

La naranja



EDUCACION EN ALIMENTACION Y NUTRICION

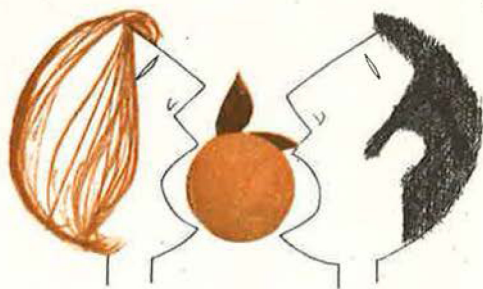
LA NARANJA

MINISTERIO DE EDUCACION Y CIENCIA
DIRECCION GENERAL DE ENSEÑANZA PRIMARIA
SERVICIO ESCOLAR DE ALIMENTACION Y
TRANSPORTE

DIBUJOS Y MAQUETA DE ESTUDIO IIB
Dep. Legal: M. 2.435/1968

ALEJANDRO FERNANDEZ POMBO

LA NARANJA



Manual Escolar

Ediciones EDALNU
General Martínez Campos, 14
MADRID - 10

Con la colaboración de
SERVICIO PROPAGANDA AGRIOS



ESPAÑA ocupa el primer lugar en la exportación mundial de frutos cítricos.

Más de **UN MILLON TRESCIENTAS MIL** toneladas se enviaron a los mercados extranjeros en la campaña 1966-67.

VOY A CONTARTE...

... la aventura de un tesoro. Un tesoro espléndido, casi fabuloso, que los españoles tenemos al alcance de las manos y por el que nos envidian en muchos países: la NARANJA.

En estas páginas vas a aprender a recordar una serie de cosas de esa fruta única y excepcional a la que, tal vez porque abunda entre nosotros, no damos toda la importancia que se merece. No debía ser así. La naranja tiene, a la vez que un sabor tan agradable y refrescante como pocas, una serie de propiedades para la salud y fortaleza de nuestro cuerpo que le valen el título de reina de las frutas.

Pero hay más; la economía española tiene en estos redondos y rojizos frutos uno de sus puntos de apoyo. España es el país del mundo que más naranjas exporta. Los habitantes de veintitantas naciones comen naranjas españolas. Y todos ellos repiten una frase, que es una gran verdad:

—Naranja, naranja, sólo la de España.

LA NARANJA ES ASI

Sería como una broma que nos pusiésemos a decir cómo es una naranja. ¿Quién no sabe cómo es este fruto tan sabroso? Tanto es así de conocido que precisamente usamos su nombre para definir una especie de color. «Esto es de color naranja», decimos de las cosas que tienen ese color, entre rosa, rojo y amarillo, que es propio de la cáscara de esta fruta. Y algo parecido ocurre con su forma. Siempre se ha dicho que la tierra tenía la forma de una enorme naranja, porque es como una esfera, pero con ligero achatamiento por los polos. Y, precisamente, si se dice eso en los manuales de geografía es porque todo el mundo está familiarizado con la forma y características de la naranja.

Pero si todo el mundo sabe cómo es una naranja, es posible que muchos no sepan cómo es el árbol que da este fruto, el naranjo, y, sobre todo, cómo vive, cómo se cultiva, qué necesita este árbol. Sobre esta materia hay escritos, naturalmente, gruesos tratados de botánica y de agricultura. Pero nosotros vamos a dar sólo algunas ideas esenciales.

LA NARANJA Y SU FAMILIA

El naranjo, como los demás agrios—el limonero, la cidra, el pomelo, el mandarino, etc.—, pertenece a la familia de las rutáceas, según la clasificación de la botánica. Familia verdaderamente numerosa, pues comprende así como 1.600 especies vegetales, que se agrupan y dividen en subfamilias, tribus, subtribus, géneros, subgéneros y, por fin, especies.

Toda esta complicada ordenación botánica no nos interesa ahora. Y ya hemos dicho que hay voluminosos libros de ciencia donde el estudioso puede hallar todos esos parentescos.



Vamos nosotros a hablar solamente del «*citrus simensis* Osbeck» o «*citrus aurantium*», que es la denominación técnica del naranjo dulce.

El naranjo es un árbol de tamaño mediano, de seis a nueve metros de altura, con copa redondeada y ramas regulares. Un solo tronco, derecho y cilíndrico, verdoso primero y gris después. Las ramas crecen a un metro, poco más o menos, del suelo. Las hojas son perennes, medianas y alargadas, con base redondeada y terminadas en punta. Las flores—la famosa flor de azahar que llevan las novias—aparecen en las axilas de las hojas, solitarias o en racimos. Esta flor, de delicado y especial aroma, tiene una vida muy efímera; cae pronto para dejar paso al fruto, que una vez maduro es, como todos sabemos, redondeado y achatado, aunque a veces también ovalado, con una piel gruesa y dividido en de ocho a doce celdas o gajos, con semillas o sin ellas.

De este «*citrus aurantium*» o naranjo dulce que abastece las mesas de casi todo el mundo hay muchas variedades. Variedades que se manifiestan, naturalmente, en sus frutos y de los que hablaremos en otro capítulo.

ASI VIVE LA NARANJA

Ahora nos interesa decir dos palabras de su plantación y de su cultivo.

El árbol, el naranjo, puede nacer por reproducción de una semilla, por trasplante de una estaca o por acodo, es decir, partiendo de una raíz. En cualquier caso ha de transcurrir un cierto tiempo en el vivero o plantel antes de pasar al huerto o naranjal.

Éste, si queremos que dé fruto abundante, ha de reunir una serie de condiciones, la primera de las cuales es el clima, ya que las heladas pueden acabar no sólo con el fruto, sino con el propio árbol; y por eso no suele ser bueno el terreno que está por encima de 250 metros sobre el nivel del mar en el interior o de los 400 metros cerca del mismo. Es también importante la calidad de la tierra; la mejor es la de arena silíceas con algo de arcilla y cal. Influye mucho también la orientación, que a ser posible será hacia el sur, para estar preservado de los fríos vientos del norte y recibir más horas de sol. (Parece ser que si nuestras naranjas son las mejores es gracias a nuestro sol.) También es preferible que el suelo esté inclinado para que la inestabilidad del aire evite escarchas y heladas, puesto que las capas de aire al enfriarse tienden siempre a desplazarse hacia abajo, es decir, se mueven; y estos cambios evitan que los frutos se hielen, como ocurriría si las temperaturas bajas fueran estables. En fin, algo decisivo es que el terreno pueda ser abundantemente regado.

Una vez plantados los árboles, las labores y cuidados que necesitan son los generales: arar o remover la tierra, podar las ramas, abonar el terreno y, sobre todo, regar. El agua es imprescindible al naranjo, aunque es, al mismo tiempo, muy resistente a la sequía. Pero una cosa es resistir y otra dar abundante fruto, que es de lo que se trata.

DEL ARBOL A LA MESA

El naranjo comienza a dar fruto a los seis o siete años de vida. Cada vez va dando más, hasta llegar a los veinte años; otros veinte años más, es decir, hasta los cuarenta, aproximadamente, se man-



Las naranjas españolas —las mejores del mundo— se recolectan con extraordinario cuidado, como se observa en la fotografía.



tiene su plenitud de producción, que puede ser de 900, 1.000 y a veces hasta el doble de naranjas por árbol. A partir de esa edad empieza a decrecer, pero todavía otros veinte o treinta años sigue dando fruto abundante. Claro que estas edades se modifican según la clase de planta, el terreno, el clima, los cuidados, etc. Y hay muchos naranjales todavía en producción con más de cien años.

Las naranjas se recogen cuando están maduras; y esto suele ser al principio y al fin del invierno. En las zonas donde los naranjos abundan, se han plantado especies tempranas y tardías para alargar la temporada.

El gran enemigo de las naranjas son las heladas. Cuando la temperatura desciende a bajo cero pueden helarse los frutos y, aún, lo que es peor, los árboles. Ha habido algún año de triste recuerdo en que se han perdido así 700.000 toneladas, la mitad de la cosecha. Se han ideado sistemas para evitar estos desastres: estufas, hogueras, coberturas. Lo más práctico parece ser unas torres con hélices que mueven el aire y mezclan el de las capas altas, que están más calientes, con el de las capas frías.

Cuando el fruto está maduro, se vende. La venta suele hacerse de una de estas dos maneras: o la «alfarrasada», que es la compra a ojo, es decir, por cálculo a la vista, o la «arrobada», que es a peso.

Una vez recogidas las naranjas, viene su clasificación por variedades y por tamaño; su limpieza y secado, su preparación y embalaje. Envueltas o sin envolver, en delicado papel, en bolsas o en cajas llegan a los mercados de todo el mundo; de allí irán a parar a los fruteros y a los platos, conservando dentro de su cáscara, decorativa y protectora, todo el frescor y el gusto especial y único que Dios ha dado a este fruto.

AQUI SE CUENTA LA HISTORIA DE LA NARANJA

Don Vicente Monzó Vidal era un sacerdote de Carcagente. Carcagente es un pueblo valenciano, en la ribera alta del Júcar, que fue fundado por los romanos. Don Vicente Monzó vivía en Carcagente a mediados del siglo XVIII. Era aquel un mal momento para el pueblo. Tradicionalmente se había dedicado a la industria de la seda, y esta industria iba por entonces de capa caída. Esto preocupaba mucho a don Vicente.

