



EL CAQUI AMB MÚSICA DE FONTS

DEL ROIG AL NEGRE

Daniel Climent Giner

■ LA TOMACA MÉS DOLÇA, LA TECLA MÉS NEGRA I L'ÒPERA MÉS TRÀGICA

A mitjan segle XVI, el Japó va iniciar el camí de la modernitat de la mà del comerç naval i d'una incipient industrialització (construcció naval, arcabuseria, etc.). Les noves forces productives van xocar amb els privilegis de la noblesa rural dels dàimios, que explotaven la mà d'obra amb l'ajuda dels samurais o soldats professionals, fins a tal punt que el conflicte va esdevenir, a principi del segle XVII, una guerra civil. El resultat va ser la instauració d'una dictadura militar, el *shōgunat*, que desmantellà les indústries i els ports i, des del 1638, prohibí qualsevol contacte comercial i religiós amb l'estranger (factories portugueses, missioners jesuïtes i franciscans, etc.)

Des d'aleshores, el Japó va quedar reclòs en un món agrícola, aliè al desenvolupament tecnològic que tenia lloc a Europa i Nord-amèrica. Fins que, l'any 1836, el segle XIX va cridar a la porta de la pitjor manera possible: amb els canons de la flota de guerra dels Estats Units apuntant al palau del *shōgun*, a Tòquio. Atemorit, el dictador es va veure obligat a obrir Japó a la penetració occidental, i a la instal·lació de factories comercials on intercanviar productes i manufactures segons els interessos dels agressors. Després de l'obertura d'un consolat nord-americà a Shinoda (prop de Tòquio), Gran Bretanya, Rússia, Holanda, França i Prússia van obtenir privilegis similars.

Els occidentals que es van instal·lar al país del Sol Naixent van trobar un món del qual desconeixien costums, objectes quotidians, medicines, conreus... i entre els fruits que van tenir ocasió de tastar per primera vegada hi havia un tan agradable que ràpidament van intentar endur-se'l als seus països d'origen.

Es tractava d'una mena de tomaca dolça que els japonesos

anomenaven *kaki* i cultivaven des de mitjan segle VII. També devia formar part de la vegetació natural, com figura en l'entrançable poemari *Makura no sōshi* («Notes de capçalera»), on la poetessa Sei Shōnagon (s. X) va descriure el paisatge vegetal de l'illa de Honshū.

Quan els botànics van conèixer la nova planta, es van adonar que s'assemblava molt a unes altres espècies que ja coneixien, el nom genèric de les quals, tan equivocadament com ben intencionat, té una explicació històrica tan curiosa que mereix una xicoteta digressió.

■ ERRE QUE ERRE

A mitjan segle XVIII, mentre Japó tancava les portes i els ports, el suec Karl von Linné va establir els criteris taxonòmics moderns.

En aquella època, només s'havien descrit dues espècies de la família que més tard acolliria el caqui, una d'americana i una altra d'africana, que s'assemblaven tant que Linné les va agrupar en un únic gènere. Per dir que els fruits d'ambdues espècies tenen un sabor divinement (*Dios*) semblant a les peres (*pyrus*) va *batejar* el gènere amb el nom de... *Diospyros* (*sic*). No sabem

si van ser les presses, una qüestió de cal·ligrafia o l'error d'algun transcriptor, però el fet és que en lloc de *pyrus* ("pera") va posar *pyros* ("blat"). El resultat va ser que volia dir «perera divina» i va acabar dient «blat de Déu», i com que les regles de la nomenclatura botànica tenen, per a bé i per a mal, la «síndrome de santa Rita» («...lo que se da ya no se quita»), ens hem quedat amb aquest nom, etimològicament equivocadament.

I a aquest nom, el genèric, se li va afegir l'específic *kaki* quan la planta va arribar, per fi, al coneixement dels botànics europeus.

