

EL ALIMENTO DE LA BIBLIA / 5

La misteriosa granada en las Sagradas Escrituras

CULTURA

16_01_2021

*Liana
Marabini*



En la Biblia, la granada se menciona por primera vez cuando Moisés envió dos espías a la tierra de Canaán: “Y llegaron hasta el arroyo de Escol, y de allí cortaron un sarmiento con un racimo de uvas, el cual trajeron dos en un palo, y de las granadas y de los higos” (Números 13:23).

El fruto de la granada es el quinto de los siete frutos indicados como producidos

en abundancia en la Tierra Prometida: la tierra dada por Dios es rica porque es... “tierra de trigo y cebada, de vides, higueras y granados; tierra de olivos, de aceite y de miel”. (Deuteronomio, 8: 8).

Por supuesto, esta fruta de belleza oculta es misteriosa en sí misma: con un aspecto intrigante, una vez abierta se ofrece en todo su esplendor: los granos rojos y brillantes, fijados en el corazón suave y dorado de la fruta, solo piden ser extraídos.

No es casualidad que muchas civilizaciones hayan quedado fascinadas por esta fruta y la hayan utilizado como elemento decorativo y como fuente de inspiración para los artistas. Empezando por la propia Biblia, que nos la presenta como un elemento decorativo en dos pasajes, uno referido a la vestimenta de los sacerdotes y el otro a la arquitectura: “Y en sus orlas harás granadas de azul, púrpura y carmesí alrededor, y entre ellas campanillas de oro alrededor. Una campanilla de oro y una granada, otra campanilla de oro y otra granada, en toda la orla del manto alrededor”, está escrito en el Éxodo 28: 33-34. Y luego: “Hizo también dos hileras de granadas alrededor de la red, para cubrir los capiteles que estaban en las cabezas de las columnas con las granadas; y de la misma forma hizo en el otro capitel. Los capiteles que estaban sobre las columnas en el pórtico, tenían forma de lirios, y eran de cuatro codos. Tenían también los capiteles de las dos columnas, doscientas granadas en dos hileras alrededor en cada capitel, encima de su globo, el cual estaba rodeado por la red” (1RE, 7: 18-20).

Símbolo de la fertilidad y la belleza, la granada también se menciona varias veces en el Cantar de los Cantares: “Yo te llevaría, te metería en casa de mi madre; Tú me enseñarías, y yo te haría beber vino adobado del mosto de mis granadas” (Cantares 8: 2). O: “Tus labios como hilo de grana, y tu habla hermosa; tus mejillas, como cachos de granada detrás de tu velo”. (Cantares 4: 3).

De hecho, en muchas civilizaciones y tradiciones, la granada está fuertemente ligada a la seducción y al matrimonio, ya que los granos de la fruta nos recuerdan la abundancia y la fecundidad. Incluso hoy en Grecia es costumbre romper una granada durante los matrimonios, como deseo de numerosos descendientes. En Turquía, la novia tira la fruta al suelo y las semillas que se caen son un presagio de la cantidad de hijos que tendrá.

En la mitología griega y romana la granada es una fruta prohibida, símbolo de muerte y renacimiento: está representada por Perséfone (o Proserpina) hija de Deméter y Zeus que, secuestrada y casada con engaño por Hades (Plutón para los romanos), señor del inframundo, es castigada y obligada a vivir en el infierno seis meses al año,

solo por haber probado seis semillas de granada.

En la Edad Media se convirtió en símbolo de la Resurrección y comenzó a aparecer en pinturas sagradas, y luego se desarrolló durante el Renacimiento italiano como elemento decorativo en tejidos, mosaicos, arquitectura y especialmente en pinturas. El cuadro más representativo es la *Virgen de la granada* de Sandro Botticelli, un cuadro de 1487 realizado por encargo y presente hoy en Florencia, en la Galería Uffizi (en italiano: Galleria degli Uffizi).

También de ese período data el maravilloso Retrato de una joven dama (en italiano: *Ritratto di giovane dama dal profilo sinistro*), atribuido a Piero Benci, conocido como del Pollaiuolo, un cuadro datable entre 1470 y 1475, donde la dama representada luce un precioso manto bordado con granadas.

