

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>

LIBRO II

CAPÍTULO I

LOS COCOS

Colón los vió en la primera isla que tocó. Fueron y van a España, pero no se crían en ella. Casi exclusivamente se dedican a la confección de dulces. Son exquisitos los turrónes de coco; las *yemas* de coco; los *acaramelados* de coco. . . Su aceite sirve para hacer jabones.

G. Fernández de Oviedo¹, nos aclara que: “Otras palmas hay que se llaman cocos la fructa dellas. . . Toda junta, como está en el arbol, tiene el bulto mayor mucho que una gran cabeza de hombre; y encima de la corteça hasta la de enmedio, que es la fructa, está rodeada y cubierta de muchas telas de la manera que es aquella estopa, con que están cubiertos los palmitos de tierra en el Andalucía. . . Esta fructa que está enmedio de aquella estopa, es el coco tan grande como un puño de la mano çerrada, é algunos como dos puños, é más é menos, é es una manera de nuez redonda, é algunos son prolongados. El casco es duro, é tan grueso como un letrero de un real de plata castellano. Por de dentro, pegado al casco de aquella nuez ó coco, está pegada una carnosidad de la anchura de la mitad de la groseça del dedo menor de la mano. . . Esto es la fructa ó lo que se come del coco, y es tan blanco como una almendra mondada é mejor sabor que almendras”.

No es posible describir un coco con mayor claridad. Sólo le faltó decir que, antes que *cuaje* la pulpa, contiene un agua blancusca, fresca y agradable, que se llama *agua de coco*.

Pero lo que no dijo Oviedo, lo dice Anglería², que lo describe varios años

¹ Ob. cit. T. I. Lib. IX. Cap. IV, pág. 335.

² Ob. cit. *Primera Década Océánica*. Lib. III. Cap. V, pág. 36.

antes y no conoció los cocos en sazón, sino *verdes*: “Tienen todas estas islas cierta especie de árbol tan alto como los olmos que da por fruto calabazas. Lo emplean como bebida mas no como comida, pues su meollo, según dicen, es más amargo que la hiel, pero su corteza tan dura como la de la tortuga”.

Probablemente son referencias, confusas, que obtiene del primer viaje del Almirante.

CAPÍTULO II

“CASAVE, PAN”

“El viernes 3 de agosto de 1492 zarpó la debil escuadrilla del puerto de Palos. Las vicisitudes de la navegación por el Océano Atlántico; los posteriores descubrimientos en las Antillas y Tierra Firme, que Colón realizara en sus cuatro viajes, vienen contenidos en el texto del libro presente, compuesto con el diario del Almirante y con los documentos que Martín Fernández de Navarrete logró reunir”.

He copiado este párrafo de la introducción a la obra de M. Fernández de Navarrete, *VIAJES DE CRISTÓBAL COLÓN*, editada por CALPE, Madrid, 1922, para que se tenga presente que, las citas que voy a hacer, son de fuente inmejorable e indiscutible, prácticamente, como si las tomáramos directamente del *DIARIO* del Almirante. Esta observación nos interesa mucho por lo que se refiere a la *BATATA*, de que luego hablaremos.

“*Domingo 4 de Noviembre*. . . Estas tierras son muy fértiles; ellos las tienen llenas de *mames* (2) que son como zanahorias (3) que tienen sabor de castañas,”¹ . . .

“*Jueves 13 de Diciembre*. . . Dijeron los cristianos que después que ya estaban sin temor iban todos (los indios) á sus casas, y cada uno les traía de lo que tenía de comer, que es *pan de niames* (1), que son unas raíces como rábanos grandes que nacen, que siembran y nacen y plantan en todas sus tie-

¹ M. Fernández de Navarrete. Ob. cit., pág. 57. La llamada “(2)” dice: “Los aquí llamados mames por Colón son tubérculos de alguna especie del gén. *Dioscorea* (acaso la *D. trifida*), que se llaman también ñames o yames, perfectamente distinta de la batata o aje de los historiadores primitivos de Indias. D. (Dantín Cereceda)”. Y la “(3)”: “Los ajes ó batatas son estos” — Casas. Oviedo, en su *Historia natural de las Indias*, Cap. 82, distingue los *ajes* de las *batatas*. Aquellos (dice) tiran á un color como entre morado azul, y éstas son más pardas y mejores. No les da el nombre de *mames*”. M. F. de N.

rras, y es su vida; y hacen dellas pan y cuecen y asan y tienen sabor propio de castañas”².

“Domingo 16 de Diciembre. . . por questa tierra es harto fria y la mejor que lengua pueda decir. . . (¡ Señores: habla de Santo Domingo, donde se achicharran los pájaros!) . . . Tienen sembrado en ellas *ajes*. . . que sirven por pan, y rallan y amasan y hacen pan dellas, . . . *Aquí las hay las mas gordas y buenas que habia visto en ninguna parte, porque tambien diz que de aquellas habia en Guinea. Las de aquel lugar eran tan gordas como la pierna,*”³. . .

“Viernes 21 de Diciembre. . . los unos corrian de acá y los otros de allá á nos traer pan, que hacen de *niames*, á aquellos llaman *ajes*, ques muy blanco y bueno,”⁴. . .

Y hablando de las mujeres de la isla, dice: “. . . y ellas las primeras que venian á dar gracias al cielo y traer cuanto tenían, en especial cosas de comer, pan de *ajes*”⁵. . .

“Miercoles 26 de Diciembre. . . El Rey comió en la carabela con el Almirante, y después salió con él en tierra, donde hizo al Almirante mucha honra, y le dió colación de dos ó tres maneras de *ajes*, y con camarones y caza, y otras viandas aquellos tenían, y de su pan, que llamaban *cazavi*”⁶.

“Viernes 25 de Enero. . . Mataron los marineros una tonina y un tiburón, y diz que lo habian bien menester porque no traian ya de comer sino pan y vino y *ajes* de las Indias”⁷.

Como hemos visto, D. Cristóbal no mienta ni por casualidad las *batatas*. Es decir: la *palabra* batata. Nosotros vamos a tratar de estudiarla y cuando más adelante nos ocupemos de la *patata* o *papa*, confesamos que nos encontraremos dentro de un laberinto del que difícilmente se halla la salida. . .

Oviedo⁸, cuenta de la isla de la Mona y Borinquen, que “es muy fuerte en mantenimientos de mucho pan *caçabi*”.

También Oviedo⁹, refiere que “Este pan de casabe se sostiene un año y mas, y lo llevan de unas partes a otras muy lejos, sin se corromper ni dañar,

² M. Fernández de Navarrete. Ob. cit., pág. 100. La llamada “(1)”, dice: “*Niames* o *ñames* eran los *ajes*, especie de batatas, de cuyas raices hacian pan y tenían el sabor o gusto de las castañas. Así lo dicen más adelante, en los días 16 y 21 de Diciembre. También llamaban *cazabi* al pan que hacían de la raíz de la planta llamada *yuca*. (Véase a Oviedo en el Cap. V de su *Hist. nat. de las Indias*)” M. F. de N.

³ Ibidem, pág. 105. (Subrayados míos).

⁴ Ibidem, pág. 115.

⁵ Ibidem, pág. 115.

⁶ Ibidem, pág. 128-129.

⁷ Ibidem, pág. 162.

⁸ Ob. cit. T. I. Lib. XVI, Cap. I, pág. 465.

⁹ *Sumario de la Natural Historia de las Indias*. Cap. V, pág. 97.

y aun también por la mar es buen mantenimiento, y se navega con él por todas aquellas partes y islas y Tierra-Firme, sin que se dañe si no se moja”.

Dice que hay otra yuca dulce que se llama “boniata, que no mata el zumo de ella, antes se come la yuca asada, como zanahoria. . . y es buen manjar; y en Tierra-Firme toda la yuca es de esta boniata”¹⁰. . .

Esta sería la que se dice en México *guacamote*, pero es que este tubérculo no es la *batata* como dicen algunos.

Cita en esta misma página Oviedo un caso bastante común de suicidio colectivo, que como demostración del poco apego que a la vida tenían los indios, no deja de ser interesante. Comenta: “Pero la del zumo que mata (la yuca) es en las islas donde ha acaecido estar algún cacique o principal indio, y otros muchos con él, y por su voluntad matarse muchos juntos; y después que el principal, por exhortación del demonio, decía a todos los que se querían matar con él, las causas que le parecía para los traer a su diabólico fin, maban sendos tragos del agua o zumo de la yuca, y súbitamente morían todos, sin remedio alguno”.

Sería interesante conocer las razones que daba el cacique para poder llegar a este acto de nulidad del instinto de conservación, por grupos.

El P. Constantino Bayle relata un interesante episodio que toma de la *Guerra de Chupas*, de Pedro Cieza de León¹¹.

Se refiere a uno de los innumerables sucesos acaecidos en cualquiera de las épicas e inverosímiles *entradas* o expediciones de aquellos hombres excepcionales. Se trata de Gonzalo Pizarro y su gente. Orellana ha salido del *real* en busca de alimentos. No regresa. Pizarro teme que Orellana lo haya abandonado. No comen, desfallecen de hambre y trabajos. Hay muchos dolientes. Se decide que otro capitán, Gonzalo Díaz de Pineda, salga con un grupo de soldados por bastimentos, y, escribe el P. Bayle:

“Gonzalo Díaz de Pineda, que descendió hasta la junta del Coca con el Napo, y vió desmoches y cuchilladas en los árboles, señal de que por allí pasó Orellana, metióse por el Napo y no muy lejos descubrió un sembrado de yuca tan espesa y crecida, que formaba bosque; restos de un poblado indígena, cuyos moradores debían de haberlo desamparado de muy atrás, probablemente perseguidos por otra tribu”.

A continuación copia a P. Cieza de León: “Y como los que iban en las canoas ciertamente conocieron la yuca, hincaron la rodilla en tierra y dieron muchas gracias a Dios Nuestro Señor por tan gran merced como les había hecho, y comenzaron a arrancar, y cargar en dos canoas que llevaban; y de

¹⁰ Ibidem, pág. 98.

¹¹ *El Dorado Fantasma*. Constantino Bayle, S. J. Publicaciones del Consejo de la Hispanidad. Madrid, págs. 168 y 169.

que ya las tuvieron llenas de la yuca, volvieron adonde había quedado Gonzalo Pizarro, que ya los españoles estaban tan decaídos y desmayados que ninguno pensaba escapar con vida. Y como vieron las canoas y supieron lo que traía, todos lloraban de placer diciendo: ‘Bendito sea el Señor Dios nuestro que así se acordó de nosotros’”.

Y comenta el P. Bayle: “Sin aguardar a quitarles la tierra se tiraron a las raíces; les sabían a blancas roscas de Utrera”.

Y así se conquistaba la yuca. . . y así se luchaba cotidianamente por vivir y vencer. . .

Y ahora, pasemos a la **BATATA**

CAPÍTULO III

L A B A T A T A

Hemos leído, refiriéndonos a noticias que de Don Cristóbal nos da el P. las Casas, al hablarnos de los *ajes* de Haití: “*porque tambien diz que de aquellas habia en Guinea*”.

Fr. B. de las Casas¹, copiando y comentando los manuscritos que posee del Almirante, escribe: “Dice de las labranzas de los indios, que tenían las tierras fértiles, llenas de *mames*, que son como zanahorias, que tienen sabor de castañas; estos son los que *llaman ajes o batatas*² que son muy sabrosas y de las cuales se dirá”. Se refiere ahora a la isla de Cuba.

Jamás los *ajes* fueron iguales a las *batatas*. Oviedo los diferencia perfectamente. Las Casas, los confunde.

El mismo Fr. Bartolomé³, nos ha dicho que a los Descubridores, se les acercaron en la “isla de los Guanajes, o Guanaja”, unos indios, en una canoa, ofreciéndoles sus mercaderías y que las Casas, supone que eran yucatecos, entre las cuales “. . . algunas raíces comestibles, que debían ser las *que en esta Española llamamos ajes o batatas*, y en Nueva España camotes”. Bueno, pero ¿desde cuándo y por qué *llamamos* en la Española *batatas*? No sabemos. *Colón no las nombra*.

En la isla de Tortuga, encuentra “*ajes*, queran gordas como la pierna”⁴. Las Casas, lo hemos visto, confunde las dos especies.

G. Fernández de Oviedo⁵, comparando los *ajes* con algo semejante de Castilla, dice: “quieren parecer algo en la vista á los nabos de España. . . Son de buena digestión, aunque algo ventosos”.

¹ *Historia de las Indias*. Lib. I. Cap. XLV, pág. 237.

² ¿Quiénes las llaman así? No lo dice. Subrayados míos.

³ *Ibidem*. Lib. II. Cap. XX, pág. 53.

⁴ *Ibidem*. *Hist. de las Indias*. Lib. I. Cap. LIV, pág. 257.

⁵ *Ob. cit.* T. I. Lib. VII. Cap. III, pág. 272.

El mismo autor⁶, cita “cinco especies o géneros” de *batata* en la Española y declara que llevó de esta isla algunos ejemplares hasta la ciudad de Avila, en España, “y aunque no llegaron tales, como de acá salieron, fueron avidas por muy singular é buena fructa”. . . Avila no es Málaga, ni por su clima, ni por su flora, ni por sus comunicaciones marítimas. Lo desconocido en Avila, en aquel tiempo, podía ser viejo en Málaga.

El Dr. Colmeiro⁷ nos hace observar que “Conviene examinar con algun detenimiento lo que entendieron por ajas los primitivos investigadores de cosas de las Indias, y desde luego parece que *si Colón pudo tomar a las batatas por niames o ñames*, no estuvo desacertado en cuanto a la designación de *los ajas, que cultivaban los indios*, y que asi fueron llamados por los antiguos historiadores, antes de generalizarse la denominación africana, propiamente aplicada a diversas especies de un mismo género (Discórea), *existentes en ambos mundos ó introducidas en el nuevo*”⁸.

Fr. Bartolomé de las Casas identificó los ajas con las *batatas*. Fernández de Enciso, en *Suma de Geografía*, Sevilla, 1519, las diferencia diciendo: “las *batatas* son mejores, porque crudas tienen sabor de castaña, pero asadas es su sabor”. El Dr. Alvarez Chanca, que acompañó a don Cristóbal en su segundo viaje, 1493, en “Carta que escribió a la Cibdad de Sevilla”, enero de 1494, se refiere a los “*ajas* que son como nabos, muy excelente manjar”. . . Los boniatos comunes o *ajas*, tienen un “color como entre morado azul” y las *batatas*, son “mas pardas y mejores”. Para mí, así como la yuca es el guacamote mexicano, el *aje*, es el *camote blanco*, de color rojo morado exteriormente.

Continuemos aportando datos sobre la voz *batata* y *aje*.

Fernández de Oviedo⁹, declara: “*Name* es una fructa extranjera é no natural de aquestas Indias, la cual se ha traydo á esta nuestra Isla Española é á otras partes destas Indias; é vino con esta mala casta de los negros, é háse fecho muy bien, é es provechosa é buen mantenimiento para los negros, de los quales hay mas de los que algunos avrien menester, por sus rebeliones. Estos *nnames* quieren paresçer *ajas*; pero no son tales, é son mayores que *ajas* comunmente. . . é assi vinieron los primeros, é despues de la planta é rama que hacen, se han multiplicado mucho en las islas”.

No deja de llamar la atención que todavía hoy, algunos negros de Cuba hablen el *ñáñigo*, voz que parece derivarse de *ñame* o *niame*, jerga que se atribuye a la degeneración o mezcolanza de los idiomas aborígenes de los es-

⁶ Oviedo. Ob. cit. T. I. Lib. VII. Cap. VI, pág. 273-74.

⁷ Ob. cit., pág. 14.

⁸ Los subrayados son míos.

⁹ Ob. cit. T. I. Lib. VII. Cap. XIX, pág. 286.

clavos, y, en La Habana había y tal vez haya, el barrio de Jesús María donde se practicaba el *ñáñigo*, no solamente *lengua*, sino *mística*, es decir: ceremonias y costumbres.

Y al referirse Oviedo a las sabanas o llanos venezolanos, cerca de Coro, afirma ¹⁰: “y es todo muy fértil de mucho mahiz y yuca y PATATAS é otros fructos”. ¿Por qué de pronto, sale aquí a relucir la voz PATATA? No se dirá que se debe a que en Venezuela se daba un tubérculo parecido a la PAPA, tal vez una especie de este género, porque ni en España se conocía todavía la *Patata* y cuando llegó llevaba el nombre quichua de PAPA, ni patata se llamó nunca en Perú, su patria de origen, ni la papa venezolana se llamó nunca *patata*, ni *papa*, sino ANIANA.

Se trata, pues, de la primera *demonstración* de la confusión que existía entre las palabras BATATA y PATATA, que se llegó a emplear INDISTINTAMENTE, para designar la *batata* y que luego, sirvió para DISTINGUIR la PAPA de la BATATA.

Dice Colmeiro ¹¹, “Eran grandes alimentos muy comunes los *ajes* y las *batatas*, habiéndose introducido estos muy pronto en el medio de nuestra Península, supuesto que se cultivaban en Málaga desde el siglo XVI, como lo acredita haberlas visto Clusio abundantes en el año 1564”. Y digo yo: ¿Pero desde qué año estaban sembradas? ¿Desde qué año se conocían en Málaga? ¿No vendrían de Africa mucho tiempo antes de 1564? ¿De dónde proceden los nombres de *aje* y *batata*?

Y sigue Colmeiro: “Algunas especies eran comparadas por los españoles con los nabos por su forma, pero no se cultivaban los verdaderos *ñames* antes de haberse llevado de Africa, según se ha demostrado”. ¿Y qué motivos hay para creer que este tubérculo fué primeramente llevado de Africa a América, que de Africa a Portugal y de aquí a Málaga?

No hay que olvidar que en portugués, no se hace distinción entre la *papa* y la *batata* al nombrarlas: ambas raíces se denominan *batata*; y en catalán, se le dice a la *batata*, “*patata* de Málaga”, lo que prueba una vez más la confusión primitiva para denominar a la *batata*.

Colmeiro ¹², se refiere a los *quequezque* que cita Bernal Díaz ¹³ y agrega: “probablemente, las que mas tarde denominó Francisco Hernández *quequexquic*”. . . “y según él iguales a los *naumes* de los *portugueses*, sean *ñames*” . . .

¹⁰ Ibidem. T. II. Lib. XXV. Cap. IV, pág. 278. Mayúsculas mías.

¹¹ Ob. cit., pág. 29.

¹² Ob. cit., pág. 27.

¹³ Ob. cit. T. III. Cap. CLXXV, pág. 34. Había dos especies de esta fruta: amarga y dulce. Oviedo se refiere a la amarga o *corrosiva*.

¡Hola! No era sólo en Guinea donde había *ñames* que tomaban para alimentar a los infelices esclavos durante la travesía a América y cuyos sobrantes sembraron en las islas, sino que también existían en Portugal y seguramente del mismo origen y de épocas anteriores, los cuales, bien podían haber llegado a Málaga directamente de Lisboa.

Hoy día, con infinitamente mejores medios de difusión y propaganda, pocos españoles saben que en Málaga se crían el aguacate y la chirimoya, de los que yo me he hartado de niño comiéndolos en la Cónsula, finca propiedad de mi tío Carlos Heredia. Muchos españoles de México a quienes se lo he dicho, me han mostrado su sorpresa. Y si esto es ahora, ¿qué sería en los siglos XV y XVI?

Al hablar de Martínez Montañón en el Cap. II. Lib. I, hemos citado la fecha que se supone a la primera edición de su conocido libro *Arte de Cocina...*, etc.; 1555 ó 1560. ¿Decía en ella lo que consta en la edición *Décimatercia Impresión*, de 1778, que tengo a mi vista? Porque en el prólogo de esta última leemos: “El intento que he tenido en escribir este Librito, ha sido no haver libros por donde se puedan guiar los que sirven el Oficio de la Cocina: . . . *solo uno he visto*, y tan errado, que basta para echar a perder á quien usare de él, y compuesto por un Oficial que casi no es conocido en esta Corte. . . antes advierta, que en el Capítulo de las tortas, *que está escrito en el otro Libro*, hay muchas suertes de tortas, que no solo no son buenas, ni se deben hacer, mas antes es impertinencia escribirlas, como son las de castañas. . . y *de patatas* ¹⁴. . . y hacen mucho daño a las personas que lo comen”.

¿A qué libro se referirá? ¹⁵. Desde luego, no es el de Nola. Pero sea cual fuere, *antes de él*, hubo quien conocía en España las *tortas de patatas*. ¿De

¹⁴ Todos los subrayados son míos.

¹⁵ Dionisio Pérez (“Post-Thebussem”) en Ruperto de Nola, *Los Clásicos olvidados*. Prólogo, pág. VIII, Madrid, MCMXXIX. dice que ha *podido examinar* el libro de Diego de Granada, *Arte de Cocina a usanza española, italiana y tedesca*, que “copia todo el recetario de Nola de la edición de 1525”, pero no da la fecha ni el lugar de la edición de esta obra, aunque en la pág. anterior, VII, cuando todavía “no he podido encontrar” este libro, lo supone “aparecido entre 1609 y 1614”. Después de examinarlo, no fija la fecha.

Si copió a Nola, no puede hablar de la *patata*, porque Nola no la cita.

También habla D. Pérez en la misma nota de la pág. VIII, de otra obra: *Los cuatro libros de la confitería*, impreso en Alcalá, 1592, por Juan Gracián”, pero “se encuentra fuera de Madrid” el rarísimo ejemplar, no revela el *escondite* y no sabemos si hablará de la *patata* o no, y por lo tanto, si a él se referirá Martínez Montañón en su edición de 1611 (u otra anterior o posterior) y en ella o ellas escribe lo que yo leo en la DÉCIMATERCERA EDICIÓN, de mi propiedad.

Es una pena que no podamos disponer de esta obra rara para examinarla y salir de dudas.

patatas? No; desde luego no se trataba del tubérculo que hoy se conoce en Castilla con el nombre de PATATA. Era, sencillamente, la BATATA, como vamos a tratar de demostrar. Entonces, tenemos que reconocer que de *antiguo se condimentaba* la BATATA, y, no deja de ser curioso que, como decimos en otro lugar de este ensayo, no mencionando, *ignorando* Martínez Montaña TODOS los productos de América, algunos de los cuales ya se cultivaban en Andalucía, como el *aji*, aunque no había llegado aún a las Cocinas reales, mencione la *patata*, que, además, no es sino BATATA, porque desde hacía muchos años, probablemente, antes que las viera Clusio en Málaga, habían podido llegar a los oídos del cocinero de S. M., aunque transtornando el nombre, como otros muchos autores, que, BATATA y PATATA, largo tiempo, en España, fueron una misma cosa.

He tenido el capricho de enterarme cómo se nombran actualmente estas dos especies en los países de habla española de América, y en Turquía. Con este objeto dirigí sendas cartas a las embajadas, legación y consulado, en México, que a continuación cito:

Embajadas de Bolivia, Colombia, Cuba, Chile, El Salvador, Guatemala, Honduras, Nicaragua, Panamá, Venezuela, República Argentina, República Dominicana, Brasil, Ecuador, Paraguay, Perú y Uruguay; Legación de Turquía y Consulado General de Costa Rica.

Mi fracaso no ha podido ser más rotundo. De las 19 cartas, sólo 8 han merecido los honores de una contestación. Mis ilustres y amables *corresponsales*, por orden de recepción de sus atentas e interesantes respuestas, han sido: Legación de Turquía, Embajada de Panamá, Embajada de Uruguay, Consulado General de Costa Rica, Embajada de la República Dominicana, Embajada del Brasil, Embajada del Salvador y Embajada de Guatemala.

Una *papa* o una *batata* tienen poco ambiente diplomático... No hay *papas* en los protocolos... ¡Paciencia!

¿Qué dicen estos corteses y benévulos señores? Lo siguiente:

Legación de Turquía. Sus noticias tienen un gran valor para nosotros. En turco, a la PAPA, se le dice PATATES, lo que indica que la conocieron en ese país a través de España. A la BATATA, se le llama YER ELMASI, lo que, a mi entender, demuestra que no tuvieron en Turquía que esperar al descubrimiento de América para comer *batatas*. Las tenían en casa y lleva nombre indígena. Y si ya estaba esta raíz en el Mediterráneo, ¿por qué no iba a llegar a España, aunque fuese con otro nombre?

Nos entera, además, nuestro ilustre comunicante, Sr. Bülend N. Kestelli: "No tengo conocimiento de una legumbre denominada *aje*".

Embajada de Panamá. "...le informo que en Panamá hay diversos tubérculos; los más conocidos, como la papa, y el camote y además tenemos la

yuca, ñame, y el otoo (este último parecido al camote pero de color morado). No tenemos ninguno denominado *aje*".

La papa es voz quichua; el camote, azteca; la yuca, antillana; el ñamé, guineo. Total: sólo el *otoe* es voz panameña; los otros son importados por los conquistadores. ¿Y la *batata*, qué fué de ella?

Embajada de Uruguay. "En respuesta cúpleme informarle que en el Uruguay se usan las siguientes denominaciones: PAPA, BONIATO y BATATA, que designan la PATATA, PAPA DULCE y BATATA. El *aje* no se conoce".

Aquí resulta que PAPA, BONIATO y BATATA, no son palabras originales del Uruguay, descubierto y *poblado* muchos años después de usar estos vocablos en las Islas, a muchísimos kilómetros de las tierras que hoy son la bella y progresista República Oriental y absolutamente incomunicadas entre sí.

Lo de PAPA DULCE, me encanta, porque demuestra la misma confusión que pretendemos existe al denominar y distinguir estos dos tubérculos y sobre todo, al tratarse de la BATATA.

El distinguido diplomático Sr. R. E. MacEachen, agrega: "*El AJE no se conoce*".

Consulado General de Costa Rica. "A la patata se le llama: papa. Al camote: camote. A la yuca: yuca.

Hasta donde yo sé, no se conoce ningún tubérculo por el nombre de *aje*".

Y agrega el amable Sr. Dr. Mario Brenes, D. G.: "Hay otros dos tubérculos comestibles: el ñame o ñampi y el tiquisque¹⁸, pero desconozco sus nombres científicos. Ambos son muy semejantes a la yuca".

Lo más importante de esta respuesta: No conocen *tampoco* el *aje* en Costa Rica. Ñampi, debe ser una corrupción de ñame, nombre guineo. Tiquisque es el único nombre autóctono nuevo.

La BATATA, sigue ausente.

Embajada de la República Dominicana. A la papa, se le dice papa. "A lo que aquí (se refiere a México) se llama CAMOTE se le llama en mi país, BATATA, y en Cuba BONIATO".

"En la República Dominicana no se hace distinción entre MANDIOCA y la YUCA, como, por ejemplo, en el Paraguay, en donde el primer nombre se le asigna a la variedad comestible y el otro, YUCA, a la amarga y venenosa. Una y otra variedad se llama YUCA. El pueblo distingue la venenosa llamándola YUCA AMARGA".

En realidad, yo no he visto en México nunca la BATATA que se cría en

¹⁸ ¿No nos recuerda, en la fonética, a los *quequexque* de Bernal Díaz y los *quequexquic* del Dr. Fco. Hernández, pasados por la malla de 400 años?

la provincia de Málaga y menos la conocida con el nombre de BATATILLA DE NERJA. Aquí hay una numerosa variedad de esta raíz, TODAS conocidas con el nombre genérico de CAMOTES. Camote BLANCO; camote AMARILLO; camote MORADO. . . pero ninguno igual a la BATATA malagueña.

Si, según este amable Embajador, es IGUAL CAMOTE, BONIATO Y BATATA DOMINICANA, entonces la BATATA MALAGUEÑA, no es idéntica a su *tocaya* del antiguo Haití. Será muy parecida, como lo es un huevo de gallina a un huevo de pava que, sin embargo, no son la *misma cosa*.

El Sr. D. Héctor Incháustegui Cabral, Embajador Extraordinario y Plenipotenciario de su sugestivo y bellissimo país, en México, es un verdadero erudito en estas cuestiones, tanto por lo que hemos visto, como por lo que sigue. A su atención e interés por satisfacer mi humilde y hasta pueril deseo, debo conocer datos de Cuba y Paraguay, supliendo así la falta de noticias directas de sus Embajadas respectivas. Muchas gracias, Sr. Incháustegui.

Vemos que en la República Dominicana se conserva el nombre de BATATA de que nos hablan los primeros historiadores, menos Colón que no la mienta, pero ha desaparecido el ÑAME de D. Cristóbal, y más todavía y bien interesante por cierto: “Ningún tubérculo en mi país se designa con el nombre de AJE”. ¿Qué pasó con ellos?

Otra noticia que he agradecido mucho al Sr. Embajador es la que me da sobre la publicación de un libro titulado *Papa y Patata*, editado por la Universidad de La Plata. Argentina, cuyo autor es el Sr. don Pedro Henríquez Ureña.

Aprovechando la estancia en México del yerno del Sr. Ureña, obtuve, por conducto de mi paciente e incomparable amigo Federico G. de Orozco, un *Resumen* de este libro. Es un trabajo muy erudito, pero de todo él, sólo nos interesa considerar la ratificación de mi afirmación: “a principios del XIX, el Diccionario de la Academia (1817) registra el cambio (patata es papa) mientras durante el siglo XVIII (hasta 1703) había mantenido la identidad de patata y batata”¹⁷.

Embajada del Brasil. También es muy notable lo que nos dice el atento y afabilísimo Sr. D. Ruy Barreto, Cónsul del Brasil.

“Con referencia a su carta sobre los diferentes nombres de la batata en Brasil puedo aclarar que allá ese tubérculo es conocido con el nombre de *batata portuguesa*; el camote es conocido con el nombre de *batata doce*, (dulce); y la yuca, que es el nombre castellano de la guacamote es conocido

¹⁷ Este *resumen* que, como digo, debo a la amabilidad de Federico Gómez de Orozco, es el que, después, he visto que trae el *Diccionario General de Americanismos* de Francisco J. Santamaría.

allá, la venenosa por el nombre de mandioca y la dulce por el de aipim o macacheira”.

Nada dice esta amable respuesta de la PAPA, y por eso, decidí volver a escribir para aclarar. Amablemente el Sr. Ruy Barreto me contesta diciendo que a la *papa blanca* o *amarilla* en Brasil se le da el nombre de *batata portuguesa* o *inglesa*.

Agradezco esta aclaración que parece demostrar que la PAPA fué de Portugal al Brasil directamente y no del Perú, pero también comprueba que llegó con el nombre de BATATA, voz que ya se conocía en Portugal a pesar de no haber estado presente en el descubrimiento de Haití, donde dicen que los indígenas le llamaban así. ¿No es extraño que los portugueses acepten el nombre haitiano para su país, sin tener en cuenta el indígena del Brasil, que no era *batata precisamente*? Todo esto es muy raro.

A lo que no le encuentro explicación ninguna es a que también se le llame *batata inglesa*, porque Inglaterra conoció la PAPA muchísimo tiempo después que la Península Ibérica y no es creíble que la exportara como novedad al Brasil. ¡Hay en todas estas cosas de América, tanto misterio!

Puede ser también que *esta papa inglesa*, aunque parezca extraño, fuese *modernamente* de Inglaterra, como va hoy a España, de Holanda, la *papa holandesa*, pero esta denominación nada tiene que ver con la primitiva.

Embajada del Salvador. La *papa*, se llama siempre *papa* en América como es natural y como también se llama en Andalucía, que la recibió directamente del Perú con su verdadero nombre de origen, sin confundirla con la *batata* que ya distinguía, probablemente con el nombre que le cedió Portugal, la primera nación de Europa que la conoció o tal vez la segunda, si tenemos en cuenta a Turquía.

A pesar del aislamiento absoluto de El Salvador con Haití, *también* se le llama allí *batata* al camote. No puede ser nombre autóctono.

El hecho, según nuestro amable comunicante, Sr. Dr. Francisco Lino Osegueda, de llamarle a veces a la *papa*, *patata*, no indica otra cosa sino que aceptaron, como en tantas otras ocasiones, la denominación que les marcaba Castilla.

La yuca, llamada así en El Salvador, aunque tampoco es denominación autóctona, se “utiliza como alimento en distintas formas: pan de yuca, cocida, frita y asada”.

En El Salvador, no se conoce ningún tubérculo con el nombre de AJE.

Embajada de Guatemala. Se dice indistintamente *papa* y *patata*. Me remito a lo consignado referente a El Salvador, su vecino.

Existe también el camote (azteca) y la yuca (antillana).

“El nombre de *aje* no se conoce”.

Para mí era indispensable saber si en Cuba y Puerto Rico existía la palabra *aje*, y en vista de mi fracaso con la Embajada cubana, en México, decidí escribir a los cónsules de España en La Habana y San Juan de Puerto Rico. Estos señores contestaron amablemente a mi requerimiento.

Don M. A. Roymunde, Cónsul de España en La Habana, me dice: “La *patata* la llama el pueblo en Cuba *papa*. La *batata* se conoce con el nombre de *boniato*. Con el nombre de *ají* es conocido aquí un pimiento pequeño”... , etc.

Probablemente, no escribí bien *AJE* que, el Sr. Roymunde tomó por *AJÍ*, pero mi amable amigo, D. Pablo de Ubarri, Cónsul General de España en Puerto Rico, llena esta laguna, comunicándome que: “Sobre la palabra *Aje*, le diré que no se usa ni existe en Cuba ni en Puerto Rico”.

Como era de suponer, en el antiguo Borinquen, a la *batata*, se le llama *BATATA*, aunque también es evidente que, si en Haití se le llamaba así *en indígena*, en la isla de Borinquén, *en indígena*, tenía forzosamente que llevar otro nombre, porque las dos ínsulas antillanas tenían lenguas bien diferentes.

“Las *patatas* se llaman aquí *papas*”.

Así termina mi atento amigo. A él y a Don M. A. Roymunde, muchas gracias por sus interesantes informes.

¿Dónde se metió el nombre de *AJE*? Ni en España, ni en ninguna de las naciones cuyos representantes han tenido conmigo la deferencia de contestarme, se conoce tal nombre. ¡Qué raro!

Hemos concluido con las respuestas diplomáticas recibidas. A todos ellos, mi agradecimiento.

Vamos a seguir aportando datos históricos, pero antes, insistimos en que, una autoridad como el Dr. Don Miguel Colmeiro, admite, como hemos visto, que los *ñames* o *BATATAS* podían producirse o existir, en la época del Descubrimiento, *en ambos mundos*, o haber sido, *en aquel momento, introducidos en el nuevo*. Y más adelante, este mismo autor es más contundente. Afirma: “*pero no se cultivaban los verdaderos ñames antes de haberse llevado de Africa, según se ha demostrado*”. También G. Fernández de Oviedo afirma y sostiene igual opinión.

Y machacamos: El hecho de que se afirme que en Haití a determinado tubérculo se le llamase *BATATA*, no es suficiente para asegurar que este fuese su nombre primitivo indígena, *que nunca mencionó Colón*, porque jamás lo oyó de labios indios y en muchas ocasiones hemos visto que los Conquistadores bautizaban con nombres arbitrarios o *sabidos* con anterioridad, a los artículos nuevos que encontraban o a aquellos que se les antojaban semejantes a otros conocidos con antelación. En este mismo caso, vemos que D. Cristóbal

llamó *ñames* a una dioscórea que se le parecía. Bastaba con que un hombre sólo de la expedición conociera la BATATA y al verla le diera este nombre, para que permaneciera con él, sin averiguar después si realmente era nombre indígena o denominación puesta por un compañero. Claro está que esta hipótesis no tiene valor histórico comprobatorio ninguno, pero está en lo posible.

Un ejemplo, como hay muchos, es éste: B. Díaz del Castillo¹⁸, afirma: “Y aquéllos eran sacerdotes de aquel idolo, que *comunmente* en la Nueva España llamaban *papas*, como ya lo he memorado otra vez”¹⁹. *¿Quién llama papa a los sacerdotes en Nueva España: los indios, como se sobrentiende? No. Los españoles. Y Bernal Díaz, cada vez que se refiere a sacerdotes indígenas, les llama papas y emplea este nombre en su obra más de cien veces y otros autores de la época los nombran de la misma manera, porque “comunmente en la Nueva España llamaban papas”. Y en la Nueva España, al sacerdote le llamaban de verdad, Chalchiuhquacuilli, y se les designaba con otros nombres, según el dios o diosa a cuyo culto se dedicaban o la fiesta que celebraban. Así por ejemplo: Acaloaometochtli, al del dios del mismo nombre; Atlcahualo, al de esta fiesta, etc. Al sumo sacerdote, es decir: a su Papa, se le llamaba Achcauhtli Tlenamacami.*

Leyendo estos nombres enrevesados, se comprende que cortaran por lo sano y les llamaran *papas*.

Examinando lo antedicho y para no dejar de considerar todas las posibilidades, me aventuro a deslizar esta hipótesis no menos arriesgada y, si se quiere caprichosa, que la relativa a la probabilidad de existir la BATATA en España, *con este nombre*, antes del Descubrimiento, insinuando la suposición de que la voz AJE, *que se ha perdido por completo* en América, fuese la que se daba en España a este tubérculo.

¿No se llamaría así en la región, tal vez de Málaga, en que se producía?
¿Por qué desapareció esta denominación de Santo Domingo *si era nombre indígena de Haití?*

He leído con atención varios nombres propios de Haití, tomados de viva voz e interpretados gráficamente por los conquistadores, y descontando los errores naturales que se observan en todos los ejemplos que pudiéramos citar de casos parecidos, en cualquier lugar del Continente conquistado, no acertamos a comparar ninguno de ellos con las voces BATATA y AGE porque ni en su raíz, ni en su terminación se vislumbra, fonéticamente, nada que pueda tener relación con estos vocablos. Por ejemplo: Ríos: Juna, Yáciga, Atibunico, Haiba, Yache. Provincias: Caizcimú, Huhabo, Caihabo, Bainoa, Guac-

¹⁸ Ob. cit. T. I. Cap. XIV, pág. 92.

¹⁹ Subrayados míos.

cayarima. Montañas: Haití. Otros nombres: Cayabo, Cubaho, Dahacio, Yacha. Montes: Cibaos, Maho, Naiba, Cahiní. Caciques: Guarionex, Guacnaril. Regiones: Higüei, Guanamá, Reyé, Xagua, Aramaná, Arabo, Hazoa, Macorix, Cayacoa, Guayagua, Baguanimaho²⁰.

Y en págs. 266 y siguientes: Xamaná, Canabacoa, Cuhabo, Maguá, Cacabana, Macoryxes, Baioháigua, Dahabon, Cibaho, Manabahó, Cotoy. Montes de: Mahaitin, Hazuá, Neibayman. Managua, Yagohaiucho, Bauruco, Dabiagua, Attibuní, Caunoa, Buiaicí, Dahaboní, Maiaguarití, Atiéi, Maccazina, Guahabba, Anuici, Marién, Guaricco, Amagüei, Xaragua, Yaguana, Azzuei, Yacchi, Honorucco, Diaguó, Camaie, Neibaimao, Mauicarao, Guahagua, Taquenzabo, Nimaca, Cahaymí, Yamaizí, Manabaxao, Zauana, Habacoa, Ayqueroa, Guaninicabón, Xacoei, Guannabó, Occoa.

En págs. 269-70 copiamos algunas frases de la lengua: “Teitoca teitoca: Estate quieto”. “Techeta cynato guamechyna: Se irritará mucho el señor”. “Cynato chabuca guamechyna: ¿Qué me importa a mí que Dios se irrite?”

Y todavía: Hagueygabón (nombre de un lago); Yainagua (otro lago); Guacca (otro); Babbareo, (otro); Guany-bán (otro) y la isla de Guariacca.

Daiguaní y Caiguaní, son montañas de Haití, y valles, son: Maguana, Iguamu, Hathathieí, Atici. Otro cacique fué Caramatex. Manatí se llamaba el célebre mamífero que tanto llamó la atención de los primeros españoles.

¿Cómo fundaríamos en las voces copiadas, las etimologías de BATATA y AJE o su castiza fonética, de acuerdo con lo expuesto?

En la Guinea española sería más fácil hallarlo. Allí al menos, hay una población que se llama BATA. A la *clase pobre* se le nombra *botutu* y ejerce la autoridad en los pueblos un *botuco*. . . De *botutu* a *batata* hay poca diferencia fonética. . .

Al leer a J. Bravo Carbonel²¹, me ilusioné al saber que en la Guinea, a la *batata* le llaman *ñame*, pero, seguí leyendo y mi desorientación fué completa al aprender que existe allí la *yuca*. ¿Cómo ha llegado hasta Guinea este nombre o esta raíz, con nombre americano? Porque no creo que fuese acompañando al *ñame* y menos que dejara en las Antillas su denominación.

Por otra parte, en Guinea no se conocía el cacao, ni el tabaco, que llevaron de América y constituyen hoy una riqueza importante de aquella colonia española. Posiblemente, la *yuca* fué también, como de otro lugar de África, llevaron a ella el café.

No sabía si en esta región, o en Fernando Poo, o en alguna de las islas

²⁰ Pedro Mártir de Anglería. *Déc. del N. Mundo*. Déc. Tercera. Lib. VII. Cap. IV, págs. 264 y sig.

²¹ *Guinea Española*, pág. 50. Madrid.

llamaba el indígena batata a la batata y sin embargo, era muy conveniente saberlo.

Y para saciar esta curiosidad, un buen día escribí al Gobernador de los Territorios Españoles del Golfo de Guinea. Me contestó amablemente el Secretario General, cuyo nombre no pude descifrar de su firma porque este señor tiene una letra más o tan ilegible que la mía. Me remitió un estudio amplio del que copio lo siguiente:

“EL ÑAME.—Es la planta más cultivada por los bubis, de la que tienen numerosas variedades, y de muy antiguo ha sido artículo de exportación. . . que dió gran fama a esta isla (Fernando Poo) en todo el Golfo de Guinea”.

Y de esta antigüedad da idea el siguiente relato: “El ñame, que podríamos llamar el cultivo nacional del bubi, es objeto de los mayores cuidados, y antiguamente se celebraba la fiesta de la cosecha en junio, cosa que todavía se celebra en Moka, en un pequeño claro con una mala choza, en los poblados de Malabo y Bioko”.

“Esta choza que se reduce a una simple cubierta, es la sede del espíritu del antepasado personificado en Morimo, el dios perverso, el que siempre hay que tenerle contento, y a él se ofrecen los primeros ñames cosechados, reunidos los hombres adultos, mientras que el botuku²² pronuncia las palabras del ritual”.

“Te ofrecemos estos ñames para que mi pueblo prospere y nuestras tierras sean fértiles”. Y sigue: “Las partes que, como dijimos se conservaban para la próxima cosecha se cuelgan en la casa como regalo al espíritu y los ñames se cuecen y se comen después de la ceremonia”.

Con razón las Casas dice que el Almirante aseguraba “que también diz que de aquellos había visto en Guinea”.

Hay una anotación al final de estas citas que copio, y dice: “De la página 72 al 76. Notas Geográficas por Don Jaime Nosti”. Supongo que se referirá a la obra de que las toma, pero como ha olvidado indicar el título, no puedo yo consignarlo.

Y la carta que acompaña a estas interesantes noticias, *me da un baño*. . . Me entera que “La BATATA es un tubérculo que no se produce en estos territorios, por lo que no es posible facilitarle los datos que interesa”.

Aprovecho esta ocasión para agradecer al Sr. Gobernador y al Sr. Secretario General de los Territorios Españoles del Golfo de Guinea, su atenta y amable deferencia y atención, a pesar de la última noticia, que desquicia en parte mis razonamientos, *sólo en parte*, porque todavía quedan abiertos mu-

²² Debe ser el mismo personaje que J. Bravo Carbonel ha llamado *botuco*.

UNAM - HISTÓRICAS

chos caminos por donde la batata pudo llegar de Africa a Portugal y pasar a Málaga.

Sigamos aportando datos que nos suministran los primeros pobladores de Indias. Así P. Mártir de Anglería²³ nos dice: “Cavan tambien de la tierra (se refiere a varias regiones; Española, Darien, Veragua —después Castilla del Oro— Uraba, que “han resuelto. . . se llame Andalucía la Nueva”, etc.) unas raíces que nacen naturalmente y los indígenas llaman *batatas*”. ¿Cuáles indígenas? Porque cita varios pueblos con lenguas propias y distintas unas de otras y sigue: “Cuando yo las ví, las juzgué nabos de Lombardia o gruesas criadillas de tierra. De cualquier modo que se aderecen, asadas o cocidas, no hay pasteles ni ningun otro manjar de mas suavidad y dulzura; la piel es algo mas fuerte que en las PATATAS²⁴ y los nabos, y tienen color de tierra, pero la carne es muy blanca. Tambien se siembran y cultivan en los huertos, como dijimos de la yuca”.

Esta interesantísima cita, de su *Déc. Segunda*, viene después de la carta que dirige “Al Ilustrísimo Príncipe Carlos, Rey Católico”²⁵, que precede a la *Década Segunda del Nuevo Mundo* y está firmada “En Mantua Carpetana, vulgo Madrid, a 30 de Septiembre, año 1516”, dice: “A la Década primera que se había impreso sin contar conmigo, añadí otras dos compuestas de libros breves en forma de cartas a Su Santidad”. Hay una nota del traductor, que reza: “(1) N. del T.—Este documento puso el autor al frente de la edición de sus tres primeras Décadas, que se hizo en Alcalá el año 1516, aunque la primera Década ya se había impreso allí mismo el año 1511 sin contar con el autor”.

Esta referencia y observación es importantísima, porque hablando en esta fecha Pedro Mártir de la PATATA y no estando descubierto todavía el Perú, ni conocida, por tanto, la PAPA, forzosamente tiene que ser otra cosa que PAPA, su PATATA²⁶.

Pero es más importante todavía comprobar que en 1516 *conoció en España la batata* este cronista y que la *compara* con la PATATA y los nabos, ambas raíces, al parecer, distinguidas por él, que *nunca estuvo en América*.

Hemos visto que G. Fernández de Oviedo confundió ya la voz BATATA

²³ Ob. cit. *Déc. Segunda*. Lib. IX. Cap. I, pág. 182.

²⁴ Mayúsculas mías.

²⁵ Ob. cit. págs. 113-14-15.

²⁶ Los primeros pasos para la conquista del Perú se dan en 1524; no se formaliza la empresa hasta 1531 y se llega al Cuzco el 15 de noviembre de 1533. Lima es fundada el 18 de enero de 1535, por Francisco Pizarro, con el nombre de *Ciudad de los Reyes*, en terrenos del cacique Lima, de quien posteriormente toma el nombre. Anglería habla de las PATATAS en 1516. ¿Cuáles PATATAS?

con la de PATATA. Vamos a citar otra confusión suya ²⁷. Los indios de la provincia de Nueva Granada, Bogotá, tienen “muchas fructas, y todas las que comunmente hay en todas las otras partes destas Indias, assi como piñas, ajos, PATATAS, guayabas, etc.”...

¿Hay PATATAS, COMÚNMENTE, en TODAS LAS INDIAS? Pues, ¿no estamos todos de acuerdo en que la PAPA, en Castilla PATATA, es oriunda del Perú? Entonces, ¿qué quiere decir Oviedo cuando escribe PATATA? ¿A qué tubérculo se refiere? ¿No está claro el empleo indistinto de las dos voces? ¿No era igual o SEMEJANTE, en el siglo XVI, la BATATA y la PATATA?

Sahagún ²⁸, al hablar “De los que venden frutas y otras cosas de comer”, en el tianguis de la Gran Tenochtitlán, dice: “unas raices de árboles que son como batatas y PATATAS ²⁹ silvestres”...

“COMO BATATAS y PATATAS”... INSISTO en que, en México, jamás se llamó, ni se llama a la PAPA, PATATA. Sahagún, no puede, pues, referirse a la PAPA cuando escribe PATATA. ¿Qué es entonces la PATATA de Sahagún?

¿Por qué a Pedro Mártir, a Fernández de Oviedo y a Fr. Bernardino de Sahagún les sirve la PATATA de punto de comparación y semejanza cuando quieren explicar qué cosa es BATATA? ¿No debe suponerse que pretenden cotejarla con algo *ya conocido*? ¿No será la PATATA y la BATATA del siglo XVI, la misma cosa, aunque en distintas playas?

Llegado aquí, se me ocurrió consultar el “Diccionario de la Lengua Castellana... Compuesto por la Real Academia Española”, en Madrid, “Años de 1726-1739”, y mis suposiciones y afirmaciones, las hallé perfectamente comprobadas. En efecto, define así la “BATATA, f. f. Planta que cultivada y sembrada echa una raíz algo mayor de las que llaman Papas, larga y tortuosa: por de fuera parda; es mui sabrosa y dulce, y aunque de ella se hacen diversos dulces y almíbares mui delicados, con especialidad es mas grata al paladar assada, y rociada despues con vino y azúcar. En España se crian muchas en las cercanias de Málaga. Algunos la llaman Patáta, y assi se halla tambien escrito; pero lo común es con b. Lat. Radix quaedam optimi saporis, quae Americis partibus advecta, provenit etiam in Hispania. MARM. Descripc. de Afric. tom. I. fol 16. El principal sustento de los negros son unas raices como batatas”...

Y busqué PATATA y encontré: “PATATA. f. f. Lo mismo que Batata. PRAGM. de TASS. año 1680. f. 49. La libra de *patatas* cubiertas, á seis reales y medio. QUEV. Orland. Cant. I.

²⁷ G. Fernández de Oviedo. Ob. cit. T. II. Lib. XXVI. Cap. XXIII, pág. 389. Los subrayados y mayúsculas son míos.

²⁸ Ob. cit. T. II. Lib. Décimo. Cap. XXII, pág. 227.

²⁹ Mayúsculas mías.

*Los Andaluces de valientes feos,
cargados de patatas y ceceos*".

Y nada más. La PATATA, en 1739, para la Real Academia, no era otra cosa que BATATA, como ya nos lo adelantó el Sr. Ureña y hacemos constar en páginas anteriores, aunque con fechas distintas.

La PATATA ACTUAL la identifica la Real Academia, hoy, con PAPA y solamente con PAPA.

De toda esta lectura académica es fácil deducir la poquísima popularidad de la BATATA, la PATATA y la PAPA, en la España del primer tercio del XVIII, por lo menos, en Madrid y su Real Academia.

En el Cap. VII de este segundo libro, copiamos una cita de Pedro Mártir de Anglería que nos vemos precisados a anticipar aquí *íntegra*, porque su importancia obliga a repetirla bajo dos puntos de vista diferentes y los dos de suma consideración para nuestro estudio. Dice: "El pan (en la Española) lo hacen también, con poca diferencia, de cierto trigo harinoso, de que tienen mucha abundancia los de la Insubria y los granadinos españoles"³⁰.

Esta noticia es grandemente desconcertante, tanto si la tomamos como referida al maíz, (*cierto trigo*), como si tenemos en cuenta que en la Española el pan que se hacía con maíz era poco y se prefería la *yuca* y el *aje*. Podríamos suponer que Anglería, en este último caso, no sólo admite, sino que *asegura* que estas *raíces*, es decir, las del *trigo harinoso* con que hacían el pan en la Española, existían de antiguo en Insubria y entre "los granadinos españoles".

Si esto era cierto, estaría demostrado que la batata existía en España antes del Descubrimiento y se explicarían las comparaciones y citas de la PATATA supuestamente conocida³¹ que hemos mencionado, teniendo en cuenta la similitud de todas estas raíces.

A investigadores de mayor erudición y prestigio que el modestísimo mío brindo el caso, que estimo digno de estudio y esclarecimiento.

Francisco Hernández³², al describir diferentes variedades de este género, hace mención siempre de la BATATA como algo familiar y a pesar de referirse a México, no sustituye este nombre por el indígena españolizado de CAMOTE. Así: "*Camopatli* o BATATA venenosa". *Quáuhcamotli*, *Chichiccamotic* o BATATA amarga, *Tepecamotli* o BATATA silvestre, *Cacamotic Tlanoquiloni* o BATATA purgante, etc. y en el Lib. V, Cap. XI, pág. 710, al hablar de los

³⁰ Pedro Mártir de Anglería. *Primera Década Océánica*. Lib. I. Cap. III, pág. 8.

En el citado Cap. VII, en nota, doy informes sobre Insubria, al norte de Italia.

³¹ No con la PAPA.

³² *Hist. de las Plantas de N. España*. Lib. IV. Cap. XXXI, pág. 524.

tomates, variedad XALTOMATL, dice: "...con raíz como de BATATA"... y en el Lib. VI. Cap. CLXXXIX, pág. 990: "Camopatli... raíces semejantes a las... BATATAS".

¿Cómo pueden interpretarse estas comparaciones?

Volviendo a Sahagún³³, copiamos: "...es la yerba de las *batatas*". No dice de los *camotes* o *guacamotes*, como se llamaban y se siguen llamando en México estas raíces.

Y el mismo autor, ya nos ha dicho en el libro OCTAVO, Cap. XIII, pág. 68, que "*camotli* es una cierta raíz que se llama *batata*". En México no le hicieron caso; continúa llamándose *camotli*, que españolizado, se nombra *camote*.

Anglería³⁴, nos da otra cita: "Estos pacíficos —Bahamas, Haití— se alimentan con raíces, semejantes a nuestros nabos, ya en tamaño, ya en la forma, pero de gusto dulce, semejantes a la castaña tierna; ellos les llaman *ages* (1). Hay otra clase de raíz que llaman *yuca*. y de esta se hace pan"³⁵...

La llamada (1) dice: "(1) N. del T. Son batatas". ¿En qué quedamos, los ajos y las batatas son una misma cosa o no?

En verdad, yo no conozco más que el guacamote mexicano, que dicen que es la yuca, que puede compararse con la zanahoria en su forma y tamaño y que, cocido, recuerda el sabor de la castaña. Ni el ajo que, por la descripción y su color amarillado debe ser el camote que llaman blanco por su pulpa, ni la batata, se puede comparar con la zanahoria, ni con el nabo por su forma, ni por su tamaño. Todavía la *jícama*, blanca y *lienta*³⁶, recuerda, en su color, su piel y su *carne*, al nabo. Pero la *jícama*, desabrida como el nabo, nunca fué a Europa, o por lo menos, yo la desconozco y allí no se sabe que es fresca; y que cruda, rociada con sal y polvo de chile, con unas gotitas de limón, es sabrosa y refrescante.

Anglería³⁷, habla de los puertos de Cartagena y Sta. Marta, y dice: "También tienen los alimentos ordinarios: *ages*, *yuca*, *maíz*, *batatas*".

Pedro Mártir³⁸ cita varias especies de *ajes*: la *guanaguax*, la *guaraguey*, la *zozacuellos*, la *sauuietes*, etc.

También afirma que en las islas "se alimentan con raíces... ellos les llaman *ages*". Vuelve a omitir el nombre de BATATA. "(1) N. del T. Son

³³ Ob. cit. T. II. Lib. Undécimo. Cap. VI, pág. 406.

³⁴ Ob. cit. *Primera Década Océánica*. Lib. I. Cap. III, pág. 8.

³⁵ Esta vez no menciona la BATATA como raíz de Haití.

³⁶ Húmeda. *Sumario de la Nat. Hist.* G. F. de Oviedo. Cap. V.

³⁷ Ob. cit. *Déc. Tercera*. Lib. V. Cap. II, pág. 245.

³⁸ Ob. cit. *Tercera Década*. Lib. IX. Cap. I, pág. 280.

batatas”. No está el traductor de acuerdo con que ajos y batatas sean dos cosas distintas ³⁹.

Tampoco lo está con el propio Anglería, que asegura: “También dicen que hay varias especies de ajos y batatas; pero los ajos y las batatas las usan más como viandas o frutas que para hacer pan” ⁴⁰. . . Habla de la Tierra-Firme.

El mismo Anglería, en la Déc. Octava, Lib. III. Cap. I, pág. 580, nos enteramos que “Tienen muchas clases de raíces (se refiere a Jamaica) que con el nombre *comun llaman batatas*” . . .

¿Pero quiénes usan este nombre *común*? Los indios no serán, porque en Jamaica hay otro idioma distinto del de Haití, del de Borinquen y del de Cuba.

Francia nos da una prueba de la confusión que existe en la denominación de este tubérculo y que está de acuerdo con mi suposición. En efecto: en el “Larousse du XXe. siècle en six volumes, publié sous la direction de Paul Augé. Paris. Librairie Larousse. 13-21 rue Montparnasse, et 114, bd. Raspail”, se lee:

“Batate. n. f. Bot. v. patate”.

“Patate. n.f. (de l’espagn. et du portug. batata, patata, venus d’Amérique) Bot. Espece de convolvulacées, à tubercule comestible. Tubercule produit par cette plante. . . Batate”.

“Encycl. Les *patates* (*convolvulus batatas*) dites aussi *batates*, sont des plantes rampantes, vivaraces, à fleurs de liseron. Originaires de l’Amérique du Sud et de l’Inde, elles sont cultivées pour leurs racines tuberculeuses alimentaires. La plus recherchée est la *patate* douce. Dans la région moyenne de la France, il faut planter sous chasis, en mais, les tubercules conservés pendant l’hiver. La chair, tendre et sucrée, possède un parfum de violette”.

Las batatas saben y huelen a *todo*, como hemos observado.

