"Fue tal la fama de estas naranjas, en principio asociadas al milagro agrícola de Israel, que éstas se convirtieron en el producto bandera del país en prácticamente todos los mercados de la Europa Occidental de aquellos años".

Cartel publicitario de las sabrosas "Naranjas Jaffa"

(**Walter Wasercier**, 06/10/2021) Las amas de casa europeas de la década de los 60 y los 70 tenían muy claro que si deseaban llevar a sus mesas una fruta de calidad y muy demandada por su dulzura, debían hacer uso de un dinero adicional para comprar las llamadas procedentes de Israel.

Fue tal la fama de estas naranjas, en principio asociadas al milagro agrícola de Israel, que éstas se convirtieron en el producto bandera del país en prácticamente todos los mercados de la Europa Occidental de aquellos años. No obstante, y como veremos más adelante, su historia se remonta mucho antes de la creación del joven estado.

En cuanto a Israel, la exportación de esta fruta se convirtió en un asunto de estado ya que permitía presentar en la mesa de millones de comensales los logros del joven país, generando lógica admiración, y en especial por los ingresos que las exportaciones de ésta y otras frutas generaron en las arcas del joven país.

Del respeto y los honores que se le rindieron a la naranja Jaffa es testigo en dicha ciudad la

obra escultórica llamada **“La Naranja colgante"**, realizada por el artista israelí **Ran Morin** y que puede apreciarse hoy en día en una de las antiguas calles de la ciudad vieja en el entorno de las múltiples galerías de arte que se encuentran allí. Este artista es conocido en Israel por las estatuas de grandes árboles que suele realizar, pero esta vez su diseño fue por encima de todo un homenaje al fruto que hizo famosa a la ciudad en los principales mercados de medio mundo y que nos presenta una inmensa naranja que parece estar colgada del cielo a través de una cadena.

Yafo, Israel: Naranjo suspendido en las antiguas calles de Jaffa o Yafo cerca de Tel Aviv, Israel. Obra de Ran Morin (Foto: Shaigorentours)

Lo primero que debemos explicar en este peculiar terreno es que el nombre con el que se le conoce y denomina a la naranja en Israel es TAPUZ, que es un acrónimo de dos palabras, TAPUAJ (manzana) y ZAHAV que es oro, como queriendo reflejar que este manjar que tanto representó y representa a Israel en el mundo tiene un toque áureo.

Pero debemos ser cautos a la hora de adjudicar medallas y esto requiere un poco de historia que aquí intentaré resumir. Es quizás poco conocido, que las primeras naranjas que llegaron a la tierra de Israel vinieron de las manos de los cruzados y eran originarias de Persia, donde en lengua farsi se las llamaba *Naranj* u *Orange*. Eran estas naranjas amargas que tuvieron muy poco éxito en la Europa del Medioevo ya que a pesar de su curioso y llamativo color naranja su gusto amargo producía pocas simpatías y, por ende, poca demanda.

La primera naranja dulce que llego a tierras europeas y finalmente al Oriente Medio fue en el siglo XV. Fue la llamada Portocal, con lo que se honraba al descubridor portugués Vasco da Gama quien trajo esta fruta consigo de regreso de sus viajes al Oriente.

De hecho, la Portocal llegó a Jaffo en el siglo XVIII. Era esta una naranja pequeña con una cáscara también muy fina que se utilizaba mayormente para zumos y consumo local ya que no era apropiada para la exportación. Esto se debía a que el tiempo de viaje hasta el continente era bastante largo y, bien por ello o por la consistencia frágil de este tipo de naranja, la misma llegaba en pésimo estado.

Me permitiréis un paréntesis en este relato agrícola para recordar que cuando Napoleón Bonaparte cercó la ciudad de Jaffo, camufló a su ejército entre los naranjales de la ciudad, lo que sin embargo no evitó que un francotirador turco le disparase un tiro que se incrustó en su conocido gorro salvando de esta manera su vida.

Volvamos a la fruta. Es recién a mediados del siglo XVIII cuando aparece en la zona un nuevo tipo de naranja llamada SHAMUTI (nombre en árabe) posiblemente importado por un sacerdote armenio que, como no, la trae desde la China. El hecho es que ya a principios del siglo XIX los acaudalados habitantes de la zona deciden invertir su capital en la compra de huertos de naranjales. Entre ellos destacó el huerto que Sir Moses Montefiori compra en 1855, que es posiblemente el primer huerto en propiedad de un judío en la zona, seguidos 15 años después (1870) por el establecimiento de la primera escuela agrícola llamada Mikveh Israel, que sirvió en sus comienzos como centro de formación e investigación para la industria naranjera.

