

Las raíces israelíes del Etrog



De acuerdo al Profesor Ari Schaffer de Bet Dagan, Israel, si bien el *etrog* no es una de las 7 plantas o frutas típicas de Israel mencionadas en la Torá (trigo, cebada, uva, higo, granada, aceituna y dátiles), es un fruto nativo y típico de la tierra de Israel. Este dato ya había sido indicado por Maimónides en su “Guía de los Perplejos” donde explicó que la Torá encomendó utilizar las 4 plantas de Sucot –etrog, ramas de palmera, mirto y sauce–, ya que eran fácilmente obtenibles en la tierra de Israel.

El etrog fue un icono judío tan predominante en la historia de nuestro pueblo que se lo encuentra en varios mosaicos y muchas monedas del Israel antiguo. Por



ejemplo, en las monedas del año 66 de la era común, previa destrucción de nuestro Segundo Templo, y especialmente en las monedas acuñadas en los años de la rebelión de Bar Kojbá, 130- 135 de la era común.

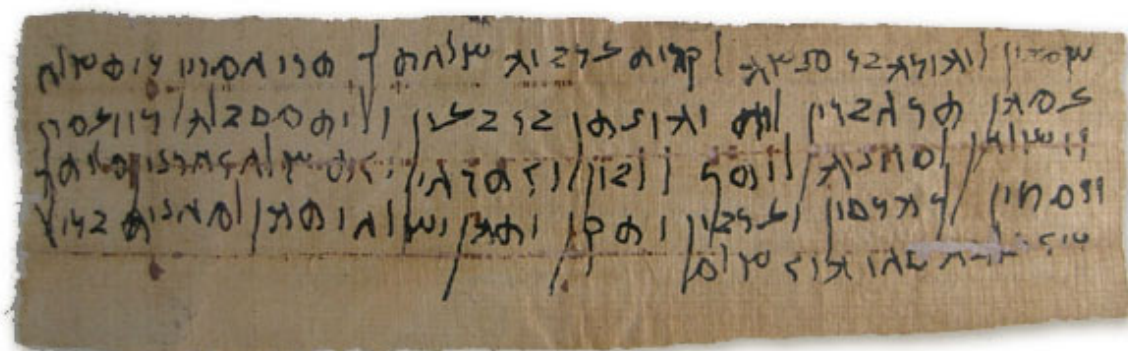
En esa época, Bar Kojbá, apoyado por rabbi Aqibá, lideró un ejercito que intentó rebelarse contra el imperio Romano para obtener la independendencia judía, pero lamentablemente fracasó.

El uso de etroguim en las monedas de la rebelión de bar Kojbá es aún más conmovedor cuando recordamos el gran descubrimiento del arqueólogo Israelí Igal Yadín, quien encontró una carta intacta en las cuevas del desierto de Yehudá, escrita por el propio Bar Kojbá, donde expresa las dificultades de abastecimiento para sus tropas.

Este es el texto exacto de esta carta donde se ve como el comandante en jefe del último ejército judío antes del contemporáneo ejército del Estado de Israel, Tsahal, ocupándose personalmente de que todos sus soldados tengan lo necesario par festejar Sucot.

"Shim'ón [bar Kojbá] a Yehudah: He enviado dos burros y te envío dos hombres con ellos para Yehonatan bar Be'ayan y Masabla. Deberán cargar los burros y traer de nuevo con ellos ramas de palmera [lulabim] y etroguim]. Y también deben ocuparse de enviar a otros [hombres] para que traigan al campamento ramas de mirtos [hadasim] y ramas de sauces [arabot]. Ved que ya esté separado el diezmo (ma'aser). Enviad todo a mi campamento. Nuestro ejército es grande. Shalom. "

Esta es la carta original de Bar Kojbá en hebreo antiguo



Si bien el etrog es oriundo de Israel, al etrog se lo encuentra también en otras ciudades de la costa del mediterráneo. Hay ciudades que son famosas por la extraordinaria calidad de sus etroguim, como Calabria (Italia), la isla de Córstica (Francia) o la isla de Corfu (Grecia). Uno puede encontrar etroguim también en Líbano, Libia, Marruecos, etc.

¿Pero, cómo llegó el etrog a esos lugares del mundo?

La hipótesis más aceptada al día de hoy es que el etrog fue llevado desde Israel a otros lugares del mundo con la dispersión de los judíos (año 68 de la EC) con un objetivo muy específico: ser utilizado durante la fiesta de Sucot.

¿Por qué piensan eso los historiadores?

Porque a diferencia del limón u otros cítricos, el árbol del etrog es relativamente frágil, muy sensible a enfermedades que pueden afectar su raíz, vive relativamente pocos años (12-15, a diferencia del limón que puede vivir 25-30 años) y requiere mucha más cantidad de agua que otros cítricos. Aparte de todo eso, el etrog casi no tiene pulpa. ¿Por cuál otro motivo, entonces, se habrían plantado etroguim en los huertos del Mar Mediterráneo? Durante mucho tiempo la producción de etroguim en Israel se vio interrumpida y los etroguim de estas zonas suplantaron a los etroguim de Erets Israel. No fue sino hasta mediados del siglo 19 que por iniciativa de Sir Moises Montefiore z"l, los etroguim volvieron a cultivarse en Israel.

Muchos etroguim llegan se producen en Marruecos, en Italia, etc. pero es bueno recordar que las raíces de esos etroguim se originaron en la tierra de Israel.

Porque a diferencia del limón u otros cítricos, el árbol del etrog es relativamente frágil, muy sensible a enfermedades que pueden afectar su raíz, vive relativamente pocos años (12-15, a diferencia del limón que puede vivir 25-30 años) y requiere mucha más cantidad de agua que otros cítricos. Aparte de todo eso, el *etrog* casi no tiene pulpa. ¿Por cuál otro motivo, entonces, se habrían plantado etroguim en los huertos del Mar Mediterráneo?

Durante mucho tiempo la producción de etroguim en Israel se vio interrumpida y los etroguim de otras zonas del Mediterráneo suplantaron a los etroguim de Erets Israel. No fue sino hasta mediados del siglo 19 que por iniciativa de Sir Moises Montefiore z"l, los *etroguim* volvieron a cultivarse en Israel.

Muchos Yehudim usan hoy en día etroguim de Marruecos, Italia, etc. pero es bueno recordar que las primeras raíces de esos etroguim son auténticamente judías.

חג שמח

לעילוי נשמת

Aharon Cabuli ben Regina Romano

y

Sofia Daniel Khabbas de Cabuli bat Regina

ז"ל