Acompañan a estas explicaciones unos grabados: “Patate: a, patate de Malaga; b, rouge longue”. Jamás he visto en Málaga una batata parecida, porque la pintan redonda, como una papa ⁴¹.

³⁹ Ibidem. *Primera Década*. Lib. I. Cap. III, pág. 8.

⁴⁰ Ibidem. *Tercera Década*. Lib. V. Cap. III, pág. 247.

⁴¹ Traducidos los anteriores párrafos, dicen:

“*Batata*. n. f. Bot. V. *patata*”.

“*Patata*. n. f. (del español y del portugués *batata*, *patata*, traídas de América) Bot. Espece de convolvulácea, con tubérculo comestible. Tubérculo producido por esta planta. . . *Batata*”.

Encicl. Las *patatas* (*convolvulus batata*) llamadas también *batatas*, son plantas rampantes, vivaces, con flores de campanillas. Originarias de América del Sur y de la India, son cultivadas por sus raíces tuberculosas alimenticias. La más buscada es la

¿Y en Perú? Perú fué descubierto muchos años después de las islas. No existía comunicación alguna entre ellos; no hablaban idiomas semejantes, antes al contrario, eran absolutamente distintos. Y sin embargo: el Inca Garcilaso de la Vega ⁴², nos cuenta que “Las que los Españoles llaman Batatas, y los Indios del Perú Apichu, las ai de quatro, ó cinco colores, que vnas son Coloradas, otras Blancas, y otras Amarillas, y otras Moradas ⁴³, pero en el gusto difieren poco vnas de otras, las menos buenas son las que han traido á España”. No habla de las *Pardas*, que son, *precisamente*, las malagueñas.

Lo mismo nos dice el P. J. Acosta en su *Historia Nat. Mor. de las Indias* ⁴⁴, citando algunas raíces comestibles del Perú: “Algunas de estas se han traido á Europa, como son batatas, y se comen por cosa de buen gusto”...

Cieza de León ⁴⁵ dice: “Por estos valles (en el Perú) siembran los indios el maíz. . . en algunas partes ponen raíces de yuca. . . y críanse muchas batatas dulces. . . y asi mismo hay algunas papas”...

Aparecen las PAPAS por *primera vez*, raíz que será objeto del siguiente capítulo.

Y vamos con la última confusión.

El mismo autor, Cieza de León afirma ⁴⁶ que en la provincia de Santiago de Puerto Viejo, “se da gran cantidad de maíz y yuca y ajos o batatas”. De nuevo resulta que el *aje* y la *batata* es una misma cosa. Y así continuaríamos hasta el infinito, si hubieramos de citar todas las referencias que se encuentran, en los primitivos historiadores de Indias y sus comentaristas. Hagamos nosotros punto final y pasemos a estudiar la PAPA, tan complicado tema como el que acabamos aquí, en el que, la consecuencia más importante que hemos obtenido, estriba en que, de las voces AJE y BATATA con que dicen los historiadores designaban los indios a dos de sus raíces comestibles, ha desaparecido por completo la primera de su habla actual y persiste la segunda en algunos sitios, sin que haya razón aparente para que esto suceda así.

patata dulce. En la región media de Francia, hay que plantarlas bajo bastidor, en mayo, conservados los tubérculos durante el invierno. La carne tierna y azucarada, posee un perfume de violetas”.

Menos en lo del perfume, que es cursilería gala, en lo demás, estamos de perfecto acuerdo.

⁴² Ob. cit. T. I. Lib. Octavo. Cap. X, pág. 278.

⁴³ En México, pasa lo mismo y todos les llaman camotes.

⁴⁴ Cap. XVIII, pág. 363.

⁴⁵ Ob. cit. Cap. LXVI, pág. 193.

⁴⁶ Ob. cit. Cap. XLVI, pág. 150.

CAPÍTULO IV

L A S P A P A S

De las PAPAS hay muchas cosas qué decir. Desde luego, son oriundas del Gran Imperio Incaico. Parece que nacían espontáneamente y se cultivaban en diferentes regiones que hoy pertenecen al Perú, al norte de Chile, a parte de Bolivia, al suroeste de Colombia y al norte del Ecuador.

Las tierras, se lee en *Comentarios Reales de los Incas*, las repartían en tres partes: “la vna para el Sol, y la otra para el Rey, y la otra para los Naturales”¹. Y continúa en la pág. 136: “La del Sol, y la del Inca, se encerravan cada vna de porsí, á parte, aunque en vnos mismos Positos”: (Silos).

“En toda la Provincia, llamada Colla, en mas de ciento y cincuenta leguas de largo, por ser la tierra mui fria, no se dá el Maíz: cógense mucha Quinua, que es como Arroz, y otras Semillas, y Legumbres, que fructificaban debajo de tierra, y entrellas ay vna, que llaman Papa, es redonda, y mui humida, y por su mucha humedad, dispuesta á corromperse presto. Para preservarla de corrupción, la echan en el suelo sobre paja, que ai en aquellos Campos, mui buena; dejanla muchas noches al yelo, que en todo el Año yela en aquella Provincia rigurosamente; y despues que el yelo la tiene pasada, como si la cocieran, la cubren con paja, y la pisan con tiento, y blandura, para que despiche la aquosidad, que de suyo tiene la Papa, y la que el yelo le ha causado; y despues de averla bien exprimido, la ponen al Sol, y la guardan del sereno, hasta que está del todo enjuta. Desta manera preparada se conserva la Papa mucho tiempo, y trueca su nombre, y se llama Chuñu; así pasavan toda la que se cogia en las tierras del Sol, y del Inca, y la guardavan en los Positos con las demás Legumbres, y Semillas”.

Y sigue el Inca², y nos cuenta que: “Otras muchas Legumbres se crían

¹ El Inca Garcilaso de la Vega. Ob. cit. T. I. Lib. Quinto. Cap. I, pág. 132.

² *Comentarios Reales de los Incas*. T. I. Lib. Octavo. Cap. X, pág. 278.

debajo de la Tierra, que los Indios siembran y les sirven de mantenimiento, principalmente en las Provincias esteriles de çara (maíz). Tiene el primer lugar la que llaman Papa, que les sirve de Pan, cómenla cocida, y asada, y tambien la echan en los guisados; pasada al Yelo, y al Sol, para que se conserve, como en otra parte dijimos, se llama Chunu. Ai otra, que llaman Oca, es de mucho Regalo, es larga, y gruesa, como el dedo maior de la mano, comenla cruda, porque es Dulce; y cocida, y en sus guisados, y la pasan al Sol, para conservarla, porque tiene mucho Dulce; entonces se llama Cavi. Otra ai semejante á esta en el talle, mas no en el gusto; antes contraria, porque toca en Amargo, y no se puede comer sino cocida, llamada Añus. Dicen los Indios, que comida, es contraria á la Potencia generativa”... .

Pienso si esta *Oca* no será la conocida en Málaga con el nombre de “BATATILLA de Nerja”; dulce, fina, del grueso, aproximadamente, del dedo mayor de la mano, larga y evidente *regalo* del paladar, hecha en compota.

P. Cieza de León³, nos habla de la papa, por primera vez, al describirnos la región de Popoyán. Los indios de este lugar, “cogen gran cantidad de papas, que son como turmas de tierra”... Prosigue: En los pueblos de Pasto, Gualmatán, Ipiales, Quito, etc. “crianse abundancia de papas”... .

Dice de Quito⁴: “De los mantenimientos naturales fuera del maiz hay otros dos que se tienen por principal bastimento entre los indios; el uno llaman papas, que es a manera de turmas de tierra, el cual despues de cocido queda tan tierno por de dentro como castaña cocida; no tiene cáscara ni cuesco más que lo que tiene la turma de la tierra; porque tambien nace debajo de la tierra, como ella”... Pero: “Otras muchas raices y semillas hay sin estas; mas conociendo el provecho y utilidad del trigo y de la cebada, muchos de los naturales sujetos a esta ciudad del Quito siembran de lo uno y de lo otro, y usan comer dello y hacen brebajes de la cebada”.

Lo que no deja de ser curioso en esta ciudad de Quito, es el reparto del trabajo familiar, completamente distinto y hasta contrario al de nuestra patria: “las mujeres son las que labran los campos y benefician las tierras y mieses, y los maridos hilan y tejen y se ocupan en hacer ropa y se dan a otros oficios femeniles, que debieron aprender de los ingas; porque yo he visto en pueblos de indios comarcanos al Cuzco, de la generación de los ingas, mientras las mujeres están arando, estar ellos hilando y aderezando sus armas y su vestido, y hacen cosas mas pertenecientes para el uso de las mujeres que no para el ejercicio de los hombres”.

*En la tierra de los llanos, donde, no llueve, hay también papas*⁵.

³ Ob. cit. Cap. XXXII, pág. 110.

⁴ Ob. cit. Cap. XL, pág. 130.

⁵ Cieza de León. Ob. cit. Cap. LXVI, pág. 193.

UNAM - HISTÓRICAS

“Usan mucho de secar las frutas y raíces que son aparejadas para ello”, como nosotros hacemos los higos, pasas y otras frutas ⁶.

Nos cuenta también este autor ⁷, que para los *Collas*, el “principal mantenimiento dellos es papas, que son como turmas de tierra, segun otras veces he declarado en esta historia, y éstas las secan al Sol y guardan de una cosecha para otra; y llaman a esta papa, despues de estar seca, chuno, y entre ellos es estimada y tenida en gran precio... *Y muchos españoles enriquecieron y fueron a España prósperos con solamente llevar deste chuno a vender a las minas de Potosí*” ⁸.

Fernández de Oviedo ⁹, hace alusión a “unas turmas de tierra que siembran é cojen en mucha cantidad”, en Venezuela. Es la *aniana*, que en el glosario de *Voces Americanas empleadas por Oviedo*, se encuentra al final del tomo IV, con esta definición: “**ANIANA**: patata, turma de tierra. (Lengua de Venezuela)”. No ha podido determinarse si en realidad se trata de una especie de papa o de una variedad de *batata*.

A Oviedo le llegan noticias de las *verdaderas* papas, pero trastrueca su nombre ¹⁰: “Una fructa hay en aquella tierra, por donde anduvo el mariscal don Diego de Almagro, de la otra parte del Cuzco, que la produçe de si mesma la tierra; é son como ajas, redondos é tan gruessos como el puño, é llamanlos *pipas*, é quieren paresçer turmas de tierra”. Y ya mejor informado, nos dice ¹¹ “que por Churnabalta tuvieron pelea la gente de Francisco Pizarro y puestas en fuga las fuerzas indias, hallaron un gran botin: se ovieron algunas vasijas de oro é plata é mas de çinco mill mugeres, é quarenta mill ovejas ¹² que traian cargadas de mahiz é rayces que llaman *papas*, que son á manera de turmas de tierra”.

El P. José de Acosta ¹³, hablando del Perú, nos da iguales noticias. En el *Callao*... “donde el temperamento es tan frio y tan seco, que no dá lugar a criarse trigo, ni maiz, en cuyo lugar usan los Indios otro género de raíces, que llaman papas, que son a modo de turmas de tierra... Estas papas cogen, y déjanlas secar bien al Sol, y quebrantándolas hacen lo que llaman chuño, que se conserva asi muchos dias, y les sirve de pan, y es en aquel Reino gran contratación la de este chuño para las minas de Potosi. Cómense tambien las papas asi frescas cocidas ó asadas, y de un género de ellas mas

⁶ Ibidem, págs. 193-94.

⁷ Ob. cit. Cap. XCIX, pág. 255.

⁸ Subrayados, míos.

⁹ Ob. cit. T. II. Lib. XXVI. Cap. XXIII, pág. 389.

¹⁰ Ibidem. T. IV. Lib. XLVI. Cap. XVII, pág. 230.

¹¹ Ibidem. T. IV. Lib. XLVI. Cap. XIX, pág. 237.

¹² Son llamas o vicuñas.

¹³ Ob. cit. Cap. XVII, pág. 361.

apacible, que se da también en lugares calientes, hacen cierto guisado ó cazuela, que llaman locro. En fin, estas raíces son todo el pan de aquella tierra, y cuando el año es bueno de éstas, están contentos, porque hartos años se les nublan y hielan en la misma tierra: tanto es el frío y destemple de aquella región”.

El Dr. Francisco Hernández¹⁴, refiriéndose a México, dice que hay una raíz, que se nombra *Coen*, y que es “parecida a nuestras criadillas de tierra o a las llamadas *papas peruanas*”. Desconocemos esta raíz que, por otra parte, no la cita ninguno de los historiadores de la época que hemos leído.

¿Cómo y cuándo llegó la PAPA por primera vez a España? Lo ignoro. Desde luego, es de suponer que alguno de los españoles que hemos visto que se “enriquecieron y fueron a España prósperos con solamente llevar deste chuno¹⁵ a vender a las minas de Potosí”, aunque no fuera más que por curiosidad, meterían en su equipaje algunos ejemplares de papa para enseñar en sus pueblos a sus familias y amigos el origen y motivo de su fortuna y, probablemente, las sembraron y, seguramente, se dieron bien y se probaron y hasta es posible que se conservaran como alimentos regionales en los lugares que se ensayaron.

Si hemos de creer a Federico Carlos Sáinz de Robles¹⁶, en el Madrid del siglo XVI, ya se comía la PAPA, aunque hemos sostenido y sostenemos que la PATATA de Montañón era BATATA. En efecto: “En mis bodegones y tabernas —abiertos sus dos ojos durante el día y uno durante la noche— se hacía gran consumo de gallina, capones, perdices, liebres en adobo; lampreas y truchas; de carnes porcinas sazonadas con jengibre, sésamo, escamonea, cominos y cinamomo; de PAPAS¹⁷, frisoles, lentejas y habichuelas; de uvas pasas y alfonsinas blancas y negras, castañas, dátiles; de cuajada espesa y pan cocho; de vinos naturales, sidra, letuarios¹⁸ y licor de cebada, de aloja”...

Adrede he copiado todo el párrafo porque invita a la gula. Yo no sé de dónde habrá sacado el señor Federico Carlos Sáinz de Robles todos estos datos, pero si son exactos, no cabe duda que en los *bodegones y tabernas* del Madrid del XVI, se comía mejor que hoy en el Ritz... y desde luego, y esto es lo que nos interesa, se conocía y se gustaba la PAPA con lo que quedaría demostrado que en Madrid ya era famosa la PAPA casi al mismo tiempo que se descubrió el Perú. Está dentro de lo posible, aunque dudo que hubiese ya alcanzado tal grado de popularidad.

El Maestro *Azorín* nos da otro dato interesante que tomamos del A.

¹⁴ *Historia de las Plantas de N. España*. Lib. V. Cap. V.

¹⁵ Papa deshidratada.

¹⁶ *Madrid. Autobiografía*, pág. 237.

¹⁷ Mayúsculas mías.

¹⁸ Mermeladas.

B. C. de Madrid, de 13 de enero de 1949. Copiamos: “*Un refranero*”. Se refiere a “un tomo, en octavo, encuadernado en piel, fina piel, estampado en la tapa el escudo —en oro— de Jaque Auguste de Thou (1550-1617), historiador, juriconsulto, político, uno de los negociadores del Edicto de Nantes (1598)”... “Comprende el volumen varios refraneros, por este orden: proverbio germánica, proverbio belgica, proverbio itálica, proverbio gálica, proverbio hispánica”... “el refranero español ocupa de la página 283 a la página 382”... “Los refranes españoles van seguidos de la traducción francesa; en algunos se pone una explicación”... Hay, un ejemplo, un refrán que dice: “Mas valen dos bocados de vaca, que siete de patata”. La explicación es esta: “Patata, manjar precioso de las Indias”.

Y sigue el erudito maestro. Cita un ejemplo de la comedia de Moreto, *No puede ser* (1659): “en el acto III, un personaje dice a otro, al encarcer su laminería: ¡Mal año y cuan se regala! —Medio Madrid me hizo ayer— Andar buscando patatas”.

Las primeras PATATAS, es decir las del refranero bien podía ser BATATAS, pero para las segundas, es de suponer que ya hubiese desaparecido la confusión entre BATATA, PATATA y PAPA, y se hallaran en Madrid, a mediados del XVII, verdaderas PATATAS, PAPAS, que, aunque por lo que se ve no eran populares¹⁹, ni fáciles de encontrar, existían sibaritas que las sabían apreciar y podían *pagarlas*...

E. Parmalee Prentice²⁰ nos da datos muy sugestivos que, desgraciadamente, en lo que se refiere al Hospital de la Sangre de Sevilla, no hemos podido constatar como hubiéramos deseado. Empieza diciendo: “Es una antigua tradición que la patata fué traída a las Islas Británicas por sir Francis Drake y sir Walter Raleigh, y a pesar de que esto ha sido negado, el doctor Salaman sigue considerando que ‘aun cuando no está probado, no puede desecharse a la ligera’. Drake en 1586 había traído de vuelta de Virginia los colonizadores de Raleigh, y es posible que en esta época empezasen a plantarse patatas en Inglaterra e Irlanda. John Gerarde la menciona en el catálogo de plantas que crecían en su jardín de Holborn, obra publicada en 1596, y la describe en su *Herbario*, publicado en el año siguiente, 1597”.

Se extiende el autor en otras citas menos importantes que, por no cansar, las omito.

Hay dos cosas probadas. Primera: la PAPA es oriunda del Imperio Incaico, a miles de kilómetros de Virginia. Segunda: en Virginia *no había*

¹⁹ Contradice lo asegurado por Sáinz de Robles puesto que, un siglo antes, se hallaban en bodegones y tabernas de Madrid. Más adelante nos convenceremos de nuestro error, por demasiado optimistas.

²⁰ *El Hambre en la Historia*. Espasa-Calpe Argentina, págs. 147-48-49.

PAPAS cuando estuvieron allí Raleigh y Drake, ¿cómo puede explicarse que se tome una cosa de donde no la hay? ¡Ni siendo inglés! Además, ¿no es curioso que en Virginia, si hubiera habido PAPAS, se hubiesen llamado PATATAS, es decir, POTATO? Al Perú no fué Raleigh y no pudo conocer ni la PAPA, ni este nombre ²¹. En Virginia, si las hubiera encontrado llevarían la denominación de la lengua del país y con ella hubiese llegado a Inglaterra. ¿Entonces? Para mí, facilísimo. Raleigh, como Drake, incursionaron en las Antillas y allí, en uno de sus saqueos, conocieron la BATATA, con nombre de PATATA que, oyeron sus oídos ingleses, POTATO, y apencaron con raíz y nombre para sus islas. Después, mucho después, llegó de España la PAPA con el mismo nombre de PATATA y como ya tenían la BATATA, con este apelativo, distinguieron esta última de la otra, poniéndole un *sweet*, (dulce), delante: *sweet potato*, es decir: *patata dulce*, y listos. De donde se deduce, para mí con claridad meridiana, que la Batata llegó a Inglaterra de las islas de Barlovento por conducto español y con nombre español y la PAPA, directamente de España y con el nombre de Castilla. De Virginia NADA.

¿Qué más nos cuenta Parmalee? Esto: “En el continente europeo, la patata empezó a usarse antes de que fuera conocida en Inglaterra é Irlanda”. (De acuerdo). La conquista del Perú tuvo lugar entre los años de 1531 y 1541, y es probable que la patata fuera llevada a España, en el viaje de retorno de alguno de los barcos, en época no muy lejana a esa última fecha. No sabemos cuál fué el barco que llevó tan valiosa carga, ni cuándo tuvo lugar esa importación en España, pero la historia subsiguiente de la extensión de la patata en Europa se conoce muy bien ²². El doctor Salaman, en su brillante artículo sobre este tema dice, después de citar la *Historia Plantarum*, de Clusius:

“Sabemos con esto que en fecha anterior a 1588 este tubérculo se consideraba ya una planta de jardín en ciertas partes de Italia, lo que significa que debe haber llegado allí, desde España, por lo menos con cinco o más años de antelación, y que no puede haber llegado a España por consiguiente, mucho más tarde del 1580. Sin embargo, sólo cabe hacer suposiciones sobre

²¹ Drake, en 1577, parece que surgió en la isla de Mocha, Chile y encontró la papa. ¿Por qué no la llevó entonces a Inglaterra? ¿Por qué cuando fué se le designó con el nombre de PATATO y no con el de PAPE o PAPO? Tomo estos datos de una revista inglesa: *La Voz de Londres*, Boletín castellano de la British Broadcasting Corporation. N. 479. México 29 de junio de 1947, que también afirma que Cavendish, en 1587, estuvo en la isla de Santa María, en Chile, y también conoció la patata que, sabemos POSITIVAMENTE, que no se llamaba así en toda la costa occidental de América, NI EN NINGUNA PARTE DEL MUNDO en todo el siglo XVI, XVII y parte del XVIII.

²² Me atrevo a sospechar que el Sr. Parmalee y sus fuentes, están en un error.

tales fechas, pues hasta ahora la primera fecha segura que tenemos, es la de 1588”.

Muchísimo me temo que estas PATATAS fuesen BATATAS, todavía. Y vamos a lo que más nos interesa.

“El autor tiene gran placer en afirmar que, con la ayuda del profesor E. Halminton, ha podido atrasar esta fecha en quince años. En su obra (*American Treasure and the Price Revolution in Spain, 1501-1650, Harvard Economic Series, Vol. XLIII, p. 196, nota 1934*), Halminton menciona que los libros de cuentas del Hospital de la Sangre de Sevilla demuestran que se compraban patatas como parte normal de su aprovisionamiento en el año 1576. Recientemente el profesor Halminton ha escrito un artículo en el que demuestra que existen menciones acerca de la compra de patatas durante el cuarto trimestre de 1573, y cree muy posible que existan datos todavía más antiguos”.

“Es interesante hacer notar que antes de 1584 el Hospital compraba las patatas por libras, pero que posteriormente las compraba por arrobas (unidad que contiene 25 libras, aproximadamente 10 kilos); además todas las compras tenían lugar en el último trimestre del año, lo que constituye una prueba de que se cultivaban en España y se consumían poco después de ser cosechadas²³. Probablemente se consideraban como artículos de lujo, hasta 1584”.

¿Artículos de lujo y se les daban como mantenimiento a los pobres de un hospital? ¡En Sevilla somos desprendidos, derrochadores!...

Pero, en fin, no es esto lo que nos importa ahora. Nos preocupa profundamente que el libro que citamos es una traducción del inglés. Quisiéramos conocer el texto original del Hospital de la Sangre de Sevilla; porque si allí pone PATATA, lo que les daban a los humildes acogidos, eran BATATAS, porque en Sevilla *jamás* se le llamó a la PAPA, PATATA. Si por el contrario, en los libros del Hospital dice PAPA, traducido al inglés por POTATO y de éste al español por PATATA, entonces, NO CABE DUDA de que en Andalucía se cultivaba la PAPA, POR LO MENOS, DESDE EL AÑO DE 1573²⁴.

²³ Da la casualidad de que ésta es la época de la recolección de la *batata* en Andalucía.

²⁴ Y aquí viene lo triste. Deseoso, como era natural, de conocer si en el libro del Hospital de la Sangre de Sevilla, ponía PAPA o PATATA, escribí al Director de un centro de cultura hispanoamericano de Sevilla, sin tener la suerte de interesar la respuesta que, no recibí. Mis amigos Federico Gómez de Orozco, Rafael García Granados y Jaime Delgado, por su parte, me hicieron el favor de dirigirse a distintos amigos de España en solicitud de este dato. Ninguno obtuvo contestación y en vista de ello, me quedé sin saber si el libro del Hospital de la Sangre de Sevilla, dice PAPA o PATATA. ¡Qué le vamos a hacer!

Yo me voy a permitir hacer una modesta observación. Tal vez sea una simple osadía, pero me creo con igual derecho que estos señores, a opinar.

Hemos visto que Anglería, Oviedo y Sahagún, emplean, para designar la raíz que hoy conocemos en España con el nombre de BATATA, indistintamente esta voz y la de PATATA: He sostenido y sostengo que el tubérculo que llevaron a Inglaterra Drake y Raleigh con el nombre de POTATO, eran BATATAS: Creo, igualmente, que las PATATAS del Hospital de la Sangre de Sevilla, —si dice en sus libros de cuentas PATATA y no PAPA— eran BATATAS también. Pues, bien: Si las PATATAS se conocían en Inglaterra, según la tradición, desde 1586, y en Italia, según afirma E. Parmalee, se plantaban en 1588, y Clusio las vió en Málaga en 1564, en España, las había antes de 1564, fecha que Clusio da como la más lejana.

En efecto: Teniendo en cuenta *siempre* que estas PATATAS no son otra cosa que BATATAS, Gonzalo Fernández de Oviedo nos ha enterado que *él las llevó a Avila en uno de sus viajes, de regreso a la Península*. ¿Cuándo las llevó? Para mí, bien pudiera ser en el año de 1530, cuando a finales de Septiembre, embarcó en Santo Domingo para Castilla. Era su tercer viaje de retorno. Pero si no fué este año, ni tampoco los de 1515 ó 1523, fechas que corresponden a su primero y segundo tornaviajes, entonces hay que pensar en la primera edición de la primera parte de su obra, *Historia General y Natural de Indias*, que comprende hasta el Libro XIX, y vió la luz en 1535, puesto que la noticia nos la da en el Libro VII ²⁵. Y por último: habida cuenta de las correcciones y adiciones que hizo a esta edición, suponiendo que en ella, que no conozco, no insertara la noticia, desde luego lo hacía en la de 1547 ²⁶.

Puede el lector elegir de todas estas fechas la que más le agrade, y de todas maneras, y en el supuesto de que no hubiese en Málaga PATATAS, como también las llama *Estebanillo González* refiriéndose a este puerto, resultará que, en España había PATATAS o BATATAS desde un año comprendido entre 1515 a 1546, mucho antes que las fechas dadas hasta aquí para fijar la existencia de la PATATA en España, con la sola condición de aceptar la *evidencia* de que, en el Siglo XVI, PATATA y BATATA, eran la misma cosa.

Probablemente, la Batata o Patata, llegó a Andalucía mucho antes de las fechas indicadas, porque no hay razón para que el *ají* y el *maíz* fuesen en el Siglo XV, como veremos al tratar de ellos en los capítulos correspondientes y la batata tardara tanto en llegar. . . al menos que no existiera ya en España y no se preocuparan, por tanto, de llevarle nuevas especies.

Muchos países se atribuyen el honor de haber llevado ellos y sus hombres la PAPA directamente de América, pero en ninguno se le llama PAPA a la

²⁵ Llegó a España, con o sin PATATAS, en 1534.

²⁶ Estaba en Castilla desde 1546.

PAPA, cosa que sucedería si hubiera ido derechamente del país de origen, Perú. Entre todos los *descubridores* de la papa, ninguno como Francia, que ha tenido la habilidad, *muy francesa*, de hacer creer al mundo entero que Parmentier fué el *Padre* de la PATATA, aunque es evidente que contribuyó a su difusión en Francia y que en la moda de copiar lo francés, entró en el siglo XVIII, en el consumo ordinario o popular de las demás naciones europeas. Parmentier, nacido en 1737 y muerto en 1813, tenía, desde 1848, una estatua, que perpetuaba su memoria, en su pueblo natal, Montdidier, Somme. Esta estatua fué demolida por los bombardeos alemanes de la primera guerra, pero concluida ésta, el Ayuntamiento de Montdidier, inició una subscripción nacional, solicitando de franceses y *extranjeros* un donativo para erigir otra estatua substituta de la derruida, al “benefactor de la Humanidad y PADRE de la patata”. Esto se llama trabajar bien por la patria.

Parmentier se adelantó a su época. Dió pruebas de un temperamento comercial digno de un americano del norte del siglo XX, al menos en lo que a publicidad se refiere. En *La Cocina Clásica Española*²⁷, leemos: “No quiero decir que fuera un impostor. Conocedor acaso, del medio en que vivía, imaginó que su propaganda no había de tener éxito si no la revestía de originalidades. Aseguró haber hecho un descubrimiento, disimulando el origen y el nombre del tubérculo, rodeando de misterio su cultivo y esparciendo extrañas leyendas. Pidió el amparo del Rey y consiguió de Luis XVI que durante todo un día mostrara en el ojal de su casaca unas florecillas de *papa*... Supo lanzar el negocio”.

Sin embargo, Parmentier no podía ignorar la divulgación hecha por los historiadores españoles a lo largo de dos dilatadas centurias, de este tubérculo. Sólo del libro del P. José Acosta, *Historia Natural y Moral de las Indias*, editado en Sevilla el año de 1590, se habían hecho en Francia y publicado en francés, ediciones en 1598, 1600, 1606 y 1616; en inglés se hicieron en Inglaterra en 1604 y 1684 y en Alemania, en 1598 y 1624, más otras que se editaron en italiano, latín y flamenco, por aquellas épocas.

Pero sobre todo, y puede que fuese su inspiración, cuando era joven, se tradujo al francés y se editó en París, 1753, la obra maestra de Jorge Juan y Antonio de Ulloa, *Relación histórica del viaje a la América meridional hecho de orden de S. M. para medir algunos grados del meridiano terrestre*. En esta obra cumbre los autores hablan de la PAPA, de su fácil cultivo, de sus usos, de su comercio.

El rey a que alude, es, naturalmente, Fernando VI. El libro tuvo una gran acogida en toda Europa y en la traducción francesa, se dice con sorpresa, por lo visto, “que las ciencias más difíciles no se cultivaban menos en

²⁷ Dionisio Pérez (*Post-Thebussem*), pág. 137.

España que en el resto de Europa”. Seguramente sus noticias fueron para Parmentier una revelación que supo aprovechar, andando el tiempo.

Papas, también llamaron los indios del Perú a unas bolas de plata, casi pura, que se encontraban a pocos centímetros de profundidad en la tierra, pero de éstas no vamos a tratar, porque no es nuestro tema.

Dionisio Pérez ²⁸, comenta filosóficamente: “Perdimos los territorios y las minas, dejaron de venir los galeones y se nos despoja hasta de la gloria de haber traído a Europa la gloriosa *papa* de los incas. Mudado su expresivo nombre quichua por el bárbaro *patata*, que el demonio sabe de dónde saliera en Castilla”.

Según esto, el demonio soy yo, porque creo que he explicado suficientemente la razón de este por qué y he dejado bien establecido que, ni los ingleses llevaron de Virginia la *papa*, ni fué antes la *batata* a Britania que a España, ni Parmentier podía ignorar las obras españolas que describían la *papa*, sus usos, siembras y beneficio, en libros españoles muy anteriores a su nacimiento.

Colmeiro ²⁹ dice que las patatas fueron introducidas en España, probablemente entre 1580 y 1585 y D. Pérez ³⁰ adelanta la fecha hasta 1534, pero como no da ninguna referencia quita toda seriedad histórica a este dato. Tal vez piensa en Fernández de Oviedo.

Y expuesto todo esto, ¿qué opinan Uds. de lo que nos dice la ilustre marquesa de Parabere? ³¹ Copio: “La primera referencia que tenemos de fuentes españolas sobre las patatas es la siguiente:

“Los españoles combatían en Flandes y se vieron faltos de alimentos. Los gobernadores y virreyes de las Indias, habiéndose percatado que los indios se nutrían magníficamente con un tubérculo llamado *pone* (*patata*) pensaron que podrían remediar la penuria de las tropas españolas enviándolas en grandes cantidades; así lo hicieron; los soldados lo apreciaron y los ejércitos españoles se vieron remediados”. ¡Y, colorín, colorado, este cuento se ha acabado!

La Marquesa entrecomilla el relato. Luego lo ha copiado. ¿De dónde? ¿Quién puede ser el novelista? Porque no hemos leído que jamás se le diera en América el nombre de *pone* a las papas. Porque decir *los virreyes*, es tanto

²⁸ *Cocina Clásica Española*, pág. 139.

²⁹ Ob. cit.

³⁰ *La Cocina Clásica Española*.

³¹ *Historia de la Gastronomía*, págs. 117-18-19 y 20.

³² En el siglo XVI y XVII, no existieron, en América, más Virreinos que los del Perú y México. En 1718, fué creado el virreinato de Nueva Granada y en 1776, el del Río de la Plata. Para estas fechas, hacía ya varios años que no existía un soldado español en Flandes, que, el Tratado de Utrecht, se firmó en 1713.

como asegurar que la Papa se comía en el virreinato del Perú y en el de México ³², donde se conoció mucho tiempo después y donde los indios, *aun hoy, apenas las comen*, porque su pan fué y es la *tortilla* de maíz y su alimento preferido el *chile* y el frijol.

Además: ¿Cuánto tardaba en la travesía Flandes-Perú, una nave de aquella época? ¿Cuánto en cargar la papa? ¿Cuánto en volver? ¿Qué tonelaje y por tanto, cuántos *kilos* de papas podía traer? Si se pidieron cuando los soldados “se vieron faltos de alimentos” se murieron todos antes de ver su salvación patatera. . .

F. A. Kirkpatrick ³³, este gran hispanófilo, refiriéndose a Nueva Granada, Colombia, (1536-1539), habla de las papas de los chibcha, y a propósito de ellos, copia unos versos de Castellanos:

“...unas flores, aunque raras,
de purpureo color amortiguado,
harinosas raices de buen gusto,
regalo de los indios bien acepto
y aun de los españoles golosina”.

Recuerda que Quesada llamaba *trufa* a la papa y decía que “daba grandes cosechas”.

Y terminando este capítulo, pasemos al VI, EL FRIJOL, del que poco más de lo ya dicho sobre él, hay que agregar ³⁴.

³² *Los Conquistadores Españoles*. Cap. XXV, págs. 148 y 149.

³³ Después de escritos estos renglones, he consultado el *Diccionario de la Lengua Castellana* editado en Madrid, por la Real Academia Española, 1726-1739, y en estos años, en CASTELLANO, a la PAPA se le decía PAPA y NADA MÁS QUE PAPA, como ya confirmamos en el Cap. anterior. La confusión entre BATATA y PATATA no había desaparecido. Copio:

“PAPAS.—Ciertas raices que se crían debaxo de la tierra, sin hojas y sin tallo, pardas por de fuera y blancas por de dentro. Es comida insípida. Lat. Radix quaedam”.

De donde se deduce que eran poco conocidas en Madrid y por los académicos, al menos, en el segundo tercio del XVIII y es de suponer que lo serían poco o nada en el XVI y XVII.

Y de esta afirmación no cabe la menor duda, porque la Real Academia, en el *Diccionario* que examinamos, afirma:

“PATATA. f. f. Lo mismo que Batata”. LO MISMO QUE BATATA. Creo que es suficiente para que nos convenzamos que, cuando hablan de PATATAS, hasta 1739, por lo menos, quieren decir BATATAS.

Todo lo cual corrobora y realza mis afirmaciones anteriores.

CAPÍTULO V

EL FRIJOL

Cuanto de interesante sé sobre el frijol, está ya consignado en el Capítulo XVI, del LIBRO PRIMERO, LEGUMINOSAS, por haber empezado allí a tratar *La Habichuela Blanca*, que vino de España a América y seguirme, mecánicamente, con la *Habichuela pinta* o frijol. A dicho Cap. XVI me remito para el estudio de esta leguminosa. Sin embargo, vamos a agregar aquí que, también se conocían en México las *judías verdes*, que se comen hoy con su típico nombre indígena castellanizado, de ΕΥΡΕΣ. En efecto: Bernardino de Sahagún ¹, nos entera que “usaban también comer (los indios de Nueva España)... exotl (que) quiere decir frijoles cocidos en sus vainas”.

Conste, pues, que las *judías pintas*, en Andalucía *habichuelas pintas*, conocidas en México con el nombre de *frijoles*, fueron de América a Europa y que, con propiedad, debíamos haberlas tratado en este capítulo.

Hemos visto en el texto de la Conferencia, que esta leguminosa la llevó Colón a España a la vuelta de su primer viaje, en 1493, desde la isla de Cuba, que fué donde primero las vieron y gustaron los españoles que vinieron a este Continente, y cuyo nombre moderno, *frijol*, proviene de *fesol* (o *faxones*, que dice Colón) ², que era la denominación que tenían, las de igual género, blancas, en algunos lugares de España. Como existía en España esta leguminosa, su nombre haitiano no prevaleció e ignoro cuál sería.

Estos *frijoles*, no eran privativos de determinada región americana, puesto que los conquistadores los encontraron, en sus exploraciones, a lo largo de todo el Continente, desde Chile a Nueva España y en las islas del Caribe.

¹ Ob. cit. T. II. Lib. Octavo. Cap. XIII, pág. 68 .

² *Viajes de Colón*. M. Fernández de Navarrete, pág. 57. También los llama *faxoes*, en pág. 60, y les da unos nombres parecidos, en diferentes pasajes de su obra.

CAPÍTULO VI

EL MAÍZ

Sin entrar en disquisiciones y suposiciones más o menos fundadas sobre el antecesor botánico de este grano ¹, que sería salirse del objeto y fin de este ensayo, nosotros nos limitaremos a referir y considerar parte de lo que hemos leído de su existencia, tal como se le conoce hoy, en el continente americano, y se llevó a España, ateniéndonos a los datos y citas que de él hacen los antiguos historiadores de Indias.

El primero que comunicó a Europa el hallazgo de esta gramínea, en América, fué D. Cristóbal Colón, como queda consignado en el texto de la Conferencia. Ignoro si lo llevó a España en su primer tornaviaje como hizo con el ají, pero desde luego, fué antes que emprendiera su tercer viaje, puesto que, hablando de Paria, y su costa, dice, refiriéndose a un *vino* que le ofrecieron los indios, *mas no de uvas*, que “debe él de ser de diversas maneras, uno de una fruta y otro de otra; y asimismo debe de ser dello de *maíz*, que es una simiente que hace una espiga como mazorca, *de que llevé yo allá y hay ya mucho en Castilla*” ² . . .

Esto demuestra que, por lo menos desde 1496, había maíz en España y que fué de Cuba o de Haití.

A este pasaje debe referirse el P. las Casas cuando nos comunica ³: “Martès 7 de agosto (1498) vieron infinitos indios por mar y por tierra (Punta de Parias, en Tierra Firme que el Almirante llamó isla de Gracia) y todos traían de su pan y maíz” . . .

Comprueba esta afirmación, adelantando esta fecha hipotética, P. Mártir

¹ Según algunos autores el *teocentli* o *teocintle*, *Mazorca de Dios*, en azteca, planta silvestre, es el origen del maíz que conocemos.

² M. Fernández de Navarrete. *Viajes de Colón*, pág. 278. Los subrayados son míos.

³ *Historia de las Indias*. Lib. I. Cap. CXXXIV.

de Anglería ⁴ en sus Décadas, al enterarnos que “tambien el portador, (se refiere al mensajero con quien remite la misiva y en la que da noticias que ‘comprenden el primer viaje de Colón y su salida para el segundo) te dará en mi nombre ciertos granos blancos y negros del trigo con que hacen el pan’” (maíz)...

Pero este maíz de que habla Anglería en 1493, tampoco era el primero que iba a España, puesto que, anteriormente, en el Lib. I ⁵ nos ha afirmado que en la Española, “El pan lo hacen tambien, con poca diferencia, de cierto trigo harinoso, de que tienen mucha abundancia los de la Insubria ⁶ y los granadinos españoles”.

De esta afirmación, hecha en carta que dirige al Cardenal Vicecanciller Vizconde Ascario Sforzia y fechada en la Corte de España en *13 de noviembre de 1493*, podría deducirse que en Europa existía el maíz antes del Descubrimiento y que tendrían razón los que le llamaban y llaman *trigo turco*, puesto que Anglería, reside en Andalucía y procede de Italia y dice haber visto maíz en Granada y Milán. Creo, sin embargo, que está suficientemente demostrado, por historiadores y botánicos, que esta gramínea es de origen americano y no existía en Europa antes de 1493. Lo que a mi ver, demuestra, es que, fué con Colón a España, a la vuelta de su primer viaje, que se sembró en seguida, que prendió en el acto y que algunos granos, se mandaron a Italia y también fructificaron espléndidamente. O bien, que Pedro Mártir confundió el grano y no se trata precisamente del maíz, sino de otra semilla ⁷.

Fernández de Oviedo ⁸, habla del maíz, que escribe *mahiz* ⁹, y se refiere al *pan* que hacen con él, explicando la forma y maneras que tenían los indios para cultivarlo en las islas.

Más adelante, en el Cap. XIV, pág. 284, nos da nuevas noticias interesantes de este grano que, prueban, una vez más, la diligencia que ponían los conquistadores tanto en surtir al Nuevo Mundo de los productos de España, como en llevar a ésta los nuevos que descubrían en América. En efecto: “Verdad es que el mahiz, que es el pan destas partes, yo lo he visto en mi tierra, en Madrid, muy bueno en un heredamiento del comendador, Hernan Ramirez Galindo, aparte de aquella devota hermita de Nuestra Señora de Atocha (que ya es monasterio de frayres dominicos). Y también lo he visto en la

⁴ Ob. cit. *Primera Década Oceánica*. Lib. II. Cap. VI, pág. 25.

⁵ Ob. cit. *Primera Década Oceánica*. Lib. I. Cap. III, pág. 8.

⁶ “Insubrios. Insubros. Pueblo de la Galia Cisalpina, entre el Po, los Alpes, el Tesino y el Ada. Su Cap. era Mediolanum (Milán)”. *Enciclopedia Alemana*.

⁷ Ver Cap. IV. Lib. II.

⁸ Ob. cit. T. I. Cap. I. Lib. Séptimo, pág. 264.

⁹ Parece que tenía la actual voz *maíz*, una ligera pronunciación de *h* aspirada entre la *a* y la *i*. Por eso lo hace notar así Oviedo.

cibdad de Avila. . . pero en el Andalucía (a donde llegó primero) ¹⁰, en muchas partes se ha hecho el mahiz”.

La voz *maíz*, universalmente aceptada para designar este grano, nos la proporcionó Haití. El P. B. de las Casas nos lo confirma, sin ningún género de dudas ¹¹: “Sembraban. . . (en la Española) y cogian dos veces al año el grano que llamaban mahiz, (lo escribe como Fernández de Oviedo), no para hacer pan dél ¹², sino para comer tierno por fructa, crudo, y asado cuando está en leche, y es muy sabroso, y tambien hacian dél cierto potaje, molido y con agua ¹³; era menudo y de muchos colores, morado y blanco y colorado y amarillo, todo esto en un macora; llamábanlo mahiz y desta isla (Haití) salió este nombre”.

Gonzalo Fernández de Oviedo ¹⁴, se extiende en explicaciones de cómo se siembra el maíz en la Española y cómo se hace con él el pan en esta isla y Tierra Firme. “En la dicha isla Española tienen los indios y los cristianos, que despues usan comer el pan de estos indios, dos maneras de ello. La una es maiz, que es grano, y la otra cazabe, que es raiz”. En las islas de la Mona y Borinquen, hay “mahiz é de todo lo demás” ¹⁵. También lo hay en Jamaica y demás islas.

A cada paso encuentra el lector citas del maíz en todas las islas, y después, en todo el Continente Americano, a medida que se van descubriendo nuevas tierras a lo largo del dinámico siglo XVI. Demos aquí por concluída nuestra *exploración* en las islas y parte de Tierra Firme y enterémonos, cómo lo conocieron los conquistadores en México, Perú y otros lugares del Nuevo Mundo.

Fr. B. de las Casas ¹⁶, cuenta de qué manera recibió al Capitán Grijalva el *cacique* de Ulúa: “. . .salió Grijalva con alguna de su gente, y hallaron hechas unas ramadas de ramos de árboles muy frescas, y hojas por el suelo, donde los españoles se metiesen, por el sol, y en el mismo suelo estaba la mesa, que era una buena manta muy hermosa, y sobre ella ciertos vasos de barro, bien hechos, a manera de escudillas hondas, llenas de aves, cortadas por menudo, con su caldo oloroso, como hecho potaje en cazuela, tenían puesto abundancia de *pan de maiz*, mezclado con masa de frisoles ¹⁷, que son atramuces, como ellos suelen hacer, y frutas diversas”.

¹⁰ Lo puesto entre paréntesis, es agregado mío.

¹¹ *Apologética Historia*. Cap. XI, págs. 31-32.

¹² Ver Cap. IV. Lib. II.

¹³ Sin duda, lo que en México se llama atole.

¹⁴ *Sumario de la N. H. de las Indias*. Cap. IV, págs. 92 y siguientes.

¹⁵ G. Fdez. de Oviedo. *Hist. General y Natural de las Indias*. T. I. Lib. XVI. Cap. I, pág. 465.

¹⁶ *H. de las Indias*. Lib. III. Cap. CXII, pág. 392-393.

¹⁷ Deben ser tamales.

No podía recibir mejor a los nuevos hombres *Veracruz*...

Cortés se refiere también al maíz y B. Díaz del Castillo, lo mienta varias veces. Cuando llegó con Grijalva al Río Banderas, se encontró con que allí había “gallinas¹⁸ y pan de maíz”.

José de Acosta¹⁹ nos afirma que el maíz “cuasi se ha hallado en todos los Reinos de Indias occidentales, en Perú, en Nueva España, en nuevo Reino, en Guatemala, en Chile, en toda Tierra Firme”.

Y Anglería certifica que: “Eran aquellas siembras de pan (en tierras del cacique Comogro) de la clase de grano que en la Española llaman maíz y los de Uruba dicen hobba”²⁰...

*La Historia de las Plantas de Nueva España*²¹, nos da una infinidad de datos interesantes del “tlaólli, que nuestros paisanos llaman *trigo indio* y los haitianos *maiz*... por algunos modernos *grano turco*”... Continúa con la descripción de algunas variedades y pondera largamente sus usos, y al tratar de los *atoles*, nos da varios nombres y recetas. Por ejemplo: “nequatolli o atolli con miel”, el “yatac o sea blanco, ... se le pone encima *chilli verde* de los llamados *tomame*...” el “*yollatolli*, el *chillatolli* o *atolli mezclado con chilli*...”, el “*ayocomollatolli*, el cual es un *atolli* con frijoles y pedazos de masa del mismo maíz, y se hace agregándole al *chillatolli*, *epazotli*, etc.”, el *chianatolli*, el *chiantzolatolli*, el *michuauhatolli* o *atolli de semillas*, con *mi-chihoauhtli*, el “*tlatonitatolli*, mezclado una pequeña parte de maíz y una mayor de pimiento seco y hecho polvo, agregándoles *epazotli*”... el *tlaxcalatolli* que se prepara con “tortillas de tres dedos de grueso”... el *ollontolli* y varios más.

En la descripción “Del modo de preparar el pan de maíz”, Cap. XLV, nos enseña diversas recetas interesantes, desde las tortillas comunes y corrientes que conocemos hoy, hasta aquellas que se hacían “para los indios principales”... “tortillas de maíz colado, tan delgadas y limpias que son casi transparentes y como de papel; también pequeñas bolas de maíz colado, que no obstante su espesor son enteramente translúcidas... Hacen también de la masa bolas semejantes a melones, y las echan a cocer en una vasija sobre el fuego mezclándoles a veces frijoles”. Da otras fórmulas, pero entre todas, porque nos revela la posible cuna de la típica barbacoa y su característico *pan*, es ésta la más curiosa: “Tampoco es desagradable el pan que se prepara y cuece en la llamada *barbacoa*²²: los indios llamados *chichimecas*, gente fiera,

¹⁸ Son guajolotes.

¹⁹ Ob. cit. T. I. Lib. Cuarto. Cap. XVI, págs. 354-355.

²⁰ Ob. cit. *Déc. Segunda*. Lib. IV. Cap. I, pág. 148.

²¹ Dr. Fco. Hernández. Lib. VI. Caps. XLIV y sig. págs. 869 y sig.

²² La palabra *barbacoa*, no es mexicana, como demostraremos en un libro que

UNAM - HISTÓRICAS

bárbara e indómita que vive no muy lejos al norte de la ciudad mexicana, y que vaga errabunda por montes y campos cubriendo con pieles sólo algunas partes de su cuerpo y alimentandose, como los scitas y como las bestias, solamente de la caza y de los frutos de algunos árboles silvestres nacidos espontaneamente, cuando quieren cocer carnes cavan hoyos en la tierra misma, los tapizan con piedras ardiendo, colocan en medio las carnes envueltas en masa de grano indio, las cubren luego con otras piedras calientes y con tierra, y las dejan así el tiempo necesario para que se cuezan perfectamente; las sacan cocidas, y encuentran en ellas y en el pan preparado de esta manera gran placer y utilidad. Comenzó a introducirse esta costumbre hace tiempo entre los españoles residentes en México, de suerte que hemos podido realizar el experimento, y no ha quedado oculto para nosotros nada de lo que se refiere a las delicias y glorias del paladar. Diremos por último que tuestan tambien las espigas de maíz o las cuecen con las carnes y de uno y otro modo comen los granos con mucho gusto”.

Habla también de *xocoatl*, o *agua agria*, pero este es otro cantar, del que nos ocuparemos al tratar del chocolate.

El culto y erudito cronista de la Ciudad de México, nuestro gran amigo Artemio de Valle-Arizpe²³, en pocos renglones, nos enseña que “La palabra maíz fué importada (a México, resto de América y al mundo civilizado)²⁴, de las Antillas y en el acto se sobrepuso a las designaciones aztecas *tlaoli* que significa maíz desgranado y *centli*, maíz en mazorca. Aun se conservan los aztequismos elote y jilote, maíz tierno y maíz que empieza a cuajar”.

El Inca Garcilaso de la Vega²⁵, nos cuenta: “De los Frutos, que el Perú tenía, de que se mantenía antes de los Españoles, eran de diversas maneras, vnos, que se crían sobre la Tierra, y otras debajo della. De los Frutos, que se crían encima de la Tierra, tiene el primer lugar el grano, que los Mexicanos²⁶, y los Barloventanos llaman Maíz, y los del Perú, çara: porque es el Pan, que ellos tenían”.

El pan que hacían con la çara o maíz, le llamaban *zancu*, que equivalía a la *tortilla* mexicana.

Cieza de León²⁷, hablándonos “de la tierra de los llanos”, en Perú, nos

tenemos en preparación y trata de varios temas concernientes a la historia, costumbres y creencias de América.

²³ *Hist. de la Ciudad de México*. Cuarta edición, pág. 94 nota 6.

²⁴ Lo puesto entre paréntesis es mío.

²⁵ *Comentarios Reales de los Incas*. T. I. Lib. Octavo. Cap. IX, págs. 276 y sigs.

²⁶ *Los mexicanos, no, los españoles de México*.

²⁷ Ob. cit. Cap. LXX, pág. 90.

dice: “Por estos valles siembran los indios el maíz, y lo cogen en el año dos veces, y se da en abundancia”.

Las citas de la existencia del maíz en todo el territorio americano descubierto en los siglos XV y XVI, son infinitas. Raro es el historiador de esta época que no lo nombre varias veces, pero para nuestro objeto, creemos suficiente con lo dicho y pasamos a otro Capítulo.

En Europa no se le dió al maíz el valor que tiene en América. Que yo sepa, sólo se come en algunos lugares de la costa del Cantábrico español, en panes, que se llaman *boronas* y en Italia, con el nombre de *polenta*, que es una especie de atole; en el resto de Europa sirve, sobre todo, como pienso del ganado avícola y para la engorda de cerdos. Yo, por ejemplo, antes de venir a México, sólo lo había comido como golosina, en las llamadas *palomitas*, e ignoraba que sirviera para la alimentación cotidiana del hombre. En Francia, sobre todo en París, desde la guerra del 14, por exigencias de la población flotante norteamericana que invadió la República, empezó a usarse en determinados restaurantes frecuentados por yanquis y aprendieron a hacer varios guisos y tortas o bizcochos, con este grano.

Ahora, con las dificultades de abastecimientos y carencia de harinas, en casi toda Europa, se mezcla, para hacer pan, con la de trigo y con otras menos recomendables, como son las de cebada, almorta, etc., pero nunca sola.

CAPÍTULO VII

EL AJÍ O CHILE

Colón ya nos ha dicho —ver el texto de la Conferencia— que llevó el ají a España al regreso del Descubrimiento de América.

P. Mártir de Anglería ¹, lo confirma: “Digamos ahora un poco acerca de la pimienta de las islas y del continente. Tienen selvas de frutales que crían pimienta: pimienta digo, aunque no lo es, porque tiene la fortaleza y el aroma de la pimienta, ni vale menos que la pimienta aquel grano; ellos le llaman Haxí”...

Y al referirse a las cosas que de Indias llevaron los españoles a España, en su *primer viaje* de vuelta ², insiste: “Trajeron ciertos granos rugosos de diversos colores, mas picantes que la pimienta del Caucaso”...

Es decir: desde 1493, se conocen y cultivan los *pimientos* en Andalucía y su aceptación fué tan franca, que formó desde luego *cocina nueva*, porque entraron en infinidad de condimentos que hoy caracterizan la cocina andaluza, aunque los que se utilizan no pican, son los llamados *dulces*, salvo una o dos calidades que, como la célebre *guindilla*, pueden competir con cualquier *ají* o *chile* auténtico.

El mismo autor ³, en carta que dirige al Cardenal Vice-canciller Vizconde Ascanio Sforzia ⁴, desde “la Corte de España”, a 29 de abril 1494, le recomienda: “Si se te ocurre Principe Ilustrísimo, gustar, ya los granos, ya ciertas pepitillas que observarás se han caído de ellos, tócalas aplicando suavemente el labio; pues aunque no son dañinas, sin embargo, por el demasiado calor son fuertes y pican la lengua si se les aplica despacio; pero si acaso por gustarlos se enciende la lengua, en bebiendo agua desaparece aquella aspereza”.

¹ Ob. cit. *Déc. Cuarta*, Lib. IX. Cap. III, pág. 455.

² *Ibidem*. *Primera Década Océánica*. Lib. I. Cap. III, pág. 9.

³ Ob. cit. *Primera Déc.* Lib. II. Cap. VI, pág. 25.

⁴ “Comprende hasta la llegada de Antonio Torres con doce naves a Cádiz, en Marzo de 1494”.

Se conoce que Anglería no probó los chiles chipotle, serrano, *el loco*, u otro cualquiera de las muchas variedades de México, que ni agua, ni sal, ni nada amortigua su picor si se *muerde bien*. . . hasta pasado un tiempo. . .

Las Casas ⁵, también lo menciona: “. . . la pimienta montés de aquestas tierras, que llaman axí”. . . Habla ahora de Cuba.

Pero de la Española, agrega ⁶: “En todas las cosas que comian estas gentes, cocidas ó asadas ó crudas, echaban de la pimienta que llamaban axí. . . la cual ya es en toda España conocida; tiénese por especia sana, segun acá dicen nuestro médicos”. . .

G. Fernández de Oviedo ⁷, se ocupa también del ají: “Axí es una planta muy conocida y usada en todas las partes destas Indias, islas é Tierra-Firme, é provechosa é nesçesaria”. . . Describe después varias especies y de nuevo aparece la inventiva castellana transformando la cocina, que pasa de indígena a mestiza. “De las hojas del axí se haze tan buena ó mejor salsa al gusto que la del perexil, desliéndole con el caldo de la olla de carne” y nos relata como, desde principios del XVI, nos ocupamos de su exportación a Europa en gran escala: . . . “Llevábase a España é Italia é á otras partes por muy buena especia. . . é desde Europa envian por ello mercaderes é otras personas, é lo buscan con diligencia para su propia gula é apetito”.

El mismo autor ⁸ los cita en muchas ocasiones en su obra, sobre todo, en las islas y Tierra Firme y en la gobernación de Cartagena.

El Inca Garcilaso de la Vega ⁹, hablando del Perú, comenta: “. . . el condimento, que echan en todo lo que comen, sea guisado, sea cocido, ó asado, no lo han de comer sin el que llaman Vchu, y los Españoles Pimiento de las Indias, aunque allá le llaman Axí, que es nombre de el Lenguaje de las Islas de Barlovento”. Cita a continuación varias clases de ellos y como curiosos, unos “amarillos, y otros morados”.

Los pimientos, en el Perú, tenían rango y abolengo, como se deduce de esta noticia que el Inca da a continuación: “Ai otros Pimientos largos de vn gеме, poco mas, poco menos, delgados como el dedo menique, ó merguerite, estos tenían por mas hidalgos, que los pasados, y así se gastava en la Casa Real, y en toda la Parentela”:

Y nos da, sin saberlo, la clave de por qué en España llaman *guindilla* al pimiento chiquito y redondo que pica mucho: “Otro Pimiento ai menudo, y redondo, ni mas, ni menos que vna *Guinda* con su peçon, ó palillo: llamanle

⁵ *Hist. de las Indias*. Lib. I.

⁶ *Apologética Historia*. Cap. X, pág. 27.

⁷ Ob. cit. T. I. Lib. VII. Cap. VII, pág. 275.

⁸ Ob. cit. T. II. Lib. XXVII. Cap. XI, pág. 459.

⁹ Ob. cit. T. I. Lib. Octavo. Cap. XII, pág. 280.

Chinchi Vchu, quema mucho mas que los otros, sin comparación, criase en poca cantidad, y por ende es mas estimado”.

Y algo muy curioso, porque demuestra lo pronto que se aficionaron los Conquistadores al picante: “A vn Español, venido de México oí decir, que era mui bueno para la vista, y así comia por postre a todas sus comidas dos Pimientos asados”.