Fue en este centro que se detectó la particularidad del suelo calcáreo de la zona y la cantidad de aguas dulces subterráneas que aún hoy existen y que sin lugar a dudas contribuyeron a las propiedades ya de por si favorables de nuestra naranja estrella.

Fue precisamente en los años 70 del siglo XIX que a la naranja Shamuti, se le cambia su nombre por el de *Jaffa Orange,* cambio que le debemos a los miembros de la Sociedad Templaria Alemana ***[1]*** , sociedad nacida en el siglo XIX en el seno de la iglesia luterana y que desembarcan en la Palestina Otomana en lugares tales como Haifa, Jaffa o Jerusalén, con la creencia de “la llegada inminente de Cristo”, según las interpretaciones que sus líderes habían hecho de las profecías bíblicas.

Sea como fuere, los comensales de Europa, con los ingleses a la cabeza, la bautizan como “la mejor naranja del mundo” y la convierten en el manjar preferido de reyes, miembros de la realeza y gente adinerada a los que no les importó pagar precios “de oro” por ella.

Llegamos así a los años 1920 y 1930 cuando los huertos de naranjas ocupan miles de hectáreas de cultivo y dan trabajo a más de 100.000 trabajadores, tanto hebreos como árabes, que producen en aquel entonces cerca de 15 millones de cajas de naranjas al año.

Este último dato es de destacar ya que prácticamente la mitad de los naranjales en los años 30 estaban en manos de árabes, por lo que sabemos que existió una cooperación intensa entre ambas comunidades ya que las técnicas que aportaron los inmigrantes judíos que llegaban a la Palestina del Mandato Británico, perfeccionaron el producto final en beneficio mutuo.

En nuestros días, y a pesar de que la naranja en Israel sigue siendo un manjar al cual estáis todos invitados a degustar en vuestro próximo viaje, la producción se ha reducido notablemente y esto gracias a la aparición de un mal que lamentablemente también conocemos aquí en España y que se llama, “el ladrillo”…

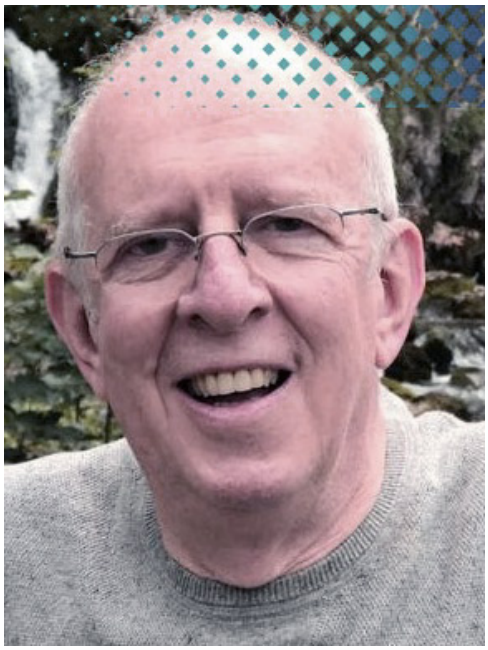
¡Hasta la próxima!

****

Notas:

[1] Los Templarios Alemanes eran un grupo de cristianos que se separaron de la Iglesia Luterana y se establecieron en Tierra Santa para prepararse ante una futura ***salvación mesiánica*** .

Autor: Walter Wasercier



***Walter Wasercier** exdirector para España y Portugal de la compañía de aviación EL AL, Israel Airlines. H a sido profesor en la escuela de Turismo de Jerusalén y guía-acompañante de grupos evangélicos en sus visitas a Israel. Nacido en Uruguay, hijo de una familia judía, emigró a Israel en los 70 donde estudió y se formó, para luego trabajar en varios países del mundo. Desde el mes de Julio de 2018, Wasercier, a través de un artículo mensual, nos revelará anécdotas y conocimientos culturales, históricos, bíblicos o arqueológicos relacionados con Tierra Santa.*

ESCUCHE AQUÍ LA ENTREVISTA A W. WASERCIER PARA ACTUALIDAD EVANGÉLICA (RADIO)

© 2021. Este artículo puede reproducirse siempre que se haga de forma gratuita y citando expresamente al autor y a ACTUALIDAD EVANGÉLICA. Las opiniones de los autores son estrictamente personales y no representan necesariamente la opinión o la línea editorial de

Actualidad Evangélica.

{loadposition wasercier}