

Geografía de la fruta en Chile y Cuyo (1700-1850)*

*Geography of the fruit growing in Chile and Cuyo
(1700-1850)*

Lacoste, P.; Yuri, J. A.; Aranda, M.;
Castro, A.; Quinteros, K.; Solar, M.; Soto, N.;
Chávez, C.; Gaete, J.; y Rivas, J.**

Resumo: Diferentemente de outras regiões do Império Espanhol, o Reino do Chile desenvolveu uma agricultura intensiva da produção de árvores frutíferas. O artigo discute quais, onde e como as diferentes espécies foram mais intensamente cultivadas. Quatro regiões foram examinadas: Norte, Centro, Sul e Leste (província de Cuyo, Argentina). Vinte espécies foram investigadas nessas localidades: pomo (maçã, pêra e marmelo), frutas com caroço (pêssego, damasco, ameixa, cereja azeda, e cereja doce), nozes (nogueira, amêndoa, e castanha), cítricos (laranja, limão, cidra, e lima), e outros tais como, azeitona, figo, maracujá, lúcuma e cherimóia. Com base nos arquivos judiciais e nos inventários de seus bens e cartoriais foi elaborado de um banco de dados com mais de 190 mil espécies de frutas. Posteriormente foi elaborado o mapeamento geográfico destas espécies.

Palavras-chave: Fruticultura, Agricultura intensiva, Historia econômica do Chile

Abstract: Different from other regions of the Spanish Empire, the kingdom of Chile developed an intensive agriculture that included fruit production. The article discusses which, where, and how intense different species were cultivated. Four main regions were examined: North, Center, South and East (Argentina's Cuyo province). Twenty species were investigated in these jurisdictions: pomes (apple, pear, and quince), stone fruit (peach, apricot,

* Proyecto Fondecyt 1080210.

** Pablo Lacoste: Profesor Titular de la Universidad de Santiago de Chile (USACH); José Antonio Yuri: Director del Centro de Pomáceas y Profesor Titular de la Universidad de Talca; Marcela Aranda: Posdoctoranda USACH; Amalia Castro: profesora de la Universidad Católica Silva Henríquez; Katherine Quinteros, Mario Solar, Natalia Soto, Javier Rivas y Cristián Chávez son ayudantes del proyecto Fondecyt 1080210. E-mail: <pablo.lacoste@usach.cl>.

plum, tart cherry, and sweet cherry), nuts (walnut, almond, and chestnut), citrus (orange, lemon, citron, and lime), and others such as olive, fig, passion fruit, lucuma, and cherimoya. A database with more than 190,000 fruit species were elaborated from goods inventories and other notary and judges archives. Subsequently, geographical mapping of these species were elaborated.

Keywords: Fruit production, Intensive agriculture, Chilean economic history

El sitio del huerto para árboles de fruta debe estar puesto en una subida, porque es mejor aire. (También resulta) más eminente y gracioso por el agradable recreo que el hombre puede tomar: por la perspectiva se ve mejor. (Además) el sol les da mejor y de las ventanas de la casa se puede gozar de su gallardía y belleza porque los árboles de fruta desean mucho calor del sol.

FRAY MIGUEL DE AGUSTÍN (1617: 53)

Cuando el oficial de la marina británica Peter Heywood visitó la región pampeano-rioplatense, con motivo de las invasiones inglesas de 1806 y 1807, uno de los elementos que más le llamó la atención fue el pobre desarrollo de la agricultura. Ni en Montevideo ni en Buenos Aires ni en sus alrededores encontró cultivos dignos de mención. Ello no se debía a la falta de tierra fértil, sino a la ausencia de una cultura del trabajo. El oficial inglés llegó a la conclusión que los habitantes del lugar eran indolentes y sólo se alimentaban de carne por no tomarse la molestia de cultivar el suelo (Terragno, 2009: 292). Coincidiendo con este enfoque, otro viajero inglés, el capitán Francis Bond Head se admiraba al comprobar que en Buenos Aires, aún en verano, era muy difícil conseguir fruta y, en caso de obtenerla, podía resultar tan cara como en Londres (Bond Head, 1826: 44-45). Pocos años después un observador nativo enfatizaba que “todos los pueblos argentinos, salvo San Juan y Mendoza, viven de los productos de pastoreo” (Sarmiento, 1845: II, 32). Esta característica de las dos capitales cuyanas como “ciudades agrícolas” fue compartida por viajeros extranjeros (Bond Head, 1826: 107-108) y autores argentinos (Roig, 1965: 40-41). En realidad, el desarrollo de la agricultura intensiva fue una característica relevante de Cuyo en particular y de Chile en general.¹

¹ Durante más de dos siglos, tanto Mendoza como San Juan fueron parte del Reino de Chile (1561-1776), con el cual compartieron una unidad geográfica, cultural, social y económica. Después de la creación del Virreinato del Río de la Plata, el Rey de España desprendió Cuyo de Chile para someterlo a Buenos Aires. Sin embargo, los lazos con Chile se mantuvieron durante un siglo más, hasta la llegada del ferrocarril a Mendoza (1885).

Los testimonios de Feuillé (1714), Frezier (1902), Juan y Ulloa (1748), Molina (1810: 200-201) y Darwin (1839), coinciden en destacar los campos labrados y las plantas frutales en Chile. Las descripciones de Santiago de Chile se caracterizaban precisamente por ello. “Los alrededores de la ciudad son llanos cubiertos de toda clase de árboles frutales” (Mellet, 1824: 75). Después de la batalla de Chacabuco, en el marco de las guerras de la independencia iberoamericana, el general San Martín se aprestó a ingresar a Santiago, ciudad que se identificaba por estar rodeada de olivos e higueras (Lynch, 2009: 149). Una imagen parecida proyectaba Quillota: “son encantadores los contornos de la ciudad: llenos de jardines cultivados con arte y simetría; producen frutas tan buenas y tan grandes como en Santiago” (Mellet, 1824: 80). En general, la imagen de Chile estaba signada por la abundancia de sus frutas: “los higos y las aceitunas son de un sabor particular y muy abundantes; otras frutas abundantes son duraznos” (Caldcleugh, 1821: 149). A su vez, al compararse al huaso chileno con el gaucho rioplatense, solía destacarse la diferente actitud de cada uno para el trabajo agrícola: para el gaucho era una tarea imposible, mientras que el huaso tenía condiciones para realizarla: “el gaucho se avergonzaría de ocuparse en cualquier cosa en la que su cabalgadura no tomase parte; al huaso puede contratársele para trabajar los campos” (Darwin, 1839: 314).

La producción frutal, acotada inicialmente al consumo local, logró hacia el final del período colonial producir excedentes que se comercializaban en los principales centros urbanos. Junto con el pescado, la carne y el pan, la fruta se vendía en los mercados, tanto en Santiago como en Valparaíso (Bond Head, 1826: 139; Radiguet, 1847: 222). La presencia de los frutales era una constante en los campos labrados de buena parte de la campiña chilena, tanto en el norte chico (La Serena) como en el Valle del Aconcagua (San Felipe) y el Valle Central (San Fernando, Talca, Parral, Cauquenes). En estos territorios se desarrolló la agricultura intensiva como actividad económica relevante.

Dentro del marco de la agricultura intensiva chilena, el principal cultivo era la vid. Chile y Cuyo formaron el principal polo vitivinícola de América en los siglos XVIII y XIX. La uva tenía la ventaja de poderse elaborar para obtener vino o aguardiente, productos fáciles de conservar, transportar y comercializar con los recursos disponibles en la época. Esas ventajas no eran compartidas por las demás frutas, muchas de las cuales requieren frío para su conservación en fresco: en el período estudiado no existía tecnología de refrigeración y cadenas de frío para su aprovechamiento comercial a gran escala; estas innovaciones se

desplegarían en la región recién a partir de la década de 1920. De todos modos, en el período tradicional, los vecinos de Chile y Cuyo se las ingeniaron para lograr cierto aprovechamiento de la fruta, ya con la técnica del deshidratado, ya con la elaboración de aceites y dulces, además del consumo en fresco en la zona de producción y la guarda de algunas de ellas durante el invierno.

