduó en agricultura, y otras (vitales) anécdotas.** Genes, azadas y mosquitos.
16. **La vuelta al mundo en diez vegetales.** Diez milenios de historias de domesticación.
17. **Cómo educar a la fuerza a un vegetal.** Guisantes y relojes radioactivos.
18. **Y vivieron ¿felices?, comiendo perdices y arroz con leche y canela...** Cosechando consecuencias (im)previsibles.
19. **'Il faut cultiver notre jardin'.** Huertos y vergeles para estómagos y espíritus.

## IV. El Vegetal Descado

20. **¿Qué se esconde tras el antojo absurdo?** Claves de lectura para descifrar obsesiones vegetales estrambóticas.
21. **Panaceas y elixires al rescate.** Deseo de salud, protección, y milagrosa prolongación.
22. **Cebollas abre-útero y hierbas 'calientes'.** Amor, sexualidad y fertilidad: una selva de deseos.
23. **"Yo, pimienta y canela fina; tú, ajo y puerros".** Los vegetales como marcadores sociales.
24. **Cuando el dinero crece en los árboles.** El afán de riquezas y el mundo vegetal.
25. **(Des)Conexiones en verde.** Vegetales, sociabilidad y aislamiento.



## V. El Vegetal Imaginado

- 26. **La boscosa geografía del Significado.** Una aproximación a los vegetales y lo sagrado.
- 27. **Un loto es un loto es mucho más que un loto.** Orígenes, metáforas, símbolos y dioses.
- 28. **Orto(vegeto)praxias para dioses y espíritus.** Religión y vegetales en acción.
- 29. **Cuando los dioses se revelan en-hojados.** Plantas ‘encarnando’ lo sagrado.
- 30. **Decidnos, ¿quién sembró el concepto de lo sagrado?** O, ¿tienen las ideas religiosas forma vegetal?

## VI. El Vegetal Conocido

- 31. **Encuentros en la tercera fase con hierbas desnudas.** Mil maneras de conocer un vegetal.
- 32. **Los viajes botánicos de los sentidos.** Historias de amor entre la percepción (científica) y los vegetales.
- 33. **Historias de dos vegetales.** Nacimientos, bautizos, y demás enredos familiares ‘científicos’.
- 34. **Macrocosmos y microcosmos en la ensalada.** Estudios sobre el vegetal social, y el vegetal aislado.
- 35. **Legados y futuros en clave fitológica.** ¿Información científica para decidir mejor?

## Epílogo.

**Hemos comido del fruto del árbol del conocimiento... y ahora, ¿qué?**

**¡Alto, estimad\* lector\*!**

**Agradecimientos**

**Bibliografía**

**Índice de nombres científicos**

## EXTRACTOS

### *¿Hizo la cocina al hombre? La cultura en el potaje*

El 15 de Agosto de 1773, J. Boswell escribe en su diario que, pese a que otras especies poseen las capacidades de raciocinio y de elaboración de herramientas, ninguna otra bestia cocina. En cambio, la transformación del alimento, de crudo a cocido, es una característica que comparten los hombres de todos los tiempos y todos los lugares: todos llevamos a un cocinero dentro, y la cocina ostenta desde siempre un papel protagonista en la vida social y cultural de los hombres.

Puede parecer indiferente elegir una ensalada o verduras en menestra (al menos, si hemos lavado bien la lechuga para eliminar potenciales habitantes microscópicos). Cierto es que esterilizar la comida con el calor del fuego suele convertirla en un tentempié más seguro y libre de bichos, pero con los vegetales no todo se resuelve en los fogones. Tengamos en cuenta que los vegetales son genios químicos con armas de efectos impredecibles y ocultos—hasta que es demasiado tarde para evitar sus consecuencias. A veces es necesario preparar la planta antes de cocerla: lavar, estrujar, triturar, secar... y sólo al final se convertirá en la inocente sopa de cada día.

