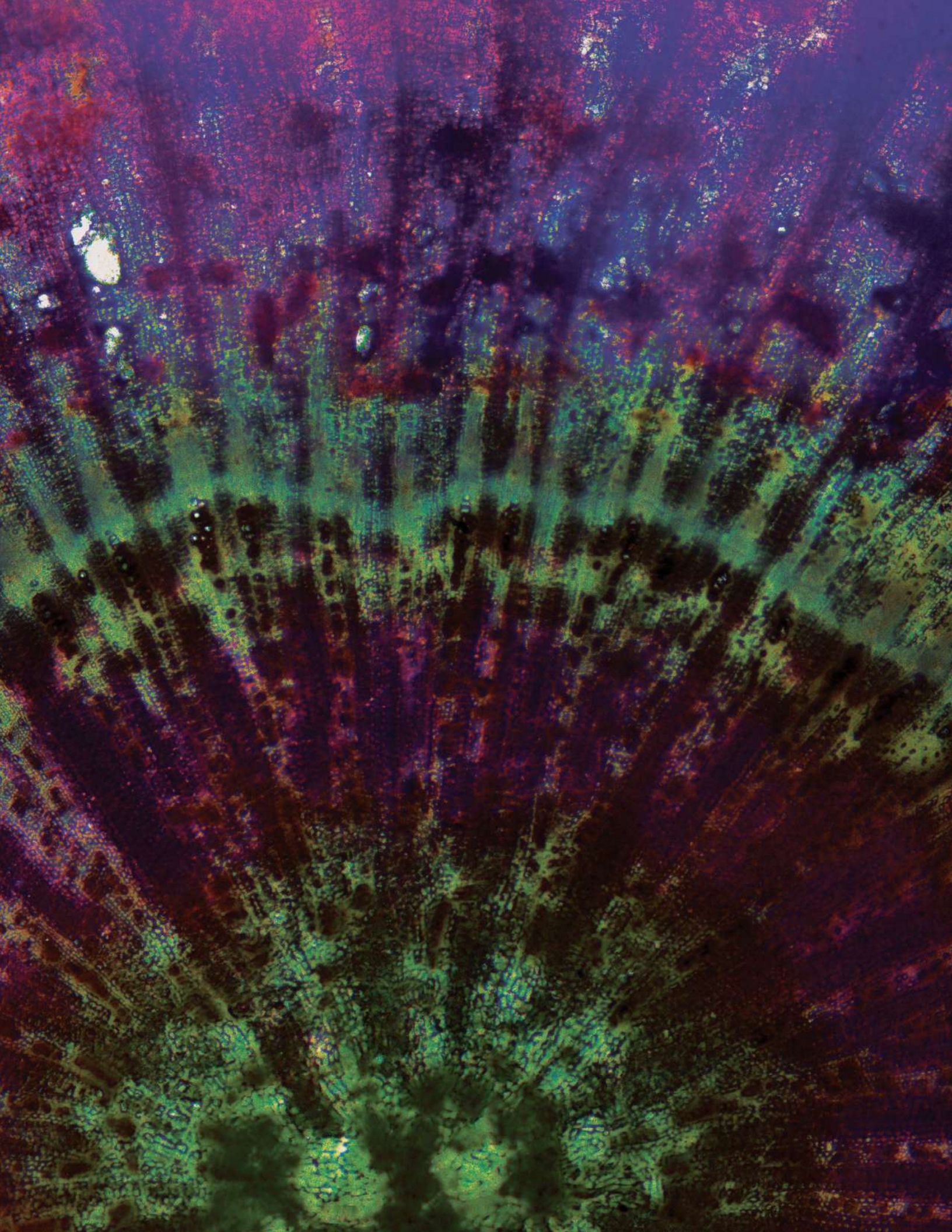
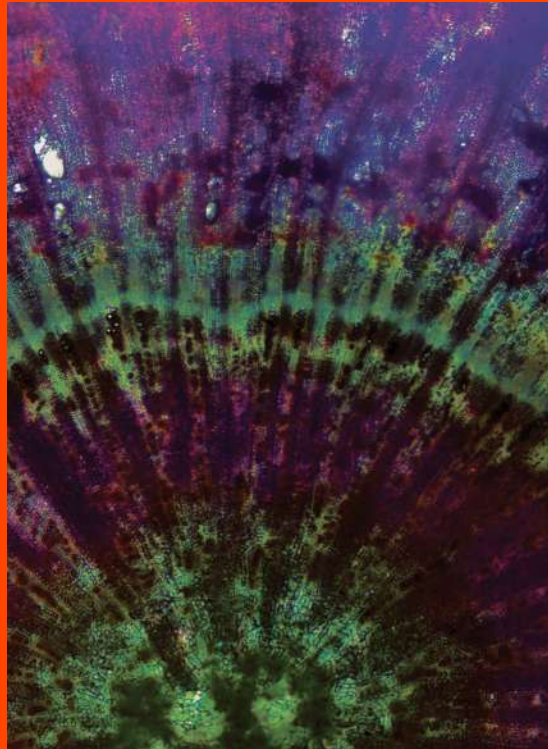