En este contexto, chilenos y cuyanos pusieron en marcha una valiosa experiencia de fruticultura: introdujeron las plantas frutales europeas, las adaptaron a los suelos y climas americanos e iniciaron el proceso de convivir con ellas, manejarlas y tornarlas productivas.

En líneas generales, las descripciones de cronistas y viajeros han contribuido a entregar un panorama general sobre la relevancia de las plantas frutales en esta región. Pero conviene avanzar en mayores precisiones, sobre todo para identificar qué plantas se cultivaban, en qué lugar y con qué frecuencia. Se trata de trazar una suerte de geografía de la fruticultura en Chile tradicional, como punto de partida para estudios posteriores que puedan profundizar el tema, con vistas a conocer qué se hacía con esas frutas, su significado económico y sus implicancias socioculturales. Para ello se han examinado los fondos notariales y judiciales de La Serena, San Felipe, Santiago, San Fernando, Parral, Cauquenes, San Juan y Mendoza. Se han compulsado miles de fojas en el Archivo Nacional de Santiago y sus pares de Mendoza y San Juan. Sobre esta base se ha constituido un corpus documental, a partir del cual se ha elaborado el presente artículo.

Frutales en Chile y Cuyo: una mirada en general por grupos

La investigación realizada ha considerado principalmente datos correspondientes a los siglos XVIII y XIX. En algunas ciudades se han obtenido datos anteriores pero, para lograr una organización más estandarizada, fue conveniente adaptar los cuadros estadísticos dentro de esas fechas, pues así permite incorporar a todas las jurisdicciones, muchas de las cuales no existían en el siglo XVII. A partir del relevamiento de fuentes documentales inéditas, se ha podido constituir el corpus documental de este período, en el cual se han incluido 190.808 plantas frutales.

El estudio ha examinado veinte especies frutales, agrupadas en cinco categorías: pomáceas (manzanos, perales y membrilleros), carozos (durazneros, damascos, ciruelos, guindos y cerezos), cítricos (naranjos, limoneros, cidros y limos), nueces (nogales, almendros y castaños) y otros (olivos, higueras, granados, chirimoyos y lúcumos). Dentro de

estos grupos, las plantas más abundantes eran los carozos (93.119) y las pomáceas (42.970). En un nivel intermedio estaban las nueces (27.400); menor frecuencia exhibían los cítricos (4.847) y otros frutales (22.472) (ver Cuadro 1).

CUADRO I – Frutales en Chile y Cuyo, 1700-1860.

Jurisdicción	Siglo	Pomáceas	Carozos	Cítricos	Nueces	Otros	Total
La Serena	XVIII	277	647	32	25	1107	2088
	XIX	1410	5049	516	674	2179	9828
	Subtot	1687	5696	548	699	3286	11.916
San Felipe	XVIII	858	1282	84	1218	475	3.917
	XIX	5353	13602	522	794	2679	22.950
	Subtot	6211	14884	606	2012	3154	26.867
Santiago	XVIII	1559	2827	81	4272	959	9.698
	XIX	18725	20403	1463	17610	7614	65.815
	Subtot	20284	23230	1544	21882	8573	75.513
San Fernando	XVIII	2211	4600	87	289	1007	8.194
	XIX	4942	8485	166	378	885	14.856
	Subtot	7153	13085	253	667	1892	23.050
Parral	XVIII	22	11	0	0	0	33
	XIX	514	79	1	3	37	634
	Subtot	536	90	1	3	37	667
Cauquenes	XVIII	750	1134	3	19	53	1.959
	XIX	1152	521	4	14	122	1.813
	Subtot	1902	1655	7	33	175	3.772
San Juan	XVIII	300	426	43	5	1330	2104
	XIX	305	2459	261	59	971	4.055
	Subtot	605	2885	304	64	2301	6.159
Mendoza	XVIII	210	36	38	29	380	693
	XIX	4382	31558	1546	2011	2674	42.171
	Subtot	4592	31594	1584	2040	3054	42.864
Total		42.970	93.119	4.847	27.400	22.472	190.808
		22,52%	48,80%	2,54%	14,36%	11,78%	100%

Fuente: Fondos notariales y judiciales, Archivo Nacional de Chile (AN), Archivo General de la Provincia de Mendoza (AHM), Archivo General de la Provincia de San Juan (AGPSJ) y Archivo del Poder Judicial de San Juan (APJSJ).

Desde el punto de vista geográfico, el Cuadro I muestra varios elementos de interés. En primer lugar, ya era notable el liderazgo de Santiago (75.000 plantas frutales). A su alrededor aparecían cuatro polos importantes: Mendoza (43.000), San Felipe (27.000), San Fernando (23.000) y La Serena (12.000). Un escalón más abajo se encontraban los fruticultores de San Juan y del sur del Valle Central, que registraron entre 600 y 6.000 ejemplares cada uno. A su vez, dentro de cada grupo de plantas, existían variaciones importantes.

Geografía de las pomáceas

Dentro de las pomáceas, plantas importantes en la fruticultura chilena hasta la actualidad, en el periodo estudiado se destacaba el predominio de perales y manzanos, mientras que los membrillos quedaban relegados en importancia: las fuentes examinadas registraron 21.600 perales (50%), 17.800 manzanos (41%) y 3.500 membrillos (8%). Hubo por lo tanto, un lazo temprano de los chilenos con manzanas y peras. A su vez, dentro de la región examinada, la distribución de las pomáceas fue asimétrica.

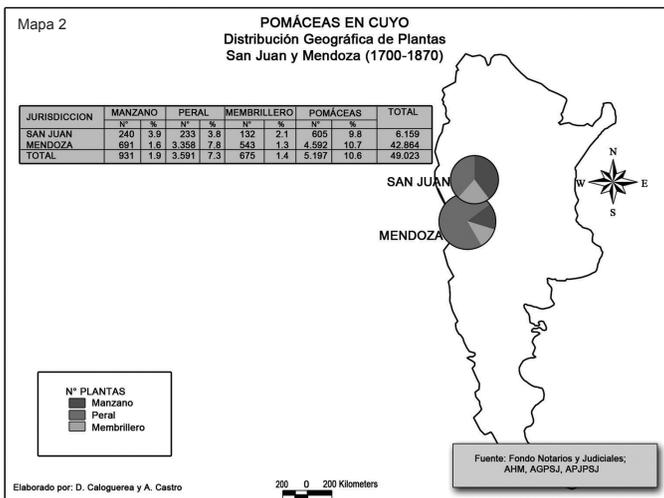
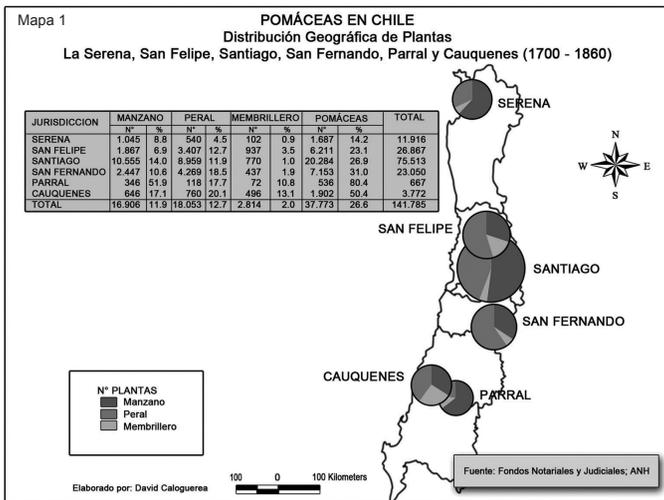
CUADRO 2 – Pomáceas en Chile y Cuyo, 1700-1860.