Una tarde paseaba por el huerto de las monjas dominicas. Vio un espléndido naranjo cuajado de fruta. Quiso probar unas naranjas. Las monjitas le aconsejaron que no lo hiciera. Mucha gente decía que aquel fruto hacía daño. El insistió. Verdaderamente, aquel fruto era delicioso. Pero él seguía pensando en el futuro de su pueblo... ¡Y el futuro estaba allí, en aquella naranja! Don Vicente se dio cuenta y exclamó:

—He aquí la fruta del porvenir. Con ella Carcagente pasará su nombre por todos los pueblos y será famoso.

Pero don Vicente no sólo se dio cuenta de ello, sino que puso los medios para que así fuera. Ayudado de don Carlos Mereses y el farmacéutico don Jacinto Bodi, plantó los primeros naranjos en los terrenos llamados de la Balsa del Rey, cerca de la ermita de Santa Bárbara. Hubo que hacer pozos muy profundos, porque en Levante llueve poco y aquellos árboles necesitaban agua. Pero el cultivo fue un éxito. Tenía razón aquel buen sacerdote cuando, ante el asombro y la duda de las monjitas, decía que la naranja sería la fruta del porvenir.



Quizá el primer contacto de los europeos con las naranjas fue en la fabulosa expedición y conquista de Alejandro Magno.

Claro que Carcagente es sólo un pueblo en esa hermosa zona del levante español. Pero algo semejante debió ocurrir en cada uno de los otros pueblos y ciudades, aunque no se haya conservado la historia. Unas veces sería ese sentido de intuición que es tan frecuente en el labrador; otras veces las noticias que llegaban de otros lugares; en algunas ocasiones, el resultado de muchas horas de pensamiento... El caso es que en aquellos años del setecientos, ciudades y pueblos de Cataluña y Valencia, de Baleares y Murcia transformaron las tierras del litoral en un hermoso vergel de naranjos, a sabiendas o no de que, además de encontrar un medio de ganancias para ellos, estaban poniendo las bases de una de las fuentes de la economía nacional.

Don Vicente Monzó es un símbolo de aquellos hombres, cuyos nombres no conocemos, que hicieron tal empresa y a los que debemos estar agradecidos.

DESDE LA LEJANA CHINA...

¿Pero es que antes no había naranjos en España? ¿Cómo y cuándo había llegado este fruto a nuestro país?

Para contestar bien a estas preguntas hay que contar una historia que comienza nada menos que en el principio de los tiempos.

Cuando Dios hizo el mundo, en el tercer día de la creación dijo, según el Génesis, estas palabras:

—Haga brotar la tierra hierba verde, hierba con semilla, y árboles frutales cada uno con su fruto, según su especie, y con su simiente, sobre la tierra...

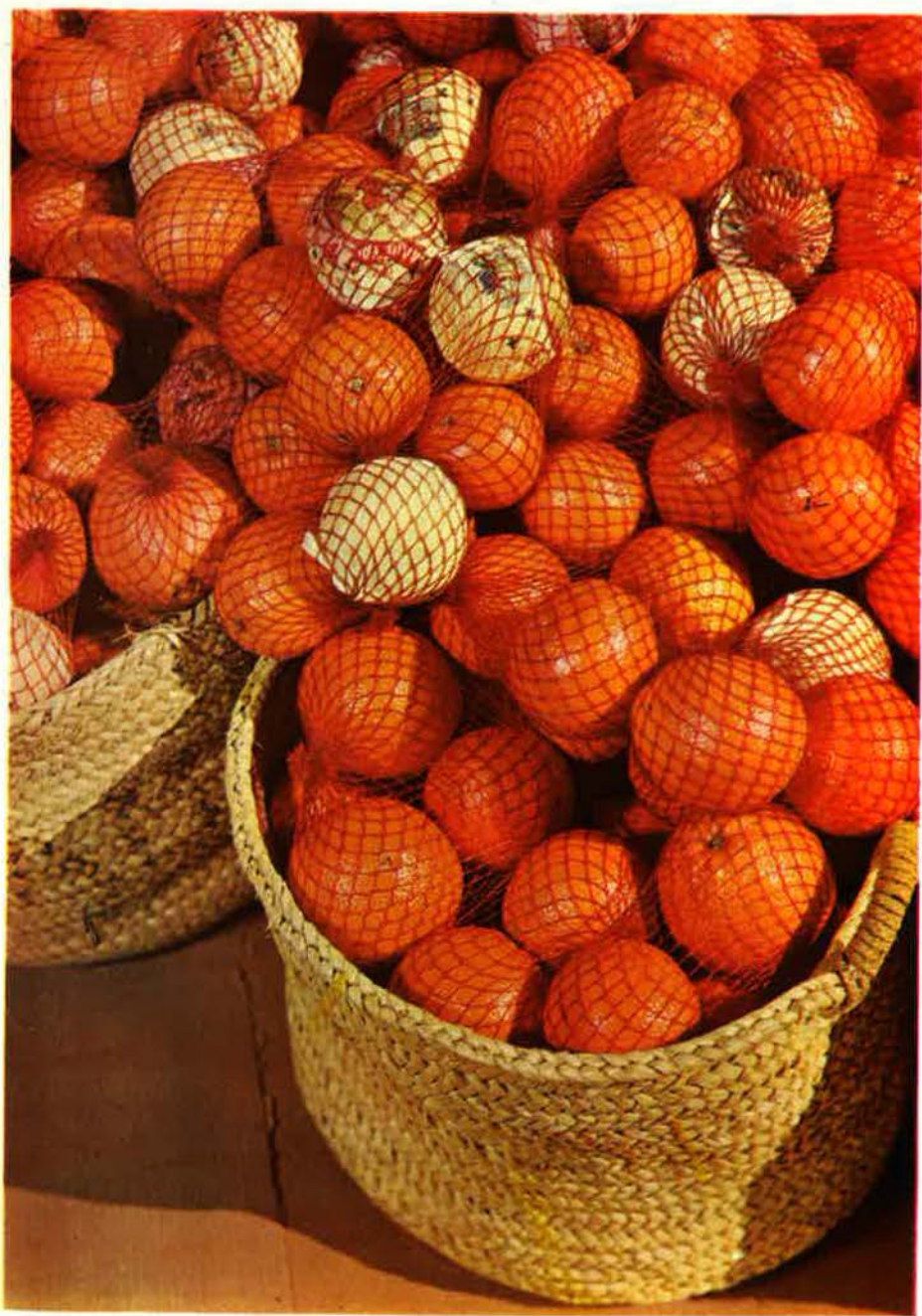
Y así se hizo. La tierra, hasta entonces árida y desolada, se cambió con el nacimiento de toda clase de vegetales. Se transformaron en verdes praderas las desérticas llanuras y la selva se alzó cerca de los ríos. Crecieron el gigantesco boabab y el delicado rosal; el ciprés y el pino buscaron la altura con sus ramas y las amapolas pusieron rojas notas de alegría en el paisaje.

Y, también, nació y creció el naranjo. En los lejanos lugares de Oriente, en los países subtropicales de Asia, nacieron y crecieron los naranjos; y florecieron y dieron fruta. Aquellas tierras que fueron testigos de las primeras cosechas son los países que hoy llamamos China, India, Japón...

Durante mucho tiempo, el resto del mundo desconoció a este árbol de fruto tan maravilloso. Quizá el primer contacto de los europeos con las naranjas fue en la fabulosa expedición y conquista de Alejandro Magno.

Parece ser que ya los romanos conocían los naranjos, puesto que en una de las pinturas que aparecieron en la ciudad de Pompeya bajo la lava del Vesubio, había representado un árbol que, sin duda, es un naranjo. Pero seguramente sólo se cultivaba entonces con fines decorativos.

Cuando de verdad y en forma considerable comienza a cultivarse el naranjo en Europa es en la Edad Media, con la expan-



Estas son naranjas seleccionadas por tamaños y envasadas en redes.
La fruta debe ser ofrecida al consumidor en las mejores condiciones.

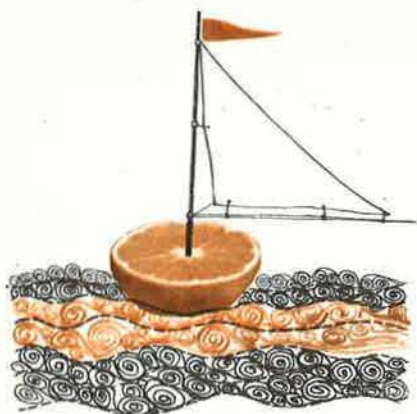
sión de los árabes. Así, en el siglo IX llegan las naranjas al Norte de Africa, a Cerdeña, a Sicilia y a España. Pero eran naranjas amargas, las únicas que durante mucho tiempo se conocieron en Occidente.

Es precisa y únicamente del naranjo amargo del que habla San Alberto Magno, que puede ser el primer autor occidental que habla de este árbol. La palabra *naranja* con que se denomina a este fruto, ha seguido el mismo camino. Naranja viene del árabe «naranch» y ésta del persa «narang».