Título

Aza-Horia

Técnica

Microscopía de campo claro y campo amplio, agrupando 18 secciones del tejido. Colores propios de la transmisión de luz al tejido.

Autoría

Juan Camilo Orozco Cardona
Paola Andrea Hormaza Martínez
Juan Camilo Henao-Rojas

Descripción

Sección del corte transversal (radial) de la raíz de una zanahoria morada, donde se observan las estructuras de la peridermis, el córtex y las paredes celulares, a través de las cuales se observa el gradiente de pigmentos del centro al exterior.

Capítulo XVI

Aza-Horia, una historia de cotidianidad y obviada

Isaías Esteban Arcila Parra

Introducción

La zanahoria es una hortaliza ampliamente cultivada alrededor del mundo y reconocida como un ingrediente clásico, infaltable en la mayoría de las cocinas y reconocida por su característica versatilidad. Sin embargo, aunque se considera un alimento de la cotidianidad, muy pocos se preguntan a qué debe su popularidad.

La raíz del nombre

En las primeras ediciones del *Diccionario de la lengua española* en el siglo XVIII se indica que la palabra *zanahoria* puede provenir de una voz árabe que significa “raíz pajiza”. Asimismo, los vascos de la época, al no contar con una diferencia léxica para los colores entre el naranja y el amarillo, denominaron dicha gama como *horia*; así, hay una raíz vasca de la palabra que es *Aza-Horia*, que literalmente “piel-amarilla”. Otra variante completa la etimología popular

con las palabras *zainhori* y *zanhori*, pudiendo ser interpretado *zain* como “nervio” o “raíz”, que al sumarle la palabra *hori* da como resultado “raíz amarilla-anaranjada”.

En cuanto a su forma, Pedacius Dioscórides (1563, citado por Stolarczyk & Janick, 2011), uno de los primeros tratadistas de la cocina en el siglo I d.C., describe e ilustra dos variedades: la *Staphylinos agrios*, zanahoria silvestre o de cuerno, debido a su forma, y la *Staphylinos kepeutos*, “zanahoria cultivada”. La figura 16.1 muestra ilustraciones de la denominada *Staphylinos kepeutos* o *Staphylinos keras*, con una raíz recta de color naranja intenso y una roseta de hojas muy similar a la zanahoria moderna (figura 16.1). También se representa la variedad *Staphylinos agrios*, una planta en flor con raíces más delgadas y anaranjadas (figura 16.1b), y la variedad *Daucus ginepium* en flor, con una raíz amarilla extremadamente fina (figura 16.1c).