Jurisdicción	Siglo	Manzano	Membrillo	Peral	Total Pomáceas
La Serena	XVIII	106	53	118	277
	XIX	939	49	422	1.410
	Subtot	1.045	102	540	1.687
San Felipe	XVIII	265	147	446	858
	XIX	1.602	790	2.961	5.353
	Subtot	1.867	937	3.407	6.211
Santiago	XVIII	798	59	702	1.559
	XIX	9.757	711	8.257	18.725
	Subtot	10.555	770	8.959	20.284
San Fernando	XVIII	854	240	1.117	2.211
	XIX	1.593	197	3.152	4.942
	Subtot	2.447	437	4.269	7.153
Parral	XVIII	3	2	17	22
	XIX	343	70	101	514
	Subtot	346	72	118	536
Cauquenes	XVIII	269	226	255	750
	XIX	377	270	505	1.152
	Subtot	646	496	760	1.902
San Juan	XVIII	110	83	107	300
	XIX	130	49	126	305
	Subtot	240	132	233	605
Mendoza	XVIII	56	110	44	210
	XIX	635	433	3.314	4.382
	Subtot	691	543	3.358	4.592
Total Pomáceas	XVIII-XIX	17.837	3.489	21.644	42.970
% / pomáceas		41,51%	8,12%	50,37%	100,00%
% / frutales		9,35%	1,83%	11,34%	22,52%

Fuente: Fondos notariales y judiciales, AN, AHM, AGPSJ y APJSJ.

En el Cuadro 2 se revela la importancia de Santiago como núcleo de concentración de las pomáceas entre los siglos XVIII y XIX.

Los manzanos y los perales llevan la delantera con 10.500 y 9.000 ejemplares, respectivamente, mientras que los membrillos merecían atención menor. Dentro de los perales, seguían en importancia San Fernando (4.300), San Felipe (3.400) y Mendoza (3.350). En cuanto a los manzanos, después de Santiago se destacaban San Fernando (2.450), San Felipe (1.900) y La Serena (1.050). Los Mapas 1 y 2 ilustran esto con precisión.



Mapas 1 y 2. Distribución geográfica de especies de pomáceas en Chile y Cuyo, 1700-1860

El peso de las pomáceas en el contexto de la fruticultura de Chile y Cuyo en el período señalado muestra variaciones peculiares y marca, ya desde la Colonia, el lugar destacado que gracias a ellas ocupaba la región del Maule en el contexto general. En efecto, en Parral y Cauquenes, las pomáceas representaban más del 50 % con respecto al total de los frutales registradas, mientras que su importancia descendía hacia el norte (La Serena, San Juan); el centro se revelaba más homogéneo (San Felipe, Santiago, Mendoza). Manzanos, membrilleros y perales abundan en las testamentarias, inventarios, tasaciones y particiones de bienes, así como en cartas de dote y conflictos por embargos examinados, convirtiéndose en valores de herencia y cambio.²

El uso de estos frutales fue muy variado. Las frutas se consumían en fresco, mayoritariamente. Pero también se hicieron experiencias de deshidratado y dulces. Además, la madera de peral se usaba como material de construcción y para fabricar muebles y utensillos, tal como se estudia en otra parte.

Geografía de los Carozos

Si las pomáceas se destacaron por la alta propagación de dos especies (manzanos y perales) y el menor desarrollo de la tercera (membrilleros), con los carozos ocurrió el fenómeno opuesto: hubo una especie cultivada con frecuencia muy alta (duraznero), en tanto que las demás tuvieron un desarrollo menor. Las fuentes registraron 80.000 durazneros (86% del total de pomáceas), 4.700 ciruelos (5%), 4.000 damasqueros (4,3%), 3.700 guindos (4%) y 30 cerezos (ver Cuadro 3).

El frutal estrecha en Chile colonial fue el duraznero. Arraigó en la capital chilena desde su fundación en el siglo XVI y consolidó una producción que alcanzó niveles importantes en el centro-sur y el centro-norte y en Cuyo. Una mínima parte de la producción de duraznos se consumía en fresco. La inmensa mayoría se deshidrató en los secaderos para elaborar huesillos (durazno seco con carozo) y

² Entre otros ejemplos, cabe señalar: Embargo y tasación de finca. Santiago, 23 de setiembre de 1772. Archivo Nacional de Chile (AN), Fondo Notariales de Santiago (FJStgo), Legajo 105, Pieza 1; Juan del Castillo con Marcos de León sobre herencia. Colchagua, San Fernando, 1749. AN, Fondo Judiciales de San Fernando (FJSFdo), Legajo 5, Pieza 22, F. 5v.; Petición de partición entre herederos de Bernardo Amigo. Loncomilla, Cauquenes, 2 de junio de 1790. AN, Fondo Notariales de Cauquenes (FNC), Legajo 7, p. 2, F. 5; Inventario, tasación y división de los bienes del finado Francisco Herrera entre sus herederos. San Felipe, 11 de enero de 1708. AN, Fondo Judiciales de San Felipe (FJSFpe), Legajo 26, Pieza 1, Foja 6.

orejones (descarozados). Estos productos se exportaban en cantidades significativas a los mercados de Perú. Además, se hizo tradicional en Chile el consumo de una bebida típica, el mote con huesillo, costumbre que se mantiene vigente hasta la actualidad.

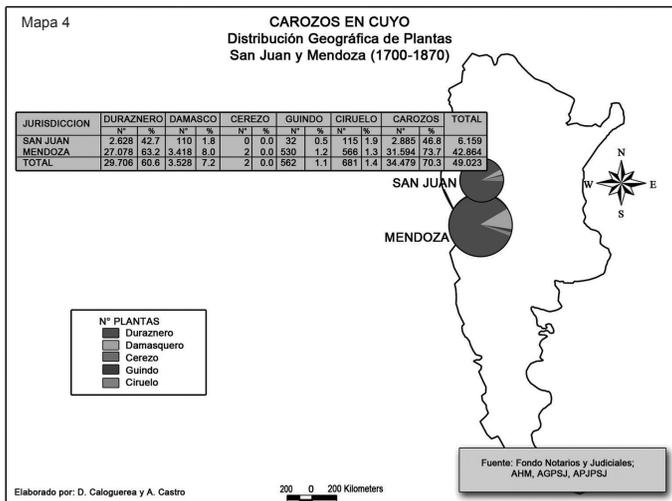
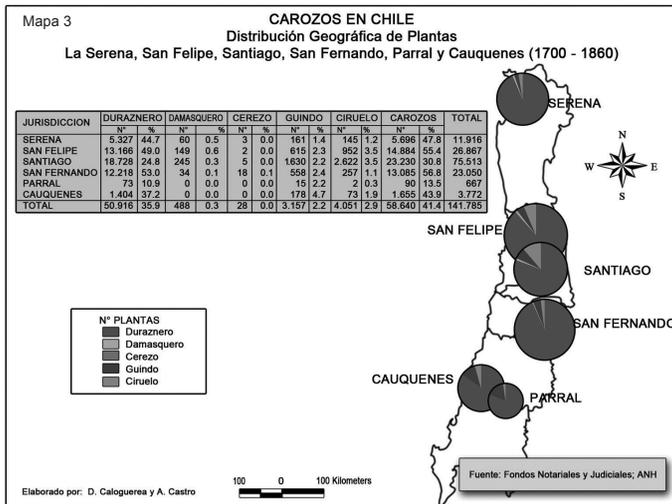
CUADRO 3 – Carozos en Chile y Cuyo, 1700-1850.