«EL CAQUI ÉS UNA MENA DE TOMACA DOLÇA QUE ELS JAPONESOS ANOMENAVEN KAKI I CULTIVAVEN DES DE MITJAN SEGLE VII»





■ EL CAQUI, UNA ALTRA FRUITA DIVINA

Diospyros kaki és un arbre de capçada arrodonida, i no gaire alt, ja que rarament ultrapassa els deu metres. Les branques, de color castany-vermellós i recobertes de pèls blanquinosos, perden durant la tardor les fulles, que prèviament han fet un recorregut per diferents gammes del vermell. Superada la pausa hivernal, noves fulles fan l'aparició subjectes per breus pecíols. El·líptiques, de marge lineal i acabades en punta, tenen l'anvers, d'un verd intens i lluent, que contrasta amb el revers, pàl·lid i pubescent.

Les flors, de color groguenc, naixen per maig a les axil·les de les fulles. Solen estar separades, segons el sexe, en arbres diferents: les flors masculines (amb estams) agrupades de tres en tres, i les femenines (amb pistil), solitàries; tot i això, en ocasions es troben exemplars hermafrodites, és a dir, arbres amb flors masculines i amb altres femenines.

Pel que fa a la fructificació, tardoral, presenta algunes particularitats curioses. Hi ha varietats en què els fruits es fan per via sexual, és a dir, que provenen de la pol·linització de les flors femenines, i produeixen llavors. Però també hi ha varietats en què els fruits són partenocàrpics o «virginals», formats per estimulació dels carpels femenins, i per tant no fan llavors; en aquests casos, òbviament, no calen arbres mascles en la plantació, i la multiplicació es realitza per empelts sobre patrons resistents (els de *D. lotus*, una altra ebanàcia més rústica, apta per resistir condicions adverses).

Com que els fruits reben el nom de *caquis*, sovint s'assigna a l'arbre un altre nom, el de *caquier*, on el sufix *-er* significa, com en tants arbres, “productor de”.

Els fruits són baies comestibles riques en vitamina C (àcid ascòrbic), i en carotè i criptoxantina, considerats com a provitamines A. S'assemblen a tomaques ataronjades, però coronades per un calze ample, persistent, i de color castany-verdós. La pell, suau, translúcida, i coberta d'una cera blanquinosa que es desprèn en fregar-la, alberga una polpa que arriba a ser



**«LA GAMMA DE CAQUIS
ÉS ENORMEMENT EXTENSA
QUANT A CALIBRES,
FORMES, COLOR DE PELL
I DE POLPA (DES DEL GROC
ATARONJAT FINS AL ROIG),
TEXTURES, SABORS O
PRODUCCIÓ DE LLAVORS
(ALGUNS EN TENEN
I D'ALTRES NO)»**

més dolça i melosa que la de qualsevol tomaca. En la major part de les varietats, la polpa és rica en tanins, polifenols que li confereixen una textura aspra, un sabor amarg i una gran astringència; en aquestes condicions, els caquis ressequen els teixits bucal i donen una sensació d'asprositat molt intensa i desagradable, a més de produir restrenyiments, per la qual cosa serveixen per tallar les diarrees i les colitis.

Després de segles de selecció, hibridacions i adaptació a climes i sòls diversos, la gamma de caquis és enormement extensa quant a calibres (n'hi ha que pesen prop de mig quilo), formes (cònica, esfèrica, aplanada, cordiforme i fins i tot quasi cúbica), color de pell i de polpa (des del groc ataronjat fins al roig¹), textures, sabors o producció de llavors (alguns en tenen i d'altres no).

Tot i el gran nombre de varietats (només al Japó, unes vuit-centes), des d'un punt de vista comercial es poden classificar atenent a si són o no astringents

1. Curiosament, la paraula *caqui* també fa referència a una gamma de colors ben diferent, la que va des del groc ocre al gris verdós. Això és perquè el terme, que significa “terra” en l'idioma pathan o paixtu d'Afganistan (< de l'urdu de l'Índia *haki* < del persa *hak*, “pols”), va ser l'adoptat el segle XX pels militars britànics (*khaki*) per designar el color de camuflatge dels seus uniformes.



L'arbre del caqui, no més alt de deu metres, mostra les seues fulles després de l'hivern, mentre que els fruits es cullen durant la tardor.

quan es cullen de l'arbre; i si en madurar canvien o no les característiques organolèptiques (sabor, color, aroma).