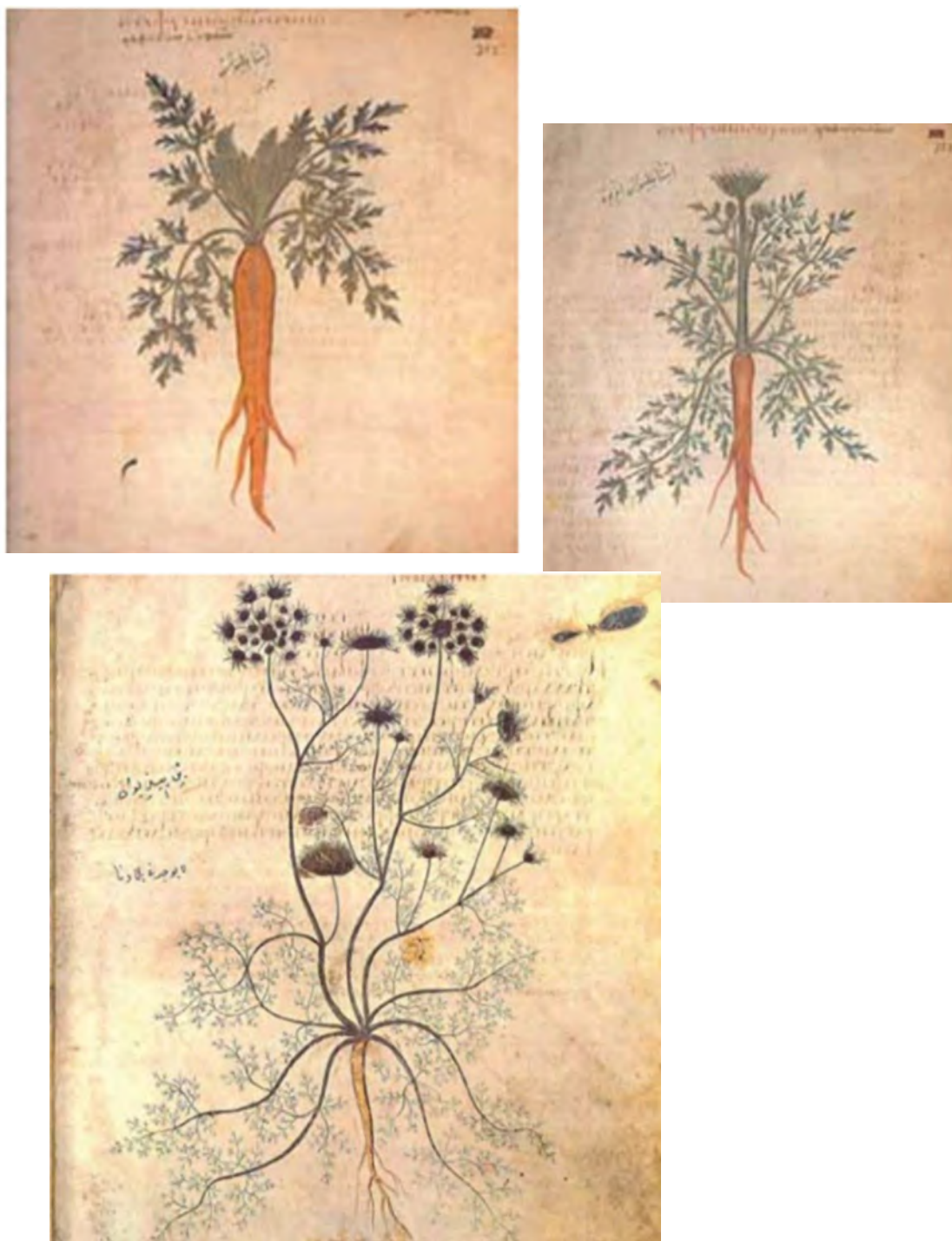


Figura 16.1. Ilustración de zanahorias cultivadas y silvestres. a. *Staphylinos keras*, zanahoria cultivada; b. *Staphylinos agrios*, zanahoria silvestre; c. *Daucus gingidium*, zanahoria silvestre.

Fuente: Stolarczyk y Janick (2011)



CAROTA
360°

Modelo integral para el desarrollo de
la cadena de valor de zanahoria en el
Oriente departamento de Antioquia

Para referirse a su sabor, los griegos empleaban el término *daûkos* en relación con el verbo “quemar”, por su sensación remanente picante. En latín se empleó el término *daucus*, y *carōta* y su variante *cariōta*. Mucho más adelante, los franceses la denominarán *carrot*, por el color naranja, y de allí se obtendrá el término *caroteno*, que es el principio activo del color naranja en las zanahorias de este tipo. Los ingleses, por su parte, las nominan *Orange*, al igual que la fruta y algunos apellidos de Europa y los Países Bajos. Este es el punto importante de toda esta diatriba, ya que son las circunstancias históricas que rodean a la Familia Real Holandesa Orange las que le dan a esta hortaliza una marcada y fuerte presencia en la gastronomía.