También las cruzadas, que supusieron un encuentro tan interesante entre el mundo occidental y el oriental, extendieron entre los europeos el conocimiento de la naranja. Pero la naranja dulce tarda aún varios siglos en llegar a Europa y ser conocida. Se dice que fueron los portugueses en sus viajes a la India los que, al regresar, trajeron el sabroso regalo de las naranjas dulces. De las semillas de aquéllas nacerían los primeros árboles de la Península Ibérica.

DE ESPAÑA A AMÉRICA

En el siglo XVI ya eran corrientes, aunque todavía no muy abundantes, los naranjales en nuestras tierras del Sur. Andrés Navagero, embajador de Venecia en la Corte de Carlos V, escribe en las memorias de su viaje por España que en Sevilla «hay tal naranjal que se obtienen grandes beneficios de sus frutos. Yo he



visto en este jardín y en otros jardines de Sevilla naranjos tan altos como los nogales de Italia». Unos años antes, en 1513, Gabriel Alonso Herrera, en su «Tratado de agricultura», habla de los naranjos y de los procedimientos para transformar naranjos amargos en dulces.

Con el descubrimiento de América y la exploración y conquista de las tierras del nuevo continente, los españoles extendieron el cultivo de la naranja. Hoy, los Estados Unidos de América es el primer país del mundo productor de naranjas. Pues bien, aquellos árboles descienden de los que sembraron o plantaron allí nuestros compatriotas. Es tradición que ya Cristóbal Colón, en su segundo viaje, llevaba semillas de naranjo, limonero y cidra. Bernal Díez del Castillo sembró un naranjo en Méjico. Ya en 1565 llegaron los naranjos a la Florida. Y en 1769, Fray Junípero Serra los llevó a California. Florida y California son hoy las grandes zonas naranjeras de Norteamérica.

EL GRAN MOMENTO DE LA NARANJA

Pero todavía en España no se cultivaba de manera extensa ni en forma comercial el naranjo. Eso comienza, como decíamos antes, en la segunda mitad del siglo XVIII, cuando el reverendo don Vicente y otros hombres como don Vicente supieron ver en aquel árbol y en aquel fruto un excelente alimento, sabroso y saludable, y, además, una fuente económica para España. José de Ca-

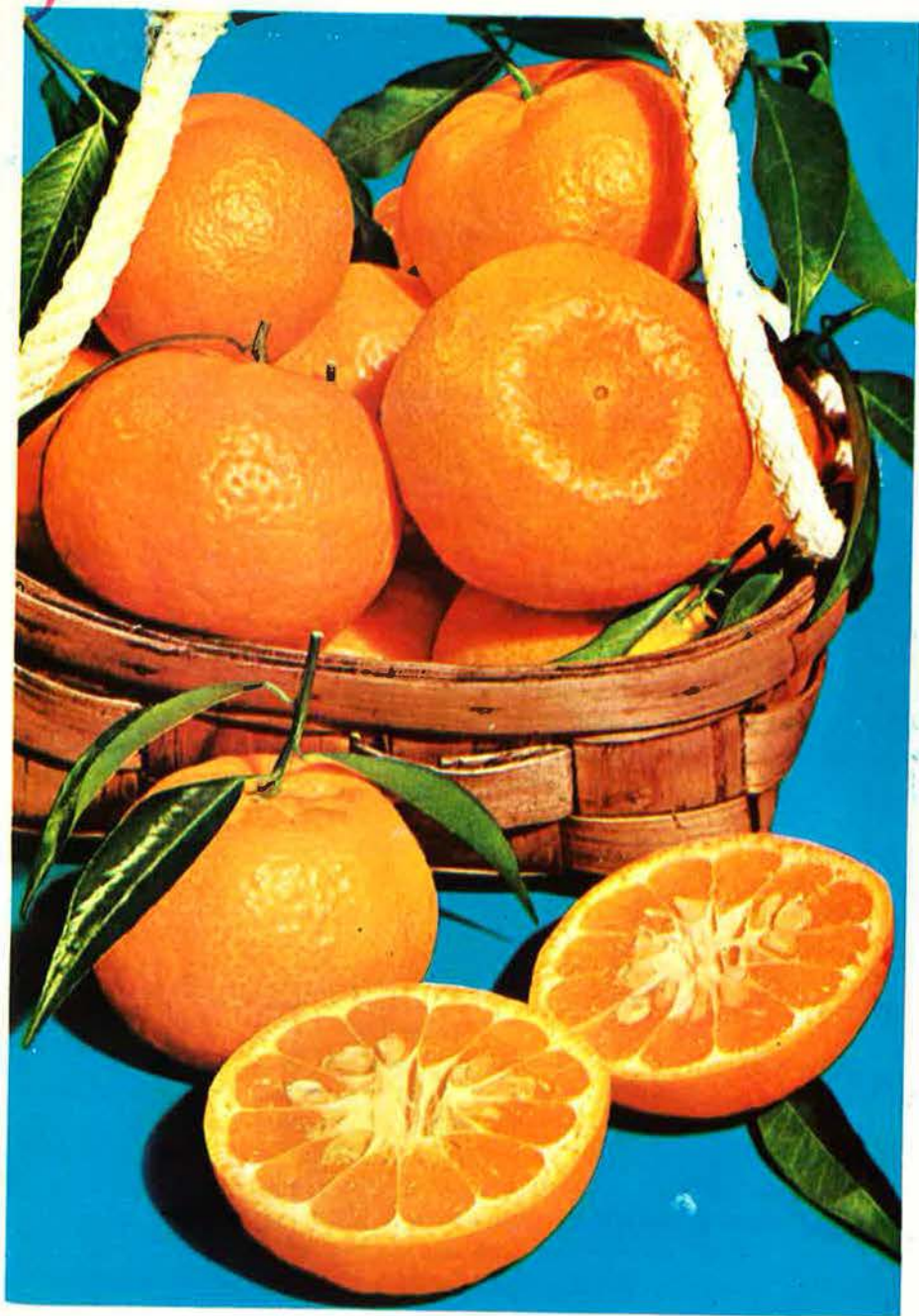
vanilles, en un estudio publicado en 1797, habla ya de que en la huerta y campo de Orihuela se cogían 23.826 millares de naranjas chinas.

A partir de entonces los naranjales se fueron extendiendo, especialmente por la zona mediterránea. Empezaron a enviarse al extranjero y a ganar prestigio fuera de nuestras fronteras. A veces las guerras—la de la independencia, las carlistas, la de 1936—originaban un retroceso en la producción; pero con la paz resurgía el cultivo. Así hemos pasado de aquellos 23.826 millares de naranjas a una producción anual de más de dos millones de toneladas (que son miles de millones de naranjas), lo que quiere decir que somos en la actualidad el primer país naranjero de Europa y el segundo del mundo.

...Y LA MANDARINA

La naranja tiene una hermana menor, que es la mandarina, a la que vamos a dedicar un breve capítulo. También, como el naranjo, el mandarino procede de Oriente, de China y Cochinchina. Hasta el siglo XIX parece ser que no llegó a Europa. Se dice que fueron los ingleses los que lo conocieron en Cantón y lo trajeron a su país. A mediados del siglo pasado se generaliza relativamente su cultivo en los países mediterráneos. En España se habla de una fecha concreta, 1856, en que don José Polo planta en Villarreal (Castellón) los primeros mandarinos. Hoy se cultiva especialmente en las comarcas de la huerta de Sagunto, la Ribera, huerta de Valencia. En total, son más de 15.000 hectáreas las que se dedican en toda España a este árbol, y la cosecha ha llegado algún año hasta los cien millones de kilos. El mandarino es un árbol pequeño, espinoso y con ramas delgadas. Es más resistente al frío que el naranjo, pero, en cambio, su fruto, la mandarina, se hiela con más facilidad.

Se presentan distintas variedades de la mandarina: la mandarina común, la clementina y la satsuma. Todas tienen como características generales ser más pequeñas y aplastadas que la naranja; su corteza es fina y se desprende fácilmente. Unas tienen abundante número de semillas y otras, como la satsuma y algunas clementinas, carecen de ellas. Maduran de noviembre a enero y todas ellas tienen un gran aroma.



La naranja tiene una hermana menor, que es la mandarina.

LAS MIL Y UNA MANERAS DE COMER NARANJAS

La naranja es un delicioso postre preparado por Dios; pertenece a esa serie de alimentos que podríamos llamar benditos, porque realmente tienen todas las condiciones para hacer el bien a nuestro cuerpo y, además, proporcionar un placer al comerlos. Lo mismo la naranja, que el pescado o que la leche. Hay otros alimentos inventados por el hombre y en los que intervienen sustancias que excitan o que engordan sin nutrir; éstos casi no merecen el nombre de alimentos.

La naranja es un verdadero tesoro. Lo vamos a ver en los capítulos siguientes. En España, como las naranjas abundan, no damos toda la importancia que se merece a su riquísimo sabor y a sus propiedades, tan beneficiosas y saludables. En cambio, en aquellos países que no tienen la suerte de ser productores de naranjas, éstas están consideradas como auténticos artículos de lujo, como algo exquisito; lo son realmente.

Por tenerlo todo, la naranja tiene hasta la facilidad para comerla. Basta con que esté madura y es suficiente. Se la pela y se puede comer. Su corteza (es decir, la piel que la recubre y le da ese bonito color y la capa blanca que va debajo) se desprende sin esfuerzo y ante nosotros quedan los hermosos y sabrosos gajos.