En general, y con la notable excepción de la fruta, los vegetales no evolucionaron para ser comidos por nosotros—es más, lo más común es que los esfuerzos adaptativos lleven a las plantas a convertirse en lo más tóxico, repugnante y poco apetecible posible. Por ello, los procedimientos culinarios son cruciales a la hora de transformar los hostiles arrozales en benéficas paellas. De ellos dependemos para solucionar los posibles problemas que nuestra biología no es capaz de resolver por sí sola.

En ocasiones, los ‘problemas’ se limitan a una indigestión, pero otras veces los procesos culinarios son asunto de vida o muerte, como en el caso de la mandioca o yuca (en las variedades llamadas “amargas”): si no se prepara correctamente, el contenido en cianuro que se encuentra en la raíz puede ser fatal para el consumidor.

Los mecanismos culinarios no sólo nos salvan de morir intoxicados, sino que a veces mejoran las características nutricionales de los alimentos. Un ejemplo paradigmático es el del maíz.

El proceso descubierto por los aztecas y los mayas para transformar el maíz en harina de maíz, llamado nixtamalización, comprende el lavado y cocción de los granos con cal o con ceniza de leña. El grano resultante, el nixtamal, presenta unas características nutricionales mejores que las del maíz sin procesar. Al importar el cultivo del maíz al Viejo Mundo, los europeos olvidaron traer

consigo también la nixtamalización; ello tuvo como consecuencia la aparición de enfermedades ligadas a carencias dietéticas, como la pelagra o el kwashiorkor.

Por el contrario, otras veces el cocido de los alimentos empeora su calidad nutricional, pues degrada determinados compuestos particularmente frágiles, como las vitaminas (sobre todo la vitamina C o la tiamina).

(...)

{Extraído del cap. 1. "Mi reino por un plato de lentejas...". Los vegetales y la alimentación.}



*Dime quién eres y te diré qué puedes, o debes, comer*

Un diplomático inglés en un continente 'exótico' como la India tenía sus ideas sobre qué constituía un regalo digno de un emperador. No se correspondían demasiado con lo que halló Sir Thomas Roe al abrir el presente enviado por Asaf Khan, primer ministro y cuñado del gobernador Jāhāngīr: un montón de melones.

Sin embargo, en el imperio mogol del siglo XVII la fruta, especialmente aquella traída de tierras persas, origen de la dinastía reinante, era uno de los regalos de mayor prestigio que podían ofrecerse. Si consideramos el imperio sasánida (Persia, s. III-VII dC), en cambio, vemos que la fruta más prestigiosa no eran las granadas o higos locales, sino aceitunas de la India, manzanas de Siria, membrillos de Balkh, o caña de azúcar lavada con agua de rosas.

Aunque existen muchos campos de batalla en los que una persona o grupo pueden blandir sus armas para reafirmar o luchar por su posición social, uno de los más recurrentes e importantes es la mesa. Si reflexionamos un instante, no encontraremos raro que ocurra tal fenómeno; aunque un vestido o una casa pueden pertenecerme y proclamar mi poder e influencia, no los absorbo dentro de mí, no los incorporo a mi cuerpo. En cambio, soy aquello que como. Si cambio mi dieta, quizá pierda mi identidad, me transforme en alguien distinto.

La comida delata y declara el lugar que se ocupa en una cultura determinada. Los distintos grupos sociales suelen diferenciarse en las actividades relacionadas con el comer, tanto en pueblos fuertemente jerárquicos como en aquellos más 'tribales'. Hay alimentos reservados a ciertos grupos, y que el resto tiene prohibido; en la China de los siglos VII-IX, por ejemplo, el vino sólo podía consumirlo el emperador. En Hawai'i, sólo los hombres podían manejar el taro, vegetal de gran prestigio; asimismo el consumo de la mayoría de variedades de plátano estaba vetado a las mujeres.

La justificación de estas prohibiciones a veces se relaciona con fuerzas de índole sobrenatural o cósmica, vetos que vienen del más allá y cuya trasgresión puede acarrear consecuencias serias para el individuo y la sociedad entera. El sistema de castas en la India se apoya sobre segregaciones matrimoniales y gastronómicas tajantes: uno se casa y come con miembros de la misma casta. La consecuencia de transgredir las reglas es un peligro inmediato de contaminación e impureza. En general, cuanto más se asciende en la escala social, más vegetariana es la dieta, pero hay castas que rechazan ciertos vegetales, como las cebollas y los ajos en el caso de los brahmanes.