Domesticación y diversificación

La zanahoria es, posiblemente, una de las hortalizas cultivadas más antiguas del mundo (alrededor de unos 5.000 años); su consumo se remonta a las zanahorias silvestres o salvajes de color blanco o amarillo pálido, domesticadas por primera vez en la zona de la meseta persa, y mencionadas desde el siglo IV en textos sirios. La variedad original no poseía su característico color naranja, el cual apareció cuando los humanos las domesticaron en la antigua Persia y se dispersó en Egipto y Afganistán, llegando a obtener tonos amarillos, rojos, púrpuras, negros con un interior blanco, que llegaron a ser reconocidas por su sabor leñoso y amargo.

Para griegos y romanos, que la denominaban como *karoton*, su gusto resultaba insípido y

amargo, de consistencia dura, fibrosa y frágil; sin embargo, las semillas se empleaban como condimento, lo que posibilitó introducirlas, distribuir las en el territorio y conservarlas en los jardines de los monasterios. En la Edad Media, la zanahoria era común en los jardines árabe-andaluces, que posteriormente gozarían de popularidad en la expansión musulmana en España.

Una vez domesticadas, las zanahorias se dividieron en dos ramas principales: “el grupo asiático, que se cultivaba alrededor del Himalaya, y el grupo occidental, que crecía principalmente en Oriente Medio y Turquía”, como afirma John Stolarczyk, curador del Musée de la Carotte (Museo Mundial de la Zanahoria), quien agrega que es probable que las zanahorias amarillas del grupo occidental mutaran por medio de la siembra selectiva a tonos levemente naranjas (Hariharan, 2023).

Lo anterior lleva a pensar que el marcado color naranja con el cual se asocia actualmente esta hortaliza es el resultado de entrecruzamientos de variedades por parte de los agricultores en el siglo XVI, especialmente holandeses, quienes buscaban un sabor más dulce en comparación con las características gustativas que ofrecía la chirivía; antes de dichos cruces, la zanahoria era más apreciada en esta zona por sus hojas, flores y semillas que por el sabor amargo de su raíz.

Así, al cruzar zanahorias amarillas y rojas, se obtuvo una variedad que no solo sabía mejor que sus predecesoras, sino que era más dulce, jugosa y de color naranja, las cuales se dieron a conocer como zanahorias de naranja larga o de cuerno, y fueron ampliamente distribuidas en Europa.



Ahora bien, a partir de la obtención de la variedad de zanahoria ampliamente difundida a nivel mundial, se creó un folclore popular que establece un vínculo histórico entre la aparición de la zanahoria naranja y la Casa Orange o la Familia Real Holandesa.

Historia sobre su color

“La zanahoria ha pasado al lenguaje común: su color, que evoca a la famosa cabellera rojiza de ‘pelo de zanahoria’, el joven héroe de Jules Renard, se ha extendido a muchas llamativas mellenas” (De Rosamel, 2019, p. 12).

Para el siglo XVI, la Corona española poseía una larga lista de colonias alrededor del mundo, entre ellas los Países Bajos, gobernados por los monarcas Habsburgo. En lo que actualmente es el sur de Francia se encontraba establecida la Casa Orange, a la cabeza de Guillermo, Príncipe de Orange, quien se constituirá como el principal líder de la Rebelión holandesa, que comenzó en 1566 y condujo al reconocimiento formal de una República holandesa autónoma más de 80 años después.

Antes de oficializarse la independencia holandesa de España, Guillermo fue asesinado, posteriormente el trono holandés optó por una monarquía autócrata y sus descendientes ocuparon el trono, por lo que se le atribuyó a Guillermo el mérito de ser el padre fundador del país naciente.

Por aquella época, los agricultores holandeses se encontraban desarrollando los cruces de za-

nahorias, con el fin de aclimatar y mejorar su sabor, lo que hizo que se extendieran por toda Europa, hasta convertirse en el color estándar de la verdura. En algún punto de esta historia se extendió y popularizó el rumor de que los agricultores holandeses de la época desarrollaron la variedad de la zanahoria naranja como muestra de respeto a la Casa Orange y a Guillermo.