Esta operación puede hacerse con la mano. Más correcto es, sin embargo, hacerlo con ayuda de los cubiertos, sobre todo si la comemos en mesa, como postre de la comida. Además, al hacerlo con la mano, la presión de los dedos puede hacer saltar el zumo,



con lo que, además de perder parte de éste, podemos mancharnos o manchar a los que están a nuestro lado.

Bueno es por eso, amigo mío, que te acostumbres a abrir la naranja, a pelarla, con ayuda del cuchillo. Ya sabes que hay varios procedimientos correctos de hacerlo. Bien ir quitando superficialmente la piel hasta hacer de ella una larga espiral, bien haciendo dos incisiones que dividen en cuatro sectores la esfera de la naranja, bien dividiendo ésta por la mitad y desprendiéndola después de la corteza, etc.

Hacerlo con el tenedor además del cuchillo es más difícil y más refinado. Hay verdaderos artistas en esta operación. Incluso hay un famoso don Pepe que ha hecho en el extranjero demostraciones muy aplaudidas del arte de pelar naranjas.

Todo esto está referido, claro, a la naranja que se come tal y como está en el árbol. Pero si la naranja ya así está riquísima, también es susceptible de hacer con ella otros muchos platos. He aquí alguno de ellos. Es cosa de probar y ya veréis qué estupendo resulta.

LAS ENSALADAS

En primer lugar se pueden hacer ensaladas de naranja. Se pelan las naranjas y se cortan en rodajas. Se las rocía con zumo de naranjas: ésta es la «ensalada Valencia». Si además se les echa vino de Jerez, se llama «ensalada España». Si en vez de zumo de

naranja y jerez se pone zumo de limón y azúcar, se llama «ensalada Murcia». Y si se ponen con nueces y aderezado con aceite, sal, pimienta y zumo de limón, es la «ensalada Málaga». En la «ensalada Burriana» las naranjas se cortan en rodajas sin pelar y se las rocía con ron o con otro licor parecido. Todavía quedan la «ensalada levantina», la «mixta» y la «de frutas», en las que la naranja entra con otros componentes, como plátanos, peras, fresas, frambuesas, piñas o manzanas.

CON ARROZ, CON PATO, CON LENGUADO

Pero no sólo en las ensaladas, sino también en los guisos. El arroz con naranja es, por ejemplo un plato exquisito. Si ofreces a mamá la receta y se decide a hacerlo (aunque a lo mejor ya lo sabe), verás cómo te gusta. Y la receta es ésta: «Freír tres cucharadas soperas de aceite en una cazuela; añadir dos cucharadas soperas de corteza de naranja, una taza de agua, cucharada y media de sal; llévese a punto de hervir. Añadir una taza de arroz. Tapar bien y dejar cocer durante veinticinco minutos. Sírvese con pollo, pato asado o jamón.» Esta receta es para seis raciones; es decir, que a lo mejor puedes convidar a algún amigo, al que de seguro le gustará.

Y también—en cualquier buen manual de cocina encontrará mamá las recetas—, el «pato a la naranja», los «escalopes de ternera a la naranja», el «lenguado a la naranja» y «las perdicés borja».

POSTRES

Pero ¿y los helados y postres de repostería que pueden hacerse con la naranja? De tartas de naranjas hay varias clases, a cual más deliciosa. También el arroz con leche y con naranjas admite distintas formas. Luego el «sufflé» de naranja «cullera», los buñuelos de naranja, el flan de naranja, la crema de naranja, la jalea de naranja, las naranjas garrapiñadas, las naranjas acarameladas, cortezas confitadas de naranjas, confitura de naranjas, compota, tajadas de naranja frita, «crepes ruzette», zumo de naranja escarchado, espuma de naranja «villarreal», helado de naranja, helado en molde y helado «beniajan». A todos estos postres se puede añadir «la valencia de la emperatriz», que es un plato verdaderamente imperial, en el que la naranja, aun estando en pequeña proporción, es la que da el sabor necesario para que resulte exquisito.

Se cuenta que la emperatriz Eugenia, esposa de Napoleón III, emperador de los franceses, que, como española, era muy amante de las naranjas, ideó un plato de dulce que se hacía así:

«Trabajar 350 gms. de azúcar y 250 gms. de almendra molida finamente; pasar por un tamiz un poco grueso, añadiendo un huevo entero, seis yemas de huevo y la cáscara de una naranja gorda. Añadir el zumo de esta naranja. Agregar a todo esto 125 gramos de fécula y seis claras de huevo batidas en nieve. Ponerlo todo en unos moldes con mantequilla y escarcharlo a fuego lento. En el momento de servir, escarcharlo con naranja.»

El célebre confitero de París, Gerard, fue el que hizo popular esta receta y le dio el nombre de Valencia, «Valencia de la Emperatriz».



Con las naranjas se hacen exquisitos y atractivos postres, que se preparan fácilmente.

Todavía quedan las bebidas. Además de la popular y sencilla naranjada hay más de cuarenta fórmulas en las que entra la naranja. Algunas de ellas puedes probarlas—como la «naranja-kola» o la «vitamina-cup»—; otras cuando seas mayor, porque están hechas con champán, ginebra, coñac y otras bebidas fuertes.

También hay que recordar las riquísimas mermeladas de naranja de fabricación casera o preparadas en fábricas conserveras.

En resumen, que se puede estar comiendo y bebiendo naranja muchos días y siempre de distinta manera.

UNA MEDICINA LLAMADA NARANJA

Sí, ciertamente, la naranja es algo delicioso. Pero no sólo eso. Es que, además, la naranja es algo estupendo para la salud.

El doctor Marañón, gloria de nuestra ciencia y también de nuestra literatura, decía que buena parte de su entusiasmo por la vida se lo achacaba a la gran cantidad de naranjas que comía. Como agradecimiento, siempre que tenía ocasión para ello—y si no la tenía la buscaba—hablaba y escribía sobre las excelencias de este fruto.

«Sólo el huevo—decía—puede compararse a la naranja en eficacia y en salutíferas virtudes. Casi con huevos y naranjas podría vivir perfectamente un hombre sano y trabajador.»

Y añadía:

«Una naranja de 150 gramos puede engendrar 70 calorías, propina imprevista, escondida en el regalo incomparable de su sabor y su frescura.»

Además está su riqueza en vitaminas. La naranja ocupa un importante lugar entre los frutos por las vitaminas B que contiene. «Estas vitaminas B ejercen beneficios incontables sobre la fisiología, protegen la nutrición de los nervios, excitan el apetito y las secreciones digestivas, regulan las oxidaciones generales y el aprovechamiento de los alimentos...»

Pero no sólo las vitaminas B. También, y sobre todo, tiene la naranja vitamina C, que es indispensable para el crecimiento y para el buen equilibrio nutritivo.

Todo esto siguen siendo observaciones del doctor Marañón, quien decía de manera terminante:



«Los niños que toman bastantes naranjas no tienen por qué tomar los tónicos pomposos que recetamos los médicos...»

Indudablemente, la vieja frase «donde entra el sol no entra el médico» puede acompañarse de otra: «donde entra la fruta en abundancia es menos frecuente que tengan que entrar las medicinas».

TODOS DE ACUERDO

Pero no creáis que ha sido únicamente el doctor Marañón el que ha hablado con elogio de la naranja. Podrían citarse a otros muchos médicos, especialistas eminentes, que vienen a decir lo mismo.

La doctora Avemarja Vila Coso publicó un estudio sobre la primera alimentación del niño; es decir, la del pequeño de pocos meses. «Hemos de buscar—decía—algún tipo de frutas que a la vez tengan: alto contenido en sales orgánicas, sean de fácil digestión, sean bien toleradas y, además, de sabor delicado y agradable para que el niño no las rechace. Todas estas condiciones las reúne la naranja.»

Otra opinión. El doctor Colomer Sala daba este consejo a las madres:

«Madre: aprovecha todas las ventajas que te ofrecen los frutos cítricos, con el buen consejo del puericultor, pensando que la naranja atesora algo que tu hijo precisa.»

Y no sólo son los médicos españoles los que opinan así. Un

gran especialista noruego, el doctor Leif Solomonsen, de Oslo, ha publicado muchos trabajos pidiendo que se lleven a Noruega naranjas en cantidades suficientes para cubrir la falta de vitamina C que se aprecia en la alimentación de aquel país. Y es más: señala que son las naranjas españolas las que en mayor proporción tienen esta vitamina.

También la Agencia Europea de Productividad ha publicado un extenso informe, lleno de términos científicos que no es cosa de reproducir, pero que, en definitiva, viene a decir que la alimentación de frutas es indispensable para un buen desarrollo y que, entre otras frutas, son los agrios, y especialmente la naranja, los más recomendables.

A todo esto se puede añadir el que desde antiguo se ha empleado la naranja en la farmacia; sus propiedades eran ya presentidas antes de descubrirse científicamente. Del mismo modo se valoraba su poder nutritivo aun antes de saber que era tan rica en vitaminas. La naranjada, como refrescante en los casos de fiebre y como alimento para enfermos que no podían tomar otra cosa, es algo que se viene usando desde hace mucho tiempo.

Conviene advertir aquí que exponer a la luz durante algún tiempo el zumo de naranja o naranjada es hacer que desaparezca una buena parte de sus valiosas vitaminas.

