

Mariano de Cárcer y Disdier

*Apuntes para la historia
de la transculturación indoespañola*

Segunda edición

México

Universidad Nacional Autónoma de México
Instituto de Investigaciones Históricas

1995

502 p.

Ilustraciones

(Primera Serie, 28)

ISBN 968-36-4446-5

Formato: PDF

Publicado en línea: 31 de julio de 2017

Disponible en:

<http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/apuntes/historia.html>



INSTITUTO
DE INVESTIGACIONES
HISTÓRICAS

DR © 2017, Universidad Nacional Autónoma de México-Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México

LIBRO I

CAPÍTULO I

LA LEYENDA NEGRA

Tres son los *delitos* principales que gratuitamente atribuyen a España, sus enemigos, y sobre los que descansa y se basa la mentira: 1º La Inquisición; 2º Los Judíos; 3º La Conquista.

Y al hablar de estos hechos, se quiere dar a entender que *sólo* en España existió la Inquisición: que *sólo* España expulsó a los judíos: que la Conquista fué un ininterrumpido lapso de crueldades y rapiñas sin otro ideal que el medio rápido de medrar, sin escrúpulos, el conquistador¹.

No es este ensayo, tal vez, el lugar más apropiado para el examen y repulsa de tan tenebrosa patraña, de por sí ardua e ingrata tarea que merece mayor espacio y mejor tajada pluma. Sin embargo, al hacer mención, al principio de mi conferencia, de esta zarandeada e inicua *LEYENDA*, me creo obligado a decir algo sobre ella, aunque sea de una manera somera y simple.

1. *La Inquisición.*

Así empieza *La Inquisición Española* por A. S. Turberville, traducida por Javier Malagón Barceló y Helena Pereña, segunda edición. Fondo de Cultura Económica. México-Buenos Aires:

“La *FAMA* de la Inquisición española, tal como fué instituida por Fernando e Isabel, a fines del siglo XV, ha tendido a ocultar, a los ojos de la mayoría, el hecho de que el Santo Oficio actuaba en muchos otros países, además de España, y de que existió mucho antes del siglo XV.

¹ Sobre este exclusivo tema, tengo en preparación un libro, que aún carece de título.

“La primera obra contra la Inquisición de España es la de González de Montes, *Inquisitionis Artes Detectae* (Heidelberg, 1567)”². Era de esperar: los españoles hemos sido siempre, por desgracia, los primeros que hemos hablado mal de España y de *sus cosas*. Nos encanta sacar nuestra ropita sucia al sol de la crítica, para solaz de la censura ajena.

Pero, observemos: en 1184 se entrevistaron en Verona el Papa Lucio III y el emperador Federico Barbarroja, y acordaron actuar de común acuerdo contra la herejía, castigándola con el exilio y la confiscación de bienes³.

En 1197, el rey de Aragón, Pedro II, emprende la misma persecución que castiga, en el grado máximo, con deportación y si reincide y permanece en sus dominios, el hereje, con la muerte⁴.

Federico II, en Lombardía, año de 1220, se adhiere a lo acordado en Verona, pero en 1224, decide que a los herejes se les corte la lengua o mueran quemados⁵.

El Emperador, en 1238, decreta que en Alemania, se castigue la herejía con la muerte en la hoguera, y en Francia, Luis IX, en 1270, dispone que mueran en la hoguera, *como justo castigo*. Ciento treinta años más tarde, en 1401, la misma pena aplicada a este delito se incorporó al derecho inglés mediante el decreto *De Heretico Comburendo*⁶.

“...el origen de la Inquisición puede atribuirse a Gregorio IX”. Año de 1233⁷.

“La inquisición medieval fué esencialmente una institución ideada por el Papado y dominada por él”⁸.

En Francia, “en los tiempos del *calvinismo* encontramos que quien emprende la represión de la herejía no es la Inquisición, sino la Universidad de París —con su gran tradición en la ciencia teológica— mediante una cámara especial del *Parlement* llamada *Chambre Ardente*”⁹.

Aunque la Inquisición tuvo poco dominio en Hungría, Bohemia y Polonia y no penetró nunca en Escandinavia, llegó hasta más allá del Adriático. Aparece en Inglaterra en 1309¹⁰.

² *La Inquisición Española*. Nota bibliográfica, pág. 193.

³ *La Inquisición Española*, por A. S. Turberville, pág. 9.

⁴ *Ibidem*, pág. 9.

⁵ *Ibidem*, pág. 9.

⁶ *Ibidem*, pág. 9.

⁷ *Ibidem*, pág. 12.

⁸ *Ibidem*, pág. 15.

⁹ *Ibidem*, pág. 16.

¹⁰ *Ibidem*, pág. 16

“Fué en Francia, Alemania e Italia, donde la Inquisición medieval mostró más energía y poder”¹¹.

“La Inquisición papal había entrado en España en la Edad Media, pero por razones que hay que tener en cuenta, no había sido en este país una institución floreciente”¹².

“Castilla, a diferencia de Aragón, desconocía el funcionamiento del Santo Oficio cuando Fernando e Isabel fundaron la moderna Inquisición Española”¹³. El tribunal del Santo Oficio Castellano, el vituperado y presentado como exclusivo y único en la doliente Humanidad, fué fundado por los Reyes Católicos por Real cédula expedida en Medina del Campo a 17 de septiembre de 1480, delegando los Reyes sus facultades nominadoras en el Cardenal Mendoza y el dominico Fray Tomás de Torquemada.

“La instalación de la nueva Inquisición por los Reyes Católicos debe considerarse como una parte de su propósito de organización y unificación política”¹⁴.

Y sigo copiando este interesante y desapasionado estudio de A. S. Turberville:

“PARA MUCHOS, la frase: *Inquisición española* lleva aparejada una idea de crueldad que repugna a cualquiera sensibilidad. Fué objeto de intensa aversión por parte de generaciones enteras de ingleses. Cuando España en el siglo XVI, era el enemigo nacional los comerciantes y bucaneros ingleses, que habían sido encerrados en las prisiones secretas y sometidos a tortura en la Península o en los dominios españoles de Ultramar, llevaron a su país espeluznantes relatos de sus horrores. . . los más conocidos historiadores que escribieron en lengua inglesa sobre España, tales como Froude, Motley y Prescott, eran enemigos declarados de la Iglesia Católica Romana, y al mismo tiempo la mayoría de los libros dedicados concretamente a la Inquisición española tuvieron un carácter esencialmente proselitista y eran a menudo poco más que panegíricos de los mártires protestantes en España”¹⁵.

Sin embargo: “Protestantes como Calvino y la reina Isabel de Inglaterra aprobaron y llevaron a la práctica la persecución”¹⁶ y en la Ginebra *calvinista*, fué quemado, por sus ideas heterodoxas, el eximio médico y teólogo español Miguel Servet, en el año 1553. Y recuerda el autor que copio, que

¹¹ Ibidem, pág. 16.

¹² Ibidem, pág. 17.

¹³ Ibidem, pág. 24.

¹⁴ Ibidem, pág. 24.

¹⁵ Ibidem, págs. 175-76.

¹⁶ Ibidem, pág. 176.

UNAM - HISTÓRICAS

“en ninguna ocasión es más necesario recordar la parábola de la viga y la paja que en el estudio de la historia de la persecución religiosa”¹⁷.

Y agrega: “Mientras la Inquisición española era, por lo general, singularmente razonable en el trato dado a la brujería, . . . los *protestantes* escoceses torturaron atrozmente y quemaron a miles de desgraciadas mujeres tildadas de brujería”. . . todavía “en 1726 una mujer llamada Catalina Hayer fué quemada viva en Tyburn. . . Nos horrorizamos ante la descripción de las mazmorras secretas de la Inquisición española, pero ¿son acaso más espantosas que las prisiones inglesas antes que Howard empezase su movimiento de reforma?”¹⁸, en el Siglo XVII.

La Inquisición española tuvo que ver con protestantes extranjeros, casi todos atrapados en sus correrías y asaltos por las costas de nuestras posesiones de ultramar, entre los que se encontraban apellidos célebres en la historia de la piratería, tales como John Drake, primo de Sir Francis; Ricardo Hawkins, hijo de Sir John; William Leigh y otros. Los ingleses jamás perdonan a aquellos que castigan sus afrentas y *pecados*. . . Se vengan como pueden y esta vez, optaron por denigrar, maltratar y calumniar a la Inquisición española y de paso a España, que eran inflexibles con ellos, como con cualquier individuo que considerasen, con razón o sin ella, hereje, corsario o facineroso. A Inglaterra y a Francia, pero sobre todo a la primera, debemos en la mayor parte, la Leyenda Negra, como si Inglaterra y Francia hubiesen sido lugares seráficos donde jamás se hubiese conocido la tortura, el crimen, la injusticia. El tormento, se empleaba como medio de prueba *en todos* los procedimientos judiciales europeos de aquel tiempo.

En la Península, no se proscribieron las “obras filosóficas o científicas de elevada categoría”; . . . y “aunque la Congregación Romana condenó las obras de Galileo no lo hizo la Inquisición española”¹⁹. ¿Cuántos libros en pleno siglo XX, en naciones que tienen bien ganado el título de cultas, se han prohibido y se han mandado destruir?

Que ni decir tiene que mi intención está muy lejos de defender los procedimientos y sentencias de la Inquisición española ni de ninguna otra. Nuestros sentimientos modernos tienen que rechazar todos los métodos de intromisión en las conciencias ajenas y sus atroces e inhumanas represalias, aunque aminore la repugnancia de nuestros juicios la consideración del temperamento y sensibilidad espirituales de la época. Lo que he pretendido solamente, es patentizar que ni fué España la única nación que *disfrutó* de los horrores de la Inquisición, ni fué la primera en instituirlos en Europa, ni, mucho menos,

¹⁷ Ibidem, pág. 180.

¹⁸ Ibidem, pág. 179.

¹⁹ *La Inquisición Española*, pág. 157.

la inventó, y que al hablar de Inquisición, no puede pensarse exclusivamente en la española que, al instalarse en Castilla, bajo el reinado de los Reyes Católicos, llevaba muchos años, siglos, de impartir sus condenables procedimientos en más de media Europa. Para probarlo, he querido acudir a una autoridad de tanto prestigio como A. S. Turberville, y no he querido desvalorizar sus opiniones, enseñanzas y citas valiosísimas, con sencillas referencias más, y considerando que para mi intención realzaría mi intento, mucho más, su propio texto, me he decidido a copiar sus párrafos literalmente para que no perdieran nada de su rica esencia, sacrificando la originalidad que hubiese podido resultar de atenerme al extracto de su obra, en aras de la claridad y valía del original y mi propósito.

2. Los Judíos ²⁰.

¿Dice U. los judíos? ¡ Ah, sí! Los infelices fueron expulsados de España por los Reyes Católicos. . . Es verdad: fueron expulsados en 1492 por edicto promulgado con fecha 31 de mayo de este año. Se les daba de plazo, para vender sus bienes hasta el mes de julio ²¹: y si preferían quedarse, estaban obligados a convertirse al cristianismo.

Esto pasaba en España, como hemos dicho, el año 1492, pero vamos a echar una rápida ojeada sobre lo que les sucedía a estos desventurados en el resto del mundo, antes y después de esta fecha y el lector deducirá si, en efecto, no ha habido en la tierra más judíos que los españoles y si sólo fueron expulsados de la Península, además de conocer un poquito, a la ligera, el trato inicuo que se les dió en otras naciones. Veamos:

Ya en el siglo VII, Egica, en España, prohíbe a los judíos poseer tierras y tener negocios con los cristianos.

En Damasco, año 720, son perseguidos por Omar II.

En Bizancio, año 723, sufren igual suerte, por parte del emperador bizantino León III.

En Italia, Luis II, ordenó su expulsión en 855.

En Alemania Enrique II, manda expulsar a los judíos que se nieguen a aceptar el bautismo. Años de 1002-1004.

²⁰ Debo a la amabilidad de mi entrañable amigo D. Carlos Orvañanos la traducción de los datos que cito, que están tomados de *The Catholic Encyclopedia*. Robert Appleton Co., N. Y. Art. Jews and Judaism, Tomo VIII, pág. 386 y sig. por F. E. Gigot.

²¹ Prerrogativa que no tuvieron en ninguna parte de donde los expulsaban y además los expoliaban.

Volvemos a España. *Los moros*, no los cristianos, los expulsan de Granada, en 1066.

Pero, cuando realmente se agravan las medidas contra estos desafortunados, es desde la primera Cruzada (1096-1099), y en vísperas de la segunda, en 1146; comienza contra ellos una violenta persecución por parte de los *almohades*, en el norte de África y en el sur de España, donde dominaban, que trajo rápidamente, la ruina de las sinagogas y escuelas. *Entonces, muchos de ellos encontraron refugio en los dominios de Alfonso VIII*. Esta vez, los rechazaron los moros y los acogen los cristianos, ESPAÑOLES.

La segunda Cruzada, (1147-1149), se distingue por el cúmulo de atrocidades que se cometen con estos desdichados, en Colonia, Mainz, Worms, Espeyer y Estrasburgo. *Tantas*, que se creen obligados a protestar San Bernardo, el Papa Eugenio III, los prelados alemanes y Conrado III, en su favor.

Tercera Cruzada, (1189-1192). El día de la coronación de Ricardo I de Inglaterra, 3 de Sept. de 1189, se *festeja* degollando a cuanto judío se encuentra en Londres, de lo que toman buen ejemplo los súbditos y en 1190, sigue la degollina en varias ciudades de las Islas. Y como lo *bueno* cunde, al mismo tiempo, los asesinaban los cruzados en el distrito del Rin, hasta Viena.

En el Cuarto Concilio de Letrán, 1212, se conviene excluir a los judíos de todos los cargos públicos y obligarlos a llevar, constantemente, un distintivo. “El odio insensato hacia los judíos despertó en España más lentamente que en otros países, y fracasaron las tentativas por parte de más de un Papa para inducir a los gobernantes españoles a que obligasen a los súbditos no cristianos a llevar una vestidura distinta, a fin de evitar los matrimonios entre unos y otros”²².

“El Concilio de Béziers de 1246 excomulga a los cristianos *que se committunt curae judeorum*”²³:

San Luis, en 1254, expulsa de Francia a casi todos los judíos²⁴, y en 1290, son expulsados, totalmente, de Inglaterra, después de las terribles matanzas, en Lincoln, de 1255 y las *nacionales* de 1279.

En España, Alfonso X, el Sabio, según Gabriel Maura²⁵, “tomó a los judíos bajo su protección política, alentó sus trabajos científicos y literarios y les sacó de la condición de parias que en otras naciones tenían”. En efecto:

²² *La Inquisición Española*, págs. 26-27.

²³ *Rincones de la Historia*. Gabriel Maura Gamazo, pág. 137

²⁴ Sometíanse éstos a toda clase de humillaciones, como la de ser abofeteados e injuriados el Viernes Santo. (*Rincones de la Historia*. Gabriel Maura G., pág. 108).

²⁵ *Rincones de la Historia*, pág. 108.

“Rodeado de un grupo numeroso de gentes cristianas, musulmanas y judías, desarrolló una actividad prodigiosa tanto en el campo del Derecho (*Fuero Real, Leyes del Estilo, Partidas*) como de la Historia (*Crónica General, Grande e General Estoria*) la Astronomía (*Tablas Alfonsies, Libros del Saber de Astronomía*)” . . . , etc., etc. lo que prueba, de manera evidente una *colaboración* y no una *persecución judía* ²⁶.

De nuevo en Francia, 1306, Felipe IV, los vuelve a expulsar, aunque años más tarde, 1315, Luis X, los admite nuevamente, por 12 años. Pero antes que se cumpla el plazo, el Papa Juan XXII, que reside en Avignon, los expulsa de nuevo.

Y volvemos a España. . . En Navarra, en 1328, es decir, *cuando pertenecía a Francia*, los judíos son sometidos a una violenta persecución.

Los veinte últimos años del siglo XIV, fueron desastrosos para los judíos europeos.

En Francia, 1394, son desterrados: en Alemania en 1384, y en Bohemia, en 1389-1399, son perseguidos, y ya se sabe qué quiere decir *perseguidos*, cuando de judíos se trata.

Tampoco en España lo pasaban muy bien por 1391: hubo matanzas en Castilla, Aragón, Navarra, Sevilla, Córdoba, Toledo, Burgos y Mallorca ²⁷.

En Colonia, son expulsados en 1426, y en 1431, lo son, igualmente, de otras importantes capitales de Alemania.

Y ya estamos en 1492, en que se promulga en España su expulsión, con la aprobación del Papa Inocencio VII.

Manuel de Portugal, 1491-1521, expide, en 1496, el decreto de expulsión de todos los judíos que rehusen el bautismo. No sé cuántos aceptarían el sacramento, pero si sé que en 1506, “la muchedumbre de Lisboa perpetró una horrible matanza de ellos, en la que perecieron unos 2,000” ²⁸.

“Erasmo habla de España considerándola tan poblada de judíos como Alemania de ladrones; pero a la sazón se les inducía mediante una sistemática persuasión al abandono de las prácticas de su antiguo credo” ²⁹.

El Papa Pío IV, en 1569, los expulsó de todos los Estados Pontificios, excepto de Roma y Ancona: Sixto V, 1585-1590, los vuelve a admitir y Clemente VIII, 1592-1605, los expulsa otra vez, en parte.

De Nápoles, en 1541, son expulsados: de Génova, en 1550, también: de Milán, en 1597, lo mismo.


Ana Ivanova, emperatriz de Rusia, en 1739, decreta la expulsión en la

²⁶ Art. de Luis Suárez Fernández en *Diccionario de Historia de España*. Revista de Occidente. Bárbara de Braganza, 12. Madrid.

²⁷ *La Inquisición Española*, págs. 27-8.

²⁸ *La Inquisición Española*, pág. 104.

²⁹ *Ibidem*, pág. 103.



Pequeña Rusia, y en 1882, la ley Ignatieff, con sus medidas restrictivas al colmo, obliga a los judíos a emigrar, huyendo, principalmente, a los Estados Unidos de América.

En 1906, ¡señores, en el siglo XX! bajo el reinado de Nicolás II, la persecución de estos desventurados equivale a una ley de expulsión.

Según Ramón Pérez de Ayala ³⁰: “Los judíos fueron expulsados de Inglaterra en el año 1290, por edicto de Eduardo I. Hasta el 1652, no fueron readmitidos. . . fueron admitidos y tolerados en Inglaterra, pero hasta 1832 no se les concedió libertad ni carta de ciudadanía por vez primera y solamente en la *City of London*, o iglesia universal de los negocios. Y hasta 1871 no se les permitió estudiar ni recibir grados en las universidades del Reino Unido”.

“Vamos ahora con Francia. Se expulsó a los judíos en el 1182. Se les readmitió en el 1198. Se les expulsaba por segunda vez en el 1306; y se les vuelve a abrir la puerta en el 1315. Por último se les expulsaba con todo rigor en el 1394, y a fin de evitar su infiltración clandestina se dictó una ley que condena a pena capital a cualquier cristiano que encubriese, o, simplemente, que hablase con un judío”.

“...las persecuciones padecidas por los judíos en España son tortas y pan pintado en relación con las que les infligieron por doquier y sin cesar desde Egipto (*Exodo*) hasta no más lejos que anteaer” ³¹.

Y en efecto: ¿Qué me cuentan Uds. de las persecuciones alemanas del período nazi? ¿Y Palestina?

No cabe duda que los judíos, sólo han sido expulsados de España, por los Reyes Católicos. En los demás países, los han tratado siempre a maravilla y les han dado una hospitalidad y un acogimiento envidiables. . .

España también expulsó a los moros y moriscos. Pero de eso no habla nadie. Los moros no valen una leyenda. Son pobres, no han salido de sus tierras y, por supuesto, jamás tuvieron negocios en Londres o Nueva York. Son parias. ¡Uf!. . . y sin embargo, son nobles, soñadores, leales y sencillos.

3. *La Conquista.*

Del descubrimiento nadie dice nada. Gracias. Lo hizo Cristóbal Colón que, mantienen que fué genovés y España, desaparece. ¿Quién se acuerda de los hermanos Pinzones? Sobre todo: ¿quién se acuerda de ellos el día 12 de Octubre de cada año, cuando se celebra la fiesta de la raza (?), de la His-

³⁰ A. B. C. de Madrid. 5 de Octubre de 1948. Art. *Expulsión de los Judíos.*

³¹ *Ibidem.*

panidad o *de Colón?* o ¡de los italianos!... descubridores. ¡Nadie! Ni siquiera en su tierra.

Sin embargo: entre cien testigos examinados, la mayor parte de ellos, *contados los de la parte del Almirante*, afirmaron que cuantas veces se puso en duda la continuación de la marcha, consultado Pinzón, dijo: ¡*Adelante, adelante!* Y con acento de sinceridad refieren que como el jefe le dijera: “Martín Alonso, esta gente del navío va murmurando, tiene gana de volverse y a mí me parece lo mismo, pues que habemos andado tanto tiempo, y no hallamos tierra”, contestó al punto Pinzón: “Señor, ahorque vuesa merced media docena de ellos o échelos a la mar; y si no se atreve, yo y mis hermanos barloaremos sobre ellos y lo haremos, que armada que salió con mando de tan altos Príncipes, no habrá de volver atrás sin buenas nuevas”. Por esto, los más de los dichos testigos, “citando a *Bartolomé Colón* en su número, juzgaban que sin Pinzón la armada se volviera y no descubrieran la tierra”.

Y Gonzalo Fernández de Oviedo, admirador incondicional de D. Cristóbal, comenta: “dicen algunos, e aún afirman, que Colón se tornara de su voluntad del camino y no lo concluía si estos hermanos Pinzones no le hicieran ir adelante, e diré más, que por causa dellos se hizo el descubrimiento, e que Colón ya ciaba y quería dar vuelta”.

Y agrega Cesáreo Fernández Duro, a quien copio: “Seguramente Martín Alonso gritó de borda a borda: ¡*Adelante, adelante!* Palabras que debieran esculpirse por recuerdo, puesto que con ellas tercera vez decidió su persuasión y su entereza el grande acontecimiento”³².

Siempre fué adelante, explorando, la carabela *Pinta*, comandada por Martín Alonso Pinzón y a ella cupo la suerte de ser, desde su borda, vista por primera vez América y desde ella, por tanto, fué dado el grito brujo de ¡T I E R R A !, por el humilde marinero Rodrigo de Triana, natural de Lepe, Huelva, seguido del ronco tiro de lombarda, convenido, que estremeció, sin duda, el alma de aquellos fantásticos y extraordinarios hombres.

¿Y en qué memoria está la figura gallarda y mitológica de Rodrigo de Triana *descubridor* de América, si *descubrir es ver primero?* El diccionario dice: “Descubrir. Hallar lo ignorado o lo escondido”. ¿Queréis algo más *ignorado y escondido* que América?

Pero, como el Descubrimiento se salvó, no sé por qué, de la Leyenda Negra, aunque tenga su Leyenda Rosa, vamos a dejarlo y a proseguir nuestro curso. Si lo cito aquí, es por aquello de *tanto peca el que mata la vaca como el que le tiene la pata*, porque entre los enemigos de España, unos por codi-

³² Todo lo entrecomillado referente al Descubrimiento está tomado de *Los Hermanos Pinzón, en el descubrimiento de América*, por Cesáreo Fernández Duro, págs. 43, 44 y 45.

cia, otros por soberbia, otros por rencor y otros por ignorancia, lo mismo peca el que fomenta la Leyenda Negra, como el que pretende opacar su Gloria deformándola o *desconociéndola*.

“El enemigo más enconado de los Conquistadores, la pluma que destiló hiel y vinagre para emponzoñar la *leyenda*, regocijo de protestantes y flámula de los envidiosos de España, no pudo menos de confesar que ‘todas las cosas que han acaecido en las Indias. . . han sido tan admirables y tan no creybles en todo género a quien no las vido, que parece haber añublado y puesto en silencio quantas por hazañosas que fuessen en los siglos pasados se vieron y oyeron en el mundo’”³³.

En efecto: ¿Quién no tiene por Monumento Ejemplar de jurisprudencia y legislación las inmejorables Leyes de Indias, por las que se regían los nuevos territorios conquistados y por conquistar y se atendía ante todo a la protección, educación y conversión de los indios? Amigos y enemigos están de acuerdo en el elogio. No ha sido posible condenarlas. ¡Cómo serán, Señor!

La institución de los *Protectores de Indios*, que velaban por que a los indígenas se les hiciese justicia, es genuinamente española: ¿qué otro país conquistador puede presumir de algo semejante? Y cuando se implantó la Inquisición en América, fueron excluidos de sus pesquisas y procesos, los naturales, “basándose en su escasa preparación en materia de fe. Los herejes procedían de la exigua población europea”³⁴.

¿Qué monarcas se ocuparon más amorosamente de sus nuevos súbditos, que los reyes de España?

¿Qué conquistadores extranjeros, por amor al país conquistado, piden en sus testamentos ser enterrados en el suelo que ganaron con tantas fatigas y peligros, en vez de en su patria? Colón, Cortés, Pizarro, Almagro, Jiménez de Quesada, Valdivia y otros, duermen el sueño eterno en el país que ellos iniciaron en la civilización occidental. El marqués de Valero, virrey de la Nueva España, *muerto en Madrid*, lega su corazón a un convento de capuchinas de México.

¿Qué país conquistador ha dejado en el país conquistado el emporio de riqueza espiritual, monumental, artística y social que dejó España en Indias?

³³ Bartolomé de las Casas. *Brevísima relación de la destrucción de las Indias* tomado de *El Dorado Fantasma*. Constantino Bayle, S. J., págs. 178-79.

³⁴ *La Inquisición en España*, ob cit., pág. 166.

Un caso ejemplar nos lo relata Suárez de Peralta en su *Tratado de las Indias*, cap. XLII, págs. 166 y 167: “Preso el cacique y hechas las informaciones, el Arzobispo Don Juan de Zumárraga le mandó quemar, y le llevaron con una corozza y le entregaron a la justicia seglar, y ella ejecutó la sentencia. Esto se supo en España, y no pareció bien por ser recién convertido; y así se mandó que contra los indios no procediese el Santo Oficio”.

¿Qué país mezcló su sangre generosa con los aborígenes y procuró elevar su nivel cultural y moral en el grado que lo hizo España?

¿Cuáles fueron las primeras Universidades que se fundaron fuera de las metrópolis conquistadoras?

¿Cuántos colegios, escuelas y hospitales, *exclusivamente para indígenas*, fundaron los conquistadores en los pueblos conquistados, al llegar a ellos, que puedan compararse con la labor y actividad y eficacia españolas?

Y en los albores de la imprenta, dotaron de este maravilloso invento a los países nuevos, tan pronto como pudieron y con el mismo entusiasmo y ardor con que se llevó a cabo en la Península. ¿Cuánto tiempo después de conquistadas nuevas COLONIAS, les llevaron la misma imprenta los demás países *colonizadores*?

¿Qué naciones incorporaron el pueblo conquistado a su vida familiar y ciudadana, como lo intentó España, desde el primer momento, sin distinciones de raza, ni pigmentación, ni ninguna clase de discriminación?

¿Qué naciones no trataron a los pueblos conquistados, en sus legislaciones y consideraciones políticas como colonias? España, jamás llamó a sus posesiones de América *Colonias*, sino *Provincias de Ultramar* y no tuvo *Ministerio de Colonias*, sino *Ministerio de Ultramar*.

¿Podría alguien decirme qué otro país en sus conquistas y después de ellas, ha ensalzado, sublimado, enaltecido a los guerreros del pueblo conquistado, como lo ha hecho España? Porque, señores, si hoy México, por ejemplo, puede enorgullecerse de un Cuauhtémoc y Perú de Atahualpa y celebrar sus heroicidades, es porque los historiadores *españoles*, sin rencor ni odio, se honraban contándolas y elevándolos, los primeros, a la categoría de héroes nacionales. Sin estos historiadores *españoles* ¿quién sabría algo de estos hechos y de estos hombres? Observen Uds. qué héroes vencidos han salido de las plumas de los vencedores de las últimas guerras. España no ha tratado nunca de disminuir ni desvirtuar la heroicidad de sus enemigos, porque sabe que vencer a un héroe significa: a un cobarde, lo vence cualquiera.

Yo quisiera saber qué nación produjo gigantes del derecho internacional como el padre Francisco Vitoria, y humanistas y defensores y *enamorado*s de las masas subjuzgadas, como Fray Bartolomé de las Casas, Fray Bernardino de Sahagún, el padre Kino, Fray Junípero Serra, Motolinia, Vasco de Quiroga y tantos y tantos más, sin excluir, por supuesto, a Gonzalo Fernández de Oviedo, y a ese apóstol de los negros, que, en Cartagena de Indias, cuando llegaban los navíos cargados de la *mercancía* morena, los infelices esclavos de Africa, iba al puerto a buscarlos, como los buscaba por la ciudad, para redimirlos y defenderlos de los voraces negreros y estancieros y, como dice Agus-

tín de Foxá ⁸⁵, al referirse a Francisco Javier y Pedro Claver: “Buscaban las almas desnudas, en blanco, de los gentiles. Como Javier en las Indias Orientales, así Claver en las Indias Occidentales. Predicaban y besaban las llagas de los enfermos, y, a pesar de moverse entre cuerpos en plena podredumbre, sus sotanas exhalaban un olor a nardos y a perfumes sutilísimos que no eran de este mundo”. Por eso se le llamó a Claver, con justicia, *el esclavo de los esclavos*, que es el título del artículo a que me refiero, del ilustre conde de Foxá.

¿Dónde están estos hombres, estos espíritus sublimes entre las huestes de los conquistadores de otros pueblos, que pelean incluso contra los poderes constituidos y las autoridades locales *de sus propias patrias* por defender los derechos de los humildes conquistados? Porque si visitamos los territorios ocupados por naciones europeas, algunos de muchos siglos ha, Senegal, Guinea Francesa, Nigeria, el antiguo Camerún, Congo, Sudeste Africano, Sud Africa, Rodesia, Tanganyka, Madagascar, etc., etc., en Africa; Canadá, Estados Unidos de Norte América, Martinica, Trinidad, Guadalupe, Jamaica, Bermudas y tantas otras, de América; Indias Orientales, Indo China, y otras en Asia; Sumatra, Borneo, Java, Australia, Nueva Zelandia, toda la Melanesia y Micronesia, etc., etc., en Oceanía, que son o fueron Colonias de Alemania, Bélgica, Holanda, Francia, Inglaterra, Italia y Portugal —esta última es excepción que puede compararse a España— apenas si encontraremos algún mestizo perdido entre la multitud, o un mulato avergonzado de sí mismo y rencoroso con sus progenitores: las razas están perfectamente separadas y definidas y sus diferencias raciales perfectamente patentes en la superioridad manifiesta de los vencedores, y no digamos nada de las discriminaciones que en pleno siglo XX sufren los negros, los mestizos hispanoamericanos, los chinos y japoneses en la nación grande del norte, donde el conocido lema *el mejor indio es el indio muerto*, no ha desaparecido por completo, ya que apartados de la civilización, arrastran una vida de exhibición espectacular, los pocos que quedan, en sus aisladas instalaciones de las *reservaciones* americanas.

España no hizo sus conquistas con querubines, sino con hombres: es verdad que a veces, parecían dioses, pero no eran más que hombres: con todos los defectos, vicios, miserias y crueldades que son inherentes al ser humano, exacerbados por el hambre, los sufrimientos de todo género, las guerras, lo desconocido. . . y *amparados* por la época, que admitió en sus costumbres actos y prácticas que hoy nos repugnan. . . aunque *seguimos usándolas* en todo el mundo. . . y como hombres, sólo hombres, no se pudo hacer, ni se ha hecho, ni se hará, nada tan perfecto en lo humano.

⁸⁵ A. B. C. de Madrid, 27 de Agosto de 1950.

No sé quién bautizaría la patraña española con el título de *Leyenda Negra*, pero no pudo estar más atinado. En efecto: nuestra brillante y ejemplar Historia la convirtieron en *Leyenda* espíritus mezquinos e ignorantes interesados en desvirtuar la verdad, y es *negra* porque tiene el color del cuervo, a quien un viejo refrán castellano presenta como el prototipo de la ingratitud: *Cria cuervos, que ellos te sacarán los ojos.*

Pero, ¿a qué fantasear? si en la conciencia de todos está el hecho de que la *Inquisición*, los judíos y la *Conquista* no han desaparecido del mundo, ni llevan trazas de desaparecer. ¿Qué más Inquisición quieren ustedes amables lectores, que la que se lleva a cabo, en el mundo moderno sobre las ideas políticas, semejante a la que se llevara, en el mundo antiguo, sobre ideas religiosas?

Las persecuciones contra los judíos todavía se usaban a raja tabla en Alemania, no hace más de cinco años; pero han surgido nuevos tipos de *judíos*: se llaman totalitarios, comunistas, demócratas, que son acosados, expulsados, asesinados, en los países contrarios a cada una de estas doctrinas. Y de las *conquistas*, no digamos. Naciones cultísimas son subjuzgadas, destruidas, humilladas y desposeídas de sus soberanías, por naciones más fuertes, sin que éstas dejen en ellas el tesoro de espiritualidad, civilización, enseñanzas y cultura que España regaló a sus países conquistados.

¿Qué prefiere Ud. lector: pasar diez años en una mazmorra de la Inquisición del siglo XVI o XVIII, acomodando su espíritu a la época, o en un campo de concentración actual? ¿Verdad que la elección se presta a meditación? Tal vez optara Ud. por la dulce y apacible deportación a Siberia. . .

¿Qué es más cruel, las matanzas o expulsiones de judíos en las postrimerías de la Edad Media, o las *purgas* actuales, en naciones poderosas?

¿Qué daña más a la sociedad, la entrega al *quemadero* de unos infelices tachados de herejes o los destrozos de una bomba atómica sobre una ciudad superpoblada? ¡Jamás la maldad humana pudo imaginar más descomunal y despiadada *hoguera!*

¿Qué produjo mayor número de víctimas, la conquista de más de media América para transformarla en país civilizado, o la conquista de naciones florecientes para sumirlas en la miseria y la desesperación?

Lo lamentable, muy lamentable, es, que las persecuciones, la intolerancia y la hoguera, se aplicaron en la Edad Media, como hoy día la atómica, *exactamente* con el *mismo criterio*: ser el mal menor en el camino trillado, rebuscado, ansiado, que pretende conducir a la salvación y mayor felicidad de los mortales.

¡Cuántos años, siglos, de torpezas lleva esta egoísta y soberbia y malaventurada Humanidad!

Es muy posible que, a la vuelta de dos o tres centurias, España se haya

rehabilitado por completo y de su Leyenda Negra, nadie se acuerde y entonces, las generaciones existentes, aprendan en colegios y Universidades, la **HISTORIA** negra de algunas grandes naciones de la hora presente, y eso es más triste, porque la Historia, es el relato fiel de hechos ocurridos y la leyenda, no es sino la relación fantástica de hechos supuestos.

¡Que Dios ilumine al mundo!

CAPÍTULO II

ALGO SOBRE GUIсандERIAS Y GOLOSINERIAS ANTIGUAS Y TÍPICAS

Es seguro que, si en México preguntáis a un mexicano, español o extranjero:

—“¿De dónde son los *ates*?”

Contestará sin titubeos:

—*De Morelia.*

Sí, señor, en Morelia se hacen riquísimos *ates*, pero el *ate*, ni es de origen moreliano, ni mexicano siquiera. Lo que pasa es que en España se perdió ya esta *terminación* que sólo se conserva, que yo sepa, en Andalucía, para determinar cierto dulce de piñón que sigue llamándose *piñonate* ¹

Los demás *ates* con el tiempo, han tomado otros nombres, o han dejado de hacerse. Pero ya en la primera mitad del siglo XIV, el magnífico Arcipreste de Hita, en su *Libro de Buen Amor*, al hablarnos de la azúcar y los confites, (De cómo Trotaconventos consesjó al Arcipreste que amase alguna monja. . . , pág. 151) nos menciona un *ate*: *Condonate*. Tiene, por lo menos, 150 años más que La Española; no digo Haití. Y si repasamos el curioso *Libro de los Guisados*, de Ruperto de Nola, citado en la Conferencia, vemos que, en este incunable ², o por lo menos en la primera edición conocida, 1525, del *Cocinero Mayor del Serenísimo Rey Don Hernando de Nápoles*, se consignan las recetas de muchos *ates* que se hacían antes del Descubrimiento de América. Por ejemplo:

¹ Nola, *Libro de Guisados*, pág. 67, al referirse a una golosina hecha con piñón no le da el nombre de *Piñonate*, sino el de *Piñonada*. Son golosinas distintas.

² Ver pág. 14 de la Conferencia.

Avellanate ³, Almendrate ⁴, Calabacinate ⁵, Higate ⁶, Salviate ⁷, Ordiate ⁸, Bruscate ⁹, Membrillate ¹⁰, Romerate ¹¹, Avenate ¹², Persiccate ¹³. . . Hasta aquí Nola. Martínez Montaña, en su ya mencionada obra *Arte de Cocina, Pastelería*. . ., etc., etc., pág. 432, da la receta del Calabazate.

Algunos autores, nos dicen que Francisco Martínez Montaña, *Cocinero Mayor del Rey*, lo fué de Felipe III y otros afirman que de Felipe IV ¹⁴. El mismo Martínez Montaña en su libro, pág. 6, nos entera que trabajó en la

- ³ Pág. 64.
- ⁴ Pág. 64.
- ⁵ Pág. 66.
- ⁶ Pág. 92.
- ⁷ Pág. 94.
- ⁸ Pág. 105.
- ⁹ Pág. 110.
- ¹⁰ Pág. 112.
- ¹¹ Pág. 118.
- ¹² Pág. 121.
- ¹³ Pág. 152.

¹⁴ J. Deleito Piñuela, en *El rey se divierte*, Espasa-Calpe, S. A. Madrid, 1935, pág. 135, dice: "Tuvo Felipe IV la fortuna de poseer un cocinero mayor famosísimo. . . Llamábase el tal Francisco Fernández Montaña, . . . y compuso un célebre tratado con el título de *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conserjería*". Hace una llamada: "(1). Se imprimió en el año de 1662, y puede verse como libro raro en algunas bibliotecas".

Después, en *La Mujer, la Casa y la Moda*, el mismo autor, insiste en el Fernández en vez de Martínez, ignoramos por qué y, por supuesto, sigue siendo cocinero mayor de Felipe IV, pero adelanta, en una Nota (1), de la página 109, la fecha de la edición del *Arte de Cocina, etc.*, hasta 1637, y ya en la pág. 117, dejando esta última fecha, rectifica el nombre: Martínez por Fernández.

El erudito Dionisio Pérez, en la pág. 24, de su *Guía del Buen Comer Español*, cita una edición del libro de Martínez Montaña de 1611, y en la pág. 26, afirma que este cocinero lo fué del rey Felipe IV, opinión que sostiene en el prólogo al *Libro de los Guisados*, de R. de Nola, pág. VI.

Ignoro qué razones aducirán éstos, por todos conceptos, respetables y cultos autores para defender sus opiniones relativas al servicio real de Francisco Martínez Montaña, pero no puedo creer que sólo se base el primero, en las fechas de las ediciones a que se refiere. Ha sido Montaña autor muy discutido y D. Pérez, en el Prólogo al libro de Nola, que ya conocemos, en la pág. VI, dice: "No creo yo, sin embargo, en la españolidad de la cocina de Montaña, que trajo a la Corte de España los modos de guisar que se practicaban en Versalles. . ." Y el propio Montaña, al final de su conocido libro, pág. 462, *décimatercia impresión*, año 1778, que es la que poseo, nos declara: "Con lo cual doy fin á este Libro, porque en él casi todo lo que hallares es al uso Español; pero siendo Dios servido, y tengo salud, entiendo sacar á luz, y ampliar este Libro con algunas cosas extranjeras". . .

¿A quién creemos: a D. Pérez o a Martínez Montaña? Me permito aconsejar que

cocina de la Serenísima Princesa de Portugal Doña Juana, hermana de Felipe II, casada con Don Juan Manuel de Portugal en 1552 y muerta en 1573¹⁵. Suponiendo que no abandonó la cocina de la Princesa Doña Juana hasta su muerte, ¿qué hizo y de qué se ocupó Montañón desde 1573 hasta el fallecimiento de Felipe II, en 1598? ¡Son 25 años! Y no dice Montañón que en las cocinas del rey fuese otra cosa que *Cocinero Mayor*, es decir, que seguramente ya tenía este puesto con Doña Juana a la muerte de ésta, cuando entró a servir al soberano. ¿Cuántos años tenía Martínez Montañón en 1573? ¿Treinta? No lo sabemos, pero no nos parece exagerado suponer esta edad para un jefe de reales cocinas. Pues 30 más 25 que faltaban para la muerte de Felipe II, son 55. Felipe III, reinó desde 1598 a 1621: 23 años. Cuando murió este último rey, Montañón debía tener, por lo menos 78 años. ¿Se puede, a esa edad y en aquel tiempo, *entrar* a servir de jefe de cocina en un palacio Real? Yo creo que no.

Dada la predilección, cariño y confianza política que Felipe II sintió por su hermana, que llegó a sustituirlo en la gobernación del país, (1554-1556), no es extraño que a su muerte se llevara consigo parte de su servidumbre y desde luego, lo mejor, y entre ella estaba Montañón, que dedicó a la dirección de sus cocinas¹⁶. Tal vez, pasó luego, a la muerte de Felipe II, al servicio de su hijo, Tercero de este nombre, pero no creo que trabajara mucho tiempo en ellas dada su avanzada edad. Con el IV Felipe, desde luego no pudo estar. Además, la edición del *Arte de Cocina*, etc., que nos cita D. Pérez, de 1611¹⁷, es anterior al reinado de Felipe IV, (diez años) y con esta referencia, puede suponerse que estuviera al servicio de Felipe III. ¿Por qué D. Pérez no nombra a este rey y afirma que Montañón era cocinero mayor de su hijo? No me lo explico.

A mayor abundamiento, en el Capítulo Primero, pág. 5, del referido

al Cocinero, porque D. Dionisio, consecuente con su obsesión de ser Montañón cocinero de Felipe IV, lo trae de la corte de Luis XIV, tal vez, para que guise mejor...

¹⁵ Mis citas se refieren siempre a la edición que posco.

¹⁶ La condesa D'Aulnoy, en *Viaje por España y Portugal en 1679*, Cap. XIII, pág. 159, confirma esta suposición al relatar la costumbre española que consiste en: "Cuando un gran señor muere, aunque tenga cien criados, el hijo no despide a ninguno y los agrega a los que ya tenía para su servicio. Si muere la madre, sus doncellas pasan a su hija o a su nuera, y esto se repite hasta la cuarta generación".

¹⁷ El gran preceptista español Angel Muro, autor de *El Practicón* (1) famoso, de *Conferencias Culinarias* y del *Diccionario general de cocina*, era además un bibliófilo especializado en obras que tratan de su arte y entre las que dice poseer en su depurada biblioteca, existe un "Montañón, Francisco Martínez. *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería*, por el cocinero mayor del Rey. 1617". Seis años más vieja, *nada más*, que la que nos cita D. Pérez. (1) Madrid. M. Guijarro, Editor. 4a. Ed., 1894.

Arte de Cocina, etc. al tratar de la plaga de los *pícaros sin partido* de las cocinas reales y de los grandes señores, se lamenta el autor: “mas como es una simiente, que el Rey Don Felipe II, (*que Dios tiene*) con todo su poder no pudo echar esta gente de sus cocinas, aunque mandó añadir mozos de cocina, y otra suerte de mozos de cocina, que se llaman galopines, todo porque no hubiere pícaros, y nunca se pudo remediar: sólo en su Cocina de boca *no entran* más de un oficial, y un portador, y un mozo de Cocina y galopín, y *estos están* una semana con el Cocinero mayor, y el Domingo se *mudan* (los subrayados son míos) a la cocina de Estado, y *vienen* otros tantos por sus semanas”. ¿Qué quiere decir (*que Dios tiene*)? ¿Por qué habla en presente de indicativo: *no entran, estos están*? ¿Por qué está tan enterado *de lo que pasa* en las Cocinas de Felipe II?

Mi ilustre amigo Federico Gómez de Orozco me dió la siguiente nota de inapreciable valor y que a su vez toma de Nicolás Antonio, “Bibliotheca Hispana Nova, sive Hispanorum Scriptorum. Matriti MDCCLXXXIII:

“Franciscus Martines Montañño, Philippi Regis, Hispaniarum II est suspicatur culinos prefectus, coenarum quan vocat Horatius, artem colibelo edocere qui extat sic inscriptus”¹⁸.

Según Cardoso, lusitano, la primera edición, es de 1560 en 8o.

En el *Diccionario Biográfico Universal*, bajo la dirección de Don Juan Sala, Madrid, imprenta y librería de Gaspar y Roig, editores, calle del Príncipe, 4-1862; leemos: “Francisco Martínez Montañño. Cocinero mayor del Rey nuestro Señor, según el *Arte de Cocina y Pastelería*, (Felipe II), nació probablemente en Madrid, pues, se ignoran datos biográficos suyos. Escribió un *Arte de Cocina, Pastelería, Vizcochería y Conservería*. De esta obra hay numerosas reimpresiones, parece que la original o primera lo fué un libro en 8o. que apareció en 1555 ó 1560”. Si aceptamos como buenos estos datos y esta edición dice también que *trabajó* en las cocinas de la princesa, razonando de igual manera, tendremos que, ni a Felipe III es probable que sirviera, dada su vejez.

La marquesa de Parabere, en su *Historia de la Gastronomía*, pág. 200 y sig. nos habla de Montañño y sus habilidades, y un título del Cap. VII, dice: *Francisco Martínez Montañño, cocinero mayor del Rey Felipe III. Año 1628*. Es, probablemente, la edición que posee.

Por último: D. Manuel Fernández y González, en su novela *El Cocinero Mayor de su Magestad*, a quien identifica con Francisco Martínez Montañño, advierte que son *Memorias del tiempo de Felipe III*. Con esto doy por termi-

¹⁸ Mi excelente amigo Jaime Delgado traduce así este párrafo: “Francisco Martínez Montañño es, a lo que parece, jefe de cocina o de las comidas —como dice Horacio— del Rey Felipe II de los españoles, como se deduce del arte que está así escrito”.

nada la investigación sobre Francisco Martínez Montañón y me hago la ilusión de haber dejado suficientemente aclarado que fué Cocinero Mayor de Felipe II y tal vez de Felipe III, pero nunca de Felipe IV.

Y volviendo a lo nuestro, a los *ates*, tenemos una referencia que nos demuestra que antes de 1625, ya se conocían en México, según se deduce de la siguiente cita, traídos por los conventos. En efecto:

El estrafalario y glotón y otras cosas. . . dominico, Fray Tomás Gage, irlandés, de cuyas andanzas por México volveremos a hablar largamente, en el libro que escribió, *Viajes a la Nueva España*¹⁹, nos dice que estando en la *casa de recreo*, llamada de San Jacinto y perteneciente a la Orden de Santo Domingo, preparándose para ir a Filipinas, lo trataban tan bien que a todos les causaba “maravilla la abundancia de los dulces, y sobre todo de conservas de que habían hecho acopio para nosotros. Durante el tiempo de nuestra permanencia nos llevaban a cada uno todos los lunes por la mañana media docena de cajas de CODOÑATE²⁰ o carne de membrillo, mermelada, jalea y frutas en almíbar, por no hacer mención de los bizcochos, para que fortaleciésemos nuestros estómagos, tomando un *tente en pie* por la mañana y lo restante del día”.

Como puede observarse, no lo pasaban mal, en la Nueva España, los frailes en sus conventos.

El Arcipreste de Hita, pág. 110, recibe de la serrana: *Mucho queso asadero*²¹ y Nola, también nos habla del *queso asadero*²² que en España ha desaparecido, para aparecer en Oaxaca.

Otra golosina clásica española es el hojaldre. Los franceses atribuyen su invención al pintor Claude Gelée, el *Lorenés*, que vivió en el siglo XVII, 1600-1678 ó 1682. Paul Reboux, en *Plats Nouveaux, Ernest Flammarion, Editeurs, Paris*, en su dedicatoria, dice: “A Claude Lorrain²³, qui imagina la pate feuilletée”²⁴. Sin embargo: hemos leído que en 1525, la *Lozana Andaluza*, Aldonza, la sabía hacer y mucho antes, entre los utensilios que cita Nola necesarios en la cocina, nombra los *palillos de hojaldrar*. Martínez Montañón

¹⁹ Nueva relación que contiene los *Viages de Tomas Gage a la Nueva España*, sus diversas aventuras y su vuelta por la provincia de Nicaragua hasta La Habana, con descripción de la Ciudad de México, prólogo de Artemio de Valle Arispe. Ediciones *Xóchitl*. México, 1947, pág. 96.

²⁰ Las mayúsculas y los subrayados son míos.

²¹ *Libro de Buen Amor*. Colección Austral. Espasa-Calpe. Argentina.

²² Nola, ob. cit. glosario, pág. 218.

²³ *Lorrain*, en español, *Lorenés*, de Lorena.

²⁴ *A Claudio Lorenés, que inventó la pasta hojeada* u hojaldrada, como se dice en castellano.

da en su libro recetas para hacer *Ojaldre de torresnos*²⁶, *Ojaldre relleno*²⁶, *Otro con enjundia de puerco*²⁷, *Otro de mazapán*²⁸, *Otro con leche*²⁹, *Una ojaldra tropezada*³⁰, *Ojaldres bizcochados*³¹ *Pasteles ojaldrados*³², *Ojaldrillas de manteca de bacas*³³, *Otras diferentes*³⁴, *Ojaldrillas fritas*³⁵.

En el siglo XVII, Melle. Montpensier, en sus Memorias, se burla de la débil reina de Francia, la española María Teresa, porque su azafata *la Molina*, que llevó con ella de la Corte madrileña, “apaciguaba el hambre de su pobre señora dándole para merendar unos pasteles fríos, preparados con carne picada, fuertemente sazonada y encerrada en una pasta *feuilletée*. . .”³⁶. *Feuilletée*; es decir: *hojeada*, *hojaldrada*.

El lector habrá adivinado que se trata de una clase de las diferentes empanadillas que se hacen, desde tiempo inmemorial en España³⁷ y que, cuando van mezcladas con queso, se llaman *quesadillas*, nombre este último que ha tomado en México la empanadilla hecha con pasta de maíz o *nixtamal*, cuya pasta o *masa* se le ocurrió utilizar, por tenerla más a mano, en la confección de sus conocidas empanadillas o quesadillas, alguna ama de casa o monjita de las que vinieron con los conquistadores o nuevos pobladores de la Nueva España y que añadió esta variedad a su repertorio cocinero dando con ello un paso decisivo a la forzosa evolución de la cocina indígena, para convertirla en mestiza o hispano-mexicana.

Los árabes y judíos, empedernidos golosos, dejaron en la Península infinidad de excelentes fórmulas para hacer dulces, recetas que después de saborearlas en España, pasaron a América con sus mujeres y sus conventos. Entre la *golosinería* popular de México se encuentran incontables chucherías de este origen. Por ejemplo: los *suspiros de monjas*, los *nuegados* de la Lozana, como los de Bernal Díaz³⁸, que aquí se convirtieron en *muéganos*, sin cambiar por eso su composición y sabor, y las *torrijas*, que en México, iguales, se nombran

²⁶ Ob. cit., pág. 136.

²⁶ Pág. 137.

²⁷ Pág. 138.

²⁸ Pág. 140.

²⁹ Pág. 140.

³⁰ Pág. 141.

³¹ Ibidem, pág. 144.

³² Ibidem, pág. 145.

³³ Ibidem, pág. 330.

³⁴ Ibidem, pág. 331.

³⁵ Ibidem, pág. 372.

³⁶ *Guía del buen comer español*. D. Pérez, pág. 24.

³⁷ Hablan de ellas todos los antiguos tratadistas de manjares españoles.

³⁸ Ob. Cit. T. I. Cap. XCII, pág. 352.

*torrejas*³⁹; las *arropias*, que toman su nombre del *arroke* con que están hechas, y que en Tenochtitlán se denominan *correosas* o *charamuscas*, y se hacen con piloncillo, porque no hay *arroke*, aunque su forma y hasta su gusto son idénticos; el *alfeñique*⁴⁰, de azúcar y clara de huevo, que se fabricó en México y seguramente sigue fabricándose en algún rincón más o menos escondido del país. El *alfajor* moro⁴¹, de multitud de especies y formas; el *turrón*, también de varias clases y estilos; la *fruta escarchada*, que en México se dice *fruta cubierta*; el *buñuelo*, que cita Bernal Díaz⁴², refiriéndose a una queja contra Cortés por darle indios a un su cuñado, *estando comiendo en Sevilla buñuelos*.

Otras golosinas más, como los *churros*, nombre castellano que, en Sevilla, toma el de *calientitos* y en Málaga el de *tejerings*, han venido aquí directamente de España; las *natillas*, el *arroz con leche*, la *leche frita*, *caramelos*, *polvorones*, *mantecados*, varias clases de pasteles y bollos, que aquí se les llaman *pan dulce*. Con este *pan dulce* ocurre algo curioso; en España, cada pueblo, o muchos de ellos, tienen sus especialidades gastronómicas y entre las cuales, los bollos, mantecadas, tortas, mostachones, etc., ocupan un lugar preferente, así por ejemplo: son célebres las *mantecadas de Astorga*, los *mostachones de Utrera*, las *Rosquillas de Fuenlabrada*, las *tortas de Alcázar*, los *borrachos de Guadalajara*, los *pestiños*⁴³ de Sevilla, los *borrachuelos de Málaga*, las *tortas de aceite o almendras de Gayangos*, etc., etc.. Pues bien, en España misma, para comer estas especialidades y otras muchas que no consigno para no cansar al lector, casi es absolutamente necesario ir al lugar de origen; en México, donde la mayor parte de las panaderías son de españoles, a las que vienen *paisanos* de todas las regiones de la Península y cada uno trae la receta de su lugar, se fabrican casi todas las especialidades españolas, aunque no siempre conserven sus nombres genuinos y es, por lo tanto aquí más fácil, en cualquier población de la República, mojar en el café o chocolate todos los *bollos* españoles, que en el mismo Madrid, Barcelona, Valencia o Sevilla, por ejemplo.

Con el pan de sal no sucede lo mismo. En primer lugar, el modelo y estilo francés ha ganado la partida; en segundo, no es posible hacer en México el *pan blanco de familia*. Será el agua, será el clima, pero el caso es que no sale. Conozco a un montañés abarrotero que, tenaz, se empeñó en tener *pan como*

³⁹ Tal vez sea voz antigua, porque además de en México, se usa en Buenos Aires y otras repúblicas sudamericanas.

⁴⁰ En 1516, en Santo Domingo, lo fabricaba, por primera vez, en América, el bachiller Velloso. Ver Cap. XXI, Lib. I., Inc. 8.

⁴¹ *Alfaxor*, dice la Lozana, pág. 16 de la conferencia.

⁴² Bernal Díaz, Ob. Cit. T. II. Cap. CXXXIII, pág. 123.

⁴³ Que también sabía hacerlos *La Lozana Andaluza*; como hemos visto en el texto de la conferencia.

el que hacía en su pueblo y como no lo conseguía, pidió a su tierra un saco de harina, y muy contento, se puso a amasar su pan. ¡Pues, no le salió, ni parecido! La *hogaza*, la *libreta*, el *colón*, el pan de *Alcalá*, no ha sido posible obtenerlo en México. El que fabrican con el nombre de *pan español* no llega a caricatura del original. Sin embargo, algunos nombres perdidos allí y que designaban ciertas piezas, se conservan aquí. Así, *telera*. Copio de la pág. 37 de *Escenas Andaluzas*, de Estébanez Calderón: “partía la *telera* de pan y escanciaba en el vaso medio azumbre de vino”⁴⁴...

En la pág. 38 se lee: *Toma este trago y este taco*... Yo, malagueño, no había oído jamás esta palabra en mi tierra como significado de una golosina; yo creía que *taco* alimento, era voz mexicana. Pues, no. Es española y el diccionario de la Real Academia la define claramente: “TACO... fig. y fam. Bocado o comida muy ligera que se toma fuera de las horas de comer”.

Y en Sevilla, por aquella época, la *tapa* o *botana*, era también *taco*. Es otra voz castiza que se pierde en su cuna y vive en México. Está bien: *Tacos, joven*.

Y si de la dulcería pasamos a platillos y recetas que se han hecho populares en México, nos encontramos que aquí reina con más soberanía que en Valencia, su tierra prócer, la riquísima *paella*, y que se conoce, tan bien como en Galicia, el *caldo* y el *pote gallego*, y se saborean, como en Sevilla, los *callos* o *mondongo a la andaluza*; la *tortilla a la española*, el *cocido* o *puchero*, la *sopa de ajos* y el *bacalao a la vizcaína* y otros muchos que han sentado en América sus reales: y nada digamos del jamón serrano, que ha llegado a fabricarse en el país con rara perfección, y los chorizos, salchichas, morcillas, etc., etc.; todos ellos platos clásicos y típicos españoles. Y de pescados, podemos decir que entran en la composición de platillos nacionales y se buscan para entremeses, las sardinas, las anchoas y el atún en lata, del Cantábrico, y los *filetes de bonito* y los *boquerones*, del Mediterráneo, como las *almejas al natural*, los *mejillones*, los *calamares en su tinta* y las riquísimas *angulas en aceite*, entre otras varias conservas. Y vegetal: vienen las aceitunas, el aceite de olivas y las alcaparras y otros. Ultimamente se ha puesto de moda la *horchata de chufas*, valenciana. En fiestas de Navidad, la castaña y la nuez, las pasas, los higos, los dátiles y otras frutas secas, además de almendras, avellanas, turrone, mazapanes, peladillas y piñones. Vienen vinos de todas clases, licores, anisados, sidras, vinagre de vino, etc.

He aquí un sumario rapidísimo de productos españoles que se consumen en México. Más adelante volveremos para tratar de nuevo esta cuestión de

⁴⁴ Edición Espasa-Calpe Argentina, S. A. Colección Austral. Buenos Aires y México. Estébanez Calderón nació en Málaga el año de 1799. Escribió sobre escenas populares andaluzas con un lenguaje claro y castizo.

diferente forma, cuando nos ocupemos de lo que trajeron los conquistadores y de lo que éstos llevaron de América a su patria.

Otras viandas y otros modos de expresión de la coquinaria española han desaparecido de su lar y se conservan puros en México y otros lugares de América, así:

*Tocino entreverado*⁴⁵; *simiente de calabaza*⁴⁶, *granos de granada*, para adornar ciertos guisos, como *los chiles enogados*⁴⁷; (en España, no había chiles entonces, pero se hacía otra clase de *nogada*, que, modernamente, en Levante, se condimenta con papas, que tampoco se conocían antes de la Conquista); *recaudo*⁴⁸ y la manera castiza de medir el tiempo guisandero; el *Paternoster*⁴⁹; el *Credo*⁵⁰; la *Salve*⁵¹; el *Ave María*⁵². ¿Quién se atrevería a garantizar, por ejemplo, el buen punto de un *huevo pasado por agua*, sin rezar la oración correspondiente, cuya duración daba el tiempo necesario, *exacto*, para el buen resultado apetecido?

Estas prácticas, enlazadas con los sentimientos populares de fe religiosa, se usaban en España desde el siglo XV, por lo menos, ya que las consigna Nola, en su obra, de aquellos tiempos.

Todavía se conservan en los pueblos españoles las costumbres antiquísimas de besar el pan que se cae al suelo, al recogerlo. Algo equivalente practicaban los aborígenes mexicanos. Cuenta Sahagún, que “cuando estaba derramado algún maíz por el suelo el que no lo cogía, hacía injurias al maíz y se quejaba de él delante de Dios diciendo: *Señor, castigad a éste que me vió derramado y no me cogió, o dadle hambre porque no me menosprecie*”⁵³.

Y son allí costumbres viejas también, persignarse con las primeras monedas de la primera venta del día; bendecir la mesa al comienzo de la comida familiar y dar gracias⁵⁴, una vez acabada ésta; como rezar el rosario diaria-

⁴⁵ Nola, ob. cit. Glosario, pág. 218.

⁴⁶ *Pepitas*, pág. 219.

⁴⁷ Pág. 219.

⁴⁸ Pág. 226.

⁴⁹ Pág. 220.

⁵⁰ Pág. 226.

⁵¹ Pág. 226.

⁵² Pág. 233.

⁵³ Fr. Bernardino de Sahagún. *Historia de las Cosas de la Nueva España*. T. I. Apéndice al Libro Quinto, pág. 432.

⁵⁴ Me estremezco de emoción al recordar aquel comedor grande y luminoso frente al mar, en la *Alamedilla de los Tristes*, en Málaga, yo niño, puesto de pie, delante del plato de sopa humeante, la figura respetable, majestuosa, erguida, de mi excelente abuelito, rodeado de sus diez hijos y yernos y nueras y más de otros tantos nietos, el día de su santo, 18 de julio, pronunciar solemne y despacio, las graves palabras: “Derrama Señor, tus bendiciones, sobre esta familia y los alimentos que vamos a comer”.

mente por la tarde, la señora ama, con la servidumbre. Son todos hábitos poéticos y románticos, bucólicos y sencillos, que la prisa y el materialismo moderno van borrando de las dulces costumbres de otros tiempos más felices, fáciles y risueños.

Nos santiguábamos, y aquel silencio, trocábase en alegre bullicio de risas, conversaciones y gritos jubilosos de la chiquillería, trinos placenteros de los polluelos de aquel nido de amor y armonía.

CAPÍTULO III

E L A J O

No es extraño que este fruto, de tanto abolengo español y uso tan antiguo en España, haya dado lugar a numerosos refranes y frases hechas y a su aprovechamiento como base y condimento en infinidad de recetas culinarias nacionales, desde el modesto *pan con ajos* o *pan tostado untado con ajos y aceite*, hasta el exquisito y delicado *ajo blanco malagueño, con uvas que, helado, constituye un alimento refrescante excelente, para gourmets.*

El *ajolio*, especie de *ali-oli*, forma parte de la base de alimentación del pueblo español en toda la Edad Media y en tiempos anteriores. El *ajiaceite*, el *ajo arriero* y otras *ajadas*, son regalos a la tragonía de este pueblo desde tiempos muy remotos.

El villano harto de ajos sabe que ajo crudo y vino puro pasan el puerto seguro y que el ajo de Valdequilla está frío y quema. Que allá abajo, en la venta, cuando hubo jaleo, bueno andó el ajo: que el reparto de estacazos fué parejo, es decir: que a cada uno le dieron su ajo, aunque era menester conocer, para castigarlo, quién descubrió el ajo y averiguado, hacerle morder el ajo.

De tiempo atrás sabe muy bien que *muchos ajos en un mortero, mal los maja un majadero y que quien se pica, ajos come o los ha comido: y que es peligroso revolver el ajo, porque quien lo hace, en un grupo de amigos, suele ser un majameajos. No olvida, en su gramática parda, que si siembra buen ajo, tendrá buen tallo, es decir, que su buen comportamiento tendrá su premio.*

Por fin: en la intimidad de cada hogar, para enseñar a hablar al retoño se le invita, induciéndolo y animándolo, dándole suavemente con el dedo índice en su labio inferior, como para decidirlo y ayudarlo a silabear: *ajo mi niño, ajito.* Y cuando la criaturita, indiferente y despreocupada a la lección, en vez de repetir, hace una inconsecuencia, el padre, malhumorado, exclama: *¡Ajo, con el niño!* Pero esto ya pertenece al repertorio *lépero*, de las interjecciones de la serie de *¡ajos y cebollas!*

CAPÍTULO IV

M A S A J O S

Francia tiene una experiencia del ajo casi tan larga como España. Por eso lo ha empleado tan pródigamente como nosotros, sobre todo en Provenza, no obstante que presume de que le sabe mal y lo encuentra ordinario, y le ha servido para denigrar un poquito la cocina española, con lo que ha conseguido que, cuanto *snoob* se pasea por París, en plan turístico, sin conocer nuestros guisos, en nuestra propia casa, la encuentre detestable. ¡Ajos y aceite! ¡qué porquería! Y resulta que, cada día, se emplea en el mundo más el aceite por sano, digestivo, nutritivo y gustoso y conste que la mayor parte de él no es de oliva, que es el mejor y el antiguamente denigrado, por ser español, sino de lo que se puede: semillas de algodón, ajonjolí, cacahuete y otros. . .

Y con respecto a la repugnancia del francés al ajo, vamos a ver qué pasa. . .

En el *Dictionnaire des Crieries de Paris*¹ que cita D. Pérez en su *Guía del Buen Comer Español*, pág. 60 y 61, constan los pregones que se daban en las calles de París hasta mediados del siglo XIX, ofreciendo a los parisinos, NO A LOS ESPAÑOLES, compuestos de ajos, que se llaman *aillade*², *aillie*, *aillouse*, . . . “que eran distintas preparaciones del ajo mezclado con leche, con queso fresco, con pan, con almendras o con nueces”, que “faisaient les délices de gourmets de toutes les conditions”³.

