

CENTRO ITALIANO PER GLI STUDI STORICO-GEOGRAFICI



*Profumi di terre lontane.
L'Europa e le “COSE
nove”*

Atti del Convegno Internazionale di Studi
Portogruaro 24-26 settembre 2001

a cura di SIMONETTA CONTI

BRIGATI Genova 2006

INDICE

SIMONETTA CONTI e CLAUDIO ROSSIT	pag.
<i>Presentazione</i>	V
 GABRIELLA AMIOTTI	
<i>Teopompo, FGrHist.75C JAC.: Storie di un altro mondo, storie da un altro mondo</i>	1
 STEFANO ANCILLI	
<i>L'evoluzione e le modificazioni del paesaggio agrario del Lazio causate dalle colture americane dal XVIII secolo ad oggi</i>	7
 SIMONETTA BALLO ALAGNA	
<i>Per una riscoperta della Polinesia: il Journal des Iles di Victor Segalen (1878-1919)</i>	23
 FRANCESCA ROMANA CAMAROTA	
<i>Nuovi profumi e nuovi sapori nella natura morta europea dal XVII al XVIII secolo</i>	37
 MICHELE CASSESE	
<i>Popolazioni indigene e missione ai «pagani» in N.L. von Zinzendorf e i Fratelli Moravi nel settecento</i>	43
 LAURA CASSI	
<i>Toponomastica e Grandi Navigatori</i>	77
 MICHELE CASTELNOVI	
<i>«Non hanno armi»: indios nudi e disarmati. La costruzione di un mito geografico nei cronisti della scoperta dell'America</i>	83

SIMONETTA CONTI	
<i>Un «anomalo» viaggiatore spagnolo nel '700 illuminista: Concolocorvo ed il Lazarillo de Ciegos Caminantes</i>	107
ANNALISA D'ASCENZO	
<i>Il Profumo dello zafferano di Navelli</i>	137
BRUNA DEL FABBRO	
<i>Le Carte nautiche delle Americhe nell'Atlante di Iacob Colom (1668)</i>	147
ANDREA FAVRETTO e GIANFRANCO BATTISTI	
<i>Il telerilevamento come contributo alla conoscenza del territorio: analisi di un caso concreto</i>	153
PAOLO ROBERTO FEDERICI	
<i>La spedizione geodetica francese del XVIII secolo alla linea equinoziale e lo sviluppo della scienza in sud America</i>	169
GIUSEPPE FORNASARI	
<i>«I poveri in America latina evangelizzano i gesuiti». Riflessioni sull'alterità come problema storiografico</i>	185
RICCARDO FRIOLO	
<i>Lo sviluppo storico-geografico della presenza spagnola-argentina nell'arcipelago «Falkland-Malvinas»</i>	205
GRAZIELLA GALLIANO	
<i>Le «caravelle ritornano»: migrazione e movimenti spirituali dai mondi nuovi al vecchio mondo</i>	233
ANNA GUARDUCCI	
<i>Le nuove colture americane e le crisi alimentari della seconda metà del XVIII secolo. Il dibattito tra i Georgofili fiorentini</i>	243
ALESSANDRA GUIGONI	
<i>Sulle piante dello «scambio colombiano»: pratiche alimentari e interculturalismo</i>	263

LUCIANO LAGO	
<i>La memoria culturale del territorio</i>	269
MARIA MONTSERRAT LEÓN GUERRERO	
<i>Las primeras noticias de Filipinas a través de las crónicas de Andrés de Urdaneta</i>	275
PATRIZIA LICINI	
<i>Spazi culturali in byte: caratteri cirillici e cremlini nella Novaja Amerika. Da una Mappa Mundi russa, considerazioni sull'epoca multialfabeta della comunità on-line globale</i>	303
GUIDO LUISI	
<i>Viaggio e cartografia in Puglia nel secolo XVIII</i>	343
MARCO MAGGIOLI	
<i>Federico Guarducci. La fotografia coloniale e la cartografia in Africa (1897)</i>	359
MARIA EMELINA MARTÍN ACOSTA	
<i>Los productos americanos y su impacto en las Islas Canarias</i>	387
FEDERICO MARZINOT	
<i>Ceramica e cioccolato tra vecchio e nuovo Mondo</i>	401
CARLA MASETTI	
<i>Onorato Martucci e «I viaggi all'estremo oriente ed alla Cina»</i>	413
GIOVANNI MAURO	
<i>Le trasformazioni del territorio attraverso l'analisi della cartografia storica, digitale e satellitare</i>	431
RICCARDO MORRI	
<i>La sifilide a Roma: l'ospedale S. Giacomo degli Incurabili</i>	441
MARIO NEVE	
<i>Prima delle «Cose nove». Il sensorium communis di Matthew Paris</i>	453