Els caquis astringents

Es diuen astringents els caquis que, quan es cullen encara verds i durs, són molt rics en tanins. Ara bé, quan maduren, les llaavors desprenen etilè ($\text{CH}_2=\text{CH}_2$, un gas que destrueix els tanins), la qual cosa provoca un endolciment de la polpa, que perd la fermesa, i es transforma en una mena de gelatina semblant a la mermelada. La contrapartida és que el fruit pot deteriorar-se en ser manipulat o transportat, la qual cosa planteja un problema comercial: aconseguir que el caqui tinga la polpa dolça i saborosa, però que mantinga alhora la pell suau i ferma, encara que estiga a punt d'esclatar. La solució s'ha trobat en la pràctica de recol·lectar el caqui encara verd, i controlar-ne la maduració mitjançant atmosferes artificials d'etilè o per proximitat a una altra fruita que emeta aquest gas (els plàtans madurs, per exemple).

Tan bon punt ha madurat, la dolça i melosa polpa del caqui es pot prendre com a fruita fresca o usar per fer cremes gelades, sorbets, flams, coques, púdings, mermelades, gelea per afegir a salses, begudes refres-

«TOT I EL GRAN NOMBRE DE VARIETATS, DES D'UN PUNT DE VISTA COMERCIAL ES PODEN CLASSIFICAR ATENENT A SI SÓN O NO ASTRINGENTS QUAN ES CULLEN DE L'ARBRE; I SI EN MADURAR CANVIEN O NO LES CARACTERÍSTIQUES ORGANOLÈPTIQUES (SABOR, COLOR, AROMA)»

cants i, fins i tot, màscares facials hidratants. Tot i això, a la major part d'Europa i de l'Amèrica del Nord, sol consumir-se fent un tall a la tapa i prenent la polpa amb una cullera. D'altres, amb un ànim menys polit i també més llèpol, prefereixen arrancar-ne el calze per xuclar directament la polpa, com qui es beu un ou. Tant en un cas com en l'altre, la pell, generalment no comestible, fa de recipient.

Dels caquis astringents, la varietat més difosa per tot el món és la *hachiya*, tot i que a la Península la de més èxit és la «roja brillant», que es troba als mercats entre octubre i febrer

emparada sota la denominació d'origen «Kaki Ribera del Xúquer».

Això és degut a l'origen de la varietat, una mutació sorgida espontàniament en un exemplar plantat a la vora d'un bancal al terme municipal de Carlet. El nou tipus de caqui resultava tan atractiu que cap al 1960 es va empeltar la primera plantació a l'Alcúdia, i a partir d'aleshores es va estendre per tota la comarca amb un èxit tan gran que s'ha arribat a les 25.000 tones de producció anual.

Malgrat ser inicialment de color groc ataronjat, en madurar vira cap al roig intens, i aquesta variació va



Cultiu de caquis a la comarca de l'Alt Palància.

acompanyada d'un canvi en la textura, que passa d'un tacte consistent, en collir-se, a una polpa gelatinosa, en madurar. L'únic problema és que la pell, semiadherent, és tan delicada que dificulta la manipulació i comercialització de la fruita.

El «kaki Ribera del Xúquer» o «roig brillant» pot ser de dos tipus:

a) Clàssic, que es recol·lecta madur, amb la polpa tan blana que invita a menjar-lo amb cullereta.

b) Persimó, que es recol·lecta encara verd, i es tracta amb etilè al magatzem per eliminar-li l'asringència; la textura, més ferma, i la polpa, dura i llisa, permeten consumir-lo amb forquilla i ganivet.

Els caquis no astringents

Malgrat que els caquis astringents són els més coneguts, les varietats no astringents, de color ataronjat brillant, sense llavors i lleugerament més tardanes (de novembre a març), van guanyant quotes de mercat.

Com que són pobres en tanins, aquests caquis es poden collir pràcticament verds, mantenir-los en cambres, i madurar-los amb etilè en funció de les demandes del mercat. Però també es poden menjar immediatament si la recol·lecció es fa quan són madurs, sense necessitat de cap tractament etilènic.