Así, los vegetales han sido marcadores cuyo consumo podía suponer inclusión o exclusión de un grupo social, grupo que en ocasiones se define según la adhesión a una religión determinada. El vegetarianismo como estilo de vida 'puro' no sólo es prerrogativa o convicción de brahmanes, sino también de adeptos al jainismo y al budismo. En China, en los templos taoístas regulados a partir de la dinastía Tang (618-907 dC) no se permiten comidas a base de cereales después de mediodía; los aspirantes a hsien adoptan una dieta que es el opuesto del régimen alimenticio 'civilizado', eliminando los productos procedentes del cultivo a favor de los silvestres.

En todas las sociedades y culturas se ordenan los alimentos como más o menos valiosos según criterios no universales, aunque observemos ciertas regularidades en cuanto al mayor prestigio de unos alimentos respecto a otros. En general, la proteína animal y los alimentos grasos son preferidos por encima de los vegetales y denotan mayor prestigio; sin embargo, la cultura puede invertir el criterio y tachar una dieta carnívora de impura, subrayando en cambio la bondad de una alimentación vegetariana.

El prestigio de los alimentos que se coloquen encima de la mesa, sobre todo en ocasiones señaladas como banquetes y celebraciones, no es una consideración trivial. La magnificencia de un festín puede declarar el rango del que lo ha organizado, ya sea simplemente por la cantidad de alimento, o bien por el tipo de viandas ofrecidas. Puede utilizarse para fomentar lazos de solidaridad entre los comensales, o bien como instrumento para marcar distancias y exhibir la superioridad del anfitrión respecto a sus invitados: un banquete es siempre una espléndida oportunidad para repasar por delante de narices ajenas la propia distinción, buen gusto e influencias.

¿Qué papel han representado los vegetales en este teatro de vanidades?

Un papel notable, sin duda, pues al utilizar la comida como marca de clase, como una declaración muda de estatus, la identidad del alimento o del condimento se vuelve irrelevante. No se trata tanto de las características intrínsecas de sabor o textura aportadas por un ingrediente, sino del mensaje de lujo y exclusividad que transmite con su mera presencia. Ahí tenemos pistas para interpretar por qué un melón persa podía ser regalo imperial en la India, pero comida para las clases bajas en su tierra de origen.

(...)



(...)

*“Contigo, pan y cebolla—o qat, o cola, o betel, o...”*

Un café de bienvenida en tu primer día de trabajo en la oficina; su significado y su efecto van mucho más allá de la simple inyección de cafeína para despejarse. A igual calidad del café, no es lo mismo tomárselo solo en las escaleras de la oficina, que rodeado de tus compañeros en la cafetería.

Hemos hablado de la importancia del café, pero sobre todo de las cafeterías como espacios en los que se entablan y reafirman relaciones sociales de diversa índole, desde transacciones económicas y tertulias literarias, hasta demostraciones científicas en tiempos pretéritos. Sin embargo el café no es único en este sentido: distintas sustancias, en culturas distintas, han creado espacios de consumo y patrones sociales.

Como sabemos, la cafetería nace en un contexto cultural abstemio, pues en el mundo musulmán no se aceptan espacios como tabernas y bares, ligados a la ingesta de bebidas alcohólicas. Es curioso que precisamente en el centro de dispersión comercial del café, el Yemen islámico, la sustancia ‘social’ por excelencia sea otra completamente distinta: el qat, un estimulante ligero cuyas hojas frescas se mastican en agradable compañía.

No existen cafeterías de qat en Yemen; éste se consume en espacios privados, salones especialmente dedicados a ello llamados mafraj o mafreg, que suelen ocupar el último piso en casas particulares, con buenas vistas del panorama. En Yemen raramente se mastica por el puro placer de hacerlo: la costumbre es de naturaleza social, y la reunión diaria para mastigar qat se convierte en un foro de discusión con vecinos y amigos, una oportunidad para cerrar acuerdos de negocios de modo informal, incluso para estudiar con compañeros de clase o mediar disputas. De hecho, los hay que asisten a las reuniones sin consumir qat, simplemente para relacionarse; los yemenitas mismos comparan la importancia social del mafraj con la del pub inglés.