GIGLIOLA ONORATO <i>La valle dei Bagni: tracce storiche di attività umane in una zona di confine</i>	471
CELIA PARCERO TORRE <i>La alimentación en Cuba en el siglo XVIII</i>	483
DARIA PEROCCO <i>L'Africa di un cappuccino del seicento: Padre Antonio Cavazzi da Montecuccolo</i>	499
PINA ROSA PIRAS <i>Il presente e la storia nell'America di Federico García Lorca</i>	511
LEONARDO ROMBAI <i>Le migrazioni vegetali nell'Italia del secondo millennio e le loro conseguenze sul paesaggio agrario e sulla cartografia</i>	523
LUISA ROSSI <i>Il viaggio naturalistico in Suriname di Maria Sibylla Merian (1699-1701)</i>	559
CLAUDIO ROSSIT <i>Cartografia storica e territorio</i>	579
MARIAGRAZIA RUSSO <i>Regali e rapporti diplomatici tra Portogallo e Cina: circolazione, simbolismo e significato politico di Presentes e Mimos durante l'ambasciata di Alexandre Metello de Sousa e Meneses, inviata da D. João V all'imperatore Yonghezeng (1725-1728)</i>	599
SILVIA SEBASTI <i>Gli scambi di specie animali fra Italia e nuovo Mondo: conseguenze sulla fauna autoctona</i>	617
NICOLETTA SERINA <i>Filippo Sassetti e i profumi dell'India</i>	625

EVASIO SORACI

Profumi di terre lontane. L'Europa e le «Cose Nuove».
Due progetti didattici per la scuola media

641

SANDRA VANTINI

L'inserimento del Mais nel paesaggio veneto

653

NICOLETTA VARANI

Colonizzazione e canna da zucchero a Mauritius

669

JESUS VARELA MARCOS

Sobre las relaciones de los viajes a la tratadística. Plantas y animales
del Nuevo Mundo en las Crónicas de la Conquista

685

AMEDEO VITALE

Paesaggi del nuovo Mondo percepiti in Europa mediante il cinema

701

MARIA EMELINA MARTÍN ACOSTA

LOS PRODUCTOS AMERICANOS Y SU IMPACTO EN LAS ISLAS CANARIAS

Si según Platón las Canarias formaban parte de la Atlántida, el antiguo continente hundido, donde el archipiélago por su parte occidental estaría unido a las costas de Centroamérica, es lógico pensar que las similitudes de relieve y de clima hayan hecho posible el numeroso intercambio humano y de flora y fauna que ha tenido lugar desde que se descubrió el Nuevo Continente.

En las relaciones de la América hispana con Canarias destacaríamos sin lugar a dudas dos aspectos esenciales: su posición como escala de viaje y unida a ella las relaciones humanas y de flora y fauna entre ambos ámbitos. El carácter de escala del archipiélago en el camino hacia el Nuevo Mundo, especialmente como último puerto de avituallamiento antes de cruzar el océano Atlántico, ha facilitado la existencia de un intercambio sociocultural y económico entre ambas zonas de un valor inmensurable. Y sin duda han sido las condiciones climáticas de Canarias, fruto de su situación geográfica en el Atlántico, las que han permitido la llegada y aclimatación de numerosos cultivos tropicales y subtropicales, bien como productos de autoconsumo, bien destinados a la exportación a mercados peninsulares y del resto de Europa (RODRIGUEZ BRITO, 1988).

La dieta del pueblo canario ha venido siendo tradicionalmente muy reducida en cuanto sus componentes: tubérculos como las papas, batatas y boniatos; *gofio* de cebada, maíz o trigo; pescado salado y carne de cabra o cerdo. A lo que habría que añadir las frutas como plátanos, higos, higos picos de las tuneras y las almendras. La leche sería de cabra y su derivado el queso. Y por último las verduras casi exclusivamente utilizadas en el *potaje* acompañando a la papa, como son tomate, pimientos, chayotes, calabaza y bubango (BORGES, 1983). En esta austeridad de alimentación existe una

cierta continuidad con la dieta de la población prehispánica, a la que se han añadido los tubérculos y las verduras americanas, así como los productos de Castilla.

La dieta canaria antes de la conquista

Hemos elegido cuatro autores considerados cronistas y primitivos historiadores de los siglos XVI y XVII para conocer cual fue la dieta alimenticia de los primitivos pobladores de las islas y comprender mejor su cambio, no sólo a la llegada de los conquistadores castellanos, sino cuando tras el descubrimiento de América, Canarias se convierten en terreno *semilleros* de las nuevas plantas del Nuevo Mundo.

Fray Alonso de Espinosa en su *Historia de Nuestra Señora de Candalaria* (ESPINOSA, 1980, pp. 37-38):

«el manjar (de estas gentes) no es máspreciado, porque no sólo tenían y sembraban cebada y habas. Esta cebada, después de limpia, la tostaban al fuego y la molían en unos molinillos de mano, que son los que en España tienen para moler el cebo de los bueyes. Esta harina llaman gofio, la cual cernida era su ordinaria comida, amasándola o desliéndola con agua o con leche y manteca de ganado, y ésta servía por pan y es mucho de mantenimiento».