Jurisdicción	Siglo	Duraznero	Damasco	Cerezo	Guindo	Ciruelo	Total Carozos
La Serena	XVIII	590	22	0	10	25	647
	XIX	4.737	38	3	151	120	5.049
	Subtot	5.327	60	3	161	145	5.696
San Felipe	XVIII	1.217	10	0	23	32	1.282
	XIX	11.949	139	2	592	920	13.602
	Subtot	13.166	149	2	615	952	14.884
Santiago	XVIII	2.537	15	0	184	91	2.827
	XIX	16.191	230	5	1.446	2.531	20.403
	Subtot	18.728	245	5	1.630	2.622	23.230
San Fernando	XVIII	3.945	13	0	494	148	4.600
	XIX	8.273	21	18	64	109	8.485
	Subtot	12.218	34	18	558	257	13.085
Parral	XVIII	10	0	0	1	0	11
	XIX	63	0	0	14	2	79
	Subtot	73	0	0	15	2	90
Cauquenes	XVIII	976	0	0	108	50	1.134
	XIX	428	0	0	70	23	521
	Subtot	1.404	0	0	178	73	1.655
San Juan	XVIII	367	17	0	24	18	426
	XIX	2.261	93	0	8	97	2.459
	Subtot	2.628	110	0	32	115	2.885
Mendoza	XVIII	22	7	0	1	6	36
	XIX	27.056	3.411	2	529	560	31.558
	Subtot	27.078	3.418	2	530	566	31.594
Total	XVIII-XIX	80.622	4.016	30	3.719	4.732	93.119
% / carozos		86,58%	4,31%	0,03%	3,99%	5,08%	100,00%
% / frutales		42,25%	2,10%	0,02%	1,95%	2,48%	48,80%

Fuente: Fondos notariales y judiciales, AN, AHM, AGPSJ y APJSJ.

Después de los durazneros, las plantas frutales de carozo más cultivadas fueron ciruelos, damasqueros y guindos. Los dos primeros ingresaron a Chile en el siglo XVI y los guindos en la centuria siguiente (Ovalle, 1646). Estas tres plantas se cultivaban para obtener la fruta y para elaborar dulces, confituras y mermeladas. Los ciruelos y guindos se cultivaban en grupos de plantas, mientras que los damascos solían estar más solitarios, pero su presencia se registraba en mayor cantidad

de casas: buena parte de las familias chilenas tenían cada una su planta de damascos, sobre todo para elaborar dulces. En cambio las ciruelas estaban destinadas a la deshidratación: la fabricación de ciruelas secas fue una actividad relevante en la región. Los ciruelos, además, prestaban funciones útiles en el paisaje agrario chileno, como cercos vivos.



Mapas 3 y 4. Distribución geográfica de especies de carozos en Chile y Cuyo, 1700-1860.

Las cercas eran importantes para los labradores, para cerrar las propiedades y protegerlas del ingreso de animales o ladrones. Con frecuencia se construían esas cercas con adobes o quincha. Pero también se usaron cercas vegetales, como en el caso de los ciruelos. Ya en el siglo XVII se constatan plantas de ciruelos para construir cercas vivas en San Fernando.³

En cuanto al cerezo, sólo se encontraron registros en Santiago para el año 1814.⁴ Cabe recordar que la sociedad hispanocriolla se asentó, preferentemente, al norte del Bio-Bio, región donde las condiciones naturales no acompañaron su producción debido a la insuficiencia de horas frío. El nicho ecológico adecuado para el cerezo, dentro de Chile, se encuentra más al sur, en la isla de Chiloé, donde sí hubo un cultivo importante de cerezos, pero no es objeto de estudio en este trabajo por quedar fuera del área geográfica examinada.

Geografía de los cítricos

Los cítricos no alcanzaron un desarrollo cuantitativo importante en Chile tradicional, pero sí fueron apreciados en un sentido cualitativo, sobre todo por su sentido ornamental, tradición que se entronca con la propuesta de la arquitectura árabe y luego, del renacimiento europeo para la decoración de patios y huertos con naranjos (Agustín, 1617: 105).

En el marco general de la producción frutal chilena, los cítricos ocuparon un lugar muy secundario: apenas se registraron 4.847 ejemplares, equivalentes al 2,54% del total. Esta situación puede explicarse, en parte, por motivos climáticos: los cítricos requieren mayor temperatura en el verano para que su fruta madure y no toleran los inviernos fríos como los predominantes en Chile central. En otros territorios latinoamericanos de aquellos años, los cítricos sí lograron mayor adaptación. Así se percibía, por ejemplo, en Asunción del Paraguay, a comienzos del siglo XIX: “los limones y naranjos como una infinidad de árboles frutales, cubren los alrededores de la ciudad y ofrecen el más hermoso panorama por su variedad. Se notan muchos árboles de fuerte consistencia y de olor muy agradable; los habitantes los emplean en la construcción de los más lindos muebles” (Mellet, 1824: 32).

³ Inventario de bienes de Francisco Arriagada, una huerta de árboles frutales cercada de ciruelos, San Fernando, 1681. AN, FJSFdo, Volumen 117, folios 162-166.

⁴ Expediente de inventarios y tasaciones de los bienes que quedaron por muerte de don José Antonio Fernández iniciado por su viuda María del Tránsito Hurtado y curatela de sus menores hijos. Santiago. 23 de julio de 1814. AN, FJStgo, Volumen 357, pieza 1, folio 100.

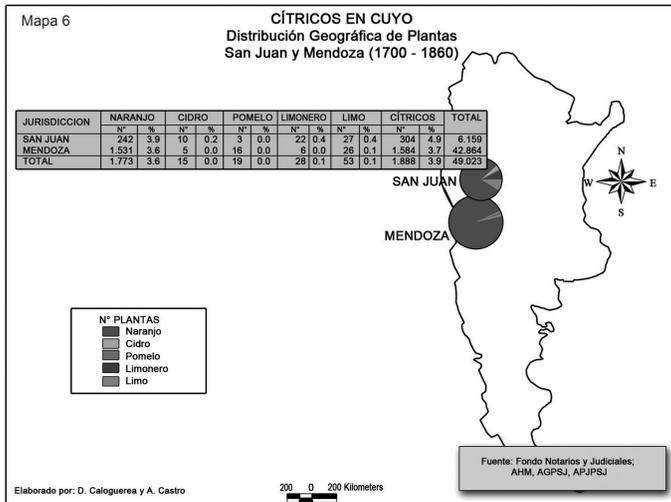
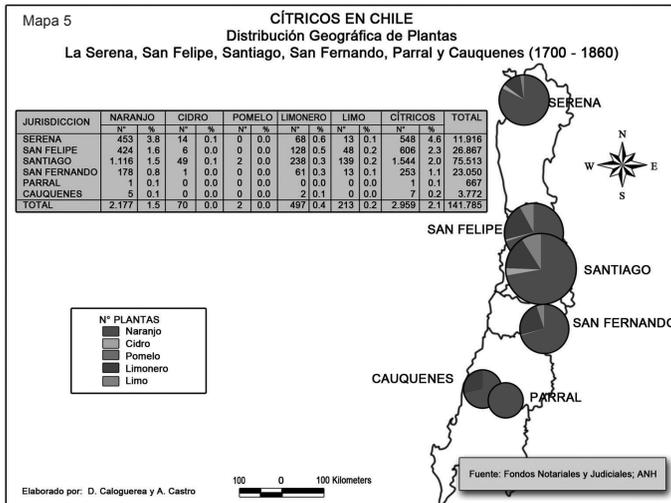
Desde el punto de vista geográfico, se destacan dos polos como los principales interesados en los cítricos: Mendoza (1584 plantas) y Santiago (1544). Lejos de estas cifras aparece un segundo grupo de localidades, en las cuales la presencia de cítricos era baja, formado por San Felipe (606) La Serena (548), San Juan (304) y San Fernando (253). En un tercer nivel se hallaban las localidades del sur del Valle Central, con cantidades ínfimas (Parral y Cauquenes).

Considerando la discriminación por especie, los cítricos ofrecen un panorama homólogo al de los carozos: si entre éstos el duraznero era la planta estrella, en los cítricos ese papel cupo al naranjo. En efecto, las fuentes revelaron la presencia de 3905 naranjos, lo cual representaba el 81,5% del total de cítricos. Bastante menos frecuentes eran los limoneros, limos y cidros (Cuadro 4).

CUADRO 4 – Cítricos en Chile y Cuyo, 1700-1850.