Pese a que en Yemen el uso del qat se integre en los ciclos diarios de trabajo/descanso, no sucede lo mismo en otros lugares, donde se consume casi clandestinamente, en contextos marginales. Tal es el caso de los emigrantes somalíes, que mantienen el hábito de tomar qat pese a no estar muy bien visto en los países de acogida.

Últimamente, el uso de qat parece haberse afianzado en zonas como Yemen o Somalia, en las que se valora como señal de identidad nacional. En otros casos, en cambio, la llegada de nuevas

sustancias ha desbancado a aquellas tradicionalmente usadas como lubricantes sociales; en Indonesia, por ejemplo, fumar tabaco ha sustituido casi completamente la masticación de betel.

En realidad lo que llamamos ‘betel’ no es un vegetal, sino una tríada de elementos: la nuez de areca, la hoja de betel, y cal (fácil de conseguir machacando conchas o calcinando corales). Su uso tradicional se extendía en una vasta área geográfica, que abarca Micronesia, Melanesia, toda Indonesia e Indochina, el área costera china, el subcontinente indio, hasta tocar las costas orientales africanas y Madagascar.

Masticar betel era una necesidad social para todo adulto en sociedad, hasta el punto de que negarse a ofrecer betel, o a aceptarlo, se consideraba un insulto mortal. El principal efecto del betel parece ser sedativo y relajante, aunque la bioquímica de sus efectos es compleja; al igual que en el caso del tabaco, podría actuar como estimulante, tranquilizante, o depresor. Del mismo modo, el tabaco se ha apropiado de las funciones del betel: se espera que si un hombre no mastica betel, al menos fume. En ambos casos, la consecuencia es la ‘estimulación del humor adecuado para entablar contactos sociales amigables’.

Quizás la conexión de mayor relevancia a nivel cultural en toda sociedad es la unión entre hombre y mujer. No resulta extraño, pues, que muchas de nuestras ‘sustancias sociables’ ocupen un lugar de honor en los ritos que rodean el cortejo y el matrimonio.

Retomando el betel como ejemplo, en Indonesia las palabras para referirse a “pedir la mano”, “cortejar”, o “prometerse en matrimonio” derivan o incluyen el término malayo correspondiente a la areca, pinang. En Aceh (norte de Sumatra), el vocablo traducido literalmente como “traer hojas de betel” significa la oferta de un regalo entre enamorados.

En el califato de Sokoto, el componente esencial para conseguir la mano de una chica era también el vegetal social por excelencia: las nueces de cola. Los pretendientes ofrecían cola en prácticamente todas las fases del cortejo—dentro de sus posibilidades económicas, pues las nueces llegaban desde lejos y costaban bastante. Éstas también se utilizaban para transacciones mucho menos formales, como el pago por servicios sexuales fuera del matrimonio.

En Occidente, el papel central en los ritos de cortejo y matrimonio lo han ocupado bebidas alcohólicas, que la tradición popular a veces consideraba afrodisíacas (consumidas con moderación). Tal creencia se remonta a la antigüedad bíblica: en el Cantar de los Cantares, el vino se codea con las especias, y las bodas de Caná son el escenario del primer milagro de Cristo, con la transformación de agua en vino para los festejos.

Los romanos también consideraban el alcohol y el amor como íntimamente relacionados (“Sin Ceres y Baco, Venus se enfría”, decía Terencio en el s. II aC), y actualmente el vínculo cultural sigue gozando de buena salud.

Resulta irónico que, siendo el alcohol percibido como forjador de vínculos de afecto (o lujuria) entre las parejas, haya sido también un desencadenante de maltratos, violencia doméstica, y otros comportamientos antisociales.

(...)

{Extraído del cap. 25. (Des)Conexiones en verde. Vegetales, sociabilidad y aislamiento.}