Idéntica descripción nos brinda Antonio de Viana en su relato sobre la conquista de Tenerife (VIANA, 1986, pp. 56-57). E igualmente, Núñez de la Peña (NÚÑEZ DE LA PEÑA, 1994, p. 31) en su obra sobre la isla de Gran Canaria, nos dice también, que el pan que comían sus habitantes era: «gofio de cebada tostada, amasado con leche y manteca de ganado».

Así mismo, queremos dejar constancia de la apreciación del ingeniero cremonés, Leonardo Torriani, que cumpliendo órdenes de Felipe II, se encargara de las fortificaciones para la defensa de las islas Canarias. Ante sus ojos:

«esta gente es flaca, delgada y ligerísima. Viven con carnes asadas y con harina de cebada que tuestan seca en el horno, o mezclan con agua o con miel» (TORRIANI, 1978, p. 44).

Valgan estos ejemplos para dejar constancia de una pobreza alimenticia y de productos agrícolas que cambiará tras la conquista, pero sobre todo tras el descubrimiento de América. La conquista y posterior incorpo-

ración al reino de Castilla proporcionó a la dieta alimenticia un progresivo cambio en usos y costumbres y variedad de cultivos hasta el punto que transformó el paisaje de las islas, pues se mantuvieron los productos autóctonos, pero se implantaron otros nuevos, entre los que destacan los americanos, tras la llegada de Colón al Nuevo Mundo, tal y como enunciamos en la introducción.

Los cultivos agrícolas americanos en Canarias

En el análisis de los cultivos que llegaron de América a nuestras islas Canarias nos centraremos en aquellos que más han influido en la dieta de los isleños, convirtiéndose en alimentos imprescindibles de cada hogar canario. Y aunque parezca extraño están más arraigado en las islas que los llevados por los conquistadores castellanos, fruto ello, como expresamos anteriormente, de un clima y un paisaje similar al del Nuevo Mundo.

LOS TUBÉRCULOS: PAPAS Y BATATAS

La *Papa* – Entre los tubérculos de importación americana, el producto de mayor consumo alimenticio, en el archipiélago canario, ha sido y es la papa, llamada patata en el resto del territorio español.

La papa es originaria de las región andina, en especial el antiplano peruano-boliviano. Fue el alimento básico de las regiones andinas antes de la llegada de los españoles y su uso continua hasta nuestros días. El inca Garcilaso de la Vega (GARCILASO DE LA VEGA, 1942, p. 97) comenta el cultivo de la papa en la región peruana:

«Muchas legumbres se crían debajo de la tierra que los indios siembran y les sirve de mantenimiento principalmente en las provincias estériles. Tienen en primer lugar la que llaman papa que les sirve de pan; cómenla cocida y asada y también la echan en los guisados, pasada al hielo y al sol para que se conserve se llama chunu. Hay otra que llaman oca, es de mucho regalo, es larga y gruesa como el dedo mayor de la mano; cómenla cruda porque es dulce, y cocida en los guisados, y la pasan al sol para conservarla, y sin echarla miel ni azúcar parece conserva...».

El padre José Acosta en su *Historia Natural y Moral de las Indias* compara el uso de las papas con el del pan de maíz en las regiones

de las sierras del Perú, en las provincias del Callao (ACOSTA, 1954, pp. 108-117):

«papas que son a modo de turmas de tierra y echan arriba una poquilla hoja. Estas papas cogen y dejanlas secar bien al sol y, quebrantándolas, hacen lo que llaman chuño, que se conserva así muchos días y les sirve de pan, y es en aquel reino gran contratación para las minas de Potosí. Comense también las papas así frescas cocidas o asadas, y de un género de ellas más apacible, que se da también en lugares calientes, hacen cierto guisado o cazuela que llaman locros».

Sobre el cultivo de la papa en el archipiélago haremos referencia al historiador Viera y Clavijo (VIERA Y CLAVIJO, 1982, pp. 330-331):

... «parece que no hay duda de que las papas son originarias de la América, y uno de los más bellos presentes que el Nuevo Mundo ha hecho al antiguo; sin embargo se ignora si fueron traídas a Europa por la primera vez del Perú o de la Virginia, si bien, por lo que respecta a nosotros tenemos en Tenerife la tradición constante, depositada en la familia de los señores Bethencourt y Castro, de que las primeras papas nos las trajo del Perú D. Juan Bautista de Castro, por el año 1622. Este señor las hizo sembrar en sus tierras de Icod el alto, desde donde tan felizmente se ha difundido por todas las Canarias este alimento, que sustenta en gran parte a sus moradores.... La experiencia ha manifestado que las papas es una comida sumamente sana, nutritiva, pectoral, restaurante, antiescorbútica pobladora, etc. Por otra parte la facilidad con que las papas se multiplican y su admirable fecundidad, las recomiendan sobremanera, no habiendo quizás entre la innumerable multitud de plantas que pueblan la superficie de la tierra, si exceptuamos las frumentarias, otra más acreedora a la gratitud de los hombres».