En el siglo XIX Dante Gabriel Rossetti realizó numerosas variaciones del Retrato de Perséfone, de las cuales quizás la octava versión sea la más famosa, realizado en 1882 y que forma parte de la colección de la ciudad de Birmingham.

En la actualidad, destacamos a Rubik Kocharian y su *Canasta de granadas*, exhibida en el Museo Armenio de Fresno, California. Y aquí hay que agregar que los armenios están muy familiarizados con la granada, ya que es el símbolo de Armenia, un país del cristianismo antiguo, que se considera “la patria de la granada” (de hecho, tienen muchas recetas de dulces y salados, a base de granadas).

El pueblo judío también está fuertemente ligado al simbolismo de la granada. Los granos presentes en el interior de la fruta tienen diferentes símbolos: representan el número de virtudes de una persona o, siendo 613, corresponden a los 613 mandamientos de la Torá. Además, la granada también es símbolo de hermandad, abundancia y prosperidad. La liturgia judía, con motivo de la fiesta de Rosh ha-shanah (יום ראשון ראשון) - Año Nuevo -, prevé el consumo de algunos alimentos simbólicos, que se acompaña con oraciones de buenos deseos para el nuevo año. Entre estos alimentos se encuentra la granada, en la que se lee la bendición: “Nuestros méritos sean tan numerosos como las semillas de la granada”.

Pero esta exquisita fruta se utiliza en la cocina durante todo el año y no solo en la gastronomía judía o armenia. Diferentes pueblos tienen numerosas recetas a base de granadas. Empezando por el continente americano, donde la granada fue llevada en el siglo XVI por los colonizadores españoles. Un hecho inusual y “contracorriente”, ya que la tendencia era opuesta: la gastronomía europea fue “colonizada” por los ingredientes

de América (patatas, maíz, tomates, cacao, pavo, pintada o gallina de Guinea, ají, etc.), en cambio la granada hizo el viaje inverso. Y así encontramos en México el *guacamole* de granada, en Georgia (USA) el pavo relleno de granada, en Louisiana la *jambalaya* con camarones y granada, en Florida ostras al horno con granada, en Nueva York el jugo fresco de granada, en Perú *ceviche* de langosta con granada, en Bolivia *El picante de pollo* con arroz y granada, en Guatemala *Hilachas* con granada y en Brasil *Moqueca baiana*, un guiso de pescado con granada.

En Europa encontramos varios platos hechos a base de granada. En Hungría, una deliciosa ensalada de hinojo, escarola y granada es un excelente aperitivo. En Alemania, el ganso asado con salsa de granada es un plato festivo. En Rumanía encontramos carpa al horno, cocinada con cebolla y tallos de eneldo, servida salpicada con granos frescos de granada. En Grecia, la variante clásica de *Pligourisalata* (ensalada de bulgur con tomate, perejil, cebolla, aceite de oliva y jugo de limón) en los restaurantes “chic” se ha enriquecido con la granada. En Francia sirven un cóctel de champán con zumo de granada.

Mientras que en Italia, desde el Renacimiento, la granada se utilizó en la cocina a gran escala. En la boda de Beatrice d'Este con Ludovico il Moro, el 29 de diciembre de 1490, de 87 platos servidos a los invitados, más de la mitad tenían en su composición jugos, granos, rellenos, mermeladas o salsas a base de granada. En la cocina italiana contemporánea encontramos pasta, risotto, pescado, carne, postres, a base de granada.

La granada se utiliza para ritos religiosos, en recetas festivas, en decoración de tejidos o elementos arquitectónicos, en pinturas y mosaicos, incluso como remedio médico. Rica en cualidades antioxidantes (porque está llena de vitamina C) y numerosos fenoles (entre los que mencionamos ácido gálico, granadina, punicalina, punicalina, punicalina, delfinidina y otros elagitaninos particularmente activos contra los radicales libres), la granada contiene también ácido púnico, que es particularmente eficaz como inhibidor del cáncer de mama. Además de vitamina C, es rica en vitamina K y vitaminas del grupo B, A y E.

Todas estas son razones suficientes para no ser indiferentes a este fruto tan rico en símbolos, sabores y usos: alimento para el espíritu y el cuerpo, tan magistralmente descrito por Giosuè Carducci en su poema “Llanto antiguo” (en italiano: *Pianto antico*): El árbol, en que apoyo / la extraviada mano, / el rojo y dulce grano / da de bermeja flor...