Los gustos y los tiempos, cambian. *Por postre*, me parece que no hay hoy quien los pruebe. Y más adelante, agrega: “Generalmente todos los Españoles, que de Indias vienen a España, lo comen de ordinario, y lo quieren mas que las especias de la India Oriental”. Todo esto parece demostrar que el pimiento, que fué primeramente de Haití y luego de todo el continente, se cultivaba en España desde principios del siglo XVI o fines del XV.

Y Acosta¹⁰ confirma: “Hállase esta pimienta de Indias universalmente en todas ellas, en las Islas, en Nueva España, en Perú, y en todo lo demás descubierta; de modo, que como el maiz es el grano mas general para pan, así el ají es la especie mas comun para salsa y guisados”.

En *Historia de las plantas de Nueva España*¹¹, se lee: “EL CHILLI o *pimienta mexicana* es la planta que da aquellas vainas llamada por los haitianos *ajfes*, por los antiguos, según algunos, pimientos, y por los españoles pimienta de Indias. Y aunque desde hace mucho tiempo fué llevado a España, donde es muy estimado y se siembra en los huertos y en macetas como adorno y para su uso, sin embargo, como hay entre los indios otros muchos géneros y se usa diariamente para excitar el apetito y condimentar las comidas, de suerte que no se encuentra una mesa sin *chilli*, y son por tanto muy conocidas por diaria experiencia sus propiedades, he decidido tratar”. . . A continuación cita muchas variedades.

De estas informaciones podríamos deducir que ya se conocía el pimiento en Europa antes del Descubrimiento: “llamada. . . por los antiguos, según algunos, pimientos”.

En ningún libro de los que he leído aparece el pimiento, ni se le nombra, antes de 1492. Por otra parte, todos los historiadores primitivos de Indias los describen como algo nuevo y desconocido, pero el *Diccionario Enciclopédico Abreviado*, Segunda edición, 1945, *Espasa-Calpe Argentina, S. A. Buenos Aires-México*, dice: “PIMIENTO. . . (de pimiento) f. Bot. Fruto del pimentero”. “PIMIENTO. . . (Del lat. *pigmentum*, color para pintar). Planta herbácea anual, de la familia de las solanáceas, con tallos ramosos. . . Es planta americana muy cultivada en España”.

Si no fuera por la advertencia final, se podría interpretar que el pimiento

¹⁰ *Hist. Nat. y Mor. de las Indias*. T. I. Lib. Cuarto. Cap. XX, pág. 372.

¹¹ Francisco Hernández. Lib. III. Cap. CLIII, pág. 428.

fué conocido antes que la pimienta, tanto porque ésta viene (*de pimienta*), cuanto porque el primero goza de una ascendencia latina, y su nombre no se derivaría, como sucede en realidad, de “su sabor picante, semejante al de este grano”: la pimienta, sino del “pigmentum, color para pintar”.

Son piruetas etimológicas. . .

No deja de extrañar que, estando perfectamente probado que el pimientito existía y se consumía en Andalucía desde principios del siglo XVI, Montañón no lo incluya en ninguna de las fórmulas de su copioso recetario, cien años después de ser popular o poco menos, en las cocinas andaluzas.

Y para concluir este capítulo, citaremos un curioso dato artístico. El primero, que yo sepa, que llevó al lienzo este manjar, ciñéndolo con la aureola sublime del arte, fué el pintor sevillano Bartolomé Esteban Murillo (1618-1682). En efecto: en *La Cuisine des Anges*, (*La cocina de los Angeles*), existente en el Museo del Louvre, de París, donde unos ángeles hacen el milagro de preparar el yantar de un convento, muestra, sobre una mesa y en una cesta, unos pimientos de un rojo alegre, que demuestran hasta qué punto era conocida esta solanácea, en el siglo XVII, en la cocina castiza andaluza. En primer término, ofrece unas lustrosas berenjenas, de un morado excitante, tan andaluzas desde tiempos moros, como ya debían serlo los pimientos de América.

CAPÍTULO VIII

LA GUAYABA

De la guayaba nos habla Pedro Mártir, que la compara con el limón en su forma.

Fernández de Oviedo¹, nos dice: “El guayabo es un árbol que los indios presçian, y hay mucha cantidad destes arboles en esta (La Española) é otras islas é en la Tierra-Firme, y es fructa de buen olor é sabor é parece bien, é la madera es buena. . . é son buenas para el fluxo del vientre, é restriñen, quando se come no del todo maduras, que esten algo durillas, para que çesse el fluxo del vientre”.

Las hay en todas las islas y desde Nueva España a Chile, en tierra caliente.

En España no se aclimataron, pero Cuba manda en cantidad apreciable su renombrada *pasta y jalea de guayaba*, que en México decimos *guayabate*.

Existe una referencia valiosísima, que demuestra la llegada a Sevilla, en pleno siglo XVI, de esta pasta que además prueba que la fruta se daba en el Perú. Nos enteramos el Inca Garcilaso de la Vega², que en su patria (el Perú) a la fruta que los indios llaman *savintu*, los españoles dicen *guayabas*: “decimos que son redondas, del tamaño de manzanas medianas, y como ellas, con hollejo y sin corteza. Dentro, en la médula, tiene muchas pepitas o granillos redondos, menores que los de la uva. Unas son amarillas por de fuera, y coloradas por de dentro. . . *Los españoles hacen conserva della y de otras frutas* después que yo salí del Perú, *que antes no se usaba*. En Sevilla vi la

¹ Ob. cit. T. I. Lib. VIII. Cap. XIX, págs. 304-305.

² *Antología de los Comentarios Reales*. Primera Parte. Cap. LXXV, pág. 351. Subrayados míos.

del *Savintu*, que la trujo del Nombre de Dios un pasajero amigo mío, y por ser fruta de mi tierra me convidó a ella”.

En México a la guayaba se le decía, *xalxócotl*².

² Fr. Bernardino de Sahagún. *Historia de las Cosas de Nueva España*. T. II. Lib. Undécimo. Cap. VI, pág. 403.

CAPÍTULO IX

L A P I Ñ A

La piña, *anana*, parece ser que la conocieron los españoles en la isla que bautizaron con el nombre de Guadalupe y, la primera que se llevó a España, fué de esta manera: “Otra fruta, dice el invictísimo Rey Fernando que ha comido, traída de aquellas tierras (Indias) que tiene muchas escamas, y en la vista, forma y color se asemeja a las piñas de los pinos; pero en lo blanda al melón, y en el sabor aventaja a toda fruta de huerto. . . El mismo Rey le concede la palma. De ésta no he comido yo porque de las pocas que trajeron, sólo una se encontró incorrupta, habiéndose podrido las demás por lo largo de la navegación”¹.

Anglería es una fuente de primera categoría para estas noticias, puesto que, desde 1492, era “continuo de la Casa Real” de Fernando e Isabel y estaba bien enterado de lo que pasaba en palacio.

Otra nueva de la piña en la Casa Real española, nos la da el P. jesuita José de Acosta. Es más moderna, pero es igualmente interesante. Dice que “las mejores son de las Islas de Barlovento”. De una de ellas, probablemente, le llevaron a probar la muestra, a Carlos V, porque nos cuenta Acosta: “Al Emperador Don Carlos le presentaron una de estas piñas, que no debió costar poco cuidado traerla de Indias en su planta, que de otra suerte no podía venir: el olor alabó: el sabor no quiso ver qué tal era”. Y agrega: “De estas piñas en la Nueva España he visto conserva extremada”².

El reconocido glotón real, se perdió gustar la delicia del zumo dulzón y ligeramente ácido de tan rica fruta.

Y Fr. B. de las Casas³, nos relata que en la costa de Pánuco, junto al

¹ P. M. de Anglería. *Déc. del N. Mundo*. Déc. Segunda. Lib. IX. Cap. I, pág. 182.

² Ob. cit. Lib. Cuarto. Cap. XIX, pág. 366.

³ *H. de las Indias*. Lib. III. Cap. CXIII, pág. 396.

río *Sant Antón*, obsequiaron a los españoles con “frutas de la tierra, muy buenas, como son las que llamamos piñas”.

Gonzalo Fernández de Oviedo menciona la *Achupalla* y en el *Glosario* que se inserta al final del tomo IV de su obra, se lee: “ACHUPALLA.—piña de Indias”, en “(Lengua Quichua, o del Perú)”. Lo que demuestra que esta fruta estaba extendida por toda la América tropical y subtropical.

El mismo autor, en el T. I. del Lib. VII, Cap. XIV, págs. 280 a 284, se deshace en elogios y ditirambos sobre esta fruta que dice existe en las Islas y Tierra Firme y da varios nombres indígenas de ella, estando de acuerdo, como los demás cronistas, en que el apelativo que lleva, *piña*, se lo pusieron los españoles por su semejanza, en la forma exterior, con la piña piñonera. Pero lo que más nos interesa de su relato y descripción, es lo que se refiere directamente a la culinaria, porque nos descubre el origen remoto de una receta que podríamos bautizar con el nombre de *conquistadora*, por la condición de sus inventores y que hoy se sirve, como de origen francés, en algunos restaurantes de lujo de París y otras grandes capitales europeas y americanas.

Es ésta: “Su sabor mas puntual, (se refiere al de la piña), ó á lo que mas quiere parecer, es al melocotón, é huele juntamente, como durazno é membrillo; mas ese sabor tiénele la piña *mezclado con una mixtion de moscatel*, é por tanto es de mejor sabor que los melocotones”⁴.

Ya lo saben ustedes: La piña a la *Conquistadora*, no es receta francesa, sino española, del siglo XVI. Y así hay muchas más que, por ignorancia u otra cosa, se atribuyen los más hábiles o los más vivos.

Oviedo intentó en varias ocasiones darlas a conocer en España, pero nunca llegaron, pues se pudrieron en tan larga travesía.

Muchísimo tiempo después, más afortunados que Oviedo, otros españoles las llevaron a las islas Canarias y hoy se venden en Madrid, Barcelona, Valencia, Sevilla y otras grandes poblaciones españolas, de esta procedencia.

La piña canaria es pequeñita, si la comparamos con la exquisita mexicana de Loma Bonita, Veracruz, conocida con el nombre de *Esmeralda*⁵, pero es tan gustosa, dulce y jugosa como ella. No sé a punto fijo de qué lugar de América la llevaron al archipiélago, pero me inclino a creer que fué de Cuba o Puerto Rico, por ser de menor duración la travesía y porque hubo durante mucho tiempo una línea directa de estas islas a España, que hacía escala en Santa Cruz de Tenerife, Canarias.

⁴ Los subrayados, son míos.

⁵ Los antiguos mexicanos llamaban al fruto de la *piña*, Matzatl.

CAPÍTULO X

G U A D A L U P E

*“Las cosas de admiración
no las digas ni las cuentes;
que no saben todas gentes
como son”.*

CERVANTES ¹.

¿Por qué Colón bautizó la isla que tenía por nombre indígena el de *Turuqueira*, con el de Guadalupe?

El Almirante, gran devoto de la Virgen Santa María de Guadalupe, había hecho promesa, al emprender su segundo viaje, de dar dicho título a una de las islas que descubriera en él y cumplió lo prometido al denominar así a la que descubrió el día 5 de noviembre de 1493.

Pero no fué éste el primer día en que se consigna y suena esta advocación de la Madre de Dios en la Historia de América. Ya el 14 de febrero de igual año, frente a las islas Azores, batido por fuerte temporal, extraviada la Pinta y perdida toda esperanza de salvación, Don Cristóbal se acuerda de Santa María de Guadalupe y acude a ella en demanda de auxilio.

Nos lo relata así el P. Fr. Bartolomé de las Casas ²:

“Jueves 14 de hebrero (1493).—Esta noche creció el viento, y las olas

¹ *Los Trabajos de Persiles y Sigismunda*. Libro Tercero. Cap. XVI.

² “Este es el primer viaje y las derrotas y camino que hizo el Almirante don Cristóbal Colón cuando descubrió las Indias, puesto sumariamente (1)...

(1) Fray Bartolomé de las Casas de cuya letra era el original de que se sacó esta copia, poseyó muchos papeles escritos por el mismo Colón, con los cuales escribió su *Historia de las Indias* y compendió la relación de este viaje cual la publicamos”...

M. Fernández de Navarrete. *Viajes de Colón, con una carta*. Calpe, Madrid, 1922, pág. 167.

eran espantables, contraria una de otra, que cruzaban y embarzaban el navio, que no podía pasar adelante ni salir de entremedias dellas, y quebraban en él; llevaba el papahigo muy bajo, para que solamente lo sacase algo de las ondas; andaría así tres horas, y correría 20 millas. Crecía mucho la mar y el viento; y viendo el peligro grande, comenzó a correr á popa donde el viento lo llevase, porque no había otro remedio. Entonces comenzó á correr también la carabela *Pinta*, en que iba Martín Alonso, y desapareció, aunque toda la noche hizo faroles el Almirante y el otro le respondía, hasta que parece que no pudo mas por la fuerza de la tormenta, y porque se hallaba muy fuera del camino del Almirante. . . Salido el sol fué mayor el viento, y la mar cruzando mas terrible; llevaba el papahigo solo y bajo, para que el navío saliese de entre las ondas que cruzaban, porque no lo hundiesen. El ordenó que se echase un romero que fuese a Santa María de Guadalupe y llevase un cirio de cinco libras de cera, y que hiciesen voto todos que al que cayese la suerte cumpliese la romería, para lo cual mandó traer tantos garbanzos cuantas personas en el navío venían, y señalar uno con un cuchillo haciendo una cruz, y metellos en un bonete bien revueltos. El primero que metió la mano fué el Almirante, y sacó el garbanzo de la cruz, y así, cayó sobre él la suerte, y desde luego se tuvo por romero y deudor de ir a cumplir el voto”.

Las naves, no se hundieron, y, de esta manera, quedó unida, a la historia de América, la Virgen de Guadalupe y el primer milagro que hacía a estas tierras del Nuevo Mundo, puesto que, si naufragan, nadie hubiese sabido por entonces de este Continente y su descubrimiento se hubiese retrasado en el tiempo hasta una fecha imposible de fijar. Hemos dicho que fué el 15 de febrero de 1493.

La Virgen de Guadalupe de Extremadura, goza de una encantadora leyenda y tiene una brillante historia. En la época del Descubrimiento, Guadalupe es el Monasterio español de más fama en el mundo y el más visitado de todos.

Bien vale la pena de dedicarle un capítulo de este ensayo, aunque no sea más que muy a la ligera, aprovechando la ocasión de haber regalado Extremadura su Imagen a México, como correspondencia de la regalada por México a España: la del Tepeyac ³.

³ En mayo de 1950 fué entronizada la Virgen del Tepeyac en el Santuario de Santa María de Guadalupe, de Cáceres, Extremadura, España, por Mons. el Arzobispo de México, Rmo. y Exmo. Sr. D. Luis María Martínez, y Coronada en Madrid, en la plaza de la Armería, del antiguo Palacio Real, con asistencia del Generalísimo Franco y su familia, el Gobierno en pleno, autoridades civiles, militares y eclesiásticas, más de veinte preladados españoles e hispanoamericanos y una multitud de muchos miles de devotos que vitoreaban con fe, entusiasmo y devoción a la Reina Celestial de México y a esta Nación.

UNAM - HISTÓRICAS

Nos haremos preguntas y contestaremos a las mismas, después. Creo que es una forma amena de narrar la leyenda y la historia de Nuestra Señora Sta. María de Guadalupe. Empezamos:

¿CÓMO NACIÓ EN ESPAÑA ESTA ADVOCACIÓN DE LA SANTÍSIMA VIRGEN?

Como todas las tradiciones, tiene este suceso su parte de leyenda y su parte de historia. Determinar cuándo concluye la primera y cuándo empieza la segunda, es punto menos que imposible, como sucede siempre que se estudia o se pretende escudriñar el alma, la sensibilidad, la fe y la imaginación de un pueblo. Sin olvidar, que, “cuando la versión de un hecho ha circulado y la opinión la aceptó como verídico, aún siendo falsa o errónea, es inútil rectificar y pretender depurarla. Pasará a la Historia, deformada y sin que la prueba documental sirva de nada. Porque a la fantasía de las gentes le place más un cuento absurdo que la verdad escueta, que a veces no ofrece lances novelescos”⁴.

La leyenda empieza así: San Isidoro, hermano de San Leandro, a la sazón Arzobispo de Sevilla, va a Roma en sustitución de su hermano, llamado por el Papa San Gregorio, a finales del siglo VI de nuestra era.

El Dr. San Gregorio tenía “en su cámara un oratorio” en el que había una “imagen de Nuestra Señora Santa María”. Roma fué azotada, antes de la llegada de San Isidoro, “por una pestilencia. . . muy espantosa; cá andando las personas o estornudando, o bostezando se caían muertas”.

Para corresponder al obsequio que México entregaba a España de su Virgen Guadalupeana, Extremadura mandó hacer una primorosa escultura copia exacta de su Virgen Morena de Guadalupe, obra de arte que está concluida desde mediados de 1951, en espera de ser trasladada a México.

En *Excelsior*, de México, D. F., de 3 de febrero de 1952, se anuncia la formación del *Comité para recibir la escultura Guadalupeana*, presidido por S. E. D. Luis Ma. Martínez, Arzobispo de México; esta escultura es obsequio, como hemos dicho, que hace “España a México, como correspondencia del regalo que le hiciera México, de la imagen de la Virgen Morena del Tepeyac”.

Así, pues, es de esperar que, en breve plazo, pueda admirarse y venerarse esta Virgen extremeña, en México, seguramente, con la misma fe y devoción con que los españoles, en España, se dirigen a la milagrosa y amadísima Virgen Mexicana del Tepeyac.

(Ya en prensa este libro llegó a esta Capital de los Palacios la Virgen española y tengo entendido que ha sido *depositada* en la capilla del Sanatorio Español, en espera de su traslado a la Nacional Basílica).

⁴ De un Artículo del A. B. C. de Madrid de 12 de Septiembre de 1950, firmado por Federico Olivan.

Se hicieron plegarias y rogativas “y ordenó aqueste glorioso Doctor una procesión”...

“Y en aquesta procesión llevaba San Gregorio la imágen de Nuestra Señora Santa María, cantando la letanía. Acabada, oyeron cantos de ángeles”...

“Y en esa hora fué visto estar un angel sobre el Castillo de Sant Angelo, con una espada en la mano ensangrentada, alimpiándola y metiéndola en la vaina. Y en esa hora cesó la pestilencia”...

El cariño y la veneración que San Gregorio tenía por esta imagen, creció con este milagro.

Al regreso de la embajada de San Leandro a España, San Gregorio quiso demostrarle al Arzobispo de Sevilla todo su afecto y predilección y entre los regalos que le dedicó, iba esta milagrosa imagen de Santa María. “Y mi voluntad es de le enviar *aquesta imagen de Santa María que tengo en mi oratorio*”.

Salió la comitiva de Roma y embarcóse para España. En la travesía les sorprendió un fuerte temporal que amenazaba hundir la embarcación. “Un santo clérigo que iba en el navío fué y abrió el arca en que venía la imagen de Santa María y tomóla en los brazos y salió fuera con ella sobre el navío. Y en esta hora pareció todo el navío lleno de cirios ardiendo; y luego cesó toda aquella tormenta y hubieron su viaje cual les hacía menester hasta que llegaron a Sevilla”.

“Y desde que llegaron a Sevilla, ..y desde lo supo San Leandro, salió a ellos”...

“Y desde que San Leandro entró en su cámara y sacó la imagen de Nuestra Señora Santa María con mucha reverencia del arca en que venía, y la puso en su oratorio. . . ¿quién vos podría contar cuanto gozo y cuanta alegría sintió con aquestos santos dones de tan santa persona como el Glorioso San Gregorio?”

Pasa el tiempo. Un día, es invadida España por las huestes sarracenas. Sevilla es abandonada de sus gentes, y “entre las cuales huyeron unos clérigos santos que traían la imagen de Nuestra Señora Santa María”...

“Y viniendo huyendo. . . cuando por camino, cuando por fuera de camino, hasta que pasaron un río que llaman Guadalupe: y hallaron ahí unas muy grandes montañas; é hicieron una cueva aquestos santos clérigos a manera de sepulcro, y cercaron aquesta cueva con muy grandes piedras; y pusieron dentro la imagen de Nuestra Señora Santa María y con ella una campanilla y una carta, en la cual estaba escrito como aquella imagen de Santa María fuera enviada de Roma a San Leandro, Arzobispo de Sevilla, con otras reliquias que le enviara el Doctor San Gregorio”.

“Y desde que la hubieron puesto, cubriéronla con unas piedras grandes, y echaron su tierra encima y fuéronse”.

Los moros invadieron España en el año 711. Todo lo relatado ocurre entre el 590 y 712, aproximadamente.

Los años corren: Pelayo inicia la Reconquista en las montañas de Covadonga, y cinco siglos después, “En el tiempo que aqueste Rey Don Alfonso (el X, hijo de San Fernando, conquistador de Sevilla, allá por los años de 1250 y tantos) reinaba, apareció Nuestra Señora la Virgen María a un pastor en las montañas de Guadalupe en aquesta manera”.

“Andaban unos pastores guardando sus vacas cerca de un lugar que llamaban Halía, en una dehesa que se llama hoy en día *la dehesa de Guadalupe*. En aquesta dehesa andaban aquestos sobredichos pastores guardando sus vacas; y uno dellos halló menos una vaca de las suyas; y apartóse para la buscar por espacio de tres días y no la hallando, metióse en las montañas que estaban el río arriba y apartóse a unos grandes robledales; y allí vió a su vaca muerta, cerca de una fuente pequeña”.

“Y el pastor, desde que vió su vaca muerta, allegose a ella; y fué muy maravillado, por cuanto no estaba mordida de lobos ni herida de otra cosa. Y sacó su cuchillo de la vaina para la degollar, y abriéndola por el pecho a manera de cruz, según es costumbre de desollar, en esa hora se levantó aquella vaca; y él muy espantado, tiróse afuera, y la vaca estuvo queda. Y en esa hora le apareció Nuestra Señora la Virgen Santa María, y dijo a este pastor:

“No hayas miedo; cá soy la Madre de Dios, por la cual alcanzó la humana generación redención. Toma tu vaca y vé, ponla con las otras; cá de aquesta vaca habrás otras muchas en memoria de aqueste aparecimiento que aquí te apareció. Y desde que la pusieses con las otras vacas, irás a tu tierra, y dirás a los clérigos y a las otras gentes que vengan aquí a este lugar donde te aparecí, y que cavén aquí y hallarán una imagen mía”.

(En la versión de Jerónimo Münzer ⁵, enero de 1495, la Virgen aparecida le dice al humilde Gil Cordero: “Marcha después a ver al Arzobispo de Sevilla y contándole cuanto has visto, mándale que en aquel lugar escondido y silvestre construya en honor mío una capilla y en ella me dé culto”).

Continuemos con la relación del siglo XIV:

“Y en esta hora desaparecióle Santa María; y el pastor tomó a su vaca y fuése con ella, y púsola con las otras y contó a sus compañeros todas las cosas que le habían acaecido. Y sus compañeros hacían burla dél. Y el pastor respondió y dijo:

“—Amigos, no tengades en poco aquestas cosas; cá, si no queredes creer a mi, creed a aquella señal que trae a los pechos la vaca”.

.....

⁵ *Viajes por España y Portugal*, pág. 91.

“Y él despidióse de sus compañeros y fué para su tierra. Y sabed que por doquier que iba, contaba a todos cuantos hallaba este milagro” . . .

“Y sabed que este pastor, que era natural de Cáceres, y ahí tenía mujer e hijos, desde que llegó a su casa, halló a su mujer llorando (falta la mención del hijo muerto, causa de aquel llanto); y él dijo:

“No hayas cuidado ni llores; cá, yo lo prometo a Santa María de Guadalupe, que Ella me lo dará vivo y sano, y yo (se) lo prometo para servidor de su Casa”.

“Y en esa hora se levantó el mozo vivo y sano, y dijo a su padre:

—“Señor padre, aguisad y vamos para Santa María de Guadalupe” . . .

Después, este pastor, que se llamaba, como hemos dicho, Gil Cordero, visitó a los *clérigos*, y les contó lo sucedido, y agregó:

—“Y mandóme más, que dijese a los que tuviesen cargo de su Casa que diesen a comer a todos los pobres que a ella viniesen (raspado y luego tachado) una vez al día”.

—“Y díjome más, que haría venir a esta su Casa muchas gentes, de muchas partes, por muchos miragros que haría por todas las partes del mundo, así por mar como por tierra”.

—“Y díjome más, que allí, en aquella grande montaña, se haría un pueblo”.

“Y desde que oyeron los *clérigos* y las otras gentes aquestas cosas, pusieronlo luego por obra; y anduvieron su camino hasta aquel lugar donde apareció Nuestra Señora Santa María”.

“Y en esa hora que llegaron, comenzaron a cavar en aquel mismo lugar que el pastor les mostró que le apareciera Santa María. Y ellos, cavando en aquel mismo lugar, hallaron una cueva a manera de sepulcro, y sacaron dél la imagen de Nuestra Señora Santa María y una campanilla que estaba con ella, y la piedra sobre que estaba asentada” . . .

“Y en esa hora le edificaron una casa muy pequeña, de piedras secas y de palos verdes; y cubriéranla de corchas” . . .;

“Y sabed que vinieron con aquestas gentes muchos enfermos de diversas enfermedades; y en la hora que llegaban a la imagen de Santa María, luego cobraban salud. . . e ibáanse para sus tierras loando a Dios y a su Bendita Madre por los grandes milagros y maravillas que había hecho”.

“Y quedóse el pastor por guardador con su mujer, e hijos, y su linaje por servidores de Santa María”.

“Y así como fueron manifiestos estos milagros por toda España, venían de todas partes muy muchas gentes a visitar esta imagen a reverencia de Santa María”.

“Y a poco de tiempo, hubo una batalla con los moros, en la cual batalla pensó ser vencido; (Don Alfonso XI) y prometióse a Nuestra Señora la

Virgen Santa María de Guadalupe, la cual le acorrió, que fué vencedor. Y desde que hubo vencido a los moros, vino a cumplir el voto que había prometido, y trajo muchas cosas de aquellas que se ganaron en la batalla para servicio de la Casa de Santa María; y entre otras muchas cosas, venían muchas ollas de metal; las cuales sirvieron aquí mucho tiempo a los peregrinos”.

Dejo la leyenda, que he tomado de la *Historia de Ntra. Sra. de Guadalupe*, por el P. Fray Germán Rubio que, a su vez, la copia del *Texto instaurado del Códice del A. H. N., anterior al año 1400*, cuando empiezan sus alas a rozar las primeras y confusas relaciones históricas.

Con *historia*, es decir, con la relación de hechos comprobados, voy a continuar mi narración, aunque de una manera muy sucinta y abreviada, porque el tema se presta a llenar muchos libros y yo pretendo encerrarlo en un capítulo.

La virgen aparecida tomó el nombre del lugar de la aparición: G U A D A L U P E : como sucede con la de Covadonga, o la de Montserrat, o la de Lourdes, etc.

En la *Comedia de Nuestra Señora de Guadalupe y sus Milagros*⁶, su autor, Fray Diego de Ocaña, 1600-1601, pone en boca de Santa María, dirigiéndose al pastor Gil Cordero, estas palabras:

“Ni temor tu ánimo ocupe
ni miedo de no ser oído;
vé y dirás que mi apellido
ha de ser de Guadalupe”.

Guadal, en árabe, significa *río*. En España, hay muchos ríos que llevan esta raíz. Por las provincias de Teruel y Zaragoza, discurre el Guadalupe, casi igual, fonéticamente, a Guadalupe, y repartidos por su superficie, corren entre otros: Guadalaviar, Guadalete, Guadalquivir, Guadarrama, Guadiana, Guadiela, Guadalmedina, etc., etc.

Según D. Víctor Balaguer⁷, los romanos pusieron a un río *lupus*, que significa *lobo* y los árabes, le antepusieron *guadal* río, de donde Guadalupe, o *Río de los lobos*. Sin embargo, yo he leído en alguna parte, que no recuerdo, que Guadalupe significa Río Escondido⁸.

⁶ *Virgen de la Hispanidad*, por Fray Carlos G. de Villacampa. Cap. V, pág. 255. Se estrenó esta comedia en la *Villa Imperial de Potosí, el domingo infraoctava de la Natividad de la Virgen, de 1601*.

⁷ *Los Frailes y sus Conventos*. Llorens Hnos. Editores Madrid-Barcelona, 1851.

⁸ Fr. José de Sigüenza, en su *Historia de la Orden de San Jerónimo*, Madrid, Bailly-Bailliére e Hijos, Editores, 1907. T. I. Libro Primero. Cap. XVII, pág. 77, sostiene esta curiosa tesis: Guadalupe, “Quiere dezir, no como algunos piensan, Río de lobo

¿CUÁNDO SE FUNDÓ EL SANTUARIO?

Abul-Hasán, dominaba en gran parte del Africa del Norte. Confabulado con Yusuf-Abu-Hagiag, rey de Granada, pensaba pasar a la Península, por Gibraltar, para proceder, de común acuerdo, a la nueva conquista de España. Alfonso XI, se alió con el rey de Portugal y consiguió marina de Génova y Aragón. Las huestes moras eran superiores numéricamente a las de D. Alfonso, en más de quince tantos.

Los cristianos temían su derrota. Don Alfonso se encomendó a la Santísima Virgen de Guadalupe y el día 29 de octubre de 1340, se dió la célebre y sangrienta batalla a orillas del río Salado donde, según la tradición, perecieron más de 200,000 moros.

El día 25 de diciembre de 1340, el rey escribió, desde Cadahalso: “Y porque cuando Nos acabamos de vencer al poderoso Albohacen, rey de Marruecos y de Fez y de Sijulmenza y de Tremecen, y al rey de Granada, en la batalla que hubimos con ellos cerca de Tarifa, que fué, lunes 29 días del mes de octubre de la data de esta carta, vinimos luego a este lugar (Guadalupe) por gran devoción que allí habíamos”.

Una vez hechas sus preces y presentes, valiosísimos, a la Virgen de Guadalupe, en su modesta ermita, escribe al Arzobispo de Toledo pidiéndole que “le otorgue para sí y sus descendientes el *ius patronatus* sobre el Santuario, que eleve su Iglesia”⁹ . . .

Y “El día 6 de enero de 1341 confirmaba D. Gil de Albornoz los deseos del Rey, otorgándole el Patronato e instituyendo a D. Pedro G. Barroso primer prior de Guadalupe. Desde entonces quedó consagrada esta Santa Casa como Santuario nacional; y las glorias españolas, lo mismo que sus desgracias, comenzaron a girar en torno del hermoso trono de la Reina de Altamira, de la Morenita de las Villuercas”¹⁰.

Y empieza ya, clara y diáfana, la historia de Nuestra Señora Santa María de Guadalupe, que amorosamente llama su pueblo la Morenita de las Villuercas, por llevar este nombre la montaña más alta de la Sierra de Guadalupe, en la provincia de Cáceres, Extremadura, España.

(que el lobo en Arabigo llamase *DIRV*, y no lupo) sino rio interior, o rio de leche, o como si dixesemos rio secreto, o rio abundante de pastos y de ganados, componiendole de las dos palabras Arabigas *GVADALVB*, o *GVADAL-VBEN*. Lub en Arabigo significa el coraçon o lo interior y secreto, y lo mismo en Hebreo . . . luben, ileben quiere decir leche” . . .

⁹ *Historia de Ntra. Sra. de Guadalupe*, por P. Fray Germán Rubio. Cap. III, pág. 37, párr. 58.

¹⁰ *Ibidem*.

UNAM - HISTÓRICAS

¿QUÉ MERCEDES Y VISITAS HICIERON A LA SANTÍSIMA
VIRGEN DE GUADALUPE LOS REYES DE CASTILLA
Y DE OTRAS NACIONES?

Como hemos visto, Alfonso XI funda el Santuario. Su hijo Pedro I, confirma esta fundación y otorga nuevos privilegios al mismo y a su Puebla, que luego, se transforma en *Villa de Guadalupe*. Visita el Santuario repetidas veces y “en su testamento, otorgado en 18 de noviembre de 1362”, dice: “Para la obra de Santa María de Guadalupe, mil doblas”¹¹.

Su hermano bastardo Don Enrique, concede nuevas prerrogativas al Santuario, entre otras, la exención de impuestos y la de duplicar el número de capellanes, dotándolos eficientemente, y la de poder celebrar *feria franca* diez días seguidos antes del 8 de septiembre, festividad de Ntra. Señora, y diez días después.

En 1348, se confiere al Santuario de Guadalupe el derecho de nombrar “todos los oficiales y los escribanos” de la Puebla, o sean alcaldes, alguaciles, veedores, etc.; independientemente del poder real y quedan fijados los límites y jurisdicción de lo que debía ser la Villa de Guadalupe.

Copiamos al P. Fray Germán Rubio¹²: “Esta devoción tan maravillosa, popular y universal, encarnó de un modo singular en las personas reales de Castilla, Portugal, etc., y aún en las familias reales de reinos extranjeros”.

“Los reyes de Castilla, al contemplar a todo su pueblo en torno del Santuario de Guadalupe, buscando en sus benditos muros el consuelo en sus amarguras, la fortaleza en sus desalientos y debilidades, y aún el desahogo alegre y vocinglero de sus típicas peregrinaciones; no solamente se adhirieron a él, sino que, colocándose a su cabecera, impulsáronlo con toda su fe de cristianos, siendo los primeros peregrinos, y con todo el poder e influjo de su corona”.

Muere Enrique II y su hijo Juan I, solicita del Arzobispo de Toledo, en carta fechada en Sotos Albos, a 15 de agosto de 1389, “que alce en Monasterio e iglesia conventual el Templo y Santuario de Guadalupe”¹³, renunciando a su real patronato sobre él, “por muchos y grandes milagros que Dios por el su ruego muestra y hace de cada día en la su Iglesia que dicen de Guadalupe”¹⁴.

En esta fecha quedó constituido el Monasterio de Santa María de Guadalupe y poco después, en octubre del mismo año, entraban en él los frailes

¹¹ Fr. Germán Rubio. Ob. cit. Cap. III, pág. 40.

¹² Ob. cit. Cap. V. Art. IV, pág. 231.

¹³ Fr. Germán Rubio. Ob. Cit. Cap. IV. Art. I, pág. 48.

¹⁴ *Ibidem*, pág. 49.

Jerónimos que debían dirigirlo y patrocinarlo, con todo su señorío, hasta 1835, data de la exclaustración.

Cinco años después, en 1394, “fué todo solemnemente confirmado por bula pontificia”.

Enrique III, hijo de Juan I, al ocupar el trono, lo primero que hace es confirmar todos los privilegios y prerrogativas del Monasterio. Su esposa, Da. Catalina, madre de Juan II, en unión del Infante D. Fernando, regente del reino, conceden a Guadalupe nuevos privilegios y mercedes, duplicándole las rentas.

Hereda a Enrique III su hijo Juan II, que, en 1430, visita el Monasterio. Don Juan fué uno de los reyes de Castilla que más y mayores privilegios otorgó al mismo.

En 1458, Alfonso V, rey de Portugal, va al Monasterio, en demanda de alivio a su quebrantada salud, y sana.

Sucede a Juan II su hijo Enrique IV y su vocación por Guadalupe es tal, que funda en Madrid, en 1463, el Monasterio de Ntra. Sra del Paso, llamado cinco años después *San Gerónimo el Real*, bajo la advocación de Sta. María de Guadalupe. Y aquí empezó el primer pleito seguido de otros varios en el transcurso del tiempo, por el *monopolio* que pretendían tener los Jerónimos de Guadalupe, en la adoración de su imagen.

Don Víctor Balaguer, en *Los Frailes y sus Conventos*¹⁵, nos recuerda que “ninguna imájen de bulto podía levantarse bajo el título de *Guadalupe*, so pena de excomuniones y multas impuestas por los Pontífices y monarcas; y así se vió que cuando los Gerónimos de Madrid quisieron adjudicar aquella advocación á la patrona de su monasterio, encontraron una resistencia insuperable, teniendo al cabo que ceder y que denominarla Nuestra Señora de los Angeles”.

“En la relación de la fundación que esta casa tiene, dize que vinieron *siete frayles de nuestra Señora de Guadalupe*, y otros dos de otra casa, y que en el capitulo general que se celebró en el año de CCCCLXVIII. *mandaron que los frailes de Guadalupe se fuessen. . . y truxessen frayles de otras casas. Y así se hizo*”¹⁶.

Sigamos con las visitas reales.

Enrique IV fué innumerables veces al Monasterio.

Le sucede en el trono Isabel I, hija de Juan II. Hasta este momento histórico, todos los reyes de Castilla se habían conformado con visitar el Monasterio y colmarlo de mercedes y riquezas. Doña Isabel, se fué a vivir a él.

¹⁵ T. I. *El Monasterio de Guadalupe*. IV, págs. 326-27.

¹⁶ Fr. José de Sigüenza. *Historia de la Orden de San Jerónimo*. Madrid. Bailly-Bailliére e Hijos, Editores. 1907. T. I. Lib. Tercero. Cap. XX, pág. 374. Subrayados míos.

No se sabe cuanto tiempo estuvo en el Santuario, que ella llamaba *su paraíso*, pero desde luego, fué bastante. Volvió a él, con Don Fernando, incontables veces y en una de ellas, recibieron en el Monasterio a una Embajada del Rey de Francia. Y dice el P. Rubio¹⁷, que “era tan grande la devoción que por Nuestra Señora sentían que, una vez aposentados en su Santa Casa, no sabían cuándo de ella partir”.

Cuando los Reyes Católicos entraron en Granada, lo primero que hizo Da. Isabel, fué participárselo al Prior de Guadalupe en carta que dice¹⁸: “Devoto Prior. Ya sabeis como vos hice saber muchas veces la entrada del Rey mi Señor a conquistar el reino de Granada, porque rogádeses a Dios Nuestro Señor le diese victoria de aquellos enemigos de Nuestra Santa Fé Católica. Agora vos hago saber como ya, bendito Nuestro Señor, le plugo dar al Rey mi Señor esta victoria”. . .

Al Monasterio mandaron muchos trofeos de su triunfo granadino y vinieron ellos mismos a postrarse a los pies de la Santa Imagen, en acción de gracias.

En Guadalupe firman los Reyes Católicos “dos eficacísimas cédulas o provisiones reales en favor de Juan de Peñaloza para que las alas de las carabelas, amarradas en Palos de Moguer, tiendan al viento sus velas. . . Así le nacieron alas a Colón en la pluma y firma de los Reyes Católicos; así Nuestra Señora Santa María de Guadalupe fué la aurora espiritual del Nuevo Mundo”¹⁹.

Da. Juana la Loca, estuvo en el Monasterio varias veces, de niña.

Don Fernando el Católico se encaminaba al monasterio cuando el día 23 de enero de 1516, le sorprendió la muerte en una dependencia que Guadalupe poseía en Madrilejo. “Con este motivo, la corte y otros muchos grandes que esperaban al Rey en el Monasterio, reuniéronse todos en él”²⁰.

Estaban allí, entre otros: “el Infante D. Fernando, que es agora Rey de Hungría y de Bohemia, y el Cardenal D. Fray Francisco Ximénez, Arzobispo de Toledo y Gobernador de España”²¹.

Carlos V, visita en diversas fechas el Monasterio y como sus antecesores, le prodiga su protección real.

Lamento tener que abreviar, porque noto que, sin querer, me extiendo demasiado en estas visitas reales y tengo que tratar todavía muchas cosas interesantes de este Supremo Monasterio. Así diré que Felipe II, fué su gran

¹⁷ Ob. cit. Cap. II. Art. II, pág. 111.

¹⁸ Ibidem, págs. 117-118.

¹⁹ *La Virgen de la Hispanidad*. P. Carlos G. de Villacampa, Franciscano, págs. XVII y XVIII.

²⁰ Fr. Germán Rubio. Ob. cit. Cap. III, Art. Primero, pág. 129.

²¹ Ibidem.

protector; que allí se vió con el Rey Don Sebastián de Portugal y que, los reyes que siguieron, hasta Alfonso XIII, inclusive, apenas sin excepción, visitaron y se postraron a los pies de Santa María de Guadalupe y le otorgaron, en sus desdichas o felicidades, franquicias, primicias y mercedes.

¿QUÉ PERSONAJES ANTIGUOS VISITARON EL MONASTERIO
Y VENERARON A NTRA. SEÑORA DE GUADALUPE?

Además de los nombrados, en el cap. anterior, fué, uno de ellos, Colón, que, a la vuelta del descubrimiento, llegó a cumplir la promesa que ya conocemos. Había estado allí antes de partir para el Mundo desconocido a implorar de la Virgen su celestial ayuda. Pero ahora vuelve triunfante.

Regresa de nuevo después de su segundo viaje, y lleva con él dos indios de las islas que, el día 29 de julio de 1496 son bautizados en Guadalupe, imponiendo a uno de ellos su nombre, como consta en el archivo parroquial del Monasterio ²².

Hernán Cortés, envía al Santuario, en 1520, antes de la conquista de la Gran Tenochtitlán, desde el puerto de Veracruz, para implorar la protección de la Virgen de Guadalupe, su Patrona celestial y paisana, no ya española, sino extremeña como él, un presente valiosísimo. Consistía el obsequio según datos que se conservan en el Archivo de Indias de Sevilla, en: “Primeramente; un plumaje a manera de capa, en campo verde y la orlatura de plumas verdes, largas, el cabezón labrado en oro e plumas azul, aforrado en un cuero de tigre”.

“Item, un coselete de pluma azul e oro, abierto por los pechos, a manera de sacrificado, a uso que aquí se sacrifican con la cintura de pluma verde”.

“Item, una rodela, el campo azul, con un hombre figurado en medio, labrado de oro”. Son los primeros obsequios que de México, recibe aquella virgen.

Cuando regresó a España Cortés, desembarcó en Palos, en mayo de 1528 y a pesar de la prisa que tenía por entrevistarse con el Emperador, lo primero que hizo fué ir al Monasterio de Guadalupe a dar gracias, de hinojos, a su Santísima Virgen Morena, por la ayuda que le había prestado en su arriesgada y sin igual empresa. Bernal Díaz del Castillo nos da pormenorizadas noticias de la visita de Cortés al Monasterio, donde fué “para tener novenas”, nos asegura ²³.

Entre los presentes que en esta ocasión le llevó Cortés a la Santísima Virgen, figura la riquísima joya, hecha por artistas mexicanos, “de oro,

²² *La Virgen de la Hispanidad*. P. Carlos G. Villacampa. Franciscano, pág. XXI.

²³ Ob. cit. T. I. Cap. XXIV, págs. 146-47 y T. III, págs. 216-17. Cap. CXC.V.

esmaltes, esmeraldas y perlas, en la que venía engastado el escorpión o sabbandija que con su mordedura venenosa puso en peligro la vida del Conquistador; peligro de que le libró milagrosamente la Virgen de Guadalupe, según hacen constar unánimemente los cronistas del Monasterio”.

“..Lo cierto es que el Conquistador vino a Guadalupe en 1528, para ofrecer aquel ex-voto a la Santísima Virgen. Así lo hacen constar, en primer lugar, las *Tablas de Bienhechores del Monasterio*, en las que desde la fundación del mismo, se registraban cuidadosa y diariamente, las ofrendas hechas a Nuestra Señora”.

Al folio de aquel interesantísimo manuscrito, se dice:

“El Marqués del Valle de Guaxaca, en las Indias de Nueva España, don Fernando Cortés, Capitan General de la Nueva España, vino de las Indias a visitar a Nuestra Señora el año de 1528, y le ofreció un rico alacrán de oro, y tiene unas esmeraldas de mucho valor; y ofreció otras cosas hechas de pluma, que estan en la sacristía; y antes desto, avía enviado el año 1524, una lámpara de plata que pesa veinte marcos”²⁴.

Convertido Guadalupe en “pila bautismal de América y en Sagrario de nuestros conquistadores”... Pizarro, Valdivia, Soto, Orellana, Hernán Cortés, Alvarado, Quesada, Benalcázar, etc. “se postraron muchas veces ante el trono de la Virgen para invocar de su poder auxilio y protección, unas veces, para sus arriesgadas empresas; otras, para testimoniarle el agradecimiento filial de sus corazones enfervorecidos por los favores conseguidos de su poderosa mano”²⁵.

Fernández de Oviedo nos cuenta²⁶: “El año de mill é quinientos é veynte y tres yo fuí a España, é yendo dende Sevilla a la Corte passé por Nuestra Señora de Guadalupe, donde hallé al Licenciado Ayllón que venía para su empresa, despachado é favorecido, é con el hábito de Sanctiago que el Emperador poco antes le avía dado”:

Y son todos los que van a Indias y los que vuelven, si pueden, los que se postran a los pies de la Sagrada Imagen, y no hay una empresa difícil en la Conquista o un peligro o un temor de naufragio, donde no salga a relucir la fe y la esperanza de aquellos hombres, en la Santísima Virgen de Guadalupe.

“El Gran Capitan, Don Gonzalo Fernández de Cordova, Duque de Terranova, vino con mucha devoción a visitar esta Santa Casa, el año 1512”...²⁷.

²⁴ *La Virgen de la Hispanidad*, por P. Carlos G. Villacampa. Franciscano, págs. 80 y sigs.

²⁵ *La Virgen de la Hispanidad*. P. C. Villacampa, págs. XVII y XVIII.

²⁶ *Hist. Gral. y Nat. de la Ind.* T. III. Lib. XXXVII. Proemio, pág. 626.

²⁷ *Grandezas de Guadalupe*. P. Carlos G. de Villacampa. Cap. V-II, pág. 210.

Don Juan de Austria hijo de Felipe IV, va al Monasterio para implorar la ayuda de la Santísima Virgen, en su misión de pacificar a Nápoles.

En 1370, los Reyes de Portugal, le ofrecen una lámpara de plata. Y enterrados están en el monasterio Don Dionis y Da. Juana, desde 1461.

El noble bohemio León de Rosmithal de Blatna, cuñado del rey Jorge de Bohemia, viaja por España de 1465 a 1467. Visita, naturalmente, con su séquito, el monasterio de Guadalupe y en la *Relación de Shaschek*, se lee: . . . “es fama que en ninguna región de la cristiandad suele haber tan gran concurso de gente como aquí por devoción y piedad”²⁸. Y de la *Relación del viaje por Tetzel*, copiamos: “. . .caminamos por unas montañas horriblemente desiertas, llamadas de Guadalupe, donde hay un monasterio, creyéndose que en ninguna otra parte de la cristiandad hay una Virgen mas graciosa que la que se adora en este monasterio”²⁹.

Armenio Mártir, nacido en Arzendján, Armenia, obispo de Norkiengh, en Armenia también, sale de su diócesis en 29 de Octubre de 1489, para visitar España y conocer Guadalupe: . . . “yo fuí a Santa María de Guadalupe”³⁰.

Antonio de Lalaing, señor de Montigny y Antonio de Quiévrains, señor de Moncheau, acompañan a Felipe el *Hermoso* en su primer viaje a España. Escriben una relación de este viaje y visitan Guadalupe, en 1502. Observan que “. . .es el sitio mas hermoso y el convento mas rico de España. . . Recaudan para esta iglesia por todas las Españas, lo que no se hace para otras”³¹.

En 1510, hace su visita el príncipe de Portugal, Maestre de Avis, hijo de Juan II.

Juan de Vandenesse, interventor de Carlos V, viene de Flandes y en 12 de abril de 1525, llega a Guadalupe, donde permanece hasta el 19 del mismo mes³².

El gran escritor y erudito Gaspar Barreiros, portugués, también visita el monasterio, en el siglo XVI³³.

Y aunque no visitaron el Monasterio, sí le hicieron donativos y se mostraron fervientísimos devotos de la Virgen, los Emperadores Maximiliano y Da. María y Don Fernando, hermano de Carlos V. El príncipe Cardenal y Rey

²⁸ *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. Aguilar, S. A. de Ediciones. Madrid, 1952, págs. 285-86.

²⁹ *Ibidem*, pág. 301.

³⁰ *Ibidem*, págs. 420-426.

³¹ *Ibidem*, pág. 472.

³² *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. Aguilar, S. A. de Ed. Madrid, 1952, pág. 918.

³³ *Ibidem*, págs. 966 y sigs.

de Bélgica, Alberto de Austria; la Serenísima Infanta Da. Ana Margarita de Austria, hija de Maximiliano; la Emperatriz Ana de Austria, mujer del Emperador Matías I; la Emperatriz de Francia Da. Isabel de Borbón; la princesa de Parma y la reina de Inglaterra, María Estuardo, que, en 1621, envió de regalo “un manto de raso blanco, bordado de muchas flores y otras figuras con canutillo de oro y plata”, que aún se conserva.

El magnífico Señor Andrés Navajero, Embajador de Venecia, ante el Emperador Carlos V, visitó Guadalupe en 24 de febrero de 1526, “en el que se encuentra la bellísima y veneradísima Iglesia de Nuestra Señora”, y nos enteramos que “el Monasterio es, en verdad, hermosísimo y tiene dentro todo lo necesario para una ciudad, más bien que para monasterio, y con tal abundancia que no necesitan buscar fuera cosa alguna”³⁴.

Y por no hacer interminables las citas, porque me falta espacio, termino aquí la lista de reyes, príncipes, cardenales, grandes capitanes y personajes de la nobleza, tanto españoles como extranjeros que fueron a postrarse a Guadalupe, a los pies de su Virgen o le remitieron obsequios, implorando su protección o en acción de gracias³⁵.

³⁴ *Viaje a España del Magnífico Señor Andrés Navajero Embajador de la República de Venecia ante el Emperador Carlos V*, págs. 49, 50 y 51.

³⁵ Desgraciadamente, desde el abandono que siguió a las leyes de Desamortización (1835), el brillo y fama del histórico Monasterio se opacó. El aislamiento de los centros de turismo y de las grandes poblaciones lo alejó más cada día de los itinerarios y visitas, y, sin embargo, “Hoy mismo que la fe de los pueblos y las circunstancias sociales no son las mismas que en los siglos pasados, júntese con suma facilidad de diez a doce mil peregrinos, que en dichos días vienen de las más apartadas regiones de España a postrarse ante los pies de la Santísima Virgen de Guadalupe, quién a cumplir promesas, quién a darle gracias por beneficios otorgados, y todos atraídos por esta devoción cuyos orígenes se remontan al siglo XIII, habiendo pasado por todos los vaivenes político-sociales sin que haya sufrido menoscabo en el corazón de los pueblos”. He copiado al R. P. Carlos G. Villacampa: *Grandezas de Guadalupe; La fiesta de Nuestra Señora de Guadalupe en la antigüedad*, pág. 394. Madrid, 1924.

Don Víctor Balaguer, en su referida obra *Los frailes y sus conventos*, Madrid, 1851, (T. I, pág. 322), con ese espíritu tan pesimista que caracteriza su época, describe, desesperadamente, la situación del Monasterio, así:

“Guadalupe no existe ya”.

“Ha caído bajo la masa de hierro de un gigante, ha pasado por encima de él algo devastador como el *simoun*”.

“En efecto, ha pasado por sobre sus torres y batiendo sus negras alas el siglo XIX”.

Afortunadamente, no es para tanto. El Monasterio *perdió a sus jerónimos, pero ganó a sus franciscanos*. Perdió también muchísimo de sus grandezas y de sus tesoros: mucho más, de su popularidad, pero ahí sigue su Virgen Morena y sus devotos y el brillo de su historia, no ha podido opacarlo nada ni nadie.

UNAM - HISTÓRICAS

Es admirable y extraordinario que con los medios de comunicación y *publicidad* que existían en los siglos XIV, XV y XVI, Santa María de Guadalupe fuera tan conocida y venerada en toda la cristiandad de aquellos tiempos.

¿QUÉ CLASE DE DONATIVOS LE HACÍAN?

De todos. Dinero, telas riquísimas, objetos de arte, alhajas y modestas tablitas ingenuamente pintadas, ex-votos que representaban escenas recordatorias de milagros atribuidos a la Santísima Virgen y que aún hoy se hacen y son una manifestación de fe y de ternura populares. Sólo en lámparas, tenía el Monasterio más de cincuenta de oro y plata, muchas de las cuales, fueron objeto de la rapiña napoleónica en nuestra llamada *Guerra de la Independencia*, que empezó en 1808, y de los saqueos revolucionarios y guerras civiles.

Entre ellas, había un ejemplar curioso, regalo de Don Diego IV, Rey del Congo o Manicongo, Africa. Había otra del célebre almirante genovés Andrés Doria, toda de oro, ex-voto de sus triunfos marineros, y allí luce, todavía, el farol de la nave capitana turca, tomado por Don Juan de Austria, hijo bastardo de Carlos V, en la batalla de Lepanto, a la que llevó como bandera representativa de España, un estandarte en el que iba pintada la Virgen de Guadalupe y que alzó, como guía y protectora, ante las galeras turcas, implorando la victoria de España y la Santa Cruz, que obtuvo, brillante y definitivamente.

El tabernáculo o sagrario del altar mayor, fué obsequio de Felipe II, que remitió su propio escritorio, de maderas preciosas, incrustado en nácar y marfiles, a tal fin.

Pero los ex-votos y presentes a Santa María de Guadalupe vienen también desde América.

En el archivo del Real Monasterio de Guadalupe existe “un precioso códice que pudiéramos calificar de índice de la gratitud de los buenos españoles que pasaron a las Indias en los siglos XVI y XVII. . . Consta este precioso manuscrito de 101 folios, de 300 por 200 milímetros, encuadrado en pergamino, y contiene dos copias de distintas manos, de las llamadas *Tablas de Bienhechores*”³⁶.

Dice el R. P. Carlos G. de Villacampa, Franciscano: “Por aquellas amarillentas páginas, carcomidas por la caparrosa de la tinta, va pasando toda la España grande e imperial, en un grandioso desfile de generosa gratitud para con la Virgen Morenita y buena que la protegió en sus grandes hazañas”.

* P. C. G. Villacampa. *Virgen de la Hispanidad*. Cap. Final, pág. 293.

“Reyes, Príncipes, Infantes, Cardenales, Arzobispos y Obispos, Duques, Marqueses y Condes, con toda la nobleza española, los grandes hacendados y los pobres menestrales, todos acudieron a aquel trono de la Madre de Dios de Guadalupe, para rendirle su homenaje y dejar a sus pies el recuerdo emocionado de su gratitud”.

“Y aquella inmensa muchedumbre que en interminable rosario humano circulaba sin cesar por el Santuario y Monasterio de Guadalupe, no partía únicamente de las regiones y ciudades de España, venía también, y sin cesar, de todos los pueblos de Europa y aún de otras mas apartadas regiones”³⁷.

Vamos a copiar de este manuscrito, tomándolo del libro *La Virgen de la Hispanidad*, por el P. Carlos G. Villacampa, algunos de estos ex-votos hechos por los españoles de Indias en los siglos XVI y XVII.

“Antonio Navarro, vecino de la ciudad de Avila, Contador de su Majestad, en la provincia del Pirú, ofreció a Nuestra Señora una lámpara de plata, dotada”...

“Luis Fernández Morería, difunto en las Indias, dió una lámpara de plata de once marcos y cuatro onzas; dotóla. Tiene abajo un elefante. Dióla el año de 1559”.

“El Conde y Condesa de Coruña, Virrey y Capitán General de la Nueva España, dieron una lámpara de once marcos, dotada en setenta y cinco mil maravedies, en el año 1583”.

“Don Miguel de Molina, Chantre de las Charcas, ofreció una lámpara que pesó treinta y dos marcos, en 12 de febrero de 1612”.

“El Doctor Francisco Muñoz de Monforte, Corregidor de la Ciudad de México, y Alcalde mayor que fué de la Puebla de Guadalupe ofreció a Nuestra Señora una lámpara de plata. . . y la dotó para que ardiese perpetuamente delante de Nuestra Señora por él y su mujer, doña Jerónima Vela en 4 de Mayo de 1605”.

“Don Antonio Ossorio, caballero del Hábito de Santiago, Presidente de la isla de Santo Domingo, ofreció a Nuestra Señora una lámpara. . . el año de 1609”.

“El Capellán Francisco de Toledo, por si y en nombre de tres personas, ofreció y envió desde México, una lámpara de plata. . . el año de 1610, por haber Nuestra Señora obrado un milagro con ellos en cierta necesidad”.

“Don Fray Gregorio Montalvo, Obispo de Cuzco, envió en limosna a esta Santa Casa, por el mes de marzo del año de 1592, quinientos ducados de oro”.

“El Arzobispo de México, el Doctor Don Juan de la Serna, vino a esta Santa Casa e hizo órdenes, día de la Purificación de Nuestra Señora, y ofreció

³⁷ P. C. G. Villacampa. *Virgen de la Hispanidad*. Cap. Final, págs. 293-294.

una cruz de oro con veinte jacintos de extraordinaria hechura que vale más de cien ducados”.

“El Obispo de las Charcas ofreció a Nuestra Señora una piña de plata virgen acendrada, que pesó veintiun marcos y medio, en 7 de abril de 1628”.

No copiamos lo referente a Hernán Cortés, por haberlo mencionado ya en el curso de este capítulo.

“El adelantado de Guatemala de las Indias de Nueva España, Don Pedro de Alvarado, vino a visitar a Nuestra Señora, y le ofreció una corona de plata y un frontal de damasco blanco”.