Jurisdicción	Siglo	Naranjo	Cidro	Pomelo	Limonero	Limo	Total
La Serena	XVIII	21	2	0	6	3	32
	XIX	432	12	0	62	10	516
	Subtot	453	14	0	68	13	548
San Felipe	XVIII	61	2	0	14	7	84
	XIX	363	4	0	114	41	522
	Subtot	424	6	0	128	48	606
Santiago	XVIII	60	2	0	17	2	81
	XIX	1.056	47	2	221	137	1.463
	Subtot	1.116	49	2	238	139	1.544
San Fernando	XVIII	62	0	0	13	12	87
	XIX	116	1	0	48	1	166
	Subtot	178	1	0	61	13	253
Parral	XVIII	0	0	0	0	0	0
	XIX	1	0	0	0	0	1
	Subtot	1	0	0	0	0	1
Cauquenes	XVIII	3	0	0	0	0	3
	XIX	2	0	0	2	0	4
	Subtot	5	0	0	2	0	7
San Juan	XVIII	37	0	0	6	0	43
	XIX	205	10	3	16	27	261
	Subtot	242	10	3	22	27	304
Mendoza	XVIII	16	0	0	0	22	38
	XIX	1.515	5	16	6	4	1.546
	Subtot	1.531	5	16	6	26	1.584
Total cítricos	XVIII-XIX	3.950	85	21	525	266	4.847
% / cítricos		81,49%	1,75%	0,43%	10,83%	5,49%	100,00%
% / frutales		2,07%	0,04%	0,01%	0,28%	0,14%	2,54%

Fuente: Fondos notariales y judiciales, AN, AHM, AGPSJ y APJSJ.



Mapas 5 y 6. Distribución geográfica de especies de cítricos en Chile y Cuyo, 1700-1860.

El uso de los cítricos, a diferencia de los demás frutales, no estaba centrado en la fruta, sino en la belleza de las plantas y su perfume. Los cítricos se usaban para decorar los patios y jardines. Tenían un importante sentido social, honor y prestigio. El cultivo de un patio de naranjos era una muestra de refinación y cultura. Esta tradición se

ha mantenido a lo largo de los siglos y en los últimos tiempos se ha puesto en valor. El patio de los naranjos del palacio de La Moneda, sede del Poder Ejecutivo Nacional del gobierno de Chile, es un símbolo elocuente.

Geografía de las nueces

Los frutales de nuez fueron bien apreciadas en el Valle Central chileno tradicional. Muchas casas tenían su propio nogal, símbolo de prestigio y prosperidad, mientras las tres variedades de almendras (dulce, amarga y mollar) engalanaron las confituras de inspiración andina. Además, las condiciones ambientales coincidían muy bien con los requisitos para su cultivo: gran disponibilidad de tierras (ideal para la separación que exigía una planta de otra, según afirma el Fray Miguel Agustín, 1617: 125) y temperaturas templadas, no excesivamente frías ni cálidas. También por su carácter de fruto seco, eran apropiadas para conservar, pudiendo guardarse por largo tiempo y con relativa facilidad. No sucedió lo mismo con los castaños, de escasa representatividad en esta región sur del Imperio Español.

Aunque estuvieron presentes en casas y haciendas chilenas, hay diferencias entre el nogal y el almendro, en especial por su ciclo vital. El almendro vive entre 30 y 40 años, mientras que el nogal puede superar los 80. El primero da frutos tempranamente, disminuyendo los costos de explotación y potenciando su aprovechamiento económico. Sin embargo, está más expuesto a las heladas de invierno y primavera, pues florece en el mes de julio, en pleno invierno del hemisferio sur, corriendo así el riesgo de perder la cosecha. El nogal, por su parte, crece muy lentamente y produce muchos años después de ser plantado, lo cual desalentaba su cultivo entre los productores hispanocriollos y así lo captó un cronista: “a muchos he oído decir que no plantan nogales, porque tardan mucho en dar” (Carvallo y Goyeneche, 1876: 93).

A pesar del riesgo de las heladas por su temprana floración, el almendro fue la especie estrella dentro de los frutales de nuez. Las fuentes registraron 22.832 ejemplares, equivalentes al 83% del total de nueces. Seguían en importancia los nogales (4.482 plantas, 16%), y finalmente los castaños (86 ejemplares, 0,3%).

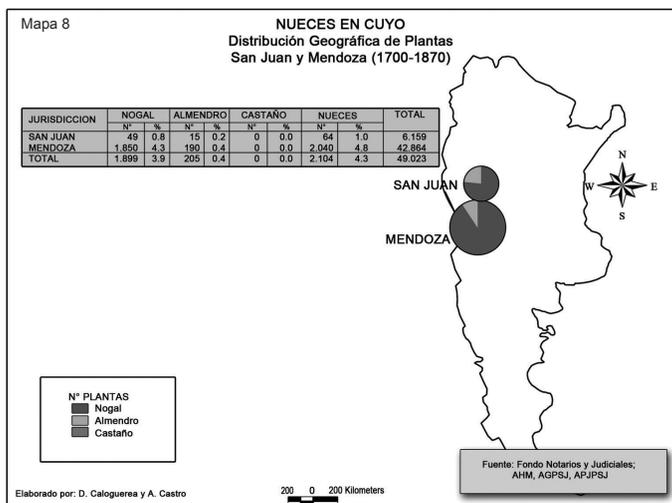
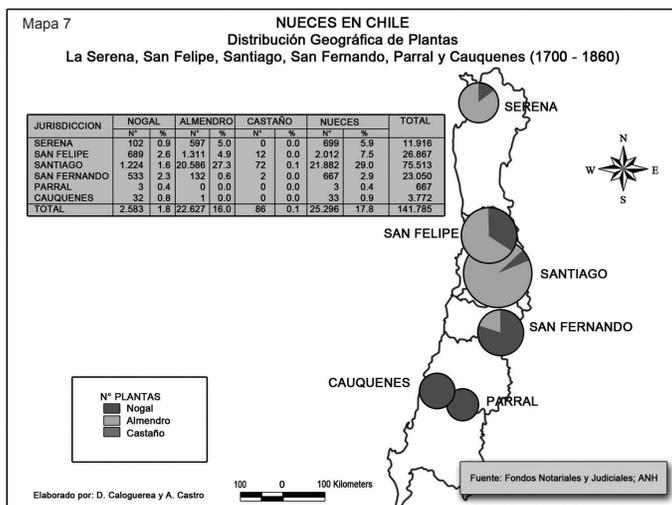
Desde el punto de vista geográfico, los almendros estaban concentrados mayoritariamente en Santiago (más de 20.000 unidades). Seguían en importancia San Felipe (1.300) y La Serena (600 plantas) (ver Cuadro 5 y Mapas 7 y 8).

CUADRO 5 – Nueces en Chile y Cuyo, 1700-1850.

Jurisdicción	Siglo	Nogal	Almendro	Castaño	Total Nueces
La Serena	XVIII	23	2	0	25
	XIX	79	595	0	674
	Subtot	102	597	0	699
San Felipe	XVIII	203	1.015	0	1.218
	XIX	486	296	12	794
	Subtot	689	1.311	12	2.012
Santiago	XVIII	195	4.077	0	4.272
	XIX	1.029	16.509	72	17.610
	Subtot	1.224	20.586	72	21.882
San Fernando	XVIII	178	111	0	289
	XIX	355	21	2	378
	Subtot	533	132	2	667
Parral	XVIII	0	0	0	0
	XIX	3	0	0	3
	Subtot	3	0	0	3
Cauquenes	XVIII	19	0	0	19
	XIX	13	1	0	14
	Subtot	32	1	0	33
San Juan	XVIII	3	2	0	5
	XIX	46	13	0	59
	Subtot	49	15	0	64
Mendoza	XVIII	28	1	0	29
	XIX	1.822	189	0	2.011
	Subtot	1.850	190	0	2.040
Total Nueces	XVIII-XIX	4.482	22.832	86	27.400
% / nueces		16,36%	83,33%	0,31%	100,00%
% / frutales		2,35%	11,97%	0,05%	14,36%

Fuente: Fondos notariales y judiciales, AN, AHM, AGPSJ y APJSJ.

