

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 <i>Presentazione</i>	pag. V
GABRIELLA AMIOTTI <i>Teopompo, FG rHist.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

INDICE	XIII
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
*La valle dei Bagni: tracce storiche di attività umane
in una zona di confine* 471
- CELIA PARCERO TORRE
La alimentación en Cuba en el siglo XVIII 483
- DARIA PEROCCO
*L'Africa di un cappuccino del seicento: Padre Antonio Cavazzi
da Montecuccolo* 499
- PINA ROSA PIRAS
Il presente e la storia nell'America di Federico García Lorca 511
- LEONARDO ROMBAI
*Le migrazioni vegetali nell'Italia del secondo millennio e le loro
conseguenze sul paesaggio agrario e sulla cartografia* 523
- LUISA ROSSI
*Il viaggio naturalistico in Suriname di Maria Sibylla Merian
(1699-1701)* 559
- CLAUDIO ROSSIT
Cartografia storica e territorio 579
- MARIAGRAZIA RUSSO
*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)* 599
- SILVIA SEBASTI
*Gli scambi di specie animali fra Italia e nuovo Mondo:
conseguenze sulla fauna autoctona* 617
- NICOLETTA SERINA
Filippo Sassetti e i profumi dell'India 625

INDICE	XV
EVASIO SORACI <i>Profumi di terre lontane. L'Europa e le «Cose Nuove».</i> <i>Due progetti didattici per la scuola media</i>	641
SANDRA VANTINI <i>L'inserimento del Mais nel paesaggio veneto</i>	653
NICOLETTA VARANI <i>Colonizzazione e canna da zucchero a Mauritius</i>	669
JESUS VARELA MARCOS <i>Sobre las relaciones de los viajes a la tratadística. Plantas y animales del Nuevo Mundo en las Crónicas de la Conquista</i>	685
AMEDEO VITALE <i>Paesaggi del nuovo Mondo percepiti in Europa mediante il cinema</i>	701

JESÚS VARELA MARCOS

SOBRE LAS RELACIONES
DE LOS VIAJES A LA TRATADÍSTICA.
PLANTAS Y ANIMALES DEL NUEVO MUNDO
EN LAS CRÓNICAS DE LA CONQUISTA

Es sabido que en las distintas cortes de los reinos medievales españoles existía una figura encargada de narrar las andanzas de los monarcas. A este personaje se le conoce con el nombre de «Cronista oficial del reino». A veces, había más de uno y otras, como en un período del reinado de los Reyes Católicos, no se sabía bien quién era el oficial. El cronista relataba, según sus luces, bien los hechos escuetos de la monarquía o se extendía en narraciones colaterales que enriquecían la crónica, llegando a veces a ser prolijos en la descripción de situaciones procaces. Este fue el caso de la crónica de Enrique IV «el impotente» hermano de Isabel la Católica, en el pasaje segoviano donde se trató de averiguar si el monarca era o no capaz de engendrar. Así pues, parece complejo por su amplitud temática definir el oficio del cronista. Tampoco es nuestro cometido en este momento pero debemos precisar algunos aspectos.

La importancia de la crónica en la descripción de los animales y plantas del Nuevo Mundo

Cuando Castilla descubrió el Nuevo Mundo enviando a Cristóbal Colón a realizar su propuesta de la nueva ruta comercial al Catay y Cipango el 12 de octubre de 1492, la empresa no quedó reflejada en las crónicas reales (BERNALDEZ, 1953), será años después autores como Las Casas, Oviedo, Anglería o su hijo Hernando los que recreen este pasaje del primer viaje. Esta realidad nos lleva a afirmar que las noticias que sobre este

primer viaje trajese Colón de los animales y plantas descubiertos no las encontramos en las crónicas oficiales que venimos descubriendo. Sin embargo, si veremos noticias sobre la naturaleza en otras fuentes tales como la documentación que naciendo como cartas individuales se conformaran en crónicas, y debemos tratar a sus autores como auténticos cronistas.

Es el caso del mismo Cristóbal Colón, con su diario de viaje que se convertirá en una crónica personal de la que tomará notas para las sucesivas cartas¹. O el de su hijo don Hernando que viajará con él en el cuarto viaje y será un cronista fundamental del evento llegando a tener conciencia de ello y escribiendo una obra capital como lo es su *Historia del Almirante*; y tantos otros descubridores que se convertirán en cronistas al narrar sus viajes.

Pero no son estos cronistas ni sus crónicas los más representativos y fértiles a la hora de rastrear los nuevos animales y plantas, si bien Don Cristóbal hizo magníficas descripciones. Serán hombres más cultos, con más oficio en el mundo literario y científico los que suplan al cronista oficial. Es el caso de la crónica de Mártir de Anglería² y la de Fernández de Oviedo (ESTEVE BARBA, 1992) que serán las que empleemos en nuestro trabajo por haberse distinguido de forma particular en la descripción de animales y plantas del nuevo Mundo.