A més, en aquestes varietats la pell es manté tan llisa i la polpa tan consistent i compacta que es poden menjar amb forquilla i ganivet, a trossos, i fins i tot sense pelar, per la qual cosa s'anomenen genèricament «caqui-poma» o «de tipus poma». Tot i això, ni en la forma (quasi sempre xata), el color, o el sabor evoquen les pomes: el color de la polpa, ataronjat brillant, va acompanyat d'un sabor, dolç i suau, que s'assembla més aïna un híbrid d'albercoc, bresquilla i, naturalment, pera [*pyrus*, que no *pyros*].

Entre les varietats no astringents destaca la *fuyu*, la clàssica de Japó, potser la més cultivada a tot el món, amb nombroses varietats, de les quals, només pel



nom, paga la pena esmentar les italianes *vainiglia* i *cioccolattino*, en referència a l'aroma que exhaleu, tot i que modifiquen la textura i el sabor si formen llavors.

Una altra varietat ens crida l'atenció, en tant que es cultiva cada volta més a Andalusia (Almeria, Huelva i Màlaga, fonamentalment) i troba lloc als nostres mercats en ple hivern. Es tracta de la varietat *triumph* o *sharoni* (per la vall palestina de Sharon, on es va desenvolupar), que és xata, de secció quadrada, i fàcil de manipular gràcies a la pell, forta, i a la fermesa de la polpa.

Caquis per a tots els gustos i per a tot el món

Xinesos i japonesos, els majors consumidors de caquis, els prenen de manera distinta de com ho fem a Europa o als EUA. Una volta assecats i premsats, els embalen en caixes (Japó) o els pengen de cordes (Xina) per consumir-los al llarg de l'hivern. A més, els xinesos raspen el sucre que exsuda el fruit en assecar-se, i el condensen en motlles semblants a taulletes, que es regalen durant les celebracions de l'any nou.

Tot i que el caqui és originari de Corea, la Xina i Japó, i que és allí on el cultiu ha assolit quotes més altes, l'arbre s'ha adaptat bé a climes mediterranis no massa àrids, a climes temperats i fins i tot als freds però secs. El resultat és que hi ha cultius de caquis en llocs tan distants i distints com Brasil, l'Índia, l'Europa mediterrània (País Valencià, Andalusia, Portugal, Occitània, Itàlia), Israel, Califòrnia i Florida.

I el consum és encara més estès, com ho prova la gran quantitat de noms que rep en diferents idiomes: *japanese persimmon* (anglès), *plaquemine*, *figue caque* o *kaki* (francès), *kakipflaume* (alemany), *daddelblomme* (danès), *kakiluumu* (finès), *khurma* (rus), *kaki* (grec modern), *trabzon hurmasi* (turc), *afarsemon* (hebreu), *kharmalu* (persa), *shi zi* (xinès), *kasemak* (javanès).

A Europa, els primers exemplars van arribar el 1869. Quatre anys més tard ja es va intentar l'aclimatació, al Museu d'Història Natural de París, i al poc temps apareixien els caquis als mercats parisencs. L'èxit comercial va estimular els primers cultius, a Occitània (al voltant de Cannet i de Marsella), i l'exportació a Portugal i Alemanya, que, juntament amb a

França, són els majors consumidors europeus, mentre que el mercat nord-americà es nodreix, fonamentalment, de Califòrnia i de Florida.

■ MANDUCO, -AS, -ARE, -AVI, -ATUM

El primer *Diospiros* comestible que van conèixer els europeus no va ser, però, el caqui, sinó el nord-americà *Diospyros virginiana*. Conegut amb el nom de *petshamon* pels indis de llengua algonquina, el nom es va transformar en l'anglès *persimmon* i, d'aquí, al català *persimó*.