La población chilena desarrolló una temprana tendencia a valorar las almendras en su gastronomía y repostería. Los conventos de monjas lideraron esta corriente, que luego se extendió a otras capas sociales. Se produjo por lo tanto, una fuerte demanda de almendras para el mercado interno chileno. Este fue el incentivo que tuvieron los fruticultores para desafiar los problemas climáticos y asumir el riesgo de cultivar almendros, a pesar de su temprana floración y la amenaza de las heladas. En este contexto de alto riesgo y alta demanda, los valores de mercado de las almendras se mantuvieron altos, muy por encima de las nueces. A mediados del siglo XIX, la fanega de nueces se tasaba entre \$ 1½ y \$ 2 (Gay, 1855: 166). En la propiedad de don Tomás Córdoba (San Felipe, 1819), se tasaron “8 fanegas de nueces a 7 reales/fanega por ser del año



Mapas 7 y 8. Distribución geográfica de especies de nueces en Chile y Cuyo, 1700-1860.

anterior”.⁵ Unos años antes, en la casa del comerciante Marcelo Amaya se inventariaron “4 @ 11½ varas neto de almendra dulce quebrada a \$ 1½/fanega, en \$ 17.3; 4 almudes de almendra dulce en cáscara a

⁵ Tasación de bienes de Tomás Córdoba. San Felipe, 11 de marzo de 1819. AN, FJSFpe (civil), Legajo 11, Pieza 21, Foja 39v.

\$4/fanega, en \$ 1.2½ reales; 1¼ fanega de almendra amarga en cáscara a 20 reales/fanega: \$ 3.1 real”.⁶

Había una diferencia notable en la distribución de almendros y nogales. Los almendros estaban concentrados en pocas propiedades, pero con numerosos ejemplares en cada caso. En cambio, los nogales estaban presentes en mayor cantidad de unidades productivas, pero en poca cantidad de ejemplares. De todos modos, en algunos casos se cultivaron huertos grandes especializados en nogales.

Geografía de olivos, higueras y otros frutales

En los testamentos e inventarios de bienes examinados de las jurisdicciones del Valle Central chileno y de Cuyo también se destaca la presencia de olivos, higueras, granados y otros frutales. Sea desde su importancia para el consumo doméstico (higuera, granado), como el valor comercial, representado por la elaboración de aceites y la preparación de aceitunas (olivo), o desde la simbología que representa el árbol en el imaginario colectivo de la sociedad tradicional de la región (higuera), se está frente a interesantes casos de valoración familiar de estos frutales. No sólo porque se generaban animados relatos y temas de conversación a la sombra de la higuera, por ejemplo, sino también porque al tratarse de plantas longevas (olivos, higueras), constituían un instrumento de renta vitalicia que los padres legaban solidariamente a sus descendientes, fuesen legítimos e ilegítimos. De allí el cuidado depositado en las tareas para su conservación. Otros frutales que se mencionan, aunque en una proporción muy menor, son el lúcumo y el chirimoyo, que no llegan al 1%.

Dentro de este grupo, las especies más relevantes eran el olivo con 12.100 ejemplares, equivalentes al 54%, y la higuera con 9.600 plantas (42%). Estas eran las plantas con mayor valor simbólico y comercial. Los higos dieron lugar a una importante agroindustria a través de las técnicas de deshidratación para obtener higos secos, ricos en calorías, muy adecuados para la alimentación de trabajadores de actividades con alta demanda de energía, como la minería. Por su parte, el olivo generaba posibilidades para elaborar aceitunas y aceite de oliva. Seguía en importancia el granado con 632 ejemplares. Su cultivo se realizaba debido a la belleza de la planta y para el uso de la fruta para el consumo

⁶ Tasación de bienes de Marcelo Amaya, Santiago, 18 de febrero de 1812. AN, FJStgo, Legajo 45, Pieza 5, Folio 46.

doméstico. Los registros de lúcumos y chirimoyos, en cambio, resultan muy inferiores (59 y 121 respectivamente).

Desde el punto de vista geográfico, estas especies se cultivaron en primer lugar en Santiago (8.600 ejemplares), y en segundo término, en San Felipe, La Serena y Mendoza (alrededor de 3.000 plantas cada una). En tercer lugar estaban los cultivos de San Juan y San Fernando (aproximadamente 2.000 en cada jurisdicción). Lo que llama la atención es que hubo una especialización en el cultivo de estas plantas. Santiago fue el principal productor de olivos, con 6907 ejemplares, lo cual representaba el 57% del total de olivos registrado en todas las jurisdicciones. Asimismo, en Santiago el cultivo de higueras apenas llegaba a 1569. Por lo tanto, había cuatro olivos por cada higuera. Esta situación contrastaba con San Felipe, donde había casi la misma cantidad de ambas especies. Y sobre todo, se marcaba una diferencia con el resto de las jurisdicciones, pues en todas las demás, había más higueras que olivos, sobre todo en Cuyo: Mendoza tenía dos higueras por olivo y San Juan seis (ver Cuadro 6 y Mapas 9 y 10).

Las fuentes aportaron datos sustantivos sobre las variedades de esta especie frutal. Por ejemplo, la higuera de higo blanco tuvo gran difusión en Chile, donde comenzó desde el norte, para llegar finalmente al centro, en Santiago, pasando antes por el este y el sur. En efecto, a mediados del siglo XVIII ya se cultivaba esta variedad en La Serena (1746) y se han hallado registros más tardíos en el sur, sobre todo en las faldas cordilleranas de San Felipe (1787, “una higuera nueva frutal de higos blancos tasamos en 8 reales⁷) y San Fernando (1796, “16 higueras frutales taso a 4 reales cada una que monta 8 pesos⁸), para entonces retomar el camino del norte y asentarse en Santiago (1831, “3 higueras, una chica de higos blancos todas en 8 pesos⁹”).

El olivo, por su parte, llegó a Chile en la segunda mitad del siglo XVI, proveniente de Perú (Gay, 1855: 149). Fue valorado moderadamente por la sociedad hispanocriolla, quizás atendiendo a la lentitud de su crecimiento y producción y por la imposibilidad de consumir su fruta en fresco. San Felipe, Santiago y Mendoza multiplicaron por ocho

⁷ Inventario de bienes de Pedro A. Pérez. San Felipe, 3 de octubre de 1787. AN, FJSFpe, Legajo 42, Pieza 18, Foja 44v.

⁸ Sobre bienes depositados con Ramón Riveros con don Andrés Manuel de Quezada. Villa de San Fernando, provincia de Colchagua, estancia Lolo. 1796. AN, FJSFdo, Legajo 35, Pieza 6, Foja 39v.

⁹ Herederos de Andrés Erazo sobre división y partición de sus bienes. Santiago, 1831. AN, FJStgo, Vol. 237, Pieza 1, Foja 64v.

veces su producción del siglo XVIII al siglo XIX; mientras San Juan la cuadruplicó en igual período, tal como se observa en el Cuadro 6.¹⁰