Husson, farmacéutico francés, en “Etudes sur les épices aromates, condiments, sauces et assaisonnements; leur histoire, leur utilité, leur danger”,

¹ *Diccionario de los pregones de París.*

² En francés ajo se dice *ail*.

³ “Que hacían las delicias de los *gourmets* de todas condiciones” o clases, pág. 24. No encuentro la traducción precisa a la voz *gourmet* que califica al aficionado a comer bien o al *inteligente* y conocedor de la buena cocina. ¿Gastrónomo? ¿Catador? No, no es eso.

París 1883, nos habla de una *ajada aristocrática, aillée*, hecha con ajos, almendras y miga de pan, diluido todo en agua. Si se le agrega aceite, vinagre y uvas moscateles, será el *ajo blanco* de que hablé en el capítulo anterior que es muchísimo más sabroso y extraordinariamente más aristocrático, y, como soy malagueño, no puedo pasarme sin poner su receta ⁴.

Con respecto al *ali-oli* que tanto éxito tiene en Provenza y en Francia en general, que se toma en España sobre todo en la región levantina, con el mismo nombre, según D. Pérez ⁵ no es invención francesa ni española, sino “el monumento culinario más antiguo que existe en el mundo”. Según él, Francia y España lo reciben de Roma, que a su vez, lo aprende a hacer de Egipto ⁶.

Sea como sea, “en el Códice escrito en romance, *Llibre de Sent Souci*, citado por Barbieri, existe, desde 1024, una receta española, valenciana, del *ali-oli*” ⁷. De largo viene, pues, comer en España la emulsión de ajos y aceite.

Y ahora resulta, además, que el ajo es sano y magnífico hipotensor. ¡*Me-nos mal!* Pero no es todo. Si U. tiene la curiosidad de repasar un libro moderno de cocina francesa, se encontrará con la sorpresa de que en sus guisos entra el ajo tanto como en los nuestros.

Por otra parte, Francia aparece como el segundo importador de ajos de España, por muchos millones de pesetas. Cuba es nuestro primer importador de este producto. ¿Qué pasa entonces para que Francia reniegue del ajo español?

⁴ *Receta*. Cuando yo era niño y mozo, en verano, me deleitaba saboreando en Málaga, un buen plato *muy frío*, de *ajo blanco*. Creo recordar bien la *fórmula*: En un mortero, se majaba hasta convertirlos en pasta, 4 ó 5 dientes de ajos, con sal gruesa de cocina. A continuación se echaban al mortero un par de docenas de almendras crudas y limpias del pellejito, que se majaban, igualmente, hasta que quedaban perfectamente incorporadas al ajo, formando una pasta homogénea. Después, se agregaba miga de pan (en México se puede emplear el llamado *pan español*) ligeramente humedecida con agua y se seguía majando, a la vez que se dejaba caer sobre ella un hilito de fino aceite de olivas hasta formar una bola untosa y jugosa del tamaño de un perón. Se saca del mortero esta pelota; se pone en un lebrillo y se va diluyendo en agua, moviendo con una cuchara de madera hasta dejar un líquido blanquecino y ligero. (Aproximadamente, uno y medio litros). Se sazona con más sal, si lo necesita y con un chorrito de buen vinagre, (si posible, de vino). Aparte, hemos cortado, de la corteza del mismo pan, pedacitos chiquitos y hemos pelado y limpiado un cuarto de kilo de uvas moscateles. Se pone a refrescar el contenido del lebrillo, o mejor, a helar, y en el momento de servirse, se le agregan el pan y las uvas. Yo lo he hecho varias veces en mi casa de México, donde he sustituido con ventaja el mortero por el metate y se lo he dado a probar a mexicanos que renegaban del ajo y *ni uno solo*, ha dejado de repetir: Es algo delicioso, digestivo, pletórico de vitaminas: ¡riquísimo!

⁴ D. Pérez. *Guía del Buen Comer Español*, pág. 24.

⁵ *Ibidem*, pág. 144.

⁷ *Ibidem*, pág. 24.

La clave tal vez se encuentre en esta antigua conseja española y si es así, hay que darle, a pesar de todo, la razón. La tradición habla:

En la guerra de la Independencia, las célebres guerrillas hacían bastantes prisioneros; algunos de ellos, los pescaban en los pueblos tranquilamente, no en el campo de batalla. Estos prisioneros pueblerinos, solían ser espías que se introducían en ellos vestidos de campesinos para averiguar lo que les interesaba. Como no sabían español, o lo sabían mal, pretextaban ser catalanes o vascos. Entonces los apreso- res les decían: *Di ajo*. El infeliz, pronunciaba, lo mejor que podía, pero sin poder disimular su origen galo: *ajgo*. Y, se caía de un pino, como vulgarmente se dice. Sin más averiguaciones, se le declaraba *criminal de guerra* o como se llamaran entonces a estos desgraciados, y se le mandaba fusilar cortésmente. Es una modalidad que no han recordado los vencedores de la última guerra mundial. Fusilar por torpe. Es decir: por no saber pronunciar con corrección una palabreja extranjera ⁸. ¡Cuántas vidas habrá salvado este olvido! ¡Bendito sea Dios!

Señores franceses: si piensan Uds. batirse con España alguna vez, primero practiquen bien el vocablo: se dice: *ajo, ajo y, mejor ajjo*. ¡Salvados!

⁸ Han ajusticiado por *feo*. Ejemplo: Tojo. No de otra manera me explico su sacrificio aunque lo camuflen con otro nombre y confieso que por *feo*, lo hubiese yo condenado también. Hay que ser sincero.

CAPÍTULO V

EL JENJIBRE

Muchos años después, siglos, de usarlo en España, traído de Venecia, a donde llegaba de Constantinopla que lo recibía de Oriente, los españoles encuentran el jengibre en el archipiélago de las Molucas: “El gengibre nasce en toda parte en las islas desse arçipiélago é parte se siembra é parte nasce de por sí”¹.

Desde este descubrimiento o conquista nueva, tuvimos esta otra especia *propia* y se trajo y se sembró en América, donde no la había.

¹ G. Fdez. de Oviedo, ob. cit. T. II. Lib. XX. Cap. I, pág. 20.

CAPÍTULO VI

EL AZUCAR

El gran farmacéutico francés Husson, en su interesante y erudito estudio de las especias, ya citado en el capítulo IV, *Más ajos*, nos dice:

“En los reinos de Valencia, de Granada y de Murcia, en España, estaba naturalizada la caña de azúcar desde que los árabes la conquistaron”¹.

“Arnaldo de Villanova, el famoso médico y químico del siglo XIII nos dejó varias recetas para confeccionar el *néctar*”², y en ellas, como vemos en el capítulo XIII, entra la azúcar.

El Arcipreste de Hita³, la cita de esta manera:

*“Ssabad que tod’ açucar ally anda baldonado:
Polvo, terrón é candy é mucho del rrosado,
Açucar de confites é mucho del violado,
De muchas otras guisas, que ya he olvidado”*.

De modo que, en la primera mitad del siglo XIV, por 1340 y tantos, en España se conocían varias clases de azúcares o la azúcar preparada de diferentes maneras, y se hacían distintas variedades de dulces, compotas (lettuarios), confites, algunos de los cuales, cita el nombrado Arcipreste en su relación, entre ellos el viejo *codonate*.

A Felipe-Benicio Navarro⁴, le cabe la duda de si esta azúcar *candy* del Arcipreste se fabricaría en España o se referiría a la, *posiblemente* importada, de la isla de Candia (Grecia), y que por su procedencia tomaría en la Península este nombre.

¹ D. Pérez. *Del Buen Comer Español*, pág. 17.

² Felipe-Benicio Navarro. Ob. cit. Apéndice, pág. 200.

³ Ob. cit., pág. 151.

⁴ Ob. cit., pág. 213.

Yo creo que nos saca de esta duda Jerónimo Münzer ⁵, que, en octubre de 1494, visita Valencia y nos relata con asombro, la fabricación de azúcar que pudo ver *en cierta casa* y comenta: “¡Oh, cuántos moldes vi, en los que echaban el azúcar y forman masas piramidales! Era una labor enorme, con muchos criados. Vimos clarificarla, cocerla, escoger lo más delicado, elaborar el azúcar *cande*. Era para nosotros un espectáculo deslumbrador”.

Si en 1494 *se fabricaba* el azúcar *cande* en Valencia, *con este nombre*, es de suponer que la que cita el Arcipreste de Hita, también se fabricaba, en su tiempo, en España, y, probablemente, en Valencia también.

El mismo autor, nos entera, (pág. 17) que “la isla Canaria es fecunda en producir azúcar”.

Sigue su viaje el Sr. Münzer y llega a Granada. Recorre su reino, camino de Málaga y, al llegar a Almuñécar, vuelve a tratar el tema: “Almuñécar, famosa por el azúcar, en donde crecen cañas de seis y siete codos de longitud, y gruesas como el brazo en el arranque de la mano”.

Continuemos con las citas del Arcipreste de Hita: En su *Libro de Buen Amor*, nombra el *vino con açucar sobrrayado*, los *confides con açucar*, *tortas de açucar* y otros dulces ⁶.

Ruperto de Nola, en el siglo XV, también usa el azúcar en varias recetas de su conocido *Libro de Guisados*.

Todo esto fué mucho antes del Descubrimiento de las Indias. Francia, como veremos al tratar de nuevo de la azúcar, ya en América, no la produjo hasta la segunda mitad del siglo XVI.

Por descontado que Martínez Montañón, en su obra ya citada, también nos habla largamente del azúcar.

En el apéndice del Arte Cisoria de Enrique de Villena, por Felipe-Benicio Navarro, págs. 213 y siguientes, podemos aprender qué significaban a mediados del siglo XIII, en España, el *azúcar rosado*, que era lo que hoy conocemos por *azucarillo*, para tomarlo con el agua fresca; el *azúcar violado*, que era el resultado de la “solidificación en los bordes y suelos de las redomas que contenían el jarabe violado, de culantrillo, azufaijas, etc., que le daban aquel color y un sabor especial”.

El *azúcar de confites*, que debió ser, “como *el de pila*, unos piloncitos como bellotas de grandes, especie de golosina que se traía en escarcelas o pequeñas cajas de gragea”.

⁵ *Viaje por España y Portugal*, pág. 18. Subrayado, mío.

⁶ *Arte Cisoria de D. Enrique de Villena*, por Felipe-Benicio Navarro. Madrid-Barcelona, pág. 212.

“Azúcar candé o piedra, el que se obtenía cociéndole cuatro o cinco veces con lo que quedaba duro, blanco y cristalizado”.

Esta azúcar que se fabricaba en España, fué con sus oficiales y maestros de labores, a América, para enseñar allí el oficio y extender su comercio, como más largamente veremos en el capítulo XXI.

CAPÍTULO VII

LAS MUJERES DE CASTILLA EN LA CONQUISTA

Sí: *abnegadas y valientes* y mártires y FUNDADORAS de los hogares cristianos de América. ¡Qué injustamente olvidadas están! ¿Quién habla de ellas o las cita en la vida moderna de las naciones americanas? Y sin embargo, en cada hogar cristiano de este continente, junto a la estampa de la Virgen de Guadalupe, de Santa Rosa de Lima o de cualquiera otra advocación de la Santísima Madre de Dios, o devoción preferida, en el altar íntimo de cada familia hispanoamericana, debía figurar un grabado con la imagen simbólica de la mujer española de la Conquista y Pacificación de América: de los tiempos de su nacimiento a la civilización europea y a la luz celeste de la Verdad¹. Porque fué ella, la mujer española, la que puso los cimientos del hogar hispanoamericano, la que acogió en su regazo y acarició y mimó e hizo objeto de todos sus desvelos al hijo nacido en este suelo, que era el primer embrión del actual ciudadano de Hispano América. Ella le enseñó a rezar y le hizo aprender su lengua con el amor que sólo una madre sabe sublimar con sus ternuras y sacrificios y hoy se reza y se habla como esas madres lo enseñaron a sus hijos criollos y mestizos. Y también fueron las que utilizando los nuevos productos de la tierra y los viejos españoles conocidos, empezaron a crear la moderna cocina popular americana, iniciando su forzosa evolución y transformación.

No es posible dedicar mayor espacio que el que consagro en este libro a la labor, intervención y dinamismo de la española en la fundación de la fa-

¹ Y creo que, ninguna puede llevar mejor esta representación simbólica, como la insigne Santa Teresa de Jesús, en el siglo Teresa Sánchez Cepeda Dávila y Ahumada, reformadora, batalladora, tenaz, andariega, valiente, escritora, religiosa y mística, contemporánea de los grandes hechos de la Conquista y Pacificación de la Tierra Firme y Nueva España, nacida en el corazón de Castilla. Vió la luz primera en Avila en 1515 y murió en Alba de Tormes en 1582.

UNAM - HISTÓRICAS

milia cristiana de estos nuevos pueblos ², pero voy a indicar algunos nombres y algunos episodios para honrarlas con las citas y honrarme al referirlos.

Antes del Descubrimiento, en la más absoluta ignorancia sobre las tierras nuevas que *habrían* de descubrirse, ya una mujer española se interesaba por ellas: ISABEL LA CATÓLICA.

Es demasiada conocida su personalidad e influencia en América, para tratarlas aquí. Ella fué el ALMA del Descubrimiento, y ella la primera que veló por la conversión y el buen trato de los indios, sus nuevos vasallos.

El martirologio de la mujer española en México, empieza antes de la llegada de Cortés a este litoral. En efecto: Jerónimo de Aguilar, también viejo en el país cuando Don Hernando divisó su primera tierra o costa de Cozumel, explicó a éste el por qué de su presencia en aquel territorio, consecuencia de un naufragio en la travesía del Darién a Santo Domingo. En el batel del navío se metieron él, sus compañeros y *dos mujeres*. Las corrientes echaron al batel sobre la playa: “los *calachiones* de aquella comarca los repartieron entre sí, y que habían sacrificado a los ídolos muchos de sus compañeros, y de ellos se habían muerto de dolencia, y *las mujeres que poco tiempo pasado había que de trabajo también se murieron*, porque las hacían moler”. ¡Duro esfuerzo para la que no está acostumbrada desde niña al metate!

Después, hasta la huida de los españoles de la Gran Tenochtitlán, camino de Tacuba, no encontramos en México otra mujer española. En medio del infierno de la trágica retirada, presa de terror y débil de fuerzas, esta heroica y abnegada mujer sigue animosa los pasos difíciles y atrevidos de sus compatriotas y salva la vida gracias a la galantería, decisión y bravura de unos tlaxcaltecas: “y los que las escaparon ³ y salieron primero de las puentes fueron unos hijos de Xicotenga”. Se llamaba María de Estrada. Es seguro que entre las lágrimas, suspiros y sollozos de heridos y derrotados, bajo las frondosas ramas del ya centenario ahuehuete que cobijó en la espantosa Noche Triste las huestes dolientes de Cortés, María de Estrada fué el único aliento,

² Pueden ampliarse considerablemente los datos y citas sobre la mujer española en la Conquista y Población de América, consultando varias obras notables que tratan este tema, como por ejemplo, *La Mujer Española en Indias*, de Fernández Duro; “Fray Pedro Simón: Década VIII, libro X, Cap. 22”; P. Miguel de Olivares, *Historia Militar, Civil y Sagrada de lo acaecido en la conquista y pacificación del Reino de Chile*, libro V. Cap. 5. Crescente Errázuriz, *Historia de Chile, Pedro de Valdivia*, Cap. 15. Góngora Marmolejo, *Historia de Chile*, Cap. 17, en el *Memorial Hist. Esp.*, tomo IV.

Estos datos los tomo de *El Dorado Fantasma*; C. Bayle, S. J.

³ Dice *las escaparon*, porque con María de Estrada salvaron los *Xicotengas* a Doña Marina y a Doña Luisa; ésta era hermana de los salvadores.

la única esperanza, la única sonrisa, “que no teníamos otra mujer de Castilla en México, sino aquella”, dice entre angustiado y alegre Bernal Díaz ⁴.

Después de este desastre, se envalentonan los indios y atacan en la costa. En *Tustepeque*, matan setenta y dos hombres de Narváez y *cinco mujeres de Castilla*, sus compañeras ⁵.

Conquistada, al fin, la Gran Tenochtitlán, “Cortés mandó hacer un banquete en Coyoacán por alegrías de haberla ganado” ⁶.

En la nota 62 ⁷, dice: “Pues ya que habían alzado las mesas salieron a danzar las damas que había con galanes cargados con sus armas de algodón. . . cosa de reír, y fueron las damas. . . que no hubo otras en todo el real ni en la Nueva España: primeramente la vieja María de Estrada, que después casó con Pedro Sánchez Farfán, y Francisca de Ordaz, que casó con un hidalgo que se decía Juan González de León; la Bermuda, que casó con Olmos Portillo, el de México, otra señora, mujer del capitán Portillo que murió en los bergantines, y ésta por estar viuda no sacaron a la fiesta, e una fulana Gómez, mujer que fué de Benito de Vogel, y otra señora que se decía la Bermuda y otra señora hermana que casó con Hernán Marín. . . que se vino a vivir a Guaxaca, y otra vieja que se decía Isabel Rodríguez, mujer. . . de un fulano de Guadalupe ⁸, y otra mujer algo anciana que se decía Marí Hernández, mujer que fué de Juan de Cáceres el Rico, de otras ya no me acuerdo que las hubiese en la Nueva España”.

Estas mujeres son, puede decirse, las que formaron la *plana mayor*, el núcleo, que empezó la tarea dura, pero gloriosa, de cambiar las costumbres, modelar las almas de los nuevos nacidos, enseñar las labores caseras de España y, por tanto, introducir su cocina y crear la nueva. Es seguro que a sus casas iban en demanda de orientación y consejos cuantas mujeres españolas llegaban por aquellos tiempos al país. Seguramente también, compartían sus conocimientos con algunas aborígenes casadas con soldados españoles, y es bien sabido que otras, solamente *arreguntadas*, fueron tan fieles a sus hombres nuevos “que no se querían ir con sus padres, ni madres, ni maridos, sino estarse con los soldados con quienes estaban, y otras se escondían y otras decían que no querían volver a idolatrar; y aun algunas de ellas estaban ya preñadas” ⁹.

⁴ *Historia Verdadera de la Conquista de la Nueva España*. Editorial Pedro Robredo. México, D. F., 1944. T. II. Cap. CXXVIII, pág. 93.

⁵ B. Díaz del Castillo, ob. cit. T. II, Cap. CXXVIII, pág. 97.

⁶ Ibidem, T. II, Cap. CLVI, pág. 301-2.

⁷ Ibidem, idem, pág. 302.

⁸ Es la primera vez que se oye en México este Santo Nombre; aplicado a un hombre. Año de 1521.

⁹ B. Díaz del Castillo. Ob. cit. T. II, Cap. CLVII, pág. 307.

Por este tiempo, el célebre capitán Cristóbal de Olid casó con una portuguesa hermosa, que se decía doña Felipa de Arauz o Zarauz, que había entonces llegado de España¹⁰.

Cortés “hizo enviar por (sus) mujeres a muchos vecinos de México y de las otras villas que poblara. Dió dinero para llevar de España doncellas, hijasdalgo y cristianas viejas; y así, fueron muchos hombres casados con sus hijas a costa de él, como fué el comendador Leonel de Cervantes, que llevó siete hijas y se casaron rica y honradamente”¹¹. El mismo dió el ejemplo mandando por la suya a Cuba. ¡Qué afán de renovación, de creación de raza nueva, de superación espiritual!

Poco más tarde, cuando se hallaban herrando esclavos en Texcoco, llegó a la Villa Rica de Veracruz un navío de Castilla y entre sus esforzados pasajeros venía “un Orduña el Viejo vecino que fué de la Puebla, que después de ganado México trajo cinco hijas que casó muy honradamente”¹². ¿Qué ideal, qué ilusiones, qué fantasías albergarían las ánimas de estas doncellas españolas al dejar su Lar y al arribar a las playas de su patria nueva? ¿Cuántos descendientes suyos habrá en México ignorantes de este drama, donde empieza su ser?

Y siguieron llegando mujeres españolas, para formar la nueva patria, en cuanto navío anclaba en puertos de la Nueva España. A Sandoval le llegan nuevas de que al río de *Ayagualulco* acaba de arribar un navío a bordo del cual se encontraba la mujer de Cortés, doña Catalina Juárez, la *Marcaida*, “y venía otra señora, su hermana, y Villegas... y su mujer la Zambrana, y sus hijas y aún la abuela, y otras muchas señoras casadas; y aún me parece que entonces vino Elvira López la Larga, mujer que entonces era de un Juan de Palma... que después fué mujer de un Argueta... Y como Gonzalo de Sandoval lo alcanzó a saber, él en persona con todos los más capitanes y soldados fuimos por aquellas señoras... y las llevó luego camino de México, y fueron acompañándolas el mismo Sandoval y Briones, y Francisco de Lugo y otros caballeros”¹³. Galantería de aquellos gallardos y enamorados capitanes, que unían seguramente a su cortesía, la esperanza de encontrar entre las recién llegadas, a la compañera que compartiera hogar, riquezas, pesares y alegrías. Poesía en el saludo: romanticismo en el pensamiento...

Cortés vivía en México con sus hijos. Cuando llegó Francisco de Garay de Jamaica, con grande Armada, Don Hernando trató de atraérselo dándole

¹⁰ Ibidem. Ob. cit. T. II, Cap. CLVII, pág. 314.

¹¹ Francisco López de Gómara. Historia de la Conquista de México. T. II, Cap. CLXIV, pág. 107.

¹² B. Díaz del Castillo. Ob. cit. T. II, Cap. CXLIII, pág. 188.

¹³ Ibidem. T. II, Cap. CLX, pág. 344.

en matrimonio a su hija “doña Catalina Cortés o Pizarro, que era niña, con un hijo de Garay, el mayorazgo, que traía consigo en la armada y dejó por su capitán, y le mandó Cortés en dote con doña Catalina gran cantidad de pesos de oro. . .”¹⁴.

También estuvo en México la mujer de Narváez, doña María de Valenzuela¹⁵.

Hacía mucho tiempo que Cortés había marchado a las Hibueras. Absolutamente nada se sabía de él. El tiempo pasaba lento, desesperadamente lento¹⁶. Habían ocurrido en la capital muchas cosas interesantes y muchos trastornos políticos. . . muchas ingratitudes y abusos: *revueltas y cizañas*. . . En esto llegó una carta de Diego de Ordaz, que había ido por la costa hasta *Xicalango* en busca de Cortés, dirigida al factor, en que decía “que tiene por cierto que Cortés es muerto. . . y de que el factor vió la carta de Ordaz la anduvo mostrando en México. . . y otro día se puso luto e hizo hacer un túmulo y monumento en la iglesia mayor de México en que hizo las honras por Cortés. . . y mandó que todas las mujeres que se habían muerto sus maridos en compañía de Cortés, que hiciesen bien por sus ánimas y se casasen, y aún lo envió a decir a Guazacualco y a otras villas. . .”¹⁷.

Para la muy noble y leal ciudad de México, Cortés había muerto: no cabía duda. Una sola persona tenía la fe y la entereza necesaria para creer lo contrario y negarse a obedecer al factor, investido, por él mismo, en improvisado gobernador y capitán general de la Nueva España por *muerte* del Gran Conquistador. Esa persona se llamó JUANA MANSILLA O MANSILLA, que se negó a obedecer las órdenes de la autoridad y desafiando su ira, “no se quiso casar y dijo que su marido y Cortés y todos nosotros éramos vivos y que tenía confianza en Dios que presto vería a su marido Alonso Valiente y a Cortés y a todos los demás conquistadores de vuelta para México, y que no quería casar. . .”

El tirano usurpador no se avino a la desobediencia “y porque dijo estas palabras (Juana Mansilla) la mandó azotar. . . por las calles públicas de México por hechicera”¹⁸.

Inútil procedimiento para abatir un monumento de fe, voluntad y lealtad. A los héroes, el castigo los exalta y el sufrimiento corporal les compensa del dolor espiritual. ¡Resistió!

Y pasó el tiempo. . . y llegó Cortés, y vino el esperado feliz mortal que

¹⁴ Ibidem. T. II, Cap. CLXII, pág. 360.

¹⁵ Idem., pág. 362.

¹⁶ El viaje de Cortés duró dos años y tres meses. B. D. del Castillo, ob. cit. T. III, Cap. CCXIII, pág. 280.

¹⁷ Ibidem. T. III, Cap. CLXXXIV, pág. 85.

¹⁸ Idem, pág. 85.

tenía por compañera a esta hembra sin miedo, fiel, soberbia en su resolución, de ánimo invencible. Y las lágrimas se volvieron sonrisas y las penas alegrías y las persecuciones, honores.

El factor abominable fué depuesto: el tesorero ocupó su lugar y “la primera cosa que el tesorero hizo (fué) mandar honrar a Juana Mancilla, que había mandado azotar el factor por hechicera, mujer de Alonso Valiente, y fué de esta manera. Que mandó cabalgar a caballo a todos los caballeros de México, y el mismo tesorero la llevó a las ancas de su caballo por las calles de México; y decían que como matrona romana hizo lo que hizo, y la volvió en su honra de la afrenta que el factor le había hecho, y con mucho regocijo le llamaron desde allí adelante la señora *doña Juana Mancilla*”¹⁹.

¡También el pueblo hace honores, que son más sinceros que los reales, porque brotan del alma, sin protocolos!

¡Os imagináis el beso de amor, de castidad, de sumisión, de éxtasis con que aquella mujer recibió a su hombre en los brazos y el que estamparía él en aquellos labios purísimos, orgulloso, enamorado, rendido! ¡Qué estampa más castiza de mujer castellana! ¡Bendita sea su memoria!

La generosidad de estas mujeres se hace presente en todas las manifestaciones de la vida. Ved esta muestra de caridad y renunciamiento.

Llega a México, como Gobernador, Marcos de Aguilar. Llega “muy ético y doliente de bubas, los médicos mandaron que mamase a una mujer de Castilla. . .”²⁰. En el capítulo anterior, consta lo mismo: *le daba de mamar una mujer de Castilla. . .*²¹.

Cimón, ciudadano romano, fué condenado a morir de hambre. Encerrado en oscuro calabozo, fué mantenido, con la leche de sus pechos, durante algún tiempo, por su hija Pera.

Se trata, pues, de un acto de amor filial. El caso que presentamos no es lo mismo: es más sublime, porque la mujer que alimentaba a Marcos de Aguilar no era su hija y, además, Cimón no tenía *bubas*.

Del momento amoroso y caritativo de Cimón y Pera, hay pinturas y esculturas que resaltan la escena casi mística del padre encadenado y la hija compasiva. ¡Del sacrificio de la mujer de Castilla que abdicaba a todos sus sentimientos de pudor, aprensión, egoísmo y feminidad, no se conserva ni su nombre!

Es lástima que Bernal Díaz no lo consigne. Debíamos al menos saber cómo se llamaba esta misericordiosa mujer que, por salvar la vida de un hombre, se expone a contraer, por contagio, una enfermedad tan asquerosa

¹⁹ Ibidem, T. III, Cap. CLXXXVIII, pág. 99.

²⁰ Ibidem, T. III, Cap. CXCIV, pág. 128.

²¹ Item. T. III, Cap. CXCIII, pág. 121.

UNAM - HISTÓRICAS

como *las bubas* y vence su rubor y su repugnancia en aras de la caridad, santificándose.

Casi en tropel, siguen desembarcando en las costas mexicanas, mujeres de Castilla, para con su presencia, prestación, su alma y su vida, ir enseñando las nuevas formas, las nuevas costumbres, comunicando el nuevo aliento a la sociedad y pueblos nuevos que se transformaban, para constituir lo que con el tiempo sería la nación libre, fuerte, original y rica: México. Sí, México, con todas sus bellezas, con toda su marcada personalidad, con toda su indiscutible y peculiar individualidad, pero cuya vida moderna descansa en las normas, enseñanzas y moralidad de aquellos hogares cristianos y modelos que formarían, crearían y fijarían las mujeres españolas de la Conquista y primera población de sus ubérrimas y hospitalarias tierras.

Así, van llegando entre las primeras, dos hijas del Tesorero Alonso de Estrada, que casó con Jorge de Alvarado y don Luis de Guzmán²²: su esposa, “doña María Gutiérrez de la Caballería, cierto digna de buena memoria por sus muchas virtudes”²³.

El contador Albornoz, fué a España y volvió casado con doña Catalina Loaiza²⁴. Llega Isabel de Ojeda, casada con un Villarroel²⁵: Francisco Vázquez Coronado, se casó con otra hija del tesorero Alonso de Estrada, “que, además de ser muy virtuosa, era hermosa”²⁶, nos dice orgulloso el sencillo Bernal Díaz. Leonor de Alvaro, (era mestiza) hija del Adelantado D. Pedro y mujer de Francisco de la Cueva.

Don Pedro de Alvarado, casó con doña Francisca de la Cueva, *hermosa en extremo*²⁷, que murió poco después de llegar a Veracruz y se casó pasado el tiempo con la hermana, doña Beatriz de la Cueva, de quien volveremos a hablar con ocasión de su trágica muerte, en Guatemala.

La primera dama, como hoy se dice aquí, fué, sin duda, la segunda esposa de D. Hernando, Doña Juana de Zúñiga, ya ambos investidos con la dignidad de marqueses del Valle de Oaxaca.

Cortés tuvo, como se sabe, varios hijos, unos legítimos y otros naturales, legitimados todos por la Santa Sede. Las hijas, fueron: doña María Cortés, casada con el conde de Luna de León; doña Juana, que casó con don Hernando Enríquez, y doña Catalina, la que fué prometida del mayorazgo de Francisco Garay y que murió soltera. Por encargo de la marquesa del Valle, fueron llevadas a Castilla, donde tomaron estado. En México quedó doña

²² Ibidem. T. III, Cap. CXCIII, pág. 127.

²³ Ibidem. T. III, Cap. CXCIV, pág. 135.

²⁴ Ibidem. T. III, Cap. CXCVI, pág. 157.

²⁵ Item., pág. 159.

²⁶ Ibidem. T. III, Cap. CCII, pág. 191.

²⁷ Ibidem. T. III, Cap. CCIII, pág. 193.

Leonor Cortés, cuyo casamiento con Juanes de Tolosa, “persona muy rica, que tenía sobre cien mil pesos y unas minas”, provocó *mucho enojo* al marqués que, seguramente, juzgaba en muy poco, para yerno, a este plebeyo, por muy rico que fuese; “y hubo otras tres hijas: la una hubo en una india de Cuba que se decía doña fulana Pizarro, y la otra con otra india mexicana, y otra que nació contrahecha, que hubo en otra mexicana, y sé que estas señoras doncellas tenían buen dote. . .”²⁸. La hija contrahecha fué a España y “la metieron monja en Sevilla o en San Lucar”²⁹.

Con estas españolas, compartieron, sus conocimientos, como hemos dicho, mujeres mexicanas esposas de conquistadores, y una fué, seguramente, la hermana del señor de Texcoco, *Estesuchel*, llamada doña Ana, casada con Juan Cuéllar³⁰; y otra, doña Luisa, hija de *Xicotenga*, señor de Tlaxcala y amante que fué de don Pedro de Alvarado³¹ y otra, doña Elvira, sobrina de *Maseescaci*, . . . *muy hermosa*, que Cortés dió a Juan Velázquez de León; y las nobles tlaxcaltecas que fueron mujeres de Gonzalo de Sandoval, Cristóbal de Olid y Alonso de Avila³². Doña Francisca, hija del gran cacique *Cuesco*, que dieran a Alonso Hernández Puerto Carrero; Doña Catalina, hija del *Cacique gordo*³³, y la princesa doña Isabel de Moctezuma, hija del emperador, a la sazón casada con Alonso de Grado³⁴, y, otras muchas, de menor alcurnia. Tomaría parte principal en estas reuniones, desde luego, doña Marina, entonces casada con el Capitán Jaramillo.

Muchas más vinieron: deudas o parientes de *la Marcaida*; Francisca de Valterra³⁵, que después marchó al Perú con su marido, Pedro de Guzmán, donde murieron helados en los Andes. Esta Valterra era valenciana y no sería imposible que fuese la *madre de la paella*, en México. Una, llamada la *Hija de la Vaquera*, que fué asesinada por su marido, Juan Pérez³⁶: *la Medina*; la Muñiz, que fué vecina de Oaxaca³⁷; doña Mar Arias de Peñalosa³⁸; María del Rincón, mujer de un tal Maldonado *el de la Veracruz*³⁹, y tantas y tantas más que harían prolija la enumeración.

²⁸ Ibidem. T. III, Cap. CCIV, pág. 200.

²⁹ Item., pág. 207.

³⁰ Ibidem. T. III, Cap. CCV, pág. 214.

³¹ Ibidem. T. III, Apéndice, pág. 335.

³² Ibidem. T. I, Cap. LXXVII, pág. 284.

³³ Ibidem. T. I, Cap. LII, pág. 206.

³⁴ Ibidem. T. III, Cap. CCV, pág. 213.

³⁵ Ibidem. T. III, Cap. CCV, pág. 220.

³⁶ Ibidem. T. III, Cap. CCV, pág. 216.

³⁷ Ibidem. T. III, Cap. CCV, pág. 228.

³⁸ Ibidem. T. III, Cap. CCXIV, pág. 299.

³⁹ Ibidem. T. III, Cap. CCV, pág. 223.

He citado primero a las mujeres españolas que vinieron a México en tiempos de la Conquista y pacificación, porque vivo en él y, como es natural, para él también son mis preferencias y amores, que no en balde resido en su suelo desde 1905 y he tenido que adentrarme en su corazón conducido de la mano por mi fiel y abnegada esposa, mexicana, continuadora de las virtudes y cualidades de aquellas antepasadas que fundaron hogares modelos y por el cariño de mis hijos nacidos en este bendito suelo, pero voy ahora a citar a la ligera, algunas mujeres de Castilla que fueron a otros lugares de esta América Hispana; muy a la ligera, porque el espacio falta y no se puede hacer interminable este relato, aunque bien lo merezca.

Saltemos a la Española para decir: Doña María de Toledo, mujer del segundo almirante Don Diego Colón, *vissoreyna*, llegó a la Ciudad de Santo Domingo, el 10 de Julio de 1509, “muy bien acompañado (D. Diego) é su casa poblada de hijosdalgo. E con la vissoreyna vinieron algunas dueñas é doncellas hijasdalgo, é todas ó las más dellas que eran moças se casaron en esta cibdad y en la isla con personas principales é hombres ricos de los que acá estaban, por que en la verdad avia mucha falta de tales mugeres de Castilla: é aunque algunos chripstianos se casaban con indias principales avia otros muchos más que por ninguna cosa las tomaran en matrimonio, por la incapacidad y fealdad de ellas. . . otros hidalgos é cibdadanos principales han traydo sus mugeres de España”⁴⁰.

Entre estas doncellas, se encontraba la que sería con el tiempo, primera mujer del Conquistador de México: Catalina Juárez.

Nos dice Gómara⁴¹: “Llevó a Cuba Juan Xuárez, natural de Granada, tres o cuatro hermanas suyas y a su madre, que habían ido a Santo Domingo con la virreina Doña María de Toledo el año 9, con pensamiento de casarse allá con hombres ricos, porque ellas eran pobres; y aun la una de ellas, que habia nombre Catalina, solia decir muy de veras como tenía de ser gran señora, o que lo soñase, o que se lo dijese algún astrólogo, *aunque diz que su madre sabía muchas cosas. Eran las Xuárez bonicas*; por lo cual, y por haber allí pocas españolas, las festejaban muchos, y Cortés a la Catalina, y en fin se casó con ella. . .”

“Acordaron los Reyes, con parecer del Almirante, que estuviesen siempre en esta isla (la Española) a sueldo y costa de Sus Altezas, por su voluntad empero, 330 personas desta calidad y oficios, y forma siguiente. . . 50 labradores del campo, 10 hortelanos, 20 oficiales de todos oficios y 30 muje-

⁴⁰ Gonzalo Fernández de Oviedo. *Historia General y Natural de Indias*. T. I. Lib. IV. Cap. I, pág. 97.

⁴¹ Francisco López de Gómara. *Historia de la Conquista de México*. Cap. IV, pág. 46-47.

res”⁴². Más tarde, al partir para Castilla el Almirante D. Diego, deja en Sto. Domingo a su mujer doña María de Toledo y sus dos hijas⁴³.

Fr. B. de las Casas⁴⁴, relata la llegada al puerto de Carháte o Casa Harta, en una canoa llevada por indios, de dos mujeres españolas, cautivas, rescatadas por los buenos oficios suyos, y que fueron entregadas “desnudas, en cueros, como las parieron sus madres, con ciertas hojas cubiertas solamente las partes que suele siempre cubrir la honestidad humana; la una era de hasta cuarenta años, y la otra de obra de diez y ocho o veinte”. ¿Sospecháis la vergüenza que pasarían al presentarse así ante la soldadesca burlona, por muy compasiva que se mostrase ante aquel cuadro de trágica realidad? ¿Os imagináis qué vida pasarían entre los indios antes de su rescate? ¡Desdichadas!

También las Casas⁴⁵ nos da esta noticia: Sale Pedrarias para el Darién, de la barra de San Lúcar, el 12 de abril de 1514: “La mujer de Pedrarias era notable dueña, llamada doña Isabel de Bobadilla y también de Peñalosa, sobrina de la marquesa de Moya, hija de su hermano. . . así que la dicha doña Isabel de Bobadilla, determinado Pedrarias ir aquel viaje sin ella, ella, como matrona varonil, no quiso por ninguna manera quedar, sino seguir por mar y por tierra⁴⁶ a su marido”.

La hija mayor, Doña María, que quedó en España, pasado un tiempo, se casó con Vasco Núñez, descubridor de *la Mar del Sur* u Océano Pacífico.

Y Fernández de Oviedo⁴⁷: En 1532, cuando arribaba a las costas de Honduras su gobernador Diego Albitez, con dos navíos y 72 hombres, “con reço tiempo é tal tormenta, que dieron ambos navíos al traves. . . é se rompieron, y el gobernador é algunos salieron a nado con harto trabajo. . . é se ahogaron veynte y çinco hombres é çinco mugeres casadas”. ¡Siempre compartiendo los peligros con sus compañeros y sufriendolos anónimamente!

Otra muestra de este padecer sin nombre: Cerca de Popoyan, “en el puerto de la Buenaventura”, fué muerto el capitán Payo Romero y los españoles que con él estaban menos uno; “fueron é quemaron el pueblo, é tomaron çiertas mugeres españolas, de las quales hasta agora, que estamos al fin del año de mill é quinientos é cuarenta y çinco años, no se sabe lo que dellas

⁴² F. B. de las Casas. *Historia de las Indias*. Lib. I, Cap. CXII, pág. 361.

⁴³ Ibidem. Cap. LXXVIII, pág. 315.

⁴⁴ Ibidem. Lib. III, Cap. XXI, pág. 223.

⁴⁵ Ibidem. Lib. III, Cap. LIX, pág. 279.

⁴⁶ No nos extrañará el cantar de la *Adelita* 400 años después.

⁴⁷ Ob. cit. T. III. Lib. XXXI, Cap. V, pág. 210.

se hicieron”⁴⁸;... “y tomaron dos o tres mujeres vivas, y les hicieron mucho mal”, dice Cieza de León, refiriéndose a este hecho⁴⁹.

Las hecatombes también dieron buena cuenta de ellas. Al relatar Fernández de Oviedo⁵⁰, el terremoto y huracán de 1541, que destruye la vieja capital de Guatemala, y que costó tantas vidas de españoles e indios, incluyendo a la esposa o viuda, mejor dicho, de D. Pedro de Alvarado, doña Beatriz de la Cueva, la Juana la Loca de América, que, por locura de amor llevó tan triste y retirada y extraordinaria vida desde la muerte de su bizarro esposo, dice: “Acaso doña Leonor de Alvarado, hija del adelantado, é Johana de Alvarado, é doña Francisca, hija de Jorge de Alvarado, é otra hermana menor, é Francisca de Molina é otras doncellas que estaban fuera del aposento de doña Beatriz, queriéndose recoger con su señora arrebatólas el golpe del agua en el camino, é llevólas con las paredes del huerto de la casa é con los naranjos, é como las tomó el hilo del agua, llevólas bien cuatro tiros de ballesta fuera de la cibdad”. De las doncellas de la casa de Alvarado, perecieron once y doña Beatriz y se salvaron milagrosamente doña Leonor y cuatro doncellas, cuyos nombres no se citan, (pág. 28). Murió también la mujer del “vecino que se decía Bosarra, con unas niñas que tenía españolas”; la mujer de Pedro Conde, (pág. 29) y la de Hernand Alvarez, la de Hernando el ciego, la de Robles y unas niñas, las de Francisco López y sus hijas; la de Alonso Martín Ganado y una hija suya, etc. ¡Qué dolor, qué añoranzas, qué recuerdos para los desaparecidos y cómo volaría el pensamiento hacia aquellos que en España suspiraban y gemían por los ausentes, esta vez, ausentes de este mundo para siempre...!

Un caso como había mil, de tormento, es el de la madre de Jerónimo Aguilar, que, aunque no salió de España, puede muy bien considerarse incluida en este capítulo, porque fué *mujer de Castilla* que sufrió por la Conquista. No sé cómo se llamaba, pero cuenta Gómara, que supo de la suerte de su hijo, perdido en tierras de antropófagos, y se volvió loca de pena y de angustia.

“No dejaré de decir cómo enloqueció su madre de Jerónimo de Aguilar, cuando oyó que su hijo estaba cautivo en poder de gente que comía hombres; y siempre de allí adelante daba voces en viendo carne asada ó espetada, gritando: *¡Desventurada de mí! éste es mi hijo y mi bien*”⁵¹.

⁴⁸ G. Fdez. de Oviedo. ob cit. T. IV. Lib. XLIV, Cap. III, Pág. 133.

⁴⁹ *Crónica del Perú*. Cap. XXIX, pág. 102.

⁵⁰ Ob. cit. T. IV. Lib. XLI, Cap. III, pág. 28.

⁵¹ Fco. López de Gómara. *Historia de la Conquista de México*. T. I, Cap. XII, pág. 74.

Pedro Mártir de Anglería, en *Décadas del Nuevo Mundo*, Cuarta Década, Lib. VI, pág. 328, refiere de esta manera el mismo hecho: “Es un dolor oír lo que le pasó a la

¿Cuántas como ella habría? Es indiscutible que la marcha hacia el progreso de Hispanoamérica, fué acompañada y *amasada* con lágrimas, muchas lágrimas, de mujeres españolas que veían partir para tan lejanas regiones a sus hijos y maridos, sin esperanzas, o al menos sin cálculo posible de la fecha de su regreso, ni sospecha de la suerte que les esperaba.

Los españoles que vivimos en América sabemos bien de estas tragedias, porque todos tuvimos que sufrir la despedida y todos recordamos los sollozos, la congoja, el dolor de nuestras benditas madres, que se deshacían en llanto, abrazándonos tierna y desesperadamente, despedazado el corazón, al ver al hijo del alma que la abandonaba, para venir a este mundo que se nos antojaba de promisión y generosa hospitalidad. Porque es indiscutible que la LEY de las migraciones de los Pueblos no depende, más que aparentemente, de la voluntad de los emigrantes. Es una fuerza sobrenatural que los empuja, tan fuerte y misteriosa, como la que produce las mareas; como la que irradia el Sol; como la que provoca la erupción de los volcanes. Y el *predestinado* que entra en su radio de acción es arrastrado a cumplir su destino, sin posibilidad de indulto, ni permuta.

Pero cuando se manifiesta en toda su grandeza este espíritu de abnegación, este esfuerzo sobrehumano por ayudar, atender, consolar y revivir a sus hombres, demostrado en todo momento por la mujer española de la Conquista, es en esta carta que debía estar impresa y expuesta en todos los colegios de niñas de España y de América, para enseñarles a ser sufridas, valientes, intrépidas, resignadas, generosas, caritativas y santas. Tomo la cita del P. Constantino Bayle, S. J.⁵² y copio su texto, incluyendo el original del autor, porque sus comentarios me parecen insustituibles. Dice así: “No por galantería, sino por justicia, se debe un recuerdo, siquiera sea de pasada, a la parte que en estas desdichas y estos heroísmos corresponde a la mujer española, a las que no el ansia de riquezas ni los sueños de gloria, antes el amor conyugal arrastraba por medio de las penalidades que van descritas, mucho más duras a su debilidad, su delicadeza, su cariño. ¿Qué espantoso debió ser para ellas contemplar la muerte tan desamparada de sus maridos y encontrarse solas, sin arrimo, en medio de las selvas, entre hombres a quienes su propia desesperación ponía en trance casi obligado de olvidar la tan ponderada cortesanía española!”

madre de este Aguilar. Apenas le llegó la noticia, de repente perdió el juicio en fuerza de dolor, aunque sólo entre nubes se le dijo que su hijo había caído en poder de los que comen carne humana. Si alguna vez ella ve carne asada o puesta en el asador, alborota la casa, diciendo: “Ved aquí la madre más desdichada de todas las mujeres; ved trozos de mi hijo”.

⁵² Constantino Bayle, S. J., *El Dorado Fantasma*. Año MCMXLIII. Publicaciones del Consejo de la Hispanidad. Segunda edición.

“Valentías se vieron en algunas como en el soldado más valiente; pero ahora tratamos de ese otro valor de aguante, de constancia, mucho más difícil y heroico; y en esta materia, para quien haya leído las páginas que preceden⁵³ parecerá increíble que el cúmulo de desdichas y trabajos y hambres y caminatas y enfermedades y fieras y luchas con bárbaros, cuya sola catadura causaría desmayos, no obstante sus pujos masculinistas, a las damiselas de hoy, cayese sobre los hombros débiles y flacos corazones de mujeres. Y las hubo en casi todas las expediciones, y no debieron ser escaso su poder ni cortos sus esfuerzos en alentar a los decaídos, curar a los dolientes, sostener a los desesperados, impedir brotes del despecho, endulzar el último trance de los que sucumbían”.

“Un caso solamente voy a recordar, por no ser de una o dos aisladas, sino de muchas y además por pintárnoslo la primera escritora de las provincias del Plata; quiero decir, la primera que escribió por allá: y lo hace soberanamente”:

“Como la armada llegase al puerto de Buenos Aires con mill e quinientos hombres, y le faltase el bastimento, fue tamaña la hambre que a cabo de tres meses murieron los mill: esta hambre fué tamaña, que ni la de Xerusalén se le puede ygualar ni con otra ninguna se puede comparar. Vinieron los hombres en tanta flaqueza, que todos los trabajos cargavan de las pobres mugeres, así en lavarles las ropas como en curarles, hazerles de comer lo poco que tenían, alimentarlos, hazer sentinela, rondar los fuegos, armar las vallestas, quando algunas vezes los yndios les venian a dar guerra, hasta cometer a poner fuego en los versos (cañoncetes) y a levantar a bozes, sargentean-do y poniendo en orden los soldados; porque en este tiempo, como las mugeres nos sustentamos con poca comida, no aviamos caido en tanta flaqueza como los hombres. Bien creará V. A. (escribe a la Princesa Gobernadora, doña Juana) que fué tanta la solicitud que tuvieron, que, si no fuera por ellas, todos fueran acabados; y si no fuera por la honra de los hombres, muchas más cosas escribiera. . .”

“Pasada esta tan peligrosa turbonada, determinaron subir río arriba, así flacos como estaban, y en entrada de ynierno, en dos vergantines, los pocos que quedaron vivos; y las fatigadas mugeres los curavan y los miravan y les guisauan la comida, traiendo la leña a cuestras de fuera del navío, y animándolos con palabras varoniles, que no se dexasen morir, que presto darian en tierra de comida, metiéndolos a cuestras en los vergantines, con tanto amor como si fueran sus propios hijos. . . Después determinaron subir

⁵³ Se refiere a los horrores y tormentos padecidos por las expediciones que iban a descubrir y conquistar en América Meridional y muy especialmente, las que perseguían el mito *del Dorado*, que se convirtió en *Fantasma*.

el Paraná arriba, en demanda de bastimento, en el qual viaje pasaron tanto trabajo las desdichadas mugeres que milagrosamente quiso Dios que biviesen, por ver que hen ellas estava la vida dellos; porque todos los servicios del navío los tomavan ellas tan a pechos, que se tenía por afrentada la que menos hazia que otra, sirviendo de marear la vela y gouernar el navío y sondar la proa y tomar el remo al soldado, que no podía bogar, y esgotar el navío, y poniendo por delante a los soldados que no desanimasen, que para los hombres heran los trabajos: verdad es que a estas cosas hellas no eran apremiadas ni las hazian de obligación ni las obligaua sí solamente la caridad”.

“Ansí llegaron a esta ciudad de la Asumçion, que aunque agora está muy fértil de bastimentos, entonces estaua dellos muy necesitada, que fué necesario que las mugeres boluisen de nuevo a sus trabajos, haziendo rosas (rozas) con sus propias manos, rosando y carpiendo y senbrando y recogiendo el bastimento, sin ayuda de nadie, hasta tanto que los soldados guarecieron de sus flaquezas y comenzaron a señorear la tierra. . .”

“Firma la carta la que por su linaje y sus bríos, bien manifiestos en su manera de escribir, debió de ser la capitana de aquel puñado de mujeres fuertes: doña Isabel de Guevara”⁶⁴.

En un párrafo hemos visto que dice, humilde y respetuosa con el *sexo fuerte*: . . . “y si no fuera por la honra de los hombres, muchas más cosas escribiera. . .” ¡Qué lástima que no las haya escrito! ¿Qué pudiera enturbiar la reputación o la vanidad o la soberbia de aquellos hombres, ante el honor y la gloria de ser hijos de tales hembras? ¡Este sí que es orgullo y vanidad y soberbia *justificada!*

¿Y saben y *estiman* los actuales moradores de la Asunción cuántos sacrificios, cuántas lágrimas, cuántas vidas, cuántos afares y trabajos costaron que ellos puedan hoy gozar de prosperidad, riqueza y libertad? ¿Hay allí algún monumento que perpetúe la memoria de estas semidiosas que con su entereza, fidelidad, fe y esperanza, dieron el supremo ejemplo femenino de caridad, abnegación y modestia a las felices y despreocupadas mujeres actuales de la gran ciudad?

Así son todas las cosas de la Conquista, por desgracia, para un gran sector de América. Se olvidan las lecciones ejemplares de valor, de desprendimiento, de generosidad, honradez y sufrimiento, para no presentar a las generaciones actuales más que lo sucio, lo abyecto, lo triste que, forzosamente, ha de acompañar a toda acción humana de imposición, de guerra, de civilización nueva, creando en el espíritu de los hombres ideas manchadas de odio, de desprecio, de venganza, haciéndoles la vida oscura y afligida, cuando en ellos está conocer toda la verdad y ser felices, alegres, satisfechos, or-

⁶⁴ Cartas de Indias, pág. 619.

gulosos de su origen y principio. ¿Qué mayor vanagloria que saberse ligados, descendientes, de estas mujeres ejemplares, humildes, nobilísimas, cariñosas y sublimes hasta el renunciamiento?

Otras dos mujeres dignas de admiración, en la Conquista, por su temple y decisión, nos las recuerda Don Roberto Levillier ⁵⁵:

“Descendieron desde Tupiza en la meseta de Charcas unos 200 hombres con algunos caballos y muchos auxiliares indios hasta el valle de Salta, lleno de bosques, y la región conocida por la provincia de Tucumán”... .

Con ellos iban Catalina Enciso, que atendió maternalmente a Rojas, capitán general de aquellas fuerzas, herido por flecha envenenada de indios y muerto de consecuencias de esta herida, y “María López, la cual, tomando, en una ocasión, la espada y el escudo, se estuvo guardando a unos jefes indios cautivos, mientras todos los hombres se hallaban fuera luchando”.

El conocido y pintoresco puerto cubano de Matanzas, toma su nombre de las que hicieron los indios en unos españoles y españolas, al pasar el río, trastornando las canoas. No murió una de las mujeres, que la llevó para sí, un cacique y Bernal Díaz del Castillo ⁵⁶ nos asegura que conoció a esta heroína: “Yo conocí a la mujer, que después de ganada la isla de Cuba se quitó al cacique de poder de quien estaba, y la vi casada en la misma isla de Cuba, en una villa que se dice Trinidad, con un vecino de ella que se decía Pedro Sánchez Farfán”.

¿Cuántas como éstas habría que se perdieron en el anónimo y fueron sepultadas sus proezas en el silencio de lo desconocido?

Hermanos mexicanos: ¿de quiénes, sino de ellas tomaron ejemplo nuestras excelentes soldaderas, modelos de fidelidad, desprendimiento y amor a sus juanes? ¿Entonces?

Vamos a presentar, por último, otra faceta de la intervención e influencia de estas admirables mujeres en la Conquista y pacificación de América. Tomamos la cita de un peruano, el ínclito *Inca* Garcilaso de la Vega ⁵⁷. Dice:

“Es de saber que el primero que llevó trigo a mi patria (yo llamo así a todo el imperio que fué de los Incas) fué una señora noble, llamada María de Escobar, casada con un caballero que se decía Diego de Chaves, ambos naturales de Trujillo. A ella conocí en mi pueblo, que muchos años después que fué al Perú se fué a vivir a aquella ciudad: a él no conocí porque falleció en Los Reyes”.

⁵⁵ Tomo la cita de *Los Conquistadores Españoles* de F. A. Kirkpatrick, colección Austral, pág. 268, en Nota (1).

⁵⁶ Ob. cit. T. I. Cap. VIII, pág. 78.

⁵⁷ *Antología de los Comentarios Reales*. Cap. LXXXIII, pág. 380.

“Esta señora, digna de un gran estado, llevó el trigo al Perú, a la ciudad de Rimac. Por otro tanto adoraron los gentiles a Ceres por diosa, y desta matrona no hicieron cuenta los de mi tierra: qué año fuese no lo sé; más de que la semilla fué tan poca que la anduvieron conservando y multiplicando tres años, sin hacer pan de trigo, porque no llegó a medio almud lo que llevó, y otros lo hacen de menor cantidad: es verdad que repartían la semilla aquellos primeros tres años, a veinte y a treinta granos por vecino; y aun habían de ser los más amigos, para que gozasen todos de la nueva mies”.

“Por este beneficio que esta valerosa mujer hizo al Perú, y por los servicios de su marido, que fué de los primeros conquistadores, le dieron en la ciudad de Los Reyes un buen repartimiento de indios, que pereció con la muerte de ellos. El año mil y quinientos y cuarenta y siete aun no había pan de trigo en el Cuzco. . . la cebada no se sabe quien la llevó, créese que algún grano della fué entre el trigo porque por mucho que apartan estas dos semillas, nunca se apartan del todo”. Y los cosecheros poderosos de las fértiles planicies del Perú, pensaran que sus granos y riquezas, les cayeron del cielo. Amén.

CAPÍTULO VIII

COCINA CRIOLLA

La primera receta de españoles, que ha de quedar en América y ser criolla, es la siguiente que da Fernández de Oviedo:

“Esta es muy buena fructa, é quando se curan estos plátanos abiertos al sol, hendiendolos con un cuchillo en dos mitades al luengo, é dándoles sendas cuchilladas, ó cada dos á cada mitad, cortando la fructa al luengo hasta la cáscara é no rompiendo la cáscara ó cuero háçense en el sabor, quando estan curados, muy semejantes á los higos pasados, y aun mejores: . . .”

Otras recetas: Para hacer los plátanos “muy semejantes á los higos pasos, y aun mejores: en el horno asados, sobre una reja ú otra cosa semejante, son muy buena é sabrosa fructa, é parece un género sobre sí, como lo es de una conserva melosa é de muy buen manjar. . . cordial é suave gusto. Assí mesmo coçiendolos en la olla con la carne, es muy buen manjar; pero no ha de estar el plátano mucho duro para lo coçer con la carne, ni muy maduro, ni se ha de echar sino quando esté la carne quassi coçida, é desollado; porque en uno o dos hervores ó en poco espaçio de tiempo se cueçe el plátano. Comidos crudos, despues que maduran, es muy gentil fructa”¹.

Estas fórmulas son de principios del siglo XVI, puesto que Gonzalo Fernández de Oviedo las tiene que haber conocido antes de publicar su obra y ésta lo fué en 1535.

El año de 1538 llegaron nuevas a México de las paces firmadas entre el rey de Francia, Francisco I, y el emperador Carlos V y fué tan grande el júbilo que la noticia produjo entre conquistadores, que “acordaron hacer grandes fiestas y regocijos; y fueron tales, que otras como ellas, a lo que a mí me parece, no las he visto hacer en Castilla, así de justas y juegos de cañas, y correr toros. . .”².

¹ Fernández de Oviedo. Ob. Cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 92.

² B. Díaz del Castillo. Ob. Cit. T. III. Cap. CCI, pág. 180.

Describe Bernal Díaz estas fiestas con plétora de detalles, y es realmente maravillosa su relación cuando explica cómo se dispuso todo en la *plaza mayor*. El espectáculo debió ser realmente admirable y nunca visto. En él tomó parte el mismo Cortés, personificando al *gran capitán general* de los *cien Comendadores de Rodas*. Es una manifestación del profundo sentimiento que causó en España la toma de esta isla, en 1522, por los turcos, aflicción que dejó su huella en el Romancero y cuyos versos, quizá entonces, desconocían, Cortés y sus huestes. Dicen así:

*“Llorando está el gran Maestre — sin poderse conhortar,
La mano en la su mejilla — en San Juan cabe el altar,
Lágrimas tintas en sangre — que es lástima de mirar,
Todos los comendadores — lloran con él a la par
La gran pérdida de Rodas — que a todos hace llorar”*³.

Presenciaron estas diversiones “muchas señoras, mujeres de conquistadores y otros vecinos de México, que estaban a las ventanas de la gran plaza, y de las riquezas que sobre sí tenían de carmesí y sedas y damascos y oro y plata y pedrería, que era cosa riquísima; a otros corredores estaban otras damas muy ricamente ataviadas, que las servían galanes. Pues las grandes colaciones que se daban a todas aquellas señoras, así a las de las ventanas como a las que estaban en los corredores, y les sirvieron de mazapanes, alcorzas⁴ de acitrón, almendras y confites, y otras de mazapanes con las armas del marqués, y otras con las armas del virrey, y todas doradas y plateadas, y entre algunas iban con mucho oro, sin otra manera de conservas; pues frutas de la tierra no las escribo aquí porque es cosa espaciosa para acabarla de relatar; y de más de ésto, vinos los mejores que se pudieron haber; pues aloja y elarca y cacao con su espuma⁵ y suplicaciones⁶, y todo servido con ricas vajillas de oro y plata, y duró este servicio desde una hora después de vísperas y después otras dos horas la noche los despartió, que cada uno se fué a su casa”⁷.

Ya aquí aparecen en el mismo agasajo, mezcladas, golosinas españolas y mexicanas y frutas de la tierra.

Siguió a estos festejos un banquete que ofreció Hernán Cortés, al que

³ *El Alma de España y sus reflejos en la Literatura del Siglo de Oro*, Manuel de Montoliú, de la Real Academia de Buenas Letras de Barcelona, pág. 52.

⁴ “Pasta muy blanca, de azúcar y almidón, con la cual se suelen cubrir varios géneros de dulces”. Diccionario R. A. E.

⁵ Al tratar del chocolate, en la Conferencia, coloco esta bebida entre las alojias.

⁶ Barquillos.

⁷ B. Díaz del Castillo. Ob. Cit. T. III. Cap. CCI, págs. 182-83.

invitó al “Virrey con todos los caballeros y conquistadores de quien se tenía cuenta con ellos, y con todas las señoras, mujeres de los caballeros y conquistadores, y de otras damas y se hizo solemnísimamente”⁸

No da Bernal, detalles de esta gran cena, sólo dice “que se hizo muy copiosamente”⁹. En cambio, de la que dió el virrey, Don Antonio de Mendoza, trata minuciosamente. Vale la pena copiar, para darse una idea de lo que representaba la tragonía de aquellos buenos señores.

El festín se “hizo en los corredores de las casas reales, hechos unos como vergeles y jardines entretejidos por arriba de muchos árboles con sus frutas, al parecer, que nacían de ellos; encima de los árboles muchos pajaritos de cuantos se pudieron haber en la tierra, y tenían hecha la fuente de Chapultepec, y tan al natural como ella es. . .”¹⁰.

En las cabeceras, lucían sus figuras próceres Mendoza y Cortés. Bernal Díaz nos va a relatar lo que se sirvió, “aunque no vaya aquí escrito por entero”, porque no se acuerda de todo, pero advierte, para que no dudemos, que él fué “uno de los que cenaron en aquellas grandes fiestas”¹¹.

“Al principio fueron unas ensaladas hechas de dos o tres maneras, y luego cabritos y pernils de tocino asado a la ginovisca; tras esto pasteles de codornices y palomas, y luego gallos de papada¹² y gallinas rellenas; luego manjar blanco¹³; tras esto pepitoria¹⁴; luego torta real; luego pollos y perdices de la tierra y codornices en escabeche, y luego alzan aquellos manteles dos veces y quedan otros limpios¹⁵ con sus pañizuelos¹⁶; luego traen empanadas de todo género de aves y de caza¹⁷; éstas no se comieron, ni aún de muchas cosas del servicio pasado; luego sirven de otras empanadas de pescado, tampoco se comió cosa de ello; luego traen carnero cocido, y vaca y puerco, y nabos y coles y garbanzos; tampoco se comió cosa ninguna; y entre medio de estos manjares ponen en las mesas frutas diferenciadas para tomar

⁸ Item.

⁹ Item.

¹⁰ Item, págs. 183-84.

¹¹ Item.

¹² Guajolotes.

¹³ Ver en Martínez Montañón.

¹⁴ Guisado de ave, con huevo.

¹⁵ No hay que olvidar que todavía no se usaba el tenedor y estos señores muy pulcros... comían con las manos. ¡Cómo estaría el mantel! Más de un siglo después, en 1679, en muchas posadas de España, se desconocía aun el tenedor, según afirma la condesa D'Aulnoy, en su *Viaje por España*, escrito en esta fecha. Cap. V, pág. 60.

¹⁶ Servilletas.

¹⁷ Si algunas tenían queso se llamaban *quesadillas*, nombre genérico que quedó en México para designar al *genérico* español de *empanadillas*.

gusto, y luego traen gallinas de la tierra ¹⁸ cocidas enteras, con picos y pies plateados; tras esto anadones y ansarones enteros con los picos dorados, y luego cabezas de puercos y de venados y de terneras enteras, por grandeza, y con ello grandes músicas de cantares a cada cabecera, y la trompetería y géneros de instrumentos, harpas, vihuelas, flautas, dulzainas, chirimías; en especial cuando los maestresalas servían las tazas que traían a las señoras que allí estaban y cenaron, que fueron muchas más que no fueron a la cena del marqués, y muchas copas doradas, unas con aloja, otras con vino y otras con agua, otras con cacao y con clarete; y tras esto sirvieron a otras señoras más insignes de unas empanadas muy grandes, y en algunas de ellas venían dos conejos vivos, y en otras conejos vivos chicos, y otras llenas de codornices y palomas y otros pajaritos vivos; y cuando se las pusieron fué en una sazón y a un tiempo; y después les quitaron los cobertores, los conejos se fueron huyendo sobre las mesas y las codornices y pájaros volaron. Aún no he dicho del servicio de aceitunas y rábanos y queso y cardos ¹⁹ (tachado en el original: “y luego mazapanes y almendras y confites y de acitrón y otros géneros de cosas de azúcar”) y fruta de la tierra; no hay que decir sino que toda la mesa estaba llena de servicio de ello. Entre estas cosas había truhanes y decidores que decían en loor de Cortés y del virrey cosas muy de reír, (tachado en el original: “y aun algunos de ellos borrachos, que decían lo suyo y lo ajeno, hasta que los tomaron por fuerza y los llevaron de allí por que callasen”). Y aun no he dicho las fuentes del vino blanco, hecho de indios, y tinto que ponían. (Tachado en el original: “salvo, como había muchos borrachos, dieron en ellas en el suelo y las descompusieron, que no pudo más salirse vino de ellas”). Pues había en los patios otros servicios para gentes y mozos de espuelas y criados de todos los caballeros que cenaban arriba en aquel banquete, que pasaron de trescientos y más de doscientas señoras ²⁰. Pues aun se me olvidaba los novillos asados enteros llenos de dentro de pollos y gallinas y codornices y palomas y tocino. Esto fué en el patio abajo entre los mozos de espuelas y mulatos y indios. Y digo que duró este banquete desde que anocheció hasta dos horas después de media noche, que las señoras daban voces que no podían estar más a las mesas, y otras se congojaban, y por fuerza alzaron los manteles, que otras cosas había que servir. Y todo esto se sirvió con oro y plata y grandes vajillas muy ricas” ²¹.

Tal vez por primera vez en mi vida esté por completo de acuerdo con las señoras. Yo *no estuve* en este pantagruélico ágape y, sin embargo, ya estoy

¹⁸ Pívilas.