Así mismo Viera y Clavijo nos hace una detallada descripción de la planta:

«sus tallos son de tres pies de alto, herbaceos, acanalados, lampiños, huecos ramosos. Sus hojas, compuestas por otras hojuelas ovales con punta rugosa sinuosa, de un verde mas claro que el envés. Sus flores nacen de los encuentros, dispuestas en ramilletitos aparasolados sobre un pedúnculo común, y consta cada uno de un cáliz permanente de hechura de campana, de cinco lados, dividida hacia la mitad en cinco puntas casi iguales; una corola de una sola pieza, cuyo borde se pliega en cinco partes, con cinco recortes escotados por el margen, etc. etc.».

Igualmente, según Viera y Clavijo,

«las papas prosperan en toda suerte de terrenos, bien que los suelos más ligeros y estercolados les acomoda con preferencia. Deben sembrarse las mejores papas de la última cosecha... Llegan a ser papas excelentes al tercer año de cultivo, pues no solo regeneran la especie sino multiplican la variedad».

Esta larga cita del autor canario demuestra lo útil e importante que fue y es esta planta entre la población canaria.

Una viajera inglesa Florence Du Cane que visitó Canarias a principios del siglo XX y cuya obra vio la luz en Londres en 1911, nos describe el trabajo de cosecha de las papas como algo que le ha llamado poderosamente la atención (DU CANE, 1993):

«por dos meses o más se apalabran familias para la recogida de las papas; los surcos son removidos con arados primitivos, o bien cavados con unas típicas azadas anchas. Así se recogen las papas con gran rapidez, ayudando incluso, los miembros más pequeños de las familias».

Un claro ejemplo y una visión «extraña a Canarias» de la producción de este tubérculo típico.

Actualmente el servicio de desarrollo rural dependiente de la Consejería de Agricultura del Cabildo de Tenerife, Hierro, Lanzarote y La Palma han editado una grandes laminas a todo color con las distintas variedades de papas típicas de las islas Canarias. Lo titulan: *Las papas antiguas de las islas Canarias*. De las viejas papas andinas que encontraron casa propia en Canarias desde el siglo XVI. De todas las papas canarias la más antigua se llamaba Corralera, esa papa se daba de año a año, tenía que estar seis meses sembrada. Igualmente se daba una papa chiquita, amarilla por dentro, que yo no conocí.

Una variedad escasa es la llamada *Mora*, papa localizada únicamente en algunos caseríos de las montañas de Anaga, en la isla de Tenerife, donde su cultivo es tradicional, aunque en la actualidad es meramente testimonial. Su importancia en décadas anteriores no ha evitado que actualmente se encuentre en trance de desaparecer. Otra papa también escasa es la denominada *Terrenta*, *Torrenta* o *Sietecueros*, apenas en cultivo hoy día, aunque relativamente abundante en La Esperanza y en los altos de los municipios de Tacoronte, El Sauzal, La Matanza y la Victoria, también en la isla

de Tenerife. Se dedica básicamente al autoconsumo y es muy apreciada tanto por su gusto como por su amplia conservación.

Otra variedad de papa muy apreciada es la *Colorada de Baga*, que se cultiva sobre todo en la medianía norte y algunos puntos de las montañas de Anaga de la isla de Tenerife. Aguanta mucho tiempo sin «grelar» (sin salir las raíces) y con el tiempo mejora su sabor, ganando incluso en calidad a los pocos meses después de la cosecha.

La *Papa Negrita*, que según un dicho canario era de los «viejitos de antes de esos que ya se han ido. Su rama era como el de la hortelana, era anegrada y no criaba ningún grillo». Se trata pues de una antigua reliquia del pasado agrícola de la isla del Hierro, pues ha sido desplazada de las tierras de cultivo a otras zonas más reducidas en los huertos, gracias a la sensibilidad de las mujeres que se dedican a su cultivo en la isla del Hierro. Así mismo también se denominan *Negras*, las llamadas papas *Negras Yema de Huevo*, de piel negra como su nombre indica y amarilla por dentro, tubérculo también muy apreciado por su sabor y consistencia. Actualmente tienen un gran auge comercial porque abundan en la zonas sur de la isla de Tenerife, un terreno muy favorable para su distribución.

En Canarias también se cultivan papas con nombre de flor: *Azucena Negra* y *Azucena Blanca*, ambas de excelente sabor y textura, abundante en el norte de la isla de Tenerife, aunque abunda más la negra que la blanca. Un cultivo también residual es el de la papa denominada *Melonera* o *Borralla*, un tubérculo de mucha consistencia que además se produce muy bien en tierra de secano. En las montañas del norte de la isla de Lanzarote se cultiva un tipo muy especial de papa llamada *Del Ojo Azul*, que era imprescindible en las grandes celebraciones como el de la cena de Nochebuena. Hoy día hay muy pocas familias que se dedican a su cultivo por lo que se teme su desaparición.