“La Marquesa del Valle, doña Mencía, ofreció a Nuestra Señora una vasquiña de raso negro con sus corpiños, y una ropa de tela de plata, todo bordado de aljofar y perlas”...

“Don Fadrique de Toledo Osorio, Capitán General de la Armada Real y Ejército del Mar Océano, ofreció a Nuestra Señora dos facistores de plata para el altar mayor... 2 de enero de 1622”.

“Doña Mencía de la Cerda, Marquesa del Valle, visitando a Nuestra Señora la ofreció un papagayo de oro esmaltado de esmaltes verdes y con diamantes... en 5 de octubre de 1654”.

“El Señor Don Francisco de Toledo, Visorrey del Perú, vino a esta Santa Casa, y ofreció a Nuestra Señora doscientos diez y seis ducados, en tres figuras de plata de los tres Reyes Magos”.

“Don Rodrigo de Contreras, Gobernador de Nicaragua, dió cuarenta y siete mil maravedies”.

“Doña Constanza de Rueda, mujer de Fernando de Alderete, Adelantado de Chile, ofreció a Nuestra Señora para su Santa Imagen, una muy rica cinta de oro”.

“El Licenciado Prado, vecino de Panamá, en las Indias, ofreció a Nuestra Señora cuatro cientos y cincuenta mil maravedies”.

“El Gobernador Don Antonio Castellanos, vecino de Puerto Rico, ofreció a Nuestra Señora novecientos treinta mil maravedies”.

“Pedro Cuevas, vecino de México, dió en limosna a esta Santa Casa cuatrocientos cincuenta y siete pesos de oro”.

“Ana Rodriguez, vecina de Gigimeo, en la Nueva España, dió a este Monasterio, ochenta y seis marcos de plata, con cargo que cada año se diga por ella en el altar Mayor de esta Santa Casa, o do está la Imagen de Nuestra Señora, una misa”.

“Don Francisco de Velasco, hijo de don Luis de Velasco, Virrey de la Nueva España, y doña Mariana, su mujer, viniendo de las Indias para la Corte del Rey nuestro Señor, ofrecieron una piña de ambar guarnecida de oro, y una cadena de oro, el mes de diciembre de 1591”. Luego en 1594, la esposa, le envió otra cadena de oro.

“Don Juan de León, caballero del hábito de Santiago, y almirante de la armada de la Nueva España, ofreció a Nuestra Señora una fuente de plata. . . en 20 de febrero de 1627”.

“Don Jerónimo de Bañuelos, caballero del hábito de Alcántara, Corregidor de México, ofreció a Nuestra Señora una joya, que es una S y un clavo de oro, muy ricamente labrado con muchos rubíes”.

De todas partes del Nuevo Mundo vienen limosnas, ex-votos, alhajas y efectivo. El P. Villacampa, en su libro, emplea diez hojas para nombrar a los donantes de Indias. Para no cansar, apenas, saltando, he copiado dos, suficientes para demostrar que, los españoles de América no olvidaban su devoción a la Morenita de las Villuercas, ni era capaz la distancia de amortiguar su fervor, y hay que agregar a todo esto, la costumbre ya inveterada, que en México se estableció como Ley Consuetudinaria, llamada *Manda Forzosa*, de legar en los testamentos una cantidad a la Virgen Morena de las Villuercas: “Item: ordeno las mandas acostumbradas a Nuestra Señora de Guadalupe”⁸⁸.

En pleno Pacífico, muere, el 4 de agosto de 1526, el gran navegante Juan Sebastián Elcano, cuando intentaba su segundo viaje de circunvalación a la Tierra. Días antes del trance final, otorga testamento. Es vasco. Su mente vuela al terruño: se acuerda de sus devociones de niñez y juventud: deja mandas a las iglesias y ermitas de Guetaria, su cuna: a los santuarios de su región vascongada, Iciar y Aranzazu; pero *no olvida* a la milagrosa Virgen de Guadalupe, que tan lejos de su pueblo está, aunque tan cerca de su corazón, como del de todos los marinos españoles que escudriñaban el mar para arrancarle sus secretos, en aquellos días de la esplendorosa Historia marinera de España, y a la Santísima Virgen de Guadalupe, deja también su manda.

¿QUÉ HIZO EL MONASTERIO EN PRO DE LA CULTURA?

Puede decirse que fue siempre, sobre todo en su edad de oro, a la cabeza de las enseñanzas de su época. Así, era célebre su escuela de iluminadores y miniaturistas, de donde salieron maestros para otros monasterios o conventos; y sus bordadores, forjadores, orfebres, escultores, entalladores y menestrales en general, le dieron justa fama y renombre.

Su capilla de cantores y músicos, antiquísima, se renovó y ordenó en 1594. Sería prolijo citar, siquiera la mitad, de sus virtuosos, que hicieron escuela.

“Hubo también doctores y maestros famosos en Artes y Sagrada Teología

⁸⁸ *Santa María en Indias. Guadalupe de Extremadura en Indias*. P. Constantino Bayle, S. J., pág. 307.

como Fray Fernando Lucientes, maestro de Lógica... y Fray Alonso de Trujillo, que a mediados del siglo XV enseñaba Gramática”³⁹.

El Colegio de Guadalupe data de los últimos años del siglo XIV. Estudiábase en él Humanidades, Lógica, Metafísica, Lengua Latina, Gramática, Música.

Es lástima, que por premura, no pueda extenderme a detallar la forma en que se practicaban estos estudios y en citar algunos de sus eminentísimos maestros.

Sus hospitales, fueron igualmente célebres. “Hasta cuatro... se decía existir en Guadalupe a principio del XVI”⁴⁰.

Pero su fundación era antiquísima. Ya en 1329, se escribe desde el Santuario a Cáceres, solicitando, a ciertos vecinos de esta ciudad, la limosna de cal y ladrillos para sus hospitales⁴¹.

Atendían en ellos a cuantos enfermos, nacionales o extranjeros, solicitaban curación y hay un testimonio valiosísimo del alemán Tetzl: “En el hospital dejamos al Sr. Buyan de Schovauburk, a un bohemio y a un escudero alemán, que estaban enfermos. Contaron después maravillas cuando volvieron a ver a mi Señor en Bohemia; ponderando la abundancia y la amabilidad con que los habían tratado”⁴².

Era famosa su *Escuela de Medicina, Cirujía y Farmacia*, existente ya en 1462, pues, consta en su *Libro de los oficios* que, en esta fecha había “en el Hospital aprendices de cirujía y botica”.

El P. Rubio dice⁴³: “... de su existencia en 1451 tampoco puede dudarse; pues lo dá como cierto uno de los breves de Nicolás V”.

De la sabiduría de sus graduados da una idea la frase que cita el mismo P. Rubio, pág. 314, que era corriente a finales del XV: “Ni que hubieras andado toda tu vida a la práctica de anatomía en Guadalupe o Valencia”.

“... a mediados del siglo XVI se estableció una imprenta, que fue quizá la primera de Extremadura”⁴⁴.

¿QUÉ OTRAS ACTIVIDADES PRACTICABA GUADALUPE?

Muchas. En primer lugar, la forma en que atendía a los peregrinos, que no sólo alimentaba en su generosa hospedería, sino que, al marchar, re-

³⁹ P. Fr. Germán Rubio. Ob. cit. Art. primero. IV, págs. 269-70.

⁴⁰ Ibidem. Arts. II-III, págs. 300-301.

⁴¹ P. G. Rubio. Ob. cit. Cap. II, págs. 31-32.

⁴² Ibidem, pág. 301.

⁴³ Ob. cit. Art. II, pág. 312.

⁴⁴ *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. Aguilar, S. A. de Ediciones. Madrid. 1952, pág. 286, (1).

UNAM - HISTÓRICAS

galaba a cada uno un par de zapatos y a los pobres entregaba el dinero suficiente para mantenerse tres días en su viaje de regreso al hogar.

En enero de 1495, el alemán Jerónimo Münzer, visita el monasterio y en la obra que escribió, *Viajes por España y Portugal*, pág. 95 ⁴⁵, dice: “Vimos en su zapatería a muchos que trabajaban continuamente, y tal cantidad de calzado como jamás vimos en nuestra vida”...

Se afanaban para no dejar a ningún peregrino sin su par.

En el *Peregrino Curioso*, 1577, de Bartolomé Villalba y Estaña, se narra la forma en que entraban al Monasterio los devotos peregrinos y describe la escena tan a lo vivo que, diríase que pinta más que escribe, trazando un cuadro maravilloso, con todos los colores de su sensibilidad impresionante, a tal punto, que no puedo resistir la tentación de copiarlo. Dice: “Veíanse venir unos de rodillas, otros descalzos, otros azotándose, otros cargados con niños enfermos; otros pobres con otros en hombros; otros cojos gimiendo; otros dándose en los pechos, entraban en aquella quietud de aquella Iglesia donde los frailes cantaban, los pobres gritaban, los afligidos lloraban, los tristes suspiraban, los músicos y mugeres decían canciones; y todo hacía concordancia, que parecía un concierto del cielo”.

Pondera después “como de toda España, Francia, Italia, Flandes y de otras partes, acudían infinitas gentes al Santuario, y con cuanto amor y caridad eran de los Frailes recibidos y tratados” ⁴⁶.

También iban de Portugal, Inglaterra, Alemania, etc.

Guadalupe atendió a los Reyes, en sus guerras y necesidades, prestándoles o donándoles ya dinero, ya especies, como trigo, y en ocasiones alhajas.

Se hacía presente en las grandes calamidades públicas, como epidemias, sequías, etc. prodigándole al pueblo su ayuda espiritual y material.

¿INTERVINO EN LA REDENCIÓN DE CAUTIVOS?

El Cardenal Ximénez de Cisneros viene a Guadalupe a implorar la ayuda celestial en su empresa de la conquista de Orán. Toma la plaza y da suelta a los 300 cautivos cristianos que están en sus mazmorras.

Todos vienen a Guadalupe en acción de gracias y a traer sus cadenas como tristes trofeos. Esto pasaba en 1509. Pero en 1412, hay noticias de la liberación de cautivos por la mediación de Nuestra Señora.

En el libro *Redención de Cautivos*, del Monasterio, puede verse que, “sólo en el año 1519, el Prior Fr. Alonso de Don Benito y su Capítulo, desti-

⁴⁵ Edición *Colección Almenara*. Madrid.

⁴⁶ P. Germán Rubio. Ob. cit. Cap. V. Art. 1, págs. 212-213.

UNAM - HISTÓRICAS

naban a la redención de cautivos la, para entonces enorme, suma de ... 2,096.890 maravedies”⁴⁷...

No consta en los libros del Monasterio que allí estuviese, después de su liberación del moro, Don Miguel de Cervantes Saavedra, pero hay datos para suponer que se aposentó, de limosna, como ex-cautivo, en él, el año 1580. En su obra póstuma *Los Trabajos de Persiles y Segismunda*, parece comprobar su estancia en la Santa Casa, por la perfecta y deliciosa descripción que hace de la peregrinación de sus personajes a Guadalupe. Dice:

“Apenas hubieron puesto los pies los devotos peregrinos en una de las dos entradas que guían al Valle, que forman y cierran las altísimas sierras de Guadalupe, cuando con cada paso que daban nacían en sus corazones nuevas ocasiones de admirarse; pero allá llegó la admiración a su punto cuando vieron el grande y suntuoso Monasterio, cuyas murallas encierran la Santísima Imagen de la Emperatriz de los cielos; la Santísima Imagen otra vez, que es libertad de los cautivos, lima de sus hierros y alivio de sus prisiones; la Santísima Imagen que es salud de las enfermedades, consuelo de los afligidos, madre de los huérfanos, y reparo de las desgracias. Entraron en su templo, y donde pensaron hallar por sus paredes pendientes por adornos las púrpuras de Tiro, los damascos de Siria, los brocados de Milán, hallaron en lugar suyo muletas que dejaron los cojos, ojos de cera que dejaron los ciegos, brazos que colgaron los mancos, mortajas de que se desnudaron los muertos, todos después de haber caído en el suelo de la miseria, ya vivos, ya sanos, ya libres y ya contentos, merced a la larga misericordia de la Madre de las Misericordias, que en aquel pequeño lugar hace campar a su benditísimo Hijo con el escuadrón de sus infinitas misericordias; de tal manera hicieron aprensión estos milagrosos adornos en los corazones de los devotos peregrinos, que volvieron los ojos a todas partes del templo, y les parecía ver venir por el aire volando los cautivos envueltos en sus cadenas a colgarlas en las santas murallas, y los enfermos arrastrar las muletas, y a los muertos, mortajas, buscando lugar donde ponerlas, porque ya en el sacro templo no cabían; tan grande es la suma que las paredes ocupan”.

“Cuatro días estuvieron los peregrinos en Guadalupe, en los cuales comenzaron a ver las grandezas de aquel Santo Monasterio: digo comenzaron, porque acabarlas de ver es imposible”⁴⁸.

No es ésta la única vez que Cervantes alude a Guadalupe. El Lib. Tercero, Cap. II, de esta misma novela que copiamos, dice: *Peregrinos: su viaje*

⁴⁷ P. C. G. Villacampa. *Grandezas de Guadalupe*. II, pág. 301.

⁴⁸ Tomado de *Grandezas de Guadalupe*, por el P. Carlos G. Villacampa. II, págs. 302-303 y 304.

por España;... p. 1626 ⁴⁹. ...Los peregrinos pernoctaron “en el monte, poblado de infinitas encinas”. . . “Llegó en esto un hombre a caballo, cuyo rostro no vieron, el cual les dijo:

—“¿Sois de esta tierra, buena gente?

—“No, por cierto —respondió Periandro— sino de bien lejos de ella; peregrinos extranjeros somos, que vamos a Roma, y primero a Guadalupe.”

En la Jornada primera, p. 409 ⁵⁰, de la *Comedia Famosa de LA ENTRETENIDA*, también habla Cervantes de la Virgen de Guadalupe, cuando *Torrente* explica a *Muñoz* cómo llegaron él y su amo *Cardenio*, después de la supuesta *borrasca* y *viaje*, desde el Perú, hasta la casa de *su primo* Don Antonio:

“TORRENTE:

*La primera estación fué a Guadalupe,
y a la imagen de Illescas la segunda”*,
.....

En el *Viaje al Parnaso*, (p. 60) y en *El casamiento engañoso* (p. 958) ⁵¹ menciona también al Monasterio de Guadalupe y Angel Valbuena (ob. cit), comenta: “No cabe duda de que Cervantes era devoto de esta advocación de María,”. . .

Pero lo que tal vez resulte más interesante *de las referencias de Cervantes* a la Virgen de las Villuercas, sea la obra conocida con el nombre de *Auto de la Soberana Virgen de Guadalupe y sus Milagros y Grandezas de España*, que la alta crítica y los eruditos más insignes le atribuyen al glorioso Manco ⁵².

La cita que sigue no he querido *tomarla* de la obra de Valbuena que examinamos, porque quiero deleitarme con el sabor añejo y depurado de la cepa centenaria original. Tengo ante mi vista un precioso *librito* editado en Sevilla en abril de 1868. Corresponde a una TIRADA DE 300 EJEMPLARES y está marcado: “Ejemplar núm. 140”; pertenece a la segunda biblioteca de mi maestro y admirado amigo Federico Gómez de Orozco. Copio: *Teatro Español Anterior a Lope de Vega*.—¿MIGUEL DE CERVANTES?, y en la pág. siguiente: *Sociedad de bibliógrafos andaluces*.—COMEDIA DE LA SOBERANA VIRGEN DE GUADALUPE, Y SUS MILAGROS, Y GRANDEZAS DE ESPAÑA. Hay un sello o dibujo con el “NO- del escudo de la ciudad de Sevilla. “Con

⁴⁹ Miguel de Cervantes. *Obras Completas*, por Angel Valbuena y Prat. Aguilar. Madrid, 1943.

⁵⁰ Ibidem.

⁵¹ Ibidem.

⁵² Ibidem, págs. 1715 y sigs.

licencia: Impresa en Seuilla, Por Bartolomé Gomez de Pastrana, á la Carcel Real.—Año de 1617". Es, naturalmente, una copia literal de la que parece fué la segunda edición, pues la primera tenía fecha 1615, según Maturte, (pág. VI), y la licencia para imprimirla se otorgó en Madrid, el 22 de agosto de 1598. De la página 16 de este *librito*, copiamos:

*“Non ay regalado IUAN,
non amado Pedro ó DIEGO,
que á este paternal sosiego
junto á Iosaphat estan.
Non ay sino un pecador
que vos asconde y sotierra
de Guadalupe en la sierra
por el Morisco pauor.
Fuyd vos, Virgen MARIA,”*
.....
.....

He puesto con mayúsculas IUAN (JUAN) y DIEGO, porque no he podido sustraerme a la emoción que me ha producido la curiosa y simpática coincidencia de los nombres evocados por el autor, sea quien sea, de esta Comedia: *Juan Diego*; el mismo que llevaba el indito que eligió la Santísima Virgen para hacerlo objeto de sus preferencias y de sus santos amores, en el histórico cerro del Tepeyac.

Existe, además, como hemos consignado en otro lugar de este Capítulo, otra *Comedia de Nuestra Señora de Guadalupe y sus Milagros*, de la que es autor *el Jerónimo Guadalupeño Fray Diego de Ocaña* (1570-1608), igualmente interesante y con citas de la mayor importancia ⁵³.

Me he detenido más de lo que me proponía en este inciso, por tratarse de la personalidad cumbre de Don Miguel de Cervantes y Saavedra y espero que así lo comprenderás, lector amable, y me excuses.

¿QUÉ PODRÍAMOS SABER DE SU TESORO, DE SU DECADENCIA
Y DE SU INFLUENCIA EN LA GUERRA DE
INDEPENDENCIA ESPAÑOLA?

Hoy, nada. Porque no es posible contestar de manera sucinta a estas preguntas en el estrecho límite de este capítulo. Sólo diré que, el tesoro de la

⁵³ *La Virgen de la Hispanidad*. P. Carlos G. Villacampa, págs. 151 y 197 y sigs.

Virgen, tiene, según vox populi, más de 800.000 perlas. Guadalupe guarda la mejor colección de Cuadros de Zurbarán, del mundo. En códices, tiene un conjunto de maravillas. De otras de arte y vestiduras, las posee desde el siglo XIV, y en ornamentos es la más rica de España y tal vez, de la cristiandad. Desde el 12 de Octubre de 1928, fecha de su coronación, aumentó su tesoro con magnífica corona de oro y platino, cuajada de centenares de piedras preciosas, que costó si no recuerdo mal, 4.000,000 de pesetas, de entonces, obsequio, por subscripción popular, de toda España.

La decadencia se inicia a mediados del XVIII por disputas y pleitos internos. Se consuma su ruina con las leyes de Exclaustración de 1835 y las de Desamortización de los Bienes del Clero, semejantes a las mexicanas de Reforma.

En la Independencia de España, que empieza en 1808, juega un gran papel patriótico, hasta el punto de alistarse sus frailes en las filas del ejército, pero, ya digo: es imposible extenderme más.

¿TUVO ESTA IMAGEN DE SANTA MARÍA DE GUADALUPE
CULTO EN OTROS TEMPLOS FUERA DE SU
MONASTERIO EXTREMEÑO?

En muchísimos otros. La prohibición de copiar su imagen y el celo de los Jerónimos de Guadalupe para impedir que se pudieran recoger limosnas en las nuevas devociones, con el pretexto de dedicarlas a la suya, fue un obstáculo a la extensión de su culto y sin embargo: se veneró en Madrid, en Nuestra Señora del *Passo*, fundación de Enrique IV, dándole la advocación de Guadalupe. En tiempo de Felipe II, pasó la Imagen a San Jerónimo el Real.

Le sigue en antigüedad, el Santuario de Sta. María de Liébana, (cuya fábrica es del siglo X). Se ignora la fecha exacta en que la devoción de Guadalupe reinó en este templo, pero algunos lo hacen nacer en el siglo XV.

En Granada, son varios los templos con la Imagen de Guadalupe, la más hermosa está en Santa Isabel, monasterio de religiosas jerónimas y data del tiempo de los Reyes Católicos. En Galicia, se venera en el Santuario de Rianjo, 1773. En Madrid, también hay un altar dedicado a la Virgen de Guadalupe en la Iglesia de San Millán.

Otra en Villalba de Sancobad, Galicia.

Otra en Puerto Real, Cádiz, 1665.

Otra en Donbenito, en la Serena, Extremadura.

Existen otras más.

Fuera de España, las más célebres son las de Braga y Evora, en Portu-

gal. Después en la fortaleza o castillo de Mesina y en el convento franciscano de Palermo, Italia.

En Goa y en Cochín, en Oriente. Célebre la primera por haber establecido en ella la base misionera de su apostolado en la India, China y Japón, en la primera mitad del siglo XVI, San Francisco Javier, S. J.

En Polonia, en el famoso Monasterio de Zenstochowa, cerca de Varsovia, con una linda leyenda que supone que el Conde de Lituania, Nicolás Zapieha, la sustrajo de la Capilla pontificia de Roma, copia que mandó sacar San Gregorio Magno de la que remitió a Sevilla a San Leandro. Hasta la caída de Polonia, por primera vez, en manos de Rusia, estuvo en un suntuoso templo que se le construyó en Coden y que los rusos convirtieron en cismático. Los polacos la llaman Codenensus.

Hay imágenes de la Morenita en otros lugares de Europa, pero vamos de prisa y no nos detenemos más.

¿Y NO FUE A AMÉRICA?

Siendo los primeros conquistadores en gran mayoría extremeños, en su corazón iba siempre y es seguro que, muchas de las alusiones a “Santa María y su divino niño”, hechas en sus crónicas y escritos, a ella se referían. Hay incontables ejemplos de su imploración, por estos hombres, en sus momentos de apuros y en los peligros del mar.

Dice el padre jesuita Constantino Bayle:

“También acudían a la piedad de las Indias santeros, con su capillita de la venerada imagen: lo cual dió pie a peregrinas industrias”⁵⁴.

Y así era. Las limosnas que se recogían en América para Santa María de Guadalupe, llegaban a destino muy mermadas, porque pocas de ellas tenían la garantía de su origen. Hasta los legados testamentarios, y fueron muchos, se procuraba escamotearlos para otros fines, a veces inconfesables.

Porque “Pedíase limosna con anuencia de los reyes y de los Papas en Castilla, León, Aragón, Portugal e Indias, sin el gravamen de cuartas ni ninguna otra especie. En el Arzobispado de Méjico y Vera Cruz cobraba el Santuario de Guadalupe una parte de las mandas forzosas, que un monje de la Compañía cuidaba de remitir en las flotas reales, juntamente con las limosnas que se recojiesen en una ermita fundada en el Perú por un religioso procedente de este monasterio”⁵⁵.

Tal vez, se refiere al P. Ocaña.

La primera tierra americana que lleva el nombre de Guadalupe, como

⁵⁴ *Santa María en Indias*, pág. 318.

⁵⁵ *Los Frailes y sus Conventos*, por D. Víctor Balaguer. T. I, págs. 326-27.

hemos visto, es la llamada en su lengua india, Turuqueira, descubierta por Colón el día 5 de noviembre de 1493, en su segundo viaje, como homenaje y promesa a la virgen de su devoción.

La imagen más rica de la Morenita de las Villuercas que se venera en América, es sin duda, la que existe en la Catedral de la Capital de Bolivia, ciudad que ha tomado en la historia diferentes nombres: Chuquisaca, Las Charcas, La Plata y Sucre.

Se fundaron en casi todos los conventos franciscanos del Nuevo Mundo “Cofradías de Guadalupe” y se entronizó la Virgen en Quito, donde los indios la llaman *Guápulo*; en los Llanos de Trujillo, cuyo Santuario estaba en el convento de los PP. Agustinos: Puerto Pisco, Ica de Valverde, Chuquiabo, Oruro, Mizque, Cochabamba y muchos más lugares.

Juan de Céspedes, burgalés, refiriéndose a los conquistadores, dice: “no hay otra invocación en sus necesidades sino Santa María de Guadalupe” y agrega el P. C. Bayle, S. J.: “. . . de todos los Santuarios de España ninguno tan recordado como el de las Villuercas, ninguno al que tan a la continua llegaran mandas, ex-votos y limosnas. Como que la peregrinación a Guadalupe era poco menos que obligatoria para los que desembarcaban en Sevilla; y presentarse de vacío, caso inaudito”⁵⁶.

Además de las devociones a Ntra. Sra. de Guadalupe ya nombradas, en el antiguo reino de Quito, hoy Ecuador, se entronizó en el Santuario de Nuestra Sra. del Cisne, en Loja; de Nuestra Señora de Baños, en Cuenca; de Nuestra Señora de las Nieves, en Azogues⁵⁷ y en el muy renombrado de Quinché, “o sea Nuestra Señora de Gualalupe de Oyacachi”.

“El Capitán Lezcano colocó una imagen. . . de Guadalupe. . . en el Valle de Reque”.

Fr. Reginaldo de Lizárraga, consagrado Obispo de la Imperial, “puso la primera piedra de una iglesia de Nuestra Señora de Guadalupe, en las afueras de Lima, camino de Pachacana”⁵⁸.

“En Lima su iglesia era la más frecuentada. Hacia 1582 anduvo por allá el inglés Miles Philips, y cuenta maravillas. . . “siempre que los españoles pasan por junto a esa iglesia, aunque sea a Caballo, se apean, entran en la iglesia, se arrodillan ante la imagen y ruegan a Nuestra Señora que los libre de todo mal”⁵⁹.

Continuar enumerando los lugares, iglesias, Santuarios y Monasterios en

⁵⁶ *Santa María en Indias. Guadalupe de Extremadura en Indias*. Cap. XI, págs. 305-6.

⁵⁷ *Ibidem*, pág. 313.

⁵⁸ *Santa María en Indias. Guadalupe de Extremadura en Indias*. Cap. XI, pág. 315.

⁵⁹ *Ibidem*, pág. 316-317.



que se veneraba, en América, desde el primer momento de su conquista, la Virgen de las Villuercas, sería cuento de nunca acabar. Pasemos, pues, a otra pregunta.

¿POR QUÉ NO VINO A MÉXICO?

Hay un interesantísimo documento, del que no voy a copiar sino una mínima parte, que recientemente se encontró en el Archivo de Indias de Sevilla ⁶⁰.

SIGNATURA: “Sección Quinta.—Audiencia de México, Legajo 69”.—“Carta de Fray Diego de Santa María, Procurador del Monasterio de Guadalupe, al Rey don Felipe II, en la que entre otras cosas, le propone la fundación de un Monasterio de Jerónimos en los alrededores de la Ciudad de México, con las cuantiosas rentas, etc.—México 12 de Diciembre de 1574”.

Propone el buen Padre a Felipe II, que para fundar el Monasterio, “El sitio más conveniente que se halla cerca desta cibdad, es una granja que se llama Chapultepec. Es de V. Magestad, y sirve de irse a holgar a ella algunas veces el Visorrey y oidores. Y esta es la mayor dificultad que tiene el negocio; y si V. Magestad fuese seruido hazer merced a Guadalupe o a la Orden desta Granja y de una o dos cavallerías de tierra en el baldio o exido mas cercano a ella, porque el sitio es pequeño. . . se haría un buen Monasterio de la Orden, y en este sitio ay muchas comodidades y mas aparejo que en ninguna otra parte, y casi en otra parte no auría lugar”.

Y hay otro documento importante: lleva como signatura: “Sección Quinta. Audiencia de México, Legajo 283”. Es una Carta de Fray Diego de Santa María, Procurador del Monasterio de Guadalupe, al Rey Don Felipe II, insistiendo en la fundación de un monasterio de Jerónimos cerca de la ciudad de México. También se ocupa de las cuantiosas mandas testamentarias hechas allí al Monasterio de Guadalupe de España y de otros asuntos. México, 24 de Marzo de 1575.

Para animar a Felipe II, le dice: “Demas desto, es tan grande el desseo que los cavalleros y gente noble desta ciudad tiene de verla y ilustrada y a este Reyno con esta horden del glorioso Sant Gerónimo, que muchos dellos me han alentado y persuadido a que escriva y suplique a V. Magestad la mande

⁶⁰ El R. P. Franciscano, Fr. Carlos G. Villacampa, Bibliotecario del Monasterio de Guadalupe y confesor del Cardenal Segura, de Sevilla, en el *Capítulo Final* de su interesantísima y muy erudita obra *La Virgen de la Hispanidad*, Sevilla, Editorial de San Antonio, Carlos Cañal 15, 1942, págs. 293 a 347, copia una colección de Documentos inéditos, encontrados en el Archivo General de Indias de Sevilla, Archivo del Real Monasterio de Guadalupe y otros, de un valor inestimable para la historia de Santa María de Guadalupe en México y a ellos remito al curioso investigador interesado en estos conocimientos.

fundar en estas partes, diciendo que no se abrá comenzado a querer edificar monasterio, quando muchos dellos darán mucha cantidad de pesos de oro para el edificio y dexarán a estas cassas sus haziendas; que el dar en estas partes es muy diferente que el de Castilla, porque como ay hombres muy ricos y muchos dellos sin hijos ni parientes, dan lo que tienen facilísimamente a monasterios y causas pias, lo qual se ha visto” . . .

¿POR QUÉ NO SE FUNDÓ ENTONCES
EL MONASTERIO EN MÉXICO?

“El 3 de enero de 1599, salían del Monasterio de Guadalupe con rumbo a las Indias, los Padres Fray Martín de Posadas y Fray Diego de Ocaña. Hacíase necesaria la presencia de estos religiosos, en aquellas apartadas regiones, cuya devoción a la Virgen de Guadalupe quería fomentar el monasterio, que los enviaba además, para que recogiesen los grandes donativos hechos allí a la Virgen extremeña y reglamentasen su envío para el porvenir”.

El P. Ocaña escribió una pormenorizada relación de su viaje que, afortunadamente, se conserva.

En el Puerto de Paita, Perú, poco después de desembarcar, falleció su compañero el R. P. Martín de Posada, el 11 de Septiembre de 1599. Está, pues, solo en América, el P. Diego de Ocaña para desempeñar su delicada misión.

Desde Paita, se dirige a la ciudad de Lima, deteniéndose en varios sitios; Piura, Saña, en el Santuario de Nuestra Señora de Guadalupe de los Padres Agustinos y en Trujillo. Llegó a Lima el 23 de Octubre de 1599, estuvo allí hasta el 6 de febrero de 1600, en que dejó edificada la capilla a su virgen en esta ciudad, a costas de Don Alonso Ramos Cervantes y su mujer, doña Catalina de la Serna. El mismo pintó la imagen.

Embarcó en Callao el 6 de febrero de 1600; y desde Coquimbo, adonde llegó a mediados de abril, recorrió por tierra todo el reino de Chile hasta la isla de Chiloe “. . . de suerte —dice el Padre Ocaña— que desde que salí de España, que fué el año 1599 no dejé de caminar por tierra y navegar por la mar, hasta llegar a lo último de la tierra de Chile, que es la ciudad de Osorno y la isla de Chiloe, que es junto al estrecho de Magallanes. . . No estuve de asiento en parte ninguna, ni descansé en los dos años dos meses. . . y comencé desde el principio de la Gobernación (de Chile) a asentar por cofrades de Nuestra Señora a todos, los cuales iban dando sus limosnas para después darlas cuando volviese”.

Al regresar a Lima, le sorprende la sublevación de los indios de Chile y tuvo que atravesar, con todo género de trabajos y sufrimientos, la cordillera

de los Andes, “hasta llegar por Paraguay y Tucumán a Potosí, el 18 de julio de 1600”. Se detiene aquí, para reponerse y pintar la Imagen de la Virgen para el Convento de San Francisco de Potosí, y pasa a Sucre, donde la pinta para su catedral, permaneciendo en ella hasta 1603.

El 16 de junio de este año, sale “para Chuquiabo, Chucuito, Copacavana, Arequipa y Cuzco, de cuyas imágenes de la Virgen de Guadalupe se ocupa, llegando en Diciembre a Lima”, donde estuvo enfermo, hasta principios de agosto de 1604.

“Su narración termina en la Navidad de este año, con la noticia de que se embarca para Méjico”.

Ya no volvemos a saber del Padre Ocaña, hasta el año 1608, en que el Necrologio del Monasterio de Guadalupe da cuenta de su muerte en México, con estas palabras: “En 17 de noviembre de 1608, vino la nueva de la muerte de Fray Diego de Ocaña, sacerdote, que murió en las Indias, en la Nueva España. Hízose por él, el oficio de presente, septenario, treintenario y cabo de año”⁶¹.

Unos meses antes, en abril, el rey ordenaba a la Casa de Contratación de Sevilla ciertas exenciones en favor del Monasterio. Copio la referencia del P. Villacampa⁶²: “Documento Número 15.—(Archivo del Real Monasterio de Guadalupe.—Carpeta R-XII.—Documentos Reales, Felipe III). Carta de Felipe III al Presidente y Jueces Oficiales de la Casa de Contratación de Sevilla, ordenándoles entreguen al Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe, libre de todo gasto e impuesto, todo lo que trajere de Nueva España, así en piedras, perlas, aljófár, como en otros géneros de hacienda, hasta en cantidad de 20,000 ducados, el religioso (Fray Diego de Ocaña), que fué allí a recoger las limosnas ofrecidas al Monasterio de Nuestra Señora de Guadalupe.—Getafe, 13 de Abril de 1608”.

A Fr. Diego de Ocaña se le esperaba este año, pero no llegó. En la fecha de esta carta, probablemente, ya había muerto. No vinieron más los Jerónimos a México⁶³, y con su alejamiento, quedó inconcluso un capítulo de poesía histórica.

Y aquí acabó cuanto me proponía decir de Sta. María de Guadalupe, la Morenita de las Villuercas, para su somero conocimiento en estas tierras y

⁶¹ Todo lo referente al P. Ocaña lo he tomado de la *Virgen de la Hispanidad* por el P. Carlos G. Villacampa.

⁶² *La Virgen de la Hispanidad*. P. C. G. Villacampa, pág. 338.

⁶³ En México hubo conventos de jerónimas, jamás de jerónimos. Todo el mundo sabe que Sor Juana Inés de la Cruz, mujer de extraordinario talento y poetisa encantadora por su fácil decir y su inspiración profunda, era jerónima de uno de estos conventos de México.



poder apreciar mejor qué representa y quién es la Imagen que Extremadura ha regalado a México.

Pero no hizo falta que los Jerónimos trajeran esta Imagen, porque la Santísima Madre de Dios en persona, quiso suplir la ausencia extremeña, y tal vez, por lo mucho que quiso a España, agradecida por todo lo que España hizo por ella y por lo mucho que la amó y veneró, cuando se le apareció al humilde indio Juan Diego, no quiso dejar a los hombres la elección de su apellido, y le dijo: “Me llamarán Santa María de Guadalupe”.

CAPÍTULO XI

E L F R E S O N

La Frutilla de Chile es lo que en España llamamos *Fresón* y en México, *Fresa*, porque la *Fresa* no existe, ni se conoce en este último país.

El Fresón, es de suponer que fuese de Chile a España, puesto que lo conocieron los conquistadores en el siglo XVI y lo bautizaron con el nombre de *Frutilla de Chile* y de España pasaría, no sabemos cuándo, al resto de Europa, donde, como se sabe, ya tenían la fresa. Probablemente, desde Chile, lo repartirían los navegantes y comerciantes españoles, por el resto de América.

Al tratar *La Fresa*, Cap. XI, inciso 13, de la Primera Parte, hemos relatado cuanto sabemos del fresón americano y a este capítulo nos remitimos para no repetir lo escrito ya en él.

El fresón es bastante mayor que la fresa, pero menos dulce y fragante.

CAPÍTULO XII

E L M A G U E Y

La voz *Maguey*, que designa la planta tan conocida, tan popular y autóctona de México, no es palabra azteca, sino antillana, como *Higüey*, que lo es haitiana; *Camagüey*, cubana; o *xagüey*, también haitiana, que significa *aljibe*¹ y que, como *maguey*, pasó al léxico campero mexicano, *jagüey*, para señalar el embalse que se forma en un terreno, debidamente preparado, con el agua de lluvia, para tener una reserva de ella bien para ciertos pequeños riegos, bien para dar de beber al ganado en tiempos de secas. Otro tanto sucede con varios frutos, entre ellos el *Mamey*, cuya denominación azteca es Tetzontzapotl o Tetzapotl (zapote de piedra), tal vez por el aspecto de su corteza. En el Anáhuatl, el maguey, se conocía con el nombre de *Metl*.

Fr. B. de Las Casas² nos confirma, hablando del Perú: “Estos vocablos *cotaras*, *macanas*, *bixa*, y *maíz* y *maguey*, fueron vocablos desta isla (escribe en Sto. Domingo) y no de Tierra Firme, porque por otros vocablos allá estas cosas llaman”.

En España, al maguey, que fué llevado de las islas de Barlovento, se le llama *Pita*. Volveremos a tratar este punto cuando citemos a Jerónimo Münzer, más adelante, pero bueno será hacer notar que Las Casas indica este nombre cuando describe las costumbres y productos de la tierra del Perú. En la misma pág. 177 nos entera que están las “Casas llenas de *cabuya*, *inequen* y de *pita*, que ya dijimos ser especie de lino y de cañamo. . . é infinitas sogas y cabestros dello hechos”. Y como *pita* no es palabra americana y como el maguey no existía entonces en España, habrá que buscar la razón de esta designación por Fr. B. de Las Casas. Como he dicho, más adelante lo intentaremos.

¹ Fr. B. de Las Casas. *Apologética*. Cap. III, págs. 10 y 11.

² *Ibidem*. Cap. LXVIII, pág. 177.

Siguiendo siempre con este autor y obra ³ vemos que, al referirse a la Nueva España, nos cuenta que “Este árbol, (el maguey, que los aborígenes llaman *metl*), es una mata semejante á la çavila de donde se saca el acibar, y en griego se llama áloes, de los cuales hay muchos en Sevilla y en el Andalucía. La diferencia deste Çavila es que la çavila no es mas alta que tres ó poco más palmos, y este árbol sube á cerca de dos estados. . . hojas, que son como las de la çavila, acanaladas como son las tejas de nuestros tejados; son empero más grandes que las de la çavila”.

Después se extiende enumerando y exaltando las virtudes y utilidades que proporciona el maguey a sus felices explotadores: “Dello hacen pan (sic) ⁴, hacen vino, hacen vinagre, hacen miel, hacen arroje, hacen azúcar, y esta es muy medicinal; hacen conserva, hacen papel, hacen lienzo de que se visten, hacen cañamo, hacen mantas, hacen calzado como alpargatas y harto más primo; hacen esteras, hacen jáquimas y cabrestos y cinchas, hacen hilo para coser, hacen agujas, hacen clavos, hacen leña para quemar, hacen ceniza muy fuerte y buena para hacer legía, hacen madera para sus casas, hacen cobertura para ellas, que son las pencas que dije ser como tejas y creo que son más” las cosas que pueden hacerse con el maguey y hacen los habitantes de la Nueva España. Desde luego, hacen los inspectores del timbre, los pleitos entre pueblos, las mejores dotaciones de ejidos y no pocos borrachitos.

En la *Historia de las Plantas de Nueva España* ⁵ leemos: “*METL*. (Maguey)”. Nada nuevo encuentro, al referirse a esta planta, en este capítulo, relacionado a sus productos y utilidad que no se haya ya mencionado en el curso de este estudio. Solamente quiero hacer constar que en una nota del editor dice: “La palabra *maguey*, ya usada por Hernández, parece haber sido importada a México por los españoles y procede, según Fernández de Oviedo (*Historia General*, I, p. 384), de la palabra que usaban para designar a estas plantas los indios chacopatas, de las costas de Cumaná, en Venezuela”, lo que está en contradicción con lo que afirma el Padre Las Casas. Y agrega: “Actualmente esta palabra ha sustituido casi por completo al viejo vocablo náhuatl de *metl*, y se emplea para designar diversas especies de *Agave*”.

Esto último es exacto, pero derivar la palabra maguey de los indios venezolanos es erróneo y tal vez tenga como base la noticia que el mismo Oviedo ⁶ nos da a continuación: “Cerca de Araya hay una gente que llaman ago-

³ Fr. B. de Las Casas. *Apologética Historia*. Cap. LIX, pág. 153.

⁴ En efecto la parte gruesa de las pencas y el tronco, asado, lo comían como panecillos. Sahagún, ob. cit.

⁵ Dr. Francisco Hernández. *Lib. VII*. Cap. LXXI, págs. 1036 y sig.

⁶ Ob. cit. T. I. *Lib. XI*. Cap. X, pág. 384.

reros en la Tierra-Firme, á causa de çierta fructa que se llama assi mismo *agoreros*; é çerca destes estan otras gentes que se diçen los *magueyes*, a causa que una hierva, como cardones (mas sin espinas), se llaman assi *maguey*, de que allí hay mucha abundancia della”.

“Esta se planta é da mucho fructo é diversas utilidades, porque en la Nueva España haçen della é de su hilo mantas é çapatos, é de su xugo vino é arrope. E la raiz, despues que ha dado los provechos que es dicho, la sacan tan gruesa como un barril de los que en España. . . caben tres arrobas é quatro é algo mas é menos, é la cueçen é comen, é tambien hacen del maguey muy buenas sogas”.

Pero: “Esta gente que *los chripstianos llaman magueyes* por la causa ya dicha, se llaman en su lengua *chacopatí*”. No son, pues, ellos los que *hablan* del maguey, sino los cristianos los que los denominan con un nombre anti-lano por la gran cantidad que de esta planta, existe entre ellos.

También Oviedo⁷ nos describe como *maguey* un agave que no es precisamente el que se conoce en México con este nombre particular, y para que no haya dudas hace un dibujo de su planta: “aquí la pongo debuxada (Lam. 2a. fig. 9a.)”. En efecto: la descripción está de acuerdo con el dibujo y es ésta: el “maguey, tiene mucha semejanza con la yuca, assi en algunos efectos é provechos como en la vista. La hoja de la una é de la otra son anchas en los extremos, é viénense ensangostando hasta su nacimiento”... Sus pencas son mucho más cortas que las de nuestros magueyes, puesto que: “las hojas de la cual son mayores que desde el cobdo de un hombre hasta el fin del mayor dedo tendida la mano” y añade en la pág. 279: “é aquesta del maguey (la penca) está en tierra, é es de tres palmos ó mas la hoja o penca”.

Francisco Hernández⁸ nos describe varias especies de METL: “MECOZTLI o maguei amarillo rojizo”. . . “TLACAMETL o maguei grande”. . . “MEXCALMETL o maguei bueno para comerse asado”, de donde se obtiene el *mezcal*; . . . “MEXOCTL o maguei de ciruelas”. . . “TEPEMEXCALLIN o maguei montés”. . . “TEOMETL o maguei divino”; . . . “XOLOMETL o maguei de siervo”; . . . “PATI o metl del que se hacen hilos finisimos”; . . . “QUETZALICHTLI o maguei parecido al quetzalli o a las plumas del quetzaltototl”; . . . “QUAMETL y ACAMETL”. Y al *pulquérismo*, como le llamaba humorísticamente cierto embajador acreditado en México al aficionado a libar el pulque, no sé a ciencia cierta cómo se le denominaba, pero NECUAMETL era el *bebedor de miel*. ¿Agua-miel?

Casi todos los cronistas de Indias comentan, describen y ponderan esta

⁷ Ob. cit. T. I. Lib. VII. Cap. XI, pág. 278.

⁸ *Hist. de las Plantas de Nueva España*. Lib. VII. Cap. LXXII y sig. págs. 1040 y sig.

planta, repitiendo, como es natural las mismas o parecidas cualidades, utilización y virtudes. Sería monótono y cansado irlos copiando uno a uno, pero es interesante indicar las observaciones distintas que hacen sobre este maravilloso árbol americano y genuinamente mexicano. Así Francisco L. de Gómara⁹, al hablar de él, repite cuanto está dicho y agrega: “El zumo de las pencas asadas, caliente, y exprimido sobre llaga o herida fresca, sana y encorece presto. El zumo de los cogollitos y raíces, revuelto con jugo de ajénjos de aquella tierra (Nueva España), guarece la picadura de víbora... Las púas son tan recias, que las hincan en otra madera... Con estas púas se punzan los que se sacrifican... porque no se quiebran y despuntan en la carne, y porque, sin hacer gran agujero, entran cuanto es menester. ¡Buena planta, que de tantas cosas sirve y aprovecha el hombre!”

Fr. Bernardino de Sahagún¹⁰, afirma que el maguey llamado *tlacámetl*, “es muy medicinal por razón de la miel que de él sacan, la cual echa pulcre*, se mezcla con muchas medicinas, para tomarlas por la boca... también la penca del maguey seca y molida mezclada con resina de pino, y puesta con su pluma en el lugar del dolor, ya sea gota, ya sea cualquiera otra cosa la sana... también estas pencas de maguey son buenas para fregar con ellas las espaldas; hará que no sientan los azotes”.

Y el Padre José de Acosta¹¹, dice: “El árbol de las maravillas es el maguey, de que los nuevos ó Chapetones (como en Indias los llaman) suelen escribir milagros, de que da agua, vino, aceite, vinagre, miel, arrope, hilo, aguja y otras cien cosas. El es un árbol, que en la Nueva España estiman mucho los Indios”...

Y en la pág. siguiente, 383, confirma que “Hay este árbol también en el Perú: mas no le aprovechan como en la Nueva España”.

El Inca Garcilaso¹² amplía esta noticia: “...el Arbol, que los Españoles llaman Maguey, y los Indios (del Perú) Chuhau”...

El *divertido* Tomás Gage¹³ también nos da noticias de este agave: “El

⁹ *Hist. de la Conquista de México*. T. II. Cap. CCXLVII, págs. 291-92.

¹⁰ *Hist. de las Cosas de Nueva España*. T. II. Lib. UNDÉCIMO. Cap. VII, pág. 442.

* En mexicano, al pulque se le decía NEUTLE. Yo no sé de dónde salió la palabra *pulcre*. Según Gómez de Orozco, “es voz chilena empleada en general para designar bebidas embriagantes. ¿Cómo llegó a México y se aplicó al zumo del maguey? Misterio”.

El Diccionario de Americanismos, de Santamaría, no lo trae, pero sí “PULCU. (Del arauc. *pulcú*.) m. ant. En Chile, chicha que fabricaban los indios, de toda especie de frutos y granos”.

¹¹ Ob. cit. T. I. Lib. Cuarto. Cap. XXIII, pág. 382.

¹² *Comentarios Reales*. T. I. Lib. Octavo. Cap. XIII, pág. 281.

¹³ *Viajes a la Nueva España*. Cap. Veintidós, pág. 147.

árbol excelente que los naturales llaman *metl*, crece en las cercanías de México y prospera mucho mejor que en los demás parajes; allí lo plantan y cultivan como en Europa se plantan y cultivan las viñas”. Y añade: “. . . y la goma que sudan las ramas de la cima del árbol, es un antídoto eficaz contra el veneno”.

Pedro Mártir de Anglería¹⁴, al hablar de los *areitos* que se celebraban en la Española nos da otra acepción de este vocablo isleño: “al tambor llaman *maguei*”.

Mencionadas quedan casi todas las noticias que puedan interesarnos (hay muchísimas más, pero no son sino simples repeticiones de las aquí consignadas) de la existencia del maguey en América, y su nombre original, tomadas de las que, sorprendidos ante la planta desconocida en Europa, nos dan los primeros historiadores y cronistas de Indias, pero hay algo interesante que consignar. Sabido es que en España al maguey se le llama *Pita* y que aquél no existía allá antes del Descubrimiento. Bien: ¿a qué *Prta* se refiere Jerónimo Münzer¹⁵, en su obra, vista en la provincia de Málaga, a finales de octubre de 1494, apenas emprendido el segundo viaje al Nuevo Mundo por Cristóbal Colón? Porque Münzer nos dice claramente: “Pasando a caballo desde Vélez a Málaga, por la costa del mar, vimos gran abundancia de *pitás*, de las cuales se hace un jarabe de áloe para el hígado. Tiene las hojas espesas, largas y muy amargas, con una raíz gruesa como la hoja del lirio morado, pero muy tupida y nudosa. Refuerzan este jugo con la coloquintida”. Y una referencia a la importancia y caridad de la Botica guadalupense: “El boticario de Guadalupe me dió una gran cantidad de esta planta”.

Ya hemos leído en este capítulo que Las Casas encuentra que el maguey “es una mata semejante á la çavila de donde se saca el acibar, y en griego se llama áloes, de los cuales hay muchos en Sevilla y en el Andalucía”.

Tantas había, que habiéndose notado que en el Nuevo Mundo faltaban, se decidió mandarlas, para que no carecieran de nada de lo que tuviésemos, en las tierras descubiertas y G. Fernández de Oviedo¹⁶, nos lo cuenta: “Çaviras: tambien se truxeron de Castilla, las cuales son aquellos cardones verdes é gruesos, de que haçen el açibar”. . .

Yo encuentro todo esto sencillamente maravilloso y humanamente increíble. Influir en la flora y la fauna de dos mundos en el espacio de medio siglo, nada más, con los medios de transporte de la época, de tal manera que la transforman y hasta *inventan*. . . está más cercano de la quimera que de la realidad.

¹⁴ *Déc. de N. Mundo*. Déc. Tercera. Lib. VII. Cap. II, pág. 261.

¹⁵ *Viaje por España y Portugal*, pág. 57.

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

En México, se llama *pita*, al hilo de la fibra de esta *Çavila* que de España vino y la *çavila* misma.

La actual ortografía de la palabra *çavila*, del siglo XVI, es, según la edición de 1950 del Diccionario de la Real Academia, “ZABIDA O ZABILA. f. Aloe”. Buscado *Aloe* en el mismo diccionario, vemos un dibujo que representa esta planta y existe en realidad un parecido notable entre sus pequeñas *penca*s u hojas y las enormes del maguey en lo que se refiere a su hechura y disposición. La comparación que hace el P. las Casas, es, pues, acertada. Además, de ella se extrae un jugo resinoso que se utiliza en medicina y que es, sin duda, el “jarabe para el hígado” a que hace referencia Münzer.

Deduzco de todo esto que, si ya en Andalucía había abundancia de *çabilas* y le llamaban *pita*, cuando vieron el maguey que llegó de América, una especie de *çavila* o *pita* gigantesca, desconociendo el nombre aborigen, lo bautizaron con el de la planta española que más se le parecía a pesar de ser mucho menor su tamaño, aunque es de suponer que, las que llevaron del Nuevo Mundo a Andalucía, fueron ejemplares pequeñitos, *mecuates*, que poco se diferenciarían en talla a las *pit*as grandes existentes y probablemente se llevaron una sorpresa cuando vieron que con los años, la *pita americana* crecía desmesuradamente. Pero ya no tenía remedio: *ya era pita* y con *pita*, por nombre, se quedó.

Esta es la explicación, a mi ver, de la denominación que toma el maguey o *metl*, en España.

La misma admiración, asombro y minuciosa descripción que les causa y provoca esta planta a los *nuevos* o *Chapetones* y a los cronistas de Indias indica que indiscutiblemente era novedad para ellos.

En la Península Ibérica existen varias especies de este agave que se utilizan, las pequeñas y beteadas, como ornatos en jardines y parques y las grandes, el verdadero maguey, como setos vivos que limitan propiedades rústicas o simplemente parcelas de ellas. De su *penca* se obtiene la fibra que sirve más que nada, para la confección de costales y determinadas clases de sogas. El *quiote*, *jiote* o *vástago* que salta de su centro, al final de su vida vegetal, sirve para trancas de portillos y las flores, que en ramos abiertos salen de él, las corta el cabrero como pasto exquisito de las cabras que, golosamente, las engullen.

De sus virtudes curativas que según dicen los antiguos, poseían, en mi tierra, que yo sepa, se ignoran por completo. Y desde luego, el que en Andalucía tiene un centenar de *pit*as, jamás ha pensado que en ellas tenga una panacea y menos que le son suficientes para comer, beber vino, agua y miel; vestirse y calzarse, regalarse, escribir; enjaezar sus caballerías; abrigarse; construir su casa y techarla y, además, curarse y lavar su ropa. Cree que su centenar de *pit*as no vale una gallina. Así cambia el valor de las cosas la geografía, el ambiente y la fantasía.

CAPÍTULO XIII

EL C A C A O

Es creencia muy generalizada, aquí, que el cacao es una planta exclusiva y genuína de México, o puntualizando más: de algunos lugares o regiones que forman parte de la nación que hoy día se conoce con el nombre oficial de Estados Unidos Mexicanos, y, sin embargo, esta opinión, es completamente errónea.

De la interesante, erudita e imparcial obra de Don José García Payón, denominada, con acierto y donosura, *AMAXOCOATL*, tomo como garantía de mis afirmaciones en contra de la leyenda que supone al cacao un vínculo de monopolio geográfico con el Anáhuac, los siguientes datos, sin necesidad, por esta vez, de rebuscar en las fuentes originales de estas sugestivas noticias, porque el mismo autor las cita a cada paso.

“Mucho antes del descubrimiento del continente Americano, el cacao era cultivado desde México al Ecuador” . . .

Apunta que, según unos, el cacao es originario de Sur-América, mientras que otros lo consideran como “un producto nativo del actual territorio de la República Mexicana y creen que se hallaba en estado silvestre en Tabasco, Chiapas y en el territorio de Guatemala” ¹.

Menciona la existencia de esta planta, a la llegada de los Conquistadores, en Nicaragua, Panamá y Costa Rica y nos enteramos “como también existe la hipótesis que el cacao haya sido traído a México desde el Sur en período antiquísimo, según lo asentado por Gumilla, como lo comprueba la existencia de verdaderos bosques silvestres de cacao en las márgenes del Orinoco y también en las cuencas del Amazonas, Río Negro y Madeira, así es que lo que menos podemos decir, sería que este árbol era nativo de las tierras del Golfo de México, Centro-América y del Trópico Sur Americano hasta la cuenca del Amazonas, y al Norte sus probables límites serían el territorio

¹ José García Payón. *Amaxocoatl*, pág. 5.

de Florida en su límite con el Golfo de México y la parte Sur de Luisiana, pues, según Historicus un viajero que en 1796 andaba por estos territorios, nos menciona los cacaoteros *que cubren con una preciosa sombra las márgenes del Río Mississipi y del Alatomaha en Florida*².

Hasta aquí García Payón, pero hay una noticia que pudiera dar lugar a la creencia de que en las Antillas existiera ya el cacao a la llegada de los españoles. En efecto: en la carta que el Dr. Chanca, natural de Sevilla, compañero de Colón en su segundo viaje, escribió “a los Señores del Cabildo de Sevilla (contándoles) lo que les acaeció y lo que vió”, desde la Española, carta que debió ir en los navíos de Torres y ser escrita a finales de enero de 1494, dice: “Tienen otrosí unos granos como avellanas, muy buenos de comer”³. ¿A qué *granos* se refiere el Dr. Chanca? ¿No podrían ser de cacao? Tal vez el *maní*. No he leído en los cronistas de la época consignar, como original de las Antillas, el cacao, pero ahí queda la noticia para quien quiera aclararla.

Porque lo *malo* es, que no está sola. Francisco López de Gómara⁴ categóricamente afirma, describiendo los mercados de la Gran Tenochtitlán, que entre las mercaderías que se venden, . . . “la más principal y que sirve de moneda son unas como almendras, que ellos llaman *cacauatl*, y los nuestros CACAO, COMO EN LAS ISLAS (DE) CUBA Y HAITI”⁵.

¿Cómo debemos interpretar estas afirmaciones?

Por lo pronto, se apresura a disipar la duda Gonzalo Fernández de Oviedo⁶ que afirma terminantemente que “El árbol, llamado *cacao ó cacaguat*, no es árbol destas islas, sino de Tierra Firme. Hay estos arboles en la Nueva España é en la provincia de Nicaragua é otras partes . . . Y los caçiques y señores que alcançan estos árboles en sus heredamientos, tiénelos por muy ricos calachunis ó principales, porque al principal señor llaman calachuni en lengua de Nicaragua, que es tanto como decirles rey, y también se llama *teyte*,... Echan por fructa unas maçorcas verdes é alumbradas en parte de una color de roxo . . . E assi como va madurando la fructa assi se va enxugando aquella carnosidad que está entre las almendras, é ellas quedan sueltas en aquella caxa, de donde las sacan despues é las guardan é tienen en el mismo presçio é estimación que los chripstianos é otras gentes tienen el oro é la moneda; porque assi lo son estas almendras para ellos, pues que por ellas compran todas las otras cosas . . . en la provincia de Nicaragua, un conejo vale diez almendras destas, é por quatro almendras dan ocho pomas ó nisperos (son

² Ibidem, pág. 6-7.

³ M. Fernández Navarrete. *Viajes de Colón*, pág. 241.

⁴ *Hist. de la Conquista de México*. Cap. LXXIX, pág. 239.

⁵ Las mayúsculas son mías.

⁶ *Hist. Gral. y Nat. de las Indias*. T. I. Lib. VIII. Cap. XXIV, pág. 315.

chicos zapotes) . . . de aquella misma manera que entre los chripstianos lo suelen hacer con buenos doblones ó ducados de á dos”.