¹⁹ ¿Qué pasó con los cardos, que siendo tan sabrosos ya no se crían en México?

²⁰ ¡Qué diferencia con el que dió Cortés en Coyoacán 17 años antes!

²¹ B. Díaz del Castillo. Ob. cit. T. III. Cap. CCI, págs. 184-85-86.

rendido de copiar manjares. ¡Cómo estarían los comensales, aunque de algunos no probasen!

En fin, creo que el señor Virrey puso buena muestra coquinaria y que de su cocina, magnífica lección dió a los de arriba y a los de *abajo* para que fuesen aprendiendo a establecer normas que sirviesen a la nueva guisandería criolla, que nacía.

Era costumbre en los pueblos de España y supongo que lo seguirá siendo, invitar o suplicar a las señoras principales a la confección y regalo de un plato de su predilección, cada una, para contribuir al banquete que se da a un personaje. También se encarga alguna golosina a señora virtuosa o especialista de determinado manjar que, por sus condiciones económicas, no puede hacer obsequio del mismo y, entonces, se le abona el importe del encargo²². Me acuerdo de una comilona opípara que me dieron en Villarroya de la Sierra, prov. de Zaragoza, allá por el año de 1910, cuando pasé por esta villa haciendo parte del estudio del proyecto del ferrocarril Burgos-Soria-Calatayud.

El pueblo se esmeró cuanto pudo y a fe mía que la mesa presentaba un aspecto avasallador. . . Concurrimos el equipo de estudio, el Ayuntamiento en pleno y algún invitado de honor, cacique o personalidad del lugar. Total, unos 15 ó 20. No hubo señoras invitadas. Eramos sólo hombres. La mesa, amplia para dar cabida a tanto comensal, estaba cubierta con primoroso mantel y rodeada de sillas desiguales. Sobre ella campeaban hermosas fuentes²³ conteniendo fiambres y dulcería que estaban diciendo *comedme*. El servicio fué abundante y espléndido y a cada plato que se presentaba se daba el nombre de la hacendosa y notable dama que lo obsequiaba y condimentó. Lo mismo se hizo con los manjares que había sobre la mesa, dando el nombre de la gentil preceptista. Comí como correspondía a mi edad moza y a la exquisitez de las viandas y poco me faltó para reventar de tragón.

En Sigüenza, allá por 1920-21, dieron un festín al Sr. Obispo de la Diócesis y yo asistí a la fiesta. Comí muchísimo, porque estos alardes de culinaria, lo son también de tragonía, pero ya ahito, pusieron ante mí una fuente de algo así como natillas, que no las olvidaré nunca. Hice sitio en mis interiores y me receté una ración de la golosina como. . . para no repetir, pero. . . repetí. ¡Qué riquísima estaba!

A la salida del regocijo me dediqué a averiguar el nombre de la señora que había obsequiado aquella maravilla gastronómica y sabido, al día siguiente, fuí a su casa a pedirle por favor la receta. Me recibió muy cortésmente, pero no me la quiso dar: *era secreto de familia*. ¡Qué le íbamos a hacer! Pero me consoló diciéndome que estaba hecho con huevos de perdiz

²² *Juanita la larga*. Juan Valera.

²³ En México, platones.

que le encargaba a los pastores y que para que no *me reventara la hiel*, textual, me mandaría, como presente, una buena fuente a mi casa. Cumplió su promesa y recuerdo que lamí el plato. . .

Perdón por el cinismo, pero es que todavía se me hace la boca agua cuando recuerdo aquella alegría del sabor. . .

Y viene todo esto a cuento para sugerir que es muy posible que aquellas delicias servidas en el palacio del virrey, bien pudieron estar hechas, varias al menos, por las mismas damas que asistieron al banquete. Así se explica también el número inacabable de manjares. De todas maneras, es prodigioso que, diez y siete años, nada más, después de conquistada la Gran Tenochtitlán, se pudieran dar tales festines y con tales lujos, porque entonces, las comunicaciones con la metrópoli no se hacían con aviones precisamente, sino en verdaderas cáscaras de nuez, que distanciaban sus viajes en lapsos muy largos.

Otra cosa interesante es observar que en la composición de los guisados no parece que entraran todavía productos de la tierra como el chile, el tomate, el jitomate u otro semejante, excepción hecha del guajolote, que aún no llaman *pavo*. Tampoco sirvieron arroz, que es hoy un *platillo* nacional, ni los socorridos frijoles. El pan, seguramente fué de trigo, pero no se menciona, ni se da entrada a las sabrosas y humildes tortillas.

Y he aquí terminada la primera lección práctica y copiosa de la *Cocina Criolla* en México.

No quiero cerrar este capítulo sin citar algunos pasajes que me parecen anejos a él. Por ejemplo, dice, no sé si perplejo o absorto nuestro amigo Bernal: *Una cosa ví*: y nos cuenta: “que con estar cada sala llena de españoles que no eran convidados, y eran tantos que no cabían en los corredores, que vinieron a ver la cena y banquete, y no faltó en toda aquella cena del virrey plata ninguna, y en la del marqués faltaron más de cien marcos de plata. . .”²⁴.

Es verdad que el mayordomo, Agustín Guerrero, “mandó a los caciques mexicanos que para cada pieza pusiesen un indio de guarda”²⁵ y sin embargo. . . “lo que faltó fué saleros de plata, muchos manteles y pañuelos y cuchillos, y esto el mismo Agustín Guerrero me lo dijo otro día; y también contaba el marqués por grandeza que le faltaban sobre cien marcos de plata”²⁶.

Conclusión: No es nuevo, porque nada hay nuevo en el mundo, el achaque de los *gorrones*. Tampoco es nuevo que los invitados *se lleven las cu-*

²⁴ Ibidem. T. III. Cap. CCI, pág. 186.

²⁵ Item.

²⁶ Item.

charillas. . . ni es nuevo tampoco y esto es más extraño, que las mujeres entren a los juegos olímpicos. Sin embargo, al día siguiente de este banquetazo, hubo toros y juegos de caña y carreras de caballos, y farsas. . . “y asimismo corrieron unas mujeres desde debajo de los portales del tesorero Alonso de Estrada hasta las casas reales y se le dió ciertas joyas de oro a la que más presto llegó al puesto”²⁷.

Estoy por afirmar, con el poeta, que, *todo tiempo pasado fue mejor*. . .

²⁷ **Item.**

CAPÍTULO IX

LAS COCINAS EUROPEAS

Los nuevos manjares americanos, en España, transformaron y enriquecieron su cocina indígena del XVI, y otro tanto le sucedió a Europa, al recibirlos de España.

En efecto: ¿Qué pasaría si de pronto desaparecieran de Europa el tomate, la papa, el pimiento, el cacao, el pavo?... ¿Cuántos sabrosísimos platillos serían desconocidos sin lo que aportó América al condumio diario? En Andalucía, ya que de ella tratamos en particular, se perderían sus platos más típicos: ¿Qué sería del rico, vitamínico y refrescante *gazpacho*, base de la sustentación del pueblo andaluz en los días tórridos de agosto, que se hace con *jitomate* y *pimiento*, aunque lleve también cebolla y ajo y pepino y pan y aceite y vinagre? ¿Qué de su castizo *picaiyo*? ¿Cómo se podría hacer la gustosa *ensalada de pimientos*? ¿Las sabrosas *magras con tomate*, cómo se harían sin tomate? ¿Y el *bacalao a la vizcaína*, qué sería de él? Y la aristocrática *sauce mornay*, francesa, no existiría. Adiós *chorizos*, *embuchados*, *sobreasadas*, embutidos clásicos españoles, sin el rojo caliente y alegre del *pimentón*.

La *papa*, base de la alimentación de media Europa, tendría que ser sustituida, mal sustituida, por otras legumbres.

Y en Noche Buena y Año Nuevo, el Mundo entero tendría que volver al pavo real o al modesto pollo, por no existir el señorial y succulento *pavo*, tan mexicano como el cacao, y que despierta con su presencia en la mesa familiar, en estas fiestas, el entusiasmo y optimismo de los comensales, contribuyendo a nuestra felicidad y contento. En ese momento, la Humanidad toda es deudora de Anáhuac que les proporcionó graciosamente tan fabuloso manjar.

Y ¿qué harían los italianos sin su nutritiva *polenta*?

¿Qué sería de la famosa *bombonería* suiza y parisina, sin el cacao?

¿Qué diremos del *tabaco*? El emporio de riqueza que representa en

cultivos, transporte, comercio, maquinaria, propaganda, jornales, sueldos, ingresos aduanales por importación y exportación; artículos complementarios o de lujo; cigarreras, pipas, boquillas, papel, estuches, encendedores y una fortuna en cerillos. Bien es verdad que también tiene esta hierba sus contras que se llaman angina de pecho, cáncer, incendios y otras *baratijas* . .

No; no puede hoy día prescindirse de los productos alimenticios de América en Europa, ni de su *suplemento* el tabaco, y, hay que repetirlo: todos ellos pasaron primero por Andalucía y de allí se repartieron por el viejo continente.

CAPÍTULO X

*LOS JORNALEROS DEL CAMPO,
LAS SEMILLAS*

Para el segundo viaje de Colón, “en breves días se aparejaron en la bahía y puerto de Cádiz diez y siete navíos grandes y pequeños y carabelas, muy bien proveídas y armadas de artillería y armas, de bastimentos, de bizcocho, de vino, de trigo, de harina, de aceite, de vinagre, de quesos, *de todas semillas*, de herramientas, de yeguas y algunos caballos y otras muchas cosas de las que acá podían multiplicar. . . Fué mucha parte de gente trabajadora del campo, para trabajar, arar y cavar”¹. De esta manera sencilla, nos cuenta Fray Bartolomé de las Casas, la llegada del agro español a América, que tanto contribuyó a su riqueza y explotaciones agrícolas, hasta llegar a conseguir que hoy se le considere como granero del mundo.

De estos humildes trabajadores, que vinieron en gran número, tampoco se habla. A América, sólo han venido de España, para muchos, conquistadores voraces y frailes andariegos. . .

¹ Fray B. de las Casas. *Historia de las Indias*. Lib. I. Cap. LXXXII, pág. 307.

CAPÍTULO XI

LAS FRUTAS

“No hay apenas país alguno en el mundo, dice Mr. Scott, que no se haya beneficiado de los inventos agrícolas de la España morisca de hace más de mil años”¹.

Pero, “aún antes de la conquista árabe. . . , la población agrícola de España disfrutaba de un grado de libertad desconocido en aquel tiempo por los cultivadores del suelo del resto de Europa”².

Porque, “el aire de este país, como el aire del Desierto, son consustanciales con la libertad”³.

Siguen a este capítulo otros que tratarán de *las legumbres y hortalizas, de las especias, de los cascajos, de los cereales, de las leguminosas, de los animales de labor y de consumo, y de los productos y derivados*, que se obtienen de los animales y legumbres mencionados.

A manera de exordio, voy a ocuparme a la ligera de todos ellos, en lo que se refiere a su consumo en España, antes del Descubrimiento. De los manjares y sus guisos en el primer tercio del XVI, ya hemos hecho mención al referirnos a la Lozana Andaluza. Ahora sólo vamos a nombrar los comestibles aislados que se consumían, y por ser curiosas, captaremos, de pasada, algunas recetas de época.

De la cantera inagotable que es el *Libro de buen amor*, del Arcipreste

¹ E. Parmalec. *El Hambre en la Historia*. Cap. XI. Abundancia, pág. 227.

² *Ibidem*, pág. 226.

³ *History of the Moorish Empire in Europe*, por S. P. Scott. (Lippincott, Philadelphia), Vol. III, pág. 600. Tomado de E. Parmalec, *Ob. Cit.* Cap. XI, pág. 226.

de Hita, como descripción y citas de costumbres de su tiempo y, sobre todo, de noticias de manjares y yantares de aquella edad, copio algunos que ya se usaban y comían entonces, primera mitad del siglo XIV, y que fueron traídos a las Indias, siglo y medio después, por los conquistadores o sus descendencias. Hago caso omiso, naturalmente, de la *colección* de pescados y mariscos que menciona, porque éstos no vinieron por manos españolas, sino por las de Dios y tampoco nombro *animalías* que se conocían aquí, aunque algunas, no eran exactamente iguales, como ciervos, conejos, liebres, codornices, perdices, etc., etc.

De las frutas, cita: el prisco, las *bevras*, (brevas); la cereza, uvas, *figos*, parrales, toronjas, viñas, melón.

“Muchas peras é durasnos ¡que cidras é que mançanas!”; etc.

Habla de las verduras siguientes:

Havas, calabaza *bermeja*, *çanorias*, *verças*, *favas* y *puerros* (poros en México), y otras.

De los cereales y leguminosas:

Arroz, *garvanços*, arvejas, avena, lentejas, trigo, centeno, *cevada*...

De los animales, todos los comestibles:

“*Gallynas é perdices*, *conejos é capones*,
Anades é navancos é gordos ansarones”.

carneros, puercos, *vaca*, *lechones é cabritos*, *muchos faysanes*, *los loçanos pavones*, *é el fuerte javali*; buey, gallos, cabras, ranas, grullas, avutarda, etc.

De los productos y derivados:

Vino, leche, pan, miel, tocino, salvado, queso, manteca de vacas, queso de cabras, carne salada, pescado cecial, cecinas, jamones, azúcar...

“Manteles de buen lino, una blanca talega, — Byen llena de farina”...

De aromas y especias:

Orégano, pimienta, cominos, gengibre, mostaza, nuez moscada, canela...

De cascajos:

Piñones, avellanas, nueces, castañas... y de los dulces, mencionados ya algunos: el alfeñique, las quesadillas, que podían ser dulces, con queso; *le-tuarrios* (mermeladas), *diaçitrón*, *miel rrosado*, *adragea*...

Y al final del XV y principios del XVI, la cocina española se enriquece notablemente. Ruperto de Nola es un preceptista culinario de primera fuerza, dentro de las extravagancias y supersticiones de aquella época. Como curiosidad voy a referirme a alguna de sus recetas peregrinas.

Cuando leemos en la pág. 99⁴: “Para enfermos caldo destilado y para

⁴ Ob. Cit.

debilitados muy singular”, quedamos sorprendidos, no ya de los ingredientes que emplea, sino de su *inocencia*, al enterarnos que “. . . si le queréis hacer de muy mayor sustancia que resucite los cuerpos medio finados y que están muy al cabo de la vida, echar en las brasas o carbones vivos, cincuenta piezas de oro que sea muy fino; y cuando estuvieran muy encendidas las dichas piezas, sacarlas con unas tenazas bien limpias y echarlas en el caldo; y si dos veces lo hicierdes o tres, será el caldo de mayor virtud, y cuanto más se haga, se multiplicará la virtud de él, y este caldo es de tanta excelencia que no tiene precio ni se puede estimar su valor”. ¡Lo creo!

Pág. 101⁵.—*Torta destilada para dolientes*. Da la receta, y al final advierte lleno de sano candor “. . . esta (la torta), es tan cordial y tan singular que tomaría un hombre de muerto vivo, y esta torta no se suele dar sino a los que no pueden comer”. ¡A cuántos vivos habrá muerto esta *Torta*!

Veamos ahora qué frutas nombra en su recetario:

Manzanas agrias y dulces, pasas, limones, uvas blancas y negras, membrillo, peras, naranjas agrias, dátiles, granos de granada, agrás, higos blancos y negros, pepitas de melón, semillas de calabaza, guindas, toronjas de Játiva, duraznos. . .

Y de legumbres:

Cebollas, ajos, espinacas, bledas (acelgas), borrajas, puerros, zanahorias, berzas (coles), turmas o criadillas de tierra, lombarda o col morada, rábano vaxisco (rabaniza), calabazas, habas, berenjenas, alcarabea, *endivia* (escarola), . . . aunque bien pudiera ser la *endive* francesa, especie de escarola amarga, que no se cultiva hoy en España, que yo sepa, ni la he visto, ni probado en México.

De los granos o semillas:

Arroz, hordio (cebada), trigo. . .

De animales, todos, que no pongo por no cansar.

De aromas y especias, empieza por enseñarnos, en la pág. 17⁶, al dar la receta de la *Pólvora de duque*, cuáles son las equivalencias, en peso, de las cantidades por él dadas, y las que se usan en las *boticas* al despacharlas, porque las especias, sólo se vendían en ellas, —por utilizarse entonces, también como medicinas— y se pesaban con balanzas de precisión, valiendo algunas veces más que el oro mismo. Estamos en el reinado, en el uso abusivo de estos excitantes; se emplean en casi todas las recetas culinarias. Cita éstas:

Granos de paraíso, hierbabuena, perejil, mejorana, albahaca, nuez moscada, *flor de macis*, *garanjal*, salvia, *nuez de jarque*, laurel, *espiga nardi*, cominos, ajedrea, hisopo, orégano, *poleo*, zumo de granadas agrias, agua rosada,

⁵ Ob. Cit.

⁶ Ob. Cit.

agua de azahar, sándalo blanco, *muscatellinas*, romero, *oruga*, mostaza negra, mostaza francesa, gallocresta. . .

De cascajos:

Almendras, avellanas, piñones, castañas. . .

De productos:

Miel, azúcar, leche de cabras, harina, queso asadero, tocino, harina de arroz, requesones, queso añejo, vinagre, harina de trigo, queso de Aragón, leche de almendras, vino blanco dulce, almidón, leche de ovejas, farro, sé-mola, manteca, gelatina, vino blanco oloroso, empanadas, aceite, queso rallado, salvado, fideos, pan rallado, tocino entreverado, obleas, mazapanes, vino tinto, queso fresco, buñuelos, unto, rosquillas, empanadillas, queso mantecoso, queso de Navarra, queso “de algunas partes de Castilla que se hace muy bueno”, bizcochos, pasta, jarabe de azúcar, manteca de vacas, torticas, queso de oveja, *raviolos* a la catalana, pan tostado, tortillas⁷, queso de Parma, mosto, migajón de pan para salsas, huevos, dulces. . .

Por lo dicho, se ve que ya en el siglo XV hay en España una cocina bien definida y selecta.

Martínez Montaña mejora, pule y dignifica aún más los preceptos y logra un recetario modelo para su tiempo.

Las primeras materias que consume en sus guisos son, con algunas novedades, las mismas que hemos consignado, y no obstante estar ya a finales del XVI y principios del XVII, no menciona ni una sola americana. Lo nuevo es:

Yerbas, (lechugas); *riponces*, *chicorias*, acederas, cilantro, acelgas, ensaladas, azafrán, cidra, orejones, mostachones, natas, jaleas, acitrón, varias maneras de bizcochos, buñuelos diferentes, *bollos maymón*, roscones, baño blanco para rosquillas, pestiños; adobos, escabeches, pistos, picatostes, torrijas, albérchigos; longanizas, salchichas, salchichón; caracoles; estofados, chicharrones, albondiguillas; aceitunas aliñadas; morcillas blancas y morcillas dulces; *chorizos* que, como no tienen pimentón, no se parecen en nada a los de ahora; alcachofas, cardos, huevos hilados, pepino, melocotones, escorzonera (en México, salsifis francés); granadas, ciruelas, hongos, etc., etc.

Tiene este preceptista dos recetas originales. Una es *Platillo de puntas de cuernos de Venados* y la otra, *Cómo se adereza la ubre de la Javalina*, que no creo que, a pesar de su originalidad, sean hoy apetecidas por ningún mortal.

Es de extrañar que entre los artículos comestibles citados no aparezcan muchos que ya se comían en aquella época, como por ejemplo: coliflores,

⁷ Que ni decir tiene que, estas *tortillas*, nada tienen que ver con las de maíz que comen en México. *Tortillas* es, simplemente, el diminutivo de *torta*.

chicharos, alubias, nísperos, rabanitos, espárragos, apios y otros. Tal vez eran consumidos en algunas regiones de España y en otras, no.

Menciona, como hemos dicho en la Conferencia, Montaña, las *patatas* ⁸.

Desde que escribí mi conferencia a la fecha, he aprendido muchas cosas y entre ellas, la confusión *evidente* entre *batata* y *patata*, raíz a la que se denominaba indistintamente con estos dos nombres. Es indiscutible que las *patatas* de Montaña, eran BATATAS.

Veamos ahora qué nos enseñan los historiadores de la época.

De lo primero que, *para poblar*, llevaron los españoles a América, por orden de los Reyes Católicos, nos da cuenta Pedro Mártir de Anglería ⁹ refiriéndose a *Lo que llevaba consigo Colón en su segundo viaje*: “Mandan los mismos reyes que sean conducidos más de mil doscientos infantes armados, entre los cuales disponen que se estimule con estipendio gran número de artífices y operarios de todas las artes mecánicas, y agregan algunos jinetes con la demás gente de armas. El Prefecto prepara, para sacar crías, yeguas, ovejas, terneras y otras muchas con los machos de su especie; legumbres, trigo, cebada y demás semillas como éstas, no sólo para comer, sino también para sembrar. Llevan a aquella tierra vides y plantas de otros árboles nuestros que no hay allá; pues en aquellas islas no encontraron ningún árbol conocido. . . Finalmente, manda a cada uno de los artífices llevar todos los instrumentos fabriles y cuanto es conducente a edificar una ciudad en extrañas regiones”.

Esta es la primera manifestación de la decisión y voluntad de España para poblar y civilizar a América.

“De las plantas y árboles y simientes traídos de Castilla, como membrillos, granados, duraznos, melones, naranjas, limones, sidros. . . y la abundancia que de todo esto sacan. . . porque por un real de plata. . . dan doscientos membrillos ¹⁰ poco menos que melones, y lo mismo es de los duraznos y de las otras susodichas” ¹¹.

El Inca Garcilaso de la Vega, al hablar de las frutas, nos enteramos: “Es así, que no avia Higos, ni Granadas, ni Cidras, Naranjas, ni Limas dulces, ni agras, ni Manzanas, Peros, ni Camueças, Membrillos, Duraznos, Melacoton, Alverchigo, Alvarcoque, ni suerte alguna de Ciruelas de las muchas que ai en España. Sola vna manera de Ciruelas avia, diferentes de las de acá (España), aunque los Españoles las llamaban Ciruelas, y los Indios Vssun;

⁸ Ob. cit. Prólogo, pág. sin numerar. Subrayado mío.

⁹ *Décadas del Nuevo Mundo. Primera Década Océanica. Lib. I. Cap. V, pág.*

11.

¹⁰ Olvidé mencionarlos en mi Conferencia.

¹¹ *Apologética Historia de Indias. Fr. B. de las Casas. Cap. LX, pág. 154.*

y esto digo, porque no la metan entre las Ciruelas de España; no hubo Melones”...¹².

Gonzalo Fernández de Oviedo nos dice que trajeron de Castilla: “naranjas, limones, limas, cidros, higueras, granados, membrillos, dátiles, uvas (parras), olivos, plátanos, caña dulce”¹³.

Francisco Hernández, en pleno siglo XVI, nos habla, describiendo México: “de la cantidad de los varios frutos y legumbres en cualquier época del año”¹⁴.

Según el mismo autor, carecían, en México, “de casi todos nuestros frutos y legumbres”¹⁵.

En la *Historia Natural y Moral de las Indias*, del P. J. Acosta¹⁶, encontramos: “Mejor han sido pagadas las Indias en lo que toca a plantas, que en otras mercaderías, porque las que han venido a España son pocas, y dándose mal; las que han pasado de España son muchas, dándose bien”.

Habla a continuación de las legumbres y de los naranjales, cuyas noticias las inserto en el lugar correspondiente y de otras frutas, cita: los duraznos, melocotones, priscos y albaricoques, “manzanas y peras se dan, pero moderadamente; ciruelas muy cortamente; higos en abundancia”, “membrillos en todas partes”, granadas, melones, “Guindas, ni cerezas hasta ahora no han tenido dicha de hallar entrada en Indias... faltan bellotas y castañas... Almendras se dan, pero escasamente. Almendra, nuez y avellana va de España para gente regalada. Tampoco sé que haya nísperos, ni serbas, ni importa mucho”...

Corroborar la opinión del P. J. Acosta, el Inca Garcilaso, que en los *Comentarios Reales de los Incas*, nos dice: “El Año de mil y quinientos y ochenta, llevó al Perú Planta de Guindas, y Cereças vn español, llamado Gaspar de Alcocer, caudaloso Mercader de la Ciudad de los Reies, donde tenia vna mui hermosa Eredad. Despues acá me han dicho, que se perdieron, por demasiadas diligencias que con ellas hicieron para que prevalesieran”¹⁷.

Vamos a dar mayores detalles de estos frutos a continuación, según van presentándose en el texto de la conferencia.

1. HIGOS.—Refiriéndose a *La Española*, Fernández de Oviedo, dice: “Hay muchas higueras, y de muy buenos higos... y hácense muy bien estos

¹² *Comentarios Reales*. T. I. Lib. Nono. Cap. XXVIII, pág. 335.

¹³ Ob. Cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 288 y siguientes.

¹⁴ *Antigüedades de la Nueva España*. Cap. XXII, pág. 70.

¹⁵ Ibidem. Cap. XXVIII, pág. 84.

¹⁶ T. I. Lib. cuarto. Cap. XXXI. pág. 410.

¹⁷ T. I. Lib. Nono. Cap. XXVIII, pág. 335.

árboles. . . Estas higueras pierden acá la hoja. . . estas higueras se envejecen acá muy presto”¹⁸.

Pedro Cieza de León, nos da otro dato; en la ciudad de Loja, Perú, encontró higueras “plantadas por los españoles”.

2. PERAS.—De esta fruta, el P. Joseph Acosta da una referencia que incluye en otro lugar de este capítulo.

No he encontrado otra cita que indique que se trajeron de España, más que la comparación que hacen diferentes autores del aguacate, “semejante a los perales de España, pero muy distintos” y en cambio, nada dicen de la existencia en América de perales iguales a los de España.

Sin embargo, Sahagún¹⁹, nos habla del PERUÉTANO que vendían en el tianguis de la Gran Tenochtitlán.

Según el Diccionario de la Real Academia, año 1950, Peruétano es: “Peral silvestre, cuyo fruto es pequeño, aovado, de corteza verde y sabor acerbo. Fruto de este árbol”.

Entonces, en México había, a la llegada de los Conquistadores, una especie de PERA, con las características descritas y que con el tiempo, sustituida esta calidad por las mejores que vinieron, ha desaparecido del mercado. Por lo menos, yo, no la conozco.

3. MANZANAS.—No he encontrado referencias directas de la traída, pero sí la noticia de que en Coça, Florida, “avie unas mançanas agras, como las que diçen canavales en Extremadura, pequeñas”²⁰. En todo lo que he leído no encuentro otra cita de esta fruta aparte una de J. Acosta, ya incluida en otro lugar de este ensayo.

4. CIRUELAS, MELOCOTONES, DURAZNOS, PRISCOS.—“Por cierto que yo he traydo cuescos de duraznos, y de melocotones é arverchigos²¹, de Toledo, é çiruclas de frayle, y guindas é çereças, é piñones, é todos estos cuescos he fecho sembrar en diversas partes y heredades; ninguno de todos ha prendido”²².

Esto era en La Española, pero en Tierra Firme, todos estos *cuescos* prendieron, con excepción de las guindas y cerezas²³, que no sé que las haya en

¹⁸ Ob. Cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 282.

¹⁹ Fr. Bernardino de Sahagún. *Historia de las Cosas de Nueva España*. T. II. Lib. Décimo. Cap. XXII, pág. 227.

²⁰ Fdez. de Oviedo. Ob. Cit. T. I. Lib. XVII. Cap. XXVI, pág. 565.

²¹ *Albérchigo*. En otros lugares de España: prisco y albaricoque.

²² Fdez. de Oviedo, ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 290.

²³ Llamaron en México al *capullín*, cereza; se parece en la forma, más chica, pero no en el sabor. Es la *Cerásus Capullin*, D. C.

los países templados y cálidos de América. En México no las he visto frescas, nunca, aunque venden por tales unas ciruelas menudas y rojas, que en el aspecto parecen guindas, pero en el sabor y hueso, son perfectas ciruelas.

Había una fruta en América, que los españoles la bautizaron con el nombre de *ciruela*, que no era tal ciruela, más que, si acaso en su forma externa, pero no en su piel y por dentro es jugosa, pero su sabor, agrídulce, no se parece en nada a ninguna especie de ciruela: el hueso menos, que, más se asemeja al de una aceituna, aunque es mayor y está rodeado de fibras. En México se les llama *ciruelas de la tierra*. Su nombre botánico es *Spondias purpurea*.

5.—Y ya que hemos citado el MEMBRILLO, diremos algo de él. Fernández de Oviedo nos cuenta que “Hay membrillos (ú bembrillos) assi mismo traydos de Castilla; pero no se hacen muy bien. . . porque son ásperos é nudosos. Créese que con el tiempo serán mejores”²⁴.

Y más adelante: “Hay en Castilla del Oro, en la provincia de Çemaco, ques dentro del Golfo de Urabá, é en otras muchas partes de la Lengua de Cueva, en la Tierra-Firme, assi en la costa del Norte como en la del Sur, en muchos arcabucos ó selvas é bosques salvajes, unos árboles que quieren parecer sus fructos membrillos, porque son de aquel tamaño é assi amarillos”²⁵.

6. MORAS.—Parece ser que en la Florida las había, porque yendo para Ichisí, Hernando de Soto, les salieron al encuentro indios e indias, ellas vestidas de blanco, cuyas túnicas tejían con un hilo que nos describe Oviedo, así: “hacen el hilo dellas (las mantas con que van vestidas) de las cáscaras de los morales, no de la primera sino de la del medio. . . Los morales son ni más ni menos que los de España, y tan grandes y mayores; pero la hoja más blanda y mejor para seda, y las moras para comer mejores”.

Más lejos, en Hymahí: “avia infinitas moras, porque avia muchos morales é era el tiempo dellas: que fué grande ayuda”²⁶.

Y de la misma tierra, en el Libro XXXVII, insiste: “Hay morales”²⁷.

Y hablando de Michoacán, dice Francisco Hernández, que hay el magnífico coco y la morera, “muy útil para criar los gusanos de seda”²⁸.

²⁴ Ob. Cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 288.

²⁵ Ibidem. T. I. Lib. IX. Cap. XXII, pág. 352.

²⁶ Ibidem. T. I. Lib. XVII. Cap. XXV, pág. 556.

²⁷ Ibidem. T. III. Lib. XXXVII. Cap. III, pág. 631.

²⁸ Francisco Hernández. *Antigüedades de la N. España. Libro de la Conquista*, pág. 225.

Sin embargo, Cortés²⁹ mandó por “moreras para seda”, lo que hace pensar si las que vió el Dr. Hernández en Michoacán, no fueron plantadas por españoles.

En cambio, en Perú, parece que no las había, como puede deducirse de esta declaración de Cieza de León, refiriéndose a San Miguel, Trujillo y los Reyes: “Porque para plantar moreras hay el mejor aparejo del mundo”³⁰.

Confirma mi opinión sobre las moreras vistas por Hernández en Michoacán, el P. Joseph Acosta³¹, que nos dice: “de España se han llevado moreras, y dándose bien, mayormente en la provincia que llaman la Misteca, donde se cria gusanos de seda y se labra y hacen tafetanes buenos”.

En Haití, “Zarzamoras hay algunas, pero cuasi sin fruto porque las morillas que hacen valen poco”³².

7. NARANJAS, LIMONES, TORONJAS, LIMAS, CIDROS.—Ya en su viaje con Grijalva, Díaz del Castillo sembró las primeras pepitas y semillas de naranja en México. No expresa bien si fué en “Tuxpa” o en “Guazacalco”, pero el hecho fué que las sembró y se dieron perfectamente. Lo cuenta así, en un párrafo tachado, en su original:

“Cómo yo sembré unas pepitas de naranja junto a otra casa de idolos, y fué de esta manera: que como había muchos mosquitos en aquel rio, fuimonos diez soldados a dormir en una casa alta de idolos, y junto a aquella casa las sembré, que había traído de Cuba, porque era fama que veníamos a poblar³³, y nacieron muy bien, porque los papas de aquellos idolos las beneficiaban y regaban y limpiaban desque vieron que eran plantas diferentes de las suyas; de allí se hicieron de naranjos toda aquella provincia”³⁴.

Todavía agrega, modestamente: “Bien sé que dirán que no hacen al propósito de mi relación estos cuentos viejos”...

Y Oviedo nos entera que: “Hánse traído a esta Isla Española naranjos, desde Castilla; é hay acá tantos, que se han aumentado dellos innumerables muy buenos, dulçes é agros. . . y lo mismo hay en las otras islas y en Tierra Firme, donde hay poblaciones de españoles”³⁵.

²⁹ Francisco López de Gómara. *Historia de la Conquista de México*. Cap. CLXIV, pág. 107.

³⁰ *Crónica del Perú*. Cap. CXIII, pág. 277.

³¹ Ob. Cit. T. I. Lib. IV. Cap. XXXII. pág. 415.

³² Fr. B. de las Casas. *Apologética Hist. Sumaria*. Cap. XV, pág. 38.

³³ Por eso traían semillas para sembrar.

³⁴ Bernal D. del Castillo. Ob. Cit. T. I. Cap. XVI, pág. 98. Nota 14.

³⁵ Fdez. de Oviedo. Ob. Cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 288.

UNAM - HISTÓRICAS

“Hay muchos limones, é limas, é muchos cidros. . . y tal, que no le haçe ventaja el Andalucía”. . . ³⁶.

“En esta isla se han fecho innumerables naranjos é çidras é limas, é limones dulçes é agros, y es tan bueno todo que lo mejor de Córdoba é Sevilla no le hace ventaja, é haylo siempre” ³⁷.

Acosta ³⁸, nos habla de la abundancia de “Naranjos, limas, cidras y frutas de este linage”, comentando que “Hay ya en algunas partes montañas y bosques de naranjales, lo cual haciéndome maravilla, pregunté en una Isla, ¿quién había llenado los campos de tanto naranjo? Respondiéronme, que acaso se había hecho porque cayéndose algunas naranjas, y pudriéndose la fruta, habían brotado de su simiente, y de la que de éstos y de otros llevaban las aguas á diversas partes, se venian á hacer aquellos bosques espesos; pareciome buena la razón. . . en ninguna parte he estado en ellas, (las Indias) donde no haya naranjas. . . La conserva de naranjas cerradas que hacen en las Islas, es de la mejor que yo he visto allá, ni acá”.

En Cali, Perú, “por los ríos y acequias. . . hay puestos muchos naranjos, limas, limones, granados, grandes platanales y mayores cañaverales de cañas dulces. . . melones de España y mucha verdura y legumbres de España” ³⁹.

He leído muchas más citas a este respecto, pero para no hacer cansado el relato hago caso omiso de ellas, considerando suficientes las que doy aquí.

Sin embargo, por considerarlo de sumo interés, me voy a permitir incluir este dato. El Magnífico Señor Andrés Navajero, escribe desde Sevilla con fecha 12 de mayo de 1526, a Venecia, a M. Juan Bautista Ramusio y le dice: “que las simientes que os envié con las naranjas dulces son de ladano. . . Aquí hay muchos montes llenos y al atravesarlos dan un olor que es una maravilla. . . que deja sobre las manos un ladano negro igual al que viene de Chipre a Venecia. . . si las sembráis y nacen, lo veréis todo” ⁴⁰.

De donde se deduce que no debían ser abundantes las naranjas en Venecia, puesto que constituían un señalado obsequio, y que la jara, no se daba en Italia, en 1526.

8. GRANADAS.—El Inca Garcilaso nos da una curiosa e interesante noticia, como todas las suyas, sobre esta fruta: “En la Ciudad de los Reies,

³⁶ Ibidem. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 288.

³⁷ Ibidem. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 86.

³⁸ Joseph de Acosta. Ob. Cit. T. I. Lib. IV. Cap. XXXI, pág. 411.

³⁹ P. Cieza de León. *Crónica del Perú*. Cap. XXVII, pág. 96.

⁴⁰ *Viaje a España del Magnífico Señor Andrés Navajero, Embajador de la República de Venecia ante el Emperador Carlos V*. Editorial Castalia. 1951, págs. 151-152.

UNAM - HISTÓRICAS

luego que se dieron las granadas, llevaron vna en las Andas del Santissimo Sacramento en la Procession de su Fiesta, tan grande, que causó admiración, á quantos la vieron”⁴¹.

9. Uvas.—Contrariamente a lo que muchos creen, en América había uvas. Es verdad que no se cultivaban; eran silvestres y no las utilizaban como alimento, pero existían y eran comestibles, y hasta fueron de un valor inestimable para Europa y especialmente para España, cuando en la segunda mitad del siglo XIX, hacia 1854, la vid europea se vió atacada por el voraz insecto conocido con el nombre de la *filoxera*, de origen americano, que puso en trance de exterminio a la riqueza vinícola, por pérdida total de los viñedos. Se salvaron gracias a los injertos que se hicieron de vid americana, circunstancia que estaría tan lejos del pensamiento de aquellos españoles cuando ya en Haití vieron por primera vez esta variedad de uva.

Fray Bartolomé de las Casas⁴², nos cuenta, que “Parras monteses de las que se cree que Noé plantó la viña, que en latín se llaman *labruscas*, y que dan de sí uvas tintas menudas, pero verdaderas uvas, en diversas partes desta Isla, en los montes apegadas á otros árboles, hay muchas; son acedas porque nunca bien maduran; madurarian, según yo creo, si las cultivasen y les diese el sol y el aire, lo que no tienen por estar en los montes pegadas á los árboles y siempre á la sombra”.

Y G. Fernández de Oviedo⁴³, refiriéndose también a la Isla Española, ratifica la noticia: “Hánse puesto é hay en esta cibdad (Santo Domingo) muchas parras de las de Castilla é llevan buenas uvas, y es de creer que se harán en grande abundancia. . . Estas se trajeron de Castilla, pero sin ellas, allende de las de la cibdad, hay muchas parras de las mismas en los heredamientos é poblaciones destas islas, traydas, como he dicho, de España. Non obstante lo qual, digo que en esta isla, como en otras, y en muchas tierras o partes de la Tierra Firme hay muchas parras salvajes de uvas, y de muchas dellas he yo comido en la Tierra Firme; é es cosa muy comun, é assi creo que fueron todas las del mundo en su principio, é que de las tales se tomó el origen para las cultivar é hacer mejores”.

Y más adelante, vuelve a insistir⁴⁴: “que se truxeron los sarmientos de Castilla. Allende desso digo que, assi en esta isla (La Española) como en las otras deste golfo y en la Tierra Firme, hay muchas parras salvajes é que llevan buenas uvas tintas, de las cuales yo he comido muchas veçes (digo buenas para ser salvajes)”.

⁴¹ *Comentarios Reales*. T. I. Lib. IX. Cap. XXVIII, pág. 335.

⁴² *Apologética Historia Sumaria*. Cap. XV, pág. 38.

⁴³ *Ob. Cit.* T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 289.

⁴⁴ *Ibidem*. T. I. Lib. VIII. Cap. XXIV, pág. 309.

Y el mismo autor ⁴⁵, en el *nuevo reyno de Granada*, encuentra también *parras silvestres*, y continuando su información, relata que, en tierras del O. de la Florida, hay *parras de uvas montesinas* ⁴⁶.

Fr. Bartolomé de las Casas ⁴⁷, al describirnos la isla de Cuba, nos entera que “Hay en toda la isla de Cuba tantas de parras monteses y de uvas de ellas, que hay lugares donde en un tiro de ballesta en rededor, se podrían coger cien cargas, y doscientas de uvas, y hacer vino de ellas, puesto que agrio, y yo lo bebí no muy agrio. . .” No se puede descartar en todas estas noticias la parte fantástica que en el relato de los descubrimientos ponían aquellos iluminados comentaristas y descriptores.

Pedro Cieza de León en su *Crónica del Perú*, Cap. LXXXI, pág. 222, nos habla de parras que llevaron allí los españoles y se crían lozanas.

El Inca Garcilaso de la Vega ⁴⁸, hablándonos del Perú, nos dice: “De la Planta de Noé dán la honra á Francisco de Caravantes, antiguo Conquistador de los primeros del Perú, Natural de Toledo, hombre Noble. Este Cavallero, viendo la tierra con algún asiento y quietud, embió a España por Planta, y el que vino por ella, por llevarla más fresca, la llevó de las Islas de Canaria, de Uba prieta, y así salió casi toda la Uba tinta, y el Vino es todo Haloque, no del todo tinto; y aunque han llevado ya otras muchas Plantas, hasta la Moscatel, mas con todo eso aun no ai Vino blanco”.

“Por otro tanto —agrega el Inca—, como este Cavallero hizo en el Perú, adoraron los Gentiles por Dios al Famoso Baco, y á él se lo han agradecido poco, o nada”. Siempre ha sido así, amigo Inca. Lo de Baco, es excepción.

Relata después cómo hicieron almácigo de pasas que se llevaron de España y cómo el capitán Bartolomé de Terrazas, “de los primeros conquistadores, fué el que primero llevó, mejor dicho, regaló, uvas de su Repartimiento de Indios, llamado Achanquillo, en la Provincia de Cuntusuyo”, a los amigos de Cuzco, en 1555, por un valor *de cuatro a cinco mil ducados*, comentando que el éxito que obtenían los conquistadores en estas labores, era “porque las ancias que los españoles tuvieron por ver cosas de su tierra en las Indias, han sido tan bascosas y eficaces, que ningún trabajo ni peligro se les ha hecho grande para dejar de intentar el efecto de su deseo”.

Y vamos con la Nueva España. Del Dr. Francisco Hernández ⁴⁹, copio: “Nacen en Nueva España, en muchos lugares, labruscas o vides silvestres no

⁴⁵ Ibidem. T. II. Lib. XXVI. Cap. XXXI, pág. 412.

⁴⁶ Fdez. de Oviedo. Ibidem. T. III. Lib. XXXVII. Cap. III, pág. 631.

⁴⁷ *Historia de las Indias*. Lib. III. Cap. XXII, pág. 203.

⁴⁸ *Comentarios Reales de los Incas*. T. I. Lib. IX. Cap. XXVI, pág. 333.

⁴⁹ *Historia de las Plantas de Nueva España*. Lib. VI. Cap. CXXXV, págs. 956 y 957.

cultivadas hasta la fecha por esta gente, ni plantadas separadamente o en hilera, pues no habían conocido el vino... Su fruto es agradable y dulce; en todo lo demás son semejantes a nuestras vides”. Y no puede prescindir ni desligarse de su condición de galeno de su tiempo, dándonos a conocer sus virtudes medicinales. Así vemos que “excitan el apetito, curan el salpullido, resuelven los tumores, extinguen el calor excesivo, quitan la inflamación de los ojos, mitigan las fiebres, alivian el dolor de las úlceras y secan el pus”. Total: que la uva silvestre de la Nueva España era una panacea maravillosa.

Y en las notas de esta página: “Según M. Martínez (Catálogo... pág. 515) se denomina actualmente *Xocomecatil* a la *Vitistiliaefolia* Humb. et Bonpl. enredadera frecuente en la tierra cálida y subtropical de toda la República, donde también se la reconoce con el nombre de *vid silvestre o parra silvestre*”.

Según estas mismas notas, “son conocidas en México otras especies... que dan fruto comestible”. Una de ellas, “en la cuenca del Balsas, alcanza 2.5 cms. de diámetro”.

Y aprendemos que “las uvas cultivadas en México son derivadas de los tipos del antiguo continente, en tanto que las de los EE. UU. proceden de las especies nativas. En México, la vid de Europa fué introducida hacia 1522”⁶⁰.

Este mismo autor⁶¹, nos cuenta que “no habían descubierto la manera de fabricar vino, no obstante que en sus selvas nacían espontáneamente vides silvestres y labruscas... que adornan árboles y arbustos con uvas, pámpanos y racimos de varios colores, rindiéndolos a veces bajo su peso”.

Y con esto damos por terminadas las referencias de la existencia de una vid silvestre en América y de la traída a este continente de vides españolas, aunque las citas, de una y otra cosa, se podían continuar casi indefinidamente.

Antes de pasar a los MELONES, vamos a ver qué nos dice, en 1524-1526, el Magnífico Señor Andrés Navajero, en su *Viaje a España*, como Embajador de la República de Venecia, editorial Castalia, 1951, pág. 72. Este personaje visita Granada y ve en su vega “uvas de muy variadas especies y máxime de aquellas *zibibies sin granos*”.

He oído en más de una ocasión que las uvas sin semillas son un producto y un éxito de la agricultura norteamericana. Soy el primero en admirar los estudios, ensayos y triunfos de los trabajadores científicos y agrícolas de

⁶⁰ Si Cortés tomó la Gran Ciudad de Tenochtitlán, el 13 de agosto de 1521, no puede pedirse mayor rapidez en la traída de los nuevos frutos. ¿Hicieron igual los ingleses? Parece que no.

⁶¹ Francisco Hernández. Ob. cit. Lib. VI. Cap. LXXXVII, pág. 910.

E.E.U.U. pero no hay que *convertirlos* en *Quevedos* a quien tantos *chistes* le han colgado, ajenos, sólo porque era *chistoso*.

10. MELONES.—Fernández de Oviedo⁵² nos revela que “De Castilla se han traydo pepitas de melones, é destos hay muchos é buenos quasi todo el año é en su tiempo y saçon hay muchos mas; . . . é hacen muy buena simiente é no hay neçessidad de la traer de Castilla”.

11. SANDÍAS.—De la sandía no he hallado nada en favor, ni en contra, de la afirmación de que vino de la Península. Enrique de Villena, siglo XV, habla de su existencia en España, nombrándola *badea* y Felipe-Benicio Navarro, en el *glosario* de este libro, nos aclara: “BADEA.—Sandía. *Citrullus Jacé. Ser.*”. Lo que demuestra que es fruta española⁵³.

12. PLÁTANOS.—Colmeiro opina que *el bihao* que cita y describe Fernández de Oviedo, “es un plátano silvestre cuyas hojas servian para cubrir las casas”. ¿Por qué Oviedo no hizo esta comparación de semejanza entre el bihao y el plátano?

Muy por el contrario, al hablar del *bihao*⁵⁴ Fernández de Oviedo, en *Sumario de la Natural Historia de las Indias*⁵⁵, dice: “Hay unos tallos, que llaman bihaos, que nacen en tierra y echan unas varas derechas y hojas muy anchas. . . , de las hojas cubren las casas algunas veces. . . , algunas veces cuando llueve se las ponen sobre las cabezas y se defienden del agua”. Ni para cubrir casas, ni para defenderse del agua, sirven las hojas de los plátanos.

Y sigue: “Hacen asimismo ciertas cestas. . . y demás de esto, cuando en el campo se hallan los indios y les falta mantenimiento, arrancan los bihaos nuevos y comen la raíz o parte de lo que está debajo de tierra, que es tierno y no de mal sabor, salvo de la manera de lo que los juncos tienen tierno y blanco debajo de tierra”. ¿En qué se parece esta planta al plátano?

Más interesante y digna de estudio es la noticia que nos da Alejandro de Humboldt, al afirmar en su *Ensayo Político sobre el Reino de la Nueva España*, París, 1822, que en América existían varias especies de esta fruta cuando llegaron los españoles, entre ellas, las especies conocidas con los nombres de *dominico* y *hartón* que debieron llegar de “Amboina, Giloto, é islas Marianas”, donde se criaban silvestres; pero no veo la razón para desechar la

⁵² Ob. Cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.

⁵³ Felipe-Benicio Navarro. Ob. cit. Glosario, pág. 258.

⁵⁴ En México y Cuba se llama *platanillo* a una planta, que ignoro si será la misma, que produce una fruta como plátanos menudos, que sirven en medicina, pero no son comestibles.

⁵⁵ Cap. LXXX, págs. 240-41.

idea de que fueran los mismos españoles los que trajeran estas especies de Oceanía en sus incursiones por aquellos archipiélagos y en este mismo trabajo citamos el caso del capitán Salazar que los vio, precisamente, en estos parajes. Además, el propio Humboldt ⁵⁶, nos asegura que, aunque “En las colonias españolas, no se conocen todos los musas o *pisang* descritos por Rumphius y Rheede. . . se distiguen tres especies. . . el *Plátano* o *Artón* (*musa paradisiaca* Lim). . . el *Camburi* (*musa sapientium* Lim). . . y el *Dominico* (*musa regia* Rumph). . . Yo he visto cultivar en el Perú una cuarta especie, . . el *Meiyya* del mar del Sur, que en el mercado de Lima se llama *Plátano de Taití*, porque la fragata *Aguila* llevó los primeros plantones de la isla de Otahití”. No me explico por qué, *otra* fragata *Aguila*, no pudo traer también las otras especies que cita, de la misma mar del Sur.

Hace a continuación una manifestación un poco arbitraria: “en Méjico, y toda la Tierra Firme de América meridional, es una tradición constante que el *Plátano Artón* y el *Dominico* se cultivaban allí mucho tiempo antes de la llegada de los españoles, pero el *Guineo*, que es una variedad del *Camburi*, fué llevado de las costas de Africa, como su mismo nombre prueba”.

Esta afirmación está en completa contradicción con la noticia y aseveración que sostiene el Lic. D. Juan Joseph Moreno en su obra *Fragmentos de la vida y virtudes del V. Illmo. y Rmo. Sr. Dr. D. Vasco de Quiroga*, etc., etc. de la que más adelante tratamos y no se comprende cómo una personalidad de tanta erudición y talento como Humboldt, no la conociera, ni la cite. Humboldt nombra al “célebre viagero Jorge Forster y otros naturalistas que le han seguido, han sostenido que ésta planta preciosa no existía en América antes de la llegada de los españoles”. . . y está de acuerdo que “Oviedo, que en su historia natural de las Indias distingue cuidadosamente los vegetales indígenas de los que se han introducido dice positivamente que. . . Tomás Berlangas, en 1516, plantó los primeros plátanos en la isla de Santo Domingo” ⁵⁷. Y a mayor abundamiento, reconoce que “en las primeras relaciones de los viajes de Colón, Alonso Negro, Pinzón, Vespucci, y Cortés, se habla. . . del maiz, del papayo, . . y del maguey, pero nunca del plátano” ⁵⁸. A estos autores podrían agregarse otros muchos, entre ellos, el P. Fray Bartolomé de las Casas, Bernal Díaz del Castillo, el Dr. Hernández y el detallista y minucioso Fr. B. Sahagún, etc., etc., pero no le da a esta coincidencia importancia de ningún género, y encuentra muy natural que “el silencio de los autores no es una prueba suficiente en favor de la opinión de M. Forster” ⁵⁹.

⁵⁶ Ob. cit. Lib. IV. Cap. IX, págs. 232-233.

⁵⁷ A. Humboldt. Ob. cit. Lib. IV, págs. 229-30.

⁵⁸ Ibidem, pág. 230.

⁵⁹ Ibidem, pág. 231.

¿Esta otra que el mismo Humboldt cita, no sería suficiente?: “Los bosques de la Guayana presentan muchísimos egemplos de tribus, cuyos plantíos (*conucos*) contienen casabe, yaro ó dioscorea, y ni un solo plátano”⁶⁰. ¿Faltarían si hasta ellas hubieran llegado los españoles con sus nuevos productos, entre ellos el plátano?

Otra razón un poco pueril que da, es ésta: “En las colonias españolas se oye repetir muy á menudo, que los habitantes de las *tierras calientes* no saldrán de la apatía en que hace siglos estan sumergidos, hasta que una *real cédula* mande destruir todos los *platanares*”⁶¹. A eso llamamos hoy estar *aplantado* y se lo aplicamos, en España, no a los indios, sino a los indianos que pasaron largos años en América y son tímidos y un poco *parados* o indolentes, a pesar de que han sido, probablemente, muy pocos los plátanos que han comido durante su ausencia de España. No es justo que insultemos así a tan sabrosa fruta y le achaquemos *la apatía* del indio que, por otra parte, todos estamos en el secreto de que el apetitoso plátano no tiene ninguna culpa.

Como *defensores* de su tesis, el Barón, nos nombra al P. Acosta y a Garcilaso de la Vega. De lo que nos cuenta Acosta hablamos más adelante. Lo que dice el Inca es esto: (copio íntegro y al pie de la letra cuanto escribe sobre esta fruta)

“Cap. XIV. *Del Plátano, Piña, y otras frutas* ⁶². Bolviendo a las Frutas, dirémos de algunas mas notables, que se crian en los Antis del Perú, que son Tierras mas calientes, y mas humidas, que no las Provincias del Perú: No las diremos todas, por escusar proligidad. El primer lugar se debe dar al Arbol, y á su fruto, que los Españoles llaman Plátano; semejase á la Palma en el talle, y en tener las hojas en lo alto; las quales son mui anchas, y mui verdes; estos Arboles se crian de suio, quieren tierra mui lloviosa, como son los Antis, dan su fruto en racimos tan grandes, que ha avido algunos (*como dice el P. Acosta, Lib. 4, Cap. 21*) que le han contado trecientos Plátanos ⁶³,

⁶⁰ Ibidem, pág. 235.

⁶¹ Ibidem, pág. 244.

⁶² Primera parte de los *Comentarios Reales*, por el Inca Garcilaso de la Vega. En la Oficina Real, y a Costa de Nicolás Rodríguez Franco. Madrid, Año MDCCXXIII Lib. Octavo, pág. 282.

⁶³ El subrayado es mío. Acosta, en efecto, dice, ob. cit. pág. 375: “en algunos se han contado trescientos”. En las págs. 116 y 117 de este mismo capítulo hago alusión y copio lo que dice el P. Acosta, y aunque sea repetición, voy a insistir aquí sobre el particular. El mismo Inca en sus *Comentarios*, Lib. Nono, Cap. XXIX, pág. 337, nos confiesa que tiene una gran confianza en el P. Acosta. Al hablar “De la Ortaliça y Yervas, y de la grandeça de ellas”, dice: “Hasta aquí es del P. Acosta, cuiu autoridad esfuerça mi animo, para que sin temor diga la gran fertilidad, que aquella Tierra mostró á los principios, con las Frutas de España”. . . Pues, el P. Acosta, no dice que los plátanos sean originarios de América. Lo que dice es: “En la tierra del Perú no se dan: traense

Criarse dentro de una cáscara, que ni es hollejo, ni corteça, facil de quitar, son de vna quarta, poco mas, o menos, en largo, y como tres dedos en grueso”.

“El P. Blas Valera, que tambien escriuia dellos, dice, que les cortan los racimos quando empieçan á madurar, porque con el peso no derriben el Arbol, que es fofo, y tierno, invtil para madera, y aun para el fuego: Maduran los racimos en tinajas cubriendolos con cierta Yerba, que les aiuda á madurar⁶⁴. La médula es tierna, suave, y dulce, pasada al Sol, parece conserva, comenla cruda, y asada, cocida, y guisada en potages, y de todas maneras sabe bien. Con poca Miel, o Açucar (que ha menester poca) hacen del Plátano diversas conservas; los racimos que maduran en el Arbol, son mas dulces, y mas sabrosos: los Arboles son de dos varas en alto, vnos mas, y otros menos. Ay otros Plátanos menores, que á diferencia de los maiores, les llaman Dominicos; porque aquella cascara quando nasce el racimo está blanca, y quando la fruta está saçonada, participa de blanco, y negro á remiendos, son la mitad menores que los otros, y en todo les hacen mucha ventaja, y por ende no ai tanta cantidad destes, como de aquellos”.

Es *todo* lo que el Inca dice de los plátanos y aunque no manifiesta que hayan ido de España o Haití, tampoco afirma rotundamente que sean naturales de los “Antis” (Andes). Es de notar, por ende, que de ninguna fruta autóctona hace tan minuciosa descripción.

¿Cómo trata Garcilaso las otras frutas cuando asegura “que los Españoles las *llaman*”...?

Veamos:

“Las que los Españoles *llaman* Batatas, y los indios del Perú *Apichu*”⁶⁵...

“También ai Calabaças, ó Melones, que acá *llaman* Calabaças Romanas, y en el Perú *Capallu*”⁶⁶...

“Calabaças de que hacen vasos, las ai muchas, y mui buenas, *llamanlas Mati:*”⁶⁷.

de los Andes, como a Méjico, de Cuernavaca y otros valles”. (Lib. IV, pág. 337) ¿Quiere esto decir que esta fruta era natural de los Andes y de Cuernavaca? ¿No ha quedado suficientemente demostrado en la obra del Lic. Juan Joseph Moreno, a que haremos referencia en el curso de este capítulo, sobre la traída del plátano a México, que en este país no los había antes que los trajera D. Vasco de Quiroga?

⁶⁴ O se trata de un procedimiento genuino de los españoles del Perú, o sigue ciegamente al P. Acosta que dice lo mismo y tiene, como hemos visto, gran ascendiente sobre Garcilaso. Lo seguiría, claro está, sólo en lo referente a productos españoles en Perú de los que no estuviera muy al corriente.

⁶⁵ Los subrayados son míos. *Comentarios Reales*. Lib. Octavo, pág. 278.

⁶⁶ *Ibidem*.

⁶⁷ *Ibidem*.

“Ai otra Fruta, que nasce debajo de la Tierra, *que los Indios llaman Inchic*, y los Españoles Maní”⁶⁸.

“Demás destas Frutas nasce otra de suio debajo de Tierra, *que los Indios llaman Cuchuchu*, hasta aora no sé que los Españoles le aian dado nombre”⁶⁹.

“Ay otra Fruta mui buena, que los Españoles *llaman Pepino*, porque se le parece algo en el talle, pero no en el gusto. . . *el nombre que los Indios les dan*, se me ha ido de la memoria”. . . Luego se acuerda: es, “*Cacham*”⁷⁰.

“. . . de la que los Españoles *llaman Guayavas*, y los Indios *Savintu*”⁷¹.

“Otra fruta *llaman los Indios Pacay*, y los Españoles Guavas”⁷². . .

“La fruta que los Españoles *llaman Peras*, por parecerse á las de España en el color verde, y en el talle, *llaman los Indios Palta*”⁷³. . .

“Ay otra Fruta grosera, *que los Indios llaman Rucma*, y los Españoles Lucma”⁷⁴. . .

“Tuvieron vna suerte de Ciruelas, *que los Indios llaman Vsuun*”⁷⁵. . .

“Con estas frutas, y aun por la principal dellas, . . . pudiéramos poner el condimento, que echan en todo lo que comen, . . . *que llaman Vchu*, y los Españoles Pimiento de las Indias, aunque allá le llaman *Axi*, *que es el nombre de el Lenguage de las Islas de Barlovento*”⁷⁶.

“Entre estas Frutas podremos poner el Arbol, que los Españoles *llaman Maguey*, y los Indios *Chuchau*”⁷⁷. . .

Es extraño que, dando cuidadosamente los nombres indios, de su *patria*, equivalentes a los que aplicaban allí los españoles —castellanos o indígenas aprendidos en otros lugares de Indias— a los nuevos frutos, a los plátanos, no les asigne el autóctono peruano. Pero además, no parece sino que conquistadores y conquistados estuvieron *todos* de acuerdo para nombrar a los plátanos, *plátanos* y todavía a una variedad determinada, *dominicos*, existiendo la fruta en el país, según Humboldt y, por tanto, con nombre indígena. Esto es muy raro y me inclina a creer que en Perú no había *plátanos*, ni en los *Antis*, y que cuando los llevaron los españoles y los dieron a conocer con el nombre impropio de *plátanos*, fué aceptado allí como en todas partes, y con plátano se quedó.

⁶⁸ Ibidem.

⁶⁹ Ibidem.

⁷⁰ Ibidem. Cap. XI, pág. 279.

⁷¹ Ibidem.

⁷² Ibidem.

⁷³ Ibidem. Es el aguacate.

⁷⁴ Ibidem.

⁷⁵ Ibidem. Cap. XIII, pág. 281.

⁷⁶ Ibidem. Cap. XII, pág. 280.

⁷⁷ Ibidem. Cap. XIII, pág. 281.

Un último alegato. Es sabido que en América, además de *plátano*, impusimos, en todas partes, otros nombres a productos *netamente americanos*, que no eran los *nativos originales* de cada país, sino los peculiares antillanos que aprendimos al conocer las plantas y otras cosas nuevas para nosotros.

Por ejemplo: *maíz*, *maguey*, *tuna*, *tabaco*, etc. A pesar de esto y de su uso corriente en los pueblos todos de América, no se perdieron los nombres autóctonos correspondientes y todo el mundo sabe que los indios llamaban al *maíz*, en México, *centli* o *tlaoilli*; en Perú, *çara*. Al maguey, lengua de Haití, se decía en México, *metl* y en Perú, *chuchau*: la tuna, Haití, en mexicano es *nochtli*: a la piña, en lengua caribe, *anana* y en quichúa, *achupalla*⁷⁸: el tabaco, es *picietl*, en México; en Perú, *sayri*⁷⁹. . . y así sucesivamente.

¿Es posible que se perdiese el nombre indígena del *plátano* en todos los países de América? ¿No será porque en ninguno de ellos existía?

Como hemos visto, la prueba o razón que aduce el sabio Barón de Humboldt para sostener que en América había plátanos antes de la Conquista, no es suficientemente sólida para aceptarla como buena e indiscutible. Más adelante, cuando hayamos leído lo que nos cuentan otros autores, todavía se debilita y amengua ésta, para mí respetable opinión, por sustentarla quien la sustenta.

El Dr. Colmeiro afirma que “los plátanos cultivados (*Musa paradisiaca* L. et *Musa Sapientum* L. etc.) se llevaron de Canarias (1516) por iniciativa de Fray Tomás de Berlanga, y se propagaron bien pronto”.

G. Fernández de Oviedo⁸⁰, nos dice: “Hay una fructa que acá llaman plátanos; pero en la verdad no lo son, ni estos son árboles, ni avia en estas Indias, é fueron traydos á ellas; mas quedarse han con este impropio nombre de plátanos⁸¹. . . Esta planta es toda como un cogollo, y en lo alto dél nasce un raçimo, el tallo del cual es grueso, como la muñeca del braço, que procede é va encaminado desde la médula o mitad de todas las hojas, é en aquel tallo al extremo ó fin dél es el fructo, un raçimo con veynte é treynta é cinqüenta, é algunos con ciento é mas é menos fructos, que aquí (Sto. Domingo) llaman plátanos. É cada un fructo destos es más o menos luengo que un palmo”. . . En la Lam. 3a. fig. 2a. muestra un dibujo de esta fruta tal como la conocemos. Descripción y dibujo coinciden, pero para afirmarnos más de que se trata de la fruta que hoy, como entonces, llamamos *plátano*, copio de Oviedo y del mismo párrafo: “Háse de cortar el raçimo de esta fructa, assi como un fructo de los que estan en el raçimo se comienza a haçer

⁷⁸ G. Fdez. de Oviedo. Ob. cit. T. IV. Glosario.

⁷⁹ *Comentarios Reales*. T. I. Lib. II. Cap. XXV, pág. 64.

⁸⁰ Ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 290 a 292.

⁸¹ Fernández de Oviedo se refiere a los *platáneos* que nada tienen que ver con los *musáceos*.

UNAM - HISTÓRICAS

amarillo, é despues el raçimo entero cuélganlo en casa, é alli se madura toda la fructa dél (ó todos los plátanos que en el raçimo hay)”.

Las recetas para curarlos y hacerlos “muy semejante á los higos passos, y aun mejores”, así como otras en que se utiliza esta fruta, van en *La Cocina Criolla*, Cap. VIII. Las creíamos indígenas: son españolas.

Todavía, insiste: “Esta fructa es continua en todo el tiempo del año; más como tengo dicho, no es por su origen natural destas partes, ni se les sabe el nombre propio; . . . Quanto a la verdad no se pueden llamar plátanos (ni lo son); mas aqueso que es, segund he oydo á muchos, fué traydo este linaje de planta de la isla de Gran Canaria, el año de mill é quinientos y diez y seys años, por el reverendo padre fray Thomas de Berlanga, de la Orden de los predicadores, á esta cibdad de Sancto Domingo; é desde aqui se han extendido en las otras poblaciones desta isla y en todas las otras islas pobladas de chripstianos, é los han llevado á la Tierra Firme, y en cada parte que los han puesto, se han dado muy bien; . . . Truxéronse los primeros, segund he dicho, de Gran Canaria, é yo los vi allí en la misma cibdad en el monasterio de Sanct Francisco el año de mill é quinientos é veynte, é assi los hay en las otras islas Fortunadas ó de Canaria. E tambien he oydo deçir que los hay en la cibdad de Almeria en el reyno de Granada, é diçese que de alli passó esta planta á las Indias, é que á Almeria vino del Levante é de Alexandria, é de la India Oriental. He oydo á mercaderes genovesses é italianos é griegos que han estado en aquellas partes, é me han informado que esta fructa la hay en la India que he dicho, é que assi mismo es muy comun en el Egipto, en espeçial en la cibdad de Alexandria, donde esta fructa llaman musas⁸². Assi mismo diçe el chronista Pedro mártir en sus Decadas⁸³ que esta fructa se llama musas, é que él la vido en Alexandria, y dice no son plátanos, ni puede alguno con verdad deçir otra cosa”.

⁸² De donde *musácea*.