El fruit, de calibre entre cirera i pruna, és summament astringent fins i tot quan acaba de madurar, com van tenir ocasió de comprovar en boca pròpia els primers colons anglesos, uns puritans que, a l'abril de 1607, arribaren a la badia de Chesapeake (a l'actual Virgínia). Inadaptats al nou entorn, la fam i les malalties els van delmar de tal manera que dels cent cinc que havien desembarcat, només quedaven trenta-dos als set mesos. Famolencs fins a la desesperació, van collir els persimons directament dels arbres, i en consumir-los se'ls va inflamar la boca, i els feia tant de mal que els impedia menjar. Afortunadament per a ells, l'explorador John Smith, que havia estat capturat pels indis powhatan, va ser alliberat gràcies a la intervenció de Matoaka Pocahontas, la filla del cap de la tribu, amb l'afegit que els

indis es van apiadar dels colons i els van alimentar i ensenyar a sobreviure. L'agraïment no devia formar part de la cultura dels colons, ja que, amb l'ajuda d'uns altres nouvinguts, van començar a usurpar les terres dels indis. El 1622, quan intentaven defensar les seues terres, els indis van matar uns colons; aquesta era l'excusa perfecta perquè els anglesos feren un càstig exemplar per venjar la massacre: el 1625 van organitzar una expedició punitiva i van matar més de mil indis. I aquest va ser, amb millores incorporades, el model que van seguir totes les colònies en el Nou Món: usurpació de les terres, atac desesperat dels indígenes com a últim recurs defensiu, publicitat exagerada (per clergues i periodistes) de les malifetes dels «salvatges», indignació dels colons, benedicció de les armes, recerca d'algun fetitxe ideològic per emparar l'acció punitiva (Déu, la pau, la democràcia), i càstig exemplar dels naturals, sense estalviar l'expulsió o l'extermini.

«TOT I QUE EL CAQUI
ÉS ORIGINARI DE COREA,
LA XINA I JAPÓ, I QUE ÉS
ALLÍ ON EL CULTIU HA
ASSOLIT QUOTES MÉS ALTES,
L'ARBRE S'HA ADAPTAT BÉ
A CLIMES MEDITERRANIS NO
MASSA ÀRIDS»



Ignorants del que se'ls venia damunt, uns altres indígenes continuaven alimentant amb persimons les avançades dels colons. Havien descobert que, una volta caiguts de l'arbre, si es deixaven sobremadurar perdien l'astringència i es podien menjar sense cap problema. Una altra manera de consumir-ne era assecar-los i fer una mena de prunes-panses que es prenen durant l'hivern, directament o amassades en forma de pa (com el nostre pa de figa).

Van ser probablement aquests «pans de persimons» els que van salvar la vida a l'explorador extremeny Hernando de Soto (1500-1542) quan es va perdre per l'actual Memphis (Texas) i va ser alimentat pels hospitalaris indis de l'àrea; o a l'anglès John Bradbury (1768-1825), un dels primers exploradors botànics, quan va passar per les planures de Kansas, Oklahoma i Missouri i va evitar morir de fam gràcies als donatius dels sioux osage.

Uns persimons, *Diospyros virginiana* i el seu vicari africà (*D. macassar*), que també van alimentar el catàleg de plantes de Linné i que li serviren per a posar, tot i que equivocadament, el nom de *Diospyros* (en lloc de *Diospyrus*) al gènere més representatiu d'aquesta família.

■ JUSTA LA FUSTA: DE L'EBENISTERIA AL GOLF

Unes quantes dècades després de la descripció del gènere, els botànics van trobar a Sri Lanka un arbre

semblant als anteriors, l'eben o banús (en castellà, *ébanu*), de fusta negra tan dura que no permetia fer-ne làmines i amb tal aversió per les coles que obligava a barrinar-la per a fer unions.

Algú es va adonar que aquestes característiques concordaven amb les d'una altra fusta que, segons el gran naturalista Plini el Vell (s. I dC), havia dut a Roma el jove Pompeu el Gran (s. I aC) després de guanyar la guerra d'Orient a Mitridates del Pont. D'aquella fusta, a la qual el Plini donava el nom d'*ebenus*, se n'havia perdut el rastre, i ara, de nou, semblava que es tenia davant.