Por otra parte, el buen sabor de la naranja se ha empleado y se emplea para hacer agradables medicinas, que por sí solas serían malísimas de tomar. Incluso tiene propiedades para suavizar la piel y librarla de infecciones.



Desayunad siempre con naranjas. Dos mejor que una. Con ello tendréis energía para todo el día.

VERSOS, LIBROS Y CANTARES

El libro «Yu-Kung» está escrito en China y dedicado al emperador Ta-Yu dos mil doscientos años antes del nacimiento de Cristo, es decir, hace cuatro mil años. En este libro se encuentra la primera referencia escrita acerca de la naranja. En otro libro chino, un poco más moderno, el «Chu-lu», escrito por Han Yen-Chih el año 1178 antes de Cristo, se habla ya del cultivo de los agrios y de veintisiete variedades de éstos, entre las que están la naranja amarga, la dulce, la que no tiene semillas, la mandarina...

Desde aquellos años remotos hasta ahora mucho se ha escrito sobre la naranja. Y no sólo libros de botánica o agricultura; hay también páginas novelescas, relatos de viaje e incluso poesías que tienen como tema el de la naranja o hacen referencia a ella.

En España, el primer tratado en el que se habla de la naranja es la «Agricultura», de Gabriel Alonso Herrera, publicado en 1513, en el que hasta se da cuenta de los procedimientos para transformar un naranjo amargo en naranjo dulce. Y es curioso que entre estos procedimientos figura el de enterrar junto al árbol unos cuernos de carnero.

Ya hemos hablado antes de que en el relato que Andrés Navagero, embajador de Venecia, hace de su viaje por España habla con elogio de los naranjos sevillanos. También habla de los naranjales cuando visita el monasterio de Las Cuevas:

«... hay infinitos bosques de naranjos, que en el mes de mayo y en todo el verano dan un olor tan suave que no hay cosa más grata en el mundo.»

Otros viajeros extranjeros por España también anotaron en las memorias de sus crónicas el recuerdo de los naranjos españoles, cada vez más famosos.

En el siglo XIX y en el actual los escritores de costumbres, los cronistas de viajes hablan muchas veces de los naranjales levantinos. Uno de ellos, el valenciano Blasco Ibáñez, hasta tiene una novela que se titula «Entre naranjos».

POESIAS A LA NARANJA

Por su parte, los poetas también acudieron al dorado fruto como motivo y tema para sus poemas. Lope de Vega tiene un hermoso villancico, que comienza así:

*Naranjitas doradas
coge la niña, coge la niña,
y el amor de sus ojos
perlas cogía.
Arrojóme las naranjitas
con los ramos del blanco azahar,
arrojómelas, arrojéselas
y volviómelas a arrojar.*

Antonio Machado habla de los «frescos naranjales» que «cargados de perfume» le traen el anuncio de la primavera. Oscar



Mi hermanita canta:
la tierra es una naranja...

Wilde dice que «ese diciembre, cuando las naranjas amanecen cubiertas de escarcha, son como lámparas de oro». Y Apollinaire las llama «el hermoso fruto de la luz».

García Lorca, ese otro poeta de nuestro siglo, habla en sus versos muchas veces de la naranja que relumbra, de la naranja comida bajo la luna, del niño que come naranjas. Tiene un poema que se llama «Canción del naranjo seco» y otra canción dedicada a Isabelita, la hermana del poeta, en la que dice:

*Mi hermanita canta:
la tierra es una naranja.
La luna llorando dice:
yo quiero ser una naranja.
No puede ser hija mía
aunque te pongas rosada,
ni siquiera limoncito.
¡Qué lástima!*

Hay muchas canciones infantiles en las que se habla de naranjas, naranjitas y medias naranjas. O del naranjo, como esa «nana» que empieza:

*La señora Luna
le pidió al naranjo
un vestido verde
y un velillo blanco...*

Es un verso de Juana de Ibarbourou, que ha quedado incorporado al cancionero, y ese otro cantar:

*Si tuviera una naranja
contigo la partiría,
pero como no la tengo
quédate con Dios, María.*

Y hay otra canción que cantan las niñas al corro, y que dice:

*A la mar fui por naranjas,
cosa que la mar no tiene;
metí la mano en el agua...
¡la esperanza me mantiene!*

Otras niñas cantan de esta manera:

*A la mar fui por naranjas,
cosa que la mar no tiene;
me dejaron mojadita
las olas que van y vienen.*



También puede que hayas leído o escuchado alguna vez ese bonito romance, popular y anónimo, que dice así:

*Camina la Virgen pura
de Egipto para Belén,
en la mitad del camino
el Niño tenía sed.
Allí arriba, en aquel alto,
hay un viejo naranjel;
un ciego le está guardando.
¡Qué diera el ciego por ver!
—¡Ciego mío, ciego mío,
si una naranja me dier
para la sed de este Niño
un poquito entretener!*

*—¡Ay señora, sí, señora,
tome ya las que quisier!
La Virgen como era Virgen
no cogía más que tres;
el Niño como era niño
todas las quiere coger.
Apenas se va la Virgen
el ciego comienza a ver.
—¿Quién ha sido esta Señora
que me hizo tal merced?
Ha sido la Virgen pura
que va de Egipto a Belén.*

MAS PIROPOS A LA NARANJA

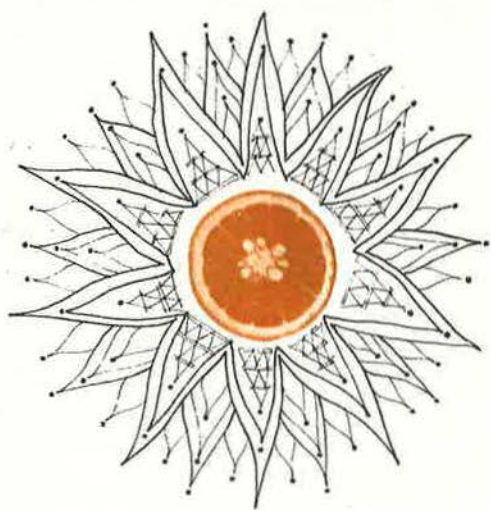
Azorín, Gabriel Miró, y Eugenio d'Ors, autores mediterráneos, también hablaron de las naranjas.

José María Sánchez Silva, el autor de ese cuento que todos conocemos «Marcelino Pan y Vino», escribió una vez un artículo sobre el comedor de una familia española. Allí, encima del aparador, había seis o siete naranjas. Decía que «cuando el postre es de naranjas como éstas, tan vivas y prietas, tan luminosas y bien olientes, el postre parece ser de flores». Y luego afirmaba: «En una sola naranja española hay más sol que en Inglaterra.»

También el humorista Julio Camba habló de las naranjas. Y el escritor argentino Larreta decía que las naranjas guardan la sonrisa de la vida. Y un investigador, don Juan Torres Fontes, ha escrito un libro que se llama *Naranjas, naranjazos, naranjitas*, en el que cuenta historias muy curiosas, como la de que en el siglo xv se pagaba a los juglares con naranjas...

Para terminar este capítulo, que podría alargarse mucho más, unas palabras de ese gran enamorado de nuestras naranjas que fue el doctor Marañón, al que ya hemos citado varias veces:

«En el caso de la naranja, su utilidad es incomparable; escondida en su frescura grata y ligera, está demostrada por datos científicos que no se pueden discutir. Esta verdad debe hacer que el español se sienta orgulloso de sus naranjas. Porque las mejores del mundo son las de España, a la que debíamos simbolizar, junto al ramo de olivo de los celtíberos, con otros de las hojas verdes y lustrosas del naranjo, ornado de las bellas y salutíferas esferas.»



HAY MUCHAS CLASES DE NARANJAS

Naranjas, naranjas. Hay muchas naranjas, millones de naranjas; las fruterías y los puestos están llenos. Cada día nuestras madres, las sirvientas, las cocineras llenan sus bolsas de esas naranjas. Pero de Valencia, de Castellón, de Alicante llegan enormes camiones cargados hasta arriba de naranjas que atiborran otra vez las fruterías y los puestos vuelven a llenarse. En otros camiones se llevan miles de naranjas para los cuarteles, para los colegios..., pero mañana llegarán otros cargamentos de naranjas. Mientras tanto, en los puertos del Mediterráneo grandes barcos llenan sus bodegas de cajas repletas de naranjas. También hay trenes naranjeros que a grandes velocidades trasladan toneladas y toneladas de naranjas de las tierras donde se producen a aquellas otras comarcas donde no crecen los naranjos...

Naranjas, naranjas, miles de naranjas, millones de naranjas. Pero ¿todas las naranjas son iguales? No, ni mucho menos. Ya el chino Han-Yen-chin, en el año 1178, hablaba de 27 variedades de naranjas. Hoy se conocen muchas más. Tú mismo conoces varias. ¿A que sí? Ahora no vamos a hablar de todas; sólo de las principales. Conviene que aprendas a distinguirlas y a llamarlas por su nombre.