Y por último nos queda citar las papas denominadas *Bonitas* o *Mar-ruecas*, con sus diferentes variedades: bonita negra, quizás la menos conocida ya que su siembra se encuentra en franco retroceso, pues es añera y con cierta frecuencia cría los tubérculos de pequeño tamaño, no obstante se encuentra en el valle de la Orotava, en la isla de Tenerife, donde también se cultiva la papa *bonita blanca* y la llamada *bonita llagada*. Y por último las dos variedades más conocidas dentro de este grupo las constituirían las papas *bonitas coloradas* y las *bonitas de Ojo (de) Perdiz*, ambas sembradas prácticamente por toda la medianía norte de la isla.

Que duda cabe que toda esta variedad de tubérculos ha cambiado el paisaje, llenando una gran parte de las islas del manto verde de la planta de la papa.

La *batata*, nos dice el Inca Garcilaso en la obra citada que:

«los indios del Perú llaman apichu, hay de cuatro o cinco colores, que unas son coloradas, otras blancas, y otras amarillas, y otras moradas, pero en el gusto difieren poco unas de otras; las menos buenas son las que han traído a España».

Por su parte el historiador canario Viera y Clavijo, nos la define como una planta hortense de sumo aprecio, por su raíz tuberosa, pulposa, farinácea, dulce, blanda y nutritiva. Es originaria de la Indias, y se ha conaturado en nuestras islas aventajadamente. En su descripción detalla la espesura de su hojas con figura de hierro de alabarda... y sus raíces crían en su contorno aquellas bellas batatas, largas, rollizas, de más de un palmo, de un color blanco azulado por la parte interior, y de un pardo cobrizo por la exterior, que contribuye al regalo de las mesas en el puchero o asadas o en dulce. También se puede hacer de ellas buen almidón, pan, polvos para la cabeza y aún aguardiente si se ponen a fermentar y se destilan. La batata se puede plantar en todo tiempo y suelen cogerse algunas de una magnitud portentosa; y en el año de 1776, se llevó una de la isla de La Palma a Caracas en el navío la Paloma que pesaba sesenta y dos libras (VIERA Y CLAVIJO, cit., p. 71).

Los cereales. El Maíz

El Maíz, es el cereal por excelencia llegado de América y que ocupara las medianías de los terreno de cultivo isleños transformando el paisaje junto con las papas. El maíz llegó a España con el tornaviaje del descubrimiento según confiesa el propio Cristobal Colón en 1498.

El maíz según el Inca Garcilaso, en la obra citada:

«de los frutos que en el Perú se crían encima de la tierra tiene el primer lugar el grano, que los mexicanos y los barloventanos llaman maíz, y los del Perú zara, porque es el pan que ellos tenían. Comenlo en lugar del pan, tostado o cocido en agua simple; la semilla del maíz duro es la que se ha traído a España; la del tierno no ha llegado acá.. Para sus sacrificios solemnes hacían pan de maíz, que llaman zancu, y para su comer, no de ordinario, sino de cuando en cuando por vía de regalo, hacían el mismo pan,

que llaman huminta... La harina la molían las mujeres en unas losas anchas, donde echaban el grano, y encima del traían otra losa hecha a manera de media luna». También, continua el cronista, «hacían gachas que llamaban apí y las comían con grandísimo regocijo, diciéndoles mil donaires porque era muy raras veces... De la harina del maíz hacen las españolas los bizcochillos y frutas de sartén y cualquiera otro regalo, así para sanos como para enfermos».

Hemos elegido este autor porque además de ser un cronista mestizo creemos que nos da la visión más objetiva de los productos de la tierra y su posterior elaboración.

Por otra parte el historiador canario Viera y Clavijo nos lo define como una planta gramínea, llamada ordinariamente millo en nuestras islas.

«Es originaria de América y uno de sus más bellos presentes. Las Canarias la empezaron a cultivar a fines del siglo XVI. De su raíz fibrosa se levanta un tallo recto, nudoso, rollizo, de más de seis pies de alto (He visto en Canarias cañas de maíz de trece cuartas, con una gran piña en el remate de ellas), lleno de una médula blanca, jugosa y azucarada. Sus hojas, que nacen alternas, son muy cumplidas, puntiagudas, anchas de dos pulgadas, con listas nerviosas a lo largo, abrazando el tallo la parte inferior, de un verde esmeralda. Como es planta andrógina, sus flores unas son masculinas y otras femeninas en un mismo pie. Las masculinas forman unas panojas o ramilletes de espigas delgadas en las extremidades de los tallos; la del centro, de una cuarta, y las ocho o nueve que la acompañan, casi de un jeme. Cada espiga se compone de dos filas alternas de florecitas pareadas; y cada florecita, de dos ventallas o pajuelas abarquilladas, que hacen veces de cáliz, y de otras dos que hacen de corola, con tres estambres: las femeninas brotan de los nudos de las hojas sobre unas mazorcas cónicas, blancas y fungosas forradas en varias camisas a modo de membranas, y constan de un crecido número de ovarios con unos largos filamentos como hebras de seda rubia. Esta piña crece poco a poco hasta tener casi un pie de largo, y el grueso de una muñeca en su base. Al paso que madura, se van rasgando dichas camisas, y en los huecos escamosos de la mazorca se dejan ver engastados los granos, del tamaño de un garbanzo aplastado, dispuestos en doce o trece filas perpendiculares, cada una de treinta y seis a cuarenta granos ya blancos, ya amarillos, ya rojos, ya morados, ya negruzcos, según la variedad de las plantas. Todo terreno, oportunamente preparado, es a propósito para el maíz; pero se aventaja en los ligeros y areniscos. Canarias consigue, en la tierras de regadío de sus medianías y costas, dos cosechas anuales, la una por junio y la otra por diciembre.