De manera que se li va posar el nom de *Diospyros ebenum* i de pas, potser avergonyits d'arrossegar un nom genèric impropï, els botànics van conculcar algunes regles i van mascarar de negre, amb l'específic d'aquesta planta, el nom de la família. Des d'aleshores es diu ebenàcies (en lloc de diospiroàcies), i en l'actualitat acull entre 400 i 500 espècies, la major part del gènere *Diospyros* i distribuïdes fonamentalment per Àsia, Amèrica i Àfrica.

El banús és una fusta realment excepcional. No tan sols resisteix els fongs i els tèrmits, sinó que, com que admet la talla, no s'ascla, i admet el poliment, és molt utilitzada en torneria i escultura. És tan valorada que ha arribat a designar la professió dels qui treballen fustes nobles, els ebenistes. Tot i que la característica més típica del banús és el color negre del tronc (fins al punt que *banús* s'associa a *negre*), també hi ha



La cadena de producció i el consum de caquis a Occident són molt diferents dels del Japó o la Xina.

espècies de fusta de color blanc, com el Coromandel o banús blanc africà, *D. quaesita*. I, per millorar l'oferta, hi ha banussos negres amb entreverats blancs que ofereixen una ampla gamma de contrastos sorprenentment bells.

Tot i la multiplicitat «racial», les ebenàcies formen una família ben compenetrada. Una volta han entès que la més virtuosa és el banús, les altres espècies s'han dedicat a unes altres faenes, on també han assolit cotes elevades d'èxit. Aquest és el cas del persimó, *Diospyros virginiana*, que més enllà del valor alimentari dels seus fruits, ofereix una fusta tan densa, tenaç, elàstica i resistent que és la preferida per fer els caps dels bastons de golf, un esport molt indicat per a fer negocis mentre se li peguen bastonades a una pilota de gutaperxa (una mena de xiclet endurit que s'obté d'un altre l'arbre, la sapotàcia *Palanquin gutta*).

■ I, PER ACABAR, DIGUEM-HO AMB MÚSICA

El banús és la fusta preferida pels luthiers per fer els tubs de clarinets, les tecleres negres dels pianos, i el diapasó de guitarres i llauts, i casualment, la música emesa per alguns d'aquests instruments pot fer-nos evocar en algun moment una curiosa història relacionada amb la fruita que ha originat aquest article, el caqui.

Perquè l'arribada del caqui als Estats Units, a mitjan segle XIX, va estar associada a uns personatges, l'aventura dels quals va inspirar una de les òperes més belles i alhora més tràgiques.

Una volta que l'almirall Matthew Perry va obligar el Japó a obrir les portes a la influència occidental, els EUA van nomenar com a primer cònsol Townsend Harris. Poc després d'arribar-hi, es va casar amb una jove *geisha*, Okichi, que abandonà dos anys més tard per tornar al seu país; això sí, amb un carregament de caquis, els primers que arribaven als Estats Units (tot i que uns altres opinen que ja els hi havia dut l'almirall Perry).

Amb els fruits, va viatjar també la història de la *geisha* abandonada. Un relat que va ser transmès oralment fins que, l'any 1900, el novaiorquè John Luther Long el va transformar en l'obra de teatre *Madame Butterfly*. Era la tragèdia d'una jove *geisha* de quinze anys que s'enamora d'un oficial de la marina nord-americana (el capità Pinkerton, híbrid de l'almirall Perry i el cònsol Harris) i que, després de ser seduïda i abandonada, se suïcida fent-se el *harakiri*.

Posteriorment, l'obra de Long va inspirar Giacomo Puccini, qui, el 1904, estrenà al Teatro alla Scala, de Milà, l'òpera *Madame Butterfly*, una composició plena de peces tan emotives que només resulta apta per a sopranos excepcionals. L'èxit i la perdurabilitat de la història van fer que la narració, que passà al teatre i després a l'òpera, fóra duta també, en diverses ocasions, al cinema.

Així, doncs, un fruit, unes fustes i una òpera units a través de la història, per delectar els sentits i alimentar la sensibilitat.

Gaudiu-ne! ☺

Daniel Climent i Giner. IES «Badia del Baver», Alacant.