⁸³ P. Mártir, Séptima Década, Lib. IX. Cap. I, pág. 548-49. Afirma: “Acerca del arbol, que yo mejor llamaría col, porque es como un cardo esponjoso. . . Los que lo disfrutan le llaman plátano aunque se diferencia muchísimo del plátano, y no tiene parentesco ninguno con él: como que el plátano es un arbol sólido y ramoso, más frondoso que los demás árboles, estéril, alto, recio, vivaz, . . . pero este otro, conforme lo he dicho, es casi inútil aunque dá fruta, poco frondoso, echa pocas hojas, . . .

“ . . . cada racimo procrea treinta frutas, y a veces algunas más: éstas tienen en las islas la figura y el tamaño de un cohombro cortado; en el continente crían más grandes racimos y crecen mas. . . La pulpa se asemeja mucho a la manteca fresca en lo blanda y en el sabor” . . .

“El vulgo de Egipto charla que ésta es la fruta de nuestro primer padre Adán con que manchó al género humano. . . llaman a esas frutas musas; . . . Plinio hace mención de cierta fruta que llaman mixa; cierto literato no mediocre dice que debe llamarse *mixa*, porque esa palabra dista poco de musa”.

“Vi yo muchas de éstas, y comí no pocas en Alejandría de Egipto, cuando en

Tiene razón Oviedo; el *plátano* o *banana* (este último nombre ignoro de dónde salió) ⁸⁴, no es el árbol llamado plátano, cuyos frutos, no comestibles, son pequeños y nacen reunidos en un cuerpo redondo, pendiente de un piccillo largo, y su *madera* es ligera, blanca y fibrosa. Este árbol es muy cono-

nombre de mis reyes católicos, Fernando e Isabel, desempeñaba mi embajada para con el Sultán; . . . Ahora contemos de dónde les fué esta fruta a los españoles que habitan en aquellas tierras". (América). "Cuentan que primero la llevaron de aquella parte de la Etiopía que se dice vulgarmente Guinea, donde es común y nace espontáneamente". Hay que advertir que se solía llamar, en el siglo XV y XVI, Etiopía, cualquier país de negros del continente africano, por eso a Guinea, tan lejos de Etiopía, le llama Anglería, así. Es muy posible que, en efecto, de Guinea fuese primero a Canarias, como ya hemos dicho, y de aquí, la llevaran a Santo Domingo.

⁸⁴ Como caso curioso citaré que en Argentina, al *plátano aceríneo*, especie muy distinta a las dos ya citadas y cuyos frutos no son comestibles, le llaman *Banana* o *Banano*. Dic. Real Academia.

Nota.—Después de escrita esta observación y hecha mi declaración de ignorancia, he tenido la suerte de encontrar el origen de la voz *banana* y para no alterar el curso de mis razonamientos y noticias, he decidido tratarlo a continuación, como acotación.

Sabido es que en Guinea había plátanos y que una de las especies que vinieron a Santo Domingo, de Canarias, conservó siempre el nombre indicativo de su lugar de origen: *plátano guineo*. Es muy probable que a las islas Canarias no llevaran esta fruta de Almería ni de Alejandría como se insinúa en estas mismas páginas, sino de Guinea, en tiempos remotos.

En Guinea sigue habiendo muchos plátanos, tantos, que los nativos ceban a los elefantes, en sus cacerías, con esta fruta. Así lo explica el conocido africanista D. J. Bravo Carbonel, en su obra *Guinea española*, Madrid, MCMXXVI, pág. 59: "Cuando ya los elefantes no tienen toda la comida que necesitan, los indígenas les hacen cocimientos de plátanos y hierbas, mezclándoles substancias narcóticas, que embotan los sentidos de tan nobles bestias".

Y al hablar, en la pág. 92, de los actuales cultivos de la Guinea, recalca que: ". . .entre los primeros, el plátano, en sus múltiples variedades. Hay lo que allí se conoce por plátano macho, que se consume cocido, frito o asado, y que entra como factor importante en la alimentación de los trabajadores negros. Lo que en España conocemos con el nombre de plátano se llama en Guinea BANANA, y hay innumerables y sabrosas variedades, de grato aroma, de excelente sabor azucarado y muy nutritivas". (Los subrayados y mayúsculas, son míos).

De todo esto creo poder deducir otra consecuencia interesante. Desde luego, nadie se explica por qué los españoles llamamos plátanos a los plátanos, pero no sucede lo mismo con el nombre que emplean los ingleses, franceses y otros extranjeros para designarlos: *banana* y *banano*.

Sabido es que los negreros ingleses, franceses y holandeses sacaban mercancía morena de las costas occidentales de África, con preferencia, de la Guinea. Allí debieron conocer esta fruta y con su nombre propio aborigen, trasladarla a sus posesiones americanas donde se dieron tan bien como en las españolas.

Este es el origen europeo de la palabra *banana*, equivalente a *plátano*, en español.

cido en España desde la antigüedad, a donde fué llevado de Italia que, a su vez, según Plinio ⁸⁵, los recibió de Sicilia a donde llegaron de la isla le Diómedes, por el mar Jónico. Es un árbol de sombra (*platánea*) que produce unas bolitas algo mayores que guindas, en racimos y que no se comen. Los parques y jardines y avenidas de poblaciones de España los tienen en abundancia y, naturalmente, en nada se parecen al *plátano* comestible (*musáceas*) que fué importado a América por Fr. Tomás de Berlanga, sin que se sepa por qué, llamándose en Egipto, de donde seguramente fué a Almería y luego a Canarias *musa*, cambió el nombre por plátano, que en nada se le parece.

Al final de este mismo capítulo *machaca* Fernández de Oviedo: “Por manera que estos, de que aquí he tractado, é de que tanta cantidad é utilidad hay en estas partes, no se deben de tener por plátanos ⁸⁶, ni árboles, ni lo son sino plantas: y estas vinieron acá por la diligencia y medio de aquel reverendo padre fray Thomás de Berlanga, el cual méritamente la Cesárea Magestad le hizo merced del obispado de Castilla del Oro en la Tierra Firme” ⁸⁷.

El P. Joseph de Acosta ⁸⁸, que vivió en el Perú algún tiempo y en este país escribió, en latín, los dos primeros libros del tomo primero, que, ya en Sevilla, tradujo *en vulgar*, es decir, al castellano, siguió, en esta ciudad andaluza, lugar de cita de cuantos por aquellos tiempos iban y venían a y de América, escribiendo, por referencias y relatos de los viajeros, su obra, que en total, se compone de dos tomos divididos en siete libros. “El P. Acosta confiesa llanamente que no todo lo que narra es fruto de su investigación personal, sino también de *informes ajenos*” ⁸⁹.

Al hablarnos del “plátano o plántano, como el vulgo le llama”, sostiene, como Fernández de Oviedo, que no es plátano su verdadero nombre, aunque así le llaman en la Española, pero “los plátanos de Indias, ni tienen hueso, ni tronco, ni ramas. Añádase á lo dicho, que los plátanos antiguos dábanse en Italia y en España, aunque vinieron de Grecia, y á Grecia de Asia, mas los plátanos de Indias no se dan en Italia y España”.

Desconocía el P. Acosta la versión de haberlos en Almería y Canarias —aquí comprobado por Fernández de Oviedo— y sin embargo, sabía que, “dicen que su origen fué de Etiopía, y que de allí vino”.

⁸⁵ Plinio, Lib. XII. Cap. I.

⁸⁶ Sigue siempre con la misma obsesión.

⁸⁷ ¿Sería inoportuno un homenaje de agradecimiento a este casi desconocido religioso por los países o al menos las regiones plataneras de América que deben en gran parte y algunas en *absoluto* su riqueza y prosperidad a la explotación y exportación de esta fruta? Yo creo que no. La idea está lanzada: a ver si alguien la recoge y pone en práctica.

⁸⁸ Ob. cit. T. I. Lib. IV. Cap. XXI, pág. 373 y sig.

⁸⁹ Subrayados míos. Ibidem.

De su cultivo y explotación sabe poco, y equivocado, puesto que nos dice: “Suélese los racimos que digo coger verdes, y en *tinajas*; abrigándolos se maduran y sazonan, especialmente con *cierta yerba* ⁹⁰ que es á proposito para eso”. Es la primera vez que oímos que los plátanos se guardan en tinajas y necesiten *cierta yerba* para madurar. No los conoció en el Perú, pero dice: “traéense de los Andes”. Todo esto, como hemos leído, *lo repite* el Inca.

En la pág. 377, afirma que: “Hay unos plátanos pequeños, y mas delicados y blandos, que en la *Española llaman dominicos*.”, cosa que Humboldt, niega o contradice ⁹¹, porque no pudo haberlos llevado el P. Berlangas, puesto que en Canarias sólo *se cultiva* la especie llamada *camburi*, y el *dominico* se daba en los *Antis*...

Habíamos llegado en nuestras investigaciones hasta aquí, cuando nos viene a las manos el interesante libro de J. Münzer, *Viajes por España y Portugal*, 1494-1495 ⁹². Algo muy sugestivo, a nuestro propósito, *nos enseña* este *turista* alemán del siglo XV.

En octubre 19 de 1494 está en Almería. Visita *el Monasterio de la Orden de Predicadores* y *el Monasterio de San Francisco* y pasea por sus huertos, dándonos esta sorprendente y original noticia ⁹³: “En uno de aquellos huertesillos vimos aquel famosísimo árbol de Egipto que da higos chumbos”. *¡Higos chumbos!*

¿Eran realmente HIGOS CHUMBOS? La fruta que hoy conocemos por este nombre, NO. Eran ¡PLÁTANOS! Nos va a describir estos *caprichosos chumbos* el curioso y observador Sr. Münzer.

“Eran cinco o seis árboles, uno de los cuales tenía de longitud cinco o seis codos, gruesos como mi pierna por debajo de la rodilla. Tienen las hojas muy grandes, cuya anchura es de dos pies y más y su largura de diez o doce. Da el fruto en granos, como el recino, el quincefolio y las uvas. El fruto es grande y oblongo, como los cohombros. Nacen en un racimo treinta, cuarenta o cincuenta; y cuando se parte con un cuchillo, aparece la cruz por todas partes. Cuando está maduro, es dulcísimo hasta la dulzura del higo; pero allí no maduran tan bien como en Egipto y Africa. Vimos tambien, en otras dos casas, muchos árboles de esta clase, con sus frutos en racimos. Y creo que se plantan más por adorno que por utilidad, porque, como dije, el

⁹⁰ Subrayados míos.

⁹¹ *Ensayo Político sobre el Reino de la Nueva España*. París 1882. T. II. Lib. IV. Cap. IX, pág. 234.

⁹² *Colección Almenara*. Madrid.

⁹³ Pág. 32.

fruto no se madura bien, como le pasa al dátil. Y de no haberlo visto con mis ojos, no hubiera creído que este árbol se criara en Europa”⁹⁴.

Creo que no cabe la menor duda de que estamos en presencia del *plátano*, que ya nos aseguraron que existía en Almería. Lo interesante es el nombre que les da Münzer: ¡CHUMBOS! Si realmente a la *musa* egipcia le nombraban en Almería *chumbos*, ¿por qué fué con el nombre de *plátano* a América y, probablemente, se le denominaba también así en Canarias? ¡Misterio!

Pero el enigma crece cuando pensamos el *salto* que da esta voz del *plátano* a la *tuna*. ¿Por qué la tuna, que fué de América a España con su nombre Haitiano, no lo conservó y tomó el de *higo chumbo*, que ya designaba una fruta en Almería, que era el *plátano*?

Todas estas son noticias del XV, cuando no había tunas y sí plátanos en Almería y es la primera vez que veo escrito el nombre de *chumbo*, antes de la Conquista, y la única que no designa la *tuna*.

Jerónimo Münzer nos reserva otra sorpresa para enmarañarnos más y confundirnos por completo.

En su misma obra, pág. 63, escribe: “Vi también en su cementerio”⁹⁵ un arbusto de hojas grandísimas, cuya anchura era de dos pies, y su largura, de cuatro. Decían que era un plátano; pero no es así, porque sus hojas no se extienden hacia arriba, y creían que no daba fruto ni simiente. Sus hojas, sin embargo, son muy verdes y de forma muy parecida a las del malvavisco”.

¡PLÁTANO! A primera vista parece que sí. Yo he visto en mi niñez plátanos en algunos jardines particulares de Sevilla que no daban fruto ni “hijuelos” y sus hojas eran más pequeñas que los que había en el jardín de casa de mis padres, en Málaga, que sí daban frutos y se propagaban por *hijuelos* que salían a su pie. Pero las hojas de ellos estaban tan lejos de la “forma muy parecida a la del Malvavisco” que, francamente, no sé a qué *arbusto* se refiere Münzer como visto por él en Sevilla y nombrado por los sevillanos, según afirma, *Plátano* porque, tampoco puede tratarse de los *otros* plátanos, dadas las dimensiones que dice tenían sus hojas.

Lo más curioso para mí de las relaciones de J. Münzer, relativas al *Chumbo* y el *Plátano*, es que ambas voces existían en España a finales del siglo XV, aunque denominaran frutos o *arbustos* distintos a los que hoy se conocen con estos nombres.

Pero, reflexionando, razonando, inquiriendo, no podemos por menos de hacernos esta pregunta: ¿Realmente Münzer dijo o escribió CHUMBO? ¿No serán cosas del traductor? ¡Si pudiera conseguir el original de Münzer!...

⁹⁴ Ibidem.

⁹⁵ Se refiere al de la Cartuja de Santa María de las Cuevas, en Sevilla.

Pero no hizo falta. A principios de octubre de 1952, vi expuesto en una librería este interesante libro: *Viajes de extranjeros por España y Portugal...* recopilación, traducción, prólogo y notas por J. García Mercadal, Aguilar, S. A. de Ediciones. Madrid, 1952, que acababa de llegar. Me interesó: entré y lo compré. Lo hojeé con curiosidad y descubrí un manantial de información purísima. En efecto: en la *relación del viaje de Jerónimo Münzer*, pág. 350, núm. 5, al describir su visita, en Almería, a los “Monasterios de Predicadores y de San Francisco. Las chumberas, (1)”, lo hace en forma semejante a la que ya hemos copiado, pero al explicar qué cosa es el árbol o árboles que observa o descubre en estos monasterios, nos dice:

“En un huertecillo de esta casa —San Francisco— vimos cinco o seis *árboles de Egipto de los que producen el higo chumbo* (2); miden una altura de cinco o seis codos y el grueso de mi muslo, y las hojas dos o más pies de ancho por diez o doce de longitud; *su fruto, que nace en racimos*, como el ricino, el del quinquelfolio y el de la vid, es *oblondo y de la forma del cohombro*; en cada racimo hay de treinta a cincuenta higos”... (Los subrayados son míos).

De las dos traducciones del mismo texto que hemos copiado, se deduce, con claridad diáfana, que el árbol a que se refieren, y reseña el autor, es el *plátano* y, su fruto, característico. En los dos textos, HACEN DECIR A MÜNZER, que en Almería se llaman CHUMBOS. PERO, Münzer, jamás dijo semejante tontería y en esta segunda traducción hay DOS LLAMADAS, (1) y (2), que vamos a ver qué nos descubren y aclaran: “(1) En el texto: *De arbori muzi* (por musi). *Musus* es el nombre que se da al higo chumbo en el bajo latín”.

¿De dónde sacan que MUSUS sea CHUMBO en el BAJO LATÍN? ¿No está probado que el CHUMBO vino de América a Europa? ¿Cómo pudo tener un nombre lo que no existía, ni se conocía?

Me podrían alegar que yo no he probado NADA. Está bien. Que me expliquen, entonces, ¿desde cuándo el higo chumbo tiene la forma de un pepino y sus hojas *dos pies o más de ancho por diez o doce de longitud*? ¿Este PEPINO se llamó chumbo alguna vez? ¿Dónde?

Vamos a copiar la segunda llamada. Dice: “(2) En el texto: *que fert mala musa*”. Es DECIR: Münzer, llamó, a lo que nosotros nombramos PLÁTANO, MUSA, nombre con que se le conocía EN EGIPTO de donde él mismo dice que procede y esta MUSA, que, después, se convierte en denominación botánica de esta planta, lo traducen, ARBITRARIAMENTE Y CAPRICIOSAMENTE, ignoro por qué, CHUMBO, voz que ponen en boca de Münzer y que, como hemos visto, NO PRONUNCIÓ NUNCA, ni, probablemente, *existía*, ni se CONOCÍA, en esa aquella época, ni en España, ni menos en el *bajo latín*.

Con todo lo escrito creo suficientemente demostrado que este fruto, (el plátano), vino de España y tal vez lo trajeron también de Oceanía los Con-

quistadores a América, donde no lo había y en la que, indiscutiblemente, fructificó de tal manera, que por sus variedades, cantidad y exquisitez se le tiene por fruta genuina y originaria de estas Indias⁹⁶, pero para mayor garantía, daremos otros datos y beberemos en otras fuentes de investigación. Por ejemplo: Fr. Bartolomé de las Casas⁹⁷, refiriéndose a una gran plaga de hormigas que asoló a Sto. Domingo por los años de 1518-19 y acabó con los naranjales recién plantados, dice: “La causa de donde se originó el hormiguero, creyeron y dijeron algunos, que fué la traída y postura de los plátanos”.

Y Fray Diego de Landa⁹⁸: “Hay (en Yucatán) muchos plátanos y los han llevado los españoles, que no los había antes”.

Otra vez Fernández de Oviedo⁹⁹: “De los árboles que se han llevado de España, (a Castilla del Oro, Tierra Firme) digo que hay naranjos é limas é limones é cidras, higueras, granados, palmas de dátiles algunas. . . plátanos de los que aquí llaman plátanos é no lo son, sino musas:”.

Y Pedro Cieza de León¹⁰⁰, hablando de los productos agrícolas que se llevaron de España a Perú y han arraigado en la tierra, nombra: *viñas, higuerales, granados, membrillos*. . . y “La cebada se da como el trigo; limones, limas, naranjas, cidras, toronjas, todo lo hay mucho y muy bueno, y grandes platanales”.

Sabido es que a México los trajo el obispo de Michoacán, Fr. don Vasco de Quiroga. Tuve la suerte de encontrar en la biblioteca de mi entrañable amigo Carlos Orvañanos, el libro raro del Lic. D. Juan Joseph Moreno, editado en México, año de 1766, y se lo pedí. A la amabilidad del Sr. Orvañanos debemos, pues, los interesantes datos que van a continuación.

“Otro beneficio traxo nuestro Venerable Obispo (D. Vasco de Quiroga) á toda la Provincia (Michoacán) de vuelta de su viaje (a España) . . . como veía, que entre la variedad de frutas tan admirables, que gozaba este reyno, le faltaba el Plátano, que es de las que proveen no solo el regalo, sino aun el mantenimiento preciso, determinó traer consigo de la Isla de Santo Domingo, donde estuvo á hazer agua, algunas plantas. Y de hecho sabemos, que hasta esta Provincia traxo cinco, las quales puestas en un terreno, que consideró á proposito, han multiplicado prodigiosamente. Se plantaron en Tziriquiretiro, cerca de Taretan, lugar sin duda el mas acomodado por la se-

⁹⁶ En mi niñez, se vendían por las calles de Sevilla con el pregón, que quería indicar su origen y magnífica calidad: *Plátanos de la Habana* y . . . eran de Canarias. . . es verdad que otro pregón decía: *Nisperos del Japón* y eran de más cerca. . . de las huertas de la *misma Sevilla*. Pero hay que *ponderar*. . . éste es el comercio.

⁹⁷ *Historia de las Indias*. Lib. III. Cap. CXXVIII, pág. 431.

⁹⁸ *Relación de las cosas de Yucatán*. Cap. XLIX, pág. 242.

⁹⁹ Ob. cit. T. III. Lib. XXIX. Cap. XXIX, pág. 142-43.

¹⁰⁰ *Crónica del Perú*. Cap. LXVI, pág. 194.

mejanza en el temperamento con la Isla de Santo Domingo... Aquí fué donde se dieron los primeros Plátanos de la Nueva España, y de aquí se ha llenado toda ella. Cosa que merece bien ser notada en todas sus circunstancias, porque apenas habrá en el Reyno establecimiento de que se le hayan seguido mas utilidades”.

“...Para los miserables Indios ha sido imponderable la utilidad, que de ella les ha resultado”¹⁰¹...

Y miren ustedes de qué manera tan sencilla México goza de la delicia de sus extensos y bellísimos platanales y puede saborear la miel deliciosa de sus frutos.

Por último: G. Fernández de Oviedo¹⁰², relatando nuestras andanzas tras las codiciadas Molucas, refiere que, andando el capitán Salazar por las islas de los Ladrones, del grupo de las Marianas, precisamente en la de Botahá, “les vinieron muchas canoas á bordo con muchos cocos y agua en calabazas, y pescado, y plátanos, y batatas, y arroz, y sal, y otras muchas fructas que hay en aquella tierra, y no querian por ello otra cosa *sino hierro*, assi como clavos o cualquier cosa de punta. Lllaman al hierro *herero*”¹⁰³.

Estamos muy lejos de América, en la Micronesia, pegados a Asia y los productos del suelo cambian. Encontramos *plátanos*, *batatas*, *arroz*. Esto coincide con la teoría de que estos frutos llegaron a España de Asia y fuimos nosotros los que los llevamos a América, salvo la batata en sus variedades de yuca, cazabe, boniato, camote, etc.

Otra cosa curiosa es que estos pueblos salvajes, quizá por su proximidad a China y el Japón, conocían ya el hierro, puesto que tenía nombre propio: *herero*.

13. **FRESAS.**—No cesan de darnos noticias de América nuestros exploradores, a medida que descubren nuevas plantas, costumbres o hechos sobre los que vale la pena instruirnos, y así, en el siglo XVII, Ovalle (1646), entre otras cosas “dió a conocer con el nombre de *frutilla* los fresones o fresas chilenas, (*Fragaria chilensis* Ehrh) que se cultivan en muchas partes”¹⁰⁴ y

¹⁰¹ *Fragmentos de la vida, y virtudes del V. Illmo. y Rmo. Sr. D. Vasco de Quiroga, primer obispo de Michoacán*, por el Lic. D. Juan Joseph Moreno. Impressos en México en la Imprenta del Real, y más Antiguo Colegio de S. Ildelfonso, año 1716. Lib. I, págs. 92 y 93.

¹⁰² Ob. cit. T. II. Lib. XX. Cap. XVI, pág. 60.

¹⁰³ Los subrayados son míos.

¹⁰⁴ *Primeras Noticias acerca de la Vegetación Americana*. Conferencia por el Dr. D. Miguel Colmeiro, pág. 58. Madrid 1892. En realidad, Ovalle no las descubre, las describe, porque ya Acosta las cita en su obra, en 1590, como veremos a continuación. Su nombre indígena es *pesué*.

de las cuales se obtuvieron “buenos resultados de su cruzamiento con la fresa de Virginia” (pág. 58). Esta *frutilla* de Chile es la que conocemos hoy con el nombre de *fresón*, en España. En México, a donde sin duda la trajeron los conquistadores, este fresón se llama fresa y es indudablemente la de Chile.

Pero, en verdad, mucho tiempo antes nos habla de ella el P. José de Acosta¹⁰⁵. “La que llaman frutilla de Chile tiene también apetitoso comer, que cuasi tira al sabor de guindas, mas en todo es muy diferente, porque no es árbol sino yerba, que crece poco, y se esparce por la tierra, y da aquella frutilla, que en el color y granillos tira a moras, cuando están blancas por madurar, aunque es mas ausada y mayor que moras”.

Esta descripción prueba de manera evidente que Acosta no conocía en España las *fraises de bois* o fresas, sencillamente, de Europa, y que se crían sin cultivo, en los grandes bosques de Francia, Suiza, Alemania, etc. No las habría en Castilla, ni probablemente en Andalucía, pero en Cataluña se comían ya en el siglo XV, si hemos de creer a Felipe Benicio¹⁰⁶, que en el glosario del Arte Cisoria, nos asegura: “MADOXAS.—Fresas, en Cat. *Fragaria vesca*. Lin.”.

María Mesteyer de Echagüe¹⁰⁷, sostiene que en España no se conocieron las fresas europeas hasta que Francisco I, rey de Francia, preso en Madrid, las pidió y entonces, hubo que mandarlas traer de Francia para satisfacer la glotonería real. Después, Felipe V mandó por la planta a Francia y las cultivó con gran éxito en Aranjuez.

Dice la marquesa de Parabere (pág. 147) que Luis XIV, en 1712 “envió un naturalista de su reino llamado Fraisier, a América del Sur, a fin que estudiara las riquezas naturales de su suelo para transplantar y aclimatar al suelo francés las que merecieran la pena”.

“Este sabio descubrió el fresón (ya descubierto, como hemos visto, por Acosta, en 1590, *por lo menos*, fecha en que edita su obra) pues hasta entonces en Europa tan sólo era conocida la fresa pequeña, estilo Aranjuez”. Y resulta que por eso, “el fresón o frutilla de Chile se le llamó *fresa*. . . por el nombre de su protector”. Muy bien: ¿cómo se le llamaba hasta entonces a la *fresa pequeña, estilo Aranjuez*, en Europa? No nos lo dice la marquesa, pero en cambio, nos entera que a la frutilla de Chile, “los indios llamaban a la fresa *llahuen*”, que no es el nombre que le asigna Colmeiro, como autóctono.

¹⁰⁵ Fray Joseph de Acosta. *Historia Natural y Moral de las Indias*. Madrid 1894. T. I. Lib. IV. Cap. XIX, pág. 367.

¹⁰⁶ *Arte Cisoria de D. Enrique de Villena*, por F. Benicio Navarro. Glosario, pág. 270.

¹⁰⁷ *Historia de la Gastronomía*, pág. 146 y 147.

Las leyendas, no tomadas demasiado en serio, son la salsa de la historia. . .

Dumas, que habla de España, sus productos y costumbres, pestes, no puede menos de confesar que de las fresas de Aranjuez basta “un puñado de ellas para perfumar todo un palacio”¹⁰⁸. Gracias, señor Dumas y gracias, señor Felipe V, si fué S. M. quien las mandó plantar en Aranjuez.

He colocado aquí, entre las frutas que trajo España a América, las fresas, aunque no las incluí en el texto de la conferencia, porque a pesar de que llevó de América el fresón o frutilla de Chile, éste no existía más que en este país y lo repartió España por el resto del Nuevo Mundo. Y aunque entre los productos que de América se llevaron a España, en la Conferencia, no miento la frutilla de Chile, en su lugar correspondiente, queda aquí consignado y subsanado el olvido.

14. Nada hemos dicho de los DÁTILES y también se trajeron sus semillas.

“La palma de dátiles o datilera (*Phoenix dactylifera* L.) fué llevada á la isla de Santo Domingo ó Española, y se propagó con buen resultado”¹⁰⁹

Oviedo, afirma, que: “Hay palmas que se han puesto en esta cibdad, (Santo Domingo) y en muchas heredades. . . de los cuescos de los dátiles que acá se han traydo, y haçense muy hermosas é llevan dátiles; pero no los saben curar. . . no son buenos ni en perfección”¹¹⁰. . .

Y el P. Tomás Gage¹¹¹, camino de Guatemala, al pasar por el valle de San Nicolás, se hace lenguas de él y del “pueblo de Indios llamado Rubinal”, donde se encuentran “no solamente todos los frutos de las Indias, sino también los de España, como naranjas, limones, limas agrias y dulces, granadas, uvas, higos, almendras y DÁTILES”¹¹².

15. De las ACEITUNAS, que no se lograron, hasta hoy, en ningún sitio de América, como las Españolas, dice Fernández de Oviedo¹¹³: “Hay en esta cibdad (Santo Domingo) algunos olivos grandes é hermosos árboles, que assi mesmo fueron traídos de España; pero son los que digo estériles, é no llevan fructo sino hojas, y también los hay en algunos heredamientos é otras partes desta isla; pero como he dicho, sin fructo”. Y agrega P. Cieza de León¹¹⁴, después de enumerar varias plantas y semillas que se han llevado de

¹⁰⁸ María Mestayer de Echagüe. Ob. cit., pág. 266.

¹⁰⁹ Dr. M. Colmeiro. Ob. cit. pág. 34.

¹¹⁰ Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 288.

¹¹¹ *Los Viajes a la N. España*. Tercera parte. Cap. V, pág. 318.

¹¹² Mayúsculas mías.

¹¹³ Ob. cit. T. I. Lib. XIII. Cap. I, pág. 290.

¹¹⁴ Ob. cit. Cap. CXIII, pág. 277.

España a Perú: “Solo una cosa vemos que no se ha traído a estas Indias, que es olivos, que después del pan y vino es lo más principal”.

Que no hubiera olivas en el Perú lo contradice Garcilaso de la Vega, sin duda, mejor enterado: “El mismo Año mil y quinientos y sesenta, Don Antonio de Ribera, vecino que fue de los Reies, . . . llevó Plantas de Olivos de los de Sevilla, y por mucho cuidado y diligencia que puso en las que llevó en dos tinajones, en que iban mas de cien posturas, no llegaron a la Ciudad de los Reies mas de tres estacas vivas; las cuales puso en una mui hermosa Eredad cercada, que en aquel Valle tenia, de cuios frutos, de Ubas, y Higos, Granadas, Melones, Naranjas, y Limas, y otras Frutas, y Legumbres de España, vendidas en la Plaça de aquella Ciudad por fruta nueva, hizo gran suma de dinero, que se cree por cosa cierta, que pasó de docientos mil pesos. En esta Eredad plantó los Olivos Don Antonio de Ribera; y porque nadie pudiese aver, ni tan solo vna hoja dellos, para plantar en otra parte, puso vn gran egercito, que tenia de mas de cien Negros, y treinta Perros, que de dia, y de noche velasen en guarda de sus nuevas, y preciadas posturas. Acaesció que otros, que velavan mas que los Perros, —dice socarronamente el Inca—, le robaron una de sus mimadas estacas, que fué a parar a Chile, y que al cabo de los tres Años, por las muchas Cartas de Escomunion, que contra los ladrones de su Planta, Don Antonio de Ribera, avia hecho leer, le bolvieron la misma que le avian llevado, y la pusieron en el mismo lugar de donde la avian sacado, con tan buena maña, y secreto, que ni el hurto, ni la restitución supo su Dueño jamás quien la huviese hecho”¹¹⁵. Si se enteró don Antonio que “En Chili se han dado mejor los Olivos, que en el Perú”¹¹⁶, con la planta que le quitaron, puede que se tirara de los pelos, de coraje. Así es la vida.

Nos enteramos el Inca¹¹⁷ que “A los principios se daban por mucho regalo, y magnificencia tres Aceitunas á qualquier combidado, y no mas”.

Hace pocos años que al olivo se le está dando un cultivo apropiado en México y se han conseguido frutos, todavía de baja calidad, pero seguros, cosa que no ocurría antes, pues yo he visto en varios lugares de la República hermosos olivos, de altas copas, que, o no daban fruto alguno, o lo daban menudito y se caía antes de madurar. En los últimos tiempos se están haciendo pruebas con pies de esta planta, que se han traído de España y Portugal, en unión de prácticos y técnicos en el cultivo de esta oleácea, y están en experimentación en distintas regiones, singularmente en la Baja California. En otras naciones americanas se hace igual, especialmente, en los Estados Unidos del Norte.

¹¹⁵ Ob. cit. T. I. Lib. IX. Cap. XXVII, pág. 335.

¹¹⁶ Idem.

¹¹⁷ Idem.

Pero es que Andalucía no exportaba sus frutos a América solamente; los llevaba a toda Europa. El ayuda de cámara de Carlos V, Laurent Vital, nos relata el primer viaje que hizo el emperador a España desde Flandes y a fe mía que dice cosas interesantes. Como se sabe, el 9 de septiembre de 1517, se embarcó Don Carlos en Flesinga, para Laredo, España. Iba de muy mala gana.

“En la segunda o tercera noche se prendió fuego, por falta de cuidado, el barco que llevaba los caballos de la caballeriza real, junto con las provisiones de paja y hierba. La catástrofe se aceleró cuando se encendieron algunos toneles de municiones. El estallido y los truenos de las explosiones de la pólvora apagaron los gritos desgarradores de los hombres y los relinchos de los caballos que se estaban ahogando. Al romper el alba no quedaba ya ni rastro de los 150 hombres de dotación, una docena de meretrices que los acompañaban y más de cien magníficos caballos”¹¹⁸.

Esto da una idea de las costumbres licenciosas de los flamencos y en contraste, “dice el cronista que era inefablemente tierno y conmovedor oír, a la caída de la tarde, las canciones que los marineros españoles entonaban en alabanza a la Virgen y a los Santos tutelares de la patria”. Espiritualidad contra materialismo. Sigue: “El séptimo día se cruzó la flotilla con un barco mercante vizcaíno que LLEVABA DE SEVILLA A FLANDES UN CARGAMENTO DE VINO, GRANADAS, NARANJAS, LIMONES, ACEITUNAS, HIGOS Y UVAS”¹¹⁹, el cual envió al barco real una canastilla de frutas, que fué ofrecida al joven soberano como primer saludo de bienvenida a su nueva patria”¹²⁰.

Según Alonso Vázquez, en la misma obra, págs. 450 y sigs., Flandes, “era la tierra donde no había romero, espliego ni tomillo; no se daban el tejo, el laurel ni el ciprés, ni se cogían albaricoques, higos ni olivas; ni las huertas daban melones, ni había almendras; donde el perejil, la cebolla y la lechuga no tenían jugo ni sabor; donde usaban como condimento manteca de vaca en lugar de aceite”¹²¹.

Y allá iban nuestros marinos, como a media Europa, como después a América y Africa y Oceanía y Asia, llevando nuestras frutas y nuestras hortalizas, emporio de riqueza agrícola, para con sus delicados aromas y dulcísimos jugos, hacer la vida más feliz, más alegre, a los pueblos que carecían de esta bendición de Dios.

Y aquí acaba todo lo que yo sé, referente a las frutas que trajeron los españoles a Indias.

Veamos ahora qué legumbres nuevas se mandaron a América.

¹¹⁸ Ludwig Pfandl. *Juana la Loca*. Colección Austral. III, págs. 117-18.

¹¹⁹ Mayúsculas mías.

¹²⁰ Idem.

¹²¹ Ibidem. II, pág. 53.

CAPÍTULO XII

LAS LEGUMBRES Y HORTALIZAS

De las legumbres que, iguales a las de España, existían ya en América, en la fecha del Descubrimiento, nos da una relación Fernández de Oviedo¹: “De las hiervas que hay en esta Isla Española, que son como las de España é acá las avía, antes que los chripstianos passasen á estas partes, é son naturales de la tierra, é no se truxeron de Castilla. Primeramente hay chicoria; cerrajas... verdolagas... berbena... albahaca²... malvavisco... bledos... salvias... çarças... tornasol ó girasol, mas no son machos que no echan aquella fructa o granos, de que se hace la tinta açul... malvas... mastuerço é culantro: estas dos hiervas tienen el mismo sabor que el mastuerço é culantro de Castilla; pero son de otra manera de hojas mucho más anchas y las del culantro algo espinosas”.

Cita algunas más, pero son medicinales, que no entran en el tema de este ensayo.

El mismo Oviedo³, nos dice que llevaron los españoles de Castilla: “pepitas de melones; pepitas de pepinos; Hiervabuena; verenjenas; fésoles; appio;

¹ Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. II, pág. 374.

² A título de curiosa y extravagante terapéutica voy a copiar lo que dice de esta planta D. Pérez (*Libro de los Guisados de Ruperto de Nola*. Glosario, pág. 224): “Albahaca. Planta de penetrante aroma que se cultiva en todos los jardines de Andalucía y de Levante. Es lástima que nuestra edad... haya olvidado el noble prodigio que puede obrar: para el trance de que una mujer sea acometida de fuertes dolores de parto, si le ponen una raíz de dicha planta con una pluma de golondrina en la mano, parirá pronto y mucho más sosegada de dolores. Y al contrario, toda persona propensa a dolores de cabeza debe huir de esta planta y de su olor”. ¿Sabrían de este portento los indios?

³ Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.

caviras⁴; culantro⁵; cogombros; lechugas; rábanos; berros; perexil; cebollas; coles ó verças; nabos; Çanahorias; romerachas; cardos; acelgas”.

Sigue Oviedo⁶: “Quanto á la hortaliza que en Tierra Firme en esta provincia de Cueva hay, la mayor parte es trayda la simiente de España, como lechugas, rábanos, acelgas, hiervabuena, peregil, berças, nabos, pepinos, melones, fésoles (y estos fésoles también son naturales á Tierra-Firme, é los hay en mas cantidad é de mas maneras que en partes del mundo se pueden aver), ápio de lo de España hay mucho, é llevada la simiente de Castilla. Hay culantro de la simiente que se llevó de Sevilla. . . çanahorias é nabos se hacen, pero son de la simiente de Castilla”.

El Inca Garcilaso de la Vega, confirma lo anterior en lo que al Perú se refiere: “De las legumbres, que en España se comen, no avia ninguna en el Perú; conviene a saber, Lechugas, Escaroles, Rábanos, Berengenas, Espinacas, Acelgas, Yervabuena, Culantro, Peregil, ni Cardos ortenses, ni campestres, ni Espárragos, (Verdologas avia, y Poleo) tampoco avia Visnagas, ni otra Yerva alguna de las que ai en España de provecho”⁷.

“...ni Pepinos de los de España, ni Calabazas, de las que se comen gui-sadas”⁸.

Acosta⁹, nos asegura: “. . .cuanto bueno se produce en España hay allá (América)... (mandado desde Castilla)... trigo, cebada, hortaliza, verduras y legumbres de toda suerte, como son lechugas, berzas, rábanos, cebollas, ajos, peregil, nabos, zanahorias, berengenas, escarolas, acelgas, espinacas, garbanzos, habas, lentejas, y finalmente cuanto por acá (escribe en España) se da de esto casero, y de provecho”... .

El mismo autor¹⁰, enumera las raíces que vinieron de España: “rábanos, nabos, zanahorias, chicorias, cebollas, ajos, y algunas otras raíces de provecho”... y en la pág. 364, afirma: “De las raíces de Europa el ajo estiman sobre todo los indios”.

Vamos a estudiar separadamente estas legumbres y hortalizas:

1. ZANAHORIAS.—Gonzalo Fernández de Oviedo, nos cuenta que las “Çanahorias háçense acá: pero no tales como en Castilla, ni granan, é son agua-

⁴ Probablemente *Zabila*, áloe.

⁵ Si había ya culantro y llevaron semilla de Castilla, sería porque preferían esta especie.

⁶ Ob. cit. T. III. Lib. XXIX. Cap. XXIX, pág. 144.

⁷ *Comentarios Reales*. El Inca Garcilaso de la Vega. T. I. Lib. IX. Cap. XXIX, pág. 336.

⁸ *Ibidem*. Cap. XXVIII, pág. 335.

⁹ Ob. cit. T. I. Lib. IV. Cap. XXXI, pág. 410.

¹⁰ *Idem*. T. I. Lib. IV. Cap. XVIII, pág. 363.

nosas é desgraciadas”¹¹. Hay que reconocer que, de entonces acá, se han conseguido riquísimas y jugosas zanahorias.

2. **ALCACHOFAS.**—No he tenido la suerte de encontrar, en mis lecturas, esta legumbre como traída a este continente o ya existente en él a la llegada de los españoles. Que existían en España, no cabe duda. Ya D. Enrique de Villena¹², las nombra aunque con voz catalana: *carchofas*. En el glosario de esta obra, Felipe-Benicio, dice: “*Carchofas-Alcachofas*”. También las identifica con el nombre de *Alcaucí* o *Alcaucil* que es la alcachofa silvestre, cuyas hojas terminan en púa. Es curioso que, en Sevilla, donde existen las dos variedades, muy sabrosas por cierto, a la *alcachofa* se le llame *alcancil* e inversamente.

En su visita a Granada, en octubre de 1494, Münzer¹³, describiendo el panorama delicioso de la vega granadina, asienta que: “En abril tiene cerezas, cardos —a los que llaman alcachofas— y otras frutas;”.

Alcachofa y más, si cabe, *Alcaucil*, son voces árabes y es de suponer que las importaron a España este pueblo eminentemente agrícola, desde muchos años atrás. Aunque hemos visto que Plinio las vió en Andalucía, seguramente, con otro nombre.

3. **NABOS.**—Ya nos hemos referido a ellos en algunas citas, pero agregaremos una más. G. Fernández de Oviedo¹⁴, nos cuenta: “Nabos: esos son acá buenos é malos, como açierta la simiente que para ellos se trae de Castilla; pero acá no tienen tal sabor, como en España, porque en fin quieren tierra fria, non obstante que alguna vez açiertan a ser tan buenos como los de Somosierra, si la simiente es muy buena”.

4. **LECHUGAS.**—Otra vez el mismo autor¹⁵: “Lechugas hay muy buenas y quassi todo el año de la simiente que se traé de Castilla, porque la que acá echan, ni es buena ni grana bien”.

El tiempo, que hace milagros, ha conseguido que las bisnietas de aquellas lechugas, sean ya buenas y granen *muy* bien en América.

5. **ESPINACAS y ESCAROLAS.**—Nos remitimos a lo ya dicho en este capítulo, referente a estas legumbres.

¹¹ Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 374.

¹² Ob. cit., pág. 261.

¹³ *Viajes por España y Portugal*, pág. 41.

¹⁴ Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 374.

¹⁵ G. Fernández de Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.

6. RÁBANOS.—G. Fernández de Oviedo asegura que “Rábanos hay buenos y quassi en todo tiempo; . . . y la simiente que hacen no es buena é es menester renovarla é traerla de Castilla”¹⁶.

En México está aclimatada esta semilla y da frutos excelentes, en diversas variedades, sin que sea ya necesario traerlas de Castilla.

Y una comprobación patética de que esta simiente fué traída de la Península, la tomo del P. Constantino Bayle¹⁷: En una de las desastrosas expediciones en busca del fantasma de El Dorado, perdidos, famélicos, destrozados y sin esperanzas, “una tarde, cierto soldado italiano, apartándose a pescar, volvió anunciando a voces que había descubierto, atravesadas en un palo, en medio de la corriente, hojas de rábanos y lechugas. Los camaradas lo echaron a broma, por ser amigo de donaires el italiano; éste juraba decir verdad; fueron allá, vieron las hojas, y si no gritaron el tedeum fué por faltarles el latín. ¡Estaban salvados! Aquellas legumbres, que no son originarias de las Indias, declaraban estar cerca españoles”.

“Y así lo certificaron pronto. . . y a poco trecho dieron con un rancho de dos vecinos de Nirva del Collado, donde los recibieron con hidalga liberalidad y con un banquete de vacas y terneras”.

¡Benditos rábanos! Pensaría aquella pobre gente atracándose de carne que, como el maná, les caía del cielo. . .

7. CALABAZAS.—Fernández de Oviedo¹⁸: “Calabazas en las Indias es cosa muy comun, assi como lo es en Castilla, y en otras partes de España (y de las mismas) luengas y redondas ó çeñidas é de todas maneras que las suele aver”. Las cultivaban, pero “No para las comer (que no las comen), sino para tener agua en ellas é llevarlas, quando van camino ó andan en la guerra”.

Enseñárselas a comer, como se comían en Castilla, fué incorporar un nuevo manjar a su cocina y enriquecerla. Así y todo, las grandes, “en el sabor que son amargas”, obligaron a traerlas de España; y tuvo que venir la dulce, la que aquí se conoce con el nombre de *Calabaza de Castilla*, aunque jamás se dió bien, porque resulta siempre más dura y fibrosa que la original y casi no la comemos más que confitada y en la clásica sopa de cuaresma.

El dulce de esta fruta denominado *Calabazate*, que ya hemos visto se hacía en España de muchos lustros atrás, lo explica el diccionario de la Real Academia como sigue: “Calabazate: Dulce seco de calabaza. Cascos de calabaza en miel o arropo”. Es lo que en México se llama *Calabaza en tacha*;

¹⁶ Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.

¹⁷ *El Dorado Fantasma*. Cap. XIII, págs. 319-20.

¹⁸ *Historia General*. T. I. Lib. VII. Cap. VIII, pág. 276.

UNAM - HISTÓRICAS

y preparación semejante al dulce de camote, que en este país, se denomina *camote tatemado*.

El P. Acosta afirma: “Pues las calabazas de Indias es otra monstruosidad, de su grandeza y vicio, con que se crían, especialmente las que son propias de la tierra”¹⁹.

Pero el Inca Garcilaso de la Vega, en el Lib. Octavo, Cap. X, pág. 272, dice: “Calabaças de que se hacen vasos, las ai muchas, y mui buenas, llamanlas Mati: de las de comer, como las de España, no las avia antes de los Españoles”.

8. PEPINOS.—Siempre en primer término el minucioso y enterado Gonzalo Fernández de Oviedo, que esta vez nos dice: “Hánse traydo pepitas de pepino é haçense muy buenos. . . é no hay neçessidad de traer ya simiente de Castilla”²⁰.

Y el Inca Garcilaso: “Hay otra fruta (en Perú) muy buena que los españoles llaman pepino, porque se le parece algo en el talle, pero no en el gusto, . . . antes son contrarios a los de España”²¹. Es un ejemplo más de las designaciones arbitrarias que ponían los conquistadores a productos del país que se les antojaban parecidos a otros distintos que se daban en la Península.

9. BERENJENAS.—Fernández de Oviedo, refiriéndose a esta hortaliza, dice: “Verenjenas: destas no 'es menester traer mas simiente dellas, porque acá les es tan natural, é á su proposito esta tierra, como los negros en Guínea, porque acá se haçen muy mejor que en España”.

No puedo pasarme sin hacer una alusión precisa y preciosa a la afición, ya bien marcada desde tiempos árabes, que en Andalucía existía y existe por esta solanácea preparada de muchas y diferentes y apetitosas maneras. Nadie mejor que el jocoso y castizo poeta sevillano, del siglo XVI y principios del XVII, Baltasar del Alcázar, nos da la pauta. Copio su canción I:

“Tres cosas me tienen preso
De amores el corazón:
La bella Inés, y jamón,
Y berenjenas con queso,

Una Inés, amante, es
Quien tuvo en mí tal poder,
Que me hizo aborrecer

¹⁹ Ob. cit. T. I. Cap. XIX, pág. 360.

²⁰ Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.

²¹ *Antología de los Comentarios Reales*. Cap. LXXV, pág. 350.

Todo lo que no era Inés.
Trájome un año sin seso,
Hasta que en una ocasión
Me dió á merendar jamón
Y berenjenas con queso.
Fué de Inés la primer palma;
Pero ya juzgarse a mal
Entre todos ellos cuál
Tiene más parte en mi alma.
En gusto, medida y peso
No les hallo distinción;
Ya quiero Inés, ya jamón,
Ya berenjenas con queso.
Alega Inés su beldad;
El jamón, que es de Aracena;
El queso y la berenjena,
Su andaluz antigüedad,
Y está tan en fil el peso,
Que, juzgado sin pasión,
Todo es uno: Inés, jamón
Y berenjenas con queso.
Servirá este nuevo trato
Destos mis nuevos amores
Para que Inés sus favores
Nos los venda mas barato.
Pues tendrá por contrapeso
Si no hiciere razón,
Una lonja de jamón
Y berenjenas con queso” ²².

Y perdón por la digresión.

10. BETABELES O REMOLACHAS.—Las *romerachas* de Oviedo, citadas al principio de este capítulo, son las únicas remolachas de que he encontrado noticias en mis lecturas.

11. AJOS Y CEBOLLAS.—Ya en tiempos de Colón *aparece* en América la primera *Cebolla*, que, desde luego, *no era* cebolla.

²² *Poesías de Baltasar del Alcázar*. Real Academia Española, Madrid, Sucesores de Hernando, pág. 119.

Colmeiro, refiriéndose a las plantas que se conocieron por el Almirante, cita el *Cebollino de Cuba* (*cyperus adoratus*, L.) “con tubérculos más pequeños que las chufas y con sabor parecido”²³, posiblemente son los mismos granos como avellanas “muy buenos de comer” a que hace referencia el Dr. Alvarez Chanca, primer médico en América, acompañante de Colón en su segundo viaje a este Continente y que los vio poco después de su llegada a Cuba.

Como puede deducirse de la anterior definición o descripción, en nada se parecía este fruto a una cebolla. Verdad es que los Descubridores y Conquistadores veían más con los ojos de la fantasía y los del alma y buenos deseos, que con los de la cara.

Ejemplo: El mismo Colmeiro, p. 20 de su conocida obra, haciendo alusión a las denominaciones arbitrarias que daban a los vegetales que encontraban, recuerda: “Una raíz de gengibre que traía un indio colgada al cuello”. Sabido es que en América no se daba el gengibre antes de la llegada de los españoles.

Otro ejemplo, como hay mil, es éste: el P. las Casas²⁴ dice que halló en la Española una fruta que los indios llaman mameyes; ...“podremos dar alguna semejanza comparándola en algo á alguna de las de Castilla, y ésta es á los melocotones...” Ustedes nos dirán en qué se parece un mamey a un melocotón y yo les diré el parecido de un huevo a una castaña.

Algo de estas disparatadas semejanzas debe haber en las “cebollas” que Cortés encontró en el mercado de la Gran Tenochtitlán y a las que nos referiremos más adelante.

El mismo autor, Cap. IX, pág. 24²⁵, nos entera que no siempre y a la primera tentativa y prueba se dan las simientes de Castilla, y “Así fué y acaeció en la Villa de Açuá, que antes que hobiese cebollas, un clérigo procuró de las sembrar y muchas veces perdió la semilla, no acertando con el día ó el mes, ó con el viento, ó con el agua, ó porque la tierra estaba holgada; cayó en sembrallas cada mes y cada tiempo, y por alguna de las dichas causas que cesó, acertó en las sembrar y hicieronse tan hermosas y grandes como las de España”.

Hernán Cortés, en su segunda Carta de Relación, fechada en “Segura de la Frontera desta Nueva España, a 30 de octubre de 1520 años”²⁶, pondera la variedad de artículos que se vendían en el mercado (tianguis) de la ciudad de México y entre otras legumbres, cita: “cebollas, puerros, ajos, mas-

²³ Dr. D. Miguel Colmeiro. *La Vegetación Americana*, pág. 18-19.

²⁴ *Apologética Historia de las Indias*, Cap. IV, pág. 13.

²⁵ P. Fr. Bartolomé de las Casas. *Apologética*.

²⁶ *Viajes Clásicos*. Calpe. Madrid, pág. 99.

tuerzos, berros, borrajas, acederas y cardos y tagarninas”²⁷. Me remito a las verduras semejantes a las de España o iguales, que había en América a la llegada de los españoles, que se citan al principio de este capítulo: no había mas, si exceptuamos los apios de Patagonia y las cebolletas o cebollines que Cortés llama aquí cebollas.

Quien mejor describe estos cebollines o cebolletas que Cortés llama *Cebollas* equivocadamente, es Sahagún en su *Historia de la Cosas de Nueva España*, Libro Undécimo, Cap. VII, 4o., pág. 414: “Hay cebollas pequeñas en esta tierra (México) que se llaman *xonácatl*, tienen el comer de las cebollas de España, éstas plántalas, y son hortences”.

Dice *tienen el comer*, pero nada más. Sigue: “hay otras cebollitas silvestres que se hacen por estos campos y quemar mucho; hay otras pequeñas que se llaman *maxten*, tallecen y florecen, son desabridas; la raíz o la cabeza de éstas cómenla cocida, nacen muchas juntas”. Ninguna es la cebolla de España, que hubo necesidad de traer.

Fernández de Oviedo²⁸, nos dice: “Cebollas: de la simiente de Castilla, se hacen pero no tales como las de Castilla ni tan grandes, é las que acá nasçen mejor se pueden llamar çebolletas ó çebollones, é no granan acá, é es menester traerse la simiente de Castilla”.

Después²⁹, nos cuenta que en la Florida, cerca de Ichisí, los indios llevaron a los españoles “tortillas de mahiz é unos manojos de cebolletas ni mas ni menos que los de Castilla, tan gordas como la cabeça del dedo pulgar é mas. E fué aqueste un manjar que les ayudó mucho de ahy adelante”.

En *Historia de las Plantas de Nueva España*, Francisco Hernández³⁰, opina que las cebollas a que se refiere Cortés (mercado de México), bien

²⁷ No hay que olvidar que en la misma página nos da como existentes en México, en dicho mercado: “Hay frutas de muchas maneras, en las que hay cerezas y ciruelas que son semejables, a las de España”. Nada había en México que fuera *semejable* a las guindas o cerezas y ciruelas de España. El capulín (*Cerasus Capollin*, D. C.) tiene una forma parecida a la cereza aunque más pequeña, su color es más oscuro y su sabor, en nada se le parece, siendo mucho menos jugoso su fruto o pulpa. *La ciruela* de Cortés, es la *Spondias purpurea*, L. et Sp. *Lutea*, L. y hay que hacer un gran esfuerzo de imaginación para encontrarle algún parecido en la forma, color, sabor y carnosidad con la fruta europea de igual nombre.

Algo parecido debió haber con *su* cebolla, ajos, *cardos* y demás legumbres que nombra.

Ya lo advierte el P. Acosta en su *Historia Natural y Moral de las Indias*, Lib. IV, Cap. XIX, pág. 365, cuando nos dice: “á muchas de estas cosas de Indias los primeros españoles les pusieron nombres de España, tomados de otras cosas a que tienen alguna semejanza, como piñas, pepinos, y ciruelas, siendo en la verdad frutas diversísimas”.

²⁸ *Hist. Nat.* T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 374.

²⁹ *Ibidem.* T. I. Lib. XVII. Cap. XXV, pág. 556.

podieron ser el *cacomil*. . . *semejante a una cebolla pequeña*, pero que nada tiene que ver con la que trajeron de España. “Se vendía cocida en los mercados. . . tiene un sabor de castañas cocidas”.

De los ajos, nada tengo que agregar a lo dicho anteriormente.

Entre las hortalizas que D. Hernando nombra como existentes en este mercado, están los *cardos*. Vamos a tratar de esta planta, en este capítulo, aunque no la cito en la conferencia.

12. PEREJIL.—“Perexil se hace muy bien; pero no grana, é es menester que se trayga la simiente”³¹.

13. ACELGAS.—“Acelgas: también se trae la simiente de Castilla é se hacen muy buenas en esta cibdad, (Sto. Domingo); pero para se continuar siempre, es menester que la simiente se renueve, porque no grana acá”³².

14. APIOS.—“Appio: esta hierba se truxo de España é hayla en muchas partes é casas desta cibdad. . . é no hay neçessidad de la traer mas de España, porque se hace muy bien”³³.

En tierras del estrecho que bautizaron con el nombre de *Pathagónico*, encontraron “mucha hierba aquella que se llama appio, y alta á par de las fuentes”³⁴.

15. OLIVAS.—Nos remitimos a lo tratado en el capítulo anterior, inciso 15.

16. CARDOS.—Como hemos prometido, vamos a decir aquí algo de los cardos, aunque no los cito en el curso de la conferencia.

Nos dice Fernández de Oviedo³⁵: “Cardos se han hecho assi mismo en esta cibdad, é no buenos ni maduran bien, y amargan harto; pero cuando los hay no faltan comedores para ellos, ni los dejan loar algunos por caros que cuesten. Mas la verdad ellos son de mala gracia é para poca estimación”. Tal vez por esto se dejaron de sembrar y esta exquisita hortaliza es de las pocas de España que no he encontrado nunca en México y lo siento de verdad, porque tiernos, en salsa de almendras, es un manjar excelente y delicado.

Anteriormente, el mismo autor³⁶, nos ha dicho: “Poco tiempo há que por diligencia de un veçino desta cibdad se han fecho muchos cardos; como

³⁰ Lib. IV. Cap. CXCI, pág. 657.

³¹ Fdez. de Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 374.

³² Ibidem. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 374.

³³ Ibidem, pág. 373.

³⁴ Ibidem. T. II. Lib. XX. Cap. II, pág. 23.

³⁵ Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 374.

³⁶ Ibidem. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 86.

cosa nueva los vendió bien; pero desgraciados é amargos é aparejados para los codiciosos de beber, porque a la verdad este manjar ó granjeria no es tal acá, como en las tierras frias de nuestra España” . . .

En la Casa que en San Jacinto, D. F., tenía la Orden de los Dominicos, en 1625, en México, se cultivaban multitud de frutas y legumbres de España y el tragón Fr. Tomás Gage, nos asegura, en sus interesantes y entretenidos *Viajes a la Nueva España*³⁷, que “Las berzas ensaladas y cardos de España que se vendian, producian (al convento) todos los años una renta considerable, pues todos los dias se enviaba una carreta cargada a la plaza de México”.

Es de lamentarse que, si se daban bien en San Jacinto³⁸, que tanto produce hoy de hortalizas, frutas y flores para la Capital, no hayan seguido cultivando el exquisito cardo, tan sabroso y que se presta a ser condimentado de tan diferentes maneras: cocido simplemente; rebozado con huevo y frito; con salsa de almendras; como guarnición en diferentes asados de carne. . . ; Ojalá! me lean los hortelanos de San Jacinto³⁹ y perseveren en los cultivos de sus antepasados, que obtenían, por lo visto un cardo riquísimo, de fácil consumo en México y que tanto le agradeceríamos los iniciados. . . y los que todavía no le conocen.

17. EL ESPÁRRAGO.—Y antes de poner punto final a este capítulo, tratemos de otra legumbre que tampoco cito en mi conferencia y que es una de las más exquisitas y buscadas por todo buen gourmet: el espárrago. El Inca Garcilaso nos da datos valiosísimos y curiosos sobre esta legumbre pintando un delicioso cuadro de costumbres en el que sobresale la emoción, el entusiasmo y hasta la unción con que aquellos hombres rudos y sufridos, celebraban cuanto les acercaba a la patria, tan lejana y querida. Dice así: “Bolviendo á la mucha estima, que en el Perú se ha hecho de las cosas de España, por viles que sean, . . . luego que allá sé llevaron, me acuerdo, que el Año de mil y quinientos y cincuenta y cinco, ó el de cincuenta y seis, Garcia de Melo, Natural de Trujillo, Tesorero, que entonces era en el Cozco, de la Hacienda de su Magestad, embió á Garcilaso de la Vega, mi Señor, tres Esparragos de los de España, que allá no los huvo, no supe donde hubieron nascido, y le embió á decir, que comiese de aquella Fruta de España, nueva en el Cozco, que por ser la primera, se la embiava: los Esparragos eran hermosísimos, los dos eran gruesos, como los dedos de la mano, y largos de mas

³⁷ Biblioteca Mexicana de libros raros y curiosos. *Viajes de Tomás Gage a la Nueva España*. Ediciones Xóchitl. México, 1947, pág. 96.

³⁸ En Tacuba, por donde hoy está la Escuela de Agricultura.

³⁹ Y ahora también me refiero al pintoresco pueblecito cercano a San Angel, D. F.

de una tercia; el tercero era mas grueso, y mas corto, y todos tres tan tiernos, que se quebraban de suio. Mi Padre, para maior solemnidad de la Yerba de España, mandó, que se cociesen dentro en su Aposento, al brasero que en él avia, delante de siete, ó ocho Cavalleros, que á su Mesa cenavan. Cocidos los Esparragos, trugeron Aceite, y Vinagre, y Garcilaso mi Señor repartió por su mano los dos mas largos, dando a cada uno de los de la Mesa un bocado, y tomó para sí el tercero, diciendo, que le perdonasen, que por ser cosa de España, queria ser aventajado por aquella vez. Desta manera se comieron los Esparragos, con mas regocijo, y fiesta, que si fuera el Ave Fenix”; y tristemente comenta: “y aunque yo serví a la Mesa, y hice traer todos los adherentes, no me cupo cosa alguna”⁴⁰.

La relación que hace el Inca es sencillamente deliciosa y prueba la veneración, el cariño y hasta la liturgia con que se recibían, festejaban y gustaban las cosas nuevas que venían de España.

Todavía no hace muchos años, en México, sólo se conocían y se consumían *de lata*. Es decir: los que venían conservados de Francia y España. Hace muy poco, poquísimo, 8 ó 10 años, se ven crudos en los mercados de México. Esta aparición, ha coincidido con la gran inmigración de refugiados que invadió México después de la segunda Gran Guerra y, antes, al finalizar la Civil Española y por tanto, es de presumir que su cultivo se deba a los agricultores refugiados y debió empezar en alguna de las granjas que en un principio se fundaron para su empleo y ayuda en la República.

En España, su consumo es muy antiguo. Dos citas nada más voy a hacer.


Primera: Nos dice Emilio García Gómez, en *Poemas arábigoandaluces*⁴¹, que habiendo sido expulsado de la Bagdad de Harun al-Rasid, el célebre cantor Ziryab, (el Pájaro Negro), por celos de su maestro Ishaq al-Mawsili, huyó a Córdoba, España, donde lo acogió generosamente el emir Abd al-Rahman II (821-852), contemporáneo de Carlomagno. “Con él entraron a bandadas en Andalucía las canciones orientales, de remoto origen grecopersa, que han sido la matriz melódica de nuestra música nacional”. Pero no fué todo lo que trajo: “Con Ziryab la alta sociedad cordobesa aprendió además las más exquisitas novedades de Oriente: peinarse con flequillo, comer espárragos, usar vajillas de cristal y manteles de cuero”.

Queda, pues, sentado, que en España, siempre por Andalucía, se conoce el espárrago, por lo menos desde el siglo IX.

Segunda: Quinientos años después, en 1300 y pico (antes de 1340 en

⁴⁰ *Comentarios Reales*. El Inca G. de la Vega. T. I. Lib. IX. Cap. XXX, pág. 339.

⁴¹ *Colección Austral*, Espasa Calpe Argentina, S. A., pág. 21.



que murió) el Arcipreste de Hita, en “la penitencia qu’ el Flayre dió a don Carnal”, etc ⁴², dice:

“Por tu grand’ avariçia mándote que el martes comas de los espárragos é mucho non te fartes”.

Es viejo el abolengo del espárrago español.

⁴² *Libro de Buen Amor*. Colección Austral, pág. 134.

CAPÍTULO XIII

LAS ESPECIAS

En *Primera Crónica General, Estoria de España*, Alfonso X, el Sabio, habla de Sevilla en estos términos: “et de los abondamientos de la hueste de Seuilla”. . . “otra (calle) de los espeçieros et de los alquimes de los melezi-namientos que auien los feridos et los dolientes menester;. . . De todas las viandas et de todas merchandias era tan abondada, que ninguna rica cipdat non lo podría ser mas”.

Y si así era Sevilla en el siglo XIII, aún era más *abondada* en el XV y XVI. De Sevilla vinieron a América la mayor parte de las cosas que salieron de España para el Nuevo Mundo y entre ellas, las especias, que recibía primero del oriente.

Después, la casi legendaria *Nao de China* que salía de Acapulco para Filipinas y vuelta, trajo a México muchas especias de Oriente, entre ellas la canela, el clavo, la nuez moscada, la pimienta negra, el gengibre. . . y siguieron a España y desde ella se repartieron por gran parte de Europa, luego de pasar por la Nueva España y Andalucía.

Antes de la vuelta al mundo por Juan Sebastián Elcano, y antes de surcar los mares del Sur la *Nao de China*, España se surtía de las especias por los puertos de levante, traídas de Italia y el cercano Oriente. Después, de Portugal.

“Arnaldo de Villanova, el famoso médico y químico del siglo XIII nos dejó varias recetas para confeccionar el néctar, licor en el que entraban la canela, el gengibre, el clavo, *grano del paraíso*, ó *malagueta de Africa* (amun grana-paradisi) azúcar o miel y un grano de almizcle”¹.

Pero ya los árabes habían llevado con anterioridad a España algunas de ellas, como son el azafrán, que todavía casi exclusivamente España pro-

¹ F. Benicio Navarro. *Arte Cisoria*, págs. 199 y sig.

duce y cultiva de toda Europa y América, y el ajonjolí, (más adelante se consigna una cita del Inca Garcilaso).

Dionisio Pérez, *Post-Thebussen* nos da en su prólogo al libro de R. de Nola ², una lista de las especias que usaba este cocinero del Rey Católico, y que se conocían por tanto, en su tiempo.

Son: “Agraz de uva, agua de azahar, agua de romero, agua rosada, ajedrea, albahaca, alcaravea, almendras, almizque, avellanas, *azafrán*, *canela*, *clavos de girof*, cominos, culantro verde y seco, dátiles, espica nardi, flor de macis, galangal o garangal, gallocresta, *gingibre o gengibre*, granos de granadas, granos de paraíso, hisopo, hojas de rosas, iniesta o retama, *madres de clavo*, mayorana o malgilana o mejorana o moraduj, y mostaza, *nueces de jarque*, *nueces noscadas o moscadas*, pasas, pepitas de calabaza y de melón, perejil, *pimienta*, piñones, poleo, rábano vexisco, sal, salpimienta, salvado, salvia, sándalo blanco, talvina, vinagre rosado, vino de malvasia o de San Martín, yerbabuena”.