Los cronistas preocupados por la naturaleza

De Pedro Mártir de Anglería³ poco debemos escribir, pues es de sobra conocido, nació en Arona, Italia en 1455 y murió - en España en 1526. Pasó los 18 primeros años de su vida en Italia formándose en aquel ambiente renacentista, cuando fue contratado por el conde de Tendilla, embajador de España en la Santa Sede con quien se traslada España en 1488. Actuará como corresponsal de guerra en la toma a los moros de la ciudad de Granada en 1492 por los reyes Católicos. Al servicio de la Corte española luego

¹ «Puestos en tierra vieron árboles muy verdes, y aguas muchas y frutas de diversas maneras»... «y nos tra_an papagayos y hilo de algodón en oviños y azagayas y otras cosas muchas» Diario de Colón 11 de octubre.

² Dispone este autor de una bibliografía abundante. Así mismo, su obra se vió impresa muy pronto, es el caso de Petrus Martyris Angli mediolanensis opera. 1533, 1574 etc.

³ Algunas de sus obras: Libretto de tutta la navigatione del Re de Spagna de le isole... Opus epistolarum Petri Martyris Anglerii. Compluti 1530 por Miguel de Eguía.

fue investido sacerdote, capellán de Isabel la Católica, quien le enviará a Egipto como embajador. A su vuelta llegaría a ser consejero de Indias, y Adriano de Utrech le nombró arcipreste de Ocaña y Abad de Jamaica.

Como periodista cronista escribió 813 cartas en latín, su *Opus epistolarum*, en que daba noticias de todo tipo. Referente a América y a Colón en concreto, la primera noticia es la carta de 14 de mayo de 1493 dirigida a Juan Borromeo donde cuenta el regreso de Colón y dice del descubridor.

«Post paucos inde dies rediit ab Antipodibus occiduis Christophorus quidam Colonus, vir ligur, que a meis regibus ad hanc provinciam tria vix impetraverat navigia, quia fabulosa, qui dicebat, arbitrabantur: rediit, preciosarum multarum rerum, sed auri precipue, que suapte natura regiones ille generant, argumenta tulit».

Como vemos no conocía al almirante quien para él no pasaba de ser un «quidam».

En la segunda parte de su vida recopila todas su cartas, las ordena temáticamente, las corrige, recrea algunas con destinatarios ficticios y compone su gran obra conocida vulgarmente como *Las Décadas*, que en un total de ocho las escribe entre 1492 y 1526. La primera entre 1492 y 1510 conteniendo diez libros, y las otras siete hasta el año de su muerte en 1526. En este trabajo suyo destacan las descripciones de lo novedoso, de entre ello, hemos tomado ejemplos de animales y plantas del Nuevo Mundo.

Como cronista contratado para enseñar en la Corte, transmite noticias de segunda mano siempre, porque no fue a Indias, pero de una forma muy correcta. Escribe informaciones filtradas y con la seguridad que su amplia formación renacentista le proporcionaba. Amén de aportar una faceta periodística interesante, pues su correspondencia con el cardenal Ascanio Sforza y Pomponio Leto hace que en Italia se tengan las nuevas de todo lo indiano de forma inmediata. Sus cartas se copian entre sus amistades pasando así a engrosar los conocimientos de la Italia más curiosa.

Recordemos algunos pasajes donde mencionaba las plantas y animales del Nuevo Mundo descritos según las noticias derivadas de sus exhaustivos interrogatorios a los marineros y capitanes que pasaron a Indias.

En estilo periodístico un tanto desordenado nos hablaba del reino vegetal, tratando de ser exacto. Así comenta del maíz:

«Es de largo un palmo, tiende a formar punta y mide casi el grueso del brazo. Los granos están admirablemente dispuestos por la Naturaleza... verdes, están blancos, cuando maduran están muy negros».

También describe la yuca y las batatas en el libro IX de la *Década III*, así como los tipos de ajos y la piña de la que escribe:

«Se asemeja a las piñas de los pinos, pero en lo blonda al melón y en el sabor aventaja a la fruta del huerto».

Se ocupa de semillas como el cacao del que cuenta el ciclo reproductor y como produce una bebida para los ricos. Así mismo menciona árboles como el jaguá, el bejuco, el copey cuyas hojas se empleaban para escribir. Nos describe también especies venenosas por lo que tenían de morboso. Así el manzanillo, que daba una sombra mortífera que te embotaba la cabeza y te dejaba ciego.

A los animales también dedicó su tiempo y nos aporta la primera descripción del tapir escribiendo que se trata de un animal

«de cuerpo igual al buey y no es buey, esta armado con una trompa de elefante y no es elefante, los cascos de caballo y no es caballo...».

Así mismo habla de la zarigüeya, las hutías como pequeños conejos, los pavos, los jabalíes. Sobre los seres que vuelan menciona los couyos los mosquitos, los murciélagos que chupan la sangre a las personas dormidas etc. De los moradores de las aguas nos menciona a los manatíes, las tortugas, el pez cazador y sigue en su libro VII de la *Década VIII* describiendo con más o menos acierto una serie de animales, advirtiendo que no pretende agotar el tema, pero es evidente que se hace eco de la tendencia fisiocrática de la época que veremos más desarrollada en Oviedo.