Cuando el maíz se siembra muy espeso, no produce regularmente cada pies más de una piña; pero en sembrándolo más claro, suele dar dos o tres. Hay una especie en que se reúnen muchas de diversos tamaños en un mismo nudo del tallo, de que tengo dos grupos a la vista, uno de cuatro y otro de doce mazorcas pequeñas. Las utilidades que proporciona el maíz no tienen número. Una parte considerable de nuestros paisanos y de nuestras bestias domésticas se alimentan con él. ¿quién no ha oído hablar del gofio de millo de los canarios?. Para él se tuesta y muele, y esta sabrosa harina, o bien en polvo, o amasada con agua y sal, o con lecha, o con caldo, o escaldado con manteca y grasa, o con miel, o en turrón, etc. ofrece un manjar sano y nutritivo. Igualmente la harina de este grano, molido en crudo, y mezclada con la de trigo, hace un pan sabroso. Con ella se hace el frangollo, que en Italia llaman polenta; y los chafarraños o galletas de millo.

Las hojas, las mazorcas, los palotes o tallos de esta planta, todo se aprovecha. No hay otra mejor para toda especie de animal: es el mejor verde para las bestias caballares; el mejor forraje para las de cuerno; el mejor cebo para engordar los puercos y las aves. Mientras la caña de maíz está verde, como contiene mucho jugo azucarado, se puede hacer un jarabe que imite el de la caña dulce. En algunos países, antes que la sustancia medular de la piña se endurezca, se parte en trozos, y, frita con harina, ofrece un plato delicioso; o se confita con azúcar; o se escabecha con vinagre. Los granos de esta piña todavía tierna, machacados, desecados a fuego lento y molidos, son una harina dulce con que se hacen gachas de particular sabor. Los granos maduros, pelados en agua caliente de lejía, se pueden servir en el puchero, o en potaje. En América, del maíz fermentado se destila un licor muy espirituoso; y en Europa se hace cerveza. Pertenece a la *Monoecia triandria*» (VIERA Y CLAVIJO, *cit.*, pp. 263-264).

El maíz en Gran Canaria

Según el historiador Viera y Clavijo, por tanto,

«el maíz llegó a Canarias a fines del siglo XVI, de hecho, en las Constituciones del Santo Sínodo celebrado en las Palmas de Gran Canaria en 1629, siendo el obispo de la diócesis don Cristóbal de la Cámara y Murga, ya se menciona el millo como producto sujeto al pago de diezmos (CAMARA Y MURGA, 1634, f.230v). Así mismo contamos con varios ejemplos de principios del siglo XVII que nos confirman la presencia del maíz en Canarias (ALZOLA, 1984) el 24 de febrero de 1611, los vecinos Sebastián de Betancor Padilla y Juan de Aguilar se asocian temporalmente en la localidad de Guía, en Gran Canaria, para efectuar una plantación de millo (nombre, que como

hemos dicho anteriormente, se conoce el maíz en Canarias). El primero aporta unas tierras de su propiedad situadas en el Palmital, un día y una noche de riego, la mitad del importe de la simiente, de la cavada y de la recogida. El segundo se comprometía a arar la tierra, a plantar la semilla y a sufragar la mitad de la cavada y la recogida» (AHPIP, SP, legajo 2.345).

Otro ejemplo interesante nos lo brinda la villa de Agüimes, el 3 de enero de 1636, con una escritura de Juan López de Ojeda que se obliga con Gaspar Afonso a pagarle treinta y seis reales que le debe de una fanega y media de millo, de menoscabos que tuvo el millar, tocante a su parte (AHPIP. SP. legajo 2.494). Igualmente en la comarca de Arucas se comenzó a cultivar el millo hacia 1686, siendo el primer vegetal de América que brotó en las vegas de Arucas (QUINTANA, 1980, p. 102). Como se puede apreciar todos los ejemplos que presentamos corresponden a la isla de Gran Canaria, territorio que fue el primero y más fructífero cultivador de maíz, aunque el historiador Viera y Clavijo también menciona la isla de la Gomera como lugar de siembra de este cereal, por supuesto, ya a mediados del siglo XVIII (VIERA Y CLAVIJO, 1982, II, p. 92).