La naranja «navel» es más conocida en muchos sitios por «Washington», que es una de las subvariedades más importantes. Sus características son un color muy fuerte, casi rojo, y, sobre todo, una especie de ombligo en uno de sus polos; suele alcanzar buen tamaño y tiene de nueve a once gajos, sin semillas. El dulzor y la acidez



En ESPAÑA se cultivan muchas y muy buenas variedades de naranjas. Estas que os presentamos corresponden a la variedad denominada SALUS o SALUSTIANA.

están combinados de manera que resulta sumamente agradable. La naranja «navel» empieza a madurar en los primeros días de noviembre y todavía en mayo se recogen frutos de los árboles tardíos de esta variedad.

La naranja «viciada» es una de las variedades que desde antiguo se dan en España. A veces es más ovalada que redonda. Su tamaño es mediano o pequeño; su piel muy fina y su pulpa de color anaranjado pálido. Tiene poca acidez y algunas semillas, más bien pocas. Madura de diciembre a marzo.

Otra de las variedades más populares es la llamada «cadenera», de piel fina, tamaño mediano, diez u once gajos, generalmente sin semillas. Muy agradable por la combinación ácido y azúcar. Maduración de noviembre a marzo.

La «castellana» es más achatada y más amarillento su color. La piel es más rugosa. Sus gajos varían en número. Menos ácida que las anteriores. Empieza a madurar en noviembre y su recolección dura hasta febrero.

DE Poca ACIDEZ

Las naranjas «del grano de oro» son muy fáciles de distinguir por su característica fundamental que es no tener acidez, por lo que resulta mucho más dulce que todas las anteriores. Tiene pocas semillas. Es corto su período de maduración: de octubre a noviembre.

La naranja «hamlin» es también de poca acidez. Muy buena para zumo; piel muy fina; once a doce gajos desiguales; ninguna semilla. Madura de octubre o noviembre a enero.

La «macetera», es de color menos encendido, más amarillo, en su piel fina; diez gajos como término medio. Es también muy adecuada para hacer zumo, que resulta muy aromático. Madura de enero a marzo.

La «salustiana», llamada también «salus», es igualmente muy buena para zumo, pues hasta el sesenta por ciento de su peso es zumo. Puede alcanzar gran tamaño; tiene de once a doce gajos con pocas o ninguna semilla. Mucho azúcar y poca acidez. Madura de noviembre a marzo.

Otra variedad rica también en zumo es la «blanca», de tamaño variable y piel rugosa. Por su riqueza vitamínica es la más recomendable para los niños. Tiene un destacado aroma. Se consume de enero a marzo, tiempo de su maduración. Algunas veces se llaman naranjas blancas, en general, a las que no son «navel» ni «sanguinas».

DE SANGRE

Las «sanguinas», llamadas así por la presencia del color rojo —como la sangre— en su piel y en su pulpa, tienen, además de éstas, otras características comunes, como son su abundante zumo,

su resistencia para el transporte, su piel fina, etc. Pero hay otras propiedades que las distingue a unas de otras. Así, por su forma, hay la sanguina redonda (de enero a abril) y la sanguina oval (de febrero a marzo). Por su mayor intensidad en las manchas rojizas de su piel, la «sanguinelli» (de febrero a abril) y la sanguina menor (de diciembre a febrero).

Todavía quedan otras dos variedades que tienen características análogas y que son muy importantes en el mercado, ya que son tardías en su maduración y muy adecuadas para su conservación en frigoríficos, con lo cual se asegura el consumo de naranjas en los meses que por las otras variedades no las habría. Son las «verna» y la «Valencia-late». Aunque su piel —esto es la película coloreada exterior— es fina, la corteza —es decir, todo lo que envuelve a los gajos— es gruesa. La «Valencia-late», por la delgadez de las membranas que separan los gajos, es muy buena para zumo. La «verna» madura de marzo a junio y la «Valencia-late» de abril a julio.



GEOGRAFIA DE LA NARANJA

Hay un juego o mejor un deporte, que es la «pelota valenciana». Se cuenta que su origen arranca de que los chicos jugaban a tirar las naranjas por encima de las puertas de Serranos, esas puertas monumentales que antes daban entrada a Valencia y que todavía se conservan para orgullo de la ciudad.

No tiene nada de particular esto porque Valencia es la capital de la naranja. No en vano es la ciudad más importante de toda la zona levantina, donde en mayor cantidad se da este fruto.

Sólo en Valencia se recogen más de la mitad de las naranjas españolas.

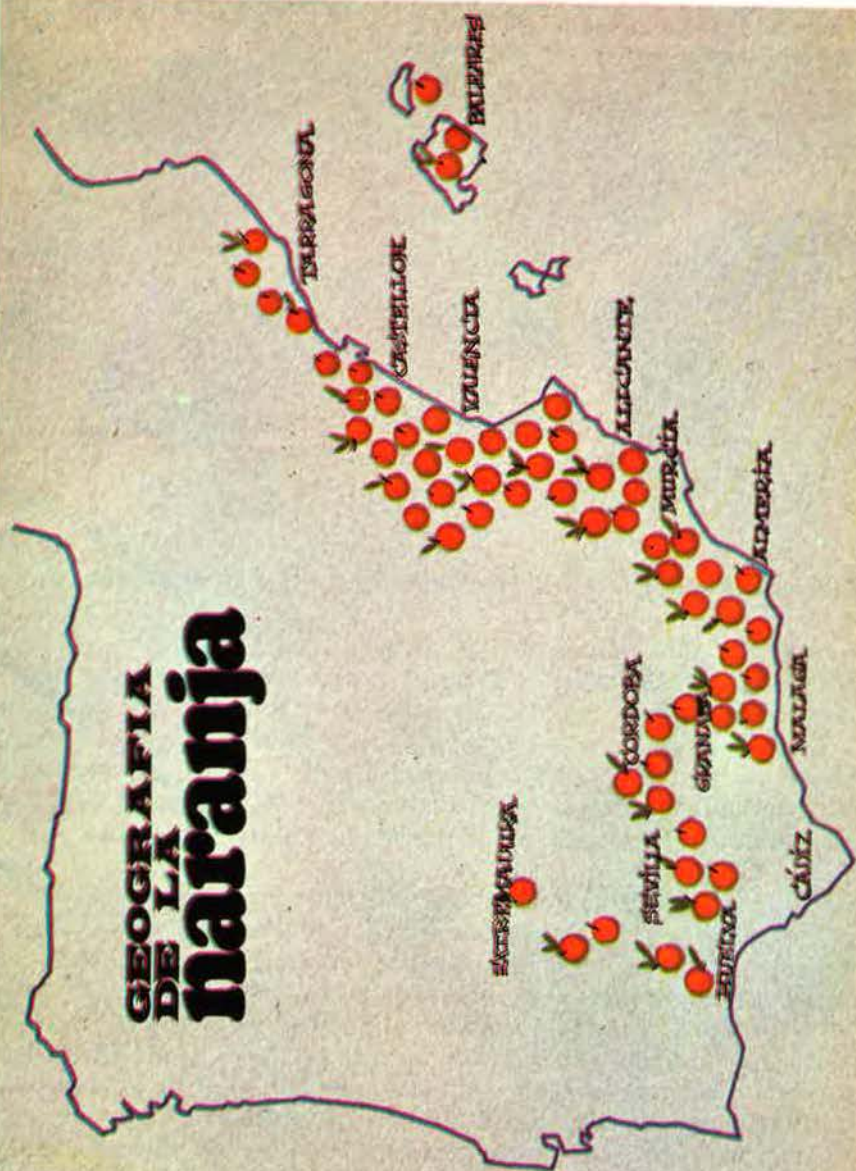
En este capítulo recorreremos la geografía española de la naranja. España es el segundo país del mundo en la producción de naranjas y las naranjas españolas son las mejores del mundo.

Vamos a ver ahora dónde se da esta fruta. Hay en España dos grandes zonas: la levantina, que es la más importante, y la del Sur o del Guadalquivir.

ZONA LEVANTINA

España, ya lo sabéis, es una península entre el Atlántico, el Cantábrico y el Mediterráneo. Realmente, si no fuera por España, el Mediterráneo no sería lo que es —Mediterráneo, en medio de las tierras—, sino un mar abierto al Atlántico. Buena parte de nuestras

GEOGRAFIA DE LA naranja



España es el segundo país del mundo en la producción de naranjas;
y las naranjas españolas son las mejores...

costas están bañadas por este mar, tranquilo, cálido. Cerca del mar florecen los naranjos.

La zona naranjera empieza al sur de la provincia de Tarragona, las tierras que recuerdan el Imperio romano. Allí está, bien plantado, el Arco de Bará; y un poco más lejos el sepulcro de los Scipiones. Es, según Gabriel Miró, «tierra de olor caliente y bueno».

Siguiendo hacia el Sur, Castellón de la Plana, con sus hermosos pueblos soleados, Vinaroz, Benicarló, Villarreal, Burriana, todos ellos centros naranjeros. Más de 18.000 hectáreas dedicadas a este cultivo.

Después, Valencia, con su riquísima huerta en la que se ven «los naranjales como un oleaje aterciopelado», que decía Blasco Ibáñez. Es la zona regada desde hace siglos por su admirable sistema de acequias. Dentro de la provincia de Valencia se han señalado una serie de zonas: la Huerta, la Ribera, Gandía... En total, cerca de 40.000 hectáreas. Pueblos famosos como Alcira, Torrente, Cargante, Cullera... Pueblos amplios, alegres, musicales. «Siempre hay un poco de explosión jubilosa en los motivos valencianos —escribió un día Wenceslao Fernández Flórez—: el sol, reventando en penetrantes rayos, y la bola de fuego de las naranjas entre el verdor oscuro del árbol...»