Y como no hay nada nuevo bajo el sol, ya en aquel tiempo había sus *sabias* falsificaciones de monedas. Sigo copiando a Oviedo que, a continuación, dice: “Y aun en aquellas almendras hay sus fraudes para engañar unos a otros, é meter entre alguna cantidad de ellas, las falsas y vanas: y esto haçesse, quitandoles aquella corteçica ó cáscara que tienen aquellas almendras, . . . é hinchándolas de tierra ó de otra cosa, é çierran aquel hollejo tan sotilmente que no se conoçe, é para entender el engaño el que las reçibe, quando las cuenta, pássalas una á una é póneles el dedo (index) ó próximo al pulgar sobre cada una, é por bien que esté embutida la falsificada, se entiende en el tacto, é no está tan igual como la buena”.

De esta superchería nos da cuenta también Fr. B. de Sahagún ⁷, diciéndonos: “Otro modo tiene para engañar (el vendedor de cacao), que en las cáscaras de las almendras, mete una masa negra, o cera negra, que parece ser semejante al meollo de ellas, y algunas veces los huesos de aguacates los hace pedazos y redondealos, y así redondeados los mete en las cáscaras vacías de las almendras,” . . .

Volvamos a Oviedo: “De estas almendras los señores é principales haçen cierto bevrage, . . . que ellos tienen en mucho; é no lo usan sino los poderosos é los que lo pueden haçer, porque la gente comun no osa ni puede usar con su gula o paladar tal bevrage; porque no es mas que empobreçer adrede é tragarse la moneda ó echalla en donde se pierda”. Es decir: que nosotros vinimos a la tierra del chocolate para democratizarlo, puesto que hoy, por cincuenta centavos o poco más se puede uno dar el gusto de tomarse una buena taza y parangonearse en el paladar, con cualquier calachuni ó teyte nicaragüense. . . ¡Y ahora tiene azúcar y leche, que es mejor!

Habla Oviedo de la manteca ó *aceyte* que se saca del cacao y puede guisarse con él y además, “Este olio es sancta cosa para muchos males é dolencias é llagas”. Nos refiere una curación que usándolo, experimentó en sí mismo y lo indujo a llevarlo a España. “. . . é en Avila dí una redomica dello á la Emperatriz, nuestra señora, que en gloria está; é preguntandome su Majestad si era bueno para llagas, dixé lo que he dicho que sabia por experiencia”.

También Tomás Gage ⁸ nos entera que con la manteca de cacao ha “visto a las criollas frotarse la cara para ponerse el cutis mas fino”. Y todo el mundo sabe que hoy esta manteca se vende en barritas y es excelente para aliviar las grietas de los labios.

⁷ *Hist. de las Cosas de N. España*. T. II. Lib. Noveno. Cap. XVIII, págs. 216-17.

⁸ *Viajes a la Nueva España*. Primera Parte. Cap. Diecinueve, pág. 268.

UNAM - HISTÓRICAS

Siguiendo con Oviedo ⁹, éste nos refiere, que andando por tierras de Nicaragua, en *Tecoatega*... fue “un día a ver un areyto, que allí llaman *mitote*, é cantar en coro, como los indios suelen haçerlo, y era acabado de coger el fruto del cacao”.

En Nicaragua, como sucedía en México, estos granos de cacao servían como moneda y como tal se utilizaban en toda clase de transacciones mercantiles. Esto lo sabe todo el que haya leído cualquier historia de México. Lo que es menos conocido, es la inclusión del *amor*, en estas operaciones de compraventa con los granos del cacao. Pero se hacían también: ni más ni menos, que si se tratase de un peso, un bolívar, una peseta, un dólar o un franco actual... Nos da esta interesante noticia, el cronista Fernández de Oviedo ¹⁰.

“Ya he dicho que en Nicaragua hay mugeres que públicamente é por preçio de aquella moneda ó almendras que corren por monedas, ó por otra cosa que se les dé, conceden sus personas á quien se lo paga. También hay mançebias é lugares públicos para las tales”...

Y puesto a dar noticias impúdicas de la época, sigamos copiando a Oviedo, que, a continuación nos entera que “...nunca oy de otra cosa mas donosa ó viçiosa é de bellaca generación que la questos indios haçen; y es que en çierta fiesta muy señalada é de mucha gente que á ella se junta, es costumbre que las mugeres tienen libertad, en tanto que tura la fiesta (ques de noche) de se juntar con quien se lo paga ó á ellas les plaçen, por principales que sean ellas é sus maridos”... No “se haçe mas de una vez al año, á lo menos con voluntad é liçençia de los maridos: ni se sigue castigo ni çelos ni otra pena por ello”... Fr. Bartolomé de Las Casas ¹¹, refiriéndose a una canoa de indios que vieron en la “isla de los Guanajes, o Guanaja” supone, con acierto, que eran yucatecos, por la proximidad de esta región, y dice que traían y ofrecían “sus mercaderías”, entre otras, “muchas almendras de Cacao”.

En un principio, los españoles en México llamaban simplemente *cacao* al chocolate. Bernal Díaz del Castillo ¹² al hablar de los embajadores de Moctezuma que visitaron a Cortés en *Quianiztlan* dice que los del pueblo “de presto les enraman una sala y les guisan de comer y les hacen mucho cacao, que es la mejor cosa que entre ellos beben”.

Y más adelante en el Cap. XCI, pág. 345, describiendo la comida que servían al Emperador Moctezuma, nos cuenta que le “Traian en unas como

⁹ *Hist. Gral. y Nat. de las Indias*. T. IV. Lib. XLII. Cap. X, pág. 93.

¹⁰ *Ibidem*. T. IV. Lib. XLII. Cap. XII, pág. 102.

¹¹ *Hist. de las Indias*. Lib. II. Cap. XX, pág. 53.

¹² *Ob. cit.* T. I. Cap. XLVI, pág. 187.

a manera de copas de oro fino con cierta bebida hecha del mismo cacao; decían que era para tener acceso con mujeres, y entonces no mirábamos en ello”...

Una de las mejores calidades de cacao era el que se producía en Soconusco, tanto que en España, en el siglo XVIII y principios del XIX, para presumir de clase, no se decía “¿quiere V. tomar una taza de chocolate?”, sino que se invitaba a “una taza o *jícara de Soconusco*”. También eran célebres los de Maracaibo, Guayaquil y Oaxaca.

Bernal Díaz ¹³ se lamenta de que en el lapso de 1525 a 1568 que faltó de Soconusco, esta rica región se despobló, reduciendo su población de unos 15,000 vecinos a 1,200, desaparecidos, en parte, por *pestilencia* y en parte, por las exigencias de “alcaldes mayores y corregidores y aguaciles que tienen, y de muchos clérigos y curas que les ponen los preladados, y ciertamente que hay tantos que la mitad sobran”, todos empeñados en obtener para sí, las mayores cosechas posibles del, probablemente, mejor cacao del mundo. Y estuvieron a punto, como pasa tantas veces cuando la avaricia mete su torpe cuchara, de acabar, una vez más, con la simbólica gallina de los huevos de oro.

Don Juan Suárez de Peralta ¹⁴, vecino y natural de México, escribe en España, en 1589, su *Tratado del Descubrimiento de las Indias*, plagado de noticias históricas interesantísimas, de la Nueva España. De la pág. 97, copiamos: “Corre una moneda que llaman *cacao*, la cual es una fruta que dan los árboles ... valen de ordinario, de ochenta hasta cien almendras de éstas un real; vendense por cargas, y vale la carga a treinta y a veintiocho pesos de a ocho reales”...

Francisco Hernández ¹⁵, al hablar del árbol del cacao o *cacahoaquahuitl*, nos recuerda y comenta que el trueque fue la forma primitiva de concertar operaciones de comercio, antes de la invención de la moneda, propiamente dicha. En efecto: “Viene a la mente, al hablar del *cacahoaquahuitl*, las grandes etapas de la historia humana. En el Viejo Mundo y en los tiempos primitivos, las cosas necesarias para la vida y que debían por consiguiente, cuando faltaban, solicitarse de otros, no se pagaban con dinero; no circulaba todavía moneda de oro o de plata, ni se grababan en metales imágenes del ganado, de reyes o de príncipes. Se vivía mediante el trueque de las cosas, según cantó Homero, proveyéndose mutuamente los hombres de los frutos cosechados, hasta el día en que se acuñaron los metales grabándose en ellos mil imágenes diversas... La semilla de *cacahoaatl* les servía de moneda, y

¹³ Ob. cit. T. III. Cap. CCXIV, pág. 298.

¹⁴ *Tratado del Descubrimiento de las Indias*. Cap. XXIV, pág. 97.

¹⁵ *Hist. de las Plantas de Nueva España*. Lib. VI. Cap. LXXXVII y sig., págs. 908 y sigs.

compraban con ella, cuanto era necesario, las cosas principales, costumbre que dura hasta la fecha en no pocos lugares. ¿Y qué tiene esto de extraño cuando entre los pueblos orientales sirven de moneda las conchas, las hojas de ciertos árboles y otras cosas?" No hay que olvidar que el Dr. Hernández escribe en la segunda mitad del siglo XVI.

Ya ocupándose de su misión científica, define cuatro variedades de cacao, a saber: el "*quauhcacahoatl*, la mayor de todas"; el "*mecacahoatl*, que es de tamaño mediano"; el "*xochicacahoatl*, es menor" y el "*ilalcacahoatl* o sea chico, dá el fruto mas pequeño".

Enumera después las bebidas que se hacen con este grano, sus composiciones y propiedades. Por no extenderme demasiado me limitaré a dar algunos nombres y las virtudes que le atribuían, pero antes quiero advertir que "El uso excesivo de la bebida de *cacahoatl* obstruye las visceras, descompone el color y ocasiona caquexia y otras enfermedades incurables". ¡Ojo, pues, con el cacao, Sr. Fray Tomás Gage!

"El primer género de bebida", se llama "atextli o sea aguada". Esta bebida se puede hacer simple o compuesta, con los elementos que se indican y su "propiedad . . . es exitar el apetito venereo". Hay otra que se conocía por "*cahoapatlachtli*" como "refrigerio y nutrición". El "chocollatl . . . engorda extraordinariamente si se usa con frecuencia"¹⁶; otra bebida se llamaba "tzone . . . sirve como alimento refrescante, no como medicina".

El Padre Acosta¹⁷ asegura que el cacao es preciadísimo de los indios y aún entre los españoles y es "uno de los ricos y gruesos tratos de la Nueva España. . . este año pasado un corsario inglés quemó en el puerto de Guatulco de Nueva España más de cien cargas de cacao".

El primer cacao que fue a Europa entró, seguramente, por Sevilla o por Cádiz y en Andalucía se elaboraría el primer chocolate de Europa, todavía muy distinto al actual y con recetas poco modificadas de las primitivas indias.

Desde luego, y según noticias que nos da D. José García Payón¹⁸, "En 1537 envié Don Antonio de Mendoza al Rey de España, muestras de esas falsificaciones". Se refiere a las que ya hemos consignado que se hacían con los granos de cacao y es de suponer que, si le mandó la falsificación, también le enviaría *muestras* del mejor cacao que encontrara en estado natural y purísimo y unas y otras, en aquel tiempo, por Sevilla o por Cádiz llegarían a España.

¹⁶ Esta opinión contradice la que tiene la condesa de Aulnoy, como veremos al tratar del chocolate, y que supone que las mujeres españolas son flacas, por el uso inmoderado del chocolate.

¹⁷ *Hist. Nat. y Mor. de las Indias*. T. I. Lib. Cuarto. Cap. XXII, pág. 378.

¹⁸ *AMAXOCOATL* o Libro del Chocolate, pág. 24.

Se lee en AMAXOCOATL, pág. 87: “el año 1585 vió partir por primera vez un cargamento de cacao de Veracruz y de la América del Sur con rumbo a España”. Probablemente se refiere a *remisión de importancia*, porque en pequeña cantidad, ya había ido en 1528 y 1537.

Pero, ¡ojo con el cacao! El Dr. Juan de Cárdenas, en su obra erudita “Problemas y secretos maravillosos de las Indias”¹⁹, impresa en México en 1591, nos hace severas advertencias que será necesario que tengamos muy en cuenta.

Nos dice: “que no es de poca importancia, el dar auiso y noticia a todos, del modo que deuan guardar en vsarle, sin perjuyzio de su salud” . . .

“Primeramente el cacao de su propia naturaleza sin tostarle ni prepararle con cosa alguna, tiene propiedad de restreñir el vientre, de detener de todo punto la regla, cerrar las vías de la orina, opilar el hígado, y mucho mas el baço, priuar el rostro de su biuo y natural color, debilitar la digestión del estomago, acortar terriblemente el aliento con vn molesto cansancio, causar paroxismos y desmayos, y alas mugeres susfocacion o mal de madre, y sobre todo causa y engendra vnas perpetuas ansias, y melancolias, y saltos de corazón que parece al que lo ha comido que el alma se le sale, y al cabo aue-mos visto muchas personas, que le vienen a hinchar, y dar en hidropicas: y ellos son los efectos que el cacao comido por si solo hace, por otra parte vemos que si el dicho cacao se tuesta, y muele, aunque no se le mezcle otra cosa que vn poco de atole (que es vna comida bien simple) con solo este beneficio (como digo) vemos que engorda, y sustenta al hombre, dandole sano y loable mantenimiento. Otrosi prouoca la orina, es saludable remedio para toda opilacion, ayuda a la digestion, despierta el apetito, socorre y repara los males de madre, causa alegría, y pone fuerza al cuerpo” . . .

Curiosa idea la que se tenía en el siglo XVI, del cacao y sus efectos en el individuo que lo ingería.

Ningún clima de la Península Ibérica es apto para la producción del cacao.

España lo llevó a sus posesiones del Golfo de Guinea y hoy obtiene cosechas excelentes en el Muni, Fernando Póo, Elobey y otras islas.

El cacao es uno de los productos americanos más conocido, extendido y gustado en el mundo entero, (los otros son la patata y el tabaco), porque apenas hay un rincón de este planeta donde no se haya probado el chocolate y su uso se ha generalizado en todos los países civilizados, obteniendo con él deliciosas y exquisitas delicadezas gastronómicas.

Con su *manteca* se preparan derivados para farmacias y perfumerías.

Por eso España trató, desde los primeros tiempos, extender su cultivo y,

¹⁹ Lib. Segundo. Cap. VII, págs. 105 R. y sig.

ya en 1670, según Gaspar de San Agustín, simientes de este grano se llevaron a Filipinas por el piloto Pedro Bravo de los Camerines, “quien a su turno las pasó al filipino Juan del Aguila, que las sembró en Lipa. Otros autores aseguran que en estas islas es conocido el cacao desde 1663, en cuya fecha el Gobernador Diego Salcedo lo mandó traer de Nueva España”.

...“el eminente botánico P. Blanco, afirma que el P. Mercado, Cura Párroco de Lipa de la Provincia de Batangas, sacerdote que contribuyó a la redacción de la monumental ‘Flora de Filipinas’, distribuyó semillas de cacao en 1674 entre el vecindario de Lipa. Lo cierto es que el cacao se generalizó en el Archipiélago y a ello ayudó sobre manera la Real Orden del 6 de Octubre de 1759, que obligó a cada nativo a sembrar por lo menos 10 árboles de cacao”²⁰.

España llegó a prohibir la exportación del cacao de sus colonias, temerosa de que faltara en la metrópoli, pero como siempre pasa cuando se toman estas medidas radicales, el contrabando sentó sus reales y el *mercado negro*, apareció triunfante... “los Holandeses tomando posesión de la isla de Curacao se interesaron en este comercio y principiaron a comprar a los Colonos de Venezuela, que hacían sus tratos en secreto, todas sus cosechas y este comercio llegó a tener tal importancia, con la ayuda de los ingleses, que Amsterdam llegó a ser el depósito general de cacao y que, hasta el final del siglo XVII España no recibió un grano de cacao de Caracas,”...²¹.

Y para colmo de vergüenza, este contrabando y esta desidia española hizo que, de 1706 a 1722, “ni un solo barco de la *Costa Firme* con cargamento de cacao, arribó a los puertos de la Península”. Y comenta con razón José García Payón: “En una palabra, los dueños de la América tenían que surtirse en los mercados extranjeros de un producto que había llegado a serles indispensable”.

¡Muy español! ¿o no?

Y sigo copiando a García Payón:

“En vista de este estado de cosas, en 1728, Felipe V vendió el privilegio exclusivo del comercio del cacao, como dicen unos, a una Compañía Internacional de comerciales de Ausburgo, para que lo pudiese vender en todo el mundo; pero parece que dicha Compañía estaba formada de Vizcaínos y tomó el nombre de ‘Compañía de Guipúzcoa o de los Caraqueños’. Con esto, muy pronto, España recobró las ventajas que había perdido y en 1763 entraron a los puertos españoles 110,500 quintales de cacao”²². ¡Menos mal!

²⁰ AMAXOCOATL, pág. 86 y 87.

²¹ Ibidem. pág. 89.

²² Ibidem. págs. 89-90.

CAPÍTULO XIV

EL CHOCOLATE

Casi todos los cronistas de Indias hacen mención de este *beverage*, como dice Gonzalo Fernández de Oviedo, tan delicioso al paladar y tan extendido hoy por todo el mundo, después de evolucionar su confección y componentes, desde el genuinamente autóctono de las regiones de origen, hasta el adaptado al gusto y posibilidades de cada nación productora y/o consumidora y su época respectiva.

El que quiera conocer la etimología de la moderna palabra *chocolate* y otras noticias interesantes relativas a su procedencia, historia y nacionalidad, debe leer el documentado y erudito trabajo de D. José García Payón, ya mencionado, titulado "AMAXOCOATL o Libro del Chocolate, Tip. Escuela de Artes, Toluca, Méx. 1936".

Creo que es lo más completo y ameno que se ha escrito sobre esta materia. Nosotros no aspiramos a tanto y aunque nos valdremos de los conocimientos y noticias que nos da el Sr. García Payón, como hemos hecho al hablar del cacao, cada vez que lo juzguemos conveniente para nuestro objeto y naturalmente, haciéndolo constar así cuando ocurra, nos vamos a limitar a recoger, directamente de los cronistas e historiadores primeros, aquello que nos parezca que puede interesar al lector y sea menos conocido, para después relacionarlo con las noticias de su entrada, manufactura y consumo en España, y otros distintos lugares de Europa. También citaremos, de pasada, algunos autores modernos.

Desde luego, "El chocolate, tal como lo usamos, no era conocido por los indios" ¹.

"Según Van Hall, este primer mejoramiento en la preparación (se refiere al hecho de agregarle al cacao azúcar, vainilla, canela, anís, . . .) de la bebida del chocolate fué una invención de las monjas del Convento de Gua-

¹ AMAXOCOATL, J. G. Payón, pág. 29.

naca, que algunos sitúan en Guatemala, pero que creemos se hallaba en el actual territorio de Colombia”².

Y en la misma pág. José García Payón, agrega: “Según Mac Nutt, se cree que la primera remesa de cacao a España, con los instrumentos para su elaboración fueron llevados por el mismo Cortés en 1528 en que el Conquistador volvió a la Península;”...

Y más adelante: “Durante los primeros años de la conquista es fácil suponer que el elemento español modificó de tal modo las recetas primitivas, que estas llegaron a formarse en una gran diversidad de fórmulas”.

Gonzalo Fernández de Oviedo³, nos da una original *receta* de lo que podríamos llamar el *precursor* del actual chocolate. Veamos cómo lo *servían* a los señores principales de Nicaragua: “Tuestan aquellas almendras, como avellanas, muy tostadas, é después muélenlo; é como aquella gente es amiga de beber sangre humana, para que este bevrage parezca sangre, échanle un poco de bixa, de forma que despues se torna colorado: é molido el cacao sin bixa, paresçe de color pardo. É despues que está muy bien molido en una piedra de moler, passado é remolido quatro o çinco vezes, echándole un poco de agua al moler, hácese una pasta espesa, é aquella massa guardasse fecha un bollo: é quando lo quieren beber ha de haber passado, despues que se molió, quatro ó çinco horas á lo menos para estar bueno, é mejor desde la mañana á la noche, é mejor está para otro dia; é assi se tiene çinco o seys dias é mas. E aquella pasta tiéndesela por los carrillos é barba é sobre las narices que paresçe que van embarrados de lodo ó barro leonado, é alguno muy roxo porque mezclan bixa con ello: é despues que lo han assi tendido ellos é las mugeres, aquel piensa que va más galan que más embarrado va; é assi se van al mercado ó á haçer lo que les conviene, é de rato en rato chúpense aquel su aceyte, tomándolo poco á poco con el dedo. Ello á la vista de los chripstianos paresçe y es mucha suçiedad; mas a aquellas gentes ni les paresçe asqueroso ni mal fecho ni cosa inútil, porque con aquello se sostienen mucho, é les quita la sed é la hambre é los guarda del sol é del ayre la tez de la cara. É dicen los indios quel que ha bebido el cacao en ayunas, que aunque aquel dia le pique alguna vibora ó culebra venenosa, de las quales hay muchas en aquella tierra, que ningun peligro de muerte corre. Para beberlo echan á la cantidad de treynta almendras molidas un quartillo de agua, é deslíenlo en ella con la mano, trayéndolo al rededor, como puchecilla; é desfecho en aquella agua en una higüera (jícara) ó taza, toman otra ó el vaso en que lo quieren beber é pónenle vaçio en tierra, é teniendo en las manos la higüerilla, en que está desleido el cacao, échanlo á chorro desde

² AMAXOCOATL, J. G. Payón, pág. 42.

³ *Hist. Gral. y Nat. de las Indias*. T. I. Lib. VIII. Cap. XXX, págs. 318-19.

dos palmos de alto, ó poco más ó menos, en el vaso que estaba vacío en que lo han de beber; é levanta una espuma alta por çima, é assi lo beben, . . . es de buen sabor é sanissimo bevrage: . . .hállanla muy provechosa los chrips-tianos, é los indios se presçian mucho desto, é lo tienen por estado é señorío”.

En Oviedo pueden aprenderse otras recetas que da de Nicoya, isla de Chira, etc., pero todas son semejantes y no vale la pena repetir las.

Francisco Hernández ⁴ dice: “se preparaba con harina de cacaoatl des-leida en agua y añadiendole a veces miel y harina de *otras* legumbres;”.

En el capítulo XXVI, del Libro Décimo, (pág. 239), de la Historia General de las Cosas de Nueva España, Fr. Bernardino Sahagún nos habla del “Que vende cacao hecho”, y nos advierte que: “La que vende cacao hecho, muélelo primero en este modo, que la primera vez quiebra, o machuca las almendras; la segunda vez van un poco más molidas, mezclándose con granos de maiz cocidos y lavados, y hecho esto, les echan agua en algún vaso; si les echan poca, hacen lindo cacao, y si mucha, no hace espuma, y para hacerle bien hecho se hace y guarda lo siguiente: conviene a saber, que se cuele, después de colado se levanta para que chorree, y con esto se hace la espuma y se echa aparte, y a veces espésase demasiado, y mézclase con agua después de molido; y el que lo sabe hacer bien hecho, lo vende bueno y lindo, y tal que sólo los señores lo beben; es blando, espumoso, bermejo, colorado y puro, sin mucha masa; a veces le echan especies aromáticas y aun miel de abejas, y alguna agua rosada; y el cacao que no es bueno tiene mucha masa y agua, y así no hace espuma sino espumarajos”.

“En la *Historia de la fundación y discurso de la provincia de Santiago de México*, etc. escrita por el maestro fray Agustín Dávila Padilla (página 626) dice el autor lo siguiente, al ocuparse de la vida del bienaventurado padre fray Jordán de Santa Catalina, que murió en Oaxaca en 6 de febrero de 1592:” ⁵.

“Al fin de sus días le afligió la orina, y le mandaron los médios usar una bebida que en las Indias llaman chocolate. Y es una poca de agua caliente donde se deshacen unas como almendras que llaman cacao, y se confec-cionan con algunas especias y azúcar. Esta bebida es muy provechosa para consumir flemas, y para abrir las vías y confortar el estómago. La golosina de las Indias pervirtió esta medicina en regalo, y hay grande abuso, añadiendo lo dulce y bebiendo el chocolate a todas horas. Indignábase contra esto y predicaba varias veces contra ello el bendito padre fray Jordán, y cuando en su enfermedad se hallaba bien con la bebida, decia que le castigaba Dios

⁴ *Antigüedades de la Nueva España*. Lib. Primero. Cap. Duodécimo, pág. 40.

⁵ Está tomado de Don Juan Suárez de Peralta. Ob. cit., pág. 209. Nota 34.

tratandole como a regalón en sus postreros años, por no haber él sabido ser penitente en los primeros”.

Y agrega Fray Dávila Padilla en el mismo escrito, para consejo y advertencia de los aficionados a esta bebida: “y porque viene a cuento quitar escrúpulos, o a lo menos no ponerlos, quiero advertir para las tierras donde esta bebida se usa, que es menester reparar ella los dias de ayuno. La duda es cuando se usa por sustento, que realmente lo tiene muy grande”.

El Dr. Juan de Cárdenas, en su interesante obra *Problemas y Secretos Maravillosos de las Indias*, impresa en México en 1591, págs. 113 y siguientes, se ocupa ampliamente del chocolate e inicia los escrúpulos de precepto. Empieza advirtiéndonos “que todas las sobredichas specias, que en esta indiana y apetitosa beuida entran, se deuen buscar frescas. . . solo el cacao se requiere anejo, porque mientras mas anejo, mas azeytoso, y mantecoso será. . .” A este galeno escritor, debemos la receta del chocolate que figura en el texto de la *conferencia*, pero antes, nos ha dado, en la pág. 113 y siguientes, una proporción de las cantidades que deben entrar en la composición de “los dichos materiales”, que sirven para la elaboración de esta bebida: “será esta la dosis o cantidad ordinaria, que a cien cacaos se le eche media onça de recaudo de toda specia que hablando mas en romance, es como dezir que de cada specia assi de la tierra como de Castilla se eche a peso de medio tomin, aunque de la orejuela, o gueynacaztle se puede echar peso de vno que seran quatro o seys orejuelas, todo lo qual junto, si se pesase vendria a ser poco mas de la media onza”.

“Es ya costumbre antigua, al tiempo de hazer el chocolate, mouerlo, y batirlo en tanto grado que venga a leuantar vna spuma, y en tanto se tiene por mejor el chocolate, en quanto es mas spumoso”.

Y advierte que aunque “cada qual dama se precie hazer su nueua inuencion, y modo de chocolate, con todo esto el mas vsado generalmente en todas las indias, es el formado en tabletas, el qual tomó origen de las damas guatemaltecas, y este assi mesmo es aquel que se deshaze con su agua caliente y su puntica de dulce, que le da mucha gracia: otro ay que despues de molida la massa, la deshazen y baten en agua fria, hasta que levante spuma, y despues le mezclan con esta poleada ⁶ hecha de mayz llamada atole, y

⁶ En Andalucía existe una sopa, que se hace con harina de trigo, parecida al atole, que se llama así, *poleá*, y como no he visto su receta en ningún libro de cocina, quizá por *demasiado folklórica*, voy a darla aquí para satisfacer la curiosidad del lector que me *salga* curioso. La conseguí de Pepita Suárez de Justiniano, de Pilas, Prov. de Sevilla. Tiene, por tanto, todas las garantías de su casticismo. Dice:

“**POLEÁS.** En una fuente se pone $\frac{1}{4}$ de kilo de harina de flor, cernida, y se le agrega, poco a poco, agua fría, revolviendo y amasando, con los dedos, como quien rasca o araña hasta que quede una gacheta clara.

este es el que de ordinario se gasta, y vende por todas estas plaças, y calles Mexicanas; otros finalmente le suelen hazer con pinole, que es como dezir echar en lugar de atole vn poluo que se haze de mayz tostado, y aun algunas personas para mas fresco le hacen de ceuada tostada, a modo de alexixa ⁷, y otro dia entiendo que lo haran con leche de gallinas ⁸ segun se vsan cada dia para madama gula de nueuas inuenciones:” . . .

Con “leche de gallinas” no se ha hecho todavía, pero con leche de vaca, descartando casi por completo el agua, es como se hace y toma actualmente.

Un producto nuevo, tiene siempre sus adeptos y sus detractores. Así, el Dr. Cárdenas nos dice: “oygo dezir a cada vno su parecer, vnos abominan el chocolate, haciendolo inuentor de quantas enfermedades ay, otros dizen que no hay tal cosa en el mundo, y que con el engordan, y traen gana de comer, y buen color en el rostro, y si es muger esteril se haze preñada, y la parida beuiendole con atole tiene sobrada leche: ansi que no ay quien en esto tome tino al vulgo” . . .

Se extiende luego en consejos sobre el uso del chocolate, sus ventajas e inconvenientes y en el Capítulo siguiente, el IX, “pregunta y declara si con el Chocolate, Cacao, y otras beuidas se quebranta el ayuno”. Y empieza: “No obstante que la decission, y determinación deste Capi, pertenece mas a theologos que a medicos, con todo esso por la parte que frisa tanto con medicina, me parecio tratar algo de lo mucho que acerca desta dubda se pudiera traer, y allegar, el mouerme atacarla y ventilarla, no fue con otro intento, que refutar, y desterrar del vulgo vna ignorancia, y yerro terrible, que acerca destas beuidas de poçole, cacao, chocolate, pinole, chicha, y otras de este jaez se tiene en las indias, y es que lo mas de la gente desta tierra tiene creydo, que ni el chocolate, ni las demas beuidas que agora deziarnos, agora se tomen por la mañana, agora de sobretarde, no quebrantan el ayuno”.

Razona sobre todo género de consideraciones para defender su tesis, no aceptando explicación o excusa, si es en contra, porque, “dezir que usan

. En una cazuela se echa pocillo y medio de aceite y en él se fríen cuadraditos de pan hasta que doren: se sacan y se apartan. En el mismo aceite se ponen un poquito de sal, 3 ó 4 canutitos de canela en rama, una cucharadita de matalahuva (anís en grano) y ½ litro de agua. Cuando hierva, se incorpora la preparación de harina, sin dejar de mover, porque si no se pega y se hacen bolas. Debe cocer un buen rato para que pierda el gusto de la harina cruda. Antes del último hervor se incorpora la azúcar, al gusto, y se sigue moviendo hasta que se disuelva y alcance el *punto debido*, que será, cuando adquiera la consistencia de una crema”.

“En el momento de servirla, se le agrega el pan frito”.

Y que te guste y te haga buen provecho, lector amigo y curioso.

⁷ “АЛЕЖИЯ. f. Puches de harina de cebada condimentados con ajonjolí”.—Diccionario enciclopédico, por J. Alemany.

⁸ Planta liliácea.

del chocolate, para apagar la sed, respondo que sino es mas de para apagar la sed, . . . esto mucho mejor se haze con agua, pues es mas fria”. En este caso, no cabe dudar que tiene toda la razón.

Para el Dr. Cárdenas, el chocolate no quebranta el ayuno, si se toma como medicamento, de lo contrario, es alimento del que debe uno prescindir los días de ayuno.

Según el P. Joseph de Acosta⁹, el chocolate, “es cosa loca lo que en aquella tierra le precian (N. España), y algunos que no estan hecho á él, les hacen asco, porque tiene una espuma arriba, y un borbollón como de heces, que cierto es menester mucho crédito para pasar con ello. Y en fin, es la bebida preciada, y con que convidan á los señores que vienen o pasan por su tierra, los Indios: y los Españoles, y mas las Españolas hechas á la tierra, se mueren por el negro chocolate. Este sobredicho chocolate dicen, que hacen en diversas formas y temple, caliente, y fresco, y templado. Usan echarle especias y mucho chili; tambien le hacen pasta, y dicen que es pectoral, y para el estomago, y contra el catarro. . . la provincia que mas abunda es la de Guatemala”.

Fray Agustín Farfán, escribe y edita en México, 1592, su obra *TRACTADO BREVE DE MEDICINA*, donde afirma que el chocolate es de muy mala digestión. Y el Dr. inglés Lister, encuentra que es “un aperitivo peligroso y a la vez un alimento pesado, bueno para los estomagos de los indios”¹⁰, y, por último, en la pág. 35¹¹, copia García Payón la benévola opinión que le merecía el chocolate al italiano Benzoni, que encontraba esta bebida más propia “de cerdos que de hombres”. Sobre gustos, Sr. Benzoni, no hay nada escrito, y menos, tratándose de un chocolate que, *realmente*, no era chocolate, si tomamos de *tipo* el que gustamos hoy en nuestros suculentos desayunos o meriendas, así es que su opinión, “¡pos quién sabe, señor! . . .”

Y dejando atrás a los difamadores de este néctar, vamos a visitar al desaprensivo y jocosos Fr. Tomás Gage, en su propia casa. Es decir: en su obra interesante y a veces descarada, *Viajes a la Nueva España*.

Del *prólogo* de este libro¹², escrito por el erudito, ameno y encantador amigo D. Artemio de Valle-Arizpe, tomo ciertos datos para presentar al lector a este “alegre fraile gozador de la vida” y excusarme así del por qué,

⁹ Ob. cit. Cap. XXII, pág. 378 y sig.

¹⁰ ΑΜΑΧΟCΟΑΤΛ.—Pág. 36.

¹¹ Ibidem.

¹² Nueva Relación que contiene *Los Viajes de Tomás Gage a la Nueva España*, sus diversas aventuras y su vuelta por la provincia de Nicaragua hasta La Habana, con la descripción de la Ciudad de México.—Prólogo de Artemio de Valle-Arizpe.—Ediciones Xóchitl.—México, 1947.

siempre que lo he nombrado, en el curso de este ensayo, lo hago con cierto desdén y zumba.

En efecto: Tomás Gage, irlandés, como su padre, va a España en los primeros años del siglo XVII. Aunque su progenitor le da permiso para este traslado, siempre y cuando ingrese, en la Península, en la Compañía de Jesús, él, contradiciendo los deseos paternos y faltando a la promesa, entra en un convento de la Orden de Santo Domingo de Guzmán, en Valladolid.

Deseoso de correr mundos y dar suelta a su espíritu aventurero, consigue de sus superiores permiso para ir a Filipinas, pasando, naturalmente, por la Nueva España. Su viaje no deja de ser accidentado, pues, empieza, por tener que embarcar metido en un barril para esquivar y burlar la disposición que prohibía vivir en el Nuevo Mundo, sin permiso especial, a los que no eran oriundos de Castilla o de León ¹³.

Llega a México el 8 de julio de 1625. Se dedica, más que a otra cosa, a visitar conventos de ambos sexos, sobre todo de monjas, y casas particulares, donde lo obsequian y agasajan. En su libro, nos relata algunas de estas visitas y nos numera con deleite, las gollerías y presentes que le ofrecían: “Entra en una casa en donde le regalan con chocolate, dulces y aguas nevadas que paladea relamiéndose de gusto; va más tarde a un convento de frailes; . . . luego entra en uno de monjas; en su fragante locutorio las deleita con su conversación colorida; pasan las sores con él buenos ratos. Le ofrecen mil deliciosas golosinas que acepta y come con singular agrado. . . jícaras de chocolate coronadas de espuma; frágiles panecillos de diversas masas, ora encanelados, ora refulgentes de azúcar o espolvoreados de gragea versicolor; después copas con rosell, y con agraz, o con clarea. ¡Deleite sutil de los sentidos!” ¹⁴.

¹³ Gage, en el Cap. Tercero, de la Primera Parte de su Obra, pág. 35, dice: “El segundo día de julio nos avisaron desde por la mañana que un fraile inglés llamado fray Pablo de Londres, del convento de San Lúcar, había obtenido del duque de Medina una carta para el gobernador de Cádiz, por la cual le mandaba que me buscara y que en cualquier lugar que se me encontrara, se me prendiese, con tanto más motivo cuanto que el rey de España había prohibido que inglés alguno pasara a las Indias bajo cualquier pretexto que fuera”.

¡Apenas si le sobraba razón al rey de España, como vamos a ver!

Y en la pág. 36: “Al punto me llevaron solo a un buque, y allí me escondieron en una bota de galleta, vacía adrede para ocultarme en ella”.

“Así, cuando el gobernador pasó a bordo para informarse si había algún inglés en la embarcación, el padre Calvo (que iba como superior del grupo de dominicos) respondió con resolución que no, bien persuadido de que no irían a buscarme dentro de un tonel”.

¡Fué una lástima! . . . y un flaco servicio el que hizo a España este fraile embustero e inconsciente. Me refiero, esta vez, al padre Calvo.

¹⁴ Ibidem. pág. 10.

Continúa de Valle-Arizpe, enterándonos de los pormenores de este “*fraile goloso y epicúreo*”: . . . “Muchas veces, cuando pasa haldeando por una calle le bisbiseaban desde un balcón, desde una ventana, o un postigo entreabierto, y el goliardo dominico ya sabía para qué lo llamaban con ese apresurado bisbis. Metíase de rondón en la casa de donde salía éste y ya con mozas desenfadadas o con señoras también desenvueltas o llenas de pudibundo recato, se ponía a echar unas manos de malilla, de quinolas, de brisca, de rentoy o de otro juego de cartas, no de los flemáticos de entretenido pasatiempo, sino de los sangrientos, que tienen el incentivo del dinero. . . .”

Y hace Don Artemio un derroche de sus conocimientos folklórico-culinarios o *golosinería* de la época, que bien valé copiarlo. Dice: “Para amenizar convenientemente las partidas se deleitaba con tales o cuales pastelillos, confituras o refulgentes frutas cristalizadas y con tragos de jerez amontillado, vino muslo, carlón o de Méntrida, o tostado de Rueda u oloroso fondillón alicantino” . . .

“Otras ocasiones, después del juego de naipes, seguían las copas de amarillo rompoppe, las tirillas de membrillo o durazno, las untosas mermeladas, los ladrillos que trasudaban almíbar, las jaleas temblorantes, las jericallas, el bien me sabe, la boca de dama, con el egregio acompañamiento de puchas, rosquetitos, rodeos, escotafies y hojaldres¹⁶ de muchos faldellines; también iban saliendo los buenos vinos de España que tenían disueltos como rayos de sol que enseguida de beberlos se esparcían por todo el cuerpo” . . .

Y no paraba este *religioso*, ni se conformaba en el gustar sabroso de las golosinas; la “cosa principal en esas tertulias era que el fraile punteara la guitarra con su jacarandosa gracia. . . A su son iban quejumbrosas canciones mexicanas; las señoras llevaban el canto y él, ágilmente, el contrapunto; o bien el mismo Fray Tomás entonaba ligeras cancioncillas de su verde Irlanda”.

“Era la suya una vida nada espiritual, sino dedicada toda entera a darle amplia satisfacción a los sentidos. . . No buscaba sino entretenimientos; seguía con tesón sus antojos y se daba tantos en ancho como en largo, en frase de Quevedo. Placeres y pasatiempos fueron sus días”.

¡Por fin llegó la hora de su partida para las Filipinas, razón y motivo de su salida de España y estancia pasajera en México! ¿Pero fué?

Salió de esta gran ciudad con los padres dominicos, sus compañeros, rumbo a Acapulco, donde debía embarcar en el galeón o *Nao de la China* que lo conduciría a destino, pero. . . lo pensó mejor y. . . se escapó del gru-

¹⁶ HOJALDRES.—Estas *cuchipandas británicas*, como decía el gitano, ocurrían en México, entre 1625 y 1629. El *inventor*, según los franceses, del hojaldre, fué Claudio Gelée, el Lorenés, que nació en 1600 y murió en 1682. En aquel tiempo no era posible traer recetas de Francia, y en 1629, todavía no la había *inventado* Gelée. La del hojaldre la aprendió México de los recetarios españoles.

po. Dice de Valle-Arizpe: “Como se le acabó el entusiasmo catequista de mostrar a los filipinos las eternas verdades de Cristo, muy a la callada se apartó de sus compañeros y tomó, solo y alegre, la ruta de Chiapas, y después de andar por aquí y por allí, fué a dar a Guatemala” . . .

En el curso de este capítulo lo seguiremos hasta dar con él en aquella pintoresca región mexicana y *oírle hablar* del chocolate y de otras cosas, pero antes, continuemos con D. Artemio que nos va a contar de este fraile que, “De pronto le llegó un exaltado entusiasmo por tener dinero, y como ese fué ya su único pensamiento, se hizo pronto con algunos miles de pesos, con los que adquirió abundantes perlas y piedras preciosas que creyó serían fácil mercancía en Inglaterra” . . .

Mala suerte tuvo. El patache en que iba embarcado rumbo a la *Pérfida Albión*, fué abordado y apresado por el pirata mulato Dieguillo y saqueado. Desposeído de sus riquezas, volvió a Costa Rica y pasó a Panamá, donde se embarcó de nuevo para Sanlúcar de Barrameda “y de allí, pasando mil trabajos, llegó a Inglaterra” . . . ¹⁶. Ya había muerto su padre y los hermanos no lo reconocieron. Con dificultad se expresaba en su lengua materna, según afirma. Finalizaba el año de 1637 y principiaba el de 1638.

“Estaba Gage lleno de tristeza . . . Más melancólico se puso, sin gusto ni contento, con unas porfiadas dudas sobre la verdad de la religión católica, en la que tan fervoroso se mostraba . . . Para que el Papa se las disipara y le dejase limpio el espíritu, partió para Roma, pero no quedó nada complacido con las declaraciones de Su Santidad y regresó a su tierra para entrar en el protestantismo. Cuando confirmó su apostasía predicó un sermón para comunicar al pueblo, con la fogosa elocuencia que acostumbraba, las buenas razones que tuvo para pasarse a otras creencias, porque el catolicismo no era el camino verdadero para llegar a salvar el alma, que era lo que le importaba al epicúreo”.

“Ocupaba la rectoría de Deal cuando sacó a luz su obra sobre el viaje a las Indias y la rotuló *English American: My Travels in Sea and Land, or a New Survey of the West Indies, printed in London, 1648*. Se tradujo luego al francés y de esta lengua pasó a la española con el título de *Nueva relación de las Indias Occidentales o Viajes de Tomás Gage*” ¹⁷.

“Gage dedicó la primera edición de su libro a su amigo Oliverio Cromwell”; y como era de esperar, a Cromwell le parecieron extraordinarias e in-

¹⁶ En el Cap. Dieciséis, de la Cuarta Parte, de su obra, pág. 495, Gage confirma: “como yo no hablaba sino español, no se sospechó de mí, puesto que no había nadie que me creyese inglés”.

¹⁷ Nos recuerda de Valle Arizpe que en este libro se inspiró M. Alain René Lesage para escribir su *Bachiller de Salamanca* y que Don Querubín de la Ronda “no es otro sino Gage con su picardía redomada”.

teresantísimas “las descripciones que hacía de los ricos países americanos y la fácil empresa que sería reconquistarlos y apoderarse, además, de muchas islas del Nuevo Mundo para impedir el comercio y la comunicación de España con sus Colonias. Le aseguraba Gage a Cromwell, lo que era verdad, que con esto adquirirían los ingleses no sólo extender sus dominios, cosa muy conveniente, sino alcanzar la preponderancia de su marina en el Atlántico. Cromwell, con su natural perspicacia, se dió cuenta en el acto de que tenía razón el astuto e inteligente fraile y se resolvió a adoptar su fantástico proyecto”.

“Envió el Protector una lucida escuadra para apoderarse de la Nueva España, gracias a las sutiles artes de la persuasión que poseía Gage. Algunos historiadores han creído que este hombre despertó en Inglaterra el dormido espíritu de empresa en los mares de las Indias”.

En esta expedición, que mandaban los marinos Pen y Venables, iba “como guía y consejero áulico” Tomás Gage, “que tanto sabía de cosas de América y aspiraba a ser el primer virrey de estas tierras al ser sometidas por las armas inglesas. Este alto empleo lo había pedido a su valedor Cromwell, el gran organizador”¹⁸. La incursión fracasó, pero tomando nueva derrota, algún tiempo después, se logró conquistar la isla de Jamaica, que desde entonces, fué nuevo florón de la corona británica.

Gage murió en 1655, fecha en que Albión ocupó Jamaica.

Me ha parecido atractivo y de interés para la historia de España y América, divagar un poquito trayendo a estas páginas un resumen somero de la personalidad de Tomás Gage, hombre de su época y ejemplar curioso de aquellos aventureros insaciables de gozos y ambiciones de todo género, con ánimos tormentosos, que eran una amalgama incomprensible de espiritualidad y materialismo. Capaces de despertar la codicia, como de inculcar la humildad, en las almas absortas que los escuchaban. Este extravagante personaje, nos va a hablar del chocolate y veremos que hasta en esto, es original y grotesco.

Mientras tanto, pensemos que, cosas tan insignificantes como un barril, pueden influir hasta en el devenir del mundo, puesto que, este artefacto, sirvió a Gage para llegar a América, conocerla, despertar sus ansias de grandeza, cambiar de religión, traicionar a sus amigos y crear y estimular los deseos de imperio en los hombres de su raza.

Dejemos aquí las reflexiones y vamos en busca de nuestro fraile. Lo encontramos, en su huida, en Chiapa de los Indios, en San Cristóbal, camino

¹⁸ Todo lo entrecorrido está copiado del prólogo de la obra citada *Nueva Relación que contiene los Viajes de Tomás Gage a la Nueva España*, etc., de Ediciones Xóchitl, México, 1947.

de Chiapas la Real, invitado por el provincial del convento dominico de la primer Chiapas, el P. Alvarez, jugando a *unu mano de chaquete*,... *una caja de chocolate*.

Y ya apareció el peine. El peine, esta vez, es nuestro chocolate, una de las muchas y grandes debilidades del buen Tomás.

Pero, como a todo hay quien gane, a Fr. Gage también le aventajan en *chocolatero* por aquellos parajes... y eso que a él, no le entusiasma el lugar, como puede deducirse de esta declaración: “El obispado de Chiapas vale ocho mil ducados anuales lo menos, y bien los merece el buen prelado que va desde tan lejos como España a vivir en un país cuyos habitantes son tan instruidos como Don Melchor de Velasco ¹⁹, y donde los asnos se crían y mantienen a tan poca costa” ²⁰. Pero para el obispo, es de peores consecuencias el chocolate que toman allí, como nos vamos a enterar.

Las señoras de Chiapas son, como se diría hoy, en flamenco, *un caso*. Voluntariosas, indómitas, enérgicas, caprichosas y *decididas* hasta la saturación. Les gustaba el chocolate para desgracia y ruina del R. P. Don Bernardo de Salazar, a la sazón obispo de los *ocho mil ducados* y entre la ambrosía y el prelado, optaron por la primera y acabaron con el segundo. No tiene desperdicio el relato del episodio y la descripción de las costumbres curiosas y estrambóticas de la sociedad femenina de Chiapas en aquellos tiempos y voy a copiar a nuestro también estrafalario y osado dominico en su narración para conservar todo el delicioso sabor de época y toda la llaneza natural de su glosa.

Dice Tomás Gage ²¹:

“Las mujeres de esa ciudad se quejan constantemente de una flaqueza de estómago tan grande, que no podrían acabar de oír una misa rezada y mucho menos la misa mayor y el sermón, sin tomar una jícara de chocolate bien caliente y alguna tacilla de conserva o almíbar para fortalecerse. Con este fin acostumbraban sus criadas a llevarles el chocolate a la iglesia en mitad de la misa o del sermón ²², lo que nunca se verificaba sin causar confusión y

¹⁹ *Caballero Criollo* de quien trata en el Cap. Quince y hace escarnio de su incultura y majaderías.

²⁰ Ob. cit. Segunda Parte. Cap. Dieciséis, pág. 255.

²¹ Ob. cit. Segunda parte. Cap. Dieciséis, pág. 256 y sigs.

²² Este curioso y extraordinario episodio me recuerda el caso de una distinguida dama que habitaba un palacio de su propiedad, en San Angel, D. F., *ajuarado* con lujo y buen gusto y que, allá por los años 10 al 12, se hacía servir, en su *luneta* del cine, su buena taza de chocolate con bizcochos, en el entreacto, para lo cual entraba la criada con su charola de plata, donde venía el servicio y se lo colocaba delante. La encantadora señora, porque realmente lo era, tomaba la servilleta y, mientras se

sin interrumpir los sacerdotes o los predicadores. El obispo, pues, queriendo corregir tal abuso por los medios de la dulzura, las exhortó varias veces, y aun las rogó que se abstubieran de semejante escándalo, pero como vió que de nada servían sus reconvenciones amistosas, y que al contrario seguían con el mismo desorden, menospreciando sus consejos y exhortaciones, mandó fijar una excomunión a la puerta de la iglesia contra todas las personas que osaran comer o beber en el templo de Dios durante los divinos oficios”.

¡Nunca lo hubiera hecho el pobre prelado!

“La excomunión desagradó sobre manera a todas las mujeres, con especialidad a las señoritas que dijeron a voz en cuello que si no las dejaban comer y beber en la iglesia, no podrían tampoco ellas seguir yendo. Las principales damas del pueblo que sabían la amistad que el obispo tenía con el prior y conmigo, nos suplicaron con las instancias más eficaces que hiciéramos cuanto estuviere en nuestra mano a fin de que su ilustrísima levantase la excomunión. En efecto, tanto el prior como yo probamos de cuantos modos pudimos a vencer la severidad del prelado y a reducirlo a la indulgencia, alegando en favor de la costumbre del país la debilidad de las mujeres y de sus estómagos, y manifestándole la aversión que le tendrían y el peligro que había de que tanto rigor causara sediciones y tumultos en la iglesia y en la ciudad, temores que se fundaban en lo que habíamos oído decir a muchas personas”.

“Pero el buen pastor nos respondió que su vida no era de valor alguno para él, si había de conservarla a costa de la gloria de Dios y del lustre de su casa, y que cuanto le habíamos dicho, no lo movería a desviarse un ápice de la senda de sus obligaciones”.

“Entonces las mujeres, como vieron que no mudaría de resolución, empezaron no solamente a mirarlo con tedio sino a burlarse de él a cara descubierta, haciendo mofa de su excomunión y tomando más chocolate que agua beben los peces en el mar”.

“Ese exceso fué un día causa de que hubiese un terrible alboroto en la iglesia catedral, alboroto en que salieron a relucir muchas espadas contra los canónigos y capellanes que quisieron llevar a completa ejecución el mandamiento del obispo quitándoles a las criadas las jícaras en que servían el chocolate a las damas. Por último, viendo que no podían ganar a su ilustrísima ni con empeño ni con el escándalo, determinaron abandonar la catedral, de modo que desde entonces no se veía un alma en ella, y todo el mundo iba

la colocaba como protección de su elegante vestido, pedía perdón y ofrecía su golosina a los compañeros de espectáculo próximos, siempre sonriente y deliciosamente ingenua.

Con gusto daría su nombre, pero temo herir la modestia y sencillez de los hijos y nietos que viven y prefiero dejarlo perdido en el anonimato.

a oír misa a las iglesias de los conventos, donde los frailes dejaban que cada cual hiciera lo que se le antojare y siguiera sus costumbres antiguas, sin más que exhortar a sus fieles con la mayor dulzura, lo que les valió muy sendos pesos y cumplidos regalos en detrimento de la catedral a donde nadie ponía los pies”.

“No duró sin embargo mucho tiempo la ventaja pacífica de esa preferencia; porque el obispo se incomodó con los religiosos y mandó publicar otra excomunión contra los que no asistieran al divino oficio que se celebraba en la catedral, y las mujeres cesaron de concurrir a los conventos; mas para no ir a la catedral, se quedaban en sus casas”.

“En medio de esas disputas entre el obispo y los frailes, los canónigos y el chocolate, las criadas y los acólitos, cayó el obispo enfermo de mucha gravedad, y se retiró al convento de los religiosos de Santo Domingo, persuadido de que nadie lo cuidaría mejor que el prior, en quien tenía puesta toda su confianza. Enviaron a buscar médicos a varios puntos, y todos los que acudieron, afirmaron que el obispo había sido envenenado, y el pobre señor lo reconoció al morir, y rogó a Dios que perdonara a los autores de su muerte... Su enfermedad no duró más de ocho días y en cuanto expiró, todo el cuerpo, la cabeza y la cara se hincharon, y al tocar el cadáver por cualquiera parte saltaba materia señal de la putrefacción general de todo el muerto”.

“Había en la ciudad una señorita de mi conocimiento, a quien acusaban de demasiada familiaridad con uno de los pajes del obispo, y ésta, se decía, que por medio del paje su amigo, era la autora del *jicarazo*, habiéndole suministrado el veneno en un pocillo de chocolate, de cuya manera de envenenar viene aquella palabra ²³. Yo le oí decir a ella misma que pocas personas habían sentido la muerte del obispo, y que con especialidad las mujeres no tenían por qué llorarlo, añadiendo: *Como tantos gestos hacia al chocolate que se tomaba en la iglesia, el que él tragara en su casa no le sentó bien*”.

“Ese lance dió origen a la cantaleta que después se oyó por todas partes. *Cuidado con el chocolate de Chiapas*. Yo por mi parte no me atrevía, después de la muerte del obispo, a tomarlo en ninguna parte, si no estaba muy seguro del afecto de toda la familia”.

A juzgar por los informes que nos da Gage, Chiapas era entonces más peligrosa que la Roma, Florencia o Venecia del Renacimiento juntas, y el chocolate era para ella el *instrumento* de venganza, como lo era del deleite.

²³ En efecto: el diccionario de la Real Academia, dice: “JICARAZO. m. Propinación alevosa de veneno”. Lo que sabe muy poca gente es el origen de este sentido de la voz JICARAZO.

Agrega, a continuación de lo anteriormente copiado, Fr. Tomás: “Las mujeres de aquella ciudad son dadas a los placeres mundanos, y el demonio les inspira diversos modos de seducción y atractivo para que las almas piquen en el anzuelo de la tentación y se precipiten en el infierno envueltas en la red del pecado. Y desgraciado por otra parte el que desdén sus finezas: que ellas saben vengarse con una jícara de chocolate o una caja de conserva”.

¿Sabían Uds. que el chocolate fué más peligroso que el rejalgos o la cicuta misma? Y sin embargo, más de un alojado en humilde posada o modesta casa de huéspedes, exclamaría al saber esta tétrica noticia: “¡Ya lo decía yo!” . . .

Enamorado Gage del chocolate, nos advierte ²⁴ al abandonar Chiapas para entrar en Guatemala, que quisiera decirnos algo de “las dos bebidas que tan en uso están entre los españoles, y que en mi sentir merecen ser conocidas en todas las naciones, para remediar con ellas el abuso que en toda Europa se hace del vino y los licores”. Se refiere al chocolate y al “atole”, pero a este buen deseo del fraile, se opone esta sabia observación en la edición de 1695: “En el día se ha introducido ya en gran parte de Europa el chocolate, y no por eso hay menos borrachos”. ¡Naturalmente! Como que ésta golosina, jamás puede sustituir ni en el gusto, ni en la naturaleza, ni en los efectos al alcohol.

En cuanto al atole, no es otra cosa que unas *poleás* o unas *gachas* o *papillitas* hechas con harina de maíz o granos de maíz cocidos y molidos, en vez de harina de trigo.

Ya para cuando Gage edita su obra, 1648, sabe que “estando el chocolate hoy día tan en uso no sólo en todas las Indias occidentales sino también en España, en Italia y en Flandes” . . . ²⁵ es decir, en los países que caen bajo la influencia española y donde España tiene guarniciones, en esta época.

Nos habla del conocido tratado, hoy obra rarísima, de Antonio Colmenero de Ledesma sobre el chocolate y nos da una etimología de esta voz, ingeniosa, pero desechada por equivocada o fantástica.

Gage, como es natural, se refiere después a los componentes del chocolate ²⁶: “Algunos le echan pimienta negra, que los médicos reprueban por ser demasiado cálida y seca, excepto para los que adolecen de frialdad en el hígado, y que necesitan calentarse. Por lo común en lugar de pimienta, suelen ponerle guindillas o pimentillos de los que llaman *chiles*.” . . .

“También entra en el chocolate azúcar blanco, canela, clavo, anís, almendras, avellanas, orejaval, sopoyal, agua de azahar, almizcle, y el achiote que se necesita para dar a la masa del chocolate el color del búcaro”.

²⁴ Ob. cit. Segunda Parte. Cap. Dieciocho, pág. 265.

²⁵ Parte Segunda. Cap. Diecinueve, pág. 267.

²⁶ Ob. cit. Segunda Parte. Cap. Diecinueve, págs. 270 y sigs.

Cita de nuevo a Antonio Colmenero para referirse a su receta: “prescribía ordinariamente para cada cien habas de cacao un par de guindillas o pimientos chiles, un puñado de anís y orejavalá, con dos flores de mesachusil o vainilla, si no se prefiere el poner en lugar de la vainilla seis rosas de Alejandría en polvo, y a todo esto añadía con dos dracmas de canela, una docena de almendras, otra de avellanas, media libra de azúcar blanco y de achiote, *quantum sufficit*, para darle color.”...

“Algunos le echan maíz, que es flatulento; pero lo hacen sólo por ahorro”...

Advierte que *éste* chocolate es “adaptable igualmente a toda clase de estómagos, con tal que se haga de él un uso moderado” y, vamos a saber, en seguida, a qué llama Gage, tratándose del chocolate, “*uso moderado*”.

Pero antes, copiaremos lo que nos dice referente a la forma de tomarlo. “La manera de tomar el chocolate varía; porque unos, como en México, lo beben caliente con atole, haciendo disolver una pastilla en agua hirviendo y revolviéndose en seguida en la taza donde lo sirven, con un molinillo, y cuando está hecho espuma, llenando la taza de atole bien caliente, que beben poco a poco; otros, disuelven el chocolate en agua fría, batiéndolo con el molinillo, le quitan la espuma, que echan en una taza, ponen lo demás a la lumbre con azúcar, y cuando está caliente, lo echan encima de la espuma que se ha separado, y así lo toman”.

