

D'ON VE EL PRESTIGI MEDICINAL DE LA TARONJA?



Francesc Devesa Jordà

Si les fruites tenen bona premsa com a aliments saludables, la taronja s'emporta la palma. Tot el món sap que és una rica font de vitamines, que el seu baix poder calòric permet menjar-ne sense mirar de reüll la bàscula, a més d'altres propietats que poden contribuir a l'equilibri biològic del cos humà. La popularitat d'estes virtuts es deuen en gran part a investigacions prèvies que els metges han explicat. Pels anys trenta del segle passat, el doctor Marañón ja feia un elogi de la taronja en el pròleg d'un llibret de receptes de cuina basades en la preuada fruita. La publicació, editada pels exportadors agrícoles d'Espanya, buscava obertament incrementar el consum de cítrics. Alguns anys després, un comerç de Tavernes de la Valldigna encara va estirar més la corda comercial retolant una marca de taronges amb el nom de Penicil·lina. Feia poc que l'antibiòtic havia fet la seua aparició a les farmàcies com a arma antibacteriana que podia salvar vides. No sabem si l'espavilat empresari sols va fer ús de l'aurèola curativa d'aquell mític fàrmac o també estava assabentat dels estudis del doctor Antoni Valls airejats per la premsa. El 1942, aquest metge de Barcelona, havia trobat un fong de les taronges que produïa una substància de la família de la penicil·lina, la bornina, batejada així pel mercat del Born d'on procedia la fruita.

Actualment, interessos econòmics a banda, podem trobar a la xarxa informàtica treballs seriosos, científics o divulgatius, que ens informen del variat contingut en substàncies actives de la taronja i de la seua influència en la salut. Així, experts nutricionistes comenten les capacitats antioxidants del suc i la polpa, els seus beneficis potencials en situacions d'anèmia, llur vàlua en les dietes d'aprimament, en la lluita contra l'excés de colesterol, les infeccions virals o, fins i tot, el càncer. Però, si algunes de les suposades accions tenen una sòlida base, altres encara precisen més investigacions que les avalen o les descarten. En qualsevol

cas, és lícit preguntar-se d'on ve eixa bona reputació de la taronja i si ja existia abans del descobriment de la penicil·lina i de les vitamines. Per intentar una resposta, és necessari remuntar-nos a temps passats.

Habitualment s'accepta que el taronger dolç (*Citrus sinensis*) va arribar a la península Ibèrica entre els segles xv i xvi. Vicent Olaso, arxiver de grata memòria d'Oliva, va assenyalar que per febrer de 1571 es van plantar al jardí de l'hospital de Sant Marc de Gandia tres tarongers, fet que sembla corroborar un aprofitament en matèria de salut. Anteriorment, en època medieval, el taronger conegut era l'amarg (*Citrus aurantium*), portat pels àrabs des de l'Extrem Orient. L'arbre era conreat preferentment en horts senyorials o monàstics i tenia un ús ornamental i medicinal. Així, de la flor es confeccionava una de les aigües perfumades, l'aiguanaf o aiguanafa, d'acció sedant. També el suc tenia utilitats, sobretot culinàries com a acidificant. Al segle XIII, Arnau de Vilanova, metge de papes i reis que tenia casa a València, ponderava la suavitat de l'agre de la taronja i recomanava el seu consum amb la suficient maduresa. Segons retrocedim en el temps, es perd el rastre del taronger, de forma que els grecs clàssics no el coneixen i en època romana no hi ha proves consistents de la seua existència.