Gran Canaria una isla en forma de corazón con sólo 1.532 kilómetros cuadrados, era una tierra de grandes contrastes hasta bien avanzado el siglo XIX. Su geografía la definía su fertilidad y su aridez, la vegetación exuberante y los suelos estériles. De las dos partes que configuraban el suelo insular de Gran Canaria – la productiva y la estéril –, va a ser la primera donde se va a cosechar el maíz, de tal forma que pronto se convirtió en la primera productora de todo el archipiélago, gracias a que contaba con expertos labradores, buenas tierras y, sobre todo, con abundantes aguas para sacar adelante las cosechas, ya que el maíz reclamaba constantes riegos. La técnica la llevaría a la isla junto a la primera mazorca el esperanzado y «listo» indiano, aunque posteriormente la experiencia haría que las cosechas de Canarias fueran proporcionalmente tan buenas como las americanas.

Las zonas de cultivo del maíz serían las tierras costeras y las medianías. La siembra la realizaban las mujeres, que realizaban un pequeño agujero en el surco que habían hecho previamente los hombres con el arado y en él depositaban unos dos granos de maíz. Como en los terrenos de regadío se podían obtener dos cosechas, la siembra del cereal se solía hacer en los meses de marzo y junio; luego en noviembre se plantaban las papas, con lo que las tierras producían tres frutos al año, descansando tan sólo

quince días entre una recolección y el nuevo cultivo. La recolección se hacía cuando la piña del maíz estaba bien amarilla, segándose primero y luego despiñándolos, para proseguir con la descamisada que consistía en despojar a la mazorca de las hojas que la cubrían y se secaba al sol, para desgranarla posteriormente.

Pronto se dio cuenta el poblador canario que con el nuevo grano traído del Nuevo Mundo se obtenía un gofio excelente, con un mejor, color y sabor, llegando a constituirse en su alimento básico. El gofio se solía tomar mezclado con múltiples y variados alimentos, que perviven hoy día: como el gofio con azúcar, con vino, con plátanos, con miel de caña, con leche, con beletén (la primera leche que dan las reses después de parir), con tabefe (suero que se separa de la leche para hacer el queso), con agua y sal, con caldo de sopa hirviendo o con tocino. He aquí unos cuantos ejemplos de cómo los habitantes de Canarias solían tomar el gofio, costumbre que se conserva hoy día. Sin embargo la utilización del maíz como gofio fue la forma más generalizada, pero no fue la única ya que en la cocina canaria se preparaban buenos guisos con las piñas de millo cocinadas: como el caldo de millo de Lanzarote, costillas de cerdo con piñas tiernas y en general en todos los potajes de verduras que se hacen en las islas canarias siempre se pone una piña de maíz (CONCEPCIÓN, 1989). E igualmente en un libro de cocina canaria del siglo XIX hay dos postres hechos con maíz con unos bonitos nombres: rosas de maíz y alegrías de maíz (HERNANDEZ, 1993).

Y por último señalar cómo las imágenes religiosas hechas por los indios tarascos a base de la médula de la caña de maíz en el estado de Michoacán en México, con bellísimos ejemplares en la catedral de Morelia (MARCO DORTA, 1973, p. 103), van a tener también su influencia en algunas imágenes del mismo material en las islas Canarias. Se trata de imágenes de Cristos, que por su peso ligero facilitaban las ceremonias del descendimiento en el Viernes Santo de gran arraigo popular, ya que igual que los mejicanos tienen un fuerte poder emocional en los rostros, con los ojos muy grandes y una gran serenidad. Valgan como ejemplos: el Cristo de la Misericordia de la iglesia de Santa Ana de Garachico (Tenerife), el Cristo de la iglesia de San Juan Bautista en Telde (Gran Canaria), El Señor Difunto de la iglesia de San Marcos de Icod (Tenerife) y El Cristo de la iglesia de los Remedios en los Llanos de Aridane (La Palma) (MARTINEZ DE LA PEÑA, 1979).

Conclusión

Como conclusión de lo anteriormente expuesto, hemos de señalar que el territorio de cada isla de Canarias, dividido desde el punto de vista geográfico en tierras baja, medias y altas, fue alterado por las posteriores plantaciones que se fueron ubicando en sus tierras. En las tierras bajas se introdujeron sobretodo cultivos subtropicales, como el plátano, el tomate, los pimientos (productos sobradamente conocidos y por tanto no haremos su descripción), las chayotes (de origen mexicano, que tiene forma de pera, mide de 10 a 12 cm de longitud y presenta corteza rugosa o asurcada, blanquecina o verdosa, según las variedades; de carne parecida a la del pepino, tiene una pepita muy grande por semilla. Es comestible y bastante apreciada); la calabaza, el bubango (similar al calabacín) como los productos más representativos.