“Pero el modo más común es calentar bien el agua, llenar la mitad de la taza o jícara en que se va a tomar, y disolver allí una pastilla o dos, hasta que el agua se espesa, y cuando está bien batido con el molinillo y cubierto de espuma, acabar de llenar la taza de agua caliente, echarle el azúcar necesario y mojar algunos dulces o mazapanes en el chocolate”.

Todavía se entretiene en explicar otras formas de tomar el chocolate en Santo Domingo, entre los indios, etc.

Se duele, cuando vive de nuevo en su patria, de la falta de chocolate y lamenta: “Yo no alcanzo la razón de no usarlo en Inglaterra”... Y recuerda su *moderación*: “Yo puedo asegurar por mi parte que en doce años que constantemente lo he usado, tomando una jícara por la mañana, otra antes de comer entre nueve y diez, otra una hora o dos después de comer, y otra sobre las cuatro o las cinco de la tarde, me ha ido muy bien. Sobre todo, cuando quería estudiar por la noche, tomaba otra jícara a eso de las ocho, que me tenía despejado y sin dormir hasta las doce. Pero si por casualidad o descuido me faltaba a las horas acostumbradas, no dejaba de resentirme al momento de flaqueza de estómago y como de desmayos o ansias de vomitar. De suerte que con el uso moderado que hice del chocolate, mi salud fué siempre buena, y no adolecí ni una sola vez de obstrucciones, opilaciones, fiebres ni otra indisposición semejante”.

Fr. Gage encuentra que tomar cinco jícaras diarias de chocolate, es tomarlo *moderadamente*, y hay que tener en cuenta el tamaño de una jícara *verdadera*, con cabida de un tazón grande. Achaca a este uso *moderado* su salud, pero la verdad es que tenía magnífica salud, *a pesar* del chocolate que ingería. Y reconoce: “que hay algunas personas a quienes ha sentado mal, ya porque la gran cantidad del azúcar las haya relajado el estómago, ya porque han usado el chocolate con exceso”...

Y para terminar, vuelve a deplorar que “Los ingleses hacen mal de despreciar el cacao, lo que no hacen los holandeses. Yo he oído decir a los españoles que habiendo apresado un barco cuyo cargamento era cacao, arrojaron a la mar toda la mercancía, por no conocer su valor, y en su despecho la llamaban por burla *cagarrutas de carnero*”.

Dionisio Pérez, en *La Cocina Clásica Española* ²⁷, copia la receta exacta de “Alonso Colmenero de Ledesma” en su conocida y rara obra editada en Madrid en 1631, titulada *Curioso tratado de la naturaleza y calidad del chocolate* ²⁸ y que, con ligeras variantes, es la misma que nos da a conocer Tomás Gage.

También D. Pérez ²⁹ se refiere a Antonio de León Pinelo en su discutido escrito “Cuestión moral. *Si el chocolate quebranta el ayuno eclesiástico*”, insistiendo en una opinión ya resuelta con anterioridad por el Papa Gregorio XIII que había respondido dos veces a la misma consulta hecha por el docto Atzpilcueta Navarro, en el sentido de que *no quebrantaba el ayuno*.

Siguiendo al mismo autor y obra, pág. 211, copiamos las noticias que sobre el chocolate nos proporciona el ilustre marino español Jorge Juan de su viaje científico por la América meridional, en 1735 y, al hablar de Cartagena de Indias, dice: “El chocolate, conocido solamente con el nombre de cacao, es tan común que hasta los negros esclavos lo toman reglamentariamente despues de su desayuno. Hay negras que lo venden por las calles y, haciéndolo calentar un poco solamente, lo cobran a un cuartillo de real de plata cada jícara; pero no es cacao puro, sino mezclado con harina de maiz. El que beben las personas de distinción es puro cacao; *preparado como en España*. Lo toman una hora después de las comidas, y es una costumbre tan inviolable que jamás llega a faltar. Nunca lo toman en ayunas, o al menos sin haber comido antes alguna otra cosa”.

Esto quiere decir que en el primer tercio del siglo XVIII ya se hace el chocolate en España de *puro cacao*.

²⁷ Pág. 210. *Alonso* es errata de imprenta; debe decir *Antonio*.

²⁸ Esta interesante obra, fué traducida “al inglés en 1640 por Diego de Valdés; en latín por Marco Aurelio Severiano en 1644, y en francés por René Moreau en 1671”. Datos tomados de J. G. Payón, ob. cit. pág. 47.

²⁹ *Ibidem*, pág. 212.

Castillo Ledón sostiene “que bien pocas fueron las alteraciones que sufrió en Nueva España la receta común, para preparar el chocolate. Modificada en sus ingredientes y hasta en su nombre, en Europa, aquí se conservó casi igual durante los siglos XVI, XVII, y XVIII”.

Por esta época, siglo XVIII, Marco Antonio de Orellana, poeta valenciano, escribe en elogio del chocolate:

*“¡Oh, divino chocolate,
que arrodillado te muelen,
manos plegadas te baten
y ojos al cielo te beben!”*

Cuarteta que llega a México y con el tiempo, desfigurada, la recita el pueblo de la siguiente manera que oí yo de labios de mi inolvidable y santa cuñada Luz Pasquel:

*“El chocolate es tan excelente,
que de rodillas se muele,
juntas las manos se bate,
mirando al cielo se bebe”.*

Mucho más moderna es esta jota popular aragonesa, de antes de la fabricación del chocolate a máquina:

*“No te extrañes, maña, maña,
que te pegue algún trancazo,
que el amor y el chocolate,
hay que elaborarlo a brazo”.*

Hasta ahora hemos podido observar que:

- 1o.—El chocolate indígena, en nada se parecía al actual.
- 2o.—Que en la primera modificación que se hizo a la receta indígena ³⁰ por los conquistadores, se le agregaron productos europeos.
- 3o.—Que primero se empleó como medicina y luego como regalo. Entonces se le agregó miel para endulzarlo, cosa que no debieron hacer nunca los indios si la etimología de la palabra es correcta: *agua agria*. Si es agria, no es dulce ³¹.

³⁰ Aunque, en realidad eran varias, todas se parecían y tenían la misma base picante.

³¹ José García Payón. Ob. cit., pág. 11. “Agua fermentada, ácida, picante de xocoyac, acedarse, fermentarse y atl agua”.

4o.—Después, se substituyó la miel por el azúcar.

5o.—Sería conveniente averiguar si el molinillo no es invención española, habida cuenta que, en todas las recetas primitivas, la espuma se consigue, no *batiendo* el brevaje, sino vertiéndolo de un vaso a otro, desde una determinada altura. Léase a Ledón y García Payón³².

Además, todos los componentes del chocolate llevan nombres indígenas menos los nuevos que vienen de España y por eso, se muele en el *metate* y se toma en *jícara* y lo mezclan en el *tecomate* y lo baten “con una manecilla de palo que llaman MOLINILLO”³³.

Nadie me ha podido dar el nombre indígena del MOLINILLO. En parte alguna he visto que los INDIOS BATIERAN el chocolate con *algo* para conseguir la típica y característica espuma. Las primeras recetas en que se BATE para obtener la espuma autóctona, ya no son genuinas, sino adulteradas por los nuevos pobladores.

6o.—Para mí la principal modificación de la receta está en que para obtener hoy día el *chocolate*, es imprescindible *hacerlo hervir*. Antes, el ca-

³² Bernardino de Sahagún, (Ob. cit. T. I. Lib. Séptimo. Cap. XIII, pág. 70) nos habla de unas “cucharas de tortuga para revolver el cacao”, que parece ser, usaban los indios o emplearon los españoles antes de inventar el molinillo, porque en su obra se refiere, a veces, a costumbres que son más bien mestizas, que genuinamente indígenas, y no hace la separación entre ellas, de una manera explícita.

³³ Lo dice el padre Ximénez, uno de los doce primeros franciscanos de América. AMAXOCOATL, pág. 48. Desde luego, los indios no lo podían llamar “MOLINILLO”, que no es palabra azteca, sino castellana.

¿No sufre un error mi respetado amigo D. José García Payón? ¿No se quiere referir al P. Ximénez, dominico, que hizo un compendio de la obra del Doctor Fco. Hernández, acerca de las plantas mexicanas? ¿Qué dice D. Federico?

Y, a propósito de este amigo amable y siempre oportuno. Ha tenido la curiosidad y la fina atención de encargarme para mí, a Oaxaca, tierra acreditada y famosa de buenos y sabrosísimos chocolates, un *alcahuetillo*. Y, ¿qué es eso? Pues, por este caprichoso y un *poco* equívoco *adjetivo*, se conoce en la hermosa, típica y florida Oaxaca, un instrumento de madera dura y blanda que parece, talmente, una plegadera o espátula en su hechura, tamaño y dimensiones. El *puño* representa, esquemáticamente, un danzante del país, con su característico penacho de vistosas plumas, de forma circular, grande, en la cabeza. Es de labor tosca e ingenua, lo que le comunica una expresión de simpatía y espontaneidad, propia de toda obra genuinamente popular. CON ESTE ALCAHUETILLO (nombre también castellano) es con lo que BATEN EN OAXACA, ANTIQUÍSIMA MAESTRA DE LA FABRICACIÓN, ELABORACIÓN Y DEGUSTACIÓN DEL CHOCOLATE, esta célebre bebida, en una de sus castizas variantes: el *chocolatole*. ESTE SÍ que es un MOLINILLO FOLKLÓRICO y ÚNICO y ORIGINAL, SEGURAMENTE, EL QUE SE EMPLEABA EN OAXACA y ALEDAÑOS, ANTES DE LA CONQUISTA, o inmediatamente después. Realmente más que *molinillo*, es un *agitador*. ¿El extraño nombre actual? ¡Vaya usted a saber!, pero, se llame o lo llamen como sea, el utensilio es, INDUDABLEMENTE AUTÓCTONO. Y, aprovecho esta ocasión para, desde estos modestos renglones, reiterarle mis más expresivas gracias, por la delicadeza, a mi buen amigo Federico.

cao o su pasta, se tomaba semicrudo, puesto que sólo se calentaba en el metate lo suficiente para molerlo y amasarlo. Hoy esa pasta se toma cocida, después de los clásicos 3 *hervores*.

“Es muy probable que bajo la forma que se conservó en Nueva España el chocolate no hubiera obtenido un gran éxito en Europa, pero habiéndose simplificado su composición y sin añadir al cacao mas que azucar, canela ó vainilla, principió hacia 1640 a hacerse popular en Europa, aunque todavía, durante bastante tiempo fué considerado como un medicamento;”³⁴.

“El viajero Florentino Antonio Carletti lo introducía en 1606 a su ciudad natal (Florencia) y lo dió a conocer en la Europa Central y Septentrional;”³⁵.

A Francia, el chocolate fué con Ana de Austria, mujer de Luis XIII e hija de Felipe III de España, en 1615 “pero no se generalizó su uso sino hasta la época de Luis XIV; pues en 1660, habiendo contraído matrimonio este último con la Infanta María Teresa de los Austrias, introdujeron en Paris el uso de la bebida del chocolate, o bebida de los dioses como lo llamaron más tarde”³⁶.

La marquesa de Parabere³⁷ nos brinda un trozo de las *Memorias de mademoiselle de Montpensier*, donde nos da a conocer a Felipa, que vivía con la Molina, y, la *demoiselle*, que pone como no digan dueñas a todo lo español y muy particularmente a su cocina, se rinde, sin embargo, ante el *charme* de esta mozueta española, que, “aunque no era bonita, era, como todas las de su nación muy ingeniosa y viva (*beaucoup d’esprit et de vivacité*)”. Agradecido, señorita Montpensier. . .

Era esta Felipa, mimada de la reina, pues, la suponía hija natural de su padre, Felipe IV, y ya casada con el gentilhombre francés Mr. Visé, y cuando el rey Sol expulsó de Francia a la azafata de su mujer, la Molina, tal vez por ejercer demasiada influencia en su Señora, la que en su casa “hacia el chocolate de la reina, que no quería que se supiese que lo tomaba; lo tomaba a escondietes y nadie lo ignoraba,”³⁸ era Felipa.

No es extraño su temor o disimulo si sus cortesanos pensaban todos como la Montpensier, que, en sus referidas memorias, siempre con tono de

³⁴ AMAXOCOATL, pág. 49-50.

³⁵ Ibidem, pág. 88.

³⁶ Ibidem, págs. 92-93. Nos refiere la condesa d’Aulnoy en su ya citada obra, cap. XXVIII, pág. 35 y sigs., que Doña Mariana de Austria, reina de España, mandaba de regalo a la reina de Francia, María Teresa, “cajas de pastillas de ámbar, guantes y *chocolate*” . . .

³⁷ Hist. de la Gastronomía, pág 178.

³⁸ Ibidem. De las mismas Memorias.

desprecio a todo lo español, afirma: “que el cacao era una basura buena tan sólo para los indios y los españoles...”³⁹.

Tal vez por esto mismo, decía de esta infanta española, un historiador francés:

“El rey y el chocolate fueron las dos únicas pasiones de Maria Teresa”⁴⁰.

A Inglaterra entró el chocolate en 1655, según unos y en 1624, según otros. Esta última fecha se basa en que ese año vió la luz, en Londres, un libro, “contra el chocolate, escrito por Joan Frank Ranch”⁴¹.

Sin embargo: “En un extracto del *Harleian Miscellany* del año de 1673, encontramos un curioso escrito dirigido al Parlamento Británico y suscrito por *Un Amante de su País*⁴², en que este buen inglés se queja de que “Se importa (a Inglaterra) una tan vasta cantidad de brandy, ron, café y *chocolate español*, que anualmente los habitantes de nuestro país gastan en estas bebidas 400 mil libras esterlinas”⁴³. Luego, en 1673, se fabricaría chocolate en Inglaterra, pero sería una insignificancia comparado con el que llegaba a las islas de procedencia española.

Según García Payón, “Hacia 1660 el Chocolate era una bebida algo popular en Holanda”... y en Alemania, en 1679, se popularizó gracias a un libro “del viajero holandés Willem Bontekoe”, titulado, “*Traktat Uber Gewurz Tee, Trafee, Skolade, etc.*”⁴⁴.

Todavía en el siglo XIX, España enseña a tomar chocolate a Europa, como se deduce de lo que nos cuenta Agustín Mendia, en su libro *Dos años en Rusia*, escrito con notas del general Van Halen. Dice: “Familias de la buena sociedad se reúnen en invierno en cómodos carruajes y van a tomar un desayuno muy español a cierto café, cuyos salones en forma de anfiteatro dan sobre el Elba, en un lugar pintoresco inmediato a Altona, donde los jóvenes corren patinando. Notando yo la bondad del chocolate, siendo así que nunca lo fabrican bien los extranjeros, y en especial suelen adulterar los italianos, llamaron las señoras al que lo había elaborado, el cual era un español, antiguo asistente del capellán de uno de los regimientos del marqués de la Romana...”⁴⁵.

³⁹ Hist. de la Gastronomía, pág. 178.

⁴⁰ Ibidem, pág. 94.

⁴¹ Ibidem, págs. 94-95. Si consideramos las lamentaciones de Tomás Gage por la falta de chocolate en Inglaterra, tenemos que desechar esta última fecha de 1624, puesto que las quejas de Gage son de la época de la publicación de su obra, 1648, y entonces no había chocolate en Inglaterra o por lo menos, Don Tomás no lo sabía.

⁴² Ibidem, pág. 96.

⁴³ Ibidem, pág. 96.

⁴⁴ J. G. Payón. Ob. cit., pág. 102.

⁴⁵ D. Pérez. *La Cocina Clásica Española*, pág. 213.

A Rusia, no sabemos cuándo fué la primera vez.

Lo que es inconcebible es que no se encuentren noticias de la introducción del chocolate en Nueva Inglaterra, hasta la “Autobiografía de Benjamín Franklin, escrita hacia 1760”⁴⁶.

Hemos visto que el chocolate ha sido marca de señorío y ha servido de medicamento, de antídoto, de estimulante, de mantenimiento, de regalo, de veneno y ahora, lo vamos a ver de *sobornador*. En efecto: Ricardo Palma, en sus *Tradiciones Peruanas*⁴⁷, nos cuenta que “Parece que allá por los años de 1785, el superior de los Jesuítas de Lima andaba un tanto escamado con las noticias que, galeón tras galeón, le llegaban de España, sobre la influencia que en el ánimo de Carlos III iba ganando el ministro Conde de Aranda.”

“Sospechaba también y no sin fundamento, que entre el virrey del Perú, D. Manuel de Amat y Juniet y el antedicho secretario, manteniase larga y constante correspondencia en que la Compañía de Jesús tenía obligado capítulo”.

“Sea de ello lo que fuere, lo positivo es que de repente dieron los jesuítas en echarle de obsequios, y consiguieron del virrey permiso para enviar de regalo a España, y sin pago de derechos aduaneros, cajoncitos conteniendo bollos de riquísimo chocolate del Cuzco, muy apreciado y con justicia, por los delicados paladares de la aristocracia madrileña. No zarpa del Callao navío con rumbo a Cádiz, que no fuese conductor de chocolate para su majestad, para los príncipes de la sangre y para el último títere de la real familia, para los ministros, para los consejeros de Indias, para los Obispos y general de órdenes religiosas”...

“Estómagos agradecidos defendían, pues, con calor, en los consejos de su majestad, la causa y los intereses de los hijos de Loyola. Una jícara de buen chocolate era lo más eficaz que se conocía entonces para conquistarse amigos y simpatías”...

Desgraciadamente para los obsequiantes, era el conde de Aranda el “único cortesano a quien no deleitaba el aroma de la golosina”... Tal vez por esta desagradable coincidencia, los jesuítas fueron expulsados de España, la primera vez...

Y tomo también de García Payón pág. 115, esta curiosa noticia que copia a su vez de Barrionuevo, en sus Avisos de 7 de noviembre de 1654. “Bib. Nac. M. S. — H. 100”:

“He visto el *presente de chocolate* que envía el de Alburquerque para consejeros y señores: son diez y seis mil libras, de dos reales de a ocho cada libra, fuera del presente del Rey, Reina y Don Luis de Haro, que dicen se-

⁴⁶ G. P. AMAXOCOATL, pág. 103.

⁴⁷ Tomado de AMAXOCOATL, págs. 52 y sigs.

rán otras ocho mil libras, bien pagado el porte, que monta cuatro mil ducados, que los derechos se han perdonado. Brava locura arrojar un señor diez mil reales de a ocho como si fueran un puñado de arena. Viene todo en cajas de a libra, muy durado, que es seguro que sólo el adorno importa dos mil ducados.” . . .

Manda también “*chocolate en polvo*”⁴⁸, mezclado con ámbar y otros olores preciosísimos de grande valor y estima, y estará por otra parte desollando a los ricos y acabando por acá con los pobres vasallos.” . . .

No era tan corta la libertad de expresión en las provincias de Ultramar allá por el siglo XVIII, pues éste don Jerónimo, seguía:

“No están todos locos en Zaragoza, ni de los cuerdos se hace todo el caso que fuera razón, con que todo anda al revéz y al que hurta más, por eminente en su oficio, le excusa la ley y está reservado de ella”. Que en todo tiempo hubo abusos e *influyentes* . . .

Y en una nota, la 10, pág. 116, agrega García Payón: “No decayó con el tiempo esta afición al chocolate; así que cuando en el siglo siguiente, en el año de 1754, cayó del poder el célebre marqués de la Ensenada, entre los objetos que le fueron embargados se contaban quinientas arrobas de chocolate. Se conoce que todavía duraban los presentes de Indias.” . . .

¡Pero, Señor! digo yo: ¿para qué querían tantísimo chocolate y qué hacían con él?

El mismo autor, agrega, pág. 91: que por 1797 se empezó a fabricar en Francia un chocolate llamado de la *Salud*, —*Chocolat de Santé*— “para diferenciarle con las numerosas preparaciones, en las que se hacían entrar diferentes ingredientes que eran calificados como diabólicos”.

Tenemos la suerte de poseer una receta francesa, de 1785, de éste *Chocolat de Santé*, que vamos a dar. Veremos en ella que, por primera vez, se habla de *hervir* el preparado, pero se sigue haciendo con agua. La leche, todavía se ignora, para que esta bebida se haga definitivamente deliciosa. Tomo esta receta del “*Espectáculo de la Naturaleza, o conversaciones de las particularidades acerca de la historia natural* . . . escrito en el idioma francés por el Abad M. Pluche y traducido al castellano. Tercera edición. Tomo IV. Parte Segunda. Con las licencias necesarias. En Madrid: En la Imprenta de Andrés de Sotos, año de 1785”. Págs. 224 y sigs.:

Es un diálogo entre un *Prior* y un *Caballero*. Habla el *Prior* y dice: “Los Americanos lo muelen (el cacao) con una mano, ó cilindro de hierro (sic) sobre cierta piedra llana, y muy caliente: de aquí se forma una pasta

⁴⁸ Es la primera vez que se hace mención de lo que probablemente es *cacao en polvo*, producto en que luego se distinguió la industria holandesa y que en inglés se dice *cocoa*.

blanda, la qual *se cuece* con un poco de azúcar, y esto es lo que se llama Chocolate de la Salud, ó saludable. Para hacerle con olor, se mete en el mortero, ó se echan sobre la piedra quatro libras de aquella pasta y tres libras de azúcar molido”.

“Quando todo está incorporado, se añade un polvo compuesto de cosa de diez, y ocho habas, ó almendras de Vaynilla ⁴⁹, de ocho clavos de Especia, y de dracma, y medio de Canela. Algunos añaden dos granos de Ambar gris, y otros un grano de Almizcle”.

Lo único que en esta fecha “se ha desterrado del todo en esta composición”, es “la Pimienta, y el Gengibre, *aunque siempre se diversifica, según el gusto de las Naciones*, y de los particulares:”... Es decir: continuamos aproximadamente igual. Sigamos con el diálogo:

“El Cab.—¿Y como se prepara esta bebida?”

“El Prior.—En una medida proporcionada, como de medio azumbre de agua, que comienza á hervir, se echan quatro onzas de Chocolate nuevamente labrado, y algo menos de otras quatro onzas de Azucar molido, cubren la chocolatera, y se dexa hervir un quarto de hora, y al fin de este tiempo se agita, y nueve con un molinillo, dándole vueltas, puesto entre las palmas de las manos, yá ácia el un lado, yá ácia el otro ⁵⁰; quitan la chocolatera de la lumbre, y despues de un quarto de hora de haberla retirado, y dexado reposar, se vuelve á menear con el molinillo, para que haga espuma el licor, el qual despues se echa en las xícaras, y se toma lo mas caliente, que es posible”.

Hay una llamada del traductor español, muy oportuna y que demuestra que el chocolate se hacía, en esta fecha, mejor en España que en Francia. La nota dice: “Este es el modo de hacerlo en Francia, y es imposible, que salga bueno, entre otras cosas, porque con tanta detención, y tanto hervor se evapora lo mas substancioso del Chocolate, quedando alli lo mas terreo, y mas inútil”.

Yo creo que tiene razón.

Todo esto sucedía en Francia, como hemos visto, a finales del siglo XVIII y en la *superfórmula*, como diríamos hoy, del *Chocolat de Santé* no aparece la leche por ninguna parte, mientras que en España, en el siglo XVII, ¡un siglo antes!, 1679, se hacía ya, *con leche*, el buen chocolate. Nos lo confirma una *francesa* ilustre: la condesa de Aulnoy, en su libro “Un viaje por España en 1679”. Cap. XV, págs. 181 y sigs.

* ¿“habas o almendras de vainilla”? ¿Conocerá mi buen Prior la vainilla? Yo creo que no. Tampoco conoce el *metlapil* o *mano del metate*, que la ha supuesto de hierro.

* Hasta aquí sabemos que “se bate con el molinillo”, pero no nos han dicho cómo. Ahora, ya lo sabemos.

No me conformo con copiar el párrafo en que cita el chocolate HECHO CON LECHE, en casa de la princesa de Monteleón, en Madrid, sino que voy a transcribir la *merienda* con la que la obsequiaron y festejaron en el citado palacio. Dice así:

“En casa de la princesa nos sirvieron un agradable refrigerio. Se presentaron dieciocho doncellas con grandes bandejas de plata rebosantes de confituras de albaricoque, cerezas, ciruelas y otras varias frutas, *envueltas de una en una en papeles dorados y recortados por las puntas como un fleco. Esto me parece muy bien y extremadamente limpio, pues así los dulces que se cogen se llevan a la boca desenvolviéndolos con cuidado sin pringarse los dedos*, y también es posible guardar algunos, como se acostumbra, sin ensuciarse los bolsillos”⁵¹.

Y más adelante:

“Después de los dulces nos dieron buen chocolate, servido en elegantes jícara de porcelana. Había chocolate frío, caliente y hecho *con leche y yemas de huevo*”⁵². *Lo tomamos con bizcochos; hubo señora que sorbió seis jícara, una después de otra; y algunas hacen esto dos o tres veces al día*”⁵³.

Hace la condesa de Aulnoy una graciosísima observación y saca una disparatada consecuencia, de estos atracones de chocolate de nuestras deliciosas

⁵¹ Ha sido para mí una agradable sorpresa saber, que se debe a España la idea elegante e higiénica de envolver las golosinas en papel, para ofrecerlas separada y limpiamente. El hecho de que nos lo cuente una condesa francesa, en la forma que lo hace, demuestra que en su país, modelo de refinamientos culinarios, se desconocía por completo esta exquisitez, en 1679. Los subrayados son míos.

Me remite Federico Gómez de Orozco la siguiente nota, que copio al pie de la letra: “No sólo en España, aunque seguramente por su influjo. Las monjas de Nueva España, presentaban sus dulces y frutas cristalizadas envueltas en papellitos curiosamente recortados con tijeras (*picados* llamaban a este curioso decorado) utilizando papeles no sólo dorados y plateados sino de colores”.

Recuerdos de aquellos tiempos son los típicos *camotes de Puebla*, que en Andalucía se conocen (el dulce) con el nombre de *polvo de batata* y en vez de la forma de *cigarro puro* o cilíndrica que adoptan en Puebla, se hacen en Sevilla, Cádiz, Málaga... esféricos, pero también envueltos en papeles picados. Las célebres *yemitas* de todas las monjas de aquí y de allí, también eran envueltas en caprichosos papeles, recortados, de colores y quizá, las más famosas, originales y difíciles de imitar fueran las de *San Leandro*, de Sevilla, que iban, en cajas de madera, a media Europa.

⁵² ¡Por fin apareció la leche en la confección del chocolate y la referencia la da una dama francesa y el país que la emplea, es España! Que no se diga, pues, que el chocolate con leche es invención francesa.

⁵³ Estas señoras serían la envidia de nuestro amigo Tomás Gage. Sólo así se comprende ser *temperancia* tomar sólo cinco jícara diarias... También aparecen los bizcochos con el chocolate. *El dulce sopeo*. Los subrayados son míos.

antepasadas: “No extraño ya que las españolas estén flacas, pues no hay cosa más ardiente que el chocolate de que tanto abusan;”⁵⁴ . . .

Pero ya en 1644 el abuso del chocolate debía ser tan exagerado en Madrid, que en este año, “los alcaldes de casa y corte mandaron pregonar por toda la villa que *nadie, ni en tienda ni en domicilio ni en parte alguna, podía vender chocolate como bebida*”. La marquesa de Parabere, de quien tomo esta noticia⁵⁵, agrega: “La prohibición de venderlo *en bebida* se mantuvo durante varios años contra viento y marea”. Pero, *el que porfia mata venado* y, así sucedió, que, “*en 1650 un procurador acudió a la sala de dichos alcaldes exponiendo que su padre era persona pobre y honrada, y para sustentarse ha tenido por trato y granjería elaborar chocolate y venderlo en bollos, cajas y pastillas, y asimismo para bebida en su casa, y porque esto siempre ha sido con muy gran pundonor y a toda satisfacción, y a la postura que se diese para ello pedían el consiguiente permiso*”.

Y a pesar de todas estas maravillas, “la Sala respondió que lo hiciera y vendiera *siempre que no sea en bebida*”.

Pero como *no hay mal que cien años dure* . . ., por fin venció el pueblo que quería a toda costa saborear el chocolate, *bebido*, fuera como fuera y la marquesa de Parabere nos sigue dando magnífica ampliación a estas noticias. Copia, en efecto, “el inapreciable manuscrito 1173 del Archivo Histórico Nacional”, que nosotros vamos a transcribir en parte, a continuación, porque es una viñeta interesantísima del Madrid de finales del XVII, que demuestra hasta la saciedad la pasión que los españoles sentían por el chocolate.

Dice así el documento:

“Hase introducido de manera el chocolate y su golosina, que apenas se hallará calle donde no haya uno, dos y tres puestos donde se labra y vende; y a más de esto no hay confitería, ni tienda de la calle de las Postas, y de la calle Mayor y otras, donde no se venda, y sólo falta lo haya también en las de aceite y vinagre. A más de los hombres que se ocupan de molerlo y beneficiarlo, hay otros muchos y mujeres que lo andan vendiendo por las casas, a más de lo que en cada una se labra. Con que es grande número de gente que en esto se ocupa, y en particular los mozos robustos que podían servir en la guerra, y en otros oficios de mecánico y útiles a la República”.

“Las mujeres . . ., unas compran el chocolate para revenderlo; otras para venderlo, dándolos tanto en libra”.

Habla a continuación de las muchas falsificaciones que se hacían de este artículo, mezclándole, entre otras cosas, “pan rallado, harina de maiz

⁵⁴ Un Viaje por España en 1679. Condesa D’Aulnoy. Cap. XV, págs. 181 y sigs.

⁵⁵ Ob. cit., pág. 111.

y cortezas de naranjas secas y molidas y otras muchas porquerías”. Las mejores calidades, en elaboración, las enviaban de América, ya que “hasta las cajas contrahacen para que parezcan de las que vienen de las Indias”...

De todas maneras, España fué quien dió a conocer y divulgó el chocolate por el mundo, puesto que, además de lo expuesto, se sabe que “Los frailes españoles obsequiaban con envío de chocolate a sus Monasterios de allende las fronteras” y “A su vez, los embajadores de España lo repartían copiosamente,”⁵⁶, en sus distintas sedes extranjeras.

La confección del chocolate llegó a ser algo *litúrgico*... Cada familia tenía su receta, *secreta*, que se transmitía de padres a hijos, y, en México, en algunas casas, hasta había una *persona especial, una virtuosa del oficio*, dedicada tan sólo a la confección de este néctar para los Señores.

Cuando me casé, en junio de 1911, ocupaba este puesto en casa de mis suegros, los señores Pasquel, una viejecita, *Cachi*, que había sido *nana* de la tía Elena y hacía un chocolate de fantasía, porque la taza parecía no contener sino espuma. Era soberano. *Cachi* no tenía otra obligación que hacer el chocolate y limpiar las jaulas de los pájaros. ¡Qué tiempos!

La madrastra de mi mujer, Panchita Campero, guardaba en la despensa, dentro de un tabor chino antiguo que, seguramente vino en alguna de las legendarias Naos de China, y heredó de sus antepasados, las pastillas de chocolate que formaba la molendera que venía a la casa cada quince días a elaborar la golosina con la receta *secreta* de la familia. Este tabor tiene una tapa de hierro con cerradura, que se sujeta al cuello del vaso con una resina o lacre colorado. La afiligranada tapadera y cerradura parecen obra del siglo XVII. Este objeto de arte convertido en utensilio de despensa, es hoy propiedad de Rafael García Granados, que lo luce en su sala⁵⁷.

Desgraciadamente, la receta familiar y *misteriosa* que recibió mi mujer, como era de ritual, al casarse, la perdió. Ya no era necesaria. Hoy puede comprarse buen chocolate en cualquier parte y en cambio, conseguirse una molendera que sepa su oficio, es cada día más difícil. Mi mujer, pues, no pudo entregar la receta chocolatera de familia a sus hijos cuando contrajeron matrimonio. En realidad, hubiese sido inútil. Así se rompen las tradiciones y se pierden las costumbres, porque el tiempo gobierna, exige y borra en la vida a su antojo y no nos queda más que obedecer sus caprichos.

⁵⁶ Está entrecomillado en la Historia de la Gastronomía, pág. 112.

⁵⁷ Este sistema de guardar el chocolate bajo llave, recuerda las ollas de plata con candado de que nos habla Jordan en sus *Voyages Historiques de l'Europe y la condesa d'Aulnoy en Un viaje por España* y nos cita, en *La Mujer, la Casa y la Moda*, José Deleito y Piñuelas, págs. 114 y 115.

Y ya que no puedo ofrecer una fórmula *secreta* y familiar, para terminar, voy a copiar algunas, mexicanas, de 1845 ⁵⁸:

“Chocolate de á tres cortado de 18 y 19”.

“Tres libras de Maracaibo y cuatro de Guayaquil, libra y media de azucar en cada libra de cacao: canela onza y media: bizcocho medio, mamón de á medio”.

“Chocolate de á cuatro”.

“Seis libras de Guayaquil y una libra de Maracaibo de Jaman, de azucar media arroba, canela media onza. Bizcocho de a cinco un real”.

“Chocolate de á cinco”.

“Siete libras de Guayaquil, de azucar catorce libras; á una libra de cacao dos de azucar cortado de á 18 y 19. Bizcocho de á cinco un real”.

“Chocolate de á seis”.

“Siete libras de Guayaquil y de azucar quince libras cortado de á 20. Bizcocho un real”.

“En todas estas moliendas, en cada libra una yema de huevo”.

Del año 1876 es esta otra y última receta, también mexicana ⁵⁹:

“Muchas personas gustan que el chocolate tenga bastante espuma para tomarlo. Para conseguirlo batirán bien dos claras de huevo, y añadirán azúcar de Holanda pulverizada y en cantidad suficiente para poder hacer del todo una pasta, de que se harán pastillas del tamaño de un caramelo pequeño; se pondrán á secar y se guardarán para el uso”.

“Este consiste en echar una de estas pastillas en la chocolatera cuando esté hirviendo el chocolate, y se batirá bien con el molinillo. Es de advertir que se pondrá una pastilla para cada jícara de chocolate”.

Me permito dudar de la eficacia de esta receta, porque la clara al hervir se *cuaja* y no creo que haga espuma, pero, para mayor seguridad, aconsejo que se pruebe o intente a pesar del precio astronómico que han alcanzado los huevos.

No quiero terminar este capítulo sin hacer mención de un chocolate que es el *menos chocolate de todos*, es decir: *el chocolate que no es chocolate*.

No recuerdo que Don Miguel de Cervantes Saavedra se refiera a esta bebida en ninguna de sus obras. Sin embargo, en las notas con que el maestro Rodríguez Marín enriquece la edición de *Clásicos Castellanos*. Cervantes,

⁵⁸ Las tomo del “Novísimo Arte de Cocina, ó escelente colección de las mejores recetas, etc... Filadelfia: Estereotipado é Impreso por la Compañía Estereotipográfica de la América del Norte. 1845”. Págs. 274-75.

⁵⁹ Cinco mil secretos raros de artes y oficios. Tesoro para hombres industriuosos y familias menesterosas. Quinta edición. 1876, pág. 411-412.

el Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha.—I.—Cuarta edición.—Espasa Calpe, S. A.—Madrid, 1941, cap. XI, pág. 50 encontramos, al tratar del manjar que Cervantes llama *duelos y quebrantos*, la siguiente interesante y curiosa anotación: “Y sépase también que los huevos con torreznos tenían otro nombre familiar además del de *duelos y quebrantos*: asimismo llamábanlos *chocolate de la Mancha*”.

¿Por qué? ¡Vaya V. a saber! Rodríguez Marín no lo dice.

Y, vamos a poner punto final a este Capítulo que ha salido muchísimo más largo de lo que pensé y eso que he tenido que sacrificar citas a la brevedad...

CAPÍTULO XV

EL AZÚCAR

No porque fuere un manjar de América, sino porque se extendió su fabricación a todo lo descubierto y constituyó desde sus principios la mejor o una de las mejores granjerías, siendo exportada a España poco después del Descubrimiento del Nuevo Mundo, la considero como un producto que América mandaba a España.

Fernández de Oviedo¹ trae a la Corte la primera azúcar que mandan las Antillas: “Pocos días antes que el Católico rey don Fernando pasase de esta vida, le truje yo a Placencia seis indios caribes de los flecheros que comen carne humana, y seis indias mozas, y muy bien dispuestos ellos y ellas, y truje la muestra del azúcar que se comenzaba a hacer en aquella sazón en la isla Española”.

...“por abril de 1558, se hizo una expedición a favor de los barcos de la Española y de Puerto Rico cargados con cueros o azúcar, a los cuales se les permitía descargar en el puerto de Cádiz”².

Pero todo lo referente a su fabricación inicial y aun a sus remesas de España he creído oportuno tratarlo en el capítulo XXI, del Libro Primero, *Productos y Derivados*, y a él remito al lector para su conocimiento.

¹ *Sumario de la Natural Historia de las Indias*. Cap. XXIX, pág. 167.

² *Comercio y Navegación entre España y las Indias*, pág. 13.

CAPÍTULO XVI

EL CHAYOTE

No he encontrado ninguna referencia relativa a la exportación de este fruto americano a España. Si se llevó en los primeros tiempos o más tarde, no arraigó en la Península, porque yo no lo conocí hasta venir a México, 1905, y viví mucho tiempo en Andalucía, donde se crían y saborean muchos productos del Nuevo Mundo que se desconocen en el resto de España, como son los aguacates, chirimoyas, coquitos del Brasil, caquis y otros que se dan excelentes en Málaga y otros lugares de la costa española del Mediterráneo. Si los incluyo aquí como fruta llevada a España por América es porque con gran alegría los vi expuestos en dos o tres fruterías de la Calle de Cádiz, en Madrid, allá por el año de 1934 e inmediatamente compré seis u ocho, que me costaron a 30 céntimos la pieza y los llevé a casa, donde mi mujer, mexicana, los recibió con grandes muestras de regocijo¹ y se apresuró a guisarlos rellenos, con su propia pulpa, en jitomate y en ensalada. Nos supieron sabrosísimos, como sucede siempre que tenemos la suerte de saborear un manjar que gustábamos en nuestra niñez y juventud y que desapareció de nuestra mesa, por muchos años, debido a fatales circunstancias.

No tengo que afirmar que mis visitas a la Calle de Cádiz se multiplicaron y repetimos muchas veces, en nuestro menú, los populares platillos mexicanos confeccionados con esta modesta y exquisita fruta del Anáhuac.

En las fruterías que los tenían me dijeron que los traían de Canarias, pero que se vendían poco porque el público los desconocía y no sabía cómo prepararlos para comer. Sólo algún que otro hispanoamericano o indiano los compraba y mostraba gran contento al hacerlo.

Yo salí de España en unión de toda mi familia, menos mi hijo mayor, Mariano, que tenía que llenar ciertos requisitos militares para obtener el per-

¹ Hay que tener en cuenta que vivía en Madrid desde 1917 y desde entonces no había vuelto a ver un chayote.

miso de abandonar la Península, en junio de 1936 y no volví a ella hasta el mismo mes de 1947, en plan turístico. Pero entonces vi los chayotes expuestos en varias fruterías de la Villa y Corte y los volví a comprar para obsequiarlos en casa de mi hermana Julia, donde me hospedaba. No los conocían; se los preparé al estilo de México y les gustaron mucho. Hice obra de proselitismo, porque desde entonces, los comen con gusto en su mesa. Mi cuñado me pidió instrucciones para sembrarlos en el jardín de la fábrica que regentea y yo creo que se darán bien allí, porque es planta que requiere pocos cuidados y se reproduce en climas fríos.

Después he sabido que este fruto se cría y se condimenta desde hace mucho tiempo, en Canarias y Valencia, pero su consumo era exclusivamente regional. Hoy empieza a consumirse en pequeña escala, en otros lugares del país y es de suponer que dado su sabroso sabor y conocidas las maneras de comerlo, con el tiempo se extenderá su uso.

CAPÍTULO XVII

EL TOMATE

Como hemos dicho, en el curso de la Conferencia, el primero que nos habla del TOMATE es Bernal Díaz del Castillo, cuando relata la toma de Cholula: “nos querían matar y comer nuestras carnes, que ya tenían aparejadas las ollas, con sal y *aji* y tomates,”...¹.

Realmente, ¿a qué TOMATE se refiere Díaz del Castillo? Se ha *supuesto* siempre que al llamado en México JITOMATE y en España TOMATE. Pero ¿por qué? Bernal escribe en Guatemala, pero emplea denominación azteca. Entonces, ¿no podría en efecto aludir al TOMATE mexicano, es decir, al VERDE, tan empleado aquí en exquisitos guisos y que inexplicablemente, se desconoce en Europa?

Francisco Hernández² nos describe distintas variedades del TOMATL, voz de la que derivó la española TOMATE, que dió origen a otras semejantes que adaptaron varios idiomas europeos, y aunque nosotros sólo vamos a ocuparnos del TOMATE que fué a España y no de los otros que se quedaron aquí y son allí, como hemos dicho, ignorados, vamos a dar algunas referencias del estudio del Dr. Hernández, por considerarlas de interés.

Nos cuenta que existía aquí el XITOMATE, “es decir, tomame con forma de calabaza y rugoso” que, según las notas botánicas, “son los actuales jitomates”. Otro era el MILTOMAME; otros, los COATOMAME, los YZHOATOMATL, los COZTOMATL, los XALATLACENSE, etc. Todos ellos pequeños en comparación a las dimensiones que alcanzan hoy los jitomates, puesto que asienta que “Algunos de los primeros (los XITOMAMES) son de hermoso aspecto, un poco mayores que nueces”...³.

¹ *Hist. Verdadera de la Conquista de la Nueva España*. T. I. Cap. LXXXIII, pág. 309.

² *Historia de las Plantas de la Nueva España*. Lib. V. Cap. I y sigs., págs. 699 y sigs.

³ Subrayados míos.

El TOMATE, como ha sucedido con la PAPA y sucedió en América con el PLÁTANO, dió lugar en Europa, influido por el cultivo, los diferentes agentes climatológicos, calidades de las tierras y composición de las aguas, a una multitud de variedades que por su tamaño, peso, forma, gusto (más o menos ácido o dulce) se diferencian grandemente de su *progenitor* mexicano.

Nos asegura el Dr. Hernández que “Se hace de ellos (se refiere a todas las variedades que nos cita, con lo que aumenta nuestra duda y confusión de si, en efecto Díaz del Castillo, en Cholula, se refiere al jitomate o al tomate verde) molidos y *mezclados* con *chilli*, una salsa muy agradable que mejora el sabor de casi todas las viandas y alimentos y estimula el apetito”.

Al TOMATE se le atribuía, en el siglo XVI, seguramente por enseñanzas y supersticiones indignas, ciertas facultades o propiedades curativas y “Los farmacéuticos europeos que han conocido algunos de estos frutos los han llamado frutos de amor,” y según el mismo Dr. Hernández, “curan aplicados las fistulas lagrimales y los dolores de cabeza” y entre varias dolencias más, alivia “las inflamaciones de la garganta” y “untados con sal resuelven las papeas”. Más aún: “Aplicado en una venda detiene los flujos menstruales excesivos, y mezclado con estiércol de gallina y aplicado en una mecha es un remedio excelente para las fistulas lagrimales”. Es de suponer que se trate de farmacopea autóctona copiada, y es muy probable que, en algún rincón escondido de los feracísimos y pintorescos campos o sierras mexicanos, la tradición y la ignorancia, guarden todavía, como un tesoro, estos remedios.

En el resto del mundo, este exquisito manjar que México regaló a la Humanidad, sólo se utiliza, para delicia del paladar, que yo sepa, en jugos, ensaladas, salsas y aderezos de guisados, para mejorar su condimento y, hasta hay, quien hace con él una succulenta compota, cuya receta ignoro si será española o mexicana, puesto que allí no había tomate, ni aquí azúcar y hay que juntar ambas cosas para obtener este dulce.

El mismo Dr. Hernández⁴ hablándonos de los aborígenes nos cuenta que “se privan fácilmente de la carne y la mayor parte se contenta con tortillas untadas con salsa de chile a la cual añaden casi siempre la fruta de algunos géneros, de solano llamada *tomame*”. (Tomate).

Poco hemos adelantado en este sentido.

También Fr. Bernardino de Sahagún nos da curiosas y extravagantes recetas para atender ciertas enfermedades con el tomate, en el tomo II de su conocida y varias veces citada obra.

Vamos a dar solamente una de ellas, como muestra: “La enfermedad de las nubes de los ojos, que se crían sobre las niñas de ellos, se ha de curar con la freza de la lagartija, y mezclarse con el cisco, o con agua, y echarse

⁴ *Antigüedades de la Nueva España*. Lib. I. Cap. Duodécimo, pág. 40.

dentro de los ojos algunas gotas de esta mezcla, o tomar el cardenillo y mezclarse con el tomate, y echarse algunas gotas de ellos”,⁵.

¿Qué dice de todo esto el célebre Dr. Castrovido? ¡Verdaderamente que ha sido un milagro llegar al siglo XX teniendo en cuenta como se curaban nuestros antepasados!

También el P. Acosta nos habla de ellos, aunque someramente, al tratar del *ají*. Dice: “usan (los indios) también de tomates, que son frescos y sanos, y es un género de granos gruesos jugosos, y hacen gustosa salsa, y por sí son buenos de comer”⁶.

Don Rafael Picardo tuvo la suerte de encontrar en la Biblioteca de la Facultad de Medicina de Cádiz el *Libro de cocinacion* que utilizaban los cocineros de la Orden de los Capuchinos de la provincia de Andalucía. ¿Desde cuándo? No se sabe a ciencia cierta, porque el hallazgo no es sino una *copia* del original y está fechada en 1740.

Nos hablaba de él D. Pérez y en su obra póstuma *Recetarios de Ordenes Religiosas*, que se anunció próxima a salir, en 1936, y creo que fué una de las víctimas de la revolución española y se quedó inédita, se iba a dar a conocer, en parte, este libro, así como el titulado *Común modo de guisar que observaban en las casas de los regulares de la extinguida Compañía de Jesús*, del año 1795.

En estas dos obras se trata ampliamente el tomate y su gasto y consumo en Andalucía.

Tomo estos apuntes de una hojita, en papel de color, que venía dentro del libro de este mismo autor titulado *La Cocina Clásica Española*, que compré en Madrid, en 1936, anunciando la próxima salida de la indicada obra, de la que jamás he podido obtener noticias.

En toda España se da el tomate, introducido, seguramente, poco después del Descubrimiento, especialmente en la costa mediterránea y representa una de las mayores riquezas de las islas Canarias, que lo exporta en enormes cantidades a los diferentes países europeos que no tienen la suerte de producirlo.

⁵ Ob. cit. T. II. Lib. Décimo. Cap. XXVIII, pág. 260.

⁶ Ob. cit. Lib. Cuarto. Cap. XX, pág. 372.

CAPÍTULO XVIII

EL CHILACAYOTE

Este fruto con nombre mexicano, fué llevado a la Península, ignoro cuándo.

Se utiliza en España, con la denominación de *cidra*, como confitura. Con él se hace el sabroso *cabello de ángel*, que se consume mucho, sobre todo, en Andalucía.

Y nada más puedo añadir sobre esta fruta que América envió a España para su regalo y que ha logrado darse en casi todas las regiones de España, especialmente en la costa Mediterránea, donde se consiguen magníficos ejemplares.

CAPÍTULO XIX

LOS CHUMBOS, TUNAS, CHUMBERAS Y NOPALES

Aprendí en mi niñez que el CHUMBO era fruta marroquí que los bereberes trajeron a España y se dió con profusión en Andalucía.

En 1893 las tropas españolas combatían en Marruecos. Todavía guardo en mi memoria los nombres que cautivaron mis oídos infantiles por entonces: Sidi Aguariach, el fuerte de Rostrogordo, Cabrerizas Alta y Cabrerizas Baja, Melilla; el general Margallo, que murió al frente de sus hombres y las CHUMBERAS, tras las cuales se ocultaban los rifeños para tirar. Las CHUMBERAS, que bordeaban las fincas rústicas del arroyo de los Galanes, la Caleta, el Limonar y Pedregalejo, cuajadas de CHUMBOS azucarados y espinosos, me eran tan familiares como los boquerones, las coquinas, las pasas, las cabras que proporcionaban la leche de mi desayuno o el *jipto* del cante *jondo* de los gañanes de la vega o los pescadores del *copo*.

Para mí, para todos los andaluces y aun para todos los españoles, los CHUMBOS eran andaluces, venidos de Marruecos, pero con carta de ciudadanía propia.

¡Qué sorpresa me causó aprender que esta fruta era de origen americano! Yo, me resigné y acepté lo inevitable, pero tengo muchos amigos españoles, que no se convencen: que insisten en que el CHUMBO es andaluz y *¡no hay más que hablar!*

El Dr. D. Miguel Colmeiro¹ se rinde también a la evidencia cuando escribe de estas plantas, refiriéndose a su *descubrimiento* por los conquistadores “que debieron fijar mucho su atención como plantas propias de una *antes desconocida familia*”.

¿Cómo me convencí de mi error? Leyendo. ¿Qué leí? Esto:

G. Fernández de Oviedo² nos cuenta: “Hay unas plantas salvajes que

¹ *La Vegetación Americana*. Ob. Cit. pág. 31.

² *Sumario de la Natural Historia de las Indias*. Cap. LXXX, pág. 240.

se nacen por los campos, y yo no las he visto sino en la isla Española, aunque en otras islas y partes de las Indias las hay. Llámense tunas, y nacen de unos cardos muy espinosos, y echan esta fruta que llaman tunas, que parecen brevas o higos de los largos, y tienen unas coronillas como níscolas, y de dentro son muy coloradas, y tienen granillos de la manera que los higos;”...

Más tarde, en *Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra-Firme*, Fernández de Oviedo³ vuelve a describirnos esta fruta: “Estos cardos ó tunas llevan unos muy donosos higos (que es su fruta) largos é verdes, é algo en partes colorado por defuera el cuero dellos, é tienen unas coronillas hundidas, como las níscolas de Castilla. E dentro son coloradas mucho, que tiran á rosado, llenas de granillos como los verdaderos higos... Los cardos en que nasçen, tienen las hojas algo redondas é muy gruesas y espinosas, é por los cantos y en lo llano dellas á trechos están sus fieras é enconadas puntas tres ó quatro ó más juntas, y assi repartidas en su número en muchas partes essas espinas. Y es tan gruesa la hoja como la mitad ó tercera parte del gordor de un dedo de la mano de un hombre”.

¿No nos ha descrito el chumbo y la chumbera? Pues, lo hace como queriéndonos enseñar algo que él no conocía en España. Una fruta NUEVA entre las muchas que nos reseña en el curso de su interesante e instructiva obra.

En el mismo capítulo, a propósito de las *tunas*, nos relata donosamente lo que le sucedió en la Española la primera vez que las comió: “El año de mill quinientos é quince... viniendo por la provincia de Xaragua, venian en mi compañía el piloto Andrés Niño é otros compañeros: y como algunos dellos eran mas platicos en la tierra que yo, é conosçian esta fructa, comianla de buena gana, porque en el campo hallábamos mucha della. E yo comence a les haçer compañía en el manjar, é comí algunas dellas, é supieronme bien... é yo aparteme á verter aguas, é oriné una gran cantidad de verdadera sangre (á lo que a mi me paresçia), y aun no osé verter tanta quanta pudiera ó me pedia la nesçessidad, pensando que se me podria acabar la vida de aquella manera; porque sin dubda creí que tenia todas las venas del cuerpo rompidas, é que se me avia ydo la sangre toda á la bexiga, como hombre *sin experiençia de la fructa*⁴, é que tan poco alcançaba á entender la composiçion é orden de las venas, ni la propiedad de las tunas que avia comido. E como quedé espantado é se me mudó la color por mi miedo, llegose a mi el Andrés Niño (el qual fué aquel piloto que se perdió despues en la mar del Sur en el descubrimiento del capitán Gil Gonçalez de Avila...) el qual era hombre de bien é mi amigo, é queriendo burlar conmigo, dixome: ‘Señor, paresçeme que tenéis mala color. ¿Que tal os sentis? ¿Duéleos algo?’

³ T. I. Lib. VIII. Cap. XXVIII, pág. 313.

⁴ Subrayado mío.

Y esto decíalo él tan sereno é sin alteraçion, que yo creí que, condoliendosse de mi mal, decía verdad. Respondile assi: ‘A mi no me duele nada; mas daría yo mi caballo é otros quatro por estar en Sancto Domingo é çerca del licenciado Barreda, que es gran médico; porque sin dubda yo debo tener rotas quantas venas tengo en el cuerpo’. E dicho esto, el no pudo encubrir mas la risa, y porque me vido en congoxa (y á la verdad no era poca), replicó riyendosse: ‘Señor, no temais: que las tunas haçen que pensseis esso, y quando torneis á orinar, será menos turbia la orina, con mucha parte, y á la segunda o terçera vez no avrá nada desso, ni avreis menester al liçenciado Barreda que decis, ni avrá causa que deys los caballos que agora prometiades’. Yo quedé consolado y en parte curado, aunque no del todo, hasta que entre los de mi compañía ví que avia mas noviçios espantados de la misma manera, y que estaban en el mismo trabaxo. Y desde á poco vimos por experiencia que Andrés Niño decía la verdad”⁵.

El mismo autor, en el Sumario de la Natural, etc.⁶ nos ha descrito la chumbera como sigue⁷: “Unos árboles hay en la isla Española espinosos, que al parecer ningun árbol ni planta se podría ver de más salvajez ni tan feo, y según la manera de ellos, yo no me sabría determinar ni decir si son árboles o plantas; hacen unas ramas llenas de unas pencas anchas y diformes, o de muy mal parecer, las cuales ramas primero fué cada una penca como las otras, y de aquellas, endureciéndose y alongándose, salen las otras pencas; finalmente, es de manera que es dificultoso de escribir su forma, y para darse a entender sería necesario pintarse”.

El P. las Casas⁸ al hablar de las *Frutas que se daban en esta isla Española*, dice: “En las riberas de la mar hay una fructa que llaman los indios tunas, de hechura de las bolsas en que están las adormideras, pero son verdes, claras, llenas las cáscaras de unas espinitas delgadas, á trechos por órden bien puestas”.

Si hubiesen conocido los *chumbos* en España, sus comparaciones o descripciones se hubieran abreviado mucho. Con poner: “la tuna es lo que en Castilla decimos chumbos”, habrían dicho bastante y claro. La prueba de que no había TUNAS en España y que, por lo tanto no *tenía nombre*, son todos los rodeos que tienen que dar los cronistas de aquella época, cuando hablan de ellas para procurar que lo entienda el lector. La Real Academia,

⁵ Se trata de un tipo de *chumbo* rojo que no sé si existirá en España, pero que, probablemente no se llevó nunca, por su inferior calidad.

⁶ Cap. LXXX, pág. 236.

⁷ En la edición que poseo, José Miranda, en una nota dice: “Se trata probablemente de las cactáceas llamadas órganos”. Difiero de este parecer. Yo creo que no cabe duda de que se trata del nopal o chumbera. Los órganos no tienen *pencas*.

⁸ *Apologética Historia*. Cap. XII, pág. 33.

también lo reconoce, puesto que, en el Diccionario de 1950, dice: “Higo CHUMBO, de PALA O DE TUNA. Fruto del nopal o *higuera de Indias*”. Después veremos que posiblemente ni siquiera es antigua la voz CHUMBO como indicativa y sustitutiva de TUNA y otro tanto sucede con CHUMBERA.

Es interesante conocer e insistir, que TUNA es el nombre que a estas frutas le daban los aborígenes de Haití, voz que nosotros llevamos a España y a los territorios de América que íbamos descubriendo y poblando, en muchos de los cuales quedó como propia y *española*, sustituyendo a la indígena del lugar⁹. Así nos lo dice Fr. Bartolomé¹⁰: “Otras heredades tenían de las tunas blancas que hay en la Nueva España, que en aquella lengua se llama mochite¹¹ fruta fresquísima, sabrosa y excelente. Llámolas tunas porque de aquella hechura y del mismo árbol y con las mismas espinas por de fuera las hay en esta Española, salvo lo de dentro comestible de aquellas es blanco y más suave, y lo destas es morado,”... Por eso Pedro Mártir de Anglería, que sólo supo de las de Haití, afirma: “La tuna es en todas partes morada”¹².

Y todos los cronistas de la época se expresan de semejante manera, demostrando que no conocían esta fruta y por lo tanto, hay que suponer que tampoco la había en Marruecos, porque hubiese pasado a la Península mucho antes del Descubrimiento.