Luego, Alicante. Desde Denia hasta el Cabo de la Nao sigue siendo intenso el cultivo del naranjo. Luego va disminuyendo, aunque todavía en Elche los naranjos se combinan con las palmeras. Orihue-

la —donde «la vega rodea generosamente a la ciudad»— es, más al sur, otro importante centro naranjero, que incluso ha dado nombre a una variedad de naranjas.

Todavía Murcia, y a continuación Almería, son provincias naranjeras que se incluyen en esta zona levantina, lo mismo que las doradas islas Baleares, especialmente Mallorca e Ibiza, donde los naranjos se ofrecen muchas veces aislados en hermoso juego de colores con los almendros.

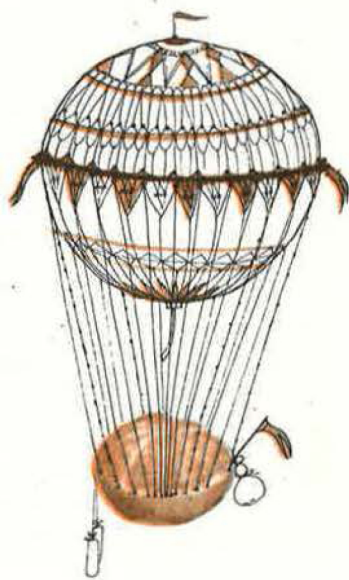
ZONA SUR-OCCIDENTAL

La otra zona corresponde principalmente a Andalucía. Si bien hoy la producción de naranjas levantinas supera con mucho a todo el resto de España, no debemos olvidar que antes que ellas las naranjas de Sevilla, de Córdoba, de Granada dieron fama a España. Todavía hoy en las laderas de Sierra Nevada, en la Costa del Sol, en el Valle del Guadalquivir hay hermosos naranjales que rinden óptimo fruto y que contribuyen a la alegre belleza del paisaje. Un escritor viajero, Ciro Bayo, cuando se acerca a Córdoba hace una descripción del paisaje y añade: «De vez en cuando el aire trae una tufarada de fragante azahar de los naranjos y limoneros que se ven tras los tapiales...» Incluso hasta los extremos de Andalucía, Cádiz, Huelva o Jaén se cultivan en mayor o menor intensidad. Pero en Andalucía el rey de los árboles no es, como en Levante, el naranjo, sino el olivo.

En Andalucía, el olivo. Y én Extremadura, la encina y el alcornoque. Pero también el naranjo, en los valles abrigados de Horna-cho, Acebo, Cañaveral, Guadalupe.

Por último, en las islas Canarias, se dan en la Gran Canaria con Teide, Las Palmas, Valsequillo y Santa Brígida como principales centros productores. En otras provincias españolas hay árboles aislados.

En total son 28 provincias españolas las que producen naran-jas; sólo siete de ellas pasan de un millar de hectáreas de cultivo. Alicante, Almería, Castellón, Málaga, Murcia, Sevilla y Valencia. De éstas, Valencia es la gran productora; después, a bastante dis-tancia, Castellón, y luego, también con mucha diferencia, las demás.



ESO TAN BONITO QUE ES LA NARANJA

Hemos visto en un capítulo anterior que los escritores han hablado con frecuencia de la naranja, que los poetas la han nombrado como símbolo de muchas cosas. Es natural. Además de toda la riqueza nutritiva que encierra, además del placer que proporciona comerla, la naranja es un «objeto» artístico. Por eso no es extraño que también los pintores se hayan visto atraídos por la fuerza de su color, ese color único y tan especial que para nombrarle hay que llamarle con el mismo nombre de la fruta: naranja, color naranja.

Ya vimos que en un fresco de Pompeya estaba pintado un naranjo como árbol decorativo por excelencia. El contraste de la fruta sazónada y el verde de las hojas llamó necesariamente la atención de aquellos antiguos artistas. Muchos siglos después, uno de nuestros grandes pintores, Zurbarán, pintó un cuadro, un bodegón, muy sencillo, pero muy hermoso: un cesto de mimbre repleto de naranjas. Desde entonces, la naranja ha figurado en innumerables cuadros de este tipo. Otros pintores, como Goya, han pintado a los vendedores de naranjas. Y otros, como Sorolla, los naranjos repletos de fruta. Uno de los carteles más bonitos que sirven para anunciar por todo el mundo el turismo en nuestra patria no es más que una fotografía de naranjas; ya es bastante.

Pero no sólo las reproducciones; las naranjas en sí pueden ser motivo de decoración. De hecho, sin darnos cuenta lo son. Cuando tu madre coloca sobre el aparador un frutero lleno de naranjas para la comida de hoy, ha adornado la habitación tanto como si hubiese colocado un ramo de flores. Esta belleza natural de las

FRUTERÍA



Los vendedores de bananas ofrecen su mercancía de manera que resalten sus atractivos.

naranjas se puede aprovechar más. Una mesa adornada con naranjas y hojas de naranjas —o mejor, si se puede, con ramas de naranjo con el fruto aún entre las hojas— será siempre una mesa alegre y bonita. También la manera de presentar las naranjas a la mesa es susceptible de adornos, combinando hojas y frutos o buscando un cestillo cuyo color contraste con el color de la naranja. Si ésta se presenta cortada, en rodajas, habrá que buscar una fuente de cristal o de loza blanca sobre la que se destaque el fuerte color frutal.

También, últimamente, los vendedores de naranjas se han dado cuenta de esta belleza y ofrecen su mercancía de manera que resalten sus atractivos: bolsas, cestas, cajas, pirámides de naranjas, etc.

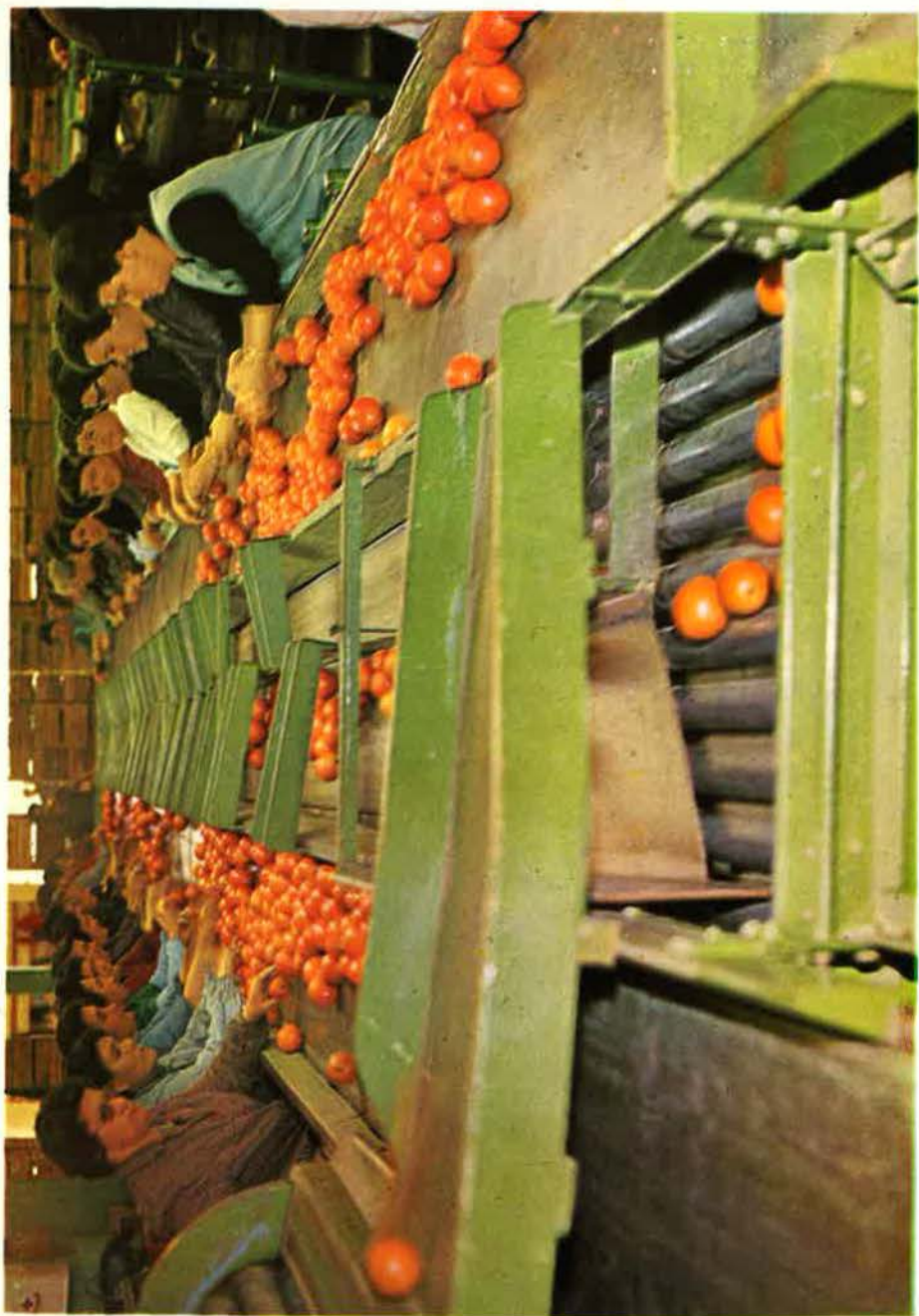
En las carreteras de Levante es frecuente ver a la salida de los pueblos, colgados de los árboles o en los tenderetes montados para ello, bolsas y racimos de naranjas que inevitablemente se llevan los ojos detrás y obligan a detenerse al viajero, fascinado por ese atractivo que es, además, promesa de agradable comida y bebida refrescante.