No cita el *hinojo*, y es raro, porque según Ramón Menéndez Pidal, en su conferencia *El Lenguaje del Siglo XVI*, Colección Austral; Espasa Calpe Argentina 1942: “Cuando se celebró el matrimonio (de los Reyes Católicos) los poetas aragoneses lo simbolizaron con la planta hinojo; por lo que en aragonés su primera letra es F, *finojo*, inicial de Fernando, mientras en Castilla la Vieja, empezaba por i, *inojo*, inicial de Isabel”.

Mi tan nombrado amigo el erudito D. Federico Gómez de Orozco, me dió esta cita, aunque olvidó darme la referencia: “Fué en los días en que Castilla y Aragón se unían por el matrimonio de Isabel y Fernando, cuando se popularizó para tomar como símbolo de aquella unión la palabra hinojo, pues como en Aragón se pronuncia Finojo, y en Castilla Inojo, creíase ver en tal nombre un símbolo de las iniciales: la F de Fernando y la I de Isabel”.

¿Es posible que el popular *finojo* del Aragón del siglo XV, no se conociera en Cataluña en la misma época? Cuando no lo nombra Nola, es de creer que así sería.

Con todas estas especias se sazonaban las viandas de los Reyes Católicos antes del Descubrimiento y ninguna de ellas existía en América, o por lo menos, no conozco referencia ni dato que diga y confirme lo contrario, si exceptuamos las pepitas de calabaza.

Francisco Martínez Montaña, cocinero de Felipe II, como sabemos, no incluye, ya lo hemos dicho, ningún manjar americano en su célebre libro, ni siquiera el pimentón cuando da la receta de los chorizos, lo que prueba que no conocía ninguno, pues, aunque menciona la *patata*, ésta no se debe confundir con la *papa*, y en realidad, no es otra cosa que *batata*, como creemos

² *Los Clásicos Olvidados*: R. de Nola. Libro de Guisados. Prólogo, pág. XXXII.

poder demostrar cuando tratemos entre los manjares que fueron de América a España, estos tubérculos. Vamos a ver de qué especias disponía para su cocina este maestro coquinaro. De sus diferentes recetas entresaco: *Cómo se hace la Ternera*. Y le pone ajos, orégano, vinagre y sal, con salsa de oruga, (que es una *planta herbácea anual*, según el diccionario de la lengua) y *canela*. En las *palomas torcaces con salsa de almendras*, pone cebolla y *sazona con todas las especias*: almendras, azúcar y salsa de ciruelas. En las perdices echa limones, *pimienta y nuez de especia*.

En las *grullas asadas*, pone, entre otras cosas: *pimienta*, limón, naranja, salvia, mejorana. . .

En otros guisos emplea: *gengibre, clavos, alcaparras, azafrán, rajas de diacitrón, granos de granada, agraz, yerbabuena, cilantro verde, chicorias dulces o amargas, perejil, pasas de Corinto, cominos, ramitas de romero, tonjonjas, piñones, aceitunas, hysopillo, orégano, hinojo*, etc.

El P. Joseph de Acosta ³, nos asegura que “En las Indias occidentales no se ha topado especería propia, como pimienta, clavo, canela, nuez y gengibre. . . El gengibre se trajo de la India a la Española, y ha multiplicado de suerte que ya no saben que hacer de tanto gengibre, porque en la flota del año de ochenta y siete se trajeron veinte y dos mil cincuenta y tres quintales de ello a Sevilla. Pero la natural especiería que dió Dios a la India de occidente, es la que en Castilla llaman pimienta de las Indias, y en Indias por vocablo general tomado de la primera tierra de las Islas que conquistaron, nombran ají, y en lengua del Cusco se dice uchu y en la de Méjico chili”. Esto demuestra claramente que antes de 1590, en Sevilla se conocía el pimienta, aunque años después lo ignore Martínez Montañón.

Tenemos una referencia de la llegada del *anís* a América: “También salió por este tiempo (1555-56) el Anís en el Cozco, el qual se echaba en el Pan por cosa de mucha estima, como si fuera el Nectar, o la Ambrosía de los Poetas. De esta manera se estimaron todas las cosas de España á los principios, quando se empeçaron a dar en el Perú, y escríbense, aunque son de poca importancia; porque en los tiempos venideros, que es quando mas sirven las Historias, quizá holgarán saber estos principios” ⁴.

Escribe siempre el Inca con una poesía, con una sencillez y encanto, que deleita leerlo y estos pequeños y deliciosos detalles que a cada paso nos da de escenas familiares y costumbres de los antiguos y *nuevos* moradores de su espléndida y añorada patria, elevan sus relatos a la categoría de leyendas, que no es otra cosa que *espiritualizar* la Historia. Llega hasta el detalle de referirnos cómo hubo en Perú *palillos de dientes españoles*: “En aquellos mismos

³ Ob. cit. Cap. XX, pág. 370.

⁴ *Comentarios Reales*. El Inca. T. I. Lib. IX. Cap. XXX, pág. 339.

Dias (1555-56) embió el Capitán Bartholomé de Terraças a mi Padre (por gran presente) tres Visnagas, llevadas de España; las cuales se sacavan a la Mesa quando avia algun nuevo combidado, y por gran magnificencia se le dava una pajuela dellas”⁵.

Este mismo autor, al hablar de las semillas, entre las que incluye varias que son especias, y que, por no dividir tan interesante relación, la copiamos a continuación íntegra, dice: “De las semillas tampoco avia Garvanços, ni Habas, Lentejas, *Anis*, *Mostaça*, Oruga, Alcaravea, *Ajonjoli*, Arroz, *Alhucema*, *Cominos*, *Orégano*, Axenuz, Avenate, ni *Adormideras*, Trebol, ni *Mançanilla ortense*, ni campestre. Tampoco avia *Rosas*, ni *Clavellinas*, de todas las suertes que ai en España, ni *Jazmines*, ni *Açucenas*, ni *mosquetas*”⁶. Ya que hemos citado varias veces la hierbabuena, copiaremos lo que de ella nos cuenta Fernández de Oviedo⁷: “Hiervabuena, la qual en algunas partes la llaman hierva sancta, y en otras se diçe menta; esta se hace muy bien acá é la hay todo el año, é no hay necesidad de la de Castilla, porque prende mucho”.

Esto es cuanto en general sé de las especias, que pueda interesar, respecto a su presencia en América.

⁵ Idem.

⁶ Ibidem. Lib. IX. Cap. XXIX, pág. 336.

⁷ Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.

CAPÍTULO XIV

LOS CASCAJOS

También se llevaron de España a América los cascajos.

1. NUECES.—Nos dice Oviedo¹: “Hay en esta isla (Sto. Domingo) en los montes bravos é selvas é montañas algunos nogales grandes que assi en la vista é olor é hoja, como en la fructa, assi á primera vista, son como los de España, exçepto que las nueçes destos de acá no son perfectas ni. . . se pueden comer sino á nescessidad; pero en aquella tierra del Norte donde se perdio el capitan Panfilo de Narvaez é su gente, tienese por buena fructa”.

En México existe una nuez pequeñita, pero sabrosa, que es indígena. La grande que vino de España, se le conoce con el nombre de *nuez de Castilla*.

Nos cuenta el Inca²: “Nogales no sé hasta aora que los aian llevado”. (de España al Perú).

Y Suárez Peralta³, hablando de la expedición que desde N. España, mandó a la Florida D. Luis de Velazco, dice que encontraron allí *nogales y castaños y uvas montesas*.

2. ALMENDRAS.—No sé que se den en América, como no sea, desde hace relativamente poco tiempo, en los Estados Unidos, donde no han llegado a aclimatarse bien a pesar de todos los cuidados que se han tenido en su cultivo. Son un poco amargas.

El mismo Inca, nos advierte, en el capítulo XXVIII y pág. 336: *Almendras han llevado* (de Castilla al Perú).

España sigue exportando este producto a América en grandes cantidades.

¹ Ob. cit. T. I. Lib. IX. Cap. III, pág. 331.

² Ob. cit. T. I. Lib. IX. Cap. XXVIII, pág. 336.

³ *Tratado del Descubrimiento de las Indias*. Cap. XXVII, pág. 105.

UNAM - HISTÓRICAS

3. AVELLANAS.—Puede decirse algo semejante a lo indicado para las almendras.

4.—PIÑONES.—Otra vez Fernández de Oviedo ⁴: Se refiere a ellos y afirma que los trajo él de España, y los sembró en diferentes lugares y *ninguno de todos prendió*. Esto sería en las Antillas, donde la fruta de *cuescos* y los cascajos prendían mal o no prendían, pero en la tierra firme, en México, existía un piñón menudito, sonrosada la *carne*, sabroso y más compacto y seco que el europeo. Una prueba: “Para el dolor del estómago será necesario purgarse, comiendo dos o tres piñones tostados, que en la lengua mexicana se llaman *quauhtlatlatzin*” ⁵.

Me cabe, sin embargo, una poderosa duda. Yo he comido en diferentes ocasiones, no *dos o tres piñones tostados*, sino muchos y jamás me han hecho efecto de purga, ni sé que se lo haga a nadie. ¿Puede referirse Sahagún a estos piñones o son otros frutos que él llama piñones por parecerse al piñón español?

En este caso, ¿el *piñón de la tierra* a que me refiero en estos renglones, es aborigen o es una degeneración del piñón que trajo Fernández de Oviedo? No recuerdo otras citas. Puede suceder como con los limones, que los del país son chiquitos y jugosos y las semillas recién traídas de España, dan un limón grande, que aquí llaman *limón real*, y con el tiempo evoluciona y da frutos pequeños como los anteriores. Los dos provienen del mismo origen. El que es fruto viejo, es decir hijo de los primeros que llegaron, degeneró en tamaño y en sabor, pero conserva un jugo exquisito y abundante.

5. CASTAÑAS.—“Otro día llegaron los chripstianos a un bonico pueblo, (en la Florida), donde hallaron mucha comida y muchas castañas pequeñas apiladas muy sabrosas, naturales castaños; pero los arboles que las llevan no son mas altos que de dos palmos de tierra, y assi nasçen en capullos erixados. Otras castañas hay en la tierra que los españoles vieron é comieron que son como las de España misma, y en tan grandes castaños nasçen” ⁶.

En el Golfo de México, pegado a la Florida, los indios gastan “*muy reçios arcos que haçen de castaños (que hay muchos la tierra adentro)*” ⁷ y en la pág. 631, hablando de los árboles que se encuentran en estas partes, repite: “*castaños (pero la fructa es pequeña)*”.

Yo no conozco estas castañas.

⁴ Ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 290.

⁵ Fr. Bernardino de Sahagún. Ob. cit. T. II. Cap. XXVIII, pág. 268.

⁶ G. Fdez. de Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. XVII. Cap. XXIV, pág. 551.

⁷ Ibidem. T. III. Lib. XXXVII. Cap. I, pág. 629.

En México comemos castañas por Navidad y Año Nuevo y todas vienen de España, generalmente de Galicia. Ultimamente, han venido de Portugal, Italia y Francia.

¿Dónde están las de Florida? Probablemente, se trata de la conocida con el nombre de *castaña de Indias*, que no es comestible, aunque se puede comer cuando aprieta el hambre, como no son tampoco comestibles las suelas de zapatos o el cuero de la silla de montar y ¡cuántas veces los devoraron para aliviar su hambre los conquistadores!

CAPÍTULO XV

LOS CEREALES

1. **ARROZ.**—Esta gramínea fué una de las primeras que de España vinieron a América. Ya en el “MEMORIAL que para los Reyes Católicos dió el Almirante Don Cristóbal Colón en la ciudad Isabela, a 30 de enero de 1494, a Antonio de Torres, sobre el suceso de su segundo viaje a las Indias. . .”, entre otras cosas pide que le envíen, porque “acá ya tenemos gran mengua, . . . pasas, azúcar, almendras, miel é arroz, que debiera venir en gran cantidad” . . . ¹.

Cómo llegó el arroz a México, no lo sé; pero Gómara ², sin darle importancia a su traída y refiriéndose al trigo, dice: “Un negro de Cortés, que se llamaba, según pienso, Juan Garrido, sembró en un huerto tres granos de trigo que halló en un saco de arroz” . . . De dónde podría deducirse que a este país llegó antes el arroz que el trigo, cosa que no deja de extrañarme, porque para la alimentación, entonces como ahora, se le daba mayor importancia al trigo que al arroz.

Es probable que, más adelante, la *Nao de China* también trajera otras variedades de arroz a su vuelta de Filipinas.

2. **TRIGO.**—En el citado MEMORIAL que Cristóbal Colón, en 1494, entregó a Antonio de Torres, para los Reyes Católicos, pide también que: . . . “algún mercader en Sevilla. . . distribuya y ponga los maravedis que serán menester para cargar dos carabelas de vino y de trigo, y de las otras cosas que llevais por memorial. . .” ³.

Francisco Hernández ⁴, al hablarnos de México, cincuenta años después

¹ M. Fdez. de Navarrete. Ob. cit. MEMORIAL, pág. 251.

² Ob. cit. T. II. Cap. CCXLV, pág. 289.

³ M. Fdez. de Navarrete. Ob. cit. MEMORIAL, pág. 251.

⁴ Ob. cit. Lib. I. Cap. XXII, pág. 70.

de ganado, nos dice: “¿Qué diré... de los amenísimos huertos;... de los fértiles campos de riego sembrados de trigo;?”...

Ya hemos dicho al tratar del arroz, que fué un negro de Cortés, Juan Garrido, quien “sembró en un huerto tres granos de trigo que halló en un saco de arroz”; y parece, que “nacieron los dos, y uno de ellos tuvo ciento y ochenta granos. Tornaron luego a sembrar aquellos granos, y poco a poco hay infinito trigo:”⁵.

Agradecido y romántico, comenta: “A un negro y esclavo se debe tanto bien”.

No cabe duda que este negro hizo un gran bien a México, pero Gómara no afirma que fuese el *primero* que sembró el trigo en México, aunque lo da a entender.

En tiempos de Sahagún, se cultivaban ya en la Nueva España diferentes clases de trigo que él enumera: “blanco, amarillo, trechel, candeal, gordo, mazono, y duro”⁶.

Al hablarnos de San Francisco de Quito, el P. Bayle, dice: “Verdeaban en la huerta de San Francisco los tallos de trigo que llevó el flamenco Fray Jodoco Ricki”⁷.

No nos indica el año. ¿De dónde llevó el P. Ricki el trigo a San Francisco? ¿De Rimac?...

En el Cap. VII, hemos nombrado a María de Escobar como la primera que llevó el trigo a Perú. No es necesario repetir aquí los pormenores. Agrega el Inca⁸, “El año de mil y quinientos y cuarenta y siete, aun no avia Pan de Trigo en el Cozco (aunque ya avia trigo), porque me acuerdo que el Obispo de aquella Ciudad, Don Fray Juan Solano, Dominicano, Natural de Antequera, viniendo huyendo de la Batalla de Harina⁹, se hospedó en casa de mi Padre, con otros catorce, o quince de su camarada, y mi Madre los regaló con Pan de Maiz; y los Españoles venian tan muertos de hambre, que mientras les adereçaron de cenar, tomavan puñados de Maiz crudo, que echavan á sus cavalgaduras, y se los comian, como si fueran Almendras confitadas;”...

Cieza de León afirma que en los términos de la villa de Pasto, “Los españoles tienen todo este valle sus estancias y caserías,. . . y las vegas y campiñas deste rio está siempre sembrado de muchos y muy hermosos trigos y cebadas y maiz;. . . porque ya en aquella villa no se come pan de maiz, por la abundancia que tienen de trigo”¹⁰.

⁵ Fco. López de Gómara. Ob. cit. T. II. Cap. CCXLV, pág. 289.

⁶ Ob. cit. T. II. Lib. IX. Cap. XIX, pág. 220.

⁷ Constantino Bayle, S. J. Ob. cit. Cap. I, pág. 15.

⁸ Ob. cit. T. I. Lib. IX. Cap. XXIV, pág. 332.

⁹ Ibidem. Debe ser HUARINA.

¹⁰ Ob. cit. Cap. XXXIV, pág. 114.

Y más adelante, en la pág. 194, el mismo autor, enamorado de los cultivos del Perú, insiste: “Trigo se coge tanto como saben los que lo han visto, y es cosa hermosa de ver campos llenos de sementeras por tierra estéril de agua natural y que estén tan frescos y viciosos que parecen matas de albahaca” ¹¹.

3. **CEBADA.**—Con las referencias que hemos hecho de ella en el curso de este libro, queda demostrado sobradamente, que vino de España, sin cansar con nuevas citas.

4. **CENTENO y AVENA.**—No recuerdo haber leído nada que indique que los hubiera en América, aunque tampoco recuerdo haber leído cuándo vino y menos quién los trajo. Pero como estas gramíneas se conocían de muy antiguo en Europa, es de suponer que de allí vino, aunque ignore la fecha de su introducción a los cultivos americanos.

¹¹ **Ibidem.** Cap. LXVI, pág. 194.

CAPÍTULO XVI

LEGUMINOSAS

1. **GARBANZOS.**—En Cap. XI del Libro II, GUADALUPE, relatamos el pasaje de la promesa hecha por Colón cuando, frente a las islas Azores, el 14 de febrero de 1493, se creyó perdido irremisiblemente. Azotado por fuerte temporal, extraviada la Pinta, perdida toda esperanza, acudió en demanda de auxilio y protección a Sta. María de Guadalupe, formulando el voto de ir a su monasterio, con un cirio de cinco libras, aquel a quien tocase en suerte un *garbanzo* que marcaron con una cruz, hecha con un cuchillo y metido con otros, en igual número que tripulantes iban en la carabela, en un bonete. Le tocó al Almirante, y se tuvo por romero.

Como se ve, desde el primer viaje iban ya para América y volvían los garbanzos. Claro que de éstos que llevaba Colón, no se sembró ninguno, porque los reservaron para comer y además, no iban a poblar, entonces. Ello no indica sino que desde el segundo, guardarían algunos para su cultivo en la **Española**.

Francisco López de Gómara ¹, al relatar la salida de Hernán Cortés de Cuba para seguir el derrotero de Grijalba, enumera los bastimentos que llevaba en las naos y entre otros, “muchas gallinas, azúcar, vino, aceite, garbanzos y otras legumbres”. Van de nuevo los garbanzos de camino por la mar y ahora, tal vez se sembraran ya en tierra de México, aunque no se refieren a ellos ninguno de los historiadores que he leído.

Después, seguramente, llegaron muchos más, hasta constituir con el tiempo una positiva riqueza de Sonora y, tornándose los papeles, ser México quien los exporta a España. Es verdad que en 1519, los habitantes de España eran aproximadamente la cuarta parte de los que hoy la habitan y la población crece, pero la superficie de la patria, no ².

¹ Ob. cit. T. I. Cap. VIII, pág. 62.

² España produce, aproximadamente, las dos terceras partes del garbanzo que necesita.

2. LENTEJAS.—“...pero yo no he hallado, que los Indios tuviesen huertos diversos de hortaliza, sino que cultivaban la tierra a pedazos para legumbres, que ellos usan, como los que llaman frijoles y pallares, que les sirven como acá garbanzos, habas y lentejas; y no he alcanzado, que éstos, ni otros géneros de legumbres de Europa los hubiese antes de entrar los Españoles, los cuales han llevado hortalizas y legumbres de España y se dan allá extremadamente, y aún en partes hay que excede mucho la fertilidad á la de acá”³.

Esto es todo lo que sé de las lentejas en América.

3. HABICHUELAS BLANCAS.—Así se llaman en Andalucía: en el resto de España tienen otros nombres: judías, alubias, fréjoles, fesol, etc. En México se les dice frijoles y en Argentina porotos.

Como se sabe, esta leguminosa existía ya en América a la llegada de los españoles en variedades pintas y negras, pero no en la blanca.

Fr. Diego de Landa⁴, escribe refiriéndose a Yucatán: “Hay dos castas de habas⁵ pequeñas, las unas negras y las otras de diversos colores, y otra que han llevado los españoles, blanquillas y pequeñas”.

Fernández de Oviedo, en diferentes capítulos de su interesante obra, que ya hemos mencionado tantas veces y con cuyas particulares enseñanzas seguiremos nutriéndonos, relata que “Los indios tenían esta simiente de los *fésoles* en esta isla (La Española) y en otras muchas y en la Tierra Firme mucho mas, y en especial en la Nueva España é Nicaragua é otras partes”⁶.

Recuerda que “Esta simiente hace especial mencion Plinio (Plinio. Lib. XVIII. Cap. 12) é llámalos fagivoles: en Aragón se llaman judías, y la simiente de los de España y de los de acá es la misma propiamente”. Sin embargo: “hay otras muchas maneras de *fésoles*, porque demas de los comunes, hay otros que la simiente amarilla, é otros pintados de pecas. E otra legumbre tienen que son como las habas; pero muy mayores, e algo amargas, comiéndolas crudas”.

El mismo autor: “Fésoles: estos se hacen acá muy bien y es muy buena legumbre; dándose en gran abundancia; llamanse... en mi tierra arvejas luen-

³ Fr. Joseph de Acosta. Ob. cit. T. I. Lib. IV. Cap. XIX, pág. 368.

⁴ *Relación de las Cosas de Yucatán*. Editorial Pedro Robredo. Mex. 1938, pág. 239.

⁵ *Diccionario Manual e Ilustrado de la Lengua Española*. Real Academia Española. Madrid. Espasa Calpe, S. A. 1950.—“Haba... Ast, Habichuela, judía”.

⁶ *Historia General y Natural de las Indias*. T. I. Lib. VII. Cap. XVIII, pág. 285.

gas. De estos tampoco hay necesidad de traer mas simiente, porque, en estas islas y en Tierra Firme se cojen muchas hanegas cada año”⁷...

Las encuentra en “las provincias é rio de la Plata”: que “siembran (los guranies)”⁸... y en Cartagena de Indias⁹.

El Almirante, en Cuba, “vido frísoles, que son como atramúces del Andalucía, puesto que son prietos ó leonados y aún algunos morados”¹⁰.

En Perú, Cieza de León consigna su existencia: “y asimismo hay algunas papas y muchos frísoles”¹¹...

También en Perú, el Indio Garcilaso¹², confirma: “tienen los indios del Perú tres o cuatro maneras de frísoles, del talle de las habas, aunque menores: son de comer, en sus guisados usan dellos, llámanles purutu”. De aquí su actual designación en aquellas tierras, que llaman al frijol *poroto*.

Se podrían hacer muchas más citas de la existencia en América de los *fexoles*, frijoles o judías, pero juzgamos que con las mencionadas es suficiente. Estas alubias o habichuelas americanas se llevaron a España y allí se comen y las blancas vinieron acá y aquí se usan aunque en muy pequeña proporción si comparamos su consumo con el de la indígena.

Para no repetir, no hablaremos, en los capítulos que traten de los manjares que de América fueron a España, de esta leguminosa en sus variedades americanas, por creer que han quedado suficientemente estudiadas en estos renglones.

4. CHÍCHAROS.—El *Chícharo*, nombre que se da a esta planta hortícola leguminosa y a su fruto en Andalucía, México y otros lugares, se llama en Castilla *guisante*.

Dijimos en el cap. XI, del Libro I, LAS FRUTAS, que no había visto citados por los autores que allí estudio, ni la alubia, ni el chícharo, entre las plantas hortenses. Sin embargo, “las capitulares de Carlo Magno citan varias legumbres cultivadas en los huertos reales, entre otras: el hinojo, la cebolla, el ajo, la achicoria, el perejil, el berro, la lechuga, la zanahoria, la col, la lenteja, la remolacha, el cardo, la *judía* (alubia), el haba y el *guisante*”¹³.

Los dominios de Carlo Magno se extendían hasta el Ebro, pero de todas maneras, el chícharo existía en Europa, por lo menos, desde el siglo VIII.

⁷ Ibidem. T. I. Lib. XI. Cap. I, pág. 373.

⁸ Ibidem. T. II. Lib. XXIII. Cap. XII, pág. 193.

⁹ Ibidem. T. II. Lib. XXVII. Cap. XI.

¹⁰ Fr. B. de las Casas. *Historia de las Indias*. Lib. I. Cap. XLV, pág. 237.

¹¹ *Crónica del Perú*. Cap. LXVI, pág. 193.

¹² *Comentarios Reales*. Primera Parte. Cap. LXXIII, pág. 345.

¹³ Gabriel Maura. *Rincones de la Historia*. Siglo VIII al XIII. Segunda edición, pág. 24.

CAPÍTULO XVII

LA CAÑA DE AZÚCAR

El primero que habla de cañas de azúcar en América, es el mismo Colón que, en su Memorial fechado “en la ciudad de Ysabela, a 30 de enero de 1494”, para los Reyes Católicos, pide esta planta que cree de gran porvenir para las islas “según unas poquitas que se pusieron han prendido”¹. . . Hay que reconocer que el Almirante tuvo una gran visión. La caña de azúcar constituye hoy una de las grandes riquezas de América.

G. Fernández de Oviedo², nos habla de la caña de azúcar en Indias y dice: “Las cañas dulces de que se hace el açúcar (de que tan grandes heredamientos é ingenios de açúcar han resultado en esta Isla Española é otras partes destas Indias) se truxeron de las islas de Canaria, como mas largamente se dixo en el libro IV”³.

Y el Inca Garcilaso de la Vega, en sus *Comentarios Reales de los Incas*, T. I.; Lib. Nono; Cap. XXVIII; págs. 335-36, nos asegura que “Tampoco avia Cañas de Açucar en el Perú, aora en estos tiempos, por la buena diligencia de los Españoles, y por la mucha fertilidad de la tierra, ai tanta abundancia. . . que ya dan hastio”.

De la existencia de campos de caña en España, nos habla Jerónimo Münzer, 1494⁴. Dice de las islas Canarias “que las cañas de azúcar allí son de una longitud de seis y siete pasos, y del grueso de la parte anterior del brazo”.

¹ Navarrete. *Viajes de Cristóbal Colón*. MEMORIAL, pág. 250.

² Ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. I, pág. 293.

³ Al tratar la fabricación del azúcar en la Española, L. II. Cap. XVI, nos referimos a este Lib. IV.

⁴ *Viajes por España y Portugal*, págs. 17 y 18.

En Valencia, “vimos igualmente las cañas tal como se crían, y probamos su jugo, extrayéndolo de las cañas”.

Cuando nos ocupemos de los Ingenios y elaboración de la primera azúcar en América, volveremos a tratar este tema de la traída de la caña de azúcar a Indias.

CAPÍTULO XVIII

LA ALFALFA Y LA REMOLACHA FORRAJERA

1. **ALFALFA.**—La alfalfa es semilla que, según parece y su fonética lo indica, llevaron a España los árabes. Hoy día, todavía se trae a México y se anuncia en los periódicos, semilla de alfalfa, fresca, de Valencia. Esto creo que es suficiente para demostrar que vino de España, aunque no debió ser en los primeros tiempos, por la abundancia de pastos naturales. En México no se cría cimarrona y aunque de buena calidad la que se produce, es necesario someter su cultivo a grandes cuidados y labores y abundante riego.

2. **REMOLACHA.**—Si vino, como hemos visto, la remolacha comestible, o de huerta, es de suponer que también viniera la forrajera, aunque como la alfalfa y por igual razón, no apareció en México sino mucho tiempo después de la Conquista. También ahora se vende semilla fresca extranjera para este cultivo, cuyo producto, se destina a piensos.

Hemos concluído con los vegetales que vinieron de España a América. Veamos ahora qué ganado trajeron los Conquistadores.

CAPÍTULO XIX

GANADOS

Si no fuera por las innumerables citas, datos y referencias de hombres probos e historiadores responsables y serios que se conservan, no podría creerse que en tan corto espacio de tiempo se hubiese podido poblar con tan gran número de cabezas de ganados las tierras vírgenes de América. Si tenemos en cuenta el tonelaje de las naves de aquella época, el número de viajes y el de las naos, la necesidad de compartir la carga y el espacio con el menester ineludible de llevar el agua y el forraje preciso para la manutención de las bestias en tan largas y tardadas travesías, las cabezas que morían por las dificultades e incomodidades del transporte, los naufragios, los piratas, el agotamiento del agua y pastos antes de llegar a destino en algunos viajes, resulta milagroso, por incomprensible y sobrenatural por el esfuerzo, tal proeza.

Comenta Aranzadi¹. . . “y en efecto, no hay otro ejemplo en la historia de un pueblo conquistador que se haya impuesto a sí mismo tantos sacrificios por dotar al país conquistado de aquello de que carecía, y que hoy constituye una de sus mayores riquezas, y era tal la prisa que se daban y el afán que mostraban en poner aquel país en condiciones para la vida civilizada, que se registraron muchas catástrofes debidas al exceso de ganados que atestaban los navíos en sus viajes desde la metrópoli a las colonias. De estas catástrofes no pocas fueron ocasionadas por ataques de piratas franceses é ingleses, que, como en tantas otras ocasiones, demostraron tener mucho más espíritu de rapiña que los españoles, adquiriendo por estos procedimientos un grado de prosperidad contemporáneo de nuestra decadencia, y procurando hacer olvidar á la joven América la sangría suelta que por suministrarla elementos de producción se había impuesto la nación ‘que les trajo las gallinas’”.

“No sólo gallinas, sino también palomas duendes y zuritas y patos, ga-

¹ D. Telésforo Aranzadi. *Fauna Americana*. Conferencia. Sucesores de Rivadeneira. 1892, pág. 42.

nado caballar, asnal, vacuno, de cerda, ovejuno, cabrío, gatos, perros, conejos, camellos, gallinas de Guinea, llevaron á las colonias y aclimataron en ellas los españoles”.

He oído a más de un inglés mostrarse ufano de sus piratas, porque sus robos no eran otra cosa que quitar a los españoles lo que primero los españoles habían quitado a los indios. El que no se consuela, señor inglés, es porque no quiere. ¿Qué dejaban Uds. en sus piraterías a los españoles a cambio de sus presas? Desolación, ruina y muerte. Nosotros, a cambio de lo que nos llevamos dejamos una civilización, una raza, y una riqueza, de la que en parte se trata en este libro, sólo en parte, porque nada se dice del enorme tesoro de espiritualidad que quedó, que vale infinitamente más que el oro que recogimos y del que, en gran porción, Uds. fueron los beneficiados, por buenas y por malas artes. Por buenas, porque con él se compraron muchas cosas a vuestras patrias y por malas, porque lo robaron. ¿Han sido Uds. más humanos, más generosos, menos codiciosos y voraces que nosotros en vuestras colonias de ayer y de hoy? Francamente, no; ¿verdad? Y no hablemos del expolio, los crímenes, los atropellos cometidos con los *negocios* contemporáneos de petróleo y... ¿a cambio de qué?

El que quiera saber algo de esto último, poquito, que lea *Los Veneros del Diablo*, por Jorge García Granados, Ediciones Liberación, México, 1941. Pero, ¿para qué seguir? Hablábamos de los GANADOS, sigamos con ellos y dejemos a un lado a los PERDIDOS. Perdón, lector, por el retruécano casi inocente.

En el memorial que el Almirante dirigió a los Reyes Católicos, al que tantas veces me refiero en este escrito, de 30 de enero de 1494, desde la ciudad de Isabela, decía o pedía: “carneros vivos, y aun antes corderos y corderías, mas fembras que machos, y algunos becerros y becerras pequeños son menester que cada vez vengan en cualquier carabela que acá se enviare, y algunas asnas y asnos, y yeguas para trabajo y simiente, que acá ninguna de estas animalias hay de que hombre se pueda ayudar y valer”².

Cincuenta y tres años después, escribe Oviedo: “digo que al presente en este año de mil é quinientos é quarenta é siete años tiene veynte é cinco mill cabeças ó mas vacas”³.

Se refiere al hacendado don Rodrigo de Bastidas, obispo de *Sanct Johan*, y advierte que hace esta aclaración “porque quando la primera vez se imprimió esta primera parte (es decir en 1535) dixé quel señor Obispo de Venezuela, que agora lo es de Sanct Johan, don Rodrigo de Bastidas, tenía diez é seys mill cabeças deste ganado, digo que al presente en este año de mill é quinientos é quarenta é siete años”.. etc., etc.

² M. Fdez. de Navarrete. *Viajes de Colón. Memorial*, pág. 251.

³ G. Fdez. de Oviedo. Ob. cit. T. I. *ADVERTENCIA*, pág. V.

Y lo que da una idea de la riqueza que de ganados debía existir en la isla Española, son estos datos del rastro de Santo Domingo, que nos suministra Fernández de Oviedo ⁴: “Esta cibdad de Sancto Domingo no llega a seysçientos vecinos al presente, que es el año de mill é quinientos é quarenta y ocho en que estamos, é ya tuvo más veçindad; pero nunca estuvo tanto edificada. Y como quier que es poca poblaci3n, se matan cada dia quarenta novillos é vacas en la carnesçeria que se pessan, é con la carne del rastro llegan a çin cuenta reses un dia con otro, y vale el arralde á dos maravedis: que es cada arralde dos libras de á diez y seys onças. Matan é comense en esta çiudad treynta é treynta é cinco carneros cada un dia, é vale el arralde á diez é seys maravedis. Mátanse é péssanse al mismo preçio cada un dia veynte terneras. Mátanse é péssanse cada un día diez o doce puercos é vale el arralde a veynte maravedis. Assi que, son por todas çiento é diez é siete cabeças destes quatro generos ó formas de ganados ó poco menos, é aun á veces mas de lo ques dicho: la qual cantidad no hay pueblo en España, por grande que sea, en que tanto ganado se pesse. Y como en otras partes la historia lo acuerda, es mucha cantidad la que del ganado vacuno se mata é alancea en el campo, é se deja perder la carne, por salvar los cueros para los llevar a España, é por aprovecharse del sebo”.

Este mismo autor ⁵, nos habla también de los caballos, vacas, puercos, “conejos blancos é prietos”, ovejas y carneros que se llevaron.

El Inca Garcilaso de la Vega ⁶, también nos platica del ganado: “Porque a presentes, y venideros será agradable saber las cosas, que no avia en el Perú, antes que los Españoles lo ganáran, me pareció hacer Capitulo dellas á parte, para que se vea, y considere con quantas cosas menos y (al pareçer) quan necesarias á la Vida Humana, se pasavan aquellas Gentes, y vivian mui contentos sin ellos. Primeramente es de saber, que no tuvieron Cavallos, ni Yeguas para sus Guerras, ó Fiestas, ni Vacas, ni Bueies para romper la tierra, y hacer sus sementeras, ni Camellos, ni Asnos, ni Mulos, para sus acarrees, ni Ovejas de las de España burdas, ni Merinas para Lana, y Carne, ni Cabras, ni Puercos para cecina, y corambre”.

Y expuestas estas generalidades, vamos a tratar separadamente cada especie.

1. EL CABALLO.—Aunque parezca extraño, el caballo existió en América muchísimos años antes de su descubrimiento ⁷. En efecto: Marsh lo ha en-

⁴ Ob. cit. T. I. Cap. XXVI, pág. 211.

⁵ Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 399.

⁶ *Comentarios Reales*. T. I. Lib. IX. Cap. XVI, págs. 323 y sigs.

⁷ La historia del caballo precolombiano se halla perfectamente estudiada en la excelente obra de Angel Cabrera: *Caballos de América*. Editorial Sudamérica, Buenos

contrado en estado fósil en Nebraska, Estados Unidos, “revelando el desarrollo total de la especie en América á partir del primitivo multiungulado (*Eohippus*), y que no sólo prosperó el caballo durante el período plioceno en la América del Norte, sino que pudo pasar á la del Sur en compañía del mastodonte durante el período cuaternario... Una extinción tan absoluta como la del caballo antes de la aparición del hombre en una tierra que tan favorable acogida le diera después, sólo se explica por la transformación de las praderas en bosques de suelo húmedo y blando, más apropiado para las dantas y pecaris”⁸...

Pero es evidente que al llegar los españoles a América los caballos no existían ya en ella. Los primeros que pisaron tierra americana vinieron con Colón y su gente, en su segundo viaje, en 1493, y desembarcaron en Haití o Isla Española. Después, desde esta Isla, fueron llevados a las otras del mar Caribe y más tarde, a Tierra Firme. Su aclimatación y multiplicación fué tan rápida y perfecta, que en poco tiempo hizo innecesaria su importación desde España.

Es en la Española donde se inicia la cría caballar en América, con tan óptimos resultados cuantitativos y cualitativos que, en pocos años, existían grandes manadas de ellos cimarrones, como después los había, igualmente, en distintos lugares del continente. (*Cimarrones*, también en las Pampas; *cerreiros*, en Venezuela; *mustangos*, en las praderas del sur de Norte América).

Bien nos lo expresa G. Fernández de Oviedo⁹: “En esta Isla Española ni en parte alguna destas partes no avia caballos, é de España se truxeron los primeros, é primeras yeguas, é hay hartos que ninguna necesidad hay de los buscar ni traer de otra parte: antes en esta isla se han hecho é hay tantos hatos de yeguas é se han multiplicado en tanta manera, que desde aquesta isla los han llevado á las otras islas que estan pobladas de chripstianos, donde los hay assi mismo en mucho número é abundancia; é á la Tierra-Firme, é a la Nueva España, é á la Nueva Castilla se han llevado desde aquesta isla... É ha llegado a valer un potro ó yegua domada en esta isla tres, ó quatro ó cinco castellanos, ó pesos de oro, é menos”.

Y al hablar de su procedencia, nos dice¹⁰: “que assi mismo se truxeron las primeras yeguas del Andalucia, y hay tantos caballos é yeguas, que han valido á quatro é á tres castellanos”.

Lo mismo afirma el Inca Garcilaso¹¹: “la Raça de los Cavallos, y

Aires, a la que remito a todos los que se interesen por conocer la prehistoria y orígenes del caballo en el Nuevo Mundo.

⁸ *Fauna Americana*. D. Telésforo de Aranzadi. Madrid, págs. 42-43.

⁹ Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 399.

¹⁰ Ob. cit. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 85.

¹¹ *Comentarios Reales*. T. I. Lib. IX. Cap. XVI, pág. 323.

Yeguas, que ai en todos los Reinos, y Provincias de las Indias, que los Españoles han descubierto, y ganado, desde el año de mill y quatrocientos y noventa y dos, hasta aora, es de la Raça de las Yeguas, y Cavallos de España, particularmente del Andalucia. Los primeros llevaron á la Isla de Cuba, y de Santo Domingo, y luego á las demás Islas de Barlovento, como las iban Descubriendo, y ganando. Criaronse en ellas en gran abundancia, y de allí los llevaron á la Conquista de México, y á la del Perú” . . .

Y continúa: “De esta manera se hicieron bravos, y montaraces, las Yeguas, y Cavallos en aquellas Islas” . . .

En los primeros años, en el Perú, un caballo valía “quatro, ó cinco, ó seis mil pesos” (pág. 324) y en la misma página: “Después acá se han moderado los precios en el Perú; porque han multiplicado mucho, que un buen Cavallo vale trescientos, y quatrocientos pesos, y los Rocines valen veinte, y á treinta pesos”. ¡Qué lejos todavía del precio que la abundancia fijó para estos animales en la Española!

En Perú, como en México, en un principio los indios creyeron “que el Cavallo, y el Cavallero era todo de vna pieça, como los Centauros de los Poetas” (pág. 325).

Nos relata Suárez de Peralta¹², que los embajadores que Moctezuma envió a Cortés, le llevaron, además de noticias, “bastimentos, y hacian sus raciones para los soldados de aves asadas, y pan y fruta, y llegaban a los caballos y poníanles gallinas, de lo mismo que a los hombres, y como no comian aquellos manjares, no llegaban a ellos, sino estábanse quedos, y como los indios los viesen no comer, se afligian y les preguntaban: *señores ¿por qué no comeis? Comed, y no tengais pena, que en vuestra tierra estais, donde os hemos de servir, comed.* Y los españoles se reian hasta que les dijeron: *Sabed que no comen de eso, traedles yerba y maíz, que ellos os lo agradecerán,* y luego se la trajeron, y como los veian comer quedaban muy contentos”.

Ya entonces existían los *acaparadores*, como se deduce de la noticia que da Gómara relacionada con la petición de D. Hernando, a las islas, de ganados. Dice: “entonces, y aun antes, vedaron la saca de caballos en aquellas islas, especial en Cuba, por venderlos mas caros, sabiendo la riqueza, necesidad y deseos de Cortés”¹³.

A pesar de estos inconvenientes y dificultades, el Gran Conquistador logró hacer de “México la mayor ciudad del mundo y la mas ennoblecida de las Indias, asi en armas como en policia, porque hay dos mil vecinos españoles, que tienen tantos caballos en caballerizas, con ricos jaeces y armas”¹⁴ . . .

¹² *Tratado del Descubrimiento de las Indias*, México, 1949. Cap. X, págs. 44-45.

¹³ Ob. cit. T. II. Cap. CLXIV, pág. 107.

¹⁴ Gómara. Ob. cit. T. II. Cap. CLXIII, pág. 106.

Bernal Díaz ¹⁵, tiene el acierto de darnos a conocer la relación de caballos que vinieron a la Nueva España, en la expedición de Cortés, a su conquista y población. Esto demuestra la importancia que para aquellos hombres tenían estos animales, compañeros de fatigas y combates y, a veces, alimento insustituible y salvador de sus prolongadas y martirizantes hambres. Su narración da la impresión del cariño, el respeto y la admiración que sentían por el noble bruto.

“Quiero aquí poner por memoria todos los caballos y yeguas que pasaron: Capitán Cortés, un caballo castaño zaino. . .

Pedro de Alvarado y Hernán López de Avila, una yegua alazana, muy buena, de juego y de carrera. . .

Alonso Hernández Puerto Carrero, una yegua rucia de buena carrera, que la compró Cortés. . .

Juan Velásquez de León, otra yegua rucia muy poderosa, que llamábamos la *Rabona*, muy revuelta y de buena carrera.

Cristobal de Olid, un caballo castaño oscuro, harto bueno.

Francisco de Montejo y Alonso de Avila, un caballo alazán tostado. . .

Francisco de Morla, un caballo oscuro, gran corredor y revuelto.

Juan de Escalante, un caballo castaño claro, tresalbo; no fué bueno.

Diego de Ordaz, una yegua rucia machorra, pasadera. . .

Gonzalo Domínguez, un muy extremado jinete, un caballo castaño oscuro muy bueno y gran corredor.

Pedro González de Trujillo, un buen caballo castaño, perfecto castaño, que corria muy bien.

Morón, vecino del Bayamo, un caballo overo, labrado de las manos y era bien revuelto.

Baena, vecino de la Trinidad, un caballo overo, algo sobre morcillo; no salio bueno. . .

Lares, el muy buen jinete, un caballo muy bueno, de color castaño algo claro y buen corredor.

Ortiz, el Músico, y un Bartolomé Garcia, que solia tener minas de oro, un muy buen caballo oscuro que decian el Arriero. Este fué uno de los buenos caballos que pasamos en la armada.

Juan Sedeño, vecino de la Habana, una yegua castaña, y esta yegua parió en el navio. Este Juan Sedeño pasó (por) el mas rico soldado que hubo en toda la armada, porque trajo navio suyo, y la yegua, y un negro, y cazabe y tocino, porque en aquella sazón no se podia hallar caballos ni negros sino era a peso de oro; y a esta causa no pasaron más caballos, porque no los había ni de qué comprarlos”.

¹⁵ Ob. cit. T. I. Cap. XXIII, pág. 117.

Los países viejos no tienen la ventura de poder nombrar ni enumerar los primeros caballos que pasaron a sus tierras y fueron los fundadores de la especie en su patria, ni menos a qué hombres pertenecieron. Son datos que desconocen en absoluto. Sin embargo, orgullosamente citan algunos que fueron célebres en la historia por sus hechos, por sus amos o por la leyenda que los encumbró. Así el propio Cervantes en la contestación que la *señora Dolorida* da a Sancho cuando pregunta por el nombre del *caballo* que volaba. . . , contestó: “El nombre —respondió la Dolorida— no es como el caballo de Belerofonte, que se llamaba Pegaso, ni como el del Magno Alejandro, llamado Bucéfalo, ni como el del furioso Orlando, cuyo nombre fué Brilladoro, ni menos Bayarte, que fué el de Reinaldos de Montalbán, ni Frontino, como el de Rugero, ni Bootes ni Peritoa, como dicen que se llaman los del sol, ni tampoco se llama Orelia, como el caballo en que el desdichado Rodrigo, último rey de los godos, entró en la batalla donde perdió la vida y el reino. Se llamaba ‘Clavileño el Alígero’, que bien puede competir con el famoso Rocinante”¹⁶.

Todos conocemos el caballo Incitato, del emperador romano Calígula, que fué nombrado por éste cónsul; y el famoso del Cid, *Babieca*¹⁷, que lo condujo, muerto, a la victoria; y el de Atila, que secaba la hierba donde ponía su casco; pero no conocemos, ni nombramos, ni citamos estos primeros caballos de América, tan notables como los europeos y tan dignos del ropaje gracioso y romántico de la leyenda como los que más entre los famosos y, además, fundadores de castas que pueblan hoy el territorio americano. Tienen en ellos el germen de un poema épico los poetas y desprecian el tema como desprecian y desconocen los más bellos episodios de la Epopeya Unica, muchísi-

¹⁶ *El Ingenioso Hidalgo don Quijote de la Mancha*. Seg. parte. Cap. XL, págs. 59-60.

¹⁷ Últimamente se ha pretendido encontrar los restos de BABIECA, el famoso caballo del Cid, siguiendo la leyenda tejida por la tradición, no habiéndolos hallado: “En el monasterio de San Pedro de Cardeña se ha celebrado esta tarde, con motivo de la apertura del curso académico de la institución Fernán González, la inauguración de un hito dedicado a Babieca, el caballo del Cid, y erigido a expensas del duque de Alba, en lugar aproximado a donde fué enterrado el histórico corcel. Asistieron a la ceremonia el duque de Alba, el secretario perpetuo de la Academia de la Historia, D. Vicente Castañeda, y el director de la Real Academia Española, D. Ramón Menéndez Pidal. Con dichas personalidades presidieron el acto las autoridades burgalesas y los abades cistercienses de Dueñas y San Pedro de Cardeña. Después de la inauguración, celebró solemne sesión la institución”.

¿Por un caballo tanta fiesta? No, señor; por un símbolo, tanta ceremonia. Porque BABIECA (con mayúsculas), es eso para España: un símbolo de lealtad, de bravura, de nobleza y, celebrarlo y enaltecerlo, es otro símbolo del carácter español: romanticismo, ensueño, tradición y amor a lo nuestro.

La noticia, que viene de *Burgos 31 del mes de octubre de 1951*, está copiada del A. B. C. de Madrid de 1 de noviembre de igual año.

Y para mí, tan nuestro es el Babieca, como vuestro debería ser y es el Romo.

UNAM - HISTÓRICAS

mos maestros de escuela de Hispanoamérica que presumen de enseñar Historia.

Siguieron a estos excelentes caballos, inmediatamente, otros no menos admirables, que también conocemos por el minucioso y detallista historiador contemporáneo Bernal Díaz del Castillo, al hablarnos “de los valerosos capitanes y fuertes y esforzados soldados que pasamos desde la isla de Cuba con el venturoso y animoso, don Hernando Cortés”... donde nombra también, con entusiasmo, a los buenos jinetes que vinieron ¹⁸.

“Pasó un Gonzalo Dominguez, muy esforzado y gran jinete... Y pasó Francisco de Morla, muy esforzado soldado y buen jinete... (y el ya nombrado Lares)... Cortés... que le derribaron del caballo que se decía *el Romo*... Juan de Cuellar, buen jinete:... Y pasó un Santos Hernández, hombre anciano,... de sobre nombre le llamábamos el Buen Viejo, jinete... Y pasó un Ortiz, gran tañedor de viola y amostraba a danzar; y vino otro su compañero que se decía Bartolomé Garcia, y fué minero en la isla de Cuba, y este Ortiz y Bartolomé Garcia pasaron el mejor caballo que pasó en nuestra compañía, y el cual les tomó Cortés y se los pagó... (otro) don Pedro de Alvarado;... y por ser tan agraciado le pusieron los indios mexicanos Tonatio, que quiere decir Sol; era muy suelto y buen jinete... don Francisco de Montejo... buen jinete... Gonzalo de Sandoval... de las piernas era algo estevado, y muy buen jinete... tuvo el mejor caballo y de mejor carrera, y revuelto a una mano y a otra, que decian se habia visto dos ni en Castilla ni en otras partes, y era castaño y una estrella en la frente, y un pie izquierdo calzado; deciasé *Motilla*, y cuando ahora hay diferencia sobre buenos caballos se suele decir: ‘En bondad es tan bueno como fué *Motilla*’... El capitan Luis Marin... era estevado... fué buen jinete... Narváez... era buen jinete”...

A Alonso Ortiz, por una buena nueva, regaló Cortés “un caballo muy bueno, rosillo, que llamában *Cabeza de Moro*” ¹⁹.

México, país de buenos caballos, de excelentes jinetes, que aprendieron en esta escuela y son descendientes directos de estos esforzados *Centauros*, a cuyas destrezas hace alusión Cervantes ²⁰ por boca de Sancho, para ponderar la agilidad de la supuesta Dulcinea al saltar sobre su cabalgadura: “¡Vive Roque, que es la señora nuestra ama mas ligera que un acotán, y que puede enseñar a subir a la jineta al mas diestro cordobés ó mejicano!”; cuyas costumbres hípicas, derivadas de las españolas, particularmente de las andaluzas, son pauta, muestra y guía de las habilidades, normas y hábitos del *cowboy* de Arizona, Texas y Nuevo México y aún California, donde el blanco y el indio

¹⁸ Ob. cit. Cap. CCV, págs. 212 a 237.

¹⁹ B. Díaz del Castillo. Ob. cit. T. III. Cap. CLXXVIII, pág. 59.

²⁰ Ob. cit. Segunda parte. Cap. X, pág. 193.

UNAM - HISTÓRICAS

aprendieron a cabalgar del mexicano, que a su vez aprendió del español, no tiene un recuerdo, un movimientto de simpatía para ensalzar aquellos caballos progenitores de una raza y aquellos jinetes, maestros y hasta creadores de una escuela ilustre.

A los valientes charros mexicanos, y en general a los gallardos y temerarios jinetes de Hispano América, llaneros, pamperos, etc. y también a los audaces cowboys del Oeste estadounidense brindo la idea de que en sus concursos hípicas tengan un premio a la mayor aptitud, maestría y arrojo del caballista, que lleve por título *Premio y galardón Tonatio*, con lo que a la par, honran la memoria de un buen jinete y recordarán, con voz azteca un apodo aborigen con el que quisieron los indios distinguir a un mozo “agraciado. . . muy suelto y buen jinete”, y si a este travieso e impulsivo guerrero no se le perdona el pecado de juvenil inexperiencia que cometió en la gran Tenochtitlán, en ausencia de Cortés, ahí está Juan Velázquez de León, que “era de buen cuerpo y derecho y membrudo y buena espalda y pecho, y todo bien proporcionado y bien sacado; de rostro robusto. . . fué muy animoso y de buena conversación, y si algunos bienes tenía en aquel tiempo los repartía con sus compañeros;. . . y fué muy buen jinete”²¹. Figura espléndida y carácter generoso, que va muy bien, en su comparación, con el alegre, arriesgado y desprendido charro mexicano y sus compañeros del resto de Hispano América y cowboys norteamericanos.

E igualmente, establecer otro premio en sus exposiciones y concursos de ganados, para caballos de silla de raza hispanoamericana que se denominara *Premio Motilla* y fuese el de mayor categoría de su clase.

Yo encuentro esta idea original, romántica, justa y de exquisito gusto y buen tono. Los charros, lo más nacional y típico de México, los modernos caballeros andantes de los campos feraces y ubérrimos de la patria no deben olvidar aquellos tiempos remotos en que el primer caballo que pisó tierra mexicana y el primer jinete que lo montaba, pusieron la base, el pedestal y la semilla del que orgulloso, varonil, feliz y bravo, pasea hoy su garbo, elegancia y maestría, caballero en su *cuaco* caracoleador, ágil, pinturero y retozón, con su ancho sombrero galoneado, luciendo las argentinas botonaduras de su característico, vistoso y peculiar vestido, ya en las faenas del potrero, ya en el lienzo del palenque, exponiendo la vida en la suerte bravía de un *coleo*, ya enamorado y retador ante la ventana florida, de una casa blanca y roja pueblerina, tras la que se esconde, guardada por artística y vetusta reja, tímida y palpitante de amor y deseo, la *china* bonita y graciosa, señora de sus desvelos. Ya va siendo tiempo que presentemos nuestros corazones limpios de rencor. Ya va siendo tiempo de que olvidemos lo que haya de feo en la men-

²¹ B. Díaz del Castillo. T. III. Cap. CCVI, pág. 234.

te y demos paso a la poesía que encierran muchos hechos sublimes de ayer. . . Mirar atrás, para leer su propia Historia es aprender, y es, sobre todo, cimentar orgullosos el presente y alumbrar, con destellos de esperanzas y optimismos, el porvenir de la Patria.

El charro empezó a formarse desde el primer día que los conquistadores pisaron tierras de lo que fué la Nueva España, pero cuarenta años después de la sumisión de la Gran Tenochtitlán, aquel embrión de jinete patrio, había cuajado en un perfecto tipo de caballero gallardo. Juan Suárez Peralta ²², historiador contemporáneo, *vecino y natural de México*, sobrino de Cortés, gran caballista y enamorado de la jineta, describe al virrey don Luis de Velasco como *muy lindo hombre de a caballo*, y fué este virrey, por sus aficiones cinegéticas, quien más impulso dió, en los albores de esta tierra maja, al bello y señorial arte de la equitación.

Dice Suárez Peralta: “Yo conoçi caballeros andar, quando sabian que el virrey abia de jugar las cañas, echando mil terçeros para que los metiesen en el regocijo; y el que entraba, le pareçia tener un ábito en los pechos según quedaba onrrado”.

Y la afición era tanta y tan profunda, que cuenta Peralta que oyó decir a un hombre muy desenvuelto: “Yo juro a Dios, que si el rey enviase a quitar a todos los pueblos y las haciendas, que los consolaba el virrey y hazia olvidar este daño, con hazer sonar un pretal de cascabeles por las calles, segun están todos metidos en regocijos”.

Es una pena y hasta una ingratitud que los valientes charros de México no se acuerden de Don Luis de Velasco, su maestro, alentador y preclaro antecesor y de este bizarro don Juan Suárez Peralta, autor del interesante libro *Tratado de la Caualleria de la gineta y brida*, editado en Sevilla en 1580 y del curioso *Libro de Alveiteria*, que duerme un sueño de siglos, inédito, en las estanterías de la Biblioteca Nacional de Madrid.

Sois sus descendientes y tenéis derecho al orgullo que deleita, de sentirse hidalgo: *hijo de algo*.

Sigamos discurriendo.

El caballo fué un factor decisivo en la vida de América. El P. Bernabé Cobo, S. J., en su *Historia del Nuevo Mundo*, 1652, dice: “. . .por la falta tan universal de animales que hubo en esta tierra, no supieron sus moradores que cosa fuese caminar en pies ajenos; todos, asi hombres como mujeres, grandes y chicos, caminaban siempre a pie, excepto los caciques y señores de vasallos, los cuales quando hacian algun camino, eran llevados a hombros

²² *Tratado del Descubrimiento de las Indias*, por Don Juan Suárez de Peralta, México, 1949.

de sus subditos. Y no era menor el trabajo que de la falta de bestias resultaba para la agricultura”²³.

Bien pronto se aficionaron los indios al caballo, pasada la primera impresión de sorpresa y miedo que les produjo tan raro como fiero animal, y Bernal Díaz nos cuenta: “. . . todos los mas caciques tienen caballos y son ricos traen jaeces con buenas sillas y se pasean por las ciudades y villas y lugares donde se van a holgar y son naturales, y llevan sus indios y pajes que les acompañan, y aun en algunos pueblos juegan cañas y corren toros y ponen sortija. . . y hay muchos que aguardan toros aunque sean bravos y muchos de ellos son jinetes, y en especial en un pueblo que se dice Chiapa de los indios; y los que no lo son ni caciques, todos los mas tienen caballos y algunos hatos de yeguas y mulas, y se ayudan con ello a traer leña y maíz y cal y otras cosas de este arte. . . y son muchos de ellos arrieros, según y de la manera que en nuestra Castilla se usa”²⁴.

Era demasiada pericia e inteligencia para no alarmar a los conquistadores, sobre todo, los de Mechoacán, tanto, que se creyeron obligados, por prudencia, a aconsejar la expedición de una Real Cédula, que en 1528 se promulgó, prohibiendo, bajo pena de muerte, que se vendiesen a los indios caballos ni yeguas²⁵. Pero esta Real Cédula no prosperó, como se deduce de las noticias de Bernal Díaz y luego del P. Bernabé Cobo, que hemos visto.

El caballo, en los primeros tiempos, no fué sólo una necesidad, una cooperación, un sostén, una superioridad, una ilusión perseguida por los peones que no tenían con qué comprar uno: fué también, en determinados casos, una desesperada decepción y en otros una dulce esperanza; así en estos dos sucesos que paso a relatar y como de herraduras se trata, viene como anillo al dedo lo que refiere A. B. Cuervo en el tomo II, pág. 475, de su *Relación del descubrimiento de la Provincia de Antioquia, por el escribano Sardilla. Colecc. de Docum. Inéd. para la Geografía e Historia de Colombia* y que yo tomo de *El Dorado Fantasma*, de Constantino Bayle, S. J. Dice: “Las primeras herraduras que quizá se hicieron en la América del Sur, las calzaron los caballos de Hernando Pizarro en su visita de exploración al Cuzco. Eran de oro, por falta de hierro, y las fundieron los plateros indígenas”.

¡Qué horrible sarcasmo! ¡Tanto oro, al lado de tanta hambre! ¡Tánto derroche de riquezas, a compás de tantas privaciones y sufrimientos! A continuación los dos botones de muestra, ofrecidos:

En la expedición diabólica e increíble de Féderman a través de los Andes, al salvar el muro que separa la meseta colombiana de los Llanos, donde hubo

²³ Telésforo Aranzadi. Ob. cit. Pág. 25.

²⁴ B. Díaz. Ob. cit. T. III. Cap. CCIX, págs. 247-48.

²⁵ T. Aranzadi. Ob. cit., pág. 25.

que abrir caminos para los caballos, o izarlos con sogas, si la altura del precipicio no consentía la vereda; donde, ¡Cuál sería el frío para helárseles dieciséis caballos! .. En cuya empresa, que duró casi cinco años, que perdió las tres cuartas partes de su tropa (300 de 400), siempre entre enemigos, siempre hambrientos, siempre rompiendo senda. .. Cuando ya su gente iba con la ropa hecha jirones y deshilachada por la maleza y la humedad. .. Pedro de Limpías, que fué capitán de la vanguardia, nota en el suelo huellas de herraduras. .. ¡Maldición! Aquello significaba que eran baldíos sus sudores y fatigas. Se les habían adelantado otros conquistadores; y el fruto de las penalidades estaba ya en manos seguras, las que no lo soltarían sino a botes de lanza. .. Llegaron tarde ²⁶.

Otra cosa pasó con Orellana en la Margarita, que al descubrir señales borrosas, y soplarlas delicadamente, cuando aparecieron los hoyos de los clavos ²⁷. .. Castellanos, en la Elegía XIV, canto 2º, nos dice emocionadamente lo que pasó:

*Veréis las gentes ya regocijadas
Y fuera del pasado desconsuelo
Besar por muchas veces las pisadas
Hincando las rodillas en el suelo.*

¡Se habían salvado!

Nos llevamos oro de América. Es verdad: pero ese oro *metálico*, lo repusimos siempre y de distintas maneras, como ahora con el caballo, que es oro *líquido*, sangre candente que circula por las arterias de este noble y sublime animal, compañero incansable del hombre, auxiliar insustituible, sufrido, dispuesto, alegre, que lo mismo nos presta su esfuerzo y gallardía en los concursos y pruebas deportivas, como nos ayuda dócilmente en nuestros trabajos camperos o muere valientemente con nosotros en la guerra. La Humanidad, sin el caballo, no sería la Humanidad que conocemos.

Y pasemos en nuestro estudio a tratar otro animal utilísimo al hombre, pero más humilde:

2. EL ASNO.—Los primeros jumentos que llegaron a América, como pasó con los caballos y demás ganados, fueron directamente a Haití. Los pidió el mismo Cristóbal Colón, como hemos visto.

Fernández de Oviedo ²⁸, nos cuenta que “Hay assi mismo muchos asnos

²⁶ Constantino Bayle, S. J. Ob. cit. Cap. V, págs. 115-16.

²⁷ *Ibidem*, pág. 116.

²⁸ Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 400.

en esta isla (Haití) de la casta de los que se truxeron de España, é mulas é machos que se han criado é se hacen muy bien acá”.

Hablando del Perú, el Inca ²⁹, nos refiere que “El primer Borrico que vi, fue en la Juridicion de el Cozco, Año de mil y quinientos y cincuenta y siete: comprose en la Ciudad de Huamanca, costó quatrocientos y ochenta Ducados. . . mandolo comprar Garcilaso de la Vega, mi Señor, para criar Muletos de sus yeguas. En España no valia seis Ducados, porque era chiquillo, y ruinejo. Otro compró despues Gaspar de Sotelo. . . Mulas, y Mulos se han criado despues acá muchos para las Recuas, y gastanse mucho, por la aspe-rea de los caminos”.

Telesforo Aranzadi ³⁰, que escribe en 1891, recuerda que el asno, *que todavía* “no ha llegado á Borneo, Celebes y Nueva Guinea, y vive medio salvaje en las islas de los Galápagos, fué tambien objeto de cuidados por parte de los conquistadores, como lo prueba la carta que desde Santo Domingo escriben á S. M. los oficiales reales en el día 28 de Julio de 1538: ‘Señor: se enviaron á Mejico las dos docenas *de bestias asnales que V. M. manda*’ ”.

Por Real Cédula expedida en Valladolid, a 24 de enero de 1551, se da *licencia y facultad a Bernal Díaz, vecino de la ciudad de Santiago de Guatemala, para que de estos reinos y señoríos podáis pasar y paséis a la dicha provincia de Guatemala tres asnos garañones.*³¹

Y así llegaron los primeros burros a América que, como arte de magia, convirtieron al indio, en su trato con este humildísimo y sufrido animal, nada menos que en un *Sancho Panza*, escudero leal de Don Quijote, porque no habrá ninguno que no sienta como suyos los gemidos de Sancho al perder su jumento:

—“¡Oh hijo de mis entrañas, nacido en mi misma casa, brinco de mis hijos, regalo de mi mujer, envidia de mis vecinos, alivio de mis cargas, y, finalmente, sustentador de la mitad de mi persona, porque con veintiséis maravedis que ganabas cada dia mediaba yo mi despensa!” ³².

Y en efecto: ¡De cuántos trabajos, de cuántos sufrimientos y fatigas no relevó este paciente y dócil bruto al aborigen, desde su aparición en América!

3. EL BOBINO.—Hemos visto que Colón los pidió a España desde la Isabela; fueron, pues, a las islas primero e inmediatamente después de comenzada su conquista.

²⁹ *Comentarios Reales*. T. I. Lib. Nono. Cap. XVIII, pág. 327.

³⁰ Ob. cit., pág. 43.

³¹ B. Díaz del Castillo Ob. cit. Apéndice. T. III, pág. 339.

³² Cervantes. *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha*. Primera parte. Cap. XXIII, págs. 236-237.

Sin embargo: en América ya había *vacas de la tierra*. Vacas que, naturalmente, no eran vacas y ocupaban una zona limitada en el norte. Tan no eran *vacas*, que eran *bisontes*, pero por su estampa parecida a una vaca algo extraña y por la costumbre de poner nombres españoles a todo lo nuevo que tuviese siquiera una lejana semejanza con *algo* determinado, sus descubridores les llamaron, como hemos dicho, *vacas de la tierra*. Gonzalo Fernández de Oviedo³³, nos los describe: . . . “á las espaldas de la provincia que llaman la Florida. . . son sueltos é ligeros animales é muy salvajes é innumerables en cantidad. La carne de ellos es buena, é el cuero es muy reçoio, é la color de todos ellos es de leonado oscuro”. Jamás pudieron domesticarse.

Este mismo autor, al hablarnos de las vacas de *verdad*, en la Española, escribe: “De las vacas digo lo mismo, (que de los caballos), en quanto á ser ya innumerables, pues que es notorio que en esta isla hay muy grandes hatos é vacadas é vale una rés un peso de oro, é muchos las han muerto é alañeado, perdiendo la carne de muchas de ellas, para vender los cueros y enviarlos á España, é cada año van muchas naos cargadas destas corambres. . . Público es que la viuda, muger que fué de Diego Solano, tiene diez é ocho é veynte mill cabeças deste ganado; y el obispo de Veneçuela, dean desta Sancta Iglesia de Santo Domingo, tiene veynte é çinco mill cabeças o mas. . . é de este número abaxo hay señores de mucha cantidad deste ganado”³⁴.