Una prueba evidente del desconocimiento absoluto que tenía nuestra gente de esta fruta, nos la da Bernal Díaz del Castillo. Estamos en el asedio de la Gran Tenochtitlán; no tienen que comer los españoles y dice Bernal: “y con sed y hambre que traían, comían algunos como cardos, que algunos soldados se les dañaron las lenguas y la boca”¹³. Eran tunas, a las que todavía, no habíamos aprendido a quitarles el pellejo y se espinaron lengua, paladar y labios. Estas tunas les sirvieron de gran mantenimiento durante todo el tiempo que duró el sitio y el mismo Bernal Díaz nos da nuevas referencias de ellas: “lo que nos daba la vida eran unos *quelites*, que son unas yerbas que comen los indios... y después tunas, que en aquella sazón vino el tiempo de ellas;”¹⁴. E insiste: “y cenar de las tortillas que nos traían de Tacuba, y yerbas y tunas quien lo tenía”¹⁵. Y todavía más adelante, persiste: “...volvimos a nuestro real bien heridos, donde nos curamos con aceite y

⁹ Los nombres indígenas eran: en Haití, TUNA; en México, NOCHTLI; en Venezuela, COMOHO; en Perú, HUARA; etc.

¹⁰ *Apologética Historia*. Cap. LIX, pág. 153.

¹¹ El verdadero nombre, es *noxtili* o *nochtli*.

¹² Ob. cit. *Década Segunda*. Lib. IX. Cap. I, pág. 280.

¹³ Ob. cit. T. II. Cap. CXLV, pág. 202.

¹⁴ Ob. cit. T. II. Cap. CLI, pág. 240.

¹⁵ Ob. cit. T. II. Cap. CLI, pág. 249.

apretar las heridas con mantas, y comer nuestras tortillas con *aji* y hierbas y tunas,”...¹⁶.

Ni una sola vez nos dice *Chumbos*, pero ni siquiera *noxtlis* que era su nombre en la tierra en que estaban. Como tampoco llama a los pimientos, *pimientos*, (nombre que le dimos *después* en España), ni *chili*, denominación azteca, sino *ají*, como lo aprendió de Haití, donde primero lo vieron y conocieron.

Fr. Bernardino de Sahagún¹⁷, nos describe la *Chumbera* mexicana así: “Hay unos árboles en esta tierra (Nueva España) que llaman *nopalli*, que quiere decir *tunal* o árbol que lleva tunas; es monstruoso ese árbol, el tronco se compone de las hojas, y las ramas se hacen de éstas. Las hojas son anchas y gruesas, tienen mucho zumo y son viscosas, tienen espinas las mismas hojas; la fruta que en estos árboles se hace se llama tuna, son de buen comer, es fruta apreciada,”... .

Enumera después diferentes variedades: amarillas,... coloradas, rosadas,... moradas,... “tienen grueso el hollejo”. Y concluye: “el nombre propio de tuna es *nochtli*”. Y del chumbo y la chumbera, ¿qué? Ni una sola palabra.

Todavía este autor vuelve a describir este *árbol* y su fruta en el mismo Libro, cap. VII, pág. 443. “El árbol que se llama tuna, tiene las hojas gruesas, verdes y espinosas... hácese en este árbol una fruta que se llama tuna,... nacen en las mismas hojas,”... .

Y el Dr. Francisco Hernández¹⁸, las estudia.

Nos enseña: “Del NOCHTLI o género de TUNAS. Aunque esta planta que los *haitianos* llaman *tuna*, los mexicanos *nochtli*, y los antiguos, según creen algunos erradamente, *opuntia*, *árbol de tapiz* o *higo indico*, desde hace muchos años fué conocida y comenzó a extenderse en nuestro Mundo, *causando gran asombro* por su forma monstruosa y por la extraña trabazón de sus hojas gruesas y llenas de espinas... Se distinguen a veces las variedades de tuna por las flores... el *tlatocnochtli*... se distingue además por el tamaño y forma de las hojas... y el *xoconochtli*... Hay en la provincia mexicana, que yo sepa, siete especies de tunas:... *Yztacnochtli*... *coznochtli*... *tlatonochtli* o *tuna blanca tirando a bermejo*... *tlapalnochtli*... *tzaponochtli*... *zacanochtli* o *sea tuna herbácea*”... .

Las consabidas y obligadas propiedades curativas, vienen luego: “el jugo exprimido de ellas (pencas) y de los frutos extingue de modo notable las

¹⁶ Ob. cit. T. II. Cap. CLIII, pág. 276.

¹⁷ *Historia de las Cosas de Nueva España*. T. II. Lib. Undécimo. Cap. VI, pág. 405-406.

¹⁸ *Historia de las Plantas de Nueva España*.

fiebres ardientes, apaga la sed y humedece las entrañas secas... Los frutos comidos con sus semillas retienen el flujo de vientre... Tienen una goma que templada el calor de los riñones y de la orina”,... etc., etc., etc.

Tampoco mienta aquí para nada al *chumbo* o la *chumbera* este naturalista de la segunda mitad del siglo XVI.

El P. José de Acosta publica su libro *Historia Natural y Moral de las Indias*, en *Sevilla*, en 1590. De su noticia se deduce indiscutiblemente que no existía esta planta en Andalucía y por ninguna parte aparecen las palabras modernas *Chumbo* y *Chumbera*. Nos dice¹⁹: “El *tunal* es otro árbol célebre²⁰ de la Nueva España, si árbol se debe llamar un montón de hojas ó pencas unas sobre otras, y en esto es de la más estrecha hechura que hay árbol, porque nace una hoja, y de aquella otra, y de ésta otra, y así va hasta el cabo: Salvo que como van saliendo hojas arriba ó á los lados, las de abajo se van engrosando, y llegan cuasi á perder la figura de hoja, y hacer tronco y ramas, y todo él espinoso, áspero y feo, que por eso le llaman en algunas partes cardon. Hay cardones ó tunales domésticos, y *dan una fruta en Indias*²¹ muy estimada, que llaman tunas, y son mayores que ciruelas de Fraile buen rato, y así rollizas²²: abren la cáscara, que es gruesa, y dentro hay carne y granillos como de higos, que tienen muy buen gusto, y son muy dulces, especialmente las blancas, y tienen cierto olor suave: las coloradas no son tan buenas de ordinario”.

¿Cree Ud. lector incrédulo que el P. J. de Acosta, en 1590, si hubiese visto en Perú y otros sitios de América, donde estuvo, el olivo y la aceituna, se iba a poner a explicar *en Sevilla a los sevillanos*, qué era y cómo era un olivo y una aceituna con la minucia y los detalles con que lo hace al quererles dar a conocer la tuna y el nopal?

Y perdón mil veces por mi terquedad e insistencia. Nada voy a enseñar al que ya conocía el origen de esta planta y su fruto, pero tengo interés en convencer de la verdad a los amigos que son irreductibles y se obstinan, sin más razón que su capricho, en que el *chumbo* es de África y está en España desde los primeros días de la Creación.

Antes de tratar de estudiar la vejez de las voces *Chumbera* y *Chumbo*,

¹⁹ Lib. Cuarto. Cap. XXIII, pág. 383-84.

²⁰ ¿Por qué es *célebre*? Pues, porque no se conocía. Si en América hubiese existido el *olivo*, al referirse a él no se diría que era *célebre*, sino que era igual o parecido al nuestro.

²¹ *La dan en Indias*; si la dieran también en España no haría la advertencia.

²² ¿Por qué tanta explicación y comparación? Si se conocieran las *tunas* en España, ¿no sería suficiente indicar su nombre? ¡CHUMBOS!... si CHUMBOS se llamaban...

vamos a citar todavía algunos autores y referencias de la tuna que son interesantes.

Francisco López de Gómara²³, nos explica cómo es esta fruta en México: "...nuchtli, que es la fruta que en Cuba y Haiti llaman tunas. El árbol, o mas propiamente cardo, que lleva esta fruta *nuchtli* se llama entre los indios de Culúa, mexicanos, nopal; el cual es casi todo hojas algo redondas, un palmo muchas, un pie largas, un dedo gordas y dos, o más o menos, según donde nacen. Tiene muchas espinas dañosas y enconadas. Plantase, y va creciendo de una hoja en otra"...

Y como los demás cronistas, encuentra que "La fruta *nuchtli* es a manera de higos, que así tiene los granillos y el hollejo delgado"... Menciona las diferentes clases y colores ya conocidos y se refiere también a las bromas y burlas que ocasionan a los novatos comer tuna colorada. Tampoco dice este autor nada que pueda suponer que hubiese tunas, en su tiempo, en Andalucía, por lo menos, las suficientes para que fuesen populares y dieran lugar a una fácil comparación. Las voces *Chumbo* y *Chumbera*, no aparecen. La primera edición de su obra es de Zaragoza, año 1552.

Casi un siglo después, 1648, Tomás Gage edita en Londres su libro sobre su viaje a las Indias²⁴. Ha pasado, en su regreso a Inglaterra, por Andalucía. Llega, embarcado, a Sanlúcar de Barrameda, Cádiz, el 28 de noviembre de 1637²⁵. Puede haber visto ya en ella las tunas. Nos lo relata así: "EL HIGO DE PALA O HIGO CHUMBO, que los mexicanos llaman *nuchtli* y por el cual dicen algunos dieron el nombre de *Tenuchtitlán* a aquella ciudad, es conocido en toda la América y aún en España"... (Primera parte, Cap. Veintidós, pág. 145).

¿Cómo dice la obra original, escrita en inglés? Porque no existiendo esta fruta en Inglaterra, ni por lo tanto una *voz inglesa* que la denominara, tuvo necesariamente que poner los nombres con que se conocía en América. ¿Escribió *chumbo*? No creo, porque eso equivaldría a reconocer que en algún lugar de Indias así se llamaban y nadie lo ha dicho.

¿Aprendió este nombre en los NUEVE días que estuvo en España (Sanlúcar) de paso para Inglaterra? ¿Lo prefirió al indígena, TUNA?

Todas estas dudas, ya lo sé, se dispararían viendo la edición inglesa de 1648, pero no he podido tener esta suerte. Una nota del PREFACIO de la obra que examinamos, dice que la traducción es de la edición francesa de 1695. Es decir NOS quedamos sin saber si ya en 1695, en Andalucía, a la TUNA se

²³ *Historia de la Conquista de México*. T. I. Cap. LXXVIII, págs. 232-233.

²⁴ *Los viajes de Tomás Gage a la Nueva España*. Ob. cit. Primera parte. Cap. Veintidós, pág. 145-146.

²⁵ *Ibidem*. Cuarta parte. Cap. quince. pág. 491.

le llamaba CHUMBO. La Real Academia nos va a ayudar a disipar esta incertidumbre, como veremos más adelante.

Pero hay que agregar una observación interesante. El mismo Tomás Gage, en su obra, edición que estudiamos, Segunda Parte, Capítulo Dieciséis, pág. 257, nombra a la JÍCARA de chocolate que envenenó al obispo de Chiapas, (ver nuestro Cap. XIII del Lib. II) POCILLO: “habiéndole suministrado el veneno en un *pocillo* de chocolate”... y POCILLO en 1648, en castellano, no era otra cosa que diminutivo de POZO. La taza en que se servía el chocolate se llamaba siempre, a imitación azteca, JÍCARA. El traductor dice POCILLO, COMO dice CHUMBO, sin que, seguramente, emplee Gage estas palabras que tendría que poner en ESPAÑOL en su obra.

Pero de pronto, el factor *inesperado* influye de nuevo en mi estudio. Ya para entrar en prensa este trabajo, la Divina Providencia viene en nuestro socorro para ayudarnos a descifrar este enigma de los *chumbos* de Gage. En efecto: la *Suerte*, caprichosa y recatada señora que otorga sus favores cuando menos se esperan, puso en mis manos dos volúmenes preciosos que dormían, escondiditos, su sueño silencioso de siglos, en una estantería de la biblioteca de mi buen amigo Carlos Orvañanos, cuya caballerosidad traspasa como flecha disparada por hábil arquero, las ruindades de estos tiempos atómicos para ponerse a tono con los menos explosivos, pero más brillantes de la edición de su libro. Tomé la obra y leí su título:

“Nouvelle Relation Contenant LES VOYAGES DE THOMAS GAGE dans la Nouvelle Espagne, ses diverses aventures, et son retour par la Province de Nicaragua, jusque a la Havane... Avec figures. Quatrième Edition revue et corrigée.—A AMSTERDAM, chez Paul Marret, dans le Beurs-straat, proche le Dam, a la Renommée. M.DCCXX”.

¡¡ALELUYA!! No habíamos conseguido la edición inglesa que deseábamos, ni siquiera la francesa de 1695 de donde había sido traducida la edición española que estudiábamos, pero teníamos en las manos la cuarta edición francesa, de venticinco años después (1720) que nos sacaría de dudas... En efecto: En el T. I., “première Partie, Chap. XXII, p. 195”, dice:

“Le fruit qu'on appelle *Nuchtli*, dont quelques-uns disent que cette ville s'appelle Tenuchtitan, est connu presque par toute l'Amérique, et il y en a même en Espagne”...²⁶.

NADA DE CHUMBO. El *Nuchtli* o Nochtli, TUNA EN MEXICANO, “se conoce en casi toda América, y hasta en España”... pero no el CHUMBO, sino el *Nuchtli*.

Recalcando y machacando. Tomás Gage, como era de suponer, jamás

²⁶ Traducción: “El fruto que llaman *Nuchtli*, de donde algunos dicen se llama esta ciudad *Tenuchtlitán*, es conocido en casi toda América, y hay hasta en España”.

escribió CHUMBO, voz que desconocía y probablemente sucedía igual en toda España, por ese tiempo. El CHUMBO de Gage es la traducción MODERNA del SU NUCHTLI. Pero no hay que confundir el México de 1648 con el de 1948.

En esta misma obra, Segunda Parte, Cap. XVI, pág. 369, se lee:

“un verre de chocolate qui l’avoit empoisonné”.

No hay, pues, tal POCILLO. El traductor, interpreta *verre*, vaso, por *po-cillo*, y hace bien, porque en España el chocolate no se toma, ni se tomaba en *vaso* sino en *taza*, que se llamó y se llama, por su forma y origen, *jícara* y, *después*, pocillo. Pero esta libertad, no quiere decir que Gage escribiera *pocillo*, como tampoco escribió, ni conoció CHUMBO, aunque *Nuchtili*, sea lo que HOY conocemos por *higo chumbo*.

Gage, en su obra, enumera y describe, como los demás autores de la época que se ocupan de esta planta, diferentes tipos y entre ellos: “una especie colorada que no merece el mismo aprecio que las demás, a pesar de no tener mal gusto; pero da color de sangre, no solamente a la boca y la ropa del que la come, sino a la orina”.

Tal vez por estos motivos no se trajo esta variedad a España ni se produce en ella, que yo sepa.

Sin embargo, en América seguían las bromas con la fruta nueva. “Los españoles se valen de esa fruta para hacer burlas a los extranjeros. Cuando quieren dar un chasco, toman media docena de higos chumbos²⁷ y los restregan con una servilleta, donde dejan sus punchas (espinas) casi imperceptibles. Luego se la ponen delante del que quieren embromar, y cuando el incauto se limpia con ella la boca, esas punchas se clavan a los labios como si los cosieran y no es fácil hablar, hasta que a fuerza de restregarse y lavarse, se van cayendo poco a poco”.

Pero se da el caso curioso, muy digno de tomarse en cuenta, que el “Diccionario de la Lengua Castellana” editado en Madrid, por la Real Academia Española, años 1726-1739, IGNORA las voces CHUMBO, CHUMBERA, HIGO CHUMBO e HIGUERA CHUMBA, que no incluye en esta edición e inserta las de TUNA e HIGUERA DE TUNA, O DE LA INDIA. Veamos cómo las define.

“HIGUERA DE TUNA, O DE LA INDIA²⁸.—Planta mui comun en Africa, de donde pasó a España, y se halla en abundancia en las costas de Andalucía, y particularmente en Gibraltar, Cádiz y las Algeciras. Es mui parecida a la

²⁷ En la edición francesa de 1720, que comparamos, dice: “Les Espagnols se servent de ces fruits por faire pièce aux étrangers;”. . . No nombra para nada la voz CHUMBO. *Ces Fruits*, se refiere a los *Nuchtili* que, en castellano MODERNO, como hemos dicho es el CHUMBO, pero NO en el castellano del XVII, cuando esta palabra NO EXISTE.

²⁸ ¿Por qué *de la India* si luego afirma que “de Africa pasó a España”?

PITA²⁹, y luego que sale de la tierra el tronco, empieza a echar unas hojas de la misma hechura y tamaño de una pala de jugar á la pelota, mui unidas unas con otras, y del grossor de dos dedos, llenas todas de púas mui agudas. Produce el fruto pegado a la hoja, que es una especie de higo de figura de barrilillo todo lleno por de fuera de púas mui sutiles, el qual es verde, y en llegando á su perfecta madurez es dorado: para comerse se abre con un cuchillo, y quitada esta primera corteza, se encuentra la fruta, que es dulcissima y toda granujosa, y en sumo grado refrigerante. Sirve esta planta para cercar las heredades y huertas, porque sus hojas y sus puntas la hacen mas impenetrable que las tapias mas fuertes. En otras partes la llaman Higuera de pala. Lat. *Opuntia. Tuna*. Palla de Lag. Diosc. lib. I. cap. 145. De pocos años aca se halla en Italia una planta llamada *Higuera de la India*, la qual en lugar de ramas, produce unas hojas á manéra de palas, mui anchas y gruesas, armada de sutiles espinas”³⁰.

“TUNA.—f. f. El fruto de la higuera de Indias: y tambien se llama assi el mismo arbol. Lat. *Ficus Indica*, Hist. Ind. lib. 4, cap. 23. Dán una fruta en Indias mui estimada, que llaman *tunas*, y son mayores que ciruelas de Fraile buen rato, y asi rollizas”. (Copia al P. Acosta).

E incluye después la acepción bien española: “TUNA.—Se llama tambien la vida holgazana, libre y vagamunda. Lat. *Vita vaga*”. No se emplea todavía para designar la *Estudiantina*.

Y después: “TUNAL.—f. m. Lo mismo que Tuna arbol. Acst. Hist. Ind. lib. 4 cap. 23. El *tunal* es otro arbol celebre de la Nueva España; si arbol se debe llamar un monton de hojas ó pencas unas sobre otras”. (Sigue copiando, literalmente, al P. J. Acosta).

Tampoco llegó, hasta esta fecha, a la Real Academia, la palabra NOPAL, que era como se llamaba, *de siempre*, al árbol TUNA, en la Nueva España.

Si en 1726 se hubiese llamado en España a la TUNA, CHUMBO y al NOPAL CHUMBERA, no veo la razón para que la Real Academia excluya estas palabras de su léxico, y copie a los cronistas de Indias para definir las.

²⁹ De esta comparación podríamos deducir, que en 1726-1739, las autoridades de la Real Academia no sabían mucho de la Tuna, el Nopal, el Chumbo, las Chumberas y la PITA. De esta última, que compara la HIGUERA DE TUNA, dice: “PITA, f.f. Planta que vino de Indias, algo semejante a la higuera de tuna. (¿En que verá el parecido?) Arroja del tronco unas hojas largas y gruesas, que rematan en una punta mui aguda y dura, y dentro de ellas se cria una especie de hierba (?), de la cual seca se hace el hilo que llaman de pita. Lat. *Herba indica sic dicta*”. Este hilo en México, se llama ixtle. Pero, seca la penca, no hay quien le saque un hilo. Para extraerle los hilos, es, precisamente necesario, que esté verde.

³⁰ ¿No es raro que “de pocos años aca se halla en Italia higueras de la India”, estando tan cerca de Africa, de donde debió pasar, como a España, muchos antes, si allí las hubiera habido?

Pero hay más: Serafín Estébanez Calderón, nacido en Málaga en 1799 y muerto en Madrid en 1867, conocido con el seudónimo de *El Solitario*, uno de los primeros escritores del siglo pasado, en ESCENAS ANDALUZAS ³¹, donde “reproduce los personajes y cuadros (malagueños) con verdadera maestría”, en el capítulo *La rifa andaluza*, dice: . . . “el rico sabor del higo *nopal* o *tuno*, fruto casi peculiar de la Andalucía”. *Un malagueño castizo que no mienta al higo chumbo*, EN MÁLAGA, y le nombra “higo *nopal* o *tuno*” ¡No! es esto raro! ¿Desde cuándo entonces se llama en Andalucía, en España, CHUMBO a la TUNA?

Los más antiguos viajeros que han conocido y descrito España, sus frutos, riquezas y costumbres, nada han dicho jamás de la existencia de una fruta que se parezca al *higo chumbo*, ni han escrito este nombre ³².

Mohamed-Al-Edrisi, visita la Península en la primera mitad del siglo XII; recorre toda Andalucía y de Málaga cuenta que “es una ciudad hermosa, muy poblada y muy vasta. . . El terreno de sus inmediaciones está plantado de higueras, que producen frutos conocidos con el nombre de higos de Raya, que se envían a Egipto, Siria, al Irac y aun hasta la India; son de excelente calidad” ³³.

Estos higos, no son confundibles con los CHUMBOS, porque estos últimos, no pueden exportarse hasta tan lejos con los medios que para ello existían entonces y además, “llevan el nombre de higos de Raya, porque Málaga es la capital de la provincia de Raya” ³⁴. Es decir: como hoy diríamos, por su fama, *higos de Fraga* o *higos de Esmirna*.

IBN BATUTAH, en la primera mitad del siglo XIV, recorre Andalucía. Nos da noticias de sus riquezas, de sus campos, de sus huertos. . . no mienta el HIGO CHUMBO, no describe ninguna fruta que se le parezca. Habla también de Málaga: “Salud, ¡Oh Málaga! ¡Qué de higos produces! Por tu causa los navíos van de ellos cargados” ³⁵. Es todo lo que dice *del higo* y no creo que podamos confundirlo con el CHUMBO.

ABD AL-BASIT, es otro *turista*, egipcio, que recorre Andalucía en el siglo XV. “El 10 yumadá I (29 diciembre 1465) sale de Málaga a lomos de

³¹ Colección Austral. Espasa-Calpe Argentina, S. A. Buenos Aires. México, pág. 9.

³² Léase a Julio César, *Los Comentarios*; a Estrabón en sus minuciosas noticias de la flora Ibérica, S. I. a. de J. C.; a Rufo Festo Avieno, S. IV.; a Juan de Gorz, S. X.; a Américo Picaud, 1143; ninguno cita ni describe el CHUMBO.

³³ *Viajes de extranjeros por España y Portugal*. Aguilar, S. A. de Ediciones. Madrid. 1952, pág. 198.

³⁴ Ibidem, pág. 200.

³⁵ Ibidem, pág. 229.

mulo a la vuelta de Granada". Nos habla de la abundancia de higos *secos*, de uvas, de pasas, de almendras... NADA DE CHUMBOS ³⁶.

¿Todavía habrá quien defienda la teoría de que el CHUMBO existía en España antes del descubrimiento de América?

Münzer, 1494, pasea por toda la Península; observador genial, señala y reseña cuanto ve de extraordinario en España. No nombra, ni describe fruto alguno que se pueda confundir, ni menos identificar con el higo *chumbo*, y es evidente que, de haberlos visto, hubiese llamado su atención poderosamente.

Razonando, debemos admitir, que, si en España se conocía la TUNA antes del Descubrimiento, TENDRÍA FORZOSAMENTE que tener un nombre con el que se le denominara. Admitamos que este fuera CHUMBO. Entonces, ¿por qué lo ignora la Academia en 1726-1739, no incluyéndolo en su Diccionario y no desconociendo la fruta, le llama TUNA, que es voz *haitiana* y no española? ¿Y por qué Estébanez Calderón tampoco la emplea y coincide con la Academia?

Y, unas meditaciones o reflexiones más, antes de terminar. Yo no sé, ni adivino, ni sospecho, qué relación puedan tener la palabra CHUMBO y la fruta que designa, *en castellano*, con la misma voz y otras parecidas que se usan en América y parecen de origen autóctono de este continente, pero que existe un parentesco entre ellas, es evidente. Por curiosidad vamos a copiar lo que dice el Diccionario General de Americanismos, de Francisco J. Santamaría ³⁷.

"CHUMBA. f. Variante boliviana de *chumbe*, en el sentido de refajo o de faja del tipoy.—2. En Bolivia y Chile, la bleada o sulfuro de zinc".

"CHUMBAR. tr. En Colombia, fajar, envolver a las criaturas. De uso fam.—2. En Bolivia, echar una perdigonada".

"CHUMBE. (Del quichua *chumpi*, faja) m. En Colombia y Venezuela, faja ancha con la que la india ciñe el tipoy a la cintura. Lo mismo en Argentina. Se dice también maure.—2. En Venezuela, por extensión, refajo.—3. Faja angosta, tejida de algodón, que hace oficio de talabarte para llevar el sable, o de correa para afianzar la manta o la alforja en el arzón de la silla de montar. A las veces también *chumbo*.—4. En Colombia, faja, que sirve para ceñir a las criaturas después de empañarlas.—5. Chumpipe.—Var.: *chumba*, *chumbo*".

"CHUMBERA. f. Higuera *chumba*, planta, de origen mejicano, naturalizada en España y en el Norte de Africa". Aquí cabe preguntar: ¿Por qué de origen mejicano? Los Conquistadores la conocieron en Haití, en 1492. ;29

³⁶ Ibidem, pág. 254.

³⁷ Editorial Pedro Robredo. México, D. F. 1942.

años antes! de la conquista de la Gran Tenochtitlán. Que las había en México, es indiscutible, pero que éste sea su país de origen sí se puede discutir: CHUMBERA como designación de NOPAL no creo que sea voz americana ni conozco que, en tal sentido, se haya utilizado nunca.

“CHUMBO. m. Variante común de CHUMBE, en Colombia y Venezuela.—2. En Bolivia, munición perdigonera.—3. En el norte argentino (Salta), vulgarmente, golpe en el rostro.—(En las aceps. boliviana y argentina tal vez provenga del port., idioma en el cual esta voz vale bala, y sign. además, pedazo muy pequeño, o hinchazón notable)”.

Lector: ¿No será CHUMBO palabra americana, como la fruta, aunque no sea la que la designe en ninguna de las lenguas indígenas? A mí, francamente, me *cautiva* eso de *munición perdigonera* y hasta lo de *vale bala*, port. ¿Qué otra cosa es un CHUMBO que una *bolsa de munición perdigonera*? Y en mi tierra sobra ingenio para bautizar las cosas...

Cuando se monda un *chumbo*, para comerlo, se empieza por rebanarle los extremos. Después se le da a la cáscara un corte longitudinal y sale el pellejo, una *faja ancha*, como la de “la india (que) ciñe (su) tipoy a la cintura”.

Y entre esta “faja”, ...una *perdigonada*, la *munición perdigonera*, y hasta la *bala* y el *chichón*, *hinchazón notable*, debemos buscar el origen de nuestro discutido CHUMBO, no en Münzer o Gage que no lo escribieron, ni lo conocieron jamás. Y eso, sin recurrir a la desacreditada etimología, sino a la lógica, tal vez, más desacreditada todavía... pero más amable.

CAPÍTULO XX

EL AGUACATE

Fr. Bartolomé de Las Casas¹, nos cuenta, hablándonos de Santo Domingo: “los que llaman en lengua mexicana aguacates, que son (propiamente) a las peras de nuestra Castilla en hechura y color muy semejantes”...

Y Fernández de Oviedo², asegura que “En Tierra Firme hay unos árboles que se llaman perales, que son como los de España...³, con queso saben muy bien estas peras, y cógense temprano, antes que maduren, y guárdanlas, y después de cogidas, se sazonan”...

Y el mismo autor, en su Historia General, T. I. Lib. IX, Cap. XXIII pág. 353, dice: “En la gobernación de Castilla del Oro en las Sierras de Capira é en la tierra del caçique de Juanaga, é en otras partes de la lengua de Cueva, hay unos árboles hermosos é grandes que los Chriptianos llaman perales”... siguiendo la costumbre disparatada de designar caprichosamente, productos naturales y *desconocidos*, americanos, con nombres castellanos, tan lejos de la realidad que pretenden fijar.

Estas *peras* no son otra cosa que aguacates, aunque los que describe en este capítulo más bien parecen de la variedad *paguas*, porque al especificarlos, dice: “el cuero es tan gordo como de un borçeguí de cordoban, é la carnosidad de dentro no es mas gruesa que una pluma de escribir de un ansaron... é el cuesco es grande que ocupa todo lo demas... son tan grandes estas peras como las peras grandes vinosas de España... E desque estan maduras, fácilmente se dexa cortar aquella corteça que tiene... é lo que queda de comer parece manteca é es un gentil manjar... Con queso sabe muy bien estas peras”.

¹ Apologética. Cap. LIX, pág. 152.

² Sumario. Cap. LXXII, pág. 215-216.

³ Es otro ejemplo de denominación arbitraria.

Fr. Bernardino de Sahagún ⁴, al hablarnos “De las comidas que usaban los Señores”, se refiere al “*ooacatl*, una cierta fruta”.

¿Cuándo fué esta fruta a España? No sé. En mi niñez, mucho antes de venir a este país, la gustaba como se come en México, y con vino de jerez y azúcar, en la hacienda de mi tío Enrique Heredia, llamada la Cónsula, a unos 10 Kmts., de Málaga, en el pueblo de Churriana, donde había muchos árboles de aguacate, que producían una fruta exquisita. En esta hermosa finca, también se daban las chirimoyas.

Aguacates se producen igualmente, en la provincia de Granada y otros lugares del litoral mediterráneo español.

¿De dónde fueron? Probablemente, de México, o tal vez de Cuba o Puerto Rico.

El aguacate no es una fruta popular en España, por su poca producción, pero se vende en las fruterías de lujo de Madrid y otras capitales. Antes de la guerra civil, según la época, su precio por unidad, era de una a cuatro pesetas. Avidamente los buscaban y consumían la clientela hispanoamericana e indiana.

⁴ Ob. cit. T. II. Lib. Octavo. Cap. XIII, pág. 68. Dice además este mismo autor: *Hauacatl*. La especie grande llámase *Tlacocatahuacatl* y la pequeña *Quilahuacatl*.

CAPÍTULO XXI

CHIRIMOYAS Y MANGOS

La chirimoya ¹ fué de América a España y en ella se da produciendo magníficos y sabrosos ejemplares. En Andalucía, sobre todo en Málaga, y, tengo entendido que también en levante, se recolectan en abundancia y se exportan al resto de España y algunos países de Europa. En la Cónsula, las arranqué muchas veces de sus árboles, para envolverlas en papel de periódico y meterlas en canastos llenos de paja, para que maduraran en Sevilla, donde no las había, y las llevaban mis padres, para regalo de nuestro paladar y delicia de nuestra golosa infancia. Hoy día se venden, en su época, en todas las fruterías de Madrid y otras capitales españolas.

No recuerdo que entonces hubiese mangos en España. Yo no los vi nunca. En mi último viaje a la patria, contemplé en las buenas fruterías de Madrid, unos mangos chiquitos, de los vulgares de México, que pensé vendrían de Canarias. Ni los compré ni los probé. Conociendo los dulcísimos de *Manila* no se me antojaban. La casualidad ha hecho que me entere que estos mangos no debían ser de Canarias, sino de la provincia de Málaga, donde tantas frutas tropicales se producen. En efecto: en el *Mundo Hispánico* de diciembre de 1951, No. 45, en artículo de José de las Cuevas, denominado *Los dulces de Málaga*, (se refiere a los vinos) leo: “En la provincia, por Torrox, sobre todo en Frigiliana, tenemos un vino bermejo agridulce y crudo, entre los chirimoyales y los huevos amarillos de los mangos que saben a gra-

¹ El nombre de esta fruta procede de la lengua Quiché. Los antiguos mexicanos la llamaban Zacualzapotl, la consideraban entre el género de las Tzapotaceas o Zapotes. (F. Gómez de Orozco. Apuntes).

nizada de limón. Los cortadores de la caña de azúcar lo beben en verano como espuela de la cultura mediterránea en medio del paisaje tropical”.

Hay, pues, mangos americanos, en la provincia de Málaga y la anterior descripción más parece la de una escena campera ecuatorial que europea, que, el clima delicioso y suave de mi patria chica, permite vivir y disfrutar.

CAPÍTULO XXII

EL PAVO

La voz PAVO es antigua en España. Se aplicaba al PAVÓN o PAVO REAL.

Ya don Enrique de Villena nos habla de él en *ARTE CISORIA*. En el Capítulo Séptimo, “Do fabla del tajo de las aves comestibles”, en su página 47, dice: “Pues exordiando del pاون, el qual asado comun mente comerlo es costumbre, e algunas veces por fiestas en conbites, con su cola, sin gela quitar, conceruandola e guardandola de socarrar en paños mojados enbuelta”.

Y Felipe-Benicio Navarro¹ nos documenta ampliamente sobre la aparición de este animal en Europa y su utilización, desde las épocas más remotas hasta la aparición del PAVO americano que lo desplaza de las mesas reales y de grandes señores y alcanza las más modestas por lo menos, en las fiestas de Navidad y Año Nuevo, como símbolo de democracia, alegría y unión familiar.

Es una historia atrayente y simpática esta del pavo real, pero que no entra en nuestro propósito, puesto que, si bien vino de Europa a América, no fué para comerlo, sino para adorno de jardines particulares, o exhibición en parques zoológicos. Y conste que no he incluido a este animal entre los que trajo España a América, pero vino, por españoles traído, *por grandeza*, en las carabelas de Sevilla, dice Fernández de Oviedo y, en la misma pág., nos entera de lo que costaba, en aquellos felices tiempos, uno de estos presumidos animales: “Vale un pavo de estos un ducado, y a veces un castellano o peso de oro, que es tanto como en España un real para lo gastar”. Siempre fué más cara América que España, porque el costo está en proporción con lo que se gana.

Voy, sin embargo, a hacer una excepción, copiando de la página 194² del *Arte Cisoria* la presentación de un plato tan fastuoso y regio, como correspon-

¹ Ob. cit. Apéndice. Cap. VII, págs. 190 y sigs.

² Cap. VII, (b).—Ibidem.

día a los palacios que lo consumían y a la misma egregia prestancia y gallardía del lindo animal. Al describirnos estos magníficos y suntuosos festines, nos dice: “En suma, no se daba banquete de gala en que no figurase como el más distinguido manjar. En estas ocasiones acostumbrábase servir asado, entero y hasta con sus plumas y cola como dice detalladamente don Enrique en el pasaje á que se refiere este apéndice³. Lo de conservarlas las plumas se conseguía desollándole con mucho tiento. Después de asado, con las precauciones que el autor del ARTE CUISORIA ya indica, se le volvía á poner la piel, se cosía y se le atusaban las plumas y armaba la cola”. Es indiscutible que esta vistosa ave así dispuesta, sobre amplia fuente de plata u oro, presentaría un aspecto deslumbrador y solemne y un serio problema al encargado de trincharlo y servirlo, ya sin plumas, y con salsa en cada plato de cada comensal. Dos obras de arte: la primera, prepararlo; la segunda, deshacerlo. . .

De estos pavos reales, como de cuanto poseíamos en España, ya lo hemos indicado, se trajeron también a América, pero no dieron resultado. Fernández de Oviedo, en su Historia General y Natural, T. I. Lib. XIV, Cap. III, página 443, nos entera que “Hánse traydo algunos pavos de los de Castilla; pero no se hacen ni multiplican bien, como en España”. También cita al pavo el Arcipreste de Hita cuando nos habla “De la pelea que ovo don Carnal con la Quaresma”⁴:

*“El pulpo á los pavones non les dava vagar,
Ni aún á los faysanes non dexava bolar,”*

Fr. Bartolomé de Las Casas⁴ es uno de los primeros que nos habla del pavo americano o guajolote. Se refiere a la expedición de Francisco Hernández: estamos en Campeche: “. . . el Rey o señor del pueblo ó de la tierra mostró con verlos (a los españoles) gran contentamiento; mandandoles traer de comer, trujéronles mucho de su pan de maiz, mucha carne de venado, muchas liebres, perdices, tórtolas, *gallinas muchas de las de papada* no menos y quizá más excelentes que pavos (se refiere a los *pavos* reales), frutas y otras cosas” . . .

Fernández de Oviedo⁵ menciona un PAVO de Tierra-Firme que no es, precisamente, el que hoy conocemos por tal: “Hay unos pavos rubios y otros negros, y las colas tiénenlas de la hechura de las pavas de España. . . y los unos y los otros tienen sobre la cabeza una hermosa cresta o penacho, de plu-

³ Ob. cit. pág. 129. El subrayado es mío.

⁴ Hist. de las Indias. Lib. III. Cap. XCVIII, pág. 361. Los subrayados son míos.

⁵ Sumario. Cap. XXXVI, págs. 172-173.

mas bermejas el que es bermejo, y negras el que es negro, y son de mejor comer que los de España. Estos pavos son salvajes, y algunos hay domésticos en las casas, que los toman pequeños. Los ballesteros matan muchos de ellos, porque los hay en mucha cantidad”. Probablemente se trate del que en Guatemala se llama PAVA DEL PETEN (*Maleagris ocellata*), de menor tamaño que el guajolote, pero de exquisito comer.

Más adelante ⁶, hace una perfecta descripción del pavo mexicano, el guajolote, que es el que hoy se conoce con el nombre de PAVO y se ha extendido por todo el mundo, aunque en estado salvaje, que yo sepa, sólo se conserva en este país. Dice: “Otros pavos mayores y mejores de sabor y más hermosos se han hallado en la Nueva España, de los cuales han pasado muchos a las islas y a Castilla del Oro, y se crían domésticamente en poder de los cristianos, de aquestos las hembras son feas y los machos hermosos, y muy a menudo hacen la rueda, aunque no tienen tan gran cola ni tan hermosa como los de España (siempre se refiere al pavo real); pero en todo lo al ⁷ de su plumaje son muy hermosos. Tienen el cuello y la cabeza cubierto de una carnosidad sin pluma, la cual a menudo mudan de diversas colores, cuando se les antoja, en especial cuando hacen la rueda la tornan muy bermeja, y cuando la dejan de hacer la vuelven como amarilla y de otras colores, y como denegrado, hacia color parda y blanca, algunas veces; y en la frente sobre el pico tiene el pavo un pezón corto, el cual cuando hace la rueda le alarga o le crece más de un palmo; y de la mitad de los pechos le nace y tiene una vedija de cerdas tan gruesa como un dedo, y aquellas cerdas ni más ni menos que las de la cola de un caballo, muy negras, y luengas más de un palmo. La carne de estos pavos es muy buena, y sin comparación, mejor y más tierna que la de los pavos de España”. No puede hacerse una descripción más perfecta y detallada del guajolote.

Pedro Mártir ⁸ relatando las exploraciones de Alfonso Niño por el Golfo de Paria, 1499-1500, por Cumana, Manacapana, Curiana... nos enteramos que “En los bosques revoloteaban a cada paso los pavos (mas no pintados y de varios colores, pues el macho se diferencia poco de la hembra)”... Y en el Darién ⁹, “...se crían faisanes, pavos, pero no de colores”...

¿Son realmente *pavos*, *guajolotes*, o son del género de las *pavas del Petén*? No sabemos.

Hernán Cortés, en sus Cartas de Relación ¹⁰ también dice que en Mé-

⁶ Ibidem, pág. 173-174.

⁷ Al equivale a demás.

⁸ Décadas. *Primera Década Océánica*. Lib. VIII, Cap. I, pág. 82.

Ibidem. *Década Segunda*. Lib. IX. Cap. III, pág. 184.

¹⁰ *Primera Carta de Relación*. T. I, pág. 29. España-Madrid.

xico “crían muchas gallinas como las de Tierra Firme, que son tan grandes como pavos”. Hago la misma pregunta anterior.

Fr. B. de Sahagún ¹¹ nos da estos interesantes datos: “Las gallinas y los gallos de esta tierra se llaman *totollin*, son aves domésticas y conocidas... son de muy buen comer, y es la mejor carne de todas las aves... y son de diversos colores, unos blancos, otros rojos, otros negros, y otros pardos; los machos se llaman *huexólotl*, tienen gran papada... y unos corales colorados *texcates*, la cabeza de un azul especial; cuando se enoja es sejiunto, tiene un pico de carne que le cuelga sobre el otro, bufa, hínchase o enerizase”...

Después, nos revela de una manera cruda, ciertas propiedades que los indios atribuían a este *pico de carne y blandujo*, eficaz, para determinadas venganzas o maldades, puesto que ejercía un poder maléfico-fisiológico, definido, en ciertos casos de erotismo. Bastaba hacérselo *comer o beber* a los que se quería hacer víctima de este maleficio.

Por último, el Inca Garcilazo ¹² nos entera que a su país, Perú, llevamos, como a Europa, la exquisita ave: “Con las Gallinas y Palomas, que los Españoles llevaron de España al Perú, podemos decir, que también llevaron los Pabos de Tierra de México, que antes dellos tampoco los avia en mi tierra”.

Y así íbamos intercambiando productos y riquezas.

Cervantes hace alusión al pavo, *gallipavos*, en la contestación que Sancho da a Don Quijote en el Cap. XI, primera parte: “De lo que sucedió a don Quijote con unos cabreros”. Dice: “Y aún, si va á decir verdad, mucho mejor me sabe lo que como en mi rincón sin melindres ni respetos, aunque sea pan y cebolla, que gallipavos de otras mesas donde me sea forzoso mascar despacio, beber poco, limpiarme á menudo, no estornudar ni toser si me viene gana, ni hacer otras cosas que la soledad y la libertad traen consigo”.

¡Qué razón tenía Sancho!

¹¹ Ob. cit. T. II, Lib. Undécimo. Cap. II, pág. 366.

¹² *Comentarios Reales*. T. I. Lib. Nono. Cap. XXIII, pág. 332.

CAPÍTULO XXIII

XULOS, GUAMINIQUINAJES, ITZUINTLIS Y CHONOS

Ya hemos dicho que en América había perros aborígenes, distintos a los europeos. Veamos ahora sus características, usos y algunos nombres indígenas.

El 6 de noviembre de 1492, Colón los vió en Cuba: “bestias de cuatro pies no vieron, salvo perros que no ladran”¹.

Las Casas, también dice que hay abundancia de ellos, “pero que no ladran”².

El mismo autor³, hablándonos de Cuba, nos manifiesta, que había en la isla una “caza harto provechosa y abundante, que los indios nombraban guaminiquinajes; estos eran tan grandes como perrillos de halda, tenían muy sabrosa carne, y, como dije, había de ellos grande abundancia... Después que hobo puercos de los nuestros los acabaron todos”. Y agrega: “. . . eran los guaminiquinajes, que arriba en el Cap. 46 dijimos, que eran unos animales como perrillos muy buenos de comer que había muchos solo en aquella isla de Cuba”. (Hist. de las Indias. Lib. I. Cap. XLVII, p. 243).

Fr. Bartolomé, en la Apologética Historia, repite: “Tenían unos perrillos chequitos como los que decimos de halda, mudos, que no ladraban sino gruñían, y estos no servían sino para los comer”⁴.

Otra vez Las Casas, hablándonos de los mercados de la ciudad de México, reitera: “Vendíanse allí liebres, conejos, perrillos que no ladran, sino gruñen, que son buenos, segun dicen, de comer”...⁵. Por lo visto, él no los había probado.

Oviedo⁶, confirma estas noticias: “Perros gozques domésticos se halla-

¹ M. Fernández de Navarrete. *Viajes de Colón*, pág. 60.

² *H. de las Indias*. Lib. I. Cap. XLIII, pág. 229.

³ *Ibidem*. Lib. III. Cap. XXII, pág. 205.

⁴ Cap. X, pág. 26.

⁵ *Apologética Historia*. Cap. LXX, pág. 182.

⁶ *Ob. cit.* T. I. Lib. XII. Cap. V, pág. 390.

ron en aquesta Isla Española y todas las otras islas que están en este golpho pobladas de chriistianos, los cuales criaban los indios en sus casas... y eran estos perros de todas las colores que hay perros en España... Eran todos estos perros aquí en esta é las otras islas mudos, é aunque los apaleasen ni los matasen, no sabian ladrar: algunos gañen ó gimen baxo, quando les hacen mal. Los españoles que vinieron con el almirante primero, en el segundo viaje que hiço á esta isla, se comieron todos estos perros, porque morían de hambre é no tenian que comer; pero manjar es para no desecharle los que le tienen en costumbre. En la Tierra-Firme, en muchas partes della, é en la Nueva España, los hay en grand cantidad"... En una ocasión, dice, "llegué donde çiertos amigos comian de uno muy gordo, (fué en la gobernación de Nicaragua) é muy bien assado é untado é lardado é con ajos, é no me supo mal".

"En aquella provincia de Nicaragua hablan la misma lengua que en la Nueva España, é al perro llaman xulo y destos xulos crian muchos; y quando alguna fiesta principal se hace entre indios, comen estos perros por el mas presçioso é mejor manjar de todos"...⁷.

Al hablar de Hernando de Soto en la Florida, el mismo Oviedo⁸, nos dice que también allí había *xulos*, porque cuando en Xuala, le solicitó aquel conquistador al cacique ayuda, el jefe indio "les dió a los chriistianos quanto le pidieron; tamemes, mahiz, perrillos, petacas y quanto tenía". Lo que demuestra que en todas partes, de la América conocida hasta entonces, había y se comían, estos animalitos.

Bernal Díaz del Castillo⁹, nos da varias referencias de estos perrillos en México. Al entrar por primera vez en Tlaxcala, después de un *rencuentro*, durmieron "cabe un arroyo... Y tuvimos muy bien de cenar de unos perrillos que ellos crian, puesto que estaban todas las casas despobladas y alzado el hato, y aunque a los perrillos llevaban consigo, de noche se volvían a sus casas, y allí los apañábamos que era harto buen mantenimiento".

En el Cap. siguiente, pág. 242, refiriéndose a las guerras de Tlaxcala, después de la "batalla de Tehuacingo o Tehuacacingo"... "reposamos y cenamos muy bien aquella noche, porque teníamos muchas gallinas (pavos) y perrillos que hubimos en aquellas casas"...

En la contestación que Cortés dió a los que en *Zunpancingo* le proponían, aconsejaban y casi exigían el abandono de la empresa de conquista y regreso a Cuba, dice: "...y este nuestro real bien abastecido; unas veces ga-

⁷ Ibidem.

⁸ *Hist. Gral. y Nat. de las Indias*. T. I, Lib. XVII. Cap. XXVI, pág. 562.

⁹ Ob. cit. T. I, Cap. LXII, pág. 238.

llinas y otras perros, gracias a Dios no nos falta de comer, si tuviésemos sal, que es la mayor falta que al presente tenemos"...¹⁰.

Cuando Cortés salió de Tlaxcala, camino de Tepeaca, llevaba "bastimento para un día, porque las tierras a donde íbamos eran muy pobladas y bien bastecidas de maíz y gallinas y perrillos de la tierra"...¹¹.

Y cuando D. Hernando, camino de *Tezcucó*, después de recibida la embajada de paz, suplicó a los "capitanes tlaxcaltecas... muy afectuosamente que no hiciesen ningún mal ni les tomasen cosa ninguna en toda la tierra, porque estaban de paz... (la) comida no se les defendía, si era solamente maíz y frijoles y aun gallinas y perrillos, que había mucho, todas las casas llenas de ello"¹².

Estas citas podían repetirse indefinidamente, en lo que toca a la Nueva España, y en diferentes autores, pero creemos que con las transcritas es suficiente. Vamos a ver, por curiosidad, las diferentes razas o especies de estos perrillos mexicanos, que nombra Sahagún, y sus distintos apelativos indígenas.

"Los perros de esta tierra tienen cuatro nombres, llámanse *chichi*, *itzcuintli*, y *tetlamin* y también *teuitzotl*. Son de diversos colores, hay unos negros, otros blancos, cenicientos, buros, castaños oscuros, morenos, pardos y manchados. Hay algunos grandes, otros medianos, algunos de pelo de lezne, otros de pelo largo; tienen largos hocicos, los dientes agudos y grandes, las orejas cóncavas y pelosas, cabeza grande; son corpulentos, tienen uñas agudas, son mansos y domesticos, acompañan y siguen a su amo o dueño; son regocijados, menean la cola en señal de paz, gruñen, ladran¹³, bajan las orejas hacia el pescuezo, en señal de amor; comen pan, mazorcas de maiz verde, carne cruda y cocida; comen cuerpos muertos y carne corrupta".

"Otros perrillos criaban que llamaban *xoloitzcuintli*, que ningún pelo tenían, y de noche abrigábanlos con mantas para dormir; estos perros no nacen así, sino que de pequeños los untan con resina que se llama *oxitl*, y con esto se les cae el pelo, quedando el cuerpo muy liso. Otros dicen que nacen sin pelo, en los pueblos que se llaman Teotlizco, y Toztlan. Hay otros pequeños que se llaman *tlalchichi*, bajuelos redondillos, son muy buenos de comer"¹⁴.

Cieza de León¹⁵, también se ocupa de los *perrillos de la tierra*, esta vez,

¹⁰ B. Díaz. Ob. cit. T. I. Cap. LXIX, pág. 261. Las guerras que de continuo mantenían los tlaxcaltecas y los mexicas, eran, precisamente, por faltarles en su pueblo la sal a los primeros y quererla conseguir de los segundos.

¹¹ Ibidem. T. II. Cap. CXXX, pág. 111.

¹² Ibidem. T. II. Cap. CXXXVII, pág. 146.

¹³ Es el primero y quizá el único cronista que afirma que estos perros ladraban.

¹⁴ Sahagún. Ob. cit. T. II. Lib. UNDÉCIMO. Cap. I, pág. 333.

del Perú. Nos cuenta que “Por las casas de los indios se ven muchos perros diferentes de la casta de España, del tamaño de gozques, a quien llaman chonos”. ¿Se los comían o no? Esto no lo dice, pero probablemente, era uno de sus manjares, puesto que hemos visto, en diferentes ejemplos, que eran sabrosos y buscados en otros lugares de América donde los había.

Y me preguntará el lector, y con razón: “¿Si estos animalitos no se llevaron a España ni, por lo tanto, se comieron allí, a qué viene incluirlos entre lo que ‘llevó España de América’?”

Tienes muchísima razón, lector querido, pero después de dedicarle un capítulo, casi entero, al perro español traído a este Nuevo Mundo, me parecía cortesía obligada ocuparme un poco en otro capítulo, del simpático, humilde y *prudente*, por callado, perro autóctono de América.

No hay otro motivo. ¿Lo encuentras suficiente?

Mil gracias. Perdón y vamos al café...

” Ob. cit. Cap. LXV, pág. 193.

CAPÍTULO XXIV

E L C A F E

Poco más de lo ya dicho se puede agregar del Café, llegado tan tarde a este hemisferio y del cual podría afirmarse, como del plátano, que ha tomado *carta de naturaleza* americana y surte al mercado mundial casi exclusivamente, produciendo en cantidad y calidad, lo mejor de lo mejor y en distintas especies o *tipos*, que le son propios.

Todo el mundo conoce la leyenda del cabrero etíope o árabe que, observando la nerviosidad de sus cabras, traducida en brincos e inquietudes, comprobó que esto sucedía cuando su ganado comía cierta planta. Esta planta era el CAFÉ.

Recogió las semillitas, las limpió, tal vez las tostó y... ya está... ¡Había nacido una refulgente estrella en el cielo luminoso de la gastronomía!

Pero todo esto no deja de ser una simpática leyenda. Su origen lo atribuyen otros al Yemen, en Arabia, donde un derviche lo descubrió, no sé cómo, allá por el año 650 de la Hégira, según el historiador árabe Ahmet-Effendi nos asegura¹. Una leyenda más.

No es nuestro propósito relatar la historia del Café. Nos importa solamente su introducción en América y su exportación a Europa. Poco influyó España en su primer desarrollo en el Nuevo Mundo, puesto que no fué ella quien lo trajo. Dice el refrán que *no hay regla sin excepción* y el café fué la excepción de la norma establecida por España y sus hombres de traer a América todos los productos nuevos, de los que carecía.

Según Don Miguel Colmeiro², los primeros que importaron plantas o granos de café a este continente, fueron los holandeses que, en 1718 las llevaron a Surinam, de donde pasó a Cayena, como consecuencia del robo de

¹ María Mesteyer de Echagüe, ob. cit., págs. 120 y siguientes.

² Ob. cit., pág. 58.

algunas semillas. “En 1720-1723 los franceses lo llevan a la Martinica, y a continuación a las demás colonias de Francia. Los ingleses, las plantan en Jamaica y sucesivamente, se extiende su cultivo a las Antillas y Brasil. Después al resto del continente”.

Probablemente, de Cuba y Puerto Rico pasó a México y Guatemala y de aquí a los demás países de Centro América. ¿Pero cuándo? No sé.

De todas maneras, en Europa misma, en Francia, en el siglo XVIII, había sus confusiones sobre la manera de tomarse esta bebida según nos demuestra el Abad M. Pluche, en *Espectáculo de la Naturaleza*, cuya traducción española, editada en Madrid, en 1785³, tengo delante. Este señor nos informa que en Francia, “Algunos hay, que echan en infusión toda la fruta, ó la Bacca entera del Café, después de seca. Otros, por el contrario, la mordan, y ponen á cocer las vaynas, ú hollejos que encierran las dos habas, ó semillas. El modo más común, y que se ha experimentado el mejor, es no echar en infusión, sino las habas mismas, después de haberlas tostado algo en un puchero, ó vaso de tierra vidriado, por ser siempre más sano, que qualquiera otra vasija de bronce, ó hierro: el grado de proporción, que se debe observar, quando se tuesta el Café, es aguardar solamente á que el color tire á violado, y que exprima una especie de aceyte, que encierra, muy agradable al olfato”. ¡Menguado café tomarían nuestros antepasados confeccionándolo en esta forma!

El hecho es que, el café como la azúcar, es una mercancía, quizá las dos únicas, de *IDA Y VUELTA*, porque la caña dulce vino al Nuevo Mundo para transformarse en azúcar y producir más cantidad de esta sustancia que toda Europa, a donde se exporta en grandes partidas y el café que también envió Europa, no se produce allí y la mayor parte del que se consume en el Viejo Mundo, es americano. Con el tabaco, autóctono, constituyen la mayor riqueza de este Nuevo Continente.

³ Tercera edición. T. IV. Parte 2a. págs. 220 y siguientes.

CAPÍTULO XXV

E L T A B A C O

El primero que vió el tabaco y se refiere a él de una manera velada e inconsciente, fué Cristóbal Colón. En efecto: “El lunes 15 de Octubre” de 1492, escribe: “Y estando á medio golfo destas dos islas, es de saber de aquella de Santa Maria y de esta grande, á la cual pongo nombre la *Fernandina*, fallé un hombre solo en una almadía que se pasaba de la isla de Santa Maria á la *Fernandina*, y traía un poco de su pan, que seria tanto como el puño, y una calabaza de agua, y un pedazo de tierra bermeja hecha en polvo y despues amasada, y *unas hojas secas que debe ser cosa muy apreciada entre ellos*¹, porque ya me trujeron en San Salvador dellas en presente”². Es decir: tres días después del Descubrimiento de América, Colón se daba perfecta cuenta que aquellas hojas secas, que ya le habían ofrecido *en presente* en San Salvador, primera tierra descubierta, debían “ser cosa muy apreciada entre ellos”. Era, seguramente, el TABACO, que aun se ignoraba su uso y cualidades.

El 2 de noviembre, “Acordó el Almirante enviar dos hombres españoles: el uno se llamaba Rodrigo de Jerez, que vivia en Ayamonte, y el otro era un Luis de Torres, que habia vivido con el Adelantado de Murcia, y habia sido judio, y sabia diz que hebráico y caldeo y aun algo de arábigo, y con estos envió dos indios: uno de los que consigo traía de *Guanahani*, y el otro, de aquellas casas que en el rio estaban pobladas”³.

Estos hombres españoles fueron los *descubridores* del tabaco para el mundo, como hemos dicho en la Conferencia y confirmamos en esta ampliación. Cuando volvieron de cumplir su misión, el 5 de noviembre, contaron al Al-

¹ Los subrayados son míos.

² M. Fernández de Navarrete. *Viajes de Colón*, pág. 33.

³ *Ibidem*, pág. 55 y Fr. Bartolomé de las Casas. *Hist. de las Indias*. Lib. I. Cap. XLV, pág. 236.

mirante que habían visto “muchas gentes”. . . “mugeres y hombres, con un tizon en la mano, yerbas para tomar sus sahumeros que acostumbraban”. Era el *cigarro puro*.

Pedro Mártir de Anglería ⁴, se refiere a las islas Bahamas y escribe: “Estos (los descubridores) encontraron también caña-canela ⁵ y aquella cosa preciosa para quitar con su sahumero la pesadez de cabeza, que los españoles la llaman eneldo blanco”. Probablemente entre los distintos nombres con que se conoció el tabaco, éste de *eneldo blanco* fué el primero en lengua española.