Por muy romántica y pintoresca que sea esta historia, John Stolarczyk afirma que “no hay pruebas documentales de que los holandeses inventaran las zanahorias naranjas para honrar a su familia real” y anota que, aunque el desarrollo y la estabilización de la raíz de zanahoria naranja parecen datar de esa época en los Países Bajos, es poco probable que el homenaje a Guillermo de Orange tuviera algo que ver” (Hariharan, 2023).

Investigadores-historiadores como Stolarczyk & Janick (2011) concuerdan que quienes introdujeron las primeras semillas de zanahoria naranja en Europa fueron comerciantes islámicos que se desplazaban entre la Península ibérica, lo que era el Imperio Otomano y el norte de África. Aproximadamente dos siglos antes de que Guillermo de Orange incitara a la insurrección, estas posturas se encuentran fundamentadas en la descripción de lo que parecieran zanahorias naranjas y púrpuras en España a partir del siglo XIV.

Lo anterior se refuerza con las descripciones del agrónomo y escritor español Alonso de Herrera, que en 1513 describe plenamente a la hortaliza bajo el nombre de “*cenoria*”, mientras que Miquel Agustí (1617) la denomina “*Paftanagues*” y da cuenta de su presencia en jardines y huertos, además de recomendaciones para su cuidado.



CAROTA
360°

Modelo integral para el desarrollo de
la cadena de valor de zanahoria en el
Oriente departamento de Antioquia

Cabe aclarar que todo esto ocurre en el marco de la presencia morisca en el territorio español, junto con la marcada y ampliamente difundida tradición del jardín-huerto por todo el territorio del Al-Ándalus. Al respecto, Santiago Beruete señala que “en los jardines botánicos de las almunias o granjas de recreo se aclimataron muchas especies vegetales provenientes de oriente”, como la zanahoria. Esta es una referencia importante, ya que se circunscribe durante y después del periodo de dominación mora, abarcando el mismo espacio de tiempo de aclimatación de la variedad naranja en Holanda.

Una vez se aclimató la variedad naranja, se estableció su comercio junto con otros productos de larga duración, por cuanto la independencia llevó un par de siglos después a que Holanda se constituyera en una potencia agrícola en el continente europeo. Así, la nueva variedad se propagó y prosperó con facilidad en la zona climatológica templada y húmeda de los Países Bajos. “La variedad anaranjada crecía muy bien en los climas y entornos [holandeses], mejor que la púrpura y la amarilla, y era más productiva, estable, uniforme y confiable” (Stolarczyk & Janick, 2011). A ello contribuyó también que hubiera una alta receptividad de la variedad por parte de países como Francia, Alemania e Inglaterra.

Dada su alta demanda en el mercado, el Estado holandés empleó la hortaliza para reforzar el color nacional de la nación en expansión, lo cual sería, quizás, una explicación más lógica del origen de la conexión entre Guillermo de Orange y la zanahoria.

Su difusión en Europa en la Edad Media la puso al alcance de las clases menos favorecidas,

dado su parecido con su prima la chirivía (*Pastinaca sativa* L.), una hortaliza de invierno perteneciente a la familia Apiaceae, al igual que la zanahoria, el apio y el perejil, de color blanco a crema, que en apariencia tiene similitudes con la zanahoria, aunque es más dulce y posee un sabor levemente más terroso.

Originaria de Europa y Asia, ampliamente difundida y consumida en el Mediterráneo y el norte de Europa, previo a la diseminación de la zanahoria, la chirivía en estas regiones se constituía como una de las principales fuentes de carbohidratos en la dieta; aunque se puede consumir, cruda era empleada mayoritariamente en sopas, purés y guisos, por su sabor dulce y suave textura.

Entrado el Renacimiento y con el ascenso de la familia Médicis, aparece en escena Catalina de Médicis, quien impone en la corte, por así decirlo, el consumo de legumbres, lo que implica el establecimiento de huertos, la llegada de jardineros y, por supuesto, la contratación de cocineros. Para esta época, chirivías, zanahorias y legumbres en general se consideraban como un aditamento necesario en las sopas de los campesinos, mas no en la mesa del señor feudal o de los cortesanos.