En el libro III, cap. XI, pág. 35, ya nos ha dicho³⁵: “porque aviendo venido en nuestro tiempo las primeras vacas de España á esta isla, son ya tantas, que las naves tornan cargadas de los cueros dellas. . . Y por que mejor se entienda esto ser assi, digo quel arralde (quatro libras³⁶, é cada libra es peso de diez é seys onças - pag. 87) de carne vale á dos maravedis. . . é una vaca paridera un castellano”.

Del Perú nos dice el Inca³⁷: “Las Vacas, se cree, que las llevaron luego, despues de la Conquista; y asi se derramaron presto por todo el Reino. Lo mismo debia de ser de los Puercos, y Cabras; porque mui niño me acuerdo Yo averlas visto en el Cozco”.

Y continúa: “Las Vacas tampoco se vendian á los principios, quando avia pocas; porque el Español que las llevava (por criar, y ver el fruto dellas) no las queria vender. . . El primero que tuvo Vacas en el Cozco, fue Antonio

³³ Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. XL, pág. 422.

³⁴ Fdez. de Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 400.

³⁵ G. Fernández de Oviedo.

³⁶ En el cap. XXVI, pág. 211, nos ha dicho “que es cada arralde dos libras de á diez y seys onzas”. Hay una manifiesta errata, pero como el diccionario de la Academia no trae la voz *arralde*, me es imposible saber a qué peso equivalía esta medida.

³⁷ *Comentarios Reales*. T. I. Lib. Nono. Cap. XVII, pág. 220.

de Altamirano, Natural de Estremadura, Padre de Pedro, y Francisco Altamirano, Mestiços, Condicipulos míos”.

Y este dato interesantísimo: “Los primeros Bueies, que vi arar, fue en el Valle de el Cozco, Año de mil y quinientos y cinquenta, vno mas, o menos, y eran de vn Cavallero, llamado Juan Rodríguez de Villalobos, Natural de Caceres: no eran mas de tres juntas, llamavan á vno de los Bueies Chaparro, y á otro Naranja, y á otro Castillo: llevóme á verlos vn Egercito de Indios, que de todas partes iban á lo mismo, atonitos, asombrados de vna cosa tan mostruosa, y nueva para ellos, y para mi. Decian, que los Españoles, de haraganes, por no trabajar, forçavan a aquellos grandes Animales, a que hiciesen lo que ellos avian de hacer. . . los Gañanes que aravan, eran Indios, los Bueies domaron fuera de la Ciudad en un Cortijo, y quando los tuvieron diestros, los trugeron al Cozco, y creo, que los mas solemnnes Triunfos de la Grandeça de Roma, no fueron mas mirados, que los Bueies aquel Dia”. Y yo creo que tenían razón para admirar y reverenciar lo que esta muestra, de nueva cultura, significaba como símbolo de riqueza y aproximación a los esplendores y promesas de la nueva civilización que nacía.

Se extiende luego en comentarios sobre las primeras vacas que se vendieron en el *Cozco*, siempre con la misma amenidad y minucia que hacen tan atractivos e ingenuos sus relatos, pero por temor a ser demasiado prolijo y creer que para el fin que perseguimos es suficiente con lo copiado, prescindo de tan interesantes y detallados datos.

Más adelante, nos entera que, “las Vacas se hicieron montaraces en las Islas de Barlovento, tambien como las Yeguas. . ., Han multiplicado tanto, que fuera increíble, si los cueros que dellas cada Año traen á España, no lo restificaran: . . . Dicenme, que en estos tiempos, andan ya en el Perú, algunas Vacas desmandadas por los despoblados, y que los Toros son tan bravos, que salen á la Gente á los Caminos”.

Los relatos del Inca, por su sencillez, por ese aire de familiaridad que les comunica, por su claridad, parecen narraciones o cuentos viejos del abuelo, al amor del hogar, en los atardeceres grises del invierno, de guerras, hazañas, fábulas, tradiciones y leyendas de su tiempo, que todos hemos oído de niños, sin pestañear, de los labios venerables del anciano. Por eso, no deja de referir sucesos o episodios insignificantes que atañen a su niñez o juventud y que completan y realzan otros de mucha mayor importancia y transcendencia. En este del arar de los bueyes, ¡los primeros que vieron en el Cuzco, con asombro y curiosidad infinita! nos cuenta, esta deliciosa anécdota de chiquillo, que le da color, viveza e inocente encanto al acontecimiento: “Acuerdome bien de todo esto, porque la Fiesta de los Bueies me costó dos docenas de açotes; los vnos me dió mi Padre, porque no fuí al Escuela; los otros me dió el Maestro, porque falté della”. Es el remate irónico, burlón,

que el abuelo pone a su *historia* para romper la meditación... buscando la hilaridad de los nietecillos que, celebran con risas, la noticia sorprendente de que también al abuelo le *casaban por malo* cuando era mozuelo y en su imaginación exaltada creen ver la cara triste y llorona del *pobrecito abuelín*...

Nadie ha escrito de Historia en América con más amor, con más imparcialidad, llaneza e íntimo entusiasmo que el Inca Garcilaso de la Vega. Se sentía indio, con racial orgullo, y hablaba embelesado de su patria y su familia indias; y profesaba un respeto y un cariño filial, subyugador, por su padre, su *Señor* —como él decía—; por los Conquistadores y por España. No es extraño, pues, que declarara con acentos de gentil soberbia: “A los Hijos de Español, y de India, ó de Indio, y Española, nos llaman Mestiços, por decir, que somos mezclados de ambas Naciones; fué impuesto por los primeros Españoles, que tuvieron hijos en Indias; y *por ser nombre impuesto por nuestros Padres, y por su significación, me lo llamo Yo a boca llena, y me honro con él. Aunque en Indias, si á uno dellos le dicen, sois un Mestiço, ó es un Mestiço, lo toman por menos precio*”³⁸

Sigamos con nuestras vacas:

* El Inca Garcilaso de la Vega. Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XXXI, pág. 340. Los subrayados son míos.

NOTA: Aunque nada tenga que ver la presente cita con *las vacas*, la inserto aquí por el valor moral de que goza, si comparamos el sentido que ha tenido y aun tiene esta palabra en México y el que se le da en España y se le ha dado en las Indias a la voz *mestizo*.

Como se sabe, el Inca Garcilaso de la Vega era hijo del Conquistador de este mismo nombre y de una princesa Inca. Vivió la mayor parte de su vida en España. Los *Comentarios Reales de los Incas*, relatan de una manera sencilla, amena, encantadora a veces, episodios, costumbres, guerras, etc., de Conquistadores y Conquistados. Respiran sus relatos amor y nostalgia por su patria lejana y por sus parientes indios y un respeto casi místico por su padre: su *Señor*. Habla de los conquistadores con admiración poco común y recuerda en su expatriación que en el Perú es despectiva la voz *mestizo*, que es él, pero que en España respetan, consideran y aman a los mestizos, porque al fin y al cabo, sabemos que son sangre de nuestra sangre y consecuencia de un nuestro amor. Si hay desprecio, es necesario buscarlo entre los criollos de América y sus mismos mestizos. Además, por nuestra cultura, por nuestra vejez como Pueblo, por nuestra espiritualidad, por nuestros sentimientos y por nuestra religión, desconocemos la *discriminación* de razas y en nuestro glorioso pasado, cuando éramos dueños de medio mundo y directores o guías de todo él, no se encuentra un solo caso de *racismo*, por el que se nos pueda acusar de *presumir* o *suponer* que nos considerábamos como una raza superior; cosa que sucede con más de dos naciones contemporáneas que suponen su *casta* excepcional y preeminente, engreída con sus éxitos materiales y pasajeros, y vacías de espíritu cristiano. No es, pues, extraño que el Inca, que vive en España y agradece las atenciones que le dispensan, el afecto que inspira y la *igualdad* racial en que vive, se exprese en la forma que hemos visto.

Cieza de León³⁹, también da fe de la existencia de éste y otros ganados en el Perú: “Por los campos se crían gran cantidad de vacas, cabras, yeguas y otras aves, y halcones para volarlos”.

Nos recuerda Telésforo de Aranzadi⁴⁰, que “el 24 de Septiembre de 1546, escribía desde Méjico Fr. Bernaldo de Quirós en su Informe al Emperador sobre los disturbios del Perú: ‘Si V. M. fuese servido de hacerme la merced de estas dos islas, yo las poblaré dentro de cuatro años de ganados, cabras, puercos y coris’”. . . y “en 1539 introdujo Fernán Gutiérrez el primer ganado vacuno en el Perú”, al decir del P. Cappa, que añade: “En lo alto de la Cordillera es pequeño, y su pelo por lo suave, por su tamaño y consistencia parece lana”.

Según otra cita del P. Cappa, en la misma obra, pág. 280, 46 de Aranzadi, “en frutos de la tierra y en ganados, ó lo que es igual, en las comodidades y bienestar que estas especies proporcionan, excedió nuestro virreinato á la metropoli en un 33 por 100 con relación al número de habitantes respectivos”.

No puedo pasar sin copiar estos renglones de Aranzadi, pág. 47 de la obra citada, porque la sensación de amargura que le produce la injusta acusación constante que se oye en labios americanos sobre la expoliación española de sus tierras por la extracción desmedida de su plata y de su oro, le duele y mortifica como a cualquier español.

Refiriéndose al ganado vacuno, dice: “hoy día, organizado el comercio de exportación de carne y aun ganado vivo á Europa en gran escala. . . constituyen los ganados caballar y vacuno una riqueza inmensa é inagotable de procedencia española y de mucho más valor que todo el oro y la plata que pudo extraerse en tres siglos de dominación”.

“Tan lejos hemos estado siempre de esa exclusiva sed de oro que sin ninguna razón se nos supone y que con menos razón todavía nuestros acusadores se quieren olvidar de atribuirse á sí mismos, que los sacrificios de España en pro de la joven América, manifiestos y palpables aparecen en el hecho de que las colonias hispanoamericanas son de todas las regiones del globo las que mayor número de animales domésticos han recibido de la metropoli, las que más pronto los han tenido y en menor tiempo, así como también han albergado el mayor número de especies domesticas, vueltas á la independencia con una rapidez y vitalidad que solo se comprende bien en aquella *tierra de la libertad*, donde coexisten ó se mezclan tal cúmulo de razas, sin aniquilamiento de ninguna”, y. . . a otra cosa.

Corridas de toros hubo en México desde los comienzos de la Conquista,

³⁹ Ob. cit. Cap. LXXX, pág. 220.

⁴⁰ Ob. cit., pág. 46.

que, bien claramente, lo expresa Hernán Cortés en su *Quinta Carta de Relación* fechada en “la ciudad de Tenuxtitan (Tenochtitlán), a 3 de setiembre de 1526 años”⁴¹. Dice: “Otro día, que fué de Sant Juan, como despaché este mensajero, llegó otro, estando corriendo ciertos toros y en regocijo de cañas y otras fiestas” . . .

Tienen, pues, las corridas de toros en México un abolengo de más de cuatrocientos años. Tal vez por eso, existen en este país tan excelentes toreros.

Y vamos con

4. LAS CABRAS.—Ya hemos nombrado algunas veces a las cabras en el curso de este modesto trabajo.

Ahora vamos a ver qué dicen de ellas, especialmente, historiadores de la época.

G. Fernández de Oviedo⁴²: “Cabras se han traydo de España y de las islas de Canaria y de las de Cabo Verde, é algunos hatos hay deste ganado, é las que mejor acá prueban son las pequeñas de Guinea é de Cabo Verde é aquellas islas: pero de este ganado no hay mucho en estas islas” . . .

El Inca Garcilaso⁴³: “Las Cabras, á los principios quando las llevaron, no supe á como valieron: Años despues las ví vender á ciento, y á ciento y diez Ducados. Pocas se vendian, y era por mucha amistad, y ruegos. . . Esto que he dicho, fue en el Cozco, Año de mil y quinientos y cuarenta y quatro, y quarenta y cinco. Despues acá han multiplicado tanto, que no hacen caso dellas, sino para la corambre”.

Las cabras también se hicieron montaraces en algunos lugares de América. Llegaron al Perú en 1536⁴⁴.

Como al hablar de ellas mencionan generalmente el ganado ovejuno también, vamos a dejar aquí al cabrío, del que, sin embargo hablaremos, para no separarlo del ovino, en el artículo siguiente.

5. EL OVINO.—La oveja jamás se hizo salvaje. Su temperamento y condición no es agreste, sino estrictamente doméstico. Todavía se desconocen en algunas islas de Oceanía.

“Las ovejas las llevó al virreinato del Perú el capitán Salamanca, cuatro o seis años después de la llegada de los primeros españoles. . . Tal llegó á ser su abundancia, que en tiempo del Padre Cobo (1652) se vendía un carnero

⁴¹ Hernán Cortés. *Cartas de Relación de la Conquista de Méjico*. T. II, pág. 232.

⁴² Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 400.

⁴³ Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XVIII, pág. 327.

⁴⁴ T. Aranzadi. Ob. cit., pág. 45.

por tres reales, y la arroba de lana por dos, y en *El Huérfano*, escrito por D. Juan Bautista Muñoz, á fines del siglo XVI⁴⁵, se dice que ‘desde Illimo hasta Ferriñafe, pueblos de indios, espacio de cuatro leguas con dos poco más de ancho, se apacientan más de 80,000 cabezas de ganado ovejuno y cabrío, sin lo mayor y de otros géneros’⁴⁶ . . .

Ya hemos dicho que Colón pidió “carneros vivos, y aun antes corderos y cordericas, mas fembras que machos,”⁴⁷ . . . y las mandaron de España, porque Oviedo⁴⁸ nos dice que las “Ovejas se truxeron é carneros, de que se ha fecho é hay asaz ganado deste género”.

Y tanto, que valía “un carnero un real. Yo digo lo que he visto en esto de los ganados, é yo los he vendido de mi hacienda en la villa de Sanct Juan de la Maguana á este presçio é menos”⁴⁹.

Y en Perú, “Las ovejas de Castilla, que las llamamos asi, á diferencia de las del Perú, pues los Españoles con tanta impropiedad las quieren llamar Ovejas⁵⁰, no asemejandoles en cosa alguna. . . No sé en que tiempo pasaron las primeras, ni que precio tuvieron, ni quien fue el primero que las llevó. Las primeras que vi en el Termino del Cozco, el Año de 1556 vendianse en junto a quarenta Pesos cada cabeça, y las escogidas á cinquenta. . . Tambien las alcançavan por ruego, como las Cabras”⁵¹.

Agrega que en el año de 1560, “aun no se pesavan Corderos de Castilla en la Carniceria”. Y desde 1590, en el Cozco, “vale un Cordero en el Rastro ocho reales, y diez cuando mucho”. Es un dato elocuentísimo, que demuestra cómo y hasta qué extremo se multiplicaron en tan poco tiempo. Y añade: “La Lana tambien es tanta, que casi no tiene precio, que vale á tres, y quatro reales la arroba”.

También Fernández de Oviedo habla “De las ovejas é ganados domésticos que hay en la tierra austral, en Tierra-Firme, en la gobernacion de la Nueva Castilla, donde fué rey Atabaliba”⁵². Se refiere a las llamas, vicuñas, alpacas, guanacos. . .

A buen seguro que pocos de los que llevaron carneros, ovejas y corderos de España a América conocían el castizo refrán que captó Dumas en sus viajes por la península y que, como todas las expresiones populares encierra

⁴⁵ Ibidem. Así dice, pero es una evidente errata. Debe decir: XVIII.

⁴⁶ Idem.

⁴⁷ M. Fdez. de Navarrete. *Viaje de Colón. MEMORIAL*, pág. 250.

⁴⁸ Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 400.

⁴⁹ Ibidem. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 85.

⁵⁰ Se refiere a las llamas, vicuñas, guanacos, etc., que como tantas veces, los españoles les pusieron el nombre arbitrario del animal español que se les parecía. . . en nada. . .

⁵¹ El Inca. Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XX, pág 327.

⁵² Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. XXX, pág. 418.

un tesoro de psicología y filosofía viva, aunque son contados los que atienden los sabios consejos que brindan estas sentencias del alma del pueblo a todos. Dice: “Come cordero, por caro que cueste; vive en tu pueblo, por mal que te vaya, y bebe agua del rio, aun cuando esté turbia”. Por no atenderlo ningún español, se hizo la América actual. Es verdad que “más vale un gusto que cien panderos” y ¿quién les quitó el gusto de traer los corderos a aquellos entusiastas conquistadores? A pesar de que “Dios consiente, mas no para siempre”.

Y vamos con el conejo que, aunque no lo cito en la conferencia, fué por olvido, pues también de este animal vinieron ejemplares. Veamos.

6. EL CONEJO.—Según Aranzadi ⁵³, “El conejo español existe cimarrón en la Jamaica, islas Falkland y algunas otras localidades”. Fernández de Oviedo ⁵⁴, dice que “Hánse traído conejos blancos é prietos á esta isla (Santo Domingo) é algunos hay en las casas de algunos vecinos particulares; pero no es grangeria útil”. Y el Inca Garcilaso afirma ⁵⁵: “Tampoco avia Conejos de los Campesinos, que ai en España, ni de los que llaman Caseros; despues que Yo sali del Perú los han llevado”. Y a continuación la sabrosa anécdota con que salpica de donaire e interés todos sus relatos: “El primero que los llevó á la Jurisdiccion del Cozco, fue vn Clerigo, llamado Andres Lopez, Natural de Extremadura, no pude saber de qué Ciudad, o Villa. Este Sacerdote llevaba en vna Jaula dos Conejos, macho, y hembra, al pasar de vn Arroyo, que está diez y seis leguas de Cozco, que pasa por vna heredad llamada Chinchapucyn, que fue de Garcilaso de la Vega mi Señor: el Indio, que llevaba la Jaula, se descargó para descansar y comer vn bocado, quando volvió á tomarla para caminar, halló menos vno de los Conejos que se avia salido por vna verguilla rota de la Jaula, y entrandose en vn Monte bravo, que ai de Alisos, ó Alamos, por todo aquel Arroyo arriba, y acertó á ser la hembra, la qual iba preñada, y parió en el Monte; y con el cuidado, que los Indios tuvieron, despues que vieron los primeros Conejos, de que no los matasen, han multiplicado tanto, que cubren la Tierra. De alli los han llevado a otras partes”.

Es todo lo que he encontrado referente al conejo. De liebres no he leído nada. Probablemente este animal era común a ambos continentes, como el mismo conejo, en determinada especie, también lo había en varios lugares del Nuevo Mundo. En México, p. ej. era el *tochtli*.

7. LAS GALLINAS.—Debo advertir que aunque las gallinas, las palomas

⁵³ Ob. cit., pág. 44.

⁵⁴ Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág. 400.

⁵⁵ Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XXI, pág. 328.

y el gusano de seda *no son ganados*, por no romper el hilo de la conferencia, los incluyo en el capítulo de *Ganados*.

Según el Diccionario de la Real Academia, se llama *ganado* también al conjunto de abejas que forman una colmena y por lo tanto, creo poder incluir entre el *ganado* el *apícola*.

A continuación de la *Gallina*, voy a poner, como curiosidad, *el canario*, por tratarse de un ave que no indiqué, como traída de España, y ya en la pendiente de los disparates, nombraré también al pato y al ánsera, tampoco nombrados en la conferencia, pidiendo perdón por la libertad que me tomo y el desorden que ello significa.

Fernández de Oviedo⁵⁶, escribe: “Gallinas como las de Castilla no las avia; pero de las que se han traydo de España, se han fecho tantas que en parte del mundo puede aver mas”. Y confirma⁵⁷: “Hánse traído á estas islas (Haiti, Cuba, etc.) é á las otras comarcas é á la Nueva España é á la Tierra-Firme muchas gallinas é gallos de los nuestros de España, é hánse hecho muy bien y en grande abundancia”.

Fr. Diego de Landa, hablando de Yucatán⁵⁸, nos cuenta: “Hánse dado a criar (los indios) aves de España, gallinas, y crian muchas a maravilla, y en todos los tiempos del año hay pollos de ellas”.

Oviedo, al tratar de las diferentes tribus que pueblan “las provincias é rio de la Plata”, dice de los *cohuiles*: “Aquestos indios comen muchas gallinas de acá de España, de la casta que allá han llevado los chripstianos”⁵⁹.

Es curioso cómo nombra este autor a los zopilotes o auras que conoció en América. Les dice: *Gallinas Olorosas*, que “Son de muy mala carne y peor sabor. . . y comen muchas suciedades y indios y animales muertos. . .”⁶⁰. ¿Cómo pudo probarlos, me pregunto yo?

Y entra a darnos una noticia interesante y curiosa, como todas las suyas, el Inca Garcilaso⁶¹: “De las gallinas escribe un Autor, que las avia en el Perú antes de su Conquista, y hácenle fuerça para certificarlo çiertos indicios, . . . como son, que los Indios en su mismo Lenguage llaman á la Gallina, Gualpa, y al Huevo, Ronto, y que ai entre los Indios el mismo refrán, que los Españoles tienen de llamar á un Hombre, Gallina, para notarle de cobarde. A los cuales indicios satisfarémos con la propiedad del hecho”.

“ . . . tomando el Nombre, de Ronto, que se ha de escribir Runtu. . . decimos que es Nombre comun, significa Huevo, no en particular de Gallina,

⁵⁶ Ob. cit. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 87.

⁵⁷ Ibidem. T. I. Lib. XIV. Cap. III, pág. 443.

⁵⁸ *Relación de las Cosas de Yucatán*. Cap. L, pág. 247.

⁵⁹ Ob. cit. T. II. Lib. XXIII. Cap. XII, págs. 192-93.

⁶⁰ *Sumario de la Natural Historia de las Indias*. Cap. XXXIX, pág. 178.

⁶¹ Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XXIII, pág. 330.

sino en general de qualquier Ave brava, o domestica, y los Indios en su Lenguage, quando quieren decir de que Ave es el Huevo, nombran juntamente el Ave, y el Huevo, tambien como el Español, que dice, Huevo de Gallina, de Perdiz, o Paloma, etc. y esto baste para deshacer el indicio de el Nombre de Runtu”.

“El Refran de llamar á vn Hombre Gallina, por motejarle de cobarde, es, que los Indios le han tomado de los Españoles, por la ordinaria familiaridad, y conversación, que con ellos tienen; y tambien por remedarles en el Lenguage,. . . porque los Incas, para decir Cobardes, tienen vn Refran mas apropiado, que el de los Españoles: dicen Huarmi, que quiere decir Muger, . . . para decir Cobarde, en propia sinificacion de su Lenguage, dicen, Campa;. . . De manera, que el Refran, Gallina, para decir Cobarde, es hurtado del Lenguage Español, que en el de los Indios no lo ai, y Yo, como Indio, doi fee desto”.

“El Nombre Gualpa, que dicen que los Indios dan á las Gallinas, está corrupto en las letras, y sincopado, ó cercenado en las silabas, que han de decir, Atahuallpa, y no es Nombre de Gallina, sino de el postrer Inca, que hubo en el Perú, que como diremos en su Vida, fue con los de su Sangre cruelisimo sobre todas las Fieras, y Basiliscos del Mundo”.

“Pues como los Españoles, luego que entraron, prendieron al Tirano Atahuallpa, y lo mataron en breve tiempo, con muerte tan afrentosa, como fue darle Garrote en pública Plaça, digeron los Indios, que su Dios el Sol, para vengarse de el Traidor, y castigar al Tirano, matador de sus Hijos, y destruidor de su Sangre, avia embiado los Españoles, para que hiciesen Justicia del”.

“A esta falsa creencia, que tuvieron de los Españoles, se añadió otra burleria maior, y fue, que como los Españoles llevaron Gallos, y Gallinas, que de las cosas de España fue la primera, que entró en el Perú, y como oieron cantar los Gallos, digeron los Indios, que aquellas Aves, para perpetua infamia del Tirano, y abominacion de su Nombre, lo pronunciavan en el canto, diciendo: Atahuallpa, y lo pronunciavan ellos contrahaciendo el canto del Gallo”.

“Y como los Indios contasen a sus hijos estas ficciones, como todas las que tuvieron, para conservarlas en su tradicion, los Indios muchachos de aquella edad, en oiendo cantar vn Gallo, respondian cantando al mismo tono, y decian: Atahuallpa. Confieso verdad, que muchos Condicipulos mios, y Yo con ellos, hijos de Españoles, y de Indias, lo cantamos en nuestra niñez, por las Calles, juntamente con los Indieçuelos”.

“Esta fue la impusicion del Nombre Atahuallpa, que los Indios pusieron á los Gallos, y Gallinas de España”.

Todavía toma por testigo al P. Blas Valera, que “dice en su elegante

Latín estas palabras: De aquí nascia, que quando su muerte (la de Atahualpa) fue divulgada entre sus Indios, porque el Nombre de tan gran Varon, no viniese en olvido, tomaron por remedio, y consuelo, decir, quando cantavan los Gallos, que los Españoles llevaron consigo, que aquellas Aves lloravan la muerte de Atahualpa, y que por su memoria nombravan su Nombre en su canto: por lo qual llamaron al Gallo, y á su canto, Atahualpa". . . Y explica que si el P. Valera afirma que el gallo cantaba para *Honra y Fama* de su memoria, fue porque recibió la *Relación en el Reino de Quitu*. . . pero el la conoció "en el Cozco, donde hizo grandes crueldades, y tiranias. . . y los ofendidos, decian, que para eterna infamia, y abominacion de su Nombre, lo pronunciavan los Gallos cantando".

Filosóficamente añade: "cada vno dice de la Feria como le vá en ella".
¡*Nihil novum sub sole!*

Y termina: "Con lo qual creo se anulan los tres indicios. . . y se prueba largamente, como antes de la Conquista de los Españoles, no avia Gallinas en el Perú".

8. PATOS Y ANSARES ⁶².—De estos ánades había en América ininidad de especies, pero todas, exceptuando alguna en el Perú, eran salvajes.

Fernández de Oviedo ⁶³, nos dice: "y lo mismo digo, (se refiere a lo expresado del pavo real), de las ánsares de Castilla, porque las que acá vienen no multiplican ni se dan bien como allá, aunque hay algunas ánades de las caseras de Castilla que se han traydo assi mismo, é hánse hecho muy bien é hay muchas dellas, puesto que destas hay acá naturales infinitas, pero mas chiquitas". Al decir ánsar alude al ganso.

En otro lugar, de la misma obra, relata cómo los cazaban en Jamaica ⁶⁴, ". . .pónese el indio una calabaza tal como aquellas (calabazas ahuecadas que dejan flotar sobre el agua, solas) en la cabeça hasta los hombros, y todo lo demas de la persona tiene debajo del agua, y por un agujero pequeño mira a donde estan las ánsares: é pónese junto a ellas, é salta alguna ençima; é como él la siente, apartase muy passo, si quiera, nadando sin ser entendido ni sentido de la que lleva sobre si ni de otras. . . y quando está algo desviado. . . y le parece que es tiempo, saca la mano y áselo por las piernas y métela debaxo del agua y ahógala y ponesela en la çinta, é torna de la misma manera á tomar otra y otras".

Ingenioso arte de cazar ánades en el agua que, no es privativo de Jamaica, y que debió estar extendido por toda América, porque recién llegado yo a este país, fuí gentilmente invitado por el rico y simpático hacendado

⁶² Ver *Gallinas*, donde se explica por qué incluyo los *Patos y Ansares* en *Ganados*.

⁶³ Ob. cit. T. I. Lib. XIV. Cap. III, pág. 443.

tapatío Don Diego Moreno —tipo de caballero a la antigua usanza castellana, que sabía abrir su corazón, su hacienda y su bolsillo a sus huéspedes amigos, y que dejó en mi memoria un gratisimo recuerdo de acogedora hospitalidad y leal y sincera amistad— a su extensa y soberbia propiedad denominada *Guaracha*, en el fértil Estado de Michoacán. Guaracha tenía una grandiosa *ciénega*. Así la llamaban allí; *La Ciénega*, pero en realidad, era una vasta laguna formada por las aguas pluviales de la temporada y su profundidad no era menor, cerca de las orillas, de un metro o metro y medio, que crecía a medida que se alejaba uno de la ribera. Era el mes de noviembre, cuando se celebra San Diego, *Santo del amo*. La ciénega estaba repleta de patos y án-sares. Yo quise cazarlos y el generoso anfitrión me proporcionó una escopeta, cartuchos, un perro, un caballo y dos indios. Fuíme allá y al llegar, uno de los indios me dijo señalándome una enorme calabaza que flotaba en el agua cerca de la tierra: “Ahí está don Panchito. Le vamos a espantar lo patos. Mejor vámonos a la orillita de enfrente”.

Yo no comprendí, ni vi hombre viviente por allí. Sólo había patos; muchos patos. El me explicó: don Panchito estaba debajo de aquella calabaza que flotaba en el agua. La tenía puesta sobre su cabeza. Se acercaba lentí-simamente a la víctima; no esperaba a que se le subiera encima como el indio de Jamaica; así rápidamente las patas y tiraba, en un movimiento brusco, de ellas, metiendo al ánade bajo la superficie, sin que pudieran notarlo los compañeros que, bien podían pensar que se zambullía, y los colgaba en las lazadas que para el efecto tenía en un cinturón que llevaba puesto. Me maravilló el ingenio y habilidad de *Don Panchito* y allí permanecí ensimismado observándolo y admirándolo, más de media hora, hasta que salió a la superficie, junto a la orilla, con una *falda* de patos muertos, que recordaba algo a las de las bailadoras hawayanas, aunque las de éstas son de bejucos y aqué-lla era de plumas. Durante siglos este sistema *barato* y eficaz de cazar patos se había conservado; y creo que son muy pocos los que lo conocen y lo han visto, como yo.

El Inca⁶⁵ nos cuenta que “Los indios del Perú, no tuvieron Aves caseras, sino sola vna casta de Patos, que por semejar mucho á los de acá (España) les llaman asi los Españoles. . . Los Indios les llaman Nuñama” . . .

Y así lo corrobora Cieza de León⁶⁶, hablando también del Perú: “Por las casas de los indios se ven muchos patos” . . .

P. Mártir de Anglería⁶⁷, relatando las exploraciones de Alfonso Niño,

⁶⁵ Ibidem. T. I. Lib. XVIII. Cap. I, pág. 583.

⁶⁶ Ob. cit. T. I. Lib. Octavo. Cap. XIX, pág. 290.

⁶⁷ Ob. cit. Cap. LXV, pág. 192.

⁶⁸ *Décadas del Nuevo Mundo. Primera Década Océánica*. Lib. VIII. Cap. I, pág. 82.

(1499-1500), por tierras de Paria y Cumaná, hace observar que “las mujeres (de aquella región) crían en las casas patos y ánades, como entre nosotros”.

9. **EL CANARIO.**—De él diremos cómo, a las tierras de los pájaros de maravillosos plumajes, siluetas de fantasía y tamaños tan distantes como el que media entre el cóndor majestuoso, rey de los Andes, y el colibrí, punto irisado que se desprende del sol para libar el néctar de las flores en sus nerviosos y agilísimos vuelos, vino de España el elegante, delicado y armonioso canario, que con el dominio aflautado de sus arpegios, traía nuevas notas que agregar al pentagrama de las aves canoras de los bosques de ensueño de las Indias, para ser un hada más en sus alegres trinos.

“El Año de mil y quinientos y cinquenta y seis, vn Cavallero, Natural de Salamanca, que se decia Don Martin de Guzman, que avia estado en el Perú, bolvio allá, llevó mui lindos Jaeces, y otras cosas curiosas, entre las quales llevó en vna jaula vn Pajarillo de los que acá llaman Canarios, porque se crían en las Islas de Canaria”⁶⁸. Y así entró el lindo y alegre pajarillo en el Perú.

Y pasemos a las abejas, que no nos deleitan con sus cantos; pero vuelan, nos regalan con su miel y nos alumbran con su cera; ejemplos de laboriosidad y organización.

10. **EL APÍCOLA.**—Abejas había en América, aunque distintas a las europeas. Fernández de Oviedo⁶⁹, nos dice de Haití: “Pero en esta Isla Española no hay abejas ni las he visto ni he oydo decir que las haya. En Tierra Firme si hay muchas y de muchas maneras é diferencias, assi en el animal é forma de la misma abeja, como en el Sabor e Color de la miel é la diferencia de çera”.

Y en el Lib. XXIX, Cap. XXI, pág. 111, reitera que en Nicaragua, en tierras de Nicoya, hay “mucha miel é çera, é las abejas no pican, é son desarmadas é tan pequeñas, como moscas de España, é negras”.

Y por último, en el *Sumario de la Natural Historia de las Indias*, Cap. L, pág. 189-90, insiste: “Hay muchas abejas, que crían en las hoquedades de los árboles y son pequeñas del tamaño de las moscas, o poco más. . . y no pican ni hacen mal, ni tienen aguijón, y hacen grandes panales,. . . y la miel es muy buena y sana, pero es morena casi como arropé”.

De idéntica o parecida manera se expresa Fr. Bernardino de Sahagún en el Libro UNDÉCIMO, cap. V, 11, pág. 391, de su *Historia General de las Cosas de Nueva España*.

⁶⁸ *Comentarios Reales de los Incas*. El Inca Garcilaso de la Vega. T. I. Lib. Nono. Cap. XXXIII, pág. 332.

⁶⁹ Ob. cit. T. I. Lib. XV. Cap. III, pág. 454.

UNAM - HISTÓRICAS

Las abejas europeas, que hacen miel rubia oro, transparente, y *pican*, no sé cuándo vendrían, ni quién las traería, pero desde luego, y por las descripciones que hacen de las existentes en este Nuevo Mundo al tiempo de la Conquista, varios autores de la época, no las había.

11. EL CERDO.—Este animal era el más importante para los conquistadores, si se exceptúa el caballo. Desde luego, vino a América antes que el equino, aunque fuese hecho tasajo. . .

Lo primero que los españoles embarcaban como bastimento, en sus viajes, y llevaban en sus expediciones para descubrir, eran cerdos o, simplemente, tocino y salazones de carne de cerdo. En las incursiones y exploraciones todas, llevaban verdaderas piaras de estos animales. Véase, por ejemplo, la desdichada marcha a las Hibüeras, de Cortés.

Fernández de Oviedo ⁷⁰, dice: “De ganado vacuno é de puerco se ha hecho mucho dello salvaje y tambien de los perros é gatos domésticos que se truxeron de España hay muchos dellos bravos por los montes”.

“De los puercos se han alçado é ydo al monte tantos, que andan á grandes rebaños fechos monteses salvajes, assi dellos como de las vacas, porque los pastos son muchos é muy ordinarios”.

Y más adelante: “De los puercos ha avido grandes hatos en esta isla, é despues que se dieron los pobladores a la grangeria de los açucares, por ser dañosos los puercos para las haciendas del campo, muchos, se dexaron de tales ganados; pero todavia hay muchos, é los campos estan llenos de salvagina, assi de vacas é puercos é perros monteses, como de muchos perros salvajes que se han ido al monte é son peores que lobos é mas daño hacen. E assi mismo muchos gatos domésticos que se truxeron de Castilla para las casas de morada” ⁷¹.

En el *Sumario* adelanta ya que “Puercos monteses se han hecho muchos en las islas que están pobladas de cristianos, asi como en Santo Domingo, y Cuba, y San Juan, y Jamaica, de los que de España se llevaron; pero aunque de los puercos que se han llevado a Tierra Firme se hayan ido algunos al monte, no viven, porque los animales asi como tigres y gatos cervales y leones se los comen luego” ⁷²

Cuando Cortés desembarcó en Trujillo, entregó a los habitantes de las isletas llamadas de los Guanajes, *pobladas*, . . . “unas puercas y un berraco que halló en Trujillo, y de los que traia de México, para que hiciesen casta, porque le dijo un español que era buena tierra para multiplicar con soltarles en

⁷⁰ Ob. cit. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 85.

⁷¹ Ibidem. T. I. Lib. XII. Cap. IX, pág 400.

⁷² G. Fdez. de Oviedo. *Sumario de la Natural Historia de las Indias*. Cap. XIX, págs. 151-52.

la isleta sin ponerles guarda. Y así fué como dijo, que dentro en dos años hubo muchos puercos, y los iban a montar”⁷³.

En el Perú “El precio de los Puercos, á los principios quando los llevaron, fue mucho maior que el de las Cabras, aunque no supe certificadamente, que tan grande fue” . . .

“El Año de mil y quinientos y sesenta, valia vn buen Cevon en el Cozco diez Pesos, por este tiempo valen á seis, y á siete, y valerian menos, sino fuera por la manteca, que la estiman para curar la sarna del Ganado natural de aquella Tierra (llamas, vicuñas, etc.), y tambien porque los Españoles a falta de Aceite (por no poderlo sacar) guisan de comer con ella los Viernes, y la Quaresma⁷⁴; las Puercas han sido muy fecundas en el Perú. . . A los Puercos llaman los Indios Cuchi, y han introducido esta palabra en su Lenguage para decir Puercos, porque oieron decir a los Españoles, coche, coche, quando les hablaban”⁷⁵.

Aranzadi cita el dicho de D. Juan Bautista Muñoz, escrito en *El Huérfano*, a fines del XVIII, tratando del Perú: “Entran en Saña cada año mas de 100,000 puercos de Lima y otras partes”⁷⁶.

Es maravilloso, quimérico, que en poco más de medio siglo, hubiese esta enormidad de animales, de los que no se hacía limitación alguna para la alimentación de los pueblos, antes bien, se mataban sin orden ni concierto, no solamente para comerlos, sino para utilizar las pieles, despreciando la carne y alanceándolos en los campos por deporte cinagético.

No siempre fué igual, pues, en los comienzos, se pagaron carísimos y se compraban las crías, pagando altos precios, en el vientre materno⁷⁷.

12. LAS PALOMAS. (Ver *Gallinas*).—Oviedo⁷⁷, escribe:

“Hánze traydo muchas palomas duendas, é crianse bien é hay muchas en esta cibdad”. (Santo Domingo).

Aranzadi afirma que se trajeron a América “palomas duendes y zuritas”⁷⁸.

En *Comentarios Reales de los Incas*, leemos: “Será raçon hagamos mencion de las Aves, aunque han sido pocas, que no se han llevado sino Gallinas, Palomas caseras, de las que llaman duendas. Palomas de Palomar, que se llaman Çuritas, o Çuranas, no se Yo que hasta aora las aian llevado”⁷⁹.

⁷³ Bernal Díaz. Ob. cit. T. III. Cap. CLXXXIII, pág. 74.

⁷⁴ No deja de parecer algo extraño que, precisamente los días de vigilia, guisaran con manteca de cerdo.

⁷⁵ El Inca. Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XIX, pág. 327.

⁷⁶ T. Aranzadi. Ob. cit., pág. 45.

⁷⁷ Ob. cit. T. I. Lib. XIV. Cap. III, pág. 443.

⁷⁸ Ob. cit., pág. 42.

⁷⁹ *El Inca Garcilaso*. T. I. Lib. Nono. Cap. XXIII, pág. 330.

Y Fr. Diego de Landa ⁸⁰, hablando de los indios de Yucatán, dice: “Crian algunas palomas mansas, de las nuestras, y (se) multiplican mucho”.

13. GUSANO DE SEDA.—Nos remitimos al Cap. XXI, Lib. I, en que tratamos la *seda*.

14. EL CAMELLO.—No hemos hecho alusión a este rumiante en la Conferencia, y sin embargo, lo mandamos desde España para intentar su aclimatación en América, seguros de que podían prestar aquí un gran servicio en el transporte de mercaderías a través de los desiertos americanos. Desgraciadamente, acabaron con ellos.

T. Aranzadi ⁸¹, nos entera que, “el capitan Juan de la Reinaga, uno de los primeros pobladores del Perú, llevó á él los camellos, que se hicieron tambien cimarrones en ciertas tierras bajas, pero que fueron exterminados por los negros huidos en el siglo XVII”.

Hay una nota; “(1)”, que indica que toma la noticia del P. Ricardo Cappa, S. J., 1890. *Estudios críticos acerca de la dominación española en América*, parte 3a., “Industria agrícola y pecuaria llevada a América por los españoles”.

El Inca ⁸², refiere que “Tampoco hubo Camellos en el Perú, y aora los ai, aunque pocos. El primero que los llevó (y creo, que despues acá no se han llevado) fue Juan de Reinaga, Hombre noble, Natural de Bilbao, que Yo conosci Capitan de Infanteria contra Francisco Hernández Giron, y sus secuaces, y sirvio bien á su Magestad en aquella Jornada. Por seis hembras, y vn macho que llevó, le dió Don Pedro Portocarrero, Natural de Trugillo, siete mil Pesos. . . los Camellos han multiplicado poco ó nada”.

A América traíamos cuanto teníamos y creíamos que sería beneficioso a ella.

Damos aquí fin al GANADO y sus *acompañantes*. . . y en el siguiente Capítulo, vamos a tratar del perro, del gato y de las ratas.

⁸⁰ Ob. cit. Cap. L, pág. 247.

⁸¹ Ob. cit., págs. 43-44.

⁸² Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XVIII, pág. 326-27.

CAPÍTULO XX

AMIGOS Y ENEMIGOS DEL HOMBRE

Ningún animal es tan amigo del hombre como el perro. El gato, por su amor al hogar en que vive, aunque arisco por temperamento, también es amigo del hombre, mas nunca tan leal y desinteresado como el perro. La rata es el enemigo constante, destructor, vehículo de diversas y peligrosas enfermedades que comunica al hombre por diferentes y variados conductos. De ellos vamos a ocuparnos en este capítulo en lo que se refiere a su introducción en América por los conquistadores y pobladores de este Nuevo Mundo.

1. EL PERRO.—Perros, los había en América, pero distintos a los europeos y como particularidad curiosa que los distinguía de los nuestros, tenían la de ser mudos.

Los primeros perros que los españoles llevaron al Nuevo Mundo, tenían por objeto auxiliarles en las guerras contra los indios, persiguiéndolos y aprensándolos y también ayudarles en las cacerías de animales salvajes. En las citas que van a continuación pueden apreciarse cuántos valiosos servicios prestaron estos fieles animales a sus amos y en cuánta estima y consideración los tenían los conquistadores. Muchos de ellos, con el tiempo, se fueron a los bosques y se hicieron salvajes, y Oviedo asegura que son “muy dañosos”¹.

Los pueblos viejos, históricamente hablando, nos alimentamos, espiritualmente, de leyendas, y rara vez podemos constatar la existencia de un hecho ocurrido en nuestra edad de piedra, del bronce o del hierro. Esa poesía hecha historia, o esa historia plagada de poesía, sólo puede disfrutarla América, merced a los relatos y crónicas de sus conquistadores españoles y a las noticias que nos legaron los indígenas, bien de palabra, bien en escritos que, si pudieron realizarse, fué gracias a la paciencia, dedicación y amor que los misioneros pusieron de su parte para iniciarlos en la cultura occidental. Por este *hechizo*,

¹ Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. XVIII, pág. 408.

nosotros podemos saber con certeza, no solamente la fecha del descubrimiento e invasión de cada región de América, sino cuántos fueron los invasores y hasta cuáles fueron sus nombres, condiciones, estados, habilidad, oficios é inclinaciones, y cuándo y cómo vinieron y se llamaban las primeras mujeres de su raza que los acompañaron y ahondando más, cuándo llegaron los primeros caballos y yeguas y su color, alzada y cualidades, y cuáles sus nombres y quiénes eran los mejores jinetes y así la fecha aproximada también de la llegada de cada especie de ganado y animales nuevos y las de las nuevas hortalizas y frutas y granos desconocidos que trajeron y de los que llevaron de América a España. Nada de eso es posible en la vieja Europa, y si algún pueblo de aquel venerable solar pudiera contar con la cantera de noticias fidedignas de que dispone América para su edad neolítica y eneolítica, se sentiría tan feliz y orgulloso, que esta historia de maravilla y a veces de romanticismo, sería lo primero que enseñara a su niñez y juventud y el más fuerte vínculo de su nacionalidad. Por razones que no caben en la mente de un europeo, estos hechos singulares se escamotean de la enseñanza de la juventud americana y, lo que es peor, cuando se refieren a ellos, se adulteran y se desfiguran. ¿Podría alguien de autoridad moral darnos la explicación?

Uno de los primeros perros que llegaron a América, se llamó *Beçerrillo*: era inteligente. Nos cuenta Oviedo: “¿Qué más vituperio puede ser para un cobarde que ganar sueldo una bestia entre los hombres, é dar á un perro parte y media, como á un balletero? Este fué un perro llamado *Beçerrillo*, llevado desta Isla Española á la de Sant Johan, de color bermejo, y el boço de los ojos adelante negro, mediano y no alindado; pero de grande entendimiento y denuedo. É sin dubda, segund lo que este perro hacía, pensaban los chripstianos que Dios se los avia enviado para la paçificacion de la isla, como la terçia parte dessos pocos conquistadores que andaban en la guerra, porque entre dosçientos indios sacaba uno que fuesse huydo de los chripstianos, ó que se le enseñassen, é le asía por un braço é lo constriñía a se venir con él é lo traía al real, ó adonde los chripstianos estaban: é si se ponía en resistencia é no quería venir, lo hacía pedaços, é hizo cosas muy señaladas y de admiración. É á media noche que se soltasse un preso, aunque fuesse ya una legua de allí, en diziendo: ‘Ido es el indio, o buscalo’, luego daba en el rastro é lo hallaba é traía. É con los indios mansos tenía tanto conoçimiento como un hombre, y no les hacía mal. Y entre muchos mansos conoçía un indio de los bravos, é no pareçía sino que tenía juicio y entendimiento de hombre (y aun no de los neçios), porque como he dicho, ganaba parte y media para su amo como se daba á un balletero en todas las entradas que el perro se hallaba. É pensaban los chripstianos que en llevarle yban doblados en número de gente é con mas ánimo, y con mucha razón, porque los indios mucho mas temian al perro que á los chripstianos;

porque como mas diestros en la tierra, ybanse por piés á los españoles é no al perro: del qual quedó casta en la isla de muy exçelentes perros, é que le imitaron mucho algunos dellos en lo que he dicho. É yo ví un hijo suyo en la Tierra-Firme, llamado *Leonçico*, el qual era del adelantado Vasco Nuñez de Balboa, é ganaba assi mismo una parte, é á veçes dos, como los buenos hombres de guerra, y se las pagaban al dicho adelantado en oro y en esclavos. É como testigo de vista, sé que le valió en veçes mas de quinientos castellanos que le ganó, en partes que le dieron en las entradas. Pero era muy especial é haçia todo lo que es dicho de su padre. Pero tornando á *beçerrillo*, al fin le mataron los caribes, llevandolo el capitán Sancho de Arango: el cual por causa deste perro escapó una vez de entre los indios herido é peleando todavia con ellos; y echóse el perro á nado tras un indio, é otro desde fuera del agua le dió con una flecha hervalada yendo el perro nadando tras el indio, é luego murió; pero fué causa que el dicho capitán Sancho de Arango y otros chripstianos se salvarsen; é con cierto despojo los indios se fueron”.

...“lo qual no fué pequeña perdida, porque aunque se murieron algunos chripstianos, no lo sintieran tanto los que quedaron, como faltarles el perro”².

Relata después un hecho relacionado con este perro, al que también se refiere Fr. B. de las Casas. Diéronle una carta a una vieja india y le dijeron: “Anda, vé, lleva esta carta al gobernador que está en Aymaco” que era una legua pequeña de allí: “é deçiale aquesto (Diego de Salazar) para que assi como la vieja se partiesse y fuesse salida de entre la gente, soltassen el perro tras ella. É como fué desviada poco mas de un tiro de piedra, assi se hizo, y ella iba muy alegre, porque pensaba que por llevar la carta la libertaban; mas soltado el perro luego la alcançó, é como la mujer le vido yr tan denodado para ella, assentóse en tierra y en su lengua començó á hablar, é deçiale: ‘Perro, señor perro, yo voy á llevar esta carta al señor gobernador’ é mostrábale la carta ó papel cogido, é deçiale: ‘no me hagas mal, perro señor’. Y de hecho el perro se paró como la oyó hablar, é muy manso se llegó á ella é alçó una pierna é la meó, como los perros suelen haçer en una esquina ó quando quieren orinar, sin le hacer ningún mal”³. Según, según, porque no digamos que el leal y astuto can estuvo muy galante con la dama. . .

La mitología nos habla de un perro de tres cabezas que guardaba la puerta del Infierno y se llamaba *Cancerbero*, pero este animal no dejó de ser una quimera. En la América de los siglos XV y XVI, la leyenda se hace carne y vive historia. En nuestro caso, el perro que defendía a los españoles,

² Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. XVI. Cap. XI, pág. 483.

³ Idem.

UNAM - HISTÓRICAS

distinguía a los indios bravos de los mansos y se compadecía de la pobre india mensajera, se llamó *Becerrillo*, y, vivió entre los hombres, y no entre los fantasmas de una fábula.

Como hemòs dicho, las Casas menciona también a *Becerrillo*⁴ en la escena de la vieja mensajera: “sentose en el suelo y comenzóle a hablar en su lengua: Señor perro —le dijo— yo voy a llevar esta carta a los cristianos, no me hagas mal, señor perro, y estendíole la mano mostrandole la carta ó papel. Parose el perro muy manso y comenzola de oler, y alza la pierna y orinóla, como suelen hacer los perros á la pared, y así no la hizo mal alguno” . . .

Coinciden los dos relatos hasta parecer copiados el uno del otro.

También Fernández de Oviedo⁵, nos narra otro ejemplo de *perros sabios*, sin mencionar sus nombres por olvido, o por desconocerlos. Al relatar la conquista de la Florida por Hernando de Soto, dice que se le escapó un indio que fué a meterse entre los suyos, cuando, “un perro gentil lebel de Irlanda que acudió á la grita y entró entre todos los indios; é aunque pasó por muchos, á ninguno asió sino á aquel que avia huydo que estaba entre la multitud, y túvole por el molledo del braço de tal manera, que el indio se echó é le prendieron”.

De la estimación y cariño que estos hombres sentían por sus perros, da una idea este pasaje. Hallábanse perdidos en la Patagonia, buscando las naos de la segunda expedición al entonces ya conocido estrecho de Magallanes, capitaneada por Fray García Jofre de Loaysa, los hombres que habían ido a conocer la tierra. Entre ellos se encontraba el clérigo don Juan de Areyzaga, el cual cuenta a Gonzalo Fernández de Oviedo, con gran modestia y naturalidad, las peripecias de aquella expedición: “El día siguiente atravessaron por valles y montes, creyendo atajar su viaje, sin hallar qué comer sino unos granitos que nascen en aquellos campos, fructa no conosciada ni mala; y tambien hallaban algunas endriñas salvajes y no de buen sabor, y algunos ratones, con que se yban alimentando y supliendo su nescessidad, á falta de otros mejores manjares. É aviendo por muy buenos aquellos que les escusaban de morir de hambre, é siguiendo su camino se les quedó el perro, que no les pudo seguir de hambre y sed y de despeado. Algunos deçian que era bien que se lo comiessen, y el clérigo y otros fueron de contrario paresçer; y assi passaron aquel dia con trabaxo y sin comer”⁶. . . Mueve a ternura y admiración el sacrificio de estos hombres famélicos y agotados, dejándose morir de hambre antes que devorar al pobre *compañero* muerto por las privaciones y leal hasta el último aliento. Porque *el perro*, era para ellos eso: un *compañero* de aventuras, sufrimientos y combates.

⁴ *Historia de las Indias*. Lib. II. Cap. LV, págs. 125-126.

⁵ Ob. cit. T. I. Lib. XVII. Cap. XXIV, pág. 551.

⁶ Ibidem. T. II. Lib. XX. Cap. VIII, págs. 41-42.

Una vez más, Oviedo⁷, al hablar de las diferentes tribus que pueblan “las provincias é rio de la Plata”, dice de *los cohules*, que “Tienen muchos perros, como los nuestros grandes y pequeños, que ellos estiman mucho, los cuales allá no avia, y se han hecho de la casta que quedó de cuando Sebastián Gaboto y el capitán Johan de Junco anduvieron por aquella tierra”. Y más adelante, refiriéndose a los *mecoreales*: “crian muchos perros de los nuestros, de que se sirven en la caça... pero no estan frecuentados (los indios) ni se comunican con los chripstianos hasta agora”. Esto demuestra cómo se extendió este animal entre los aborígenes y la utilidad que en ellos encontraron.

Otro ejemplo conmovedor de la utilidad y nobleza de estos perros que acompañaban a los españoles en sus correrías, nos lo da Oviedo, que lo compara, sobrepasándolos, a otros, como “aquel can que en Epiro, reconociendo al que avia muerto á su señor, mordiendo é ladrando constriñó á que confesasse su delito, ni me parece que es igual el can de Jason, liço, que despues de muerto su señor, no quiso comer, é assi murió de hambre; ni se debe preferir aquel can llamado Hircano, que se echó en el fuego donde se ardia el cuerpo del rey Lisimaco, su señor”.

Así es. La odisea que estos primeros perros de América vivieron con sus dueños no tiene parangón con ninguna otra *historia* o anécdotas de perros y los aficionados a la cría y disfrute de su compañía y utilidad, debían conocer sus hazañas y nombres y las razas, genuinamente españolas, que vinieron, tales como gozques, alanos, lebreles, mastines y tal vez, perdigueros, podencos, pachones y de presa, etc. Pero volvamos al caso que queremos relatar: Se trata del gobernador Diego de Nicuesa y su gente, cuando fueron en busca *del cacique de Veragua*, excursión que tantos sacrificios y penalidades les costó:

“Ya puestos en grandísima nescessidad é hambre, salió un venado muy grande, y el perro que tenían, aunque no podia tener de flaco, no faltó a su ofiço y siguióle y entraron en la mar tan léxos que apenas los veyá la gente; é perdida la esperança é vista dellos, vieronlos que volvian la vuelta de tierra é traia el perro assido el venado por la oreja, é sacóle hasta lo poner entre la gente: con el qual socorro é carne de aquel çieruo se esforçó mucho esta hambrienta y desconsolada gente, que en la verdad estaban todos que peresçian por falta de bastimento... loor de aqueste lebrél de Diego de Nicuesa. Porque estando él tan sin fuerças é nescessitado, se ofreçió al peligro de la mar é á perder la vida, por conservar la de su señor é de tantos necessitados, en que paresçio demás de la leal voluntad é ánimo de aquel lebrél”⁸.

⁷ Ob. cit. T. II. Lib. XXIII. Cap. XII, págs. 192-93.

⁸ Ibidem. T. II. Lib. XXVIII. Cap. II, pág. 469.

Más adelante, en el Lib. XXIX, Oviedo vuelve a hacer mención del perro *leonçico*, que sabemos perteneció a Vasco Núñez de Balboa y era hijo del célebre “Beçerrico de la isla de Sanct Johan”, que ya conocemos⁹.

El sanguinario y cruel Pedrarias Dávila, hizo un escarmiento original en los indios de Nicaragua que apresaron a varios españoles, entre ellos al tesoro Alonso de Peralta, al hidalgo Çuñiga y los hermanos Baéças y se los comieron en unión de sus caballos: “Despues Pedrarias Dávila envió un capitán con gente á buscar los malhechores, é prendieron dellos diez é siete ó diez é ocho indios caciques é indios principales, é mandoles Pedrarias luego como un mártes, á diez é seys dias de junio de aquel año (1528), en la plaça de Leon, los justiciaron”¹⁰ y fueron devorados por los perros.

En el mismo capítulo, habla de una batalla que dieron los indios a los españoles, en tiempo del capitán Francisco Fernández, teniente que fué de Pedrarias, “a çinco leguas de la cibdad de Leon, en la provincia que se diçe de los Maribios”, Nicaragua, donde los naturales “mataron muchos indios é indias viejas de sus mesmos parientes é veçinos, é desollaronlos, después que los mataron, é comieronse la carne é vistieronse los pellejos, la carne afuera, que otra cosa del indio vivo no se paresçia sino solo los ojos, pensando, como digo, con aquella su invención, que los chripstianos huyrian de tal vista é sus caballos se espantarían. . . É de allí adelante se llamó aquella tierra, donde acaesçio lo que es dicho, la provincia de los Desollados”. Por Nicaragua, no andaban muy sobrados de caridad y compasión en ninguno de los dos bandos contendientes. ¡Vaya por Dios!

Otro escarmiento semejante y atroz, fué el que hizo Vasco Núñez de Balboa en la expedición que, partiendo del Darién, culminó en el descubrimiento de la Mar del Sur u Océano Pacífico. Sucedió que “Antes de llegar a las altas cimas de las montañas, entró en una región llamada *Cuarecua*: le salió al encuentro el cacique, que tenía ese mismo nombre”. . . pelearon, diéronse a la fuga los indios y entraron los españoles en el pueblo. “La casa de este (el cacique) encontró Vasco llena de nefanda voluptuosidad; halló al hermano del cacique en traje de mujer, y a otros muchos acicalados y, según testimonio de los vecinos, dispuestos a usos licenciosos. Entonces mandó echarles los perros, que destrozaron a unos cuarenta. Se sirven los nuestros de los perros en la guerra contra aquellas gentes desnudas, a las cuales se tiran con rabia, cual si fuesen fieros jabalíes o fugitivos ciervos, y los españoles no los encuentran menos leales en sufrir los peligros que los de Colofón o Castabala, que formaban escuadrones de perros para hacer la guerra; de

⁹ Ibidem. T. III. Lib. XXIX. Cap. III, pág. 9.

¹⁰ Ibidem. T. IV. Lib. XLII. Cap. XI, pág. 100.

suerte que los perros guardan en la pelea la primera línea, y jamás rehúsan a pelear”.

Aunque pudiera creerse otra cosa, a los indígenas les pareció de perlas el procedimiento empleado para castigar la sodomía, pues, “Divulgándose la severidad de los nuestros contra aquel linaje obsceno de hombres, los pueblos acudían como a Hércules, presentando a los que entendían estar contagiados de aquella peste, y escupiéndoles clamaban que los quitaran de enmedio, pues el contagio había inficionado a los cortesanos, y no al pueblo”¹¹.

Hemos hecho mención de Vasco Núñez de Balboa y del descubrimiento del Pacífico y no quiero desperdiciar esta ocasión, aunque nada tenga que ver con los perros, sin copiar las palabras que este coloso pronunció al *tomar posesión* de este mar. Para mí, es algo sublime. Nos las da a conocer Gonzalo Fernández de Oviedo¹². El “mártes, veynte é cinco de septiembre de aquel año de mill é quinientos y trece, á las diez horas del dia, yendo el capitán Vasco Nuñez en la delantera de todos los que llevaba por un monte raso arriba, vido desde ençima de la cumbre dél la mar del sur, antes que ninguno de los chripstianos compañeros que allí yban, y volvióse incontinente, la cara háçia la gente muy alegre, alçando las manos y los ojos al çielo, alabando á Jesu-Cripsto y á su gloriosa madre la Virgen, Nuestra Señora; y luego hincó ambas rodillas en tierra y dió muchas gracias a Dios por la merçed que le avia hecho. . . Y mandó a todos los que con él yban que assi mesmo se hincassen de rodillas y diessen las mesmas gracias a Dios por ello” . . .

“ . . . el capitán Vasco Nuñez, en nombre del Serenissimo é muy Cathólico Rey don Fernando, quinto de tal nombre, é de la Reyna Serenissima é Cathólica doña Johama, su hija, é por la corona é çeptro real de Castilla, tomó en la mano una bandera y pendón real de Sus Alteças, en que estaba pintada una imágen de la Virgen Sancta María, Nuestra Señora, con su prescioso Hijo, Nuestro Redemptor Jesu-Chripsto, en braços, (tal vez, la Virgen de Guadalupe) y al pié de la imágen estaban las armas reales de Castilla é de Leon pintadas; y con una espada desnuda y una rodela en las manos entró en el agua de la mar salada, hasta que le dió á las rodillas, é començose á passear, diçiendo: VIVAN LOS MUY ALTOS E MUY PODEROSOS REYES DON FERNANDO É DOÑA JOHANA, REYES DE CASTILLA É DE LEON É DE ARAGON, ETC., EN CUYO NOMBRE É POR LA CORONA REAL DE CASTILLA TOMO É APREHENDO LA POSSESION REAL É CORPORAL É ACTUALMENTE DESTAS

¹¹ P. M. de Anglería. *Décadas del Nuevo Mundo. Tercera Década*. Lib. I. Cap. II, págs. 199-200.

¹² Ob. cit. T. I. Lib. XXIX. Cap. III, pág. 11.

MARES É TIERRAS É COSTAS É PUERTOS É ISLAS AUSTRALES, CON TODOS SUS ANEXOS É REYNOS É PROVINCIAS QUE LES PERTENESÇEN Ó PERTENESÇER PUEDEN EN QUALQUIER MANERA É POR QUALQUIER RAÇON É TITULO QUE SEA Ó SER PUE-DA, ANTIGUO Ó MODERNO, E DEL TIEMPO PASSADO É PRESENTE Ó PORVENIR, SIN CONTRADIÇION ALGUNA. É SI ALGUNO OTRO PRINÇIPE O CAPITAN, CHRIPS-TIANO O INFIEL, O DE QUALQUIER LEY O SECTA O CONDIÇION QUE SEA, PRE-TENDE ALGUN DERECHO A ESTAS TIERRAS E MARES, YO ESTOY PRESTO E APA-REXADO DE SE LO CONTRADECIR E DEFENDER EN NOMBRE DE LOS REYES DE CASTILLA, PRESENTES E POR VENIR, CUYO ES AQUESTE IMPERIO E SEÑORIO DE AQUESTAS INDIAS, ISLAS E TIERRA-FIRME SEPTENTRIONAL E AUSTRAL CON SUS MARES, ASSI EN EL POLO ARTICO COMO EN EL ANTARTICO, EN LA UNA Y EN LA OTRA PARTE DE LA LINEA EQUINOÇIAL, DENTRO O FUERA DE LOS TRO-PICOS DE CANCER E CAPRICORNIO, SEGUND QUE MAS CUMPLIDAMENTE A SUS MAGESTADES E SUBCESSORES TODO ELLO E CADA COSA E PARTE DELLO COMPE-TE E PERTENESÇE, E COMO MAS LARGAMENTE POR ESCRITO PROTESTO QUE SE DIRA E SE PUEDE DEÇIR E ALEGAR EN FAVOR DE SU REAL PATRIMONIO, E AGORA E EN TODO TIEMPO, EN TANTO QUEL MUNDO TURARE HASTA EL UNIVERSAL FINAL JUICIO DE LOS MORTALES”¹³.

Si a Don Miguel de Cervantes se le hubiera ocurrido llevar al extra-ordinario caballero Don Quijote al trance de descubrir un océano, que ofrecer a su Rey o a la sin par Dulcinea, difícilmente hubiese podido superar en desatinadas y sublimes declaraciones a este portentoso iluminado en sus idas y venidas por el mar, metido hasta las rodillas en él, ofreciendo el Universo a sus reyes, y su vida, para defenderles su regalo. Eran los españoles del siglo XVI, *un poco*, los españoles de siempre, porque, Oviedo, agrega todavía a este singular discurso, a manera de aclaración, esta soberbia e ingenua ad-vertencia: “...como no ovo ni paresció contradición alguna, lo pidió por testimonio, azeptando la posesión é señorío é jurisdición real e corporal é autoral con su mero é mixto imperio é absoluto poderio real, en nombre de Sus Magestades”... .

Y se me ocurre preguntar: ¿Qué haría y qué diría tan excelsa como ro-mántico y leal Capitán, si hoy levantara la cabeza y resucitara de entre los muertos?...

Sigamos, prosaicamente, con nuestros perros. Anglería¹⁴, relata de esta misma expedición de Vasco Núñez, su encuentro con el cacique Chiapes: “Toma Chiapes las armas; sale amenazador con gran muchedumbre para impedirles, no solamente el paso, sino también que se acerquen. Forman los nuestros sus líneas, aunque pocos en número; caen sobre los contrarios, y

¹³ Mayúsculas, mías.

¹⁴ Ob. cit. *Década Tercera*. Lib. I. Cap. III, págs. 201-202.

saludan a Chiapes primero con las escopetas y luego con la jauría de perros que el vulgo llama alanos”.

No cede Vasco Nuñez ante la sodomía, aplicando, para estirparla, los mismos drásticos castigos. Ahora le toca al cacique Pacra. Lo refiere, otra vez, Mártir de Anglería¹⁵: “Acerca de las costumbres obcenas de Pacra y de otros desafueros suyos, los caciques limitrofes declararon muchas cosas ante Vasco, como ante un juez en su tribunal. . . y pedían que se impusiera el último castigo a Pacra, y así a aquella bestia feroz con sus tres caciques que le obedecían y tenían sus mismas costumbres, le echó los perros guerreros, y sus cadaveres destrozados los mandó quemar”.

“De estos perros que emplean en los combates se refieren cosas maravillosas; se tiran a los indígenas armados lo mismo que a fugases ciervos o jabalies cuando se les azuza. Acaeció a veces no ser necesario usar de las espadas, flechas ni otros dardos para derrotar a los enemigos que salían al encuentro, pues en haciéndoles señal y soltando a los perros que iban delante del escuadrón, aterrorizados por la torva mirada y los inauditos ladridos de los perros, vacilaban y abandonaban la pelea y las filas. . . Sin embargo, no sucede así cuando se viene a las manos con los caramairenses y los caribes, pues son más feroces y más dispuestos para la guerra. Con la velocidad del rayo disparan flechas envenenadas contra los perros que les embisten, y matan muchos”.