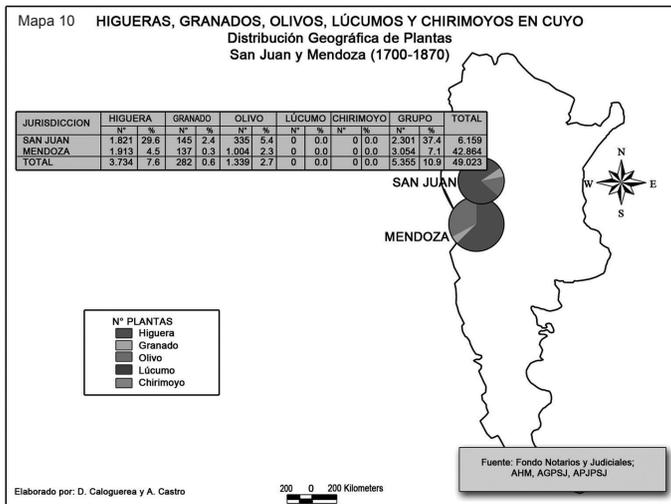
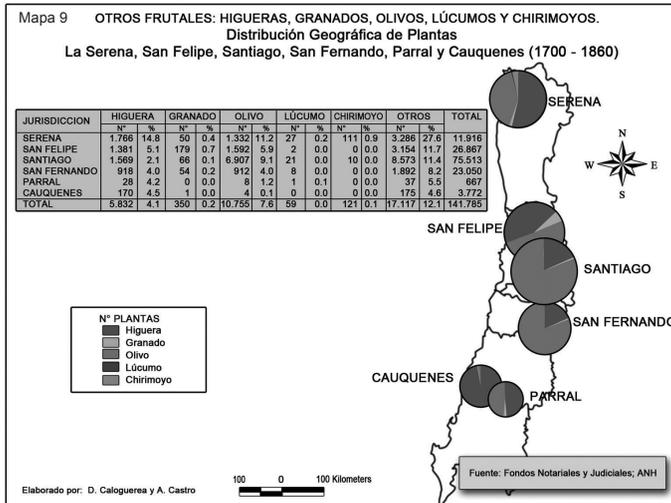
CUADRO VI. Olivos, higueras y otros frutales en Chile y Cuyo, 1700-1850.

Jurisdicción	Siglo	Higuera	Granado	Olivo	Lúcumo	Chirimoyo	Total
La Serena	XVIII	441	37	622	7	0	1107
	XIX	1325	13	710	20	111	2179
	Subtot	1766	50	1332	27	111	3286
San Felipe	XVIII	265	37	172	1	0	475
	XIX	1116	142	1420	1	0	2679
	Subtot	1381	179	1592	2	0	3154
Santiago	XVIII	329	3	627	0	0	959
	XIX	1240	63	6280	21	10	7614
	Subtot	1569	66	6907	21	10	8573
San Fernando	XVIII	315	13	671	8	0	1007
	XIX	603	41	241	0	0	885
	Subtot	918	54	912	8	0	1892
Parral	XVIII	0	0	0	0	0	0
	XIX	28	0	8	1	0	37
	Subtot	28	0	8	1	0	37
Cauquenes	XVIII	52	0	1	0	0	53
	XIX	118	1	3	0	0	122
	Subtot	170	1	4	0	0	175
San Juan	XVIII	1118	86	126	0	0	1330
	XIX	703	59	209	0	0	971
	Subtot	1821	145	335	0	0	2301
Mendoza	XVIII	328	22	30	0	0	380
	XIX	1585	115	974	0	0	2674
	Subtot	1913	137	1004	0	0	3054
Total	XVIII-XIX	9566	632	12094	59	121	22.472
% / grupo		42,57%	2,81%	53,82%	0,26%	0,54%	100,00%
% / total		5,01%	0,33%	6,34%	0,03%	0,06%	11,78%

Fuente: Fondos notariales y judiciales, AN, AHM, AGPSJ y APJSJ.

El testimonio del Jesuita anónimo y el del Inca Garcilaso de la Vega coinciden en reivindicar la presencia temprana de esta planta en la región y el interés de los vecinos por cultivarla, en especial porque, dada su longevidad, se asimilaba como ícono que legitimaba la antigüedad de la presencia de la familia en la zona, del mismo modo que el escudo de armas reforzaba el distintivo de nobleza entre los europeos de esa época (Jesuita anónimo, 1787; Inca Garcilaso de la Vega, 1617).

¹⁰ Un registro temprano de olivares en la región estudiada es aportado por La Serena, en 1614: Venta de una chacara de Jussepe de Vega de Cárdenas. La Serena. 20 de diciembre de 1614. AN, Fondo Notariales de La Serena (FNLS), Volumen 2, Folio 409.



Mapas 9 y 10. Distribución geográfica de olivos y otras especies en Chile y Cuyo, 1700-1860.

El valor de mercado de las aceitunas era interesante, pues superaba al huesillo, casi igualaba al higo y quedaba debajo del orejón. A fines del siglo XVIII, en casa de don Tomás de la Arriagada, se tasaron “15 almudes de aceitunas a 3 reales por almud”.¹¹ A comienzos de la centuria

¹¹ Inventario de bienes de don Tomás de la Arriagada, San Fernando, 9 de febrero de 1781. AN, FJSFdo, Legajo 19, Pieza 2, Folios 22-22v.

siguiente, en casa de don José Antonio Frías (Santiago, 1808), se tasó “1 fanega de aceitunas en \$5”.¹² Este incremento del 10% en el precio siguió constante, pues poco después, en el almacén de don Marcelo Amaya (Santiago, 1812), se valuó “½ almud de aceitunas de 4 reales”.¹³ En el valle del Aconcagua, en la chacra de doña María Magdalena Alzadora (1818), se registraron “nueve almudes de aceituna seca, tasamos a 5½ reales almud”.¹⁴ El precio de las aceitunas por almud evolucionó al pasar de 3 reales en 1781 a 3 1/3 en 1808, 4 reales en 1812 y 5 reales en 1818. Evidentemente, los precios eran muy estables durante las últimas décadas coloniales, pero sufrieron una inflación importante a partir de la independencia.

Conclusión

Tras haber relevado casi 190.000 plantas frutales en el Valle Central chileno y la región cuyana en el período 1700-1850, surgen fuertes evidencias acerca del valor que los fruticultores hispanocriollos asignaron a su plantación, cuidado y preservación. Todo comenzó con su trasplante a América y la búsqueda incesante de una mejor adaptación a través de injertos y otras prácticas. Pomáceas, carozos, nueces, cítricos, olivos, higueras y granados habían nacido en un ambiente distinto, en donde el capital cultural existente llevaba años de transformación, crecimiento y prosperidad.

Sin embargo, mientras América consolidaba sus instituciones coloniales y echaba a andar una cultura caracterizada por el sincretismo de sus formas y contenidos, los árboles frutales fueron la manifestación cierta y real de esas posibilidades. En principio se destinaron al consumo doméstico, luego alcanzaron niveles de explotación comercial para el mercado interno, y finalmente, para exportación, sobre todo nueces y carozos deshidratados. Se usaron técnicas de transformación y conservación que se conocían en Europa para vender productos de similar calidad. Ese fue el origen de los huesillos, de los orejones, de las frutas secas y las confituras que se conocieron en otras latitudes de la América del Sur.

¹² Remate de la chacra de José Antonio Frías, Santiago, 16 de noviembre de 1808. AN, FJStgo, Legajo 380, Pieza 4, Folio 20 v.

¹³ Tasación de bienes de Marcelo Amaya, Santiago, 18 de febrero de 1812. AN, FJStgo, Legajo 45, Pieza 5, Folio 44 v).

¹⁴ Tasación de bienes de doña María Magdalena Alzadora, 24 de noviembre de 1818. AN, FJSFpe, Legajo 2, Pieza 8, F. 31.

Estamos frente a un fenómeno de fuerte repercusión para la sociedad y la economía de la época. Era relativamente original, visto en el conjunto de los modos de explotación que se daban en otras regiones americanas, caracterizadas por el latifundio y la ganadería, o las plantaciones de caña de azúcar, algodón o café, realizadas con mano de obra esclava y escasamente calificada. La fruticultura, en cambio, requería adiestramientos específicos y conocimientos certeros de las plantas y su comportamiento con respecto a las condiciones ambientales, tales como lluvia y humedad, temperatura y heladas, luminosidad y fertilidad de los suelos. El desarrollo de la fruticultura fue posible a través de un proceso gradual y continuo donde las distintas generaciones familiares se involucraron con el manejo de las plantas, el diálogo con la naturaleza, las técnicas de cultivo, los usos y aprovechamiento de las frutas, su elaboración y comercialización. De esta forma se abrió el camino para el desarrollo de espacios de agricultura intensiva, pequeña propiedad y movilidad social, situación exactamente inversa al modelo hegemónico en América Latina, signado por el latifundio, producción agropecuaria de bajo valor agregado, con la consolidación de las oligarquías latifundistas y la perpetuación de las jerarquías sociales.