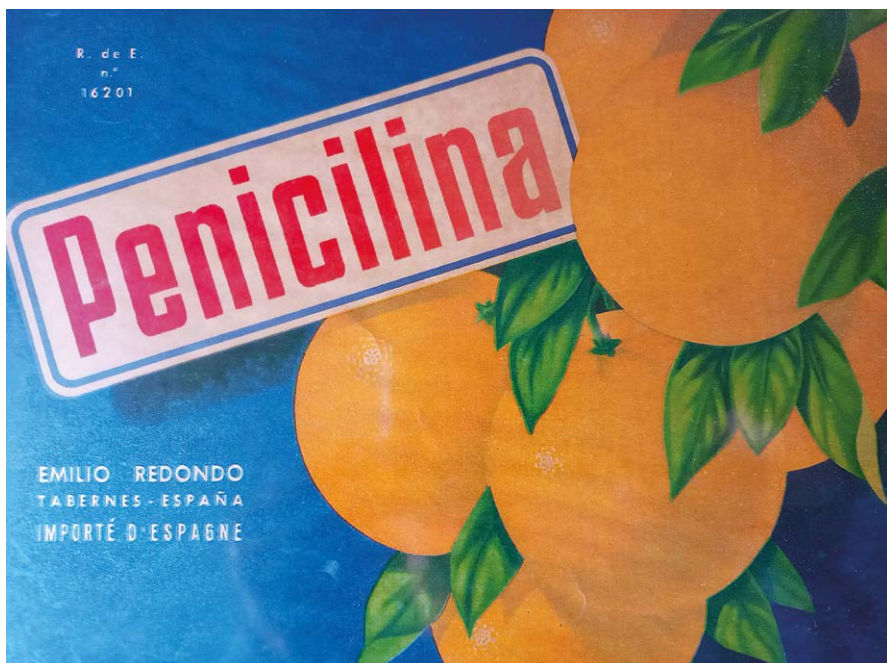
Quins cítrics circulaven pel món antic? Hi ha constància documental i arqueològica que hi eren la llimera i el ponciler, arbres ancestrals que se solapen i confonen sovint en els escrits que ens han arribat. La fama antitòxica de la qual gaudien els seus fruits es pot comprovar en un relat del segle II que resumim:

Un governador d'Egipte havia condemnat a mort dos delinqüents. Els presoners anaven a ser mossegats per serps verinoses i, quan els conduïen al cruel suplici, una tavernera els va oferir pietosament un poncil que ells van menjar. Miraculosament, el verí de les colobres no els va fer cap dany. En assabentar-se, el príncep governant va ordenar que tornaren a sofrir el mateix càstig, però que sols un dels malfactors menjara el poncil. Aquest va eixir indemne de la mossegada tòxica mentre que l'altre que no havia menjat el fruit va morir ràpidament.

El conte, que pertany a l'obra d'Ateneu de Naucratis *El sopar dels erudits*, va ser recuperat pels humanistes del Renaixement, com el metge segovià Andrés Laguna, que la trau a rel·luir al segle xvi per remarcar

les propietats antiverinoses dels primers cítrics que fa extensives a la taronja. En realitat, el poncil o poncir era conegut en temps més antic que el d'Ateneu, com es pot comprovar als escrits de Teofrast o Virgili. Aquest darrer, al segle I abans de Crist, diu a les *Geòrgiques* que la Mèdia (regió de Pèrsia) produeix un fruit saludable de sabor àcid i persistent que «trau dels membres els negres verins». L'origen geogràfic explica el nom científic de *Citrus medica* del ponciler o poncirer, espècie primigènia que va circular anys i panys per tota la Mediterrània, servint de base per a diverses medicines i per elaborar el citronat, un deliciós dolç que no podia faltar a la taula dels poderosos com el mateix Alexandre VI, el papa Borja, que se'l feia portar des de València. L'arbre va estar present fins fa poc als nostres horts, cosa que els llauradors vells encara recorden. Fa uns anys vaig poder escoltar de boca de Manolo Verdú Vidal, un esporgador d'Oliva, que ell havia vist tarongers empeltats sobre ponciler. La vida, però, dona moltes voltes i hui el ponciler torna a créixer a la Safor i està a l'abast del qui vulga contemplar-lo a l'hort-museu que Vicent Todolí ha instal·lat a Palmera on reuneix una col·lecció impressionant de cítrics.

¿Va heretar la taronja l'aura antitòxica i medicinal del poncil? És molt probable. Si tornem al segle XVI, trobarem un opuscle escrit en llatí que es considera la primera monografia sobre el taronger. L'autor va ser Nicolás Monardes, un metge de Sevilla de grans coneixements botànics que, després de comentar la importància del ponciler com a espècie mare, diu que, davant l'escassetat de les magranes, «en quasi tots els llocs es recorre a les taronges per reforçar la boca de l'estómac, per al bulliment de la bilis, la set i moltes altres indicacions». Deixant a banda els conceptes galènics d'aquella època, molt distints dels actuals, el ben cert és que, segons Monardes, la taronja, per les seues virtuts, era recomanada «molt encertadament» pels metges. Potser és en el Renaixement on arranca el prestigi mèdic de la taronja dolça que arriba a l'actualitat amb algunes certituds i molts interrogants, que la investigació intenta contestar per aclarir la influència de la fruita daurada sobre un bé tan preuat com la salut humana.



**Etiqueta de taronges
d'Emilio Redondo,
Tavernes de la Vall d'igna.
Col·lecció particular.
Foto restaurada per
Antoni Arlandis.**