Un siglo más tarde, con la entrada en escena del reinado de Luis XIV, quien solicitaba la presencia de frutas y legumbres todo el año, aparece el célebre abogado, agrónomo y jardinero Jean-Baptiste de La Quintinie, encargado de los huertos en el palacio de Versalles, aunque en su obra póstuma, *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers* (1690), no hace referencia alguna a la zanahoria naranja que conocemos en la actualidad, debido a lo que parece una

predilección de Luis hacia las zanahorias pálidas, por su cercanía con la chirivía y a que el proceso de mejora, aclimatación y distribución aún se encontraba en pleno desarrollo.

La introducción de la zanahoria en Europa durante el siglo XVII fue paulatina, pero su entrada triunfal en las mesas aristocráticas se da en el siglo XVIII con la regencia de Felipe de Orleans, quien ofrecía a amigos y visitantes la posibilidad de descubrir legumbres raras, entre ellas la zanahoria naranja, que para la época ya gozaba de cierta popularidad.

Pese al esfuerzo de mejorar la especie, se mantuvieron las variedades originales, presentándose cambios en la forma, tamaño y coloración, correspondiendo a la tradición cultural del lugar de diversificación, que con el paso del tiempo dio lugar a una mejora de su sabor.

Es necesario aclarar que la coloración de esta hortaliza no solo tiene una finalidad estética, desde el ámbito biológico y culinario, sino que las variedades también poseen diversas características nutrimentales según su tonalidad; así, la zanahoria púrpura es rica en antocianinas, con propiedades antioxidantes; la zanahoria amarilla es rica en xantofilas, con propiedades antioxidantes; la zanahoria blanca es rica en fitoquímicos, con efectos antiinflamatorios; la zanahoria púrpura a negra contiene antocianinas y compuestos fenólicos, que ayudan a reducir la presión arterial y disminuyen los trastornos neurodegenerativos, como se ha mencionado en capítulos previos.

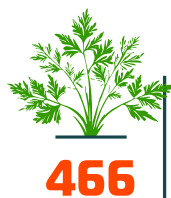
La zanahoria naranja tiene una fuerte presencia en casi todas las culturas culinarias que la

conocen, habiendo claras preferencias y marcadas diferencias según el tipo de cocina; así pues, mientras que en el continente asiático hay una predilección por las zanahorias de rojo intenso a violeta, en Estados Unidos hay una predilección por la variedad Imperator, mayoritariamente empleadas crudas en ensaladas y aperitivos, por su gusto y su textura crujiente, largas y delgadas, con un extremo cónico y un tono naranja profundo.

En Gran Bretaña hay un marcado consumo de la variedad Chantenay, cuyo uso se enfatiza en asados y estofados, por su sabor terroso profundo, cortas y anchas con un extremo cónico y un color rojizo-naranja. En Francia la preferencia va por la variedad Nantes, de consumo directo o en crudo o ligeramente cocida, de textura crujiente, dulce y tierna, de forma cilíndrica y punta contundente.

Otras variedades de presencia generalizada en la cocina son la Danvers, considerada la zanahoria naranja por excelencia, ideal para cocinar y en la extracción de jugo, que se caracteriza por una forma cónica y por poseer una piel suave, y las Mini o baby, empleadas para decorar, en ensaladas crudas o de consumo directo, de sabor dulce, pequeñas y redondas, con un color naranja brillante.

Aunque la obtención de variedad naranja permitió su diversificación, esta universalización por un color, gusto y sabor específico desembocó en una obligada estandarización y apreciación por dicha variedad, estableciendo tipos específicos de zanahorias naranjas apreciadas y empleadas en la cocina europea según fines específicos y una marcada disminución de gusto y consumo por sus diversas variedades.



CAROTA
360°

Modelo integral para el desarrollo de
la cadena de valor de zanahoria en el
Oriente departamento de Antioquia

En la gastronomía

En Gran Bretaña, las recetas de pasteles de zanahoria comenzaron a aparecer en los libros de cocina de los siglos XVIII y XIX, aunque el auge por el uso de zanahorias en los postres resurgió en el Reino Unido y tomó mayor interés durante la Segunda Guerra Mundial, cuando el suministro de azúcar escaseó. Así, las raíces que se cultivaban en los huertos familiares, como zanahoria, patata, remolacha, chirivía y nabo, se convirtieron en una alternativa al azúcar para la elaboración de postres.