Ahora vamos a tratar algo de los perros en México. El primer perro europeo, que probablemente pisó tierra mexicana, no era perro, sino perra. Fué llevada a tierra por los hombres del Capitán Juan de Grijalva, en la segunda expedición que envió a descubrir el gobernador de Cuba, Diego Velázquez, en el ancón que denominaron *Boca de Términos*, y dice Bernal Díaz: “matamos diez venados con una lebrela y muchos conejos”. Pero luego, al embarcar, se perdió; “y allí se nos quedó la lebrela”¹⁶.

A buen seguro que lamentarían grandemente tan infausta pérdida, que le privaba de un insustituible auxiliar.

La nao siguió su viaje hasta el río de Tabasco, que llamaron Grijalva y continuó hasta Ayagualunco; y luego, al río Banderas, y después, a “aquella isleta que ahora se llama San Juan de Ulúa”. Y avanzaron más: fueron “descubriendo la costa adelante hasta la provincia de Pánuco”. Volvieron a Cuba. . .

Corrió el tiempo: se formó “otra armada a las tierras nuevas descubiertas, y por Capitán de la armada el valeroso y esforzado don Hernando Cortés”. Tropezó esta expedición con toda clase de dificultades que, para ven-

¹⁵ Ob. cit. *Década Tercera*. Lib. II. Cap. II, pág. 213.

¹⁶ Ob. cit. T. I. Cap. X, pág. 83.

cerlas, requirieron, a más de astucia, tiempo. Al fin se embarcó Cortés y tomó el derrotero, a velas desplegadas, rumbo a Cozumel. Allí supo de los dos españoles, en poder de indios, que se llamaban Gonzalo Guerrero y Jerónimo de Aguilar y recogió al último. “Cómo nos tornamos a embarcar y nos hicimos a la vela para el río de Grijalva”¹⁷, dice Bernal Díaz. Y continúa: “Y luego mandó Cortés a un capitán que se decía Escobar que fuese en el navío de que era capitán, que era muy velero y demandaba poca agua, hasta Boca de Términos”... Desde que se abandonó, perdida, a la lebrela, había pasado mucho tiempo: meses... pero ¡qué sorpresa! Escobar, al llegar a Boca de Términos “HALLO LA LEBRELA que se hubo quedado cuando lo de Grijalva, y estaba gorda y lucía. Y dijo Escobar que cuando la lebrela vió el navío que entraba en el puerto, que estaba halagando con la cola y haciendo otras señas de halagos, y se vino luego a los soldados y se metió con ellos en la nao;...”¹⁸ ¡Qué instinto de animal! ¡Con qué alegría sería atendida por los soldados!... ¡Perdida a la gente de Grijalva y hallada por la de Cortés! ¿Cómo pudo mantenerse y salvarse de los tigres durante tantos meses? ¿Verdad que es inexplicable, sorprendente? ¿Verdad que es simpático y tierno e impresionante este episodio?

Otro día, Bernal Díaz cita¹⁹ la muerte del *lebrél* que llevaba, “muy bravo, que era de Rangel”, cuando iba a la conquista de *Zimatán*;... “tiraron tanta flecha y vara, que de presto mataron el lebrél”...

Gonzalo Fernández de Oviedo, en su Sumario, indicaba ya, hablando de Santo Domingo: “y así mismo muchos perros y gatos de los que llevaron de España para servicio de los pobladores que allá han pasado, se fueron al monte, y hay muchos de ellos y muy malos, en especial perros, que se comen ya algunas reses por descuido de los pastores, que mal las guardan”²⁰.

En *Comentarios Reales de los Incas*, Garcilaso de la Vega²¹, refiriéndose a los animales que a su tierra llevaron los españoles, no conocidos de los indios, dice: “ni aun Perros de los castiços (es decir: de casta, de raza) para sus cacerías, como Galgos, Podencos, Perdigueros, Perros de Agua, ni de Muestra, ni Sabuesos de trailla, ó Monteros, ni Lebreles, ni aun Mastines para guardar sus Ganados, ni Gozquillos de los mui bonicos, que llaman Perrillos de falda: de los Perros, que en España llaman Gozques, avia muchos, grandes, y chicos”. Lo más interesante de esta relación, es que con ella, nos da a conocer las castas caninas que existían entonces en España, y fueron

¹⁷ Ob. cit. T. I. Cap. XXX, pág. 132.

¹⁸ B. Díaz del Castillo. T. I. Cap. XXX, pág. 134. Las palabras escritas con mayúsculas, están con minúsculas en el texto original.

¹⁹ Ob. cit. T. II. Cap. CLXIX, pág. 437.

²⁰ *Sumario de la Natural Historia*. Cap. II, pág. 88.

²¹ T. I. Lib. Nono. Cap. XVI, pág. 323.

exportadas a América, notándose la falta del llamado *perro de presa* y el *pachón*, dejando en la duda de si ya existían en España estas variedades, tan españolas, o si aparecieron después, como resultado de inteligentes y caprichosas cruces²².

El Inca²³, comentando la cantidad de perros que se hicieron cimarrones en todas partes, nos da a conocer estas interesantes noticias: “En Santo Domingo, y en Cuba, y en las demás islas multiplicáran mucho mas, (los ganados), sino recibieran tanto daño de los Perros Lebreles, Alanos, y Mastines, que á los principios llevaron: que tambien se han hecho montaraces; y multiplicado tanto, que no osan caminar los Hombres, sino ván diez, o doce juntos: tiene premio el que los mata, como si fueran Lobos”.

Y en el mismo libro, Cap. XXI, vuelve a insistir: “Perros castiços. . . no los avia en el Perú, los Españoles los han llevado. Los Mastines fueron los postreros que llevaron, que en aquella Tierra, por no aver Lobos, ni otras Salvaginas dañosas, no eran menester: mas viendoles allá, los estimaron mucho los Señores de Ganado, no por la necesidad, pues no la avia, sino porque los Rebaños de los Ganados remedasen en todo á los de España: y era esta ansia, y sus semejantes tan ansiosa en aquellos principios, que con no aver para qué, no mas de por el bien parecer, trujo vn Español desde el Cozco hasta los Reies, que son ciento y veinte leguas de camino asperísimo, vn Cachorrillo Mastin que apenas tenia mes y medio: Llévalo metido en vna alforja que iba colgada én el arçon delantero; y a cada jornada tenia nuevo trabajo, buscando leche que comiese el Perrillo. Todo esto vi, porque veniamos juntos aquel Español, y Yo. Decia, que lo llevaba para presentarlo por Joia mui estimada á su Suegro, que era Señor de Ganados, y vivía cinquenta, o sesenta leguas mas acá, de la Ciudad de los Reies. Estos trabajos, y otros maiores costaron á los principios las cosas de España á los Españoles, para aborrecerlas despues, como han aborrecido muchas dellas”.

No es extraño, ni nuevo: el que crea, estima; el que lo hereda, desconoce y desdeña; los que siguen, ignoran y desprecian. Estimar, es alegría de la vida; desconocer, tiene sabor de ingratitud, porque es olvido; el desdén, le da amargura; la ignorancia, es velo espeso que oculta toda posibilidad a los goces del espíritu, y el despreciar, es envidia. Así evolucionó la obra, el esfuerzo y la ilusión de los Conquistadores, que soñaban, despiertos, en convertir a América, en una España mejor. . .

²² Esto escrito, encuentro en el *Sumario de la Natural Historia de las Indias*, por G. Fdez. de Oviedo, Cap. XI, pág. 145, que tenían perros de presa, porque no los recomienda en la cacería del tigre: debe ser “can pequeño ventor o sabueso (y no con perro de presa, porque al perro que con él se aferra le mata luego, porque es animal muy armado y de grandísima fuerza) ”.

²³ Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XVII, pág. 326.

Por último; estos perros, entre los buenos servicios que prestaron a los españoles, está éste que cita Don Telésforo Aranzadi ²⁴: “. . . los verdaderos perros del río Mackenzie son mudos, y perros de raza europea descendientes de los que hacia 1710 dejaron los españoles en la isla desierta de Juan Fernandez para destruir las cabras salvajes que abastecían á los corsarios, no sabían ladrar cuando Ulloa en 1743 visitó la isla; algunos al oírlo querían imitar, y tan mal lo hacían, que parecía que por conformarse al uso, aprendieron una cosa á la que habían sido hasta entonces extraños”.

Acabamos con los perros, vamos con

2. Los GATOS.—En el transcurso de nuestro estudio los hemos ya citado al hablar de otros animales y ahora vamos a dar algunas referencias más que se ciñen por completo y particularmente a este felino.

Fernández de Oviedo ²⁵, escribe: “que entre los españoles que se hallaron en la prisión de Atabaliba, uno dellos tenía un gato destes caseros: é acaso un día vido el Atabaliba como tomó un ratón, y holgóse tanto de verlo, que rogó al dueño del gato que se lo dicesse, é dióle por el gato mas de mil pessos de oro; y de ahy adelante, quando quería aver plaçer, traíanle ratones, é él soltaba el gato é los tomaba, é era para él una caça de mucho porte é risa”.

No creo que haya habido gato en el mundo que haya alcanzado tan elevado precio.

En el Lib. XLVI, se contradice este autor ²⁶, porque nos da la sorpresa de que “gatos como los de España en las casas, é tiénelos en mucho los indios”, hay en algunos lugares del Perú y no se comprende cómo su emperador Atahualpa, no los conocía y pagó por uno, a un español, más de mil pesos de oro. Estos gatos a que se refiere Oviedo, debían ser crías de los introducidos allí de España, y mi opinión la corrobora un historiador peruano, mestizo, tan serio como el Inca Garcilaso de la Vega, que sin titubear, afirma ²⁷: “Tampoco avia Gatos de los caseros, antes de los Españoles, aora los ai, y los Indios los llaman Micitu, porque oieron decir á los Españoles, miz, miz, quando los llamavan. Y tienen iá los Indios introducido en su Lenguaje este nombre, Micitu, para decir Gato. Digo esto, porque no entienda el Español, que por darles los Indios nombre diferente de Gato, los tenían antes, como han querido imaginar de las Gallinas”. . .

Poco más puede decirse de los gatos: vamos a ver qué nos cuentan de sus jurados enemigos:

²⁴ Ob. cit. *Conferencia*, pág. 13.

²⁵ Ob. cit. T. I. Cap. XXXII, pág. 221.

²⁶ Oviedo, Ob. cit. T. IV, Lib. XLVI. Cap. XVII, pág. 233.

²⁷ *Comentarios Reales*. T. I. Lib. Nono. Cap. XX, pág. 328.

3. LAS RATAS.—En los *Comentarios Reales* ²⁸, leemos: “las Ratas, que también pasaron con los españoles, que antes dellos no las avia”, trajeron bastantes trastornos a estos pueblos, como a todos los que visitan.

“Ratones de los chicos hubo muchos, llamanles Ucucha”. Pero a esta minucia no le daban importancia: hacían poco daño. Eran las ratas, ¡las ratas!, las verdaderamente temibles: “Apregonaban á ciertos tiempos del Año, que cada vno en su casa eche Rejalgar á las Ratas. Para lo qual guardaban mui bien todo lo que es de comer, y beber, principalmente el Agua, porque las Ratas no la atosiguen; y en vna noche todos los Vecinos á vna, echan Rejalgar en las Frutas, y otras cosas, que ellos apetecen á comer. Otro día hallan muertas tantas, que son innumerables”.

Y no crean ustedes que esto de *innumerables* es un decir... que en Panamá, cuenta el autor, que a raíz de una de estas persecuciones rateriles, paseándose “vna tarde por la Ribera del Mar, hallé á la lengua del agua tantas, muertas, que en mas de cics pasos de largo, y tres, o quatro de ancho, no avia donde poner los pies; que con el fuego del Tósigo ván á buscar el Agua, y la del Mar les aiuda á morir mas presto”.

No todo lo que se trajo podía ser bueno. Hubo también sus cositas malas.

Y con esto doy fin al Capítulo XX y vamos a seguir con los *Productos y Derivados* que se obtenían de la explotación del ganado que vino, otros animales y algunos vegetales, importados de España, también.

²⁸ *El Inca*. T. I. Lib. Nono. Cap. XXII, pág. 329.

CAPÍTULO XXI

PRODUCTOS Y DERIVADOS

DE LO NUEVO QUE ENSEÑAMOS A HACER, O APROVECHAR O PERFECCIONAR Y CONSUMIR EN AMÉRICA Y OCEANÍA

1. SALAZONES.—Ya hemos visto ¹, al tratar de la dominación romana en España, que hace más de 2,000 años, exportábamos nuestras salazones a Roma. Esta industria era, pues, vieja en la península. En algunos lugares de América encontramos que ya dominaban la manera de conservar en sal ciertos alimentos, especialmente, el pescado ². Los conquistadores, y más exactamente, los primeros colonos, no hicieron en este sentido, sino enseñar nuestros métodos y aceptar o modificar los que encontraron, cuando creyeron que les convenía. Nada nuevo hay que agregar a esta técnica.

2. CECINA.—Lo expresado para las salazones, puede aplicarse a la cecina. En algunas regiones de América se empezaba a conservar la carne en sal, o al sol; en muy pocas. Donde se hacía, se enseñó a perfeccionar el procedimiento y en donde nada sabían de estos menesteres, lo aprendieron de los colonos nuevos.

Fr. Bartolomé de las Casas ³, al escribir *De la milicia que hubo antiguamente en los reinos del Perú*, nos dice: “Había depósitos de sal, de carne seca y curada al sol sin sal, carne también salada, pescado salado y pescado sin sal, curado al sol, y otras cecinas”.

Algo nuevo, sin embargo, hay que añadir al arte y a la industria cecinera.

¹ Al principio de la conferencia.

² Fdez. de Oviedo. Ob. cit. T. IV. Lib. XLIII. Cap. III, pág. 122, hablando del Perú, dice: “Salan los pescados, para su mantenimiento, como nosotros”.

³ *Apologética Historia*. Cap. LXVIII, pág. 176.

Nos lo cuenta Tomas Gage⁴. Es en alta mar, en la derrota de la isla de Guadalupe a San Juan de Ulúa. “Durante la primera semana casi no comimos otra cosa que tortugas, y como no las habíamos visto jamás, nos parecían monstruos de la mar. Algunas tenían mas de una vara de ancho y su concha era tan dura que podría pasar la rueda de una carreta por encima sin quebrantarla”.

“Cuando las abrieron por primera vez, nos quedamos atónitos del gran número de huevos que crian, teniendo lo menos mil en su cuerpo. Nuestros españoles hacían excelente sopa de tortuga con varias especias. La carne de estos animales parece más bien ternera o gallina que pescado, y estando *salada y colgada dos o tres días al aire sabe realmente a cecina*⁵. Muchos días dejamos a un lado nuestras aves, nuestro carnero, nuestra vaca y nuestros jamos, cuando teníamos para satisfacer el apetito de nuestros estómagos abundancia de esta *ternera marina*”.

Dos cosas creo deducir de la anterior noticia: *Primera*: Que fueron los marinos españoles y no ningún *chef* inglés o *gourmet* francés, los que inventaron y llevaron la exquisita y exótica *sopa de tortuga* a Europa, y *Segunda*: que no habiendo noticias anteriores de la *cecina* de tortuga, también corresponde a España el descubrimiento o invención de esta salazón o *pescado o abadejo cecial*.

3. CHACINA.—Más particularmente, se entiende por chacina, la carne de *cerdo* especialmente adobada, que se suele utilizar para la confección de chorizos y otros embutidos, y claro está que, si no tenían cerdos, ni hacían chorizos, ni embutidos, no había *chacina* y la aprendieron de los colonos españoles.

Tengo una referencia curiosa que hace mención al comer de las tripas, pero no parece que fueran rellenas de cosa alguna. Mejor se identifica con el manjar que en México se conoce con los nombres de *tripitas* y *machitos* y que, por cierto, no lo he visto en ninguna otra nación de las que conozco. Esta referencia la da Gonzalo Fernández de Oviedo y me parece interesante. Fr. Francisco de Bobadilla, por mandado del Gobernador Pedrarias Dávila, interrogó a varios indios, de diferentes clases sociales, en Nicaragua, para averiguar cuáles eran ya cristianos y cuáles no. El interrogatorio, con sus preguntas y respuestas, ocupa varias páginas de su Historia, en el tomo IV, y de estos diálogos, se saca la consecuencia lógica y natural, de que ninguno era realmente cristiano, a pesar de que los había ya bautizados. Tomo de esta

⁴ Ob. cit. Primera Parte. Cap. sexto, pág. 52.

⁵ Subrayados míos.

colección de coloquios el que menciona las tripas comestibles para demostrar que se comían sin rellenar. *F*, será el fraile e *Y*, el indio.

“El caçique Avagoaltegoan dixo que era chripstiano é que se llama don Francisco.

“*F*.—¿Es bueno ser chripstiano?

“*Y*.—Creo que si.

“*F*.—¿Por qué lo crees?

“*Y*.—Porque los chripstianos me han dicho que el chripstiano, cuando se muere, va al parayso, y el que no lo es, se va al infierno con el diablo.

“*F*.—¿Quién crió el çielo é la tierra y estrellas é la luna é al hombre é todo lo demás?

“*Y*.—Tamagastad é Çipattoval; é Tamagastad es hombre é Cipattoval es muger”.

Como se ve, no basta estar bautizado y presumir de *Don Francisco*, para ser *Chripstiano*. Y sigue:

“*F*.—Esta carne humana que comés ¿como lo hacés, si es a falta de manjares, o por qué?

“*Y*.—Como se haçe es que se corta la cabeça al que ha de morir é háçesele el cuerpo pequeños pedaços, é aquellos échanse á coçer en ollas grandes, é allí échase sal é axi é cebollos de mahiz, é con mucha alegría golosa siéntanse los caçiques en sus duhos⁶, é comen de aquella carne, é beben maçamorra é cacao. E la cabeça no la cuesçen ni assan ni comen; pero pónese en unos palos que están fronteros de los oratorios é templos. Y esta es la çeremonia que tenemos en comer de aquesta carne, lo qual nos sabe como de pavos ó puerco ó de xulo (id est, de aquellos sus perros) que presçioso manjar entre nosotros; y este manjar de la carne humana es muy presçiado. Las tripas destos que assi comemos, son para los trompetas, á quien llamamos *escoletes*, é los que les tañen al caçique con las trompetas en tanto quel come é las fiestas, é quando el señor se va a echar”⁷.

Estos no son chorizos ni embutidos, precisamente: ¿Verdad?

4. EMBUCHADOS.—Es tripa rellena de carne de cerdo. No existía antes de la Conquista.

5. JAMÓN.—No lo incluí en la conferencia, pero es necesario nombrarlo, porque se vende en el mercado en diferentes preparaciones a cual más sabrosa y en toda América se han logrado verdaderos éxitos en su confección. En el siglo XVI, no se condimentaba más que el *crudo*, conocido hoy día con el

⁶ Especie de banquillo.

⁷ Oviedo. Ob. cit. T. IV. Lib. XLII. Cap. I, págs. 394 y siguientes.

nombre de su prototipo: *Serrano*; y el *dulce* o cocido en vino blanco o mejor de Málaga u Oporto.

Claro es, que si no había cerdos en América, tampoco había jamones.

6. HARINA.—Nos referimos a la de trigo en especial. Tampoco coloqué este producto entre los traídos por los españoles a América, al dictar la conferencia. Había entonces que abreviar.

El primer molino que se instaló en América para la molturación del trigo, una reliquia perdida a la que se le debía rendir un culto simbólico en cada altar patrio de los países trigueros americanos, nos lo describe con copia de románticos y casi mitológicos datos el P. Las Casas⁸, al referirnos que el 29 de marzo de 1493, la gente de la Isabela estaba diezmada y doliente. Apenas había entre ellos algún sano. La falta de bastimentos y las menguadas raciones tenían a los supervivientes débiles y agotados. No había harina y quedaba poco trigo. Fué entonces cuando sacando fuerzas de flaqueza, se hizo el milagro, y surgió, como por encanto, el primer molino de trigo en América —!168 días después de haber visto la primera tierra del Nuevo Mundo!— construido, como era natural, con elementos rudimentarios, fabricado por hombres esforzados, que más parecían fantasmas o espíritus en pena que seres humanos: “. . . y porque ya se acababa el bizcocho, y no tenían harina sino trigo, acordó (el Almirante) hacer una presa en el rio grande de la Isabela para una aceña, y algunos molinos, y dentro de una buena legua no se halló lugar conveniente para ellos; y, porque la gente de trabajo y los oficiales mecánicos, los mas estaban enfermos y flacos, y hambrientos, y podían poco, por faltarles las fuerzas, era necesario que tambien ayudasen los hidalgos y gentes del Palacio, o de capa prieta, que tambien hambre y miseria padecian, y a los unos y a los otros se les hacia a par de muerte ir a trabajar con sus manos, en especial no comiendo. . .”

Este fué, pues, el primer molino que se construyó en América, no como negocio, sino por necesidad, por aplacar el hambre, y por hombres famélicos y desbaratados. Fué el único en su clase, porque después, los que se han hecho, han sido para ganar dinero y, con el esfuerzo ajeno, y muchos de ellos, han hecho ricos a sus propietarios molineros.

Gómara⁹, nos cuenta: “Cuando en México hicieron molino de agua, que antes no lo habia, tuvieron gran fiesta los españoles y aun los indios, especial mujeres, que les era principio de mucho descanso; mas empero un mexicano hizo mucha burla de tal ingenio, diciendo que haria holgazanes los hombres é iguales, pues no se sabia quién fuese amo ni quién mozo, y aun

⁸ *Historia de las Indias*. Lib. I. Cap. XCII, pág. 325.

⁹ Ob. cit. T. II. Cap. CCXLV, pág. 289.

dijo que los necios nacían para servir; y los sabios para mandar y holgar". No andaba muy errado este fino filósofo mexicano.

Después, el P. Sahagún nos explica cómo vendían la harina y el pan en la capital de México. Copiamos: "El que vende harina de Castilla, suele llevar el trigo al molino, y la harina que vende es bien molida y deshojada, tan blanca como la nieve; el que es mal tratante en esto de la harina que vende, es mal molida ó frangollada, y para aumentarla, suelen mezclarla con maiz molido que parece también harina"¹⁰.

En todo tiempo, en todas partes, el fraude se ha ejercido y el afán de lucro mata todo escrúpulo.

¿Y el pan? "El buen panadero tiene estas propiedades: que sabe bien cernir la harina, amasarla, sobarla, henchar los panes, leudarlos¹¹ y hacer tortas, meter en el horno, y cocer bien el pan; y el que vende es blanco, bien cocido, tostado, y a las veces quemado o moreno; y por el contrario, mal cocido y si está como ha de estar, y no está avinagrado, es sabroso, suave y dulce"¹².

Entonces, como ahora, se procuraba dar la pieza de pan del menor tamaño posible, pero las autoridades aquellas, como éstas, obligaban a que este artículo de primera necesidad, en su elaboración y condiciones de venta, cumpliera con ciertos requisitos; por eso Cortés, en las Ordenanzas de 1525, obliga: "Item: Que las panaderías que vendieren pan lo vendan en la plaza pública, y el pan sea del peso que fuere ordenado por el consejo de la dicha villa. . ."

"Item: Que las dichas panaderías vendan el dicho pan bien cocido, é sacado de agua, porque lo suelen dejar por cocer porque pese mas. . ." ¹³

Es seguro que, por aquellos días, empezaron a sonar en los oídos atentos a las nuevas voces, de los sorprendidos indígenas, los viejos refranes castellanos que rezan: "Donde no hay harina, todo es mohina"; "Donde no hay pan, buenas son tortas"; "Pan con ojos, queso sin ojos y vino que salte a los ojos. . ." "No se ganó Zamora en una hora. . .", todo es cuestión de tiempo, de *paciencia y barajar. . .*

7. LECHE, MANTEQUILLA, CREMA, QUESO.—Es natural que todos estos artículos fueran nuevos en América. De los animales que tenían, sólo las llamas, vicuñas, guanacos y alpacas eran capaces de producir leche para la alimentación del hombre, pero está probado que los incas, dueños absolutos y beneficiarios únicos (en su imperio), de estos rumiantes, no supieron o

¹⁰ Fr. Ber. de Sahagún. Ob. cit. Lib. décimo. Cap. XIX, págs. 220-21.

¹¹ Fermentarlos.

¹² Fr. Ber. de Sahagún. Ob. cit. Lib. décimo. Cap. XIX, pág. 221.

¹³ Lucas Alamán. *Disertaciones sobre la Historia de México*. T. IV. Apéndices, págs. 129 y 130.

no quisieron aprovechar este alimento que brindaban sus bestias de carga.

Las vacas, cabras y ovejas dieron al Nuevo Mundo, a más de su carne, su piel y hasta sus huesos para la confección de la cola, su leche y con ella, el hombre nuevo en Indias enseñó a hacer la mantequilla, la crema y el queso, alimentos de los que no se puede prescindir hoy.

El Inca ¹⁴, que tanto ama a su patria, el Perú, nos describe con lujo de detalles las menores minucias de sus costumbres, dejando a la posteridad un tesoro de recuerdos y referencias de inestimable valor. Del uso de la leche y sus derivados, nos cuenta: “De la Leche del vn Ganado, ni del otro, (llamas, vicuñas, guanacos, etc.), no se aprovechaban los Indios, ni para hacer Queso, ni para comerla fresca. . . En mis tiempos llevaban Queso de Mallorca al Perú, y no otros, y eran mui estimados. A la Leche llaman Nuñu”, (los indios). . .

El mismo autor ¹⁵, al hablarnos de las vacas, que *se hicieron montaraces* en casi toda América, advierte que: “tambien tienen algunas recogidas (los colonos), en sus hatos, solo por goçar de la leche, queso y manteca dellas”.

Francisco López de Gómara ¹⁶, al referirse al ganado en general, en Indias, escribe: “Carecian de bestias de carga y *leche*; cosas tan provechosas como necesarias a la vida; y asi estimaron mucho el *queso*, maravillados que la *leche* se cuajase. . . Espantaronse de los caballos y toros; quieren mucho los puercos, por la carne; bendicen las bestias, porque los relievan de carga, y ciertamente les viene de ellas gran bien y descanso, porque antes ellos eran las bestias”.

8. MANTECA DE CERDO.—Es obvio asegurar que sin cerdos, no podía haber manteca de cerdo.

9. HUEVOS.—Seguramente, aunque no recuerdo haberlo leído, los indígenas de ciertos parajes de América, comían huevos de pípilas (pavas), chachalacas y otras aves, como, por ejemplo, patas y ánsares, y también, de caguamas o grandes tortugas marinas, pero el huevo de gallina común, europeo, el de casi único consumo actual, ése, no lo conocieron, puesto que carecían de esta ave.

10. DULCES Y GOLOSINAS.—Ya en los capítulos II y VIII hemos consignado varios de los dulces y golosinas cuyas recetas venían en el equipaje de las mujeres que de España llegaban y aún entre los hábitos de algún fraile goloso, que era de fama, en España, la suculencia de los fogones monasteriles. También Fr. Tomás Gage nos entretiene con la enumeración y alusiones

¹⁴ *Comentarios Reales*. T. I. Lib. octavo. Cap. XVI, pág. 287.

¹⁵ *Ibidem*. T. I. Lib. Nono. Cap. XVII, pág. 326

¹⁶ *Ob. cit.* T. II. Cap. CCXLIV, pág. 288.

constantes a los dulces y golosinas que en todo momento devoraba su incontenta e invencible glotonería. Muchos de aquellos dulces, que el tiempo borró de los recetarios españoles, se siguen elaborando, todavía, en cocinas hispano americanas y en sus llamadas *dulcerías* típicas.

Es innecesario nombrar los productos que, inmediatamente después de la Conquista, se empezaron a hacer con huevos, harinas, leche, manteca y mantequilla, azúcar, etc. todos artículos nuevos en Indias.

Cuando Fr. Tomás Gage embarcó en Cádiz camino de Manila, pasando naturalmente, por Nueva España, oyó en Jerez, de labios del P. Calvo, la lista de vituallas que había comprado, para tan larga travesía, destinada a los frailes de su orden que partían con él, en el mismo barco. Es una relación muy interesante, porque nos enseña el inventario de los bastimentos que los conventos solían suministrar a sus misioneros cuando salían de España a sus casas de ultramar. Como puede verse, no olvidaban los dulces y golosinas que ayudaran a aliviar las penalidades y vigiliadas del viaje. Dice el P. Gage¹⁷: “Leyónos (el P. Calvo) una larga factura de todo lo que había comprado para nuestro consumo a bordo: tanto pescado, tanta carne, tantas ovejas, tanto tocino, tantos jamones, tantas gallinas, tantos barriles de galleta blanca, tantos jarros de vino de Cazalla, tantos sacos de arroz, tantos cajones de pasas, tantos cofines de higos, tantas aceitunas, tantas alcaparras, tantos limones, tantas naranjas dulces y naranjas agrias, tantas granadas, *tantos confites, dulces, conservas, mermeladas y toda especie de jaleas de Portugal*”¹⁸.

Me imagino con qué envidia y embeleso mirarían aquella suculenta despensa los demás pasajeros y tripulantes que, obligados por la costumbre, debían llevar los comestibles *individuales* que pensarán consumir en el viaje y tenían que estar, forzosamente, de acuerdo con las posibilidades económicas de cada cual. Porque, señores, en variedad, poco más de lo leído por el P. Calvo, lleva un transatlántico moderno para mantener el pasaje. Echo de menos, sin embargo, el aceite y el vino, porque el de *Cazalla* que nombra, no es propiamente vino, sino aguardiente. Ahora bien: “. . . luego, abriendo su bolsillo, nos dió para los gastos de aquel día, y para que comprásemos en Jerez lo que deseáramos llevar a Cadiz, sin contar el importe del viaje. . .”¹⁹ Probablemente entonces, compraron el aceite y desde luego, el vino.

Todo este relato es sugestivo, porque demuestra cómo salían de España dulces de todas clases para América, aunque de éstos del P. Gage y compañeros monjes, es de suponer que no llegara ni el aroma.

Y con las mismas golosinas se encontraban al llegar al Nuevo Mundo:

¹⁷ Ob. cit. Primera Parte. Cap. segundo, pág. 32.

¹⁸ Los subrayados, son míos.

¹⁹ *Viajes de Tomás Gage a la Nueva España*. Primera Parte. Cap. segundo, pág. 33.

Gage nos dice lleno de satisfacción que al desembarcar, por primera vez, en Veracruz, y ser presentado al Prior del convento de Santo Domingo, en unión de otros religiosos que venían con él en la misma nave, éste “nos acogió muy amistosamente, nos regaló algunos dulces”, . . . y en la celda prioral, se quedó perplejo: “la china y la porcelana llenaban sus alacenas y aparadores, y esos vasos y cuencos preciosos contenían almibares y dulces delicados”²⁰. A nuestro buen fraile se le hacía la boca agua, y a partir de este instante no desaprovechó ninguna de cuantas ocasiones se le presentaron, y fueron muchas, para satisfacer su apetito desordenado y regalarse el paladar con deliciosas confituras y sencillas chucherías, como se complace en contarnos repetidas veces a lo largo de su obra y cómo, en lo tocante al chocolate, tendremos oportunidad de constatar en el capítulo que trata de esta deliciosa bebida india.

11. LANA, SEDA Y TEJIDO DE LINO.—En el gran Imperio Inca, había lana: lana de sus vicuñas, de sus llamas, de sus guanacos o de sus alpacas; en el resto de América se desconocía esta materia y, desde luego, en toda ella, se ignoraban las ovejas, que son las productoras de la lana que se utiliza en la casi totalidad de las telas *de lana* que se fabrican hoy, pues, aunque todavía se hacen tejidos de la *lana peruana*, es en insignificante cantidad comparada con el de oveja europea.

En México, según Joseph de Acosta²¹, y también en el Perú, al principio se dejaba perder la lana “hasta que se pusieron obrages, en los cuales se hacen paños y frazadas, que ha sido gran socorro en aquella tierra para la gente pobre, porque la ropa de Castilla es muy costosa. Hay diversos obrages en el Perú; mucho mas copia de ellos en Nueva España, aunque ahora sea la lana no ser tan fina, ahora los obrages no labrarla tan bien, es mucha la ventaja de la ropa que va de España, á la que en Indias se hace”.

El Virrey don Antonio de Mendoza, atento a las necesidades de sus gobernados, llevó a México “oficiales de seda y paño, vidrio, molde y moneda”²². Y así, desde su *primer* alto Mandatario, México se incorpora, en lo industrial, a los conocimientos de la metrópoli, que se los imparte con el amor de una madre orgullosa de su hija.

Y que había buenos oficiales de seda en España, nos lo dice Münzer (1494)²³. En Granada: “Abunda en seda como no la hay mejor en el mundo” y en Valencia: “También se cria y trabaja la seda en gran abundancia y

²⁰ *Los Viajes de Tomás Gage a la Nueva España*. Cap. VII, pág. 59.

²¹ Ob. cit. Lib. cuarto. Cap. XXXIII, pág. 418.

²² Fco. López de Gómara. Ob. cit. T. II. Cap. CLXIII, pág. 106.

²³ *Viajes por España y Portugal*, págs. 18 y 45.

buena calidad. . . Vimos en Valencia innumerables talleres donde trabajan la seda”.

El Inca Garcilaso ²⁴, refiriéndose a la seda, dice: “También han plantado Morales, y llevado Semilla de Gusanos de Seda, que tampoco la avia en el Perú; mas no se puede labrar la Seda, por vn inconveniente mui grande que tiene”. Desgraciadamente, el Inca no menciona ese *mui grande* inconveniente *que tiene*, y como tampoco lo sé yo, pues, nos quedamos sin solución, aunque suponemos que se trata de la falta de oficiales sederos.

Por último, Acosta ²⁵, nos da una buena noticia: “Lo de la seda, que se hace en Nueva España, sale para otros Reinos, como el Perú. No la habia en tiempo de Indios. de España se han llevado moreras, y dánse bien, mayormente en la provincia que llaman la Misteca, donde se cria gusano de seda, y se labra y hacen tafetanes buenos: damascos, rasos y terciopelos no se labran hasta ahora”. Pero se labraron luego, que tiempo requieren las cosas. . .

Una vez más debo a la amabilidad y erudición de mi excelente amigo Federico Gómez de Orozco, la siguiente cita ²⁶:

“...A esta Nueva España, truxo la semilla don Hernando Cortés Marques del Valle, y la primera seda que se crió fue en su villa de Cuyacan, y allí se criava floxamente como cosa sin prouecho, porque en la tierra no avia, quien la supiese beneficiar, y no se criava mas que por sustentar la semilla que no se perdiese en esta tierra” . . .

“Venido el virrey don Antonio de Mendoca de buena memoria, a esta Nueva España por visorrey y gobernador, el año treinta y cinco (1535) como hombre que se crió en Granada y conocia el interesse que con la seda se sigia (seguía) quiso favorecer las crias de seda con tanto calor que han llegado al aumento en que aora estan, dando licençia a los encomenderos de Indias que en sus pueblos la criasen, y así mesmo, dio el pueblo de Tepexe a Martin Cortés, por veynte años porque allí, y en Guazogingo (Huejotzingo) plantasse morales y mostrasse a criar a los Yndios la seda”.

“Por manera que se puede decir lo de San Pablo y Apolo: que el vno planto y el otro rego, y Dios le ha dado *incrementum* a la Misteca donde en mas abundancia se cria que en toda la Nueva España”.

“Traxo la semilla mi señora madre Doña Maria de Aguilar mujer de don Francisco de las Casas, la qual le dió el dicho señor marques, con la

²⁴ Ob. cit. T. I. Lib. nono. Cap. XXX, pág. 339.

²⁵ Ob. cit. Lib. cuarto. Cap. XXXII, pág. 415.

²⁶ La toma del *Arte Noevo para criar Seda* desde que se revive vna semilla, Hasta sacar otra. Compuesto por Gonzalo de las Casas, inserto en la *Agricultura General que trata de la labrança del Campo* por Alonso de Herrera y otros autores. Madrid. 1677. in fol. Cap. I *del origen y principio que tuuo la seda y semilla entre christianos, y en esta Nueva España.*

qual se crio en el pueblo de Yanguitan, como una libra de semilla, de que tuuo principio toda la demas que en esta Misteca se ha criado. Esto es lo que yo se, savido y entendido del origen y principio de la seda”.

Más por extenso trata esta cuestión de la seda el culto historiador mexicano D. Joaquín García Icazbalceta²⁷ y niega verdad a la calumnia tan extendida, y desmentida en parte, a lo largo de esta obra, de que España prohibiera y “persiguiera de muerte los comercios é industrias que podian causar perjuicio á la contratación con España, ha corrido siempre entre nosotros con gran aceptación, como arbitrio muy cómodo para encubrir nuestra desidia” (la morera, la viña, el olivo, el cáñamo y el lino)²⁸.

Y para probar su afirmación, recuerda que “desde 1503, diez años despues de la primera noticia del descubrimiento de la América. . . ese mismo gobierno español daba á Nicolás de Ovando entre otras instrucciones, la de que *introdujese la granjeria de la seda en la Isla Española*”²⁹. Y continúa: “El cronista Herrera refiere que el año de 1522 envió Cortés a España por cañas de azúcar, *moreras*, peras, *seda*, sarmientos y otras plantas”³⁰.

En una nota (3), agrega: “Lo confirma Andrés de Tapia en su *Relación de la Conquista de México*. ‘Hizo el Marqués llevar todo género de ganados que en España se usan para granjerias, y bestias, y simiente de *seda*, y á ésta ha ayudado mucho el virrey D. Antonio, y asi hay mucha’”.

E insiste: “El conquistador mismo dice, en un *Memorial* presentado por los años de 1542, que pobló las tierras nuevas ‘de ganados de todas maneras. . . y asimismo de muchas plantas. . . en especial de plantar morales y llevar simiente de *seda*, y sostenerla diez años, fasta que hubo muchos que se aplicaron á ella viendo el interese’”. Lo que comprueba lo afirmado por Gonzalo de las Casas, pero que no quita que personajes como el P. Clavijero sostengan que ya había seda en México cuando llegó D. Hernando, a lo que el erudito y competente García Icazbalceta replica en una nota (4) del libro

²⁷ *Obras de D. J. García Icazbalceta*. T. I. Opúsculos I. México. Imp. de V. Agüeros. Editor. 1896, págs. 125 y sig.

²⁸ Hemos visto, en el transcurso de este estudio, que de todo ello mandó España a América, desde el principio.

Me recuerda, oportunamente, Federico G. de Orozco, al leer mi trabajo para escribir su prólogo, que en el Proceso de Residencia que se le abrió a Cortés, Don Hernando se queja de que el presidente de la Audiencia, Nuño Beltrán de Guzmán, su implacable enemigo, para perjudicarlo, hizo arrancar las plantas de lino que a gran costa y con mucho trabajo había sembrado él, en tierras cercanas a Coyoacán, y añade, que el propio Guzmán, no satisfecho con haber destruido la plantación, hizo arar profundamente la tierra y sembrar maíz.

²⁹ Herrera. Déc. I. Lib. 5. Cap. 22.

³⁰ *Colección de Documentos Inéditos para la Historia de España*, tomo IV, pág. 223.

que leemos, págs. 134-35: “Clavijero, por tal de probar que los mexicanos conocían la seda, levanta un falso testimonio á Cortés, diciendo que en sus Cartas habla de lo que se vendía en el Mercado de México. El conquistador no dice más sino que ‘hay á vender muchas maneras de filado de *algodón* de todas colores, en sus madejicas, que *parece* propiamente á alcaicería de Granada en las sedas, aunque *estotro* es en mucha más cantidad’ ”.

Para el Reverendo Padre Clavijero, no hay argumentos, ni pruebas, ni nada, si ellos son contra su parecer, o tal vez, mejor expresado, contra lo que él pretenda demostrar, aunque le conste lo contrario; así, da gusto.

Motolinía dice igual hablando de la Mixteca, donde “se comenzó a criar aquí *primero* la seda” ³¹.

Pero no importa cuanto se pruebe, de todas maneras hemos de seguir con la Leyenda Negra, bandera perenne de incultos, envidiosos y sofistas.

Y sin embargo, a pesar de los *decires* vemos a qué velocidad, con qué entusiasmo, amor e ilusión, aquellos hombres, acusados de bandidos, asesinos y avaros, iban dotando a las tierras conquistadas de todo lo necesario para bastarse a sí mismas no solamente en comestibles, sino en vestidos, en armas, en lujo y entre ellos, el mayor, disponer de una lengua maravillosa y poderse dirigir con ella al verdadero Dios.

Según el Dr. Francisco Hernández ³², “. . .el lino europeo nace entre esta gente, aunque no conocía su uso”.

Y el Inca ³³ advierte: “Tampoco avia Lino en el Perú. Doña Catalina de Retes, Natural de la Villa de San Lucar de Barrameda,. . . Muger Noble,. . . que fué de las primeras Pobladoras del Convento de Santa Clara del Cozco, el Año de mil y quinientos y sesenta, esperaba en aquella Ciudad Linaça, que la avia embiado á pedir á España, para sembrar, y un Telar para tejer Lienços caseros: y como Yo salí aquel Año del Perú, no supe si se lo llevaron, ó no. Despues acá he sabido que se coge mucho Lino, mas no sé quan grandes hilanderas aian sido las Españolas, ni las Mestiças mis Parientas, porque nunca las ví hilar, sino labrar, coser, que entonces no tenían Lino, aunque tenían mui lindo Algodon, y Lana riquísima, que las Indias hilavan a las mil maravillas: . . .los Indios no alcançaron Cardas, ni las Indias Torno, para hilar á él”.

Es, otra vez, la mujer de Castilla interviniendo en el presente y en el futuro de América; trayendo ahora la semilla del lino, como introdujo la de la seda, como llevó al Perú el trigo y es, la vemos en este ejemplo, la que

³¹ Copiado de García Icazbalceta. Ob. cit. pág. 135.

³² *Historia de las Plantas de Nueva España*. Lib. VI. Cap. XLVII, pág. 879.

³³ *Comentarios Reales*. El Inca Garcilaso de la Vega. T. I. Lib. nono. Cap. XXX, págs. 338-39.

enseña a la mujer mestiza e india sus oficios nuevos, sus nuevos quehaceres domésticos.

Se presta a confusión el hecho de llamar al algodón *seda arbórea*.

Una observación antes del punto final a este tema.

Pedro Mártir de Anglería³⁴, nos advierte que por tierras de *Uraba*, “Encontraron no pequeña cantidad de mantas tejidas de *seda arbórea* o de *gosiño*, que en italiano se llama bombaso y los españoles llaman algodón”...

12. EL ACEITE.—El aceite de oliva, que era el único que se utilizaba y se utiliza en España, para cocinar, de allí vino desde el principio y de allí sigue viniendo, porque en América, aunque se han hecho varias tentativas, nunca, hasta ahora, se ha conseguido nada serio en lo que al aceite de oliva se refiere. Ya el padre J. Acosta³⁵, nos da la noticia a finales del XVI: “Olivas y olivares también se han dado en Indias, digo México y Perú; pero hasta hoy no hay molino de aceite, ni se hace, porque para comer las quieren mas, y las sazonan bien. . . asi que todo el aceite va de España”.

Y el Inca³⁶, nos proporciona la noticia del primer aceite fabricado en Indias, que no debió tener gran éxito, puesto que ahí paró el ensayo por entonces: “De Chili se ha traído yá por este tiempo Aceite al Perú”.

¡Pobre de D. Antonio de Ribera, “vecino que fue de los Reies”!³⁷...
¡Nadie sabe para quién trabaja!

13. VINAGRE, VINO Y LICORES.

1. *Vinagre*.—No se conocía más vinagre que el procedente de la fermentación ácida del vino de uva y por lo tanto, en América no se utilizó el vinagre hasta que los nuevos pobladores lo enseñaron a usar. No hay, que yo sepa, ninguna referencia que nos indique o nos haga suponer que en el Nuevo Mundo se tomaba vinagre formando parte de los condimentos de su rudi-mentaria alimentación.

2. *Vino*.—Desde Noé, y puede que antes, la Humanidad descubrió la manera de hacer fermentar las plantas y frutas azucaradas o, mejor dicho, sus mostos, zumos y aguamieles: era el vino.

En América nos encontramos también con él en variedad de clases, tipos y calidades, hechos con diferentes jugos de distintos vegetales, pero sin utili-

³⁴ Ob. cit. *Década Segunda*. Lib. I. Cap. IV, pág. 129.

³⁵ Ob. cit. Lib. cuarto. Cap. XXXII, pág. 416.

³⁶ *Comentarios*. T. I. Lib. Nono. Cap. XXVII, pág. 335.

³⁷ Ver Cap. XI, *Frutas*, pág. 124.

zar, nunca, la uva, QUE TENÍAN, pero que despreciaron e ignoraron. Multitud de veces fueron ofrecidos a los españoles estos caldos en todos los pueblos o regiones que visitaban, y de su amor a ellos, dan buenas pruebas los ejemplos que pongo a continuación y que demuestran su afición al alcohol y su irresistible esclavitud al vicio.

Al final del inciso LIGORES y con el título de “BORRACHERAS” escribiré algo de lo mucho que he anotado en mis *fichas* sobre este azote de las poblaciones indígenas precortesianas que, desgraciadísimo, no ha desaparecido aún del Continente, incluyendo en este *castigo* a la población blanca de Estados Unidos.

Los primeros vinos de uva vinieron, pues, de España y, durante muchísimos años, de allí los remitían sin entremeter otra fuente de producción, pues aunque se intentó, repetidas veces, conseguirlo por fabricación nativa, no se obtuvo más que en pequeñas cantidades y de una calidad medianeja. Esto lo sabe todo el mundo, pero lo que no está tan divulgado es “que los Reies Católicos, y el Emperador Carlos Quinto avian mandado se diese de su Real Hacienda, al primero, que en qualquier Pueblo de Españoles sacase fruto nuevo de España, como Trigo, Cevada, Vino, y Aceite, en cierta cantidad”, una *Joia*.

“La Joia, eran dos Barras de Plata de á trescientos Ducados cada vna, y la cantidad del Trigo, ó Cevada, avia de ser medio cahíz; y la del Vino, ó Aceite avian de ser quatro arrobas”. Esto nos lo cuenta el Inca ⁸⁸, y nos relata esta anécdota:

“El Año de mil y quinientos y sesenta, viniendome á España, pasé por vna Eredad de Pedro Lopez de Caçalla, Natural de Llerena, vecino del Cozco, Secretario, que fue del Presidente Gasca, la qual se dice Marcahuaci, . . . donde hallé vn Capataz Portugués, llamado Alfonso Vaez, que sabia mucho de Agricultura, y era mui buen hombre. El qual me paseó por toda la Eredad, que estaba cargada de mui hermosas Vbas, sin darme vn gajo dellas: que fuera gran regalo para vn huesped caminante, y tan amigo como Yo lo era suio, y dellas, mas no lo hiço: y viendo que Yo avria notado su cortedad, me dijo, que le perdonase, que su Señor le avia mandado, que no tocase, ni vn grano de las Vbas, porque queria hacer Vino dellas, aunque fuese pisándolas en vna Artesa, como se hiço”. Y agrega, muy ufano y orgulloso: “No queria Pedro López de Caçalla, hacer el Vino por codicia de los dineros de la Joia, que mucho mas pudiera sacar de las Vbas, sino por Honra, y Fama de aver sido el primero que en el Cozco huviese hecho Vino

⁸⁸ *Comentarios Reales*. T. I. Lib. Nono. Cap. XXVI, pág. 333-34.

Tal estímulo real, prueba hasta la saciedad, lo mantenido y defendido por D. Joaquín García Icazbalceta, expuesto en el inciso 11, de este mismo capítulo.

de sus Viñas". Y advierte: "Esto es lo que pasa acerca del primer Vino, que se hizo en mi Pueblo. Otras Ciudades de el Perú, como Huamanca, y Arequepa, lo tuvieron mucho antes, y todo era Haloquillo".

G. Fernández de Oviedo ³⁹, da cuenta del primer vino que se hizo en América y que, naturalmente, fué en la Española: "... tuvo otra viña un hidalgo llamado Antonio de Burguillos, é dióse tanto á ella que la truxo a tales terminos, que le dió uno o dos años en cada esquilmo dos ó tres pipas de buen vino;... porque una de las cosas que acá es mas nesçesaria (y de continuo gasto) es el vino, y por maravilla baxa el arroba de un peso de oro, que son quatroçientos é çinqüenta maravedis"...

Y el P. J. Acosta ⁴⁰, afirma que: "En las Islas y Tierra Firme no se dá vino ni uvas; en la Nueva España hay parras, y llevan uvas, pero no se hace vino... El vino llevan de España ó de Canaria; y asi es en lo demás de Indias, salvo el Perú y Chile, donde hay viñas, y se hace vino, y muy bueno;"... y para dar una idea de la prosperidad de esta industria en estos dos últimos países o provincias, agrega: "Han crecido tanto las viñas, que por su causa los diezmos de las Iglesias son hoy cinco y seis tantos de lo que eran ahora veinte años"... ¡Todo sube y en todo tiempo!...

Y antes de pasar adelante y de hablar de los LICORES, voy a copiar una curiosa lista de las bebidas más o menos embriagantes que había en México allá por las postrimerías del siglo XVIII. Debo esta interesante y curiosa relación a mi buen amigo y erudito maestro Don Rafael García Granados.

Fué en tiempos del Virrey D. Matías de Gálvez. Una Real Orden de 3 de mayo de 1785, firmada en Aranjuez, ordena la prohibición de las bebidas embriagantes en México: Gálvez, escribe: "...enterado el rey de todo, ha resuelto que V. E. encargue muy estrechamente al director don Juan Navarro, que por cuantos medios les sean posibles procure extinguir el uso de las bebidas prohibidas que se enumeran en su citado informe. Y quiere tambien su Magestad S. M. que, á este fin emplee V. E. toda la actividad del juez de la Acordada D. Manuel Santamaria, como juez privativo que es de la comisión de bebidas prohibidas para que se consiga destruir este pernicioso abuso contra la salud pública y los reales intereses".

La lista de *Bebidas Prohibidas* es extensísima y está dada por pueblos, con sus especialidades, pero para tener una idea de las clases de vinos y licores indígenas y mestizos que se bebían en México en 1785 y que perseguía la R. O. de Aranjuez, voy a copiar, en el orden de la Nota original, todos, pero sin indicar procedencia, ni repetirlos, como sucede en la lista, por consumirse el mismo licor en localidades diferentes. Son: Charape, Chinguirito, Pulque

³⁹ Ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. XXIV, pág. 309.

⁴⁰ Ob. cit. T. I. Lib. Cuarto. Cap. XXXII, pág. 413.

de almendra, Pulque blanco o fino, Chilocle, Mezcal, Tuba, Tepache, Pulque tlachique, Cerveza, Ojo de gallo, Ponche de pulque, Sangre de conejo, Tepache común.

Tejuino, Vino de caña, Vino mezquite, Bingarrote, Pulque de naranja, Vino resacado, Chicha, Copalotle, Mantequilla, Pulque de guayaba, Pulque de huevo, Zambumbia, Pincharo, Vino de Salvado.

Aguardiente de frutas, Pulque de atole, Pulque ordinario, Binguz, Excomunión, Aguamiel, Colonchi, Quauchan-vino, Chiquito, Mezcal flojo ó cola, Mezcal resacado de cola, Mezcal resacado corriente, Mistela por alambique, Charangua, Vino de tuna, Aguardiente de uva silvestre ⁴¹.

Tepache de jobo, Mezcal de pulque, Zlizitle, Aguardiente criollo de San Luis de la Paz, Sendecho, Tepache de ciruelas pasadas, Tepache de timbiriche, Vino mezcal de Guadalajara, Sagardua ⁴² ó ponche de cidra, Zidra, Aguardiente de uva.

Coyote, Pulque de obos, Revoltijo, Tecuin, Vino de palmas silvestres, Pulque de chirimoya, Pulque de piña, Pulque colorado, Peyote, Chuánuco, Polla-ronca, Quebrantahuesos, Pulque de coyol, Sisique ó aguardiente de Pulque, Guarapo, Oztotzi, Tecolio, Tolonce, Pincharo.

Jungurungo, Pulque fino, Nocheclé, Obo, Ostochi, Copalotle, Pulque de durazno, Pozole ⁴³, Vino tepemé, Rosoli.

A continuación pone una “Explicación del modo de beneficiar cada una de las diversas bebidas que se usan en este reino, y distingue la antecedente nota”:

No es posible copiar todo; es extensísimo y nos saca del tema de este estudio, pero por curiosidad, voy a trasladar cuatro anotaciones.

1a.—“*Aguardiente de uva silvestre*. Este es un licor o aguardiente extraído por alambique del conjunto de uva silvestre y piloncillo fermentado en ollas, agregándole para mayor espíritu la raíz que llaman xixique”.

2a.—“*Cerveza*. Se compone de agua de cebada, limón, tamarindo y azúcar y sirve para refrescar. También se hace con cáscaras de piña, clavo, pimienta, cominos, culantro y azúcar, y fermentada con la correspondiente agua en un barril que haya tenido aguardiente, se bebe y embriaga”. ¡Que lejos de lo que hoy conocemos por cerveza!

3a.—“*Copalotle*. Es un licor muy usado por los indios, muy caliente y

⁴¹ Este producto es muy interesante, porque comprueba lo que hemos dicho de la uva autóctona.

⁴² Esta denominación también es curiosísima, porque *Sagardua*, es sidra, en las provincias de Guipuzcua y Vizcaya. Es voz *vasca*, no castellana.

⁴³ Es nombre de vino que se bebía en Tuxtla y nada tiene que ver con el nombre del exquisito platillo tapatío.

dañoso. Se forma de semilla del árbol del Perú, (el pirul, en México), cuando esta colorada, fermentada con pulque tlachique por espacio de uno o dos días”.

4a.—“*Excomuni3n*. Esta bebida es el mezcal que se prohibió con excomuni3n en el obispado de Valladolid, siendo obispo el Sr. Elizacochea y de aqui trae esta denominaci3n”.

La riqueza folkl3rica que esta lista representa, es indiscutible. No creo, en efecto, que ning3n pa3s del mundo pueda presentar, y menos en el siglo XVIII, un cat3logo m3s completo y nutrido, de bebidas espirituosas naturales y genuinas suyas.

3. *Licores*.—Los licores de uvas o vinieron de Espa3a o los ense3aron a hacer en Am3rica los espa3oles.

Y como hemos prometido, para completar estas noticias del *Vino* y los *Licores*, hablar de las *borracheras* precortesianas, vamos a transcribir algo de lo mucho que sobre este particular nos cuentan los historiadores, comentaristas y cronistas de la 3poca.

14. LAS BORRACHERAS.

*“Ffeçiste por la gula á Lot, noble burgués,
Beber tanto, que yúgo con sus fijas; puez ves,
A fazer tu forniçio: ca do mucho vino es,
Luego es la loxuria é todo mal después”* ⁴⁴.

Y así es. Los pueblos primitivos, por lo general, han bebido desmesuradamente, con locura, y, muchas de sus taras y sus abominables costumbres y ritos, se deben a los excesos y *malos consejos* del alcohol.

El P. Constantino Bayle, transcribiendo una carta de Bernal Díaz al Rey, (Cartas de Indias, pág. 43), dice: “Mercedes y cualquier bellaquería hacían los indios por la afición al mosto”; el soldado historiador avisaba al Rey: “Sepa V. M. que son estas gentes destas tierras de tal calydad que por una bez de bino al mayor caçique le harán dezir que quiere por governador a Barvarroja”. Carta al Emperador, 22 febrero 1552 ⁴⁵.

Y Gonzalo Fernández de Oviedo ⁴⁶ escribe afirmando que todos los *areytos* (fiestas con baile) que en Nicaragua llaman *mitotes*, acaban en bo-

⁴⁴ Arcipreste de Hita. *Libro de Buen Amor*. “AQUI FABLA DEL PECADO DE LA GULA”, pág. 42.

⁴⁵ *El Dorado Fantasma*, pág. 302-03. Nota 2.

⁴⁶ Ob. cit. T. IV. XLII. Cap. XI, págs. 93 y siguientes.

rracheras descomunales. En este capítulo describe la conmemoración del dios del *cacaguat* o cacao, al dar fin a su recolección. Un festejo consiste en el conocido juego del *volador*, que todavía se practica en Papantla, Veracruz, por los descendientes de los totonacas. Y agrega: “Otros areytos hay que son mas comunes para haçer sus beoderas, en los cuales anda tan espeso el vino como el cantar, hasta que caen hechos cueros borrachos é tendidos por el suelo. E muchos de los que assi se embriagan se quedan alli donde caen, hasta que el vino se les passa é viene el dia siguiente, porque el que le ve caer de su compañia, mas le ha envidia que no mançilla, é aun porque no entró á baylar sino para quedar de aquella manera”. Y agrega: “Pero diré aqui de otro que a la verdad yo é un clérigo é otros tres o quatro españoles que alli nos hallamos quisiéramos estar léxos dellos, porque ver septenta ú ochenta indios con su caçique borrachos, é gente tan bestial é ydolatra é tan llena de vicios..” Y refiriéndose siempre a estas tremendas borracheras, continúa, páginas más adelante: “Y el que aquesto desta gente no hace, es tenido entrellos por hombre de poco é no suficiente para la guerra”.

Y en la página 97: “Passada la borrachera, yo le dixé al caçique que pues era chripstiano é deçia que assi lo eran sus prinçipales é mucha parte de su gente. para qué haçian aquella borrachera, porque un beodo no es más, perdido el sentido, que una bestia ó un animal bruto é suçio; que bien conocia que lo mejor quel hombre tiene es la raçon y entendimiento, é que quanto mejor que otro entiende assi se aventaja entre los otros hombres, é mas le estiman todos é más meresçe ser honrado; é quanto más loco ó bobo ó insipiente es, mas semejante á las bestias”.

La contestación que obtuvo fué ésta: “Respondióme que en lo de las borracheras él via que era malo; pero que era assi la costumbre é de sus passados, é que si no lo hiçiesse, que su gente no lo querria bien é le ternian por mala conversacion y escaso, é que se le yrian de la tierra”.


Desgraciadamente, en gran parte de América, esta costumbre sigue y su concepto de *hombria* o *machismo*, también.

Bernal Díaz del Castillo⁴⁷, hablando de los *muchos sacrificios y torpedades* que tenían los indios de la Nueva España, escribe: “. . .hallamos en la provincia de Pánuco: que se embudaban por el sieso con unos cañutos, y se henchian los vientres de vino de lo que entre ellos se hacia, como cuando entre nosotros se hecha una medicina, torpedad jamás oida”. Y cinco renglones más abajo, orgulloso y satisfecho, declara: “. . .se lo quitamos y les pusimos en buena policia de vivir y les enseñamos la santa doctrina”.

Algo parecido nos afirma Fr. D. de Landa⁴⁸: “Que los indios eran muy

⁴⁷ Ob. cit. T. III. Cap. CCVIII, pág. 242.

⁴⁸ Ob. cit. Cap. XXII, pág. 108.



disolutos en beber y emborracharse, de lo cual les seguían muchos males, como matarse unos a otros, violar las camas pensando las pobres mujeres recibir a sus maridos, también con padres y madres como en casa de sus enemigos; y pegar fuego a sus casas; y que con todo eso se perdían por emborracharse. Y cuando la borrachera era general y de sacrificios, contribuían todos para ello, porque cuando era particular hacia el gasto el que la hacía con ayuda de sus parientes”. Unos renglones más abajo, nos cuenta algo que no ha desaparecido todavía y estimo consustancial al espíritu sublime de la mujer: “. . . y las mujeres tenían mucha cuenta de volver borrachos a casa sus maridos”. Otra cosa que tampoco ha desaparecido por completo: “Que muchas veces gastan en un banquete lo que en muchos días, mercadeando y trompeando, ganaban. . .”

Hay que ser justos: este *defecto*, no es sólo del indio de la Nueva España. Se ve un poco por todas partes y si algunas veces puede ser derroche y hasta inconsciencia, otras se llama *rumbo* y desprendimiento. Ya Don José María Pemán, en su *Feria de Abril en Jerez*, nos dice algo semejante al comentar, con gracia:

*“¡Feria de Jeré!
Rumbo y elegancia
de esta raza vieja,
que gasta diez duros en vino y armejás
vendiendo una cosa que no vale tres”.*

Francisco López de Gómara ⁴⁹, en *De los vinos y borrachez*, de los indios de Nueva España, relata que, “en partos, bodas y fiestas de sacrificios quieren bebida que los embeode y desatine; y entonces mezclan ciertas hierbas que, o con su mal zumo o con el olor pestífero que tienen, encalabritan y desatinan al hombre muy peor que vino puro de San Martín, y no hay quien les pueda sufrir el hedor que les sale de la boca, ni la gana que tienen de reñir, y matar al compañero”.

“Bebían para enloquecer, y locos, matábanse ó mataban a otros”.

Francisco Hernández ⁵⁰, coincide con Gómara en la noticia anterior: “Acostumbran de ordinario beber agua, a no ser que fueran convidados, cuando les era gratisísimo embeodarse y desatinar, mezclando hierbas, que dañan la mente y hacen heder la boca; y venenos y algunos géneros de hongos mortíferos, por los que eran acometidos por tanta rabia, que pedían ser degollados por alguno o colgarse ellos mismos de una cuerda o atravesarse con una espada; ardían en sed insaciable y andaban exitados por ferocísima locura”.

⁴⁹ Ob. cit. T. II. Cap. CCXXV, págs. 248-49.

⁵⁰ *Antigüedades de la Nueva España*. Cap. undécimo, pág. 40-41.

Estos ejemplos pueden multiplicarse hasta el infinito, si se estudian todos los pueblos o tribus de las Indias y de ellos vienen plagados los relatos de los primeros historiadores y cronistas. No es de extrañar que este estado de inconsciencia condujera a las mayores aberraciones, y Hernández comenta, con razón: “En verdad, el premio mayor de estas pociones era la insania arrebatados por la cual o se mataban a si mismos o a los que encontraban. ¡Qué digo!; ¡a veces sin diferencia alguna, acometian hasta a las madres, hermanas e hijas para forzarlas y si no las tenian, abusaban de varones, y ojalá que ya se abstuvieran por completo del vino y de otros desatinos semejantes”.

¡Ojalá!

15. PASAS.—Viene bien, después de tratado el *vino*, ocuparnos también de las *pasas*, con las que se hace un vino dulce y sabroso.

En el varias veces citado *memorial* de Cristóbal Colón, entre las cosas que pide a S.S. M.M., nombra la pasa: “de las cuales cosas acá ya tenemos gran mengua, como son pasas, azúcar, almendras, miel é arroz”⁵¹.

Y J. Münzer⁵², las cita como artículo de gran exportación en el siglo XV. De Alicante ve salir “gran cantidad de vino muy exquisito para Inglaterra y Alemania, que carecen de él. Igualmente, naves enteras con uvas pasas secadas y muy bien preparadas por los sarracenos se esparcen por toda Europa hasta Inglaterra, Francia, Alemania, Italia”, etc.

Y en la pág. 24: “Se produce también la uva pasa en un valle de la costa, habitado por los sarracenos, tan abundantemente, que todos los años juntan diez o quince mil centenarios, que son exportados por toda Europa”. A continuación explica cómo se preparan, pero esto, aunque muy interesante, se aparta de nuestro propósito y por ello prescindo del texto de Münzer en esta ocasión.

16. MIEL DOMÉSTICA.—En Indias había miel cuando llegaron los Conquistadores. En todas las Indias, exceptuando algunas islas. Por tanto, había cera también, pero ni las abejas, de distintas especies, eran iguales a las de Europa, que hoy son también las que se explotan en América, ni se sabe en qué empleaban la cera.

En la carta⁵³ que Cristóbal Colón escribió a Luis de Santangel, “escribano de ración de los señores Reyes Católicos”, “Fecha en la carabela, sobre las Islas de Canaria”⁵⁴, quince de Febrero de noventa y tres”, contándole por-

⁵¹ M. Fernández de Navarrete. Ob. cit., pág. 251.

⁵² Ob. cit. pág. 19.

⁵³ M. Fernández de Navarrete. *Viajes de Colón*, págs. 187 y sigs.

⁵⁴ Nota de Navarrete: “Las islas que vieron el 15 de Febrero no eran las Canarias, sino las Azores o Terceras”. Véase el diario, pág. 171.

menores de las tierras por él descubiertas, menciona entre las cosas que vió, la miel: “é hay miel”.

Las Casas⁵⁵, la nombra al tratar de Cozumel: “. . .vieron (los castellanos), muchas colmenas de madera llenas de abejas domésticas y mucha miel, de la cual trujeron á los españoles muchas calabazas, y era muy blanca y muy excelente”.