En las zonas de medianía, se sembrarían los cereales como el maíz, y los tubérculos como las papas, batatas, boniatos y ñame. Árboles frutales como las como papayas (fruto, según Viera y Clavijo (VIERA Y CLAVIJO, *cit.*, p. 332), de la figura y con el sabor de un meloncillo, muy amarillo en su madurez, que encierra un crecido número de pepitas negras, es fruta de poco sabor, aunque muy delicada en dulce); aguacates, naranjas, limones, o duraznos (parecidos a los melocotones). Y en las zonas altas encontraríamos los bosques de pinos canario, especie autóctona de las islas y que dan al paisaje una belleza sin igual. Así mismo, debemos citar como productos entre agrícolas e industriales la cochinilla que se cría en los nopales, llamados en las tierras de canarias tuneras, y el tabaco, cultivo muy extendido aunque actualmente esta siendo abandonado aunque sigan las labores industriales con materia prima de importación.

Por todo ello concluimos determinando que el paisaje canario cambio tras el descubrimiento de América y la aclimatación en sus tierras de aquellos productos agrícolas que favorecieron la alimentación de sus pobladores, sobre todo la papa y el maíz que equilibraron los cultivos de la caña de azúcar y el plátano.

BIBLIOGRAFIA

- Archivo Histórico Provincial de las Palmas. Sección Protocolos. Escribano público Salvador González, legajo 2.345.
- Archivo Histórico Provincial de Las Palmas. Sección Protocolos. Escribano público Sebastián Espino, leg. 2.494.
- ACOSTA J., de, *Historia natural y Moral de las Indias.*, B.A.E., Ediciones Atlas, Madrid, 1954. Págs.: 108-117.
- ALZOLA J.M., *El millo en Gran Canaria. De Museo canario.* Las Palmas de Gran Canaria, 1984.
- BORGES A., *Productos de América en Canarias*, Colección Guagua, publicada por la Comunidad de Cabildos, Plan cultural y el Museo Canario, Las Palmas, 1983.
- CONCEPCIÓN J.L., *Cocina canaria típica, práctica, postres y licores*, ACIC, La Laguna, Tenerife, 1989.
- Constituciones Sinodales del Obispado de Gran Canaria y su Santa Iglesia...* compuestas y ordenadas por el doctor don Cristóbal de la CAMARA Y MURGA D. de la, Madrid, 1634, fol. 23 0v.
- DU CANE F., *Las Islas Canarias.* Traducción y prólogo de Angel Hernández, Edición de la Viceconsejería de Cultura y Deportes del Gobierno de Canarias, Madrid, 1993.
- ESPINOSA A. de, fray, *Historia de Nuestra Señora de Candelaria.* Introducción de Alejandro Cioranescu, Goya ediciones, Santa Cruz de Tenerife, 1980, pp. 37-38.
- GARCILASO DE LA VEGA, El Inca, *Comentarios reales.* Selección y prólogo de Cortina A., Espasa Calpe, S.A. Madrid, 1942, pp. 97 y ss.
- HERNANDEZ A., *Recetas canarias del siglo XIX, versión original y actualizada*, Santa Cruz de Tenerife, 1993.
- MARCO DORTA E., *Arte en América y Filipinas*, en «Ars Hispaniae», Historia Universal del Arte Hispánico, XXI (1973), p. 103.
- MARTINEZ DE LA PEÑA D., *Esculturas americanas en Canarias*, en «II Colóquio de Historia Canario-Americana», Ediciones del Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas, 1979
- NUÑEZ DE LA PEÑA I., *Conquista y antigüedades de las islas de la Gran Canaria y su descripción*, Universidad de Las Palmas de Gran Canaria, Servicio de publicaciones, Gran Canaria, 1994, p. 31.
- QUINTANA P.M., *Historia de Arucas*, Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria, 1980. p. 102.
- RODRIGUEZ BRITO W., y otros, *Cultivos de América tropical en Canarias*, en «Canarias y América. Gran enciclopedia de España y América», Espasa Calpe/Argantonio. Madrid, 1988.

- TORRIANI L., *Descripción e Historia del reino de las Islas Canarias, antes afortunadas, con el parecer de sus fortificaciones*. Traducción del italiano, con introducción y notas, por Cioranescu A., Goya Ediciones, Santa Cruz de Tenerife, 1978, p. 44.
- VIANA A. de, *Conquista de Tenerife*, 2 tomos. Edición e introducción de Cioranescu A., Editorial Interinsular Canaria. S.A., Santa Cruz de Tenerife, 1986. pp. 56 y 57.
- VIERA Y CLAVIJO J. de, *Diccionario de Historia Natural de las islas Canarias*, Las Palmas, 1982, pp. 330-331.
- VIERA Y CLAVIJO J. de, *Historia de Canarias*, Goya ediciones, Santa Cruz de Tenerife, 1982, vol. II, p. 92.