En un principio hubo una notable confusión entre lo que era la *yerba*, su uso, sus efectos y sus denominaciones, como vamos a observar y discutir. Ya Colmeiro ⁶, atinadamente nos advierte que esta planta podría también ser la que se llamaba *perebecenuc* ⁷ en la Española y Tierra-Firme. Y continúa comentando: “pero el insigne historiador de las Indias (Gonzalo Fernández de Oviedo) creyó equivocadamente que el humo lo tomaban por las narices, valiéndose de una cañuela o tubo ahorquillado en forma de Y griega, que servía, en realidad, para aspirar los polvos de la *cohiba* o *cohoba*, como la nombró Pedro Martyr (Década prima, cap. non.) diciendo ser planta embriagadora cuyos polvos enfurecían y transtornaban el juicio, luego que eran absorbidos por las narices. En tal estado de perturbación mental eran consultados los *comes* o *cemies*, que los indios de la Isla Española tenían por ángeles, constituyendo una práctica propia de sus creencias, y Fr. Bartolomé de las Casas entendió que ‘estos polvos y estas ceremonias o actos se llamaban *cohoba*’, resultando de todos modos, que eran cosa distinta de los sahumeros del tabaco, cuyos polvos por otra parte no producirían efectos de tanta intensidad aspirados por las narices, a no ser que fuesen mezclados con los de otra planta. Son varios, en efecto, los vegetales que los indios de diferentes regiones del nuevo Mundo usaban, o usan todavía, para enloquecer pasa-

⁴ Décadas de Nuevo Mundo. *Primera Década Océánica*. Lib. VIII. Cap. III, pág. 94.

⁵ Esta es una de las muchas equivocaciones sufridas al designar ciertas plantas, porque sabido es, que en América no se criaba la canela.

⁶ Ob. cit., págs. 16 y 17.

⁷ Fernández de Oviedo (Ob. cit. T. I. Lib. XI. Cap. V, pág. 377) designa esta hierba, con este nombre, como medicinal y muy eficaz para la cura de llagas, sobre todo en las piernas, citando algunas curaciones que ha visto o practicado entre las que sobresale una, que sanó, “profunda llaga é mala en una ingre é con mucha passion”.

Pero la cualidad más curiosa que le atribuye, es ésta: “Su color es muy semejante al trébol, (se refiere a los tallos y hojas nuevas) é assi se saca el agua en alquitaras, para rociar la ropa é ponerla de buen olor. Aquesta agua es muy procurada de las mugeres, porques caliente é sirve a sus passiones, é aprieta é deseca; é si se lavan los lomos con ella inçita *venere*”.

jeramente, empleando a la vez algunos como purgantes, y para lo primero se citan, además de ciertas solanáceas (*Daturas*), otras plantas, y entre ellas, según Martins, dos leguminosas (*Acacia Niopo* H.B. et Kunth, et *Mimosa Acacioides* Benth) como muy notables' ”.

Todos sabemos, en México, los deplorables efectos que causan el uso de la *marihuana* y el *peyote*.

Los historiadores o cronistas de la época citan muchas hierbas que producían efectos desastrosos a los que hacían uso de ellas en una u otra forma. Así, el Dr. Francisco Hernández, nos cuenta ⁸ del “COCHIZPATLI o medicina que produce sopor”... “Su jugo introducido en la nariz produce sopor”. “COCHIZQUILTL o verdura soporifera... Dicen que su jugo exprimido e insilado en la boca de los infantes, les produce sueño”. Y Colmeiro ⁹ nos habla del “tetc de Nueva Granada... yerba que enloquece”.

Fr. Bernardino de Sahagún, en su Historia de las Cosas de Nueva España ¹⁰, nos proporciona un sinnúmero de datos sobre las hierbas que en este país, emborrachan. “Hay una hierba que se llama *coatl xoxouhqui*; y cría una semilla que se dice *ololiuhqui*, esta semilla emborracha y enloquece... es medicinal, y su semilla úsase para la gota moliéndola y poniéndola en el lugar donde está”. Habla luego del *peyotl*, que es blanca: “los que la comen o beben, ven visiones espantosas o irrisibles; dura esta borrachera dos o tres días”...

El *tlápatl*, que describe, “emborracha y enloquece perpetuamente... también el olor de ella es dañoso”...

El “*tzintzintlapatl*... produce las mismas operaciones de la de arriba dicha”.

Otra es el *mixitl*... “provoca vomito”... “quita todas las fuerzas del cuerpo, pues si tiene abiertos los ojos el que la toma no los puede cerrar, y si los tiene cerrados no los puede más abrir, si está enhiesto no se puede mas doblar ni bajar, y pierde la habla”...

Hay unos honguillos, *teonanacatl*, que “dañan la garganta y emborrachan; a los que comen muchos de ellos provocan a lujuria”...

El “*tochtetepo*... si alguno la come o bebe, luego muere porque le hace pedazos las tripas... Hay otra que se llama *atlepatli*... es mortal... es contra la lepra que se llama *xioitl*”.

“*aquiztli*... tiene esta propiedad, que si alguno la mea o escupe, luego se le hincha la cara y todo el cuerpo, y si la toca a éste, luego se hace ampollas; es contra las viruelas, bebiendo el zumo de ellas échalas fuera”.

⁸ *Histo. de las Plantas de N. España.*

⁹ Ob. cit. pág. 37.

¹⁰ Lib. Undécimo. Cap. VII. 1o., págs. 407 y sig.

Nombra varias más, pero para no hacer interminables estas citas, doy por concluidas las mismas.

El polvo del tabaco, puro, llamado *rapé*, que todos los que hemos alcanzado mi edad recordamos haber visto tomar aspirado por la nariz a nuestros padres y abuelos, no producía otro efecto notorio que el estornudo y llevar, constantemente sucio, el pañuelo con que se limpiaba las narices, sonándose, el practicante de este vicio o manía.

Que TABACO era lo que hoy se conoce con igual nombre en Cuba y con el de *cigarro puro* en España, nos da una referencia más, inequívoca, Fr. Bartolomé de las Casas¹¹: “En la isla Española y en las comarcas tenían otra manera de yerba como propias leguchas, y esta secaban al sol y al fuego, y hacían de unas hojas de árbol secas un rollete como se hace un mosquito de papel, y metían dentro una poca de aquella yerba y encendían el mosquito por una parte, y por la otra sorbían ó atraían el humo hacia dentro en el pecho, lo cual les causaba un adormecimiento en las carnes y en todo el cuerpo, de manera que ni sentían hambre ni cansancio, y ESTOS MOSQUETES LLAMABAN TABACOS”¹².

Y agrega Las Casas, admirado: “yo conocí un español casado y honrado en esta isla, (la Española), que usó tomar *los* tabacos y el humo dellos que arriba dije, como los tomaban los indios, que decía que por el gran provecho que sentía, por ninguna cosa los dejaría, puesto que se lo atribuían otros vecinos suyos que ignoraban el provecho á gran vicio”. Este amigo fué el primero, de que se tenga memoria, que se negó a dejar de fumar por ningún concepto. Después, hemos sido muchos y, precisamente por eso, y sólo por eso, viven y medran los monopolios europeos y aun las fábricas libres de todo el mundo que, poco a poco, nos van envenenando. . .

Y el vicio se iba extendiendo. Ya no era uno, como excepción, ya eran varios. El mismo autor nos lo cuenta¹³: “Españoles cognoscí yo en esta isla Española, que los acostumbraban á tomar, (los mosquetes o tabacos), que siendo reprendidos por ello, diciéndoles que aquello era vicio, respondían que no era en su mano dejarlos de tomar; no sé que sabor o provecho hallaban en ellos”. No me extraña: yo que fumo hace la friolera de 55 años, hasta tres cajetillas diarias, tampoco lo sé, *pero sigo fumando*. ¿No será una de las muchas pruebas de la idiotez humana?

Gonzalo Fernández de Oviedo¹⁴, nos informa que “Usaban los indios desta isla entre otros sus vicios uno muy malo, que es tomar unas ahumadas,

¹¹ *Apologética*. Cap. LXIX, pág. 181.

¹² Las mayúsculas son mías. Ya hemos leído en la Conferencia, que ESTOS MOSQUETES se hacían también con las mismas hojas, tripas y envoltura.

¹³ *Hist. de las Indias*. Lib. I. Cap. XLVI, pág. 238.

¹⁴ *Hist. Nat.* T. I. Lib. V. Cap. III, pág. 131.

que ellos llaman *tacabo*, para salir de sentido... Y esto hacían con el humo de cierta hierva que, a lo que yo he podido entender, es de la calidad del beño:” Luego nos describe la *hierva*: “. . . esta hierva es un tallo ó pimpollo como quatro ó cinco palmos ó menos de alto y con unas hojas anchas é gruesas, é blandas é vellosas, y el verdor tira algo á la color de las hojas de la lengua de buey ó buglosa. . . los caçiques é hombres principales tenían unos palillos huecos del tamaño de un xeme ó menos de la grosseza del dedo menor, de la mano, y estos cañutos tenían dos cañones respondientes á uno (lo dibuja en la lám. 1a., fig. 7a., y es en forma de Y), é toda en una pieza. Y los dos ponían en las ventanas de las narices é el otro en el humo é hierva que estaba ardiendo ó quemandose; y estaban muy lisos é bien labrados, y quemaban las hojas de aquella hierva arrebuñadas ó vueltas de la manera que los pajes cortesanos suelen echar sus ahumadas; é tomaban el aliento é humo para si una é dos é tres é mas veces, quanto lo podían porfiar, hasta que quedaban sin sentido grande espacio, tendidos en tierra, beodos ó adormidos de un grave é muy pessado sueño. Los indios que no alcançaban aquellos palillos, tomaban aquel humo con unos cálamos ó cañuelas de carrizos, é á aquel tal instrumento con que tomaban el humo, ó á las cañuelas que es dicho llaman los indios *tabaco*, é no á la hierva ó sueño que les toma (como pensaban algunos)”.

Me permito dudar que fuera solamente el tabaco lo que producía aquel sopor o embriaguez, porque hay que tener, además, en cuenta, que según el autor: “Yo no puedo penssar qué plaçer se saca de tal acto, si no es la gula del beber que primero hacen que tomen el humo ó tabaco, y algunos beben tanto de çierto vino que ellos hacen, que antes que se zahumen caen borrachos; pero quando se sienten cargados é hartos, acuden á tal perfume”. Es decir: empezaban a fumar, ya borrachos y, por tanto, no era el tabaco, sino el alcohol, como es de suponer, el que hacía aquellos denigrantes efectos.

Pero lo importante es, que Fernández de Oviedo afirma que TABACO era el instrumento en forma de Y y no la hierba, ni el sueño. Veremos que después rectifica.

El vicio crece en la Colonia. De los españoles, pasa a los negros. En el mismo capítulo, sigue este autor: “Sé que algunos chripstianos ya lo usan, en espeçial algunos que estan tocados del mal de las *buas*, porque dicen los tales que en aquel tiempo que están assi transportados no sienten los dolores de su enfermedad, y no me paresçe que es esto otra cosa sino estar muerto en vida el que tal hace; lo qual tengo por peor que el dolor de que se excusan, pues no sanan por eso”.

“Al presente muchos negros de los que estan en esta cibdad y en esta isla todos, han tomado la misma costumbre. . . porque dicen que, quando dexan de trabajar é toman el tabaco, se les quita el cansancio”.

Pasan varios años y Fernández de Oviedo se entera mejor. Lo ya dicho está en el Libro V; vamos a ver qué nos cuenta en el Libro XLII ¹⁵. Al describir una fiesta que, tanto le impresionó que llega hasta a consignar la fecha y hora, “Un sábado diez é nueve de agosto de mill é quinientos é veyte y nueve años”, nos cuenta que “en la plaza de Nicoya, don Alonso, cacique de aquella provincia, por otro nombre llamado Nambi, que en quella su lengua choro-tega quiere decir perro, dos horas antes de que fuesse de noche”... se presentó en aquel regocijo y “començó una moça á les traer de beber en unas higuieras pequeñas, como escudillas ó taças ¹⁶, de una *chicha* ó vino aquellos hacen de mahiz muy fuerte é algo açeda, que en la color parece caldo de gallina, quando en él deshacen una ó dos yemas de huevo. E assí cómo començaron á beber, truxo el mesmo caçique un *manejo de tabacos, que son del tamaño de un xeme, é delgados como un dedo, é son de una çierta hoja arrollada é atada con dos ó tres hilos de cabuya delgados; la qual hoja é planta della ellos crian con mucha diligencia para el efetto destas tabacos, y encendianlas por el un cabo poca cosa, y entre si se va quemando* (como un pibete) hasta que se acaba de quemar,... *é de quando en quando metianla en la boca por la parte contraria de donde arde, é chupan para dentro un poco espacio aquel humo, é quitanla, é tienen la boca cerrada, é retienen el resollo un poco, é despues alientan é sádeles aquel humo por la boca é por las narices.* E cada uno de los indios que he dicho tenia una *destas hojas rebollada, á la qual ellos llaman ‘yapoquete’, y en lengua desta isla de Haiti ó Española se diçe ‘tabaco’*” ¹⁷.

Esto es, precisamente, lo que sostenemos en la Conferencia y mantiene Fr. Bartolomé de las Casas desde un principio: que el *pibete o mosquete o la hoja arrollada* (el hoy CIGARRO PURO) y *no la yerba*, es lo que en las Antillas llamaban *tabaco*.

Pasemos a México. Fr. B. de Las Casas ¹⁸, cuenta que en San Juan de Ulúa, el cacique obsequió a los españoles con viandas y al final: “dieron a cada español un cañuto encendido, lleno de cosas aromaticas, muy olorificas, á la manera de unos mosquetes hechos de papel, de los cuales traen hacia si el humo con el resuello y sádeles por las narices”. ¿Cómo se llamaban estos *mosquetes* en San Juan de Ulúa? No lo dice. Según Gómez de Orozco: *Pocyecll*.

Pero a cambio de esta ignorancia que lamentamos, el Dr. Francisco Hernández nos sirve un tesoro de enseñanzas, observaciones y supersticiones de la época.

¹⁵ *Hist. Nat. T. IV. Lib. XLII. Cap. XI, pág. 96.*

¹⁶ Jícaras.

¹⁷ Los subrayados, son míos.

¹⁸ *Hist. de las Indias. Lib. III. Cap. CXII, pág. 393.*

En su Historia de las Plantas de Nueva España¹⁹, leemos embelezados, que al parecer, el nombre mexicano que corresponde al antillano *tabaco*, tal como hoy lo interpretamos, *la yerba*, es el de YETL, que da origen a varias palabras compuestas que califican otras tantas variedades que terminan con esta sílaba, así: AYETL, de A(TL), agua y YETL, tabaco: TABACO DE AGUA.—PICIETL, Piciet: síncope de PICILYETL, de PICIL (Tic), menudo, pequeño, y YETL, tabaco: TABACO PEQUEÑO. Y así, TLALYETL: TABACO DE TIERRA, y QUAPOCYETL: TABACO DE HUMO ARBORESCENTE, etc., etc.

El tabaco que fumamos es el PICIETL, que, por cierto, es la panacea misma a juzgar por las maravillas que le atribuye el Dr. Hernández: “Llamaban los haitianos a esta planta *tabaco* (de los cuales se transmitió el nombre no sólo a los indios, sino también a los españoles), porque se mezcla a los sahumeros que *tambien llamaban tabaco*. Algunos entre nosotros lo llaman hierba sagrada y otros NICOGIANA”. ¿Es posible que influyera Juan NICOT, (1530-1600), el célebre diplomático francés, embajador en Portugal e introductor en su patria de esta planta, en nuestro léxico, en pleno siglo XVI? Porque simple coincidencia fonética, sería rarísimo, aparte que tendría entonces una explicación que desde luego desconozco²⁰.

Entre los portentos que descubre el Dr. Hernández en el tabaco, se encuentran éstos: “las hojas puestas a secar, envueltas luego en forma de tubo e introducidas en cañutos o en canales de papel, (qué deliciosa descripción del cigarrillo), encendidas por un lado, aplicadas por el otro a la boca o a la nariz, y aspirando el humo con boca y nariz cerradas para que penetre el vapor hasta el pecho, provocan admirablemente la expectoración, alivian el asma como por milagro, la respiración difícil y las molestias consiguientes. Y no sólo de las enfermedades dichas es remedio este vapor aspirado de la manera indicada, sino tambien de las afecciones del útero, y principalmente de las que suelen provenir de la subida del mismo, pues aplicado el medicamento vuelve al punto a su propio sitio, cesa el síncope, y se alejan la angustia y la muerte que ya se había apoderado en gran parte del cuerpo de la mujer enferma; se fortalece la cabeza, se produce el sueño, se calma el dolor, el

¹⁹ Lib. II. Caps. CVIII, CIX, CX, CXI y CXII, págs. 242 y sigs.

²⁰ Sabido es, que el nombre botánico de esta planta, es NICOTIANA TABACUM. L. aunque tal vez fuera más justo haberla llamado JEREGIANA-TORRERIA TABACUM, pongo por latinajos ya que fueron Jiménez y Torres los individuos que en la historia fijaron, con su relación, el nombre de TABACO y que se ignora quién fué y, naturalmente, cómo se llamaba, el que lo llevó a España e igualmente el introductor de la planta en Portugal, donde la conoció Nicot y la llevó a Francia. Es otro caso, de los muchos, en que nos roban la *paternidad*.

Américo Vespucio, Parmentier, Nicot... Y no deja de ser curioso nuestra indiferencia o nuestro desprecio.

estómago recobra sus fuerzas, se cura la jaqueca, se embota el sentido de las penas y trabajos, e invade por completo el ánimo un reposo de todas las potencias (que podría llamarse embriaguez)”.

Después, enseña cómo deben aplicarse las hojas verdes, untadas de aceite, para favorecer la digestión y curar el empacho; reducir las inflamaciones del bazo, calmar los dolores “que provienen del frío”; limpiar “las heridas cancerosas y antiguas, (que) crían carne y favorecen la cicatrización poniendo en la herida algunas gotas del jugo de las hojas un poco machacadas... sanan de igual manera las heridas de la cabeza, siempre que ni los nervios ni los huesos estén dañados o perturbados”. Mitigan los dolores de dientes... el polvo de las hojas aspirado por la nariz, “aumenta el vigor y fortalece el ánimo para sobrellevar los trabajos”. Pero, ¡cuidado!, porque “Los que recurren al auxilio de esta planta con mas frecuencia de la que conviene, se ponen descoloridos, con la lengua sucia y la garganta palpitante, sufren ardor del higado, y mueren al fin atacados de caquexia e hidropesia;” pero si se usa de él “moderadamente”, alivia “extraordinariamente el mal gálico, cura de modo admirable las heridas de las flechas envenenadas”... Y añade: “Ya había sabido yo, por los mismos españoles, que calma los dolores articulares y reduce las inflamaciones, que quita la flatulencia y disipa los dolores inveterados y rebeldes y que evita las molestias de las pulgas rociando toda la casa con el cocimiento de las hojas”. Sigue relatando las excelentes propiedades de este vegetal, describiéndonos con un candor encantador todos los prodigios que le atribuían los antiguos y nuevos pobladores de la Nueva España de fines del XVI.

No creo que haya existido mayor propagandista del uso y beneficios del tabaco. Sus opiniones, en manos de un locutor de radio servirían para la mejor publicidad y difusión de una marca de cigarrillos de las muchas que nos atolondran diariamente con sus consejos e insistencias: “*Fume...* tal cigarrillo... porque hace mucho tiempo, que el célebre naturalista y Dr. Francisco Hernández, reconoció, aseguró, probó, aconsejó y comentó el uso benéfico del tabaco, diciendo: ... y aquí el texto íntegro de nuestro bueno y optimista galeno.

Otra receta curiosa en que entra el tabaco, la da Fray Agustín Farfán ²¹: “Para purgar la cabeça y el estomago de las flemas.—Mvy muchas vezes tengo experimentado, que echando á las seys de la tarde vn poco de Piciete ó Tavaco molido é tres onças de vino, y colado á la mañana, y sorbiendo del tres vezes ó quatro por las narizes con vn cañon de Ansar, purgan muchas flemas gruesas y cuajadas. Y las de el estomago se purgaran tambien por vomito, y quitanse los dolores de cabeça maravillosamente”...

²¹ *Tractado Breve de Medicina*. Ediciones Cultura Hispánica, 1944. Lib. Segundo. Cap. Diez y Siete, pág. 210.

Bernal Díaz del Castillo ²², relatando la comida que servían al Emperador Moctezuma dice: "... también le ponían en la mesa tres cañutos muy pintados y dorados y dentro tenían liquidámbar revuelto con unas yerbas que se dice tabaco, y cuando acababa de comer, después que le habían bailado y cantado y alzado la mesa, tomaba el humo de uno de aquellos cañutos, y muy poco, y con ello se dormía".

Moctezuma, pues, nos enseñó a deleitarnos con un cigarro o cigarrillo *después de comer*, como complemento de un buen ágape.

Que el tabaco era cosa popular en México y su uso estaba extendido cuando llegó Cortés a este país, lo demuestra Bernal Díaz en el capítulo XCII, pág. 353, cuando al mencionar todo lo que se vendía en la plaza mayor de esta Capital, en el Tianguis, dice: "... y unos cañutos de olores con liquidámbar, llenos de tabaco"...

¿Qué eran y cómo eran estos *cañutos* que hacían las veces de las *boquillas* o mejor *pipas* de hoy en día? Sahagún nos lo va a decir. *Cañutos de humo* ²³: "El que vende cañutos para chupar humo, primero corta las cañas y las desnuda o monda de las hojas limpiándolas muy bien, y muele el carbón bien molido, con el cual siendo mojado embarra los cañutos, y después algunos los pinta, y otros los hace dorados; algunos de estos son llanos que no llevan pintura, y muy largos, bien embarrados con el carbón molido o bien emblanquecidos con la greda que les echan encima del carbón, o muy relucientes con el oro con que los doran; otros hay que tienen pintura encubierta que no se ve, sino cuando se van gastando con el fuego; otros están jaspeados, y otros hay donde están pintadas flores, pescados, águilas, etc. etc., unos se hacen para venderlos en el *tianquez*, los cuales son comunes y mal hechos, y se les cae fácilmente el carbón con que están embarrados. Hay muchas maneras de estos cañutos, y se hacen de muchas y diversas especies de yerbas olorosas, molidas y mezcladas unas con otras con que los tupen muy bien de rosas, de especies aromáticas, del betún llamado *chapopotli*, y de hongos de rosa llamada *pojomatli* y de otras". A estos cañutos llamaban *acayetl*. Me da este último nombre Federico Gómez de Orozco.

Pero también los hacían de barro. El culto y erudito historiador mexicano, Lic. Manuel Orozco y Berra ²⁴, nos da a conocer este aspecto de los fumadores indígenas. Copia a Lubbock que, de los Estados Unidos dice: "Las pipas son tal vez las muestras más características de la antigua cerámica americana. Algunas constan de sólo la chimenea, semejantes a las pipas comunes, de las cuales difieren en carecer del tubo; aparentemente se aplica-

²² Ob. cit. T. I. Cap. XCI, pág. 346.

²³ Ob. cit. T. II. Lib. Décimo. Cap. XXIV, pág. 234.

²⁴ *Historia Antigua y de la Conquista de México*. México, 1880. T. II. Segunda Parte. Libro Primero. Cap. IV, pág. 379-380.

ban los labios directamente á la chimenea. Otras hay muy adornadas, y muchas representan monstruos, ó animales como el castor, la nutria, el gato salvaje, el ciervo, el oso, el lobo, la pantera, el ratón, el opossum, la ardilla, la morsa, el águila, la lechuza, el cuervo, la golondrina, el perico, la zorra, el gallo salvaje y muchos otros” . . .

Con respecto a México, este autor nos cuenta que “las pipas se encuentran con frecuencia en túmulos y escavaciones, asumiendo diferentes formas. . . una, proveniente de Oaxaca, de barro color de ocre oscuro, es casi idéntica á las modernas; la chimenea de gran tamaño y las dimensiones del tubo, indican que el tabaco se colocaba picado, y se aspiraba el humo chupando entre los labios. La sacada en las obras del desagüe de Tequixquiac, es de barro negro con barniz rojo; el corto diámetro de la chimenea demuestra, que las hojas de la planta se colocaban enrolladas como en el *acayatl*. La encontrada en Teotihuacán, parece corresponder a la misma clase. De procedencia desconocida son dos en pizarra, perfectamente trabajadas, formando grupos de hombres y pájaros fantásticos” . . .

Cita varias otras, que sería monótono referir y hace constar que, “En el Museo Nacional se conservan diferentes tipos de pipas”. Del rumbo de Azcapotzalco, hay dos; otras pertenecientes al Valle. . .

Algunos creen que la pipa y la boquilla son de invención europea. Queda ampliamente demostrado que son de origen indígena y que en lo que se refiere al vicio o al *arte* de fumar nada ha puesto Europa y todo lo ha aprendido de América.

Según Suárez de Peralta ²⁵, los canutos de caña que empleaban para fumar, en lengua náhuatl, se llamaban *poquietl*, y asegura que los indios, en México, “no hacen fiestas ni presente que falten estas cañas o *poquietls*” . . .

Del Perú sabemos, por el Inca Garcilazo ²⁶, que “De la Yerba, o Planta que los Españoles llaman Tabaco, y los Indios Sayri, . . . vsaron mucho para muchas cosas: tomaron los polvos por las narices, para descargar la cabeça. De las virtudes de esta Planta han experimentado muchos en España, y así le llaman por Renombre, la Yerba Santa”.

Este es un testimonio fiel y verídico del conocimiento del tabaco en España, por lo menos como medicamento, en pleno siglo XVI.

Por lo demás, en la América precortesiana, como en el mundo actual, el tabaco acompaña a los hombres en sus ratos de ocio como en los de preocupaciones y este ejemplo, tomado del Dr. Hernández, hablándonos de la Nueva España, lo demuestra. Dice de los indios: “Olian flores y chupaban y aspiraban el humo de los tabacos y sentados alegremente y charlando contaban

²⁵ *Tratado del Descubrimiento de las Indias*. Cap. I, pág. 4.

²⁶ Ob. cit. T. I. Lib. Segundo. Cap. XXV, pág. 64.

con cuánto trabajo habían aumentado su fortuna”²⁷. Si añadimos “sorbiendo de cuando en cuando un trago de café”, habremos descrito cualquier grupo de amigos de los que se reúnen diariamente en las terrazas de los Cafés y Bares de cualquier capital de Europa.

En España, en el siglo XVII, es de uso corriente el tabaco, aunque parece que se consumía más en polvo (rapé), que en humo. El doctor Cristóbal Hoyo, Catedrático de Medicina de la Universidad de Salamanca, escribe una obra importante: “Las excelencias y maravillosas propiedades del tabaco conforme gravísimos autores y grandes experiencias, agora nuevamente sacadas a luz para consuelo del género humano”, Salamanca, 1645. En ella asegura que “Es ya tan abundante la copia de tabaco seco en estos reinos y el uso dél y en los demas reinos estraños, que se brindan los unos a los otros graciosamente con él en banquetes, conversaciones y fuera de ellas, haciendo sentimiento si no se recibe el ofrecimiento”²⁸.

Y Quevedo, en *El Entrometido, la dueña y el soplón*, Discurso XI, comenta y critica que “había hecho más mal con meter acá los polvos y el humo, y jicaras y molinillos, que el rey Católico a Colón y a Cortés, a Almagro y a Pizarro”.

Por último, el Abate M. Pluche²⁹, en las postrimerías del siglo XVIII, nos entera que el “año 1560, M. Nicot, . . . puso la Simiente de esta Planta en su jardin” de Lisboa, donde, como hemos dicho, desempeñaba el cargo de embajador de Francia. Asegura que la habían llevado hasta allí “algunos Curiosos”, de “un paraje en el Reyno de México, llamado Tabaco, en donde los Naturales le daban á esta Planta el nombre de *Petum*. La aplicación feliz, que se hizo de una, ú otra de sus hojas á algunas úlceras, ó llagas, la hizo, mirar como un vulnerario excelente. M. Nicót la envió á la Reyna Cathalina de Médicis; y estas son las causas de los nombres diversos, que la han dado succesivamente de hierba de la Reyna; de Nicotiana, de Petun, y de Tabaco; pero ha pagado los nombres con darle el suyo de Tabaco, que es el último, á una de las pequeñas Islas Antillanas, en donde prueba con mayor felicidad, que en otras partes”.

Del tabaco para fumar, nada. En Francia, en el siglo XVIII y en el XX, saben poco de geografía. Alguien ha definido al francés, “como un señor condecorado, que no sabe nada de geografía”. Y es la verdad.

El lugar de México que M. Pluche nombra TABACO, es, como se comprenderá, TABASCO: la isla TABACO, es la posesión inglesa, al N.N.E. de la isla Trinidad, llamada TABAGO.

²⁷ Francisco Hernández. *Antigüedades de la Nueva España*. Cap. Décimo Cuarto, pág. 166.

²⁸ José Delceto y Piñuela. *La Mujer, la Casa y la Moda*, pág. 129.

²⁹ Ob. cit. *Conversación Cuarta*, pág. 104.

Pero, en fin, sea lo que sea, lo cierto es que la primera vez que se con-
signa en la Historia, de una manera clara y terminante la voz TABACO y su
uso es el día 6 de noviembre de 1492 ³⁰, como DESCUBIERTO y OBSERVADO por
los españoles *Rodrigo de Jerez y Luis de Torres* a su vuelta de la empresa que
les confió Don Cristóbal.

Brindo a las poderosas compañías cigarreras de todo el mundo, la idea
de instituir el DÍA DEL TABACO, en esta histórica fecha: 6 de noviembre, y de
bautizar sus mejores labores con los nombres de estos dos sencillos y modes-
tos descubridores, que tan lejos estaban de suponer la riqueza fabulosa que
acababan de descubrir. ¿No sería más justo que denominar con el nombre de
un personaje extranjero a unos cigarrillos *en México*, cuando este aventurero
no hizo por el tabaco ni la diezmillonésima parte que estos dos precursores?

Y respecto al DÍA, nadie se podría extrañar, ahora que cada uno de los
365 de que se compone el año, se dedican a algo... Día del maestro, del ni-
ño, de la madre, del padre, de los novios, de la bandera, del petróleo, del sol-
dado, de... Así se recordaría y se rendiría un homenaje de gratitud a los
que trajeron las gallinas... que pusieron sus huevos, de oro purísimo, en las
cajas de los magnates modernos de esta *yerba*.

³⁰ El Almirante da la noticia este día, pero “los enviados llegaron la noche an-
terior”, día 5.

CAPÍTULO XXVI

L A P E T A C A

La Real Academia de la Lengua, acepta la voz PETACA, como la de PETATE y otras, *mexicanas*, que el uso ha hecho españolas también. Pero en España no se emplea más que como denominación del estuche que guarda el tabaco en sus diferentes formas, menos la de rapé. En cambio, en México, conserva su primitiva significación indígena: maleta, baúl, cofre. Sin embargo, el diccionario nos da una noticia interesante: petaca, como *arca*¹, es o era, “*el tercio de la carga de una caballería*”. Luego era una MEDIDA de capacidad.

Este dato es importantísimo para nuestra hipótesis que supone que el tabaco iba de México a España en PETACAS, que representaban una MEDIDA por la que se regía su venta y, puesto que en la Península se conoció esta voz PETACA como equivalente y significación de envoltura y tasa del tabaco que llegaba, se asoció la idea de contenido y continente y la PETACA debía guardar siempre el tabaco. De ahí las aplicaciones distintas, y ambas justas, desde sus diferentes puntos de vista, de la palabra PETACA en México y en España.

La PETACA, en el México precortesiano, tenía varios y numerosos usos, como se deduce de las citas, que como ejemplos, van a continuación.

G. Fernández de Oviedo², ya lo hemos dicho, nos cuenta que en Xuala, Flo., el cacique dió a la gente de Hernando de Soto, “tamemes, mahiz, perrillos, petacas y quanto tenia”. No creo que *hable* en lengua de la Florida, sino que aplica vocablos mexicanos, como *petaca* y *tamemes*.

El mismo autor³ en el Tomo III, nos refiere que *Caçonçi* dió a Nuño de Guzmán “de sus indios diez mill para que llevasen las petacas de los chrips-

¹ Copio del Diccionario: “PETACA. f. Arca de cuero, o de madera o mimbres con cubierta de piel, y a propósito para formar el tercio de la carga de una caballería”.

² Ob. cit. T. I. Lib. XVIII. Cap. XXVI, pág. 562.

³ Ibidem. T. III. Lib. XXXIV. Cap. III, pág. 564.

tianos, y explica qué cosa es una petaca: “Es una petaca una manera de gesta muy bien fecha, é algunas forradas en cueros de venados, é con sus atapadores, que cabe tanto como media arca ó caxa de ropa; é háçenlas del tamaño que quieren”.

Y Fr. B. de Las Casas ⁴, relatando la entrada de Juan de Grijalva al río de Tabasco que bautizó con su propio nombre, dice: “. . . mandó el Cacique á uno de los que con él habian venido, que sacasen lo que dentro de una que llamamos *petaca*, según la lengua de México, que es como arca, hecha de palma y cubierta de cuero de venado, traia”.

En San Juan de Ulúa, vió Cortés la primer petaca, “que es como una caja”, de donde sacaron, en su presencia, “muchas piezas de oro y de buenas labores y ricas” ⁵.

En la desastrosa huida de México, cuenta B. Díaz, que uno de los *puentes* o *pasos*, “presto se hinchó de caballos muertos y de indios y *naborías*, y de fordaje y petacas” ⁶. Y en la página 90: “. . . pasaron en la puente con mucho peligro sobre muertos y caballos y petacas”.

En la Nueva España, según el mismo autor ⁷, “cada indio e india” tenía en su jacal “dos altares, el uno junto donde dormía, y el otro a la puerta de su casa, y en ellos muchas arquillas de madera y otras que llaman petacas llenas de ídolos, unos chicos y otros grandes”.

Y Fr. Bernardino de Sahagún ⁸ nos informa, que se hacían petacas “cuadradas, otras largas y altas, otras rollizas, ya sean de cañas o de palmillas, ya de cuero o de madera”.

Y así pasó la voz PETACA del idioma mexicano, al español, para enriquecer su léxico.

⁴ *Historia de las Yndias*. Lib. III. Cap. CXI, pág. 391.

⁵ B. Díaz del Castillo. Ob. cit. T. I. Cap. XXXVIII, pág. 101.

⁶ Ibidem. T. II. Cap. CXXVIII, pág. 88.

⁷ Ibidem. T. III. Cap. CCVIII, pág. 242.

⁸ Ob. cit. T. II. Lib. Décimo. Cap. XXIII, pág. 229.

CAPÍTULO XXVII

LA CANELA, LA NUEZ MOSCADA Y EL CLAVO

No fueron estas especies de América a España y por lo tanto, no es este el lugar que les corresponde en este estudio, pero fueron de Oceanía, donde también tuvimos *provincias de ultramar*. Y después de llegar a España, vinieron a América. También la Nao de China las trajo. Tal vez, por esta razón, fuese más correcto haber incluido este capítulo en el primer libro. Sin embargo, hago referencia a Juan Sebastián Elcano al final de la conferencia y por eso, he creído preferible incluirlas aquí, como artículos que nuestros descubridores llevaron a España, pasando por alto o *disimulando* el hecho de no ser, *precisamente* de América, de donde llegaron. Después de todo, de América partimos para las Molucas... o por mejor decir, por América pasamos para ir a las Molucas.

No vino en cantidades apreciables de España a América la NUEZ MOSCADA, EL CLAVO DE GIROFLE y EL CINAMOMO O CANELA, antes de conseguir Castilla su abastecimiento directo, sin necesidad de pasar por el Cercano Oriente, o Egipto, o Venecia. Pero este abastecimiento no fué fácil. Vale bien la pena copiar la relación que de esta proeza nos hace nuestro ya grande amigo el historiador Gonzalo Fernández de Oviedo¹. Se trata, como todos sabemos, de encontrar desde América, las islas Molucas o de la Especería. Los exploradores habían ya descubierto el estrecho que tiene el nombre del jefe de la expedición: Magallanes. Siguiéron adelante adentrándose en el *embrujado y seductor*, por desconocido, mar del Sur, y “ocho meses después que su Capitan Magallanes murió en Mathan, hallaron cinco islas que se dicen Ternate, Mutir, Tidore, Mate, Macchian, y están desta é de la otra parte de la línea equinoçial, é algunas están cerca unas de otras. En una nasçen clavos de girofle, en la otra las nueçes moscadas, y en otras çinamomo; é son pequeñas é muy estrechas”. Según parece, *Tidore, Ternate y Macchian*, son

¹ Ob. cit. T. II. Lib. XX. Cap. I, págs. 18 y 19.

las tres islas que “produçen grand copia de clavos de girofle”; “Mutir, produçe çinamomo y canela”, y *Bandan* donde “nasçe la nuez moscada”.

“Pero como los españoles no tenían mas que dos naos (ya habían naufragado tres) determinaron de traer destas espeçias de cada cosa un poco, é del clavo assaz, porque aquel año avia avido grand abundançia, . . . Aviendo, pues, henchido las naos de clavo, . . . se pusieron en viage, para dar vuelta á la patria”.

“Assi que, partieron los nuestros de Tidore, y la mayor de las dos naos començo á hacer agua, é púsolos en tal neçessidad, que ovieron de volver á Tidore, y visto que no la podían adobar sino con grandissimo gasto é mucho tiempo, acordaron que la otra nao volviese á España” . . .

“Assi que, partió aquella nao llamada la Victoria, de Tidore, y navegó siempre desta parte de la equinoçial, . . . despues de muchos dias que navegaba, reconosçio el Cabo de Buena Esperança, y despues continuando su viaje fué á las islas de Cabo Verde. Y a causa del luengo camino, la nao haçia mucha agua, y no podían ya los marineros agotarla, porque muchos dellos eran muertos, y los que quedaban traían grand falta de mantenimiento, . . . é llegaron por la voluntad de Dios á España, donde sanos é salvos los puso Nuestro Señor á los seys dias del mes de septiembre de mill é quinientos y veynte y dos años. Y entraron en el puerto de Sanct Lúcar de Barrameda, desde á un año é quatro meses que se partieron de la isla de Tidore, seyendo capitan é piloto desta nao famosa Johan Sebastian del Cano: el qual é los que con él vinieron me paresçe á mi que son de mas eterna memoria dignos que aquellos argonautas que con Jason navegaron á la isla de Colcos, en demanda del velloçino de oro. E aquesta nao Victoria, mucho mas digna de pintarla é colocarla entre las estrellas é otras figuras célebres que no aquella de Argo, (que desde Greçia al mar Euxino, ques mas corta carrera que la que puede dar un caballero en un ginete por doscientos pasos, á respecto de nuestra nao Victoria única é primera que todo el orbe en redondo navegó) . . . Cosa en la verdad que no se sabe ni está escripta, ni vista otra su semejante ni tan famosa en el mundo”.

Para poner punto de comparación a esta hazaña es necesario recurrir a apólogos mitológicos, que, sin embargo, no logran igualarla, ni con mucho. Porque, en efecto: en toda la rica fantasía creadora de las mitologías chinas, indú, griega y romana; en toda la desbordante y quimérica imaginación de los pueblos hacedores de religiones o procreadores de dioses, no se pudo concebir el coloso, el titán, el héroe o dios de dioses que se atreviera, en *supuesta fábula*, solamente, a ceñir el mundo con la estela de su nao y España parió a este hombre, que se llamó, como sabemos, Juan Sebastián Elcano.

Y ya ven ustedes, mis estimados lectores, qué sencillo es traer unos farditos de clavos de girafle, nuez moscada y canela de su lugar de origen a un

puerto andaluz. La fórmula es esta: Se sale de *Sanct Lucar de Barrameda*, con una escuadra de “cinco naos muy bien armadas y proveydas, como convenia para tan árduo y largo camino” el año de “mill é quinientos é diez y nueve, á veynte de septiembre”; se atraviesa el Atlántico; se descubre un estrecho que pone en comunicación dos Océanos; y se emprende la aventura de *dominar* el misterioso e incógnito Pacífico; se recorre Malasia; se muere mucha gente (219 hombres), incluyendo al Capitán; se busca y se dobla el Cabo de Buena Esperanza y se llega con unos saquitos “envasados de origen”, como presumen hoy las botellas de vino, cuyo contenido se pretende garantizar, de clavo y nuez moscada y unas ramitas de olorosa canela, al punto de partida, el día “seys del mes de septiembre de mill é quinientos y veynte y dos años”, después de navegar durante TRES años por mares ignotos, luchar en tierras salvajes y perder CUATRO naos de las cinco que emprendieron juntas la odisea y DOSCIENTOS DIECINUEVE hombres de los DOSCIENTOS TREINTA Y SIETE que componían la tripulación que salió de Sanlúcar en 1519, para dar la vuelta al mundo. Una nao, deshecha, y DIECIOCHO esqueletos, que esto parecían los dieciocho marineros harapientos, flacos, famélicos y extenuados que desembarcaron en la boca del Guadalquivir, con su preciosa y diminuta carga de especias y su grandiosa y gloriosísima FAMA.

¿A qué precio tendría que venderse aquella especería, para que resultase remunerador?

CAPÍTULO XXVIII

E L M A N I

Con una u otra denominación este fruto se conocía en varias y distantes, entre sí, regiones de la América precolombina. El P. Las Casas, en su Apologética Historia¹, refiriéndose a las plantas nuevas de la Española, asienta: “Otra fructa tenían, que sembraban y se criaba ó hacía debajo de la tierra, que no eran raíces sino lo mismo que el meollo de las avellanas de Castilla. . . llamábase maní, y era tan sabrosa que ni avellanas ni nueces, ni otra fructa seca de las de Castilla, por sabrosa que fuese, se le podía comparar” . . .

También nos habla de él Fernández de Oviedo²: “Una fructa tienen los indios de esta Isla Española, que llaman *maní*”, pero “los chrisptianos poco caso hacen della, si no son algunos hombres baxos, ó muchachos, y esclávos”.

Lo había también en el Río de la Plata, con el nombre de *mandubí*, como nos lo confirma el mismo autor al referirse a esta región³: “. . . y hay una fructa que se dice *mandubi*, que se siembra y nasce debaxo de tierra, y tirándose la rama se seca ó arranca, y en la rayz está aquel fructo metido en capullos como los garbanços” . . .

El Inca Garcilaso de la Vega también se refiere a ese fruto como natural del Perú. Copio⁴: “Hay otra fruta que nace debajo de la tierra, que los indios llaman inchic y los españoles maní (todos los nombres que los españoles ponen a las frutas y legumbres del Perú son del lenguaje de las islas de Barlovento, que los han introducido ya en su lengua española, y por eso damos cuenta dellos); el inchic semeja mucho en la médula y en el gusto a las almendras; si se come crudo, ofende a la cabeza, y si tostado, es sabroso

¹ Cap. X, pág. 29.

² Ob. cit. T. I. Lib. VII. Cap. V, pág. 274.

³ G. Fernández de Oviedo. Ob. cit. T. II. Lib. XXIII. Cap. XII, pág. 193.

⁴ *Antología de los Comentarios Reales*. Primera parte. Cap. LXXIV, pág. 348.

y provechoso con miel; hacen dél muy buen turrón. También sacan del in-chic muy lindo aceite para muchas enfermedades”.

En México también existía esta fruta en abundancia y se le llamaba *cacahuatl*. De aquí tomó el nombre que se usa en gran parte de España para nombrarla: *Cacahuete*, *Cacahué*. Y el Diccionario da todavía otra voz derivada del nombre mexicano: *Cacahuey*. En gran parte de Andalucía se le nombra *avellana americana*.

La palabra *maní*, se hizo popular en España hace unos años, al son cubano del cadencioso pregón EL MANISERO, pero la mayor parte de los que cantaban, imitando al manisero *que se iba*, ignoraban qué cosa era lo que vendía y significaba el *maní*.

Se produce en cantidad apreciable, en varias regiones de España, sobre todo en el reino de Valencia.

CAPÍTULO XXIX

L A J I C A R A

El Diccionario Manual de la Real Academia, edición de 1950, define así la palabra JÍCARA: “JÍCARA. f. vasija pequeña que suele emplearse para tomar chocolate.—*Amér. Central y Méj.* Vasija pequeña, hecha de la corteza del fruto de la güira.—*Guat.* Fruto del jícaro.—*Méj.* Arquilla en que se llevan frutas, panecillos, etc.”

No conozco en México la última acepción. Donde en México “se llevan frutas, panecillos, etc.”. Puede referirse a las *charolas*, lindas las de Uruapan, que son *bateas* en castellano y voz que no incluye la Academia en su Diccionario.

En España se pide, indistintamente, “un pocillo o una *jícara* de chocolate”, pero una *jícara* en México, es una cosa completamente distinta y si bien hoy a nadie, en este país, se le ocurriría pedir “una *jícara* de chocolate” y menos un *pocillo*, sino una *taza*, en un principio, el chocolate se servía siempre en *jícara* en el Anáhuac. ¿Por qué? El Lic. Manuel Orozco y Berra nos lo explica ¹. “El Diccionario de Molina traduce la palabra *Xicalli*, vaso de calabaza: en efecto, servía para beber los líquidos, ya que los méxica no conocían el vidrio”. Y Torquemada, Lib. XIII, Cap. XXXIV, comenta: “De éstas (las *jícaras*) hay muchas y de muchas hechuras y maneras, aunque lo ordinario es usar de ellas en su hechura llana y simple: son vasos muy hermosos y lindos, que de las que llamamos *jícaras* hay algunas tan grandes y anchas, que no las abraza un hombre; son como fuentes de plata, y en algunas ocasiones sirven de lo mismo”. Estas últimas, de tan extraordinarias dimensiones, deben ser las que actualmente denominamos *charolas*.

Jícara es, tal vez, la única voz continental americana que prevaleció y triunfó de su omónima antillana *güira* y desterrándola entró en el uso corriente y familiar del lenguaje castellano. Su éxito y permanencia, lo debe sin du-

¹ *Historia Antigua de México*. T. I. Lib. Segundo. Cap. VI, pág. 338.

da alguna al *chocolate* que la señoreaba, al contenerlo. “La preparación de chocolate, como vimos, se hizo primero, con el auxilio de dos jícaras en una de las cuales se servía, por lo que entre los españoles de México y Centro América quedó la costumbre de pedir una *jícara de chocolate* ².

Y Suárez de Peralta ³ lo confirma: . . . “y no hacen fiesta sin aquel breva-je, que llaman *jícaras de cacao*, y muchos españoles dan en ello en beberlo y comerlo”.

El mismo autor ⁴, nos ha dicho dos capítulos antes, al hablarnos de las mercaderías que traen los indios de las Mixtecas, donde “son muy ordinarios los vientos, y en todo el año vientan tan recio, que es grima, y si los que le pasan (el puerto donde se hallaba el pueblo de Tutla) no tienen mucha cuenta de repararse de aquellos airazos, según son grandes, darían con ellos abajo y los despeñarían y harían mil pedazos, como se han hecho algunos indios cargados, que los arrebató el aire, y dados con ellos en las peñas abajo y muértolos; especialmente a los que van con cargas de *jícaras*. que son unos vasos, hechos de unas calabazas, que se dan en aquella tierra, que no se comen, y en ellas se labra con fuego y se dan colores que las paran muy lindas. De estas se venden en toda la tierra, y hacen los indios una carga muy grande, por ser livianas, y al pasar por aquel puerto, se las suele llevar el aire, carga e indio, como he dicho”.

Hay aquí una nota: la número 29 (página 207) en la que se nos explica el origen y significación de esta palabra mexicana: “Jícara procede sin duda de jicali, nombre que se da en Yucatán al árbol que en la isla de Cuba llaman Güira, en la Española o de Santo Domingo Jigüera o Higüera (la Hibuera o Ibüera de Herrera y Clavijero) ⁵, y en la de Puerto Rico y en Cumaná Tucuma. Este árbol, muy común en las antillas y en el continente americano, tiene de seis a ocho varas de altura y produce un fruto de la forma y tamaño del melón ⁶, que está adherido al tronco por un corto pedánculo, tiene la corteza bastante dura y del grosor de una moneda de plata de cinco pesetas, y el interior lleno de semillas negras diseminadas entre una pulpa blanca, que, mezclándola con miel de abejas, suele usarse como purgante. Varias especies hay de Güira, de las que en la isla de Cuba se conocen la cimarrona o silvestre *crescentina cujete*, y la criolla, algo más desarrollada y frondosa *crescentina cucurbitina*; sirviéndose de la corteza del fruto de ambas para hacer varios

² José García Payón, Ob. cit. pág. 50.

³ Ob. cit. Cap. XXIV, pág. 97.

⁴ Ibidem. Cap. XXII, pág. 86.

⁵ Y de otros historiadores de la época, como hemos visto a lo largo de este trabajo.

⁶ El *melón* a que se refiere esta nota, debe ser el conocido con el nombre de *cantalou*, muy popular en México, chiquito y redondo.

utensilios domésticos, como cubos, vasos, platos, cucharas y las jícaras⁷ que emplean los indios para servir chocolate”.

De estas jícaras, “con que se bebía”, las hay en México, “de muchas maneras; unas son pintadas con diversas pinturas, *Tecontlacuilolli*, sus tapaderas muy ricas, *atzacaaiotl*, y sus cucharas de tortuga para revolver el cacao. Otra manera de jícaras hay pintadas de negro *aioteclitlacuilolli*” . . . las guardan en un “zurrón hecho de cuero de tigre o de venado” que llaman *aicalli ocelotl* o *suchiaxaiqoacalli*”. Cita varias más y para otros usos⁸.

En la misma obra, Sahagún, T. II.—Lib. Décimo.—Cap. XX.—pág. 225 trata del “Que vende xicaras” y nos regala con gran número de datos que por su extensión omito, no creyéndolos ya necesarios.

La *jícara utensilio*, no se usó nunca en España; aunque como mera curiosidad de este hemisferio la llevaron, pero no se cultivó en Europa. En cambio, el nombre, la voz, y su significación de utilidad para contener el chocolate que se servía en ella, escaló las alturas de la lengua y la incluyó la Real Academia en su léxico, formando desde entonces parte de la Lengua Castellana y contribuyendo a su riqueza.

⁷ Su comparación más exacta, en su forma, es con la antigua *escudilla*.

⁸ Fr. Bernardino de Sahagún. Ob. cit. T. I. Lib. Séptimo. Cap. XIII, pág. 70.

CAPÍTULO XXX

EL ALGODÓN

El ALGODÓN, como la JÍCARA, que hemos tratado en el Capítulo anterior y la PETACA, (Cap. XXVI), *no se comen*, y parece que su estudio está fuera de nuestro tema. Sin embargo, de la JÍCARA y la PETACA, hacemos mención en la Conferencia y la primera tiene relación con el CHOCOLATE, como la segunda la tiene con el TABACO. ¿Por qué entonces vamos a ocuparnos aquí del ALGODÓN sin conexión ninguna con manjar europeo o americano? Pues, sencillamente, porque en la Conferencia nombramos al LINO, la LANA y la SEDA, fibras europeas que vinieron a América y nos parece justo referirnos ahora a este emporio de riqueza americana que es el ALGODÓN y que fué y sigue yendo a Europa, aunque no fuese nuevo en ella, porque en la fecha del Descubrimiento, esta malvácea se conocía y se cultivaba y utilizaba en Europa y otros lugares del Viejo Mundo. Así nos lo enseña Pedro Mártir de Anglería¹: “Dicen los Padres Dominicicos que este algodón es más precioso que el nuestro de Europa, que se siembra cada año: no crece más que el tallo del cáñamo, nace en muchas partes y prospera éste delgado en España, especialmente en los campos de Ecija”. Por *ahí* y en las riberas del Guadalquivir *prospera* hoy también.

Se refiere a continuación a *otro algodón*, que *no* es algodón. Dice: “otro arbol mayor que el moral, produce algodón”. Este árbol que menciona Anglería es el que da el *pochote* que, en España, se conoce con el nombre de *miraguano*. Los *copos* no se hilan, pero sirven para rellenar cojines que parecen, por su blandura, que lo están de plumas.

El mismo autor² hablando de *Uraba*, nos dice: “Encontraron no pequeña cantidad de mantas tejidas de seda arborea o de *gosipto*, que en italiano se llama bombaso y los españoles llaman algodón”. No hay, pues, que confundir la *seda arborea*, con la *verdadera seda*.

¹ *Décadas del Nuevo Mundo. Década Octava. Lib. VI. Cap. II, pág. 599.*

² *Ibidem. Década Segunda, Lib. I. Cap. IV, pág. 129.*

Fernández de Oviedo³, de Santo Domingo, cuenta: “En esta isla hay tanto algodón que la natura produce, que si se diessen las gentes á lo curar y labrar, mas é mejor que en parte del mundo se haria. En la isla del Xio, que es en el archipiélago la principal que tienen genoveses, es una de sus principales riquezas é grangerias el algodón, y aquí no curan dello”.

Ya Colón, en su primer viaje había visto el algodón en Cuba. El domingo 4 de noviembre de 1492, escribía que los indios de Cuba tenían sus tierras llenas de “mames, . . . fabas, . . . y mucho algodón”⁴.

Y Jerónimo Münzer⁵, al describir la vega granadina, en 1494 que la visita, dice: “Y como no nieva en aquella llanura, es fecundísima en variadas especies de árboles y principalmente en olivos, algodón”, . . . etc.

No fué, pues, planta nueva para los españoles el algodón que encontraron en América, pero su calidad y abundancia bien pronto se impuso en España y después en toda Europa donde era y es importado para sus prósperas industrias de hilados y tejidos, superando en cantidad al que se lleva de otros países del mundo, no americanos, como Egipto, por ejemplo.

³ Ob. cit. T. I. Lib. III. Cap. XI, pág. 85.

⁴ *Viajes de Colón*. M. Fernández de Navarrete, pág. 57.

⁵ Ob. cit. pág. 41.

CAPÍTULO XXXI

L A S L L A M A S

El afán de intercambio de especies desconocidas en uno u otro lado del Atlántico, el interés de igualar, hasta donde fuese posible la producción agrícola y pecuaria de ambos mundos, se demuestra en esta carta de Felipe II al Presidente y Oidores de la Audiencia de Lima: “Así mismo enviaréis 200 cabezas de las ovejas de la tierra (llamas); que sean las 140 hembras y las 50 machos, y proveeréis que vengan con personas que las traigan á mucho recaudo, porque parece que se dará é multiplicará acá bien” . . . “Porque soy informado que en esas provincias ¹ hay cierta manera de animales, que llaman vicuñas, y que para echar á los bosques de Aranjuez y el Pardo y bosque de Segovia serian buenos, yo vos mando que luego que ésta recibáis, hagáis buscar 20 á 30 piezas dellas” ².

Ignoro si estos animales exóticos en España, llegaron a ella y si fué así, qué distribución les dieron y qué les pasó y por qué se extinguieron, pues lo cierto es, que no quedó ni una para muestra, si no es en el Jardín Zoológico de Madrid.

Pero sí sé que éste no fué el único intento que se hizo para aclimatar en la Península a tan simpáticos animalitos.

Fernández de Oviedo ³, nos cuenta que estando en Panamá, el Adelantado don Diego de Almagro le regaló “una de aquestas ovejas mayores”, como le decían los españoles a las llamas, “é la embarqué en una caravela en el

¹ ¡Ojo! Felipe II, no dice COLONIAS, sino PROVINCIAS, como fueron siempre para España sus territorios de América: PROVINCIAS DE ULTRAMAR, pese a la denominación FRANCESA de COLONIAS y a la que ELLAS MISMAS se dan, porque quieren y es MUY FRANCÉS.

² *Fauna Americana*. D. Telesforo de Aranzadi. Madrid. 1891, pág. 44. No suman más que 140 cabezas, pero eso pone en el original. Probablemente, serían 150 hembras.

³ Ob. cit. T. I. Lib. XII. Cap. XXX, pág. 418.

Nombre de Dios, é viniendome por la mar, se murió en aqueste golpho é nos la comimos; é es á mi parecer una de las mejores carnes del mundo”.

De esta pobre *oveja* sí se sabe su principio y fin... en el intento de su aclimatación en España.

Pizarro, también las llevó y además, consiguió que llegaran con toda felicidad. Nos lo asegura, en este mismo capítulo XXX, Fernández de Oviedo: “Ya estas ovejas se vieron en España, porquel mismo Marqués las llevó á Castilla, donde son ya notorias”.

Pero en España no podían dar resultado satisfactorio. Allí teníamos mejores bestias de carga, de tiro y de carne. Poco a poco, se fueron extinguiendo las que llegaron, y, como hemos dicho, no quedó ni una.

Ya hemos visto que, al devolverme la copia que le di para que pudiera escribir su benévolo y erudito *Prólogo*, mi bondadoso y leal amigo Federico, me entregó ciertas notas de ampliación a mi texto o a mis anotaciones por si yo “las juzgaba interesantes”. La respuesta, como era natural, fué incluirlas, inmediatamente, en la obra, indicando, claro está, la procedencia, en cada caso. La última es ésta que, con todo gusto copio, porque además ello me proporciona la satisfacción de que este libro empiece y acabe con *letras* del Maestro, dando de paso una prueba más del interés y diligencia que ponían aquellos hombres en intercambiar TODO, entre España, sus nuevas provincias, éstas con la Metrópoli, y ellas mismas entre sí. Copio:

“A Nueva España vinieron (las llamas). Don Francisco Pizarro correspondiendo a un regalo que su primo don Hernando Cortés le hizo de cierto ajuar de caza y ropas entre los que figuraba una rica de martas cibelinas, correspondió el obsequio enviando seis llamas que el Marqués del Valle mandó llevar a su peñón del lago de Texcoco, convertido en coto de caza. A su ida a Castilla en 1540 aún las tenía allí, pero tal vez el descuido o la codicia de sus criados, hizo que fallecieran, pues a la vuelta del Marqués, en el inventario de sus bienes, ya no se les cita”.