Fernández de Oviedo⁵⁶, refiriéndose a ciertos lugares de Venezuela, nos cuenta que “Abejas hay muchas por los bosques salvajes, y la miel algo agria y rala la cera: algunas la haçen amarilla é otras la haçen negra,. . . Algunas crian los indios en sus casas en unos calabaços grandes: no pican ni tienen ponçoña, é son mucho menores que las de España é mas vellosas;. . .”

Todos los que hemos recorrido los campos de México, conocemos a estas humildísimas abejas inofensivas, que hacen sus panales, colgados de los árboles, parecidos, en la forma, a enormes mameyes, de *cáscara* y celdillas construidas con una materia que recuerda el papel de estraza, aunque más oscuro.

También Oviedo⁵⁷ dice, “de la Nueva Galiçia é provinçias de Xalisco”: “E su segunda grangeria é muy ordinaria es criar colmenas, é tiénenlas en las casas colgadas en el ayre; y en lugar de corchos (que no los tienen) para los vassos de las abejas toman un troço de árbol é hácenlo vacuo, del tamaño é proporçion que en España lo hacen de la corteça del alcornoque; . . .miel muy exçelente, é tal que la de Çerrato ó de la Alcarria en Castilla, ó la de Caspe en Aragón no le haçen ventaja en buen sabor é color. . . Las abejas son pequeñas é no mayores que moscas, é son muchas, é no pican ni hacen mal, porque son desarmadas”.

Cieza de León, en *La Crónica del Perú*, cita varias veces la existencia de la miel en este virreinato, como en el siguiente ejemplo que copio del Cap. XCIX, pág. 255: “En la provincia de los Charcas hay desta miel muy buena”.

Las Casas⁵⁸, enumera las mercaderías que se vendían en el gran tianguis de Tenochtitlán, y entre ellas: “venden miel y arrope; la miel de abejas, y el arrope de los magueyes que dijimos arriba llamar ellos metl”. Claro que, este *arrope*, no es arrope.

Por último: Fr. Diego de Landa⁵⁹, nos cuenta de Yucatán: “Hay dos castas de abejas y ambas son muy más pequeñas que las nuestras. . . No pican estas abejas ni hacen (nada) cuando las castran mal”.

⁵⁵ *Historia de Indias*. Lib. III. Cap. XCVII, pág. 360.

⁵⁶ Ob. cit. T. II. Lib. XXV. Cap. XXII, pág. 331.

⁵⁷ Ob. cit. T. III. Lib. XXXIV. Cap. I, pág. 561.

⁵⁸ Apologética. Cap. LXX, pág. 182.

⁵⁹ *Relación de las Cosas de Yucatán*. Cap. XLVIII, 235.

De todo lo cual se deducen dos cosas: la primera, que la miel se conocía y se explotaba en América antes de la Conquista y la segunda, que no existía la abeja europea. ¿De dónde vino? ¿Cuándo vino? Esto no he podido averiguarlo. Es probable que, como las demás cosas conocidas entonces en España, de allí las trajeran, pero no me es posible asegurarlo, aunque sí que en algún tiempo de Europa vinieron.

17. LA CERA.—Buscando en qué pudieron utilizar la cera, he dado con el capítulo *Vigésimo Octavo* de la obra del Dr. Francisco Hernández. *Antigüedades de la Nueva España* (pág. 83), que titula *Del uso de qué cosas conocidas en el Antiguo Continente carecían los mexicanos en el tiempo que se rindieron a nuestras armas*, y, entre ellas, se observa que no hacían *velas* (candelas), utensilio que se confecciona con cera o sebo.

Considero curioso lo que anota y asegura el Dr. Hernández que faltaba a los mexicanos precortesianos y aunque no sea éste, tal vez, el lugar más apropiado, aprovecho la coyuntura para copiar sus afirmaciones. Sin embargo, Hernández, olvida uno de sus principales desconocimientos: la *rueda*. Escribe:

“Todavía no conocían pesas ni medidas. Carecían de moneda metálica y usaban el trueque⁸⁰ o la semilla del cacaoatl. No conocían tampoco el uso del hierro, en cuyo lugar bastaban tan sólo la madera, la piedra y a veces el bronce; carecían también de *candelas*⁸¹ y de lámparas cuyas veces hacían las teas; además, de navios de todo género, si exceptúas las llamadas canoas, es decir, troncos excavados a manera de esquifes largos. También de nuestro vino, aún cuando no carecían de otros muchos diversos, muy sabrosos al gusto y que se suben a la cabeza con vehemencia. Carecían además de todos los diferentes caballos y jumentos. De escritura, excepto de las figuras de las diversas cosas que los griegos llaman jeroglíficos; con éstas significaban los sentimientos del ánimo a los ausentes. Carecían del conocimiento de casi toda disciplina, de vestidos cómodos, zapatos, calzoncillos, cáligas, gorros, túnicas y cualquiera otra materia con que se pudiera cubrir el cuerpo, excepto mantos, de los cuales ni a todos les estaba permitido usar. De las armas arrojadas de acero, de armas defensivas, espadas, cuchillos, tipos (?), máquinas bélicas, puertas, ventanas, carne de buey, de carnero y cabras de las nuestras, de jabalí y de puerco y de casi todos nuestros frutos y legumbres. También de leyes justas y de estatutos útiles para gobernar bien y regir la república y de gran parte de las artes necesarias, y lo que era más miserable,

⁸⁰ A él han vuelto casi todas las naciones de Europa y otras de otros continentes, después del desquiciamiento que sobrevino al terminar la segunda Guerra Mundial y encontrarse sin divisas con qué operar. ¡No hay nada nuevo bajo el sol!

⁸¹ Subrayado mío. Son *velas*.

del conocimiento y del culto del verdadero Dios y de la doctrina y observancia de la verdadera religión, y de otras no pocas cosas de este mismo orden, que a nadie puedan parecer innecesarias para pasar feliz y sin culpa la vida del alma y del cuerpo. Esas cosas tal vez faltan no por culpa de esta región feracísima (según juzgo en verdad) de todas las cosas buenas, como ya lo hemos experimentado, sino por la desidia de ellos, que después de tantos siglos de la creación del mundo, han permanecido en tanta rusticidad”.

Así opinaba el Dr. Hernández. Vamos nosotros a seguir con la cera.

Fr. Bartolomé de las Casas⁶², describiendo las mercaderías que se vendían en el gran tianguis de la ciudad de México, dice: “venden cera, comúnmente amarilla y mucha cuasi negra, y esta es de las abejas que habitan debajo de la tierra;...”

Si *venden cera*, es indiscutible que la utilizaban. ¿Para qué? Yo, no lo sé.

Fr. Diego de Landa⁶³, también nos habla de la cera en Yucatán: “. . . sacan la cera (de las colmenas) cuando les parece. . . buscan la cera de la cual y de miel abunda esta tierra mucho, . . . La cera es buena salvo que es muy humosa y nunca se ha acertado cual sea la causa”.

Colón y su gente, en Cuba, “Hallaron en una casa un pan de cera, el cual trujo a los Reyes, y dijo que donde cera hay también debe de haber otras muchas cosas buenas”⁶⁴. Pero más adelante advierte Las Casas: “Esta cera nunca la hubo en la isla de Cuba, y a queste pan que halló era del reino y provincia de Yucatán, donde había inmensa cantidad de cera y muy buena, amarilla. . .”

Y refiere este caso de nuevo hallazgo de cera en la isla de Cuba: “. . . el año de 1514. . . en la provincia de La Habana. . . hallamos un pan grande, que pesaría una buena arroba, de cera, enterrada toda en el arena, . . . quedamos espantados, no pudiendo atinar como aquella cera podría haber venido allí, porque Yucatan, ni Nueva España, ni otra tierra donde hubiese cera, nunca hasta entonces era descubierta ó sabida”.

B. Díaz del Castillo⁶⁵, hablando de las cosas que los Conquistadores enseñaron a hacer a los indios de la Nueva España, recuerda: “a tener candelas (velas) de cera encendidas delante de los santos altares y cruces porque de antes no se sabía aprovechar de ella en hacer candelas”.

Pero mucho antes, Bernal Díaz⁶⁶ nos había advertido que en *Cingapan-cinga*, después de pacificada, dijo misa fray Bartolomé de Olmedo, “y enton-

⁶² Apologética. Cap. LXX, pág. 182.

⁶³ Ob. cit. Cap. XLVIII, pág. 235.

⁶⁴ Fr. Bartolomé de las Casas. *Historia de las Indias*. L. I. Cap. XLVIII, pág. 247.

⁶⁵ Ob. cit. T. III. Cap. CCIX, pág. 245.

⁶⁶ Ob. cit. T. I. Cap. LII, pág. 206.

ces a la misa se dió orden cómo con el incienso de la tierra se incensasen la santa imagen de Nuestra Señora y a la Santa cruz, y tambien se les mostró a hacer candelas de la cera de la tierra, y se les mandó (a los indios) que con aquellas candelas siempre tuviesen ardiendo delante del altar, porque hasta entonces no sabian aprovecharse de la cera”.

¿De qué calidad y condiciones era esta cera? Hoy, que yo sepa, de *abeja*, no se utiliza más cera que la que fabrican las *abejas* que vinieron de Europa. Por lo menos, comercialmente hablando.

18. LA AZÚCAR.—Con la caña de azúcar, trajo España a Indias, su mayor riqueza industrial.

Ya en el tantas veces citado *memorial* que Cristóbal Colón dirigió a los Reyes Católicos, desde la Isabela, a 30 de enero de 1494, pedía: “. . .seria muy bien que se hobiesen de la Isla de la Madera 50 pipas de miel de azúcar, porque es el mejor mantenimiento del mundo y mas sano, y non suele costar cada pipa sino á dos ducados, sin casco, y si sus Altezas mandan que á la vuelta pase por allí alguna carabela las podrá mercar, y tambien 10 cajas de azúcar, que es mucho menester. . .”⁶⁷

Esto se pedía desde una isla del Caribe, que, poco tiempo después, ella y casi todas las que componían las Grandes y Pequeñas Antillas, habrían de convertirse en un verdadero emporio de azúcar que, durante muchos años, guardarían, o poco menos, el exclusivo monopolio de su fabricación y serían, desde luego, las abastecedoras, en casi todo el mundo, de este dulce y necesario producto.

Fr. Bartolomé de las Casas⁶⁸, nos da una noticia importante sobre la primera azúcar fabricada en América: “Ya se dijo en el libro II, como un vecino de la Vega llamado Aguilon, fué el que primeramente hizo azúcar en esta isla, y aun en estas Indias, con ciertos instrumentos de madera con que esprimia el zumo de las cañas, y aunque no bien hecha por no tener buen aparejo, pero todavia verdadera y cuasi buen azúcar. Seria ésto por el año de 1505 o 1506; despues diose á entender por hacerla un vecino de la ciudad de Sancto Domingo, llamado el bachiller Velloso porque era cirujano, natural de la villa de Berlanga, cerca del año de 516, el cual hizo el primero en aquella ciudad azúcar, hechos algunos instrumentos mas convenientes, y asi mejor y más blanca que la primera de la Vega, y el primero fue que della hizo alfeñique y yo lo ví; este diose muy de proposito a esta granjeria y alcanzó á hacer uno que llaman trapiche que es molino ó ingenio que se mueve con caballos, donde las cañas se estrujan ó exprimen, y se les saca el zumo melifluo de que se hace el azúcar. Viendo los padres de Sant Hierónimo,

⁶⁷ Navarrete. Ob. cit. MEMORIAL, pág. 262.

⁶⁸ *Historia de las Indias*. Lib. III. Cap. CXXIX, pág. 431.

que allí estaban, la buena muestra que el bachiller había mostrado para salir con aquella granjería, y como sería muy provechoso para animar á otros que se diesen á ella ordenaron con los Oidores de la Audiencia y Oficiales del Rey, que de la Real hacienda se prestasen 500 pesos de oro al vecino que se pusiese á hacer ingenio grande ó chico para hacer azúcar, y despues, creo, que les ayudaron con más prestado, viendo que los ingenios eran muy costosos. Por este camino y deste principio se ofrecieron algunos vecinos á hacer trapiches que muelan las cañas con caballos, y otros, que tenían y se hallaban con más grueso caudal, pusiéronse á hacer ingenios poderosos de agua, que muelen más caña y sacan mas azúcar que tres trapiches, y así cada dia se dieron á hacer más y hay hoy sobre treinta y cuarenta ingenios en sola esta isla y algunos en la de Sant Juan, y en otras partes destas Indias, y no por eso vale el azúcar mas barato; y esta es cosa de notar que antiguamente no había azúcar sino en Valencia, y despues hóbola en la isla de Canaria”.

El P. las Casas⁶⁹, añade: “Concedieron tambien los Reyes a los que se avecindasen en esta isla, (Isabela)... heredades, huertos, viñas, algodonaes, olivares, cañaverales para hacer azucar... molinos é ingenios para dicho azucar”...

Esta es, a grandes rasgos, la historia de la fundación de esta industria en América. ¡Loor a sus iniciadores!

Pero G. Fernández de Oviedo⁷⁰, no está de absoluto acuerdo con el P. las Casas, sobre quién fué el primero que intentó y consiguió hacer azúcar en América. Mientras Fr. Bartolomé asegura que se llamó Aguilón, Oviedo afirma que fué un tal Miguel Ballester. Más que azúcar, fué *un conato* de azúcar. Pero los dos convienen en que el primer trapiche y la primera azúcar de calidad se debe al bachiller Gonzalo de Vellosa. Es a él a quien los ricos azucareros de América deberían haberle levantado un monumento de gratitud y admiración y hasta tener su retrato y, a falta de él uno de la época que lo representase⁷¹, presidiendo sus modernos trapiches y sus suntuosos despachos.

Por parecerme en extremo interesante, copio a continuación parte de lo que sobre este particular escribe Fernández de Oviedo⁷²: “Pues aquesto del açucar es una de las mas ricas granjerias que en alguna provincia ó reyno del mundo puede aver, y en aquesta isla hay tanto é tan buena y de tan poco tiempo acá assi exerçitada é adquirida;... que tanto mas sean las gracias y

⁶⁹ Ibidem. Lib. I. Cap. CXII, pág. 363.

⁷⁰ Ob. cit. T. I. Lib. IV. Cap. VIII, págs. 118 y sigs.

⁷¹ ¿Cuál de los muchos retratos de Colón o de Cortés o de la princesa de Eboli, por no poner más, es el auténtico? Y a todos se les rinde pleitesía, por su representación simbólica.

⁷² Ob. cit. T. I. Lib. IV. Cap. VIII, págs. 118 y siguientes.

el premio que se debe dar á quien lo enseñó é puso primero por obra. Pues todos tovieron los ojos çerrados hasta que el bachiller Gonzalo de Velosa, á su propia costa de grandes y exçesivos gastos, segund lo que él tenia, é con mucho trabajo de su persona, truxo los maestros de açucar á esta isla, é hizo un trapiche de caballos é fué el primero que hizo haçer en esta isla açucar; é á él solo se deben las graçias, como a prinçipal inventor de aquesta rica granjeria. No porque él fuese el primero que puso cañas de açucar en las Indias, pues algun tiempo antes que él viniessen muchos las avian puesto é las criaban é façian mieles dellas; pero fué, como he dicho, el primero que hizo açucar en esta isla, pues por su exemplo despues otros hiçieron lo mismo". El trapiche lo instaló "en la ribera del rio de Nigua, é truxo los ofiçiales para ello desde las islas de Canaria"... Pero agrega que, "inquiriendo he hallado que diçen algunos hombres de crédito ó viejos, que hoy viven en esta cibdad, otra cosa, é afirman que el que primero puso cañas de açucar en esta isla fué un Pedro de Atiença, en la cibdad de la Conçeçion de la Vega, y que el alcayde de la Vega, Miguel Ballester, natural de Cataluña, fué el primero que hizo açucar. E afirman que lo hiço mas de dos años antes que lo hiçiese el bachiller Velosa; pero junto con esto diçen que lo que hizo este alcayde fué muy poco, é que todo lo uno é lo otro ovo origen de las cañas de Pedro de Atiença. De manera que de la una é de la otra forma, esto que está dicho es el fundamento ó prinçipio original del açucar en esta isla é Indias".

Parece que los indios no tomaban participación alguna en estas primeras fabricaciones de azúcar, porque al referirse al funcionamiento de la hacienda, no los nombra: "Y aun que se diga quince mill ducados no me alargo, (se refiere al capital necesario para instalar el ingenio) porque es menester tener á lo menos continuamente ochenta ó cient negros é aun çiento é veynte é algunos mas, para que mejor anden aviados; é alli çerca un buen ható ó dos de vacas de mill ó dos mill ó tres mill dellas que coma el ingenio; allende de la mucha costa de los ofiçiales é maestros que haçen el açucar, y de carretas para acarrear la caña al molino é para traer leña, é gente continua que labre el pan é cure é riegue las cañas, é otras cosas neçesarias y de continuos gastos". Tal vez esta *gente continua* fuesen los indios.

"...é es de notar que hasta que ovo açucares en ella (la isla) las naos tornaban vacias á España, é agora van cargadas della é con mayores fletes de los que para acá traen, é con mas ganancia".

Después reseña y enumera los ingenios que había cuando él vivía en la Española: "Por manera que, resumiendo la relacion destes ingenios é ricos heredamientos de açucar, hay en esta isla veynte ingenios poderosos molientes é corrientes é quatro trapiches de caballos, ...E continuamente las naos que vienen de España, vuelven á ella cargadas de açucar muy buenos: é las

espumas é mieles dellos que en esta isla se pierden y se dan de gracia, harian rica otra gran provincia. . . ningún ingenio destos hallamos en estas Indias, y que por nuestra manos é industrias se han fecho en tan breve tiempo”. (Treinta y ocho años de la fecha del Descubrimiento). Para entonces, se habían instalado otros ingenios, en pequeño número y experimentales, “en las islas de Sanct Johan é Jamayca, é en la Nueva España”.

En el mismo Cap.: “El preçio que vale al presente aqui en esta cibdad de Sancto Domingo es un pesso, y á tiempos algo mas de un pesso é medio de oro, é menos, leal dado, por cada arroba de veynte é çinco libras, é las libras de diez é seis onças. Y en otras partes desta isla vale menos,. . . en este año de mill é quinientos é quarenta y seis años de la Natividad de Chipsto nuestro Redentor”.

Y en el Lib. III, Cap. XI, pág. 85, vuelve a hablar de la riqueza que representa la fabricación de azúcar: “é vale aqui el arroba á ducado y á peso y á menos, y es muy bueno; y las mieles y sobras que del açucar acá se pierden ó se dan á los negros é trabajadores, serian en otras partes un gran tesoro”.

El P. José Acosta ⁷³ relata que: “El azucar es otra grangeria, mas general, pues no solo se gasta en Indias, sino tambien se trae a España harta cantidad, porque las cañas se dan escogidamente en diversas partes de Indias, en Méjico, en Perú, y en otras partes han hecho ingenios de grande contratación,. . . De la Isla de Santo Domingo trajeron en la flota que vine, ochocientas y noventa y ocho cajas y cajones de azúcar, que siendo del modo que yo las ví cargar en Puerto Rico, será a mi parecer cada caja de ocho arrobas”.

Cuando Francisco López de Gómara ⁷⁴ relata lo que transportaban los “navios que Cortés llevó a la conquista”, nos cita: “Muchas gallinas, *azucar*, vino, aceite, garbanzos y otras legumbres”. Era la primera azúcar que entraba en México.

En la *Carta segunda de Relación*, Hernán Cortés, reseñando el gran *tianguis*, escribe: “Venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, *que son tan melosas y dulces como las de azúcar*, y miel de unas plantas que llaman en las otras y estas (partes) *maguey*, que es *muy mejor que arrope*, y destas plantas facen *azúcar* y vino, que asimismo venden”.

Pero en la misma Carta de Relación, un poquito más arriba, escribió: “Hay todas las maneras de verduras que se fallan, especialmente *cebollas*. . . *ajos*. . . Hay frutas de muchas maneras, en que hay *cerezas* y *ciruelas* que son semejables a las de España” . . .

⁷³ *Hist. Natural y Moral de las Indias*. Lib. Cuarto. Cap. XXXII, págs. 415-16.

⁷⁴ Ob. cit. T. I. Cap. VIII, pág. 62.

Y un poquito más adelante, pero siempre en la misma *Carta*: “Venden huevos de *gallinas*”...

Sin embargo; nos consta que: *ni había cebollas, ni ajos, ni cerezas, ni ciruelas, ni gallinas; ni las cañas del maíz eran, ni son* “tan melosas y dulces como las de azúcar”, *ni la miel del maguey* “es muy mejor que arrope”. Entonces: ¿había o no había azúcar? Probablemente, sí la había: la llamada de *redoma*, que se forma en el fondo y paredes de este vaso con el residuo que queda, al ser vaciado el jarabe (o miel) que contiene. Es “el açucar violado” del Arcipreste de Hita, que hemos consignado en el Cap. VI.

Los recipientes que encerraban *miel de maguey*, podían *fabricar*, en su fondo y paredes, depósitos de glucosa o sacarosa, más o menos pura, de color oscuro y confundible con una *azúcar* morena de baja calidad.

De todas suertes, la industria azucarera, como tal industria, aunque fuese muy rudimentaria, se desconocía entre los aztecas y ni los primitivos cronistas de Indias, ni una tradición hablada, han dejado rastros de la posibilidad de la elaboración, venta y consumo de este producto entre los aborígenes de América, que yo sepa. Cortés llamó a la *miel de maguey seca y más o menos cristalizada o sacarificada, azúcar*, como le dió el nombre de *cebollas, ajos, cerezas, ciruelas y gallinas*, a hortalizas, frutas y aves, que se *parecían* a las cosas que esas *palabras castellanas querían expresar*.

Sabido es que el primer ingenio que se construyó en México fué el que mandó montar don Hernando en Tuztla.

Entre los documentos que el P. Mariano Cuevas, S. J., descubrió en el Archivo de Indias de Sevilla, se encuentra este dato importante: “Yten, porque, como sabeys ha cerca de dos años que yo tengo comenzado un ingenio en los pueblos de Tuztla y Tipeucan y en él queda Hernan Rodriguez para que de orden como se acabe y pues sabeys quanto importa darle fin, en aquel ingenio aveys de tener muy especial cuidado de saber lo que en él se hace y de proveer todo lo necesario hasta que se acabe, que no falta otra cosa sino maestro carpintero e que se acabe la casa que está començada, porque todos los cobres están en poder de Alonso Valiente. . .”⁷⁵

El Inca Garcilaso de la Vega⁷⁶, refiriéndose al Perú, dice: “El primer Ingenio de Açucar, que en el Perú se hiço, fue en tierras de Huanacu, fue vn Cavallero, que Yo conosci. Vn Criado suio, hombre prudente, y astuto, viendo que llevavan al Perú mucho Açucar del Reino de Megico, y que el de su Amo, por la multitud de lo que llevavan, no subia de precio, le aconsejó,

⁷⁵ *Cartas y Documentos de Hernán Cortés* novísimamente descubiertos en el Archivo General de Indias de la Ciudad de Sevilla. Sevilla, Tip. de F. Díaz y Comp. 1915, págs. 41 y sig.

⁷⁶ Ob. cit. T. I. Lib. Nono. Cap. XXVIII, pág. 336.

que cargase vn Navio de Açucar y le embiase á la Nueva España, para que viendo allá que lo embiava del Perú, entendiesen que avia sobra del, y no lo llevasen mas: Asi se hiço, y el concierto salió cierto, y provechoso; de cuiu causa se han hecho despues acá los Ingenios que ai, que son muchos”.

En Guatemala, donde había varios, fué célebre el de “San Jerónimo, que depende del convento de los Dominicos de Guatemala y excede al de Amatitlan”⁷⁷.

Todavía a mediados del XVI, en poquísimos países de Europa se fabricaba azúcar, ni se fabricó en muchos años más. Tenemos esta referencia preciosa que nos da “nada menos que Bruyerinus Campegius, La Bruyère-Champier, un francés de Lyon que fué médico de Enrique II” y que en su libro, *De Re Cibaria*⁷⁸, publicado en Lión en 1560, “al tratar de la manera de comer fresas”, nos declara que “además se añade azúcar para que en nuestro rincón de mundo no venga nada a la mesa sin algo importado del extranjero”⁷⁹. Y este *extranjero* era, entre otros países, España.

Y hemos concluido aquí, no solamente con todo lo que nos proponíamos decir respecto al azúcar y creación de la industria azucarera, sino también con todo lo que se refiere a la agricultura, ganadería, animales domésticos en general, etc. y a los productos y derivados que se trajeron o se obtuvieron o elaboraron nuevos en Indias, por los españoles y, por tanto, por España. Sólo me resta, antes de empezar a tratar de los artículos que de Indias se llevaron a la Península, entrando casi todos por Andalucía, hacer unos modestos comentarios que me sugieren el cúmulo de sacrificios y denuedos que esta empresa costó y la impresión de injusto olvido que se recibe al ver que en gran parte de América se desconoce o se pretende ignorar.

De todos estos esfuerzos titánicos y de todas estas brillantes iniciativas, de que está repleta la historia de América, se hace caso omiso en las escuelas y colegios donde aprenden las nuevas generaciones, DESCENDIENTES DIRECTOS de estos colosos, y prefieren enseñarles las lacras y miserias materiales y espirituales humanas, de ningún modo privativas de España y los españoles, sino del mísero género humano en general, y de cuyos individuos maltratados, calumniados o realmente despreciables, IGUALMENTE DESCENDEN. Esta manera arbitraria y original de entender e interpretar la historia, no cabe en mí, ni creo que quepa en ningún espíritu equilibrado y ecuaníme, y constituye una aberración y una incomprensible ceguera moral sólo explicable por la ofuscación que engendra una pasión desorbitada y que, la cultura moderna de estas grandes naciones hispanoamericanas y la distan-

⁷⁷ Tomás Gage. Ob. cit. Tercera Parte. Cap. Cinco, pág. 318.

⁷⁸ *De Re Cibaria*, pág. 741, 597. E. Parmalec, Ob. cit. Cap. IX, pág. 191.

⁷⁹ E. Parmalle Prentice. Ob. cit. Cap. IX, pág. 191.

cia, cada vez mayor, que separa la iniciación de estas tergiversaciones de la cordura y el amor, ayudadas de las ciencias históricas del día, serenados los ánimos, harán, en un futuro próximo, desaparecer, con la luz radiante de la verdad y el culto debido al pasado glorioso, que es *SUYO*; es decir: *VUESTRO*.

Señores azucareros, señores molineros, señores dueños de fincas rústicas que produzcan trigo, cebada, arroz, ajonjolí, caña, plátanos, etc.; señores de granjas y haciendas pecuarias, ¡hispanoamericanos todos! cuando os beneficiáis con vuestros productivos negocios, en lo que menos pensáis, ni siquiera soñáis, es *en el por qué podéis hacerlo así*. Lo hacéis, porque les allanó el camino un conjunto de cíclopes, que, por instalar estas nuevas empresas, en América, sufrieron hambres, rudísimos trabajos, agotamientos sin fin, muerte, y, no hay que olvidar tampoco a sus humildes auxiliares indígenas y negros, que con su esclavitud primero y con su esfuerzo al límite después, contribuyeron a abrir el virginal y áspero camino de la industria y la agricultura en estas tierras ubérrimas del Nuevo Mundo. Bien merecen el perdón de sus yerros, los que delinquieron, por todo el bien conseguido en beneficio de las generaciones que les siguieron y dedicarles de tiempo en tiempo, un recuerdo de paz y gratitud y una oración.

Yo quisiera, quisiéramos, sin duda, todos los españoles, que en las escuelas de América se hablase de España como en las escuelas de España se habla de América.

Aún recuerdo aquellas lecciones sencillas de mi niñez, en que mi maestro, de menuda estatura, cabeza blanca, frente despejada y pausados movimientos, dulcemente, iba inculcando en nuestro espíritu la idea de América. Se esforzaba por describirnos sus paisajes exuberantes; sus tierras feraces; su clima deleitoso y sedante. Exaltaba hasta el ditirambo sus riquezas. Nos transportaba hasta el paraíso terrenal cuando describía gozoso su flora y su fauna, y la sencillez de sus costumbres, y la placidez de su vida. . .

Para nuestro ingenuo y bondadoso preceptor, en América todos los hombres eran valientes, generosos e intrépidos; sus mujeres hermosas, hacendosas y castas; sus frutas jugosas y de delicioso sabor y sus flores, joyeles que atesoraban la gama brillante de todos los colores, embriagaban cuando en las noches tibias de las costas, con sus rumores arrulladores del mar, exhalaban el aroma que acumulaban durante el día, al ser besadas por los rayos de un sol refulgente y vivificador.

No es extraño que estos relatos de las Mil y una Noches, despertaran en nuestras almas niñas aún, el deseo irresistible de poder gozar algún día de la bienaventuranza de conocer y vivir aquellas tierras de promisión, deseo que iba tomando forma y cuerpo en el transcurrir de los años y cuajaba al fin, en muchos millares de nosotros, al llegar la juventud, que, con su fantasía y optimismo, acababa por lanzarnos en pos de una de esas playas de

ensueño cuya descripción, más o menos fantástica, oímos de labios de aquel maestro afable, en nuestros tiernos años de niñez.

Jamás escuché de su boca un reproche, una censura, una queja que pudiera enturbiar nuestra ilusión. Predicaba amor, tolerancia, convencido que la felicidad de los pueblos no es otra cosa que la suma de felicidades de sus hijos, y que con odios, no es posible ser dichoso. El amor construye; el odio destroza.

Y cuando nos hablaba de la Gesta, nos explicaba indulgente, que los Conquistadores, por el ímpetu natural que impone toda conquista, habían sido a veces, duros, violentos y sanguinarios. Los primeros dominadores de la tierra, para hacerla producir, tuvieron que imponer su autoridad y exigieron trabajo desmedido, por procedimientos enérgicos. No les dolían prendas. España, por atinadas disposiciones de sus reyes y por la promulgación de sabias leyes de su Consejo de Indias, procuró siempre defender a los naturales de la rapiña y la injusticia de sus propios compatriotas. Los misioneros impartieron sus conocimientos, su religión, su ternura, entre los aborígenes, sin reparar en sacrificios ni peligros. Nos inspiraba, o trataba de inspirarnos siempre, cariño y admiración por las Hijas. ¡España siempre Madre! ¡Por boca de la Historia, por boca del Maestro, por boca del Hogar, siempre Madre!

Tan al alma nos llegaban aquellos desmanes de los castellanos, que años después de haber sido inculcados en los cándidos regazos de nuestros pensamientos infantiles, tenían fuerza para traer plétóricos de amor los corazones juveniles, hasta las costas de América, y volcarlos, en señal de desagravio, en esta tierra deseada, de libertad, de generosidad y de trabajo, que traíamos grabada tanto en el corazón como en el cerebro, por las lecciones del Amigo-Maestro y por el concepto que sus prédicas nos merecieron siempre.

Guardo, en un cuaderno de pastas rojas y letras de oro, como un tesoro, las últimas líneas que me escribió mi buen padre horas antes de embarcar, por primera vez, para México. Ellas prueban que el hogar español es una continuación de la escuela. Terminan así:

“Ten memoria para no olvidar a los que te han ayudado a vencer dificultades, y conserva siempre en tu corazón sentimientos de gratitud para ellos; y ten nobleza y grandeza de alma, para olvidar a los que te han vuelto la espalda; así estarás satisfecho de ti mismo, que es el bien mayor a que un caballero puede aspirar”.

“Vas a un país extranjero, por la geografía; pero por las venas de sus habitantes corre sangre española; así es que al dejar a España, sales de casa de tu madre, para ir a vivir a la de tus hermanos; seguro estoy que has de conducirte allí, de modo que como a hermano muy querido te tengan los Mejicanos; y con ello se considerará feliz tu amante padre.—Mariano.—Málaga 28 de mayo de 1905”.

Estoy satisfecho. Creo haber cumplido con los sanos y sabios consejos de mi buen padre.

Y una última reflexión: yo llegué ayer a estos hospitalarios lares del Anáhuac. No tengo ninguna liga de ascendencia con aquellos hombres excepcionales que trajeron la cruz y la espada, la lengua y la religión, la sabiduría y la disciplina, la moral cristiana y la filosofía occidental a los campos y villas de las Indias vírgenes. No puedo vanagloriarme con ellos más que con el título modesto de *paisano*. Vosotros no: vosotros sois sus directos descendientes. Su linaje os pertenece; sus glorias y sus torpezas, también. Compadeced y perdonad cristianamente al delincuente y cantad orgullosos los aciertos y los triunfos de los elegidos. **ES VUESTRA HISTORIA Y ES VUESTRA RAZÓN DE SER.**

CAPÍTULO XXII

*LAS COCINAS NACIONALES Y MESTIZAS
HISPANOAMERICANAS*

Ya hemos visto, en el curso de la Conferencia, la evolución de la cocina española a medida que la Península era invadida por pueblos nuevos que traían, entre otras cosas, singulares manjares y técnicas distintas que, al aprovechar lo autóctono del país invadido, daban lugar a originales condimentos que modificaban los existentes conocidos y creaban flamantes y novísimos guisos o guisotes.

También en el Cap. IX, al tratar las COCINAS EUROPEAS, hemos observado la transformación que experimentaron al incorporar a ellas los nuevos productos americanos y cómo se vería desamparada si, de pronto, desaparecieran de sus hornillas el tomate, la papa, el pimiento, el maíz, el cacao, el pavo. . . y de sus sobremesas, el tabaco y el café.

En América, país joven, sostienen muchos que sus cocinas gustosas y particularísimas, nada tienen que ver con otras ningunas y hasta oí, en una ocasión, en la sala donde se reunían los miembros de un Congreso de Turismo, perorar a una gentil, simpática, bonita e inteligente mujercita, sobre la necesidad de defender los modos y prácticas de la cocina nacional, *no consintiendo la imprudencia de permitir que un extranjero intruso la explotara públicamente, para que no la desnaturalizara*. Es decir: sin presentirlo, quería estancarla, y ya se sabe que, no evolucionar, es morir.

Esta manera de proceder, equivocada, es consecuencia de un mal entendido y hermético patriotismo o de una ignorancia supina.

Las combinaciones ingeniosas de lo que produce una región o un país, con los productos desconocidos que aporta otro pueblo, son las que enriquecen en calidad y variación las distintas cocinas nacionales, que jamás, en ningún lugar del mundo, pueden presumir de *puras* y sin influencias extrañas, como no sea en los apartados y aislados rincones del Africa Central o los desampa-

rados islotes de Oceanía, donde por cierto, decir que poseen *una cocina* propia, es desvariar. . . porque su yantar es tan primitivo, condicional y repugnante, como el de aquellos indios que, según el Dr. Hernández¹, “Son raros los animales que perdona su paladar, puesto que se alimentan aún de serpientes venenosísimas, después de que les han cortado y desechado las cabezas y las colas; de perros, de topos, lirones, lombrices, piojos, ratones, musgo lacustre, sin que quiera yo recordar el lodo lacustre y otras cosas de la clase de los animales y plantas, hórridas y nefandas”.

Abunda en las mismas noticias Oviedo², cuando nos entera que en Madrid le contó “el mismo Alvar Nuñez Cabeça de Vaca”, que en tierra de la Florida los indios comen arañas, huevos de hormigas, gusanos é lagartijas, culebras, víboras, é comen tierra é madera y estiércol de venado, é todo lo que pueden aver”.

Claro es que estas porquerías no las comían sino en determinadas regiones, los más míseros indios. En México, por ejemplo, son espléndidos los banquetes diarios que sirven a Moctezuma, según todos los cronistas de la época que los describen minuciosamente y Sahagún³, al hablarnos *De las comidas que usaban los señores* nos menciona las *tortillas*, que se llamaban *totonqui tlixcalli tlaquelpacholli*, que quiere decir, tortillas blancas, calientes y dobladas, que ya se cubrían con un paño blanco. Había otras clases de tortillas que, por su descripción parece que se refiere a las sabrosas *gorditas* y las llamadas *tlacepoallitlixcalli*, que eran hojaldradas y “de delicado comer”, afirma el experto Fr. Bernardino.

Comían además el opulento *tamal*, que también los había de varias clases, como el *quatecuycuill tamalli*, que “son blancos y a manera de pella, . . . no del todo redondos ni bien cuadrados; tienen en lo alto un caracol, que le pintan los frijoles, con que están mezclados”. Otros tamales, se nombran *iztac tlatzincuitl*, otros, *iztac tetamalli*, otros, *nexic tamalli*, *quatecuicuilli*; guisaban las pipilas, y estos condumios, llevaban nombres caprichosos y fonéticos, como *totolna quaquimilli*, *nacatlaio tamalli*, *cioatotollauatzalli* y otros asados, como el *zollallotzalli*, de codornices. Y los ardientes y aromáticos condimentos de chiles: *chilcuzio totolin*, que era pipila con chile amarillo; el *chilcuztlatomilli*; el *chilmolli chiltecpinmolli*; el *chilmolli chilcuzmilli xitomatl*, hecho con chile amarillo y tomates. La cazuela “con chile bermejo y con tomates y pepitas de calabaza molidas”, que se llama *pipián*. ¿Y a qué continuar? Había guisos con frijoles, pepitas de calabaza, chile, tomate, pescados, como los pla-

¹ Ob. cit. Cap. séptimo, pág. 82.

² Ob. cit. T. III. Lib. XXXV. Cap. VII, págs. 614 y sigs.

³ Ob. cit. Libro octavo. Cap. XIII, págs. 65 y sigs.

tillos de *topotli patzcallo* y *chacalli patzcallo*. . . Comían chapulines en guisos que decían *chapolin chichiaoa* y gusanos de maguey, que nombraban *meocuilti*, *chiltecpinmolti*; camarones; “cazuela de unas hormigas aludas, *tzicotanatli*, con *chiltecpitl*” y cazuelas de renacuajos, que nombraban *atepocatl chiltecpitl*; los *exotl*, hoy ejotes; y con esto las frutas numerosas del país y la excelente bebida *chichilticacaotl*. Comían muchas más cosas y bebían varios vinos y refrescos que sería muy largo de enumerar. Había, pues, una cocina bien definida y depurada, pero de ella, si exceptuamos las tortillas, nada quedó como era. La invasión y conquista, con sus nuevos manjares, la trastornó toda y al evolucionar no hizo sino adaptarla a los nuevos paladares, que, a la vez, iban también evolucionando, hasta llegar a los gustos y exigencias de nuestros días.

En efecto: los suculentos tamales, las modestas chalupitas, las sabrosas enchiladas, los crujientes totopos, el exquisito mole de guajolote, los sencillos y familiares frijoles refritos, el típico pozole, el pastoso tamal de cazuela, los populares romeritos, los caseros chilaquiles, los fáciles peneques, el verde piñán, las nutritivas *tortas* y los alegres pambacitos compuestos, etc., etc., modernos, los que comemos hoy, no pueden prescindir de alguno de los productos que vinieron con los españoles: ya sea cerdo, res, carnero, gallina, pollo, huevo, aceite, manteca, mantequilla, leche, crema, queso, requesón o jocoque, rabanitos, lechugas, aceitunas, ajonjolí, mostaza, canela, pimienta, cebolla, ajo, perejil, nueces, almendras, etc., etc. La castiza barbacoa, no podría existir, tal como la conocemos, sin carnero. Hay un plato bien mexicano por su estilo, por su gusto, por su necesidad familiar: el cotidiano arroz, y ¿cómo haríamos el arroz, *sin arroz*?

Desaparecerían de la gastronomía mexicana, muchas combinaciones de su bebida, *genuinamente suya*: el pulque, en sus compuestos conocidos con los nombres de *curados*, de almendra, de melón, de fresa, de apio, y otros que se hacen con frutas que vinieron de España. El tepache, se hace con piloncillo; los *ates*, son de perón, de membrillo, de calabaza de Castilla, de fresa. . . sólo el de guayaba es de fruta indígena, pero lleva la azúcar de caña. Los caprichosos chongos zamoranos y la melosa cajeta de Celaya, se hacen con leche. ¿Qué platillo castizamente mexicano por legítimo que sea, podríamos cocinar hoy, eliminando por completo en su confección los artículos (carnes, frutas, legumbres, productos y derivados, esencias, especias, vino y licores) que vinieron a estas playas con las naos que para ellas salieron por los puertos de Sevilla y Cádiz? Tal como los comemos hoy, NINGUNO.

Hasta el chocolate, el más auténtico de los manjares mexicanos, se hace, además de con el aromático y autóctono cacao, con azúcar de caña; se disuelve en leche; para espesarlo, se le agrega harina de trigo o de arroz y almendra y está exquisito aromatizado con canela.

Ahora bien: debe entenderse que, todas las influencias extrañas, no pue-

den quitar el tipismo y calidad de una cocina nacional, mientras su pueblo sienta y practique *lo propio* en las demás manifestaciones de su vida libre y familiar. Podrá enriquecerla, civilizarla, purificarla, pero el sello inconfundible que le imprime y proporciona la riqueza de su suelo, sus gustos, su habilidad, su necesidad gastronómica, su clima y su economía, eso no desaparece jamás y la caracteriza y la distingue de las demás del mundo.

Y hechas estas oportunas observaciones, pasemos a tratar, como complemento, algo más de *sitiología*⁴.

⁴ F. B. Navarro. *Arte Cisoria*. Apéndice, pág. 197. En esta misma página la anterior y la siguiente, F. B. Navarro nos recuerda una afirmación de Tertuliano: “Cuando Dios crió al primer hombre obligado á este tributo de comer para sustentar la vida, cierto es le dixo se mantuviese con los frutos simples que se cogian de la tierra y de los arboles: y quando despues del diluuiio se les dió licencia para comer de los animales, aues y pescados, con solos ellos se contentaron millares de años:” Y *parecian felices*. . . pero después, “la malicia, que todo lo turba —añade San Inocencio— metio aquí la mano, sacando tales invenciones de potages, tan nuevos guisados, tan nuevos artificios y tan nuauas cocineras, que nunca los antiguos oyeron sus nombres, ni los modernos pueden declarar sus composturas:” . . . Porque lo malo fué que el demonio, ¡nada menos que el demonio! *metió la cuchara*. Y así nos lo “dejó averiguado Nilo Abad que el cocinero mayor del infierno es Nabuzardan, quien ayudado por Ademus, panadero en jefe, cada dia saca á vender sus nefandas invenciones para perdicion del hombre, pues ni Dios le crió con salsillas, ni Adan supo de guisados, despensas, repuestos, botillerias, golosinas y otras monstruosas invenciones”. Y no son de ayer estas lamentaciones que, en el fondo, no son otra cosa que una filípica contra el pecado de la gula, único del que se salvaron nuestros primos nortefños; no por virtud, sino por inapetencia. . . tienen su antecedente en el lejanísimo siglo XI, en que escribe el buen Abad.

Los partidarios del *statu quo* de las cocinas y de sus guisos son muy antiguos. Ya el “hebreo Philon en el año 40 de J. C. y en su libro *De vita viri civilis*, acordándose de lo mal que andaba el mundo (se dolía que). . . ‘solo á inventar nuevos guisos dedicados cada dia’, se preocupaba. . . y San Bernardo, en su *Apologia ad Gullielmun abbatem*. ‘maravillábase de las invenciones que se usaban en las cocinas’”; y San Isidoro, San Juan Crisóstomo. . . Julio César. . . y otros muchos practicaban la misma escuela, con parecidas censuras y de seguir sus consejos, estaríamos ahora, comiendo crudos los productos silvestres que generosa, nos brinda Naturaleza.

CAPÍTULO XXIII

ARISTOLOGÍA¹

ARISTOLOGÍA es el arte de bien comer, o de comer, sencillamente, si nos limitamos a la intención y pruebas que se persiguen en este artículo. No viene esta voz en el *Diccionario Manual* de la Real Academia de 1950. Pero Azorín es Azorín, y la emplea: con eso me basta. Nosotros vamos a *prolongar*, a *dilatar* su significado, no porque sea *correcto*, sino porque así conviene a nuestro intento. Más que osadía es ingenuidad... y si ha perdonado el lector tanta libertad como me he tomado con el léxico y su sintaxis hasta aquí, bien puedo confiar en su indulgencia sin límites.

Para condimentar y servir y comer los manjares que España trajo al Nuevo Mundo era necesario una *cocina*, *utensilios* y un *comedor* y los Conquistadores trajeron también todo esto.

En efecto: al construir estos hombres sus moradas en las nuevas tierras conquistadas, destinaron una pieza de ella a *cocina*, para poder guisar sus alimentos, y otra a *comedor*, para poder comerlos sentados y reunidos en familia, claro es, que para aderezarlos, necesitaban *cacharros* y para servirlos *vasijas* e instrumentos adecuados: por higiene y ornato, lienzos y distintos útiles.

Lo primero en la cocina es el fogón, lugar donde se hace el fuego para guisar. Antiguamente —y todavía hoy en algunos lugarejos de España— en vez de *fogón* existía el *hogar*, especie de chimenea con campana, donde el fuego se hacía con *leña* y que, por reunirse la familia a comer frente a él dió lugar a que su nombre sea sinónimo de domicilio y síntesis de *vida familiar*.

Cuando se empezó a sustituir la leña por el *carbón de encina*, el *hogar*

¹ Según el maestro AZORÍN, en el A. B. C. de Madrid, de 15 de marzo de 1949. "El modo de comer los alimentos, se llama ARISTOLOGÍA".

También usa de ella Luis Araujo-Costa en *Gastronomía*, A. B. C. aéreo, 25 de Octubre de 1951. La define así: "ARISTOLOGÍA es el arte de comer bien"...

hubo que sustituirlo también y se inventó el fogón u hornilla. Los que hemos usado en México hasta hace muy pocos años, en que apareció la manera práctica de cocinar con petróleo, gasolina, gas o electricidad, los que todavía vemos en los pueblos, no son otra cosa que las hornillas y los fogones españoles del siglo XVI, que vinieron a estos lares traídos por los nuevos pobladores.

Las paredes del recinto las engalanaron como se hacía y todavía se hace en los pueblos de España, con platos, fuentes, platonos, cazuelas, jarras y jarritos; objetos de metal como calderos, peroles, cazos y cacillos; un cuadro con un grabado de Santo o Santa, formando un altarcito con encajitos o telas picadas a tijeras; el candil o el velón para alumbrar. La brillante policromía de esta loza que colgada en las paredes, formando amplios y simétricos dibujos, alternaba con los reflejos metálicos de las vasijas de cobre, contribuía a darle a la estancia un hálito de alegría y un tono de optimismo.

En un rincón, las cántaras del agua y la tinaja; una o varias orzas; sobre la repisa las ollas, cazuelas, pucheros; una artesa o un lebrillo para lavar los trastos. Un tiesto de albahaca o yerbaluisa.

Completaba el ajuar, una mesa de pino blanca, limpia y restregada que, en España, podía ser de nogal y en América, de la madera del árbol más a mano; unos taburetes y unas sillas toscas, que después, como las sevillanas, fueron pintadas con colores chillones y en su espaldar, unas flores, unas frutas o un pajarillo saltarín y cantador revelaban el gusto y habilidad de la dueña y del artista. Clavada en la pared, la filigrana en hierro forjado de una espetera gitana, donde se balanceaban al viento, los espetones, paletas y cucharones.

Esta era a grandes rasgos, la cocina (apósito) popular española, que se trasladó a América y todos hemos alcanzado a conocer, más o menos *exacta*.

Vamos a ver cómo era la señorial, que también atravesó el océano para sentar sus reales en los palacios virreinales y casonas de ricos hacendados o mercaderes.

Son curiosos los preceptos y consejos que da Martínez Montañón² para gobernar una cocina: . . . “la limpieza, que es la mas necesaria, y importante para que cualquier Cocinero dé gusto en su oficio; . . . Ha de procurar que la Cocina esté tan limpia, y curiosa, que qualquier persona que entre dentro se huelgue de verla; y ha de tener buenas herramientas, curiosas, para cosas particulares, y extraordinarias, como son cazollillas, barquillas³, cubiletes, torteras, piezas llanas, moldes, y otras muchas piezas para hacer diferencias de

² Ob. cit. Cap. primero, págs. 1 y sigs.

³ Especie de moldes para dulces, de forma entrelarga, como *barquillos*.

platos, puesto todo bien limpio, y colgado por buen orden, que no anden las piezas rodando por las mesas, ni por el albañar; los asadores en su lancera muy limpios, y los palos de masa, y cucharones de manjar blanco has de tener en una tabla, que estará colgada con unos clavos de palo torneados, como los tienen los Boticarios, que sean mucho mayores, y otro como éste para cedacillos, y estameñas. Esto ha de estar en la parte mas desembarazada de la Cocina; y si puedes allí acomodar la mesa para las cosas de masa, y ponerle encima un cielo de lienzo, ó un zaquizami de tablas, porque no cayga polvo de arriba, es cosa muy necesaria. Si fuese posible, no habia de estar la Cocina debaxo de ninguna casa, sino á un lado, debaxo de un cobertizo ⁴, de manera que no hubiese encima vivienda de gente, salvo si es de bobeda, que con eso, y buena luz, estará bien. Has de procurar que la blanqueen; y no has de consentir. . . que la manchen pegando velas, aunque sean de cera. Hanse de poner unos saetines hincados en las paredes para poner las velas ⁵ y que no peguen enjundias de gallina en las paredes, porque una enjundia que no sea mayor que un real de á quatro, hace una mancha en la pared blanca tan grande como un plato, y parece mal. El agua tendrás en tinajas, ó en tinacos, con sus cobertores, y tendrás quatro, ó seis cantaros en una cantarera de palo, que no lleguen con los suelos al de la Cocina ⁶; estos sean vedriados, con sus tapadores; del agua de estos cantaros echarás á cocer todo lo que se huviere de guisar, y la otra será para lavar, y fregar las herramientas. No consientas que se corte ninguna cosa sobre las mesas, sino sobre un tajo, que tendrás hincado en el suelo, á una punta de la mesa, donde embarace menos;. . . las mesas las harás de pino blanco, y que las freguen cada dia con agua hirviendo, y ceniza, y estarán muy blancas,. . . Los tableros de mesa es forzoso que sean de nogal, y de poco mas de una pulgada de cantero;. . . Estos tableros se han de colgar á la parte adonde está la mesa de la masa. Algunos son amigos de tener algun aposentillo, ó recocina dentro en la Cocina ⁷, mas yo no soy de este parecer” . . .

Un detalle que nos hace sonrír es éste en que se prueba que los maestros o jefes de cocina, los oficiales, pinches o galopines, eran todos hombres de *capa y espada*, como, tal vez hoy, algunos lo sean de *pistola*. . . Recomienda Montañó: “A una parte de la Cocina, en lo mas desembarazado, se pondrá un palo muy bien acepillado para poner las capas, y unos clavos para las es-

⁴ Así están, todavía, en algunas casas pueblerinas de México.

⁵ Yo poseo dos de estos *saetines* auténticos de la época, que encontré en España.

⁶ ¿No es esto lo que se usaba en México con el sugestivo nombre de *estiladeras*, corrupción de *destiladeras*; de *destilar*? Falta la piedra porosa que aun era desconocida.

⁷ En el antiguo México, el cuarto de las tortilleras. Donde se echaban las tortillas. ¿O no?

padas de los oficiales;”... y sigue: “No consientas que haya cenicero en la Cocina, sino que lleve la ceniza la Lavandera cada día⁸, ó se eche á mal⁹, porque se puede barrer el fogón, y la vasura; tener un esportón, y cada vez que se barriere la Cocina, que echen la vasura fuera, porque no huelga mal, ó lleguen moscas. Todas las veces que entres por la puerta de tu Cocina, procura tener algo que enmendar: mira si está bien colgada la herramienta, y si está cada cosa en su lugar; y si hay por las paredes, ó por el techo alguna telaraña, hazlo remediar luego, sin dexarlo para despues... lo primero que han de hacer, (los cocineros), sea quitarse sus capas, y espadas, y colgarlas en el palo, y los clavos que están puestos para ello; y quitarse los puños, y lavarse las manos, y limpiarse en una tohalla, que estará colgada para esto, y trabajar con mucha limpieza... A una parte de la mesa grande harás poner unos manteles limpios, y pondrás sobre ellos la plata... y no consientas hacer gigote ninguno á ningun mozo, ni oficial sin su tohalla al ombro, y su tenedor, y tomará la pieza, pierna, ó ave, con el tenedor muy bien... que entre tanto que picare, no ha de toser, ni hablar, ni ha de hacer otra cosa ninguna... y en acabando de almorzar, lavense las manos, y cada uno acuda á lo que tiene á cargo. Tendrás un cofre en la Cocina para guardar algunas cosas que sobran, y tener las especias, y un caxoncillo para tus tohallas...” Viene después un *Tratado de cómo se ha de servir en los Banquetes*...

Hemos descrito una cocina aristocrática de las postrimerías del siglo XVI y principios del XVII. Las advertencias e instrucciones de Montañón parece que las aprendieron bien las dueñas de casa de Hispanoamérica y su fundación en estos lugares dieron pauta a lo que hoy es cualquier cocina criolla o mestiza.

Nola, en sus prácticas coquinarias del siglo XV español, nos enumera los utensilios y herramientas que debe haber en toda Cocina bien surtida. Son éstos: “Aguzaderas; Un alambique de barro vidriado y otro de vidrio; asador; Barreñón de amasar; Bolsa de cuero con tierra de la que cae de la muela de los barberos¹⁰; Cazos, cazas y cazonas; Cazuelas; Cedazos; Cedazos de cerda; Cedazo o molino que es prensa; Cobertera para brasas y otra con agujeros; Copas con sobre copa¹¹; Copa de vidrio de selicornio que estalla si se vierte en ella ponzoña; Cuajadera; Cucharas; Cucharones; Cuencos de madera; Escudillas; Estameña; Fuentes¹²; Fuente de canto para arriba para aguamano; Haravillo¹³; Horno; Jaropa o sea recipiente para jarabes; Mangas; Mor-

⁸ Para las *coladas*.

⁹ Es decir: que se tire.

¹⁰ Es el asperón.

¹¹ Tapadera.

¹² En México, platonos.

¹³ Según D. Pérez, especie de paleta o espumadera.

tero de mármol o piedra y su mano; Ollas grandes de hierro estañadas; Ollas de barro vidriadas; Ollicas; Paleta; Palillos de hojaldrar; Palos de menear; Paños de lino para colar; Paños de mesa ¹⁴; Parrillas; Redoma; Salero; Tajaderos de madera ¹⁵; Tajador o plato trinchero; Tajadores de plata; Tajo; Tamiz de seda; Taza de la Salva; Tenacitas de fruncir bordes de empanadas; Tornillo ¹⁶, Vasos de oro, de plata y de vidrio”.

Porque las cazuelas, ollas, jarritos y jarritas de barro vidriado que se usan en toda América hispana, no son de origen indígena, sino español y aun me atrevo a decir que mediterráneo (Grecia, Italia, sur de Francia, España y Portugal, que aunque no tenga costas al Mare Nostrum, su civilización es netamente mediterránea) en sus formas, técnica, color y vidriado. Todavía se usan en muchos pueblos españoles, de donde no han logrado desplazarlos los cacharros de hierro esmaltado, ni los de aluminio, como hicieron desde su aparición en las capitales. También desaparecieron los peroles de cobre, tan peligrosos, por su cardenillo, cuando no estaban bien limpios o estañados.

No es extraño que los Conquistadores prefiriesen lo suyo y en cocina, como en todo, trajeron los modelos de su patria, aunque la práctica alfarera en toda América, tuviese ejemplares dignos de admiración. La primera manifestación de arte que dan los pueblos primitivos, probablemente antes que la danza, es la alfarería, por cierto, muy semejante en todos ellos, para una edad determinada de su civilización.

Una canción española que recuerda el A. B. C. de Madrid, en una información alfarera, en su edición aérea de 30 de agosto de 1951, dice:

*“Oficio noble y bizarro
entre todos el primero,
pues en la industria del barro,
Dios fué el primer alfarero,
y el hombre, el primer cacharro”.*

Yo poseo algunos ejemplares antiguos y modernos que traje de España y entre ellos una jarrita vidriada verde, que compré en un mercado popular de la provincia de Toledo, que mis amigos mexicanos creen, a coro, que es auténtico producto de Oaxaca.

Los platitos pintados que se hacen en México para adornos o para la comida del gato o para dar de beber al canario, son idénticos en sus dibujos y colores a los que mi bendita madre utilizaba en Málaga, hace ya cerca de

¹⁴ La actual servilleta.

¹⁵ Tabla para picar.

¹⁶ Especie de batidor.

; 70 años!, para conservar la carne de membrillo y su jalea, que fabricaba, en el tiempo del membrillo, para consumirla en casa todo el año.

En las cocinas mexicanas, autóctono, sólo queda el molcajete y su tejolote; el metate con su mano, llamada metlapil; el comal, el molinillo del chocolate ¹⁷ y la jícara. Estos dos últimos utensilios los exportó a España —el primero de los dos, a todo el mundo—, pero del segundo, sólo llegó el nombre, no la *vasija*, porque en España, se toma el chocolate en jícara —palabra de origen azteca— que se transforma en un *pocillo*, que nada tiene que ver con la verdadera jícara. Porque aprendimos allí a hacer el chocolate de los indios y éstos decían que se servía en jícara, los españoles llamaron jícara a la tacita estrecha y honda en que lo tomaban.

Claro está que con los platos y fuentes (platos), vinieron las salseras, ensaladeras, azucareros, compoteros y todo lo que forma una vajilla, así como cuchillos, cucharas y tenedores, aunque éstos, mucho después que, la Humanidad, o mejor dicho, la *sociedad civilizada*, hace muy poco tiempo que dejó de comer con los dedos, como cualquier niño mal educado. Porque “llegó un momento en que el hombre empezó á inventar instrumentos para comer con menos trabajo primero, con mas comodidad y mayor deleite despues” ¹⁸.

“Usábanse en la Edad Media diversas clases de cuchillos destinados a la mesa; eran unos para trinchar las viandas. . . otros se empleaban sólo para rallar o amigajar el pan. . . Habia cuchillos para la carne y cuchillos ú otros instrumentos de plata ú oro para el pescado; y por fin, los *gañivetes ó trinchetes*, que eran los mas pequeños y que hicieron por largo tiempo oficio de tenedor. Estos solian traerse en el bolsillo con su estuche correspondiente. Habia en fin tambien cuchillos especiales para abrir las ostras, como habia *punganes* para separarlas de la concha y comerlas”.

“Construianse los cuchillos con gran lujo; á veces con los mangos chapados de oro, cincelados con adornos y escudos y las hojas damasquinas” . . .

“ . . los árabes en la Edad Media no empleaban para comer sino el *tenedor de cinco púas* consagrado por la Ley de Mahoma, que proscribía todo contacto de materia extraña con las viandas, al tiempo de comerlas. No es, pues, de extrañar que los cristianos de la Península adoptasen y conservasen por largo tiempo una costumbre que, por lo demas, estaba generalizada en todas partes. . . Las iluminaciones de los códices, sobre todo, nos ofrecen de la manera mas fehaciente y completa lo que era el servicio de la mesa en estos siglos. Allí se vé la disposición de ella, el plegado del mantel, la forma de las

¹⁷ De dudoso origen, por cierto.

¹⁸ *Arte Cisoria* por D. Enrique de Villena. Felipe-Benicio Navarro. Apéndice, pág. 159.

copas, jarras para el agua y barriles¹⁹ para el vino, los saleros, platos, etc”...
 “. . .la broca se usaba en las mesas de los particulares, como hoy el tenedor”.

“. . .Pero la broca no fué nunca nuestro tenedor, sino el auxiliar del cuchillo en el trinchar; del tenedor, con este nombre, no encontramos hecha mención hasta 1494 en uno de los inventarios que se hicieron de los bienes muebles del duque de Bejar. En este instrumento se cita ‘un tenedor de plata, engastado en un pedazo largo de coral, quebrado’. Pero aún en esta época debía ser adminículo raro cuando Gonzalo Fernández de Oviedo, que escribía su *Libro de la Cámara del Príncipe don Juan* en el año 1547, refiriéndose a la segunda mitad del siglo XV, no cita para nada el tenedor en ninguno de los capítulos de su curiosa obra, siendo muy digna de tener en cuenta esta omisión, cuando cita hasta el más insignificante enser que se guardaba para uso particular del príncipe en las arcas de su cámara y cuando entre las escudillas, platos, cuchillos y cucharas no se encuentra un solo tenedor”²⁰.

Se aprenden muchas cosas leyendo libros viejos. Por ejemplo: se tiene aquí por novedad, importada de Estados Unidos, empezar las comidas con frutas, y Nola²¹, a finales del siglo XV, al enseñarnos “De cómo se han de poner las viandas en la mesa” mejor estaría *De cómo se han de servir*, puesto que de eso se trata, de *servirlas*, dice: “Primeramente la fruta, y tras ella su potaje, luego asado”, etc. Como se ve, no es muy nuevo empezar por la fruta una comida²².

Todo lo que poseíamos en sabiduría, en costumbres, en riqueza espiritual, en sangre, en religión, idioma, cantares, música, manjares, oficios, ins-

¹⁹ “Barril.—Vaso de tierra, de vientre grande y cuello angosto, cuyo nombre quieren algunos que venga de *barro*, por ser la materia de que primero se hizo. Luego se construyó de plata y oro, de gran riqueza. Servía de ordinario, para contener el vino que se escanciaba al señor.

*Estaba delante dél su alfez homil
 El hinojo fincado, en la mano el barril.
 Arch. de Hita. Cant. Vers. 1070”.*

²⁰ *Art. Cisoria*. Enrique de Villena, por Felipe-Benicio Navarro. Apéndice, págs. 162 y sigs.

²¹ Ob. cit., pág. 24.

²² La condesa d’Aulnoy, *Viaje por España en 1679*, Cap. XXVIII, pág. 359, se refiere a la comida que vió servir aquel año, en Toledo, a la reina madre de España y dice: “Sirvieron diversos platos en la mesa de la Reina; los primeros eran melones helados, ensaladas”... y ya hemos visto, en *Cocina Criolla*, Cap. VIII, que en el pantagruélico banquete del Virrey, “Al principio fueron unas ensaladas hechas de dos o tres maneras”, las que sirvieron.

trumentos y utensilios; en actividad y honradez; en entusiasmo, resistencia en el sufrir, **TODO, TODO, TODO**, lo ofrecimos con el corazón a las nuevas tierras conquistadas, porque queríamos hacer de ellas una prolongación de nuestra misma patria, no un lugar de mera explotación. Por eso, para mejor sentirnos en nuestro propio solar, se bautizaban las regiones conquistadas con nombres viejos y queridos: Nueva España, Nueva Granada, Nueva Galicia, Nueva Andalucía, Nueva Vizcaya. . . Medellín, Córdoba, Valladolid, Guadalajara, Durango, Trujillo, Laredo. . .

Lo que no pudimos hacer, porque no llegamos a santos, aunque nos acercamos muchas veces a la santidad, fué adelantarnos a los tiempos que vivíamos. En lo moral y humano éramos hijos de los siglos en que se llevaron a cabo las hazañas y en lo material, era imposible que hubiésemos instalado cines, telégrafos, teléfonos, aviones o televisión como muchos, por sus críticas arbitrarias, parece que exigen a la España de aquellos tiempos.

Hay que revisar la Historia; hay que darnos el lugar que merecemos en el eterno luchar por un Mundo mejor; en la supremacía que nos corresponde por anteponer el espíritu a la materia.

No estamos contentos ni satisfechos de la injusticia con que se nos trata; unos, por ignorancia, otros, por incomprensible odio, otros por conveniencias inconfesables.

Y vamos a empezar el Segundo Libro, que se ocupa de lo que España llevó a Europa de las Indias, siempre limitándonos al tema que estudiamos.



¿QUE LLEVO ESPAÑA DE AMERICA?

España llevó de las Indias a su Solar, muchas cosas: todas las que encontró aquí y le parecieron buenas y útiles, pero nosotros no vamos a tratar más que las que tengan relación con la gastronomía (con alguna excepción) y por el orden que las fuimos citando en la Conferencia ¹.

Al estupor y a la sorpresa que los habitantes del Nuevo Mundo experimentaron al ver, por primera vez, a los hombres barbudos, blancos, de atuendos extraños y desconocidos, cuyas armas brillaban al sol, que dominaban el trueno y el rayo y acompañaban monstruos, que montaban, y en un principio se les antojaron caprichosos centauros, correspondieron los castellanos con la misma sorpresa y admiración al contemplar la lujuriosa vegetación, la fauna nueva, entre la que resaltaba la irisada vestidura de sus ágiles aves canoras o parleras, de vistosos y múltiples colores y los espantables y terribles dragones o *lagartos* (caimanes); los hombres desnudos de tez cobriza, los exóticos adornos de riquísimos plumajes, las costumbres raras, los dioses feos y sanguinarios, la abundancia de oro, la gala de sus mujeres y los ignorados manjares que les presentaban como obsequio novísimo a sus paladares europeos.

Veamos cuáles fueron éstos. . .

¹ También dedicamos un Cap., el XI, del Lib. II, a Santa María de Guadalupe, por la importancia que tuvo esta advocación en el Descubrimiento, Conquista y Población del Nuevo Mundo.