El pastel de zanahoria, que inicialmente surge como una solución para apalearse el hambre y saciar las ansias de algo dulce, se transforma en un artículo novedoso, pero al popularizarse pasa a ser un postre corriente. Sin embargo, más adelante, en la década de 1960, empieza a verse en las estanterías de restaurantes y cafeterías de Estados Unidos.

Conclusiones y perspectivas del autor

» La homogeneización del color naranja ha desplazado otras variedades de zanahoria (moradas, blancas, rojas y negras), lo que ha reducido la diversidad culinaria, agrícola

y genética de la especie. Esta situación puede conllevar una pérdida para la seguridad alimentaria, el patrimonio biocultural y la innovación gastronómica.

- » La riqueza terminológica de la palabra “zanahoria” revela una construcción cultural compleja, influenciada por raíces árabes, vascas, latinas, francesas e inglesas. Este hallazgo etimológico subraya el papel de la zanahoria como objeto lingüístico, histórico y alimentario profundamente arraigado en diversas culturas.
- » Las fuentes históricas —como el libro ilustrado de Dioscórides o los tratados agrícolas de Herrera y Agustí— documentan la existencia de múltiples variedades de zanahoria cultivada desde el siglo I d.C., incluyendo formas silvestres y pigmentadas. Estas evidencias contribuyen al rescate del patrimonio agro biodiverso y a la validación de saberes tradicionales agrícolas.
- » Comprender el origen de la zanahoria favorece una agricultura más consciente, diversa y sostenible, en tanto que reconocer y revalorar la historia evolutiva y cultural de la zanahoria puede fortalecer los procesos de extensión rural, especialmente en programas de rescate de variedades nativas y consumo informado.

Para no olvidar...



- » La zanahoria es una de las hortalizas más antiguas del mundo y su domesticación ocurrió hace más de 5.000 años en la meseta persa, a partir de raíces silvestres blancas y amarillas. Esto evidencia una trayectoria milenaria de coevolución con los sistemas agrícolas y humanos, que permite comprender su amplia adaptación ecológica y su diversidad fenotípica.
- » El color naranja de la zanahoria no es natural, es una creación agrícola de la Europa del siglo XVI, especialmente en los Países Bajos, cuyos productores cruzaron variedades rojas y amarillas para obtener raíces más dulces, jugosas y anaranjadas.
- » Las variedades de zanahoria son preferidas según regiones y tradiciones culinarias, mostrando un importante potencial de diferenciación de mercado. Por ejemplo, la Chantenay es valorada en Reino Unido para asados, la Nantes en Francia para consumo crudo y la Imperator en EE. UU. para *snacks* y jugos.
- » Durante la Segunda Guerra Mundial, la zanahoria fue clave en épocas de escasez: endulzó postres cuando no había azúcar, se usó como sustituto en pasteles, galletas y dulces, que demuestra su versatilidad en momentos de crisis alimentaria.

Referencias

Agustí, M. (1617). *Secrets d'agriculture*. Imprenta de los Herederos de Juan Jolis.

Beruete, S. (2019). *Jardinosofía. Una historia filosófica de los jardines*. Titivillus.

Cartañà, J. (2005). *Agronomía y geopenia*. Universidad de Barcelona.

De Rosamel, C. (2019). *Las zanahorias: cultivo, cuidado y consejos prácticos*. De Vecchi.

Dioscórides, P. (1563). *Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos*. Mathias Gast.

Hariharan, A. (2023, marzo 16). *Are carrots naturally orange? despite what some say, they are*. Daily Meal. <https://www.thedailymeal.com/1230461/are-carrots-naturally-orange-despite-what-some-say-they-are/>

Quintinie, J. (1688) *Instruction pour les jardins fruitiers et potagers avec un traité des orangers, et des réflexions sur l'agriculture*. Compagnie des Libraires. <https://archive.org/details/A039a462/page/n31/mode/2up>

Stolarczyk, J., & Janick, J. (2011). Carrot: history and iconography. *Chronica Horticulturae*, 51(2), 13-18. <https://ishs.org/app/uploads/2025/09/ch5102.pdf>



CAROTA
360°

Modelo integral para el desarrollo de la cadena de valor de zanahoria en el Oriente departamento de Antioquia



Foto: Juan Camilo Henao-Rojas