En fin, también los exportadores que lanzan a todo el mundo las cosechas de nuestros naranjales, buscan la manera de hacer unos envíos en los que se combinen la seguridad con el encanto de un bello atractivo.

Sólo nos queda añadir que la naranja, además de ser bella en sí, es capaz también de crear belleza. Sus propiedades son utilizadas en perfumería y cosmética para la fabricación de perfumes y cremas que embellecen a la mujer. Este uso es también muy antiguo.

NARANJAS ESPAÑOLAS POR EL MUNDO

Si todas las naranjas que en un solo año se producen en España se atravesasen con un hilo para formar un gigantesco collar, este collar podría dar más de quince vueltas a la tierra en torno al Ecuador. Eso viene a suponer un cálculo aproximado de 2.300 millones de kilos, que constituyen una normal cosecha en nuestra patria. Ha habido años en que se ha llegado —sin contar las mandarinas— a más de 2.000 millones de kilos. De ellos, más de la mitad corresponde a la provincia de Valencia. Sigue después, a mucha distancia, Castellón; y después, también con bastante diferencia, Murcia, Alicante y Sevilla. Estas provincias que más producen son las que tienen mayor número de árboles. Valencia tiene más de 21 millones de naranjos; Castellón casi diez millones; Murcia y Alicante pasan de los dos millones; Sevilla y Almería pasan del millón y medio... La relación es lógica, pero no del todo, porque no es igual el rendimiento de unos árboles que de otros. Por ejemplo, vemos que un mismo año, el rendimiento fue de 54 kilos por árbol en Valencia, de 31 en Castellón y de 21 en Almería. Pero en esto influyen además de los factores fijos, como puede ser la clase de árbol o el terreno, los factores variables, principalmente el tiempo. Así, puede verse que si en 1955 fue el rendimiento medio de un árbol en España de 33 kilos, el año siguiente fueron 14; pero es que aquella temporada los naranjales habían sufrido una helada que afectó a tres millones de árboles.



En almacenes como el de la fotografía son seleccionadas con esmero las naranjas españolas.

ECONOMIA DE LA NARANJA

Pero dejemos las heladas —¡y que las heladas dejen nuestros huertos!— y volvamos a las cifras generales. Una producción regular naranjera supone unos siete, ocho, nueve o diez mil millones de pesetas. Una cifra verdaderamente considerable, sobre todo si se tiene en cuenta algunas cosas como ésta:

— Que la mayoría de esas naranjas —más de un millón de toneladas— van al extranjero. Suponen, por tanto, dinero de otros países; esto es, divisas.

— Que la propiedad de los naranjales está muy repartida y, por tanto, son muchos los beneficiarios de una cosecha.

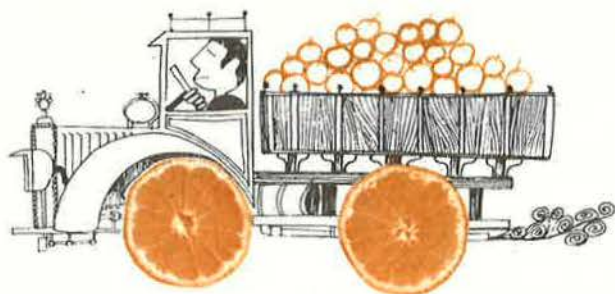
— Que supone trabajo para mucha gente. Se han calculado en unos 800 millones de pesetas en jornales por temporada.

— Que la economía de la naranja repercute en otras actividades. Por ejemplo, para el envío de la naranja hace falta fabricar 30 millones de cajas; para el empaquetado se emplean 65.000 bobinas de papel; para su transporte se utilizan 1.200 vagones.

¿Ves como la naranja es una fruta verdaderamente nacional?

NARANJAS QUE VIAJAN

La mayoría de nuestras naranjas salen al extranjero, hemos dicho y así es. Y lo es por dos razones. La primera, que los españoles no somos capaces de comernos todas las naranjas que produce nues-



tra patria, aunque sí es cierto que se va aumentando el consumo nacional. Pero todavía hay países nórdicos que no tienen naranjas, donde comen proporcionalmente más naranjas que nosotros. La segunda razón, ya la hemos apuntado antes, los beneficios económicos —muchos millones de dólares —que supone su venta en el extranjero.

España, que en producción de naranjas es el segundo país del mundo (le supera Estados Unidos únicamente), en exportación es el primero. Podemos decir, pues, que la naranja española es la que más se come en el mundo.

Ya en 1788 las autoridades de Sóller, en Mallorca, daban una serie de disposiciones para regular la compraventa de naranjas con destino a los puertos del sur de Francia. En 1807, los jebeques de la flota de Sóller transportaban 210 cargamentos de naranjas, con un total de siete mil toneladas, por un valor de 875.000 pesetas oro.

En 1849 ya se exportaban naranjas a Francia, Gran Bretaña y otros países por un total de más de nueve mil toneladas. A partir de 1854 comienzan, en pequeña escala, los envíos a Alemania, que llegaría con el tiempo a ser el primer país consumidor de naranjas españolas. En 1862 se rebasaron las 30.000 toneladas. En 1871, las 60.000 y en 1880 las 100.000. En el primer año del siglo actual son ya 285.333 toneladas, incluidas las mandarinas; de ellas, dos terceras partes son para los ingleses.

Las cifras siguen subiendo; se llega al medio millón de toneladas en 1912, y por primera vez al millón en 1930. En los últimos años se

ha superado la cifra de 1.300.000 toneladas que supone miles de millones de pesetas para nuestra economía.

Sólo las grandes guerras, como las dos mundiales que ha registrado nuestro siglo, o nuestra guerra de 1936 a 1939 o las heladas obligaron algunos años a disminuir las exportaciones; pero, pasadas las circunstancias contrarias, se ha vuelto siempre a recuperar y a superar las cifras anteriores.

ESPAÑA, LA PRIMERA

En la actualidad, la competencia de algunos países naranjeros y las ventajas que algunos de éstos tienen con el Mercado Común, son dificultades que ha de vencer y vence la naranja española, que tiene a su favor siempre su excepcional «Naranja, naranja, sólo de España».

Alemania, Francia, Inglaterra, Holanda y Bélgica, los países nórdicos y también los del Este (Rusia, Bulgaria, Rumanía, etc.), por este orden, son los primeros consumidores de la naranja española. En total, cerca de treinta países reciben nuestras naranjas.

Según las últimas cifras hechas públicas, España exporta bastante más de un millón de toneladas de naranjas. Mientras tanto, Israel pasa ligeramente del medio millón y Marruecos se acerca a esta cifra. Italia y Argentina poco más de 200.000, y los restantes mucho menos.

Hoy por hoy, la naranja española es la reina de Europa. Tenía razón el doctor Marañón cuando decía que un ramo de naranjas podía representar a España. Pero hace falta también que los españoles demos a nuestra naranja la importancia que se merece. Es deliciosa para el gusto, buena para la enfermedad y para la salud. Tiene un precio barato, ¿qué más vamos a pedir?

No vamos a pedir nada más. Sólo eso: naranjas, naranjas, naranjas.



Ediciones EDALNU

General Martínez Campos, 14 Madrid-10

LIBROS DE ESTUDIO:

<i>Alimentación y Nutrición. Producción de Alimentos.</i>	200 págs, 150 ptas. Agotado.
---	---------------------------------

FOLLETOS DE ORIENTACION:

<i>¿Están bien alimentados nuestros niños?</i>	56 páginas, 20 ptas.
<i>Minutas del Comedor Escolar.</i>	48 páginas, 30 ptas.
<i>Cultivo del Huerto Escolar.</i>	32 páginas, 15 ptas.
<i>La cuenta de la casa.</i>	28 páginas, 15 ptas.
<i>Cómo hacer un Huerto Escolar.</i>	40 páginas, 25 ptas.

FOLLETOS DE DIVULGACION:

<i>Cómo educa el Comedor Escolar.</i>	Agotado.
<i>El Comedor Escolar.</i>	En preparación.
<i>Tu hijo y sus amigos (Club Escolar 3c).</i>	44 páginas, 30 ptas.
<i>La leche, complemento alimenticio.</i>	40 páginas, 20 ptas.
<i>70 Recetas de cocina, aplicables a los Comedores Escolares.</i>	48 páginas, 36 ptas.
<i>Compra, selección, preparación y almacenaje de alimentos.</i>	48 páginas, 36 ptas.

DIAPPOSITIVAS } Por series, adaptadas a los nuevos Cuestionarios
FILMINAS } de Enseñanza Primaria.

FRANELOGRAMAS
CARTELES

NO BASTA COMER. HAY QUE SABER ALIMENTARSE

Solicite NUESTRO CATALOGO y cuanto información considere necesaria