Los cuadros y mapas interpretados en el presente trabajo han permitido profundizar la importancia relativa de cada grupo de especies en el universo total de frutales. Si se examina por grupos, las más abundantes eran carozos (49%), seguidos por pomáceas (22%), nueces (14%) y cítricos (2,5%). Desde el punto de vista de las especies, la más difundida era el durazno (42%), seguido por el almendro (12%), el peral (11%), el manzano (9%), el olivo (6%) y la higuera (5%). Estas seis especies fueron las más cultivadas en Chile y Cuyo, pues concentraron el 86,26 % del total de plantas frutales registradas.

Asimismo, el recorte del estudio por jurisdicciones ha ordenado y contextualizado el análisis. El principal polo de fruticultura se encontraba en la jurisdicción de Santiago, donde se registraron 75.500 plantas, equivalentes al 39,5% del total. En segundo lugar se destacaba Mendoza, con 43.000 ejemplares (22,4%). El tercer lugar estaba compartido por San Felipe con 27.000 plantas (14%) y San Fernando con 23.000. También era importante la producción de Le Serena con 12.000 unidades (6%). Menor peso tenían San Juan (6.000), Cauquenes (4.000) y Parral (700).

En general, los grupos de especies más cultivados eran los carozos (48%) seguidos de las pomáceas (22%), las nueces (14%), cítricos (3,5%) y otros (12%). La mayor parte de las jurisdicciones tenían estas

proporciones. Pero no siempre. Por ejemplo, en Parral y Cauquenes el grupo más cultivado era el de pomáceas, quedando los carozos en segundo lugar. Estos ocupaban el liderazgo en Santiago, pero el segundo puesto no era de las pomáceas sino de las nueces. En La Serena, donde los carozos mantenían el liderazgo, el segundo sitio correspondía a las higueras.

Hubo cierta especialización territorial en el cultivo de las distintas especies de frutales. En la jurisdicción de Santiago se concentró la principal producción de almendros, olivos, manzanos, perales, ciruelos, limoneros, guindos, limos, cidros y castaños. Mendoza lideró el cultivo de durazneros, damasqueros, nogales, higueras, naranjos y pomelos. San Felipe era el territorio con mayor presencia de membrilleros y granados. La Serena era el lugar con más lúcumos y chirimoyos, mientras que San Fernando era líder en cerezos.

Si bien los fruticultores consideraron las condiciones ambientales propias de cada región como factor inicial para la opción por un cultivo o por otro, también tuvieron en cuenta las posibilidades del mercado respecto al valor de sus productos, tanto en fresco como elaborados. Esto es notorio en algunos porcentajes obtenidos. En efecto, cabe destacar la elevada producción de duraznos en Mendoza, líder de toda la región estudiada. La explicación puede encontrarse en la exportación de frutos secos al emergente mercado de Buenos Aires. También es digna de mención la producción de higos de La Serena, destinada a las explotaciones mineras de esa localidad.

En síntesis, los libros de los especialistas europeos en cultivos y plantas frutales a partir del siglo XVII, sumado a las descripciones minuciosas de los cronistas y viajeros que recorrieron América desde un siglo antes, comenzaron a desandar un camino de reconocimiento y de explicación de un aspecto poco avistado hasta ahora en los estudios coloniales americanos: qué plantas, con qué frecuencia, en qué cantidades y con qué técnicas y métodos se cultivaron en América. Pero las fuentes documentales nos han permitido ir más allá, para esbozar un intento de comprensión histórica que aborde mayores precisiones sobre la presencia de las plantas frutales en Chile y Cuyo, entre 1700 y 1850.

Referencias

AGUSTÍN, Miguel (1617). *Libro de los secretos de agricultura, casa de campo y pastoril*. Traducido de lengua catalana en castellano. Barcelona: Imprenta de Juan Piferrer, 1722. Edición facsimilar: Valladolid: Maxtor, 2001. 512 p.

BOND HEAD, Francis. (1826). *Las pampas y los Andes. Notas de viaje*. Traducción de Carlos Aldao. Buenos Aires: El Elefante Blanco, 1997. [1ª reimpresión: 2005]. 217 p.

- CARVALLO Y GOYENECHE, Vicente. *Descripción histórico-geográfica del Reino de Chile*. Segunda parte. Santiago de Chile: Imprenta de la Librería del Mercurio, 1876. Tomo X. (Colección de Historiadores de Chile y Documentos relativos a la Historia Nacional) <www.memoriachilena.cl>.
- CLALDCLEUGH, Alejandro. Viaje a Chile en 1819, 20 y 21. In: HAIG, S.; CALDCLEUGH, A.; y RADIGUET, M.; *Viajeros en Chile 1817-1847*. Santiago: Editorial del Pacífico, 1955. p. 213-254.
- DARWIN, Charles. *Viaje de un naturalista alrededor del mundo* (1839). Traducción de J. Hubert. Buenos Aires: El Ateneo, 1945. 618 p. <www.memoriachilena.cl>.
- FEUILLÉ, Louis *Diario de Observaciones físicas, matemáticas y botánicas en las Indias Occidentales desde el año 1707 hasta 1712*. París: Pierre Giffart, 1714-1725.
- FREZIÈR, Amadeè. (1712-1714). *Relación del viaje por el mar del sur a las costas de Chile y el Perú durante los años de 1712, 1713 y 1714*. Prólogo Gregorio Winberg; traducción, notas y cronología de Miguel A. Guerin. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1982. 360 p.
- JESUITA ANÓNIMO. (1787). *Fuente Americana de la Historia Argentina*. Descripción de la provincia de Cuyo. Cartas de los jesuitas Mendocinos. Mendoza: Best Hermanos, 1940. 187 p.
- JUAN, Jorge y ULLOA, Antonio, *Relación histórica del viaje a la América Meridional*, Madrid, Imprenta Real, 1748, 4 tomos en 2 volúmenes. <www.memoriachilena.cl>.
- LYNCH, John. *San Martín, soldado argentino, héroe americano*. Traducción de Alejandra Chaparro. Buenos Aires: Crítica, 2009. 416 p.
- MELLET, Julian. *Viajes por el interior de la América Meridional 1808-1820*. Traducido de la segunda edición francesa de 1824. Santiago: Editorial del Pacífico, 1959. 289 p.
- MOLINA, Juan Ignacio. *Ensayo sobre la historia natural de Chile*. Bolonia, 1810. Traducción del original italiano de Rodolfo Jaramillo. Santiago de Chile: Ediciones Maule, 1987. 383 p. <www.memoriachilena.cl>.
- OVALLE, Alonso de. *Histórica Relación del Reino de Chile*. Roma, 1646. 474 p. <www.memoriachilena.cl>.
- RADIGUET, Max. Valparaíso y la sociedad chilena en 1847. In: HAIG, S.; CALDCLEUGH, A.; RADIGUET, M.; *Viajeros en Chile 1817-1847*. Santiago: Editorial del Pacífico, 1955. p. 213-254.
- ROIG, Arturo Andrés. Las luces en la ciudad agrícola (1965). In: ROIG, Arturo Andrés. *Mendoza en sus letras y sus ideas*. 2. ed. Mendoza: Ediciones Culturales, 2005. p. 39-56.
- SANDALIO ARIAS, Antonio. *Novísima agricultura práctica, o sea*. Manual del labrador, hortelano, jardinero y arbolista según los adelantos y la práctica de los más célebres agricultores nacionales y extranjeros. Madrid: Al Libro de Oro, 1856. 374 p.
- SARMIENTO, Domingo Faustino. *Juan Facundo Quiroga* (1845). In: *Obras completas*. Buenos Aires: Universidad Nacional de la Matanza, 2001. Tomo VII. p. 9-207.
- TERRAGNO, Rodolfo. *Diario íntimo de San Martín*: Londres, 1824. Una misión secreta. Buenos Aires: Sudamericana, 2009. 442 p.