Gonzalo Fernández de Oviedo

Otra cosa bien distinta es Gonzalo Fernández de Oviedo⁴, que si vivió durante largo tiempo en las Indias. Con el madrileño estamos ante otro cronista oficial y además espontáneo. Debemos reseñar que su obra la va a escribir en castellano y la inicia por afición, andando el tiempo y con los

⁴ Sobre este cronista han escrito o publicado ediciones de sus obras autores como: José Amador de los Ríos, 1851; J. Pérez de Tudela y Bueso, 1957, pp. 391-444 y 1992. En esta obra Pérez de Tudela hace un apartado: Obras de Gonzalo Fernández de Oviedo, donde estudia todos los trabajos del cronista magníficamente, comenta la bibliografía que merece ser citada y por tanto a ella nos remitimos como base óptima de referencia.

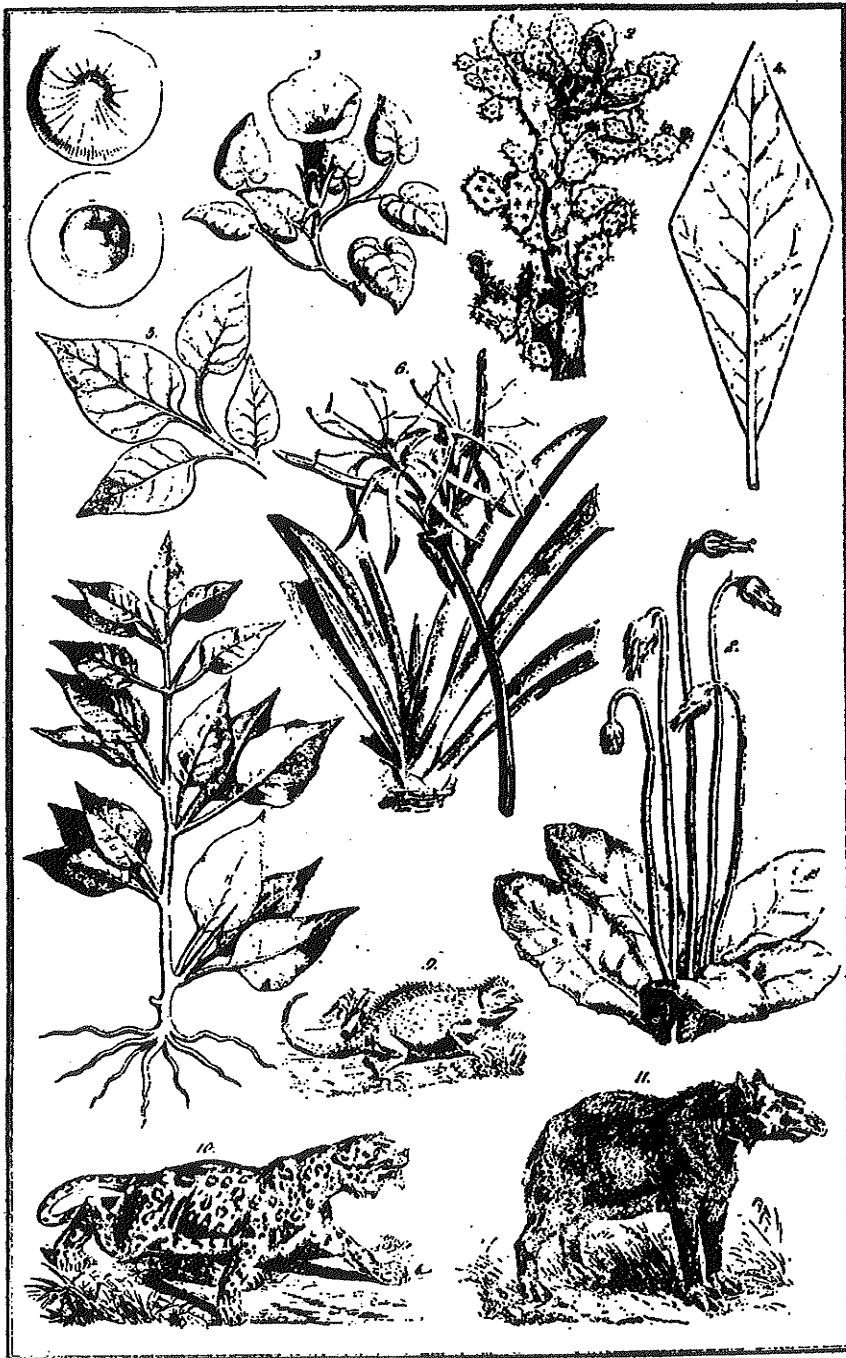
méritos acumulados llegaría el año 1530 a ser nombrado cronista oficial del reino. Pero hagamos una breve reseña biográfica del que va a ser nuestra guía en el descubrimiento de animales y plantas de las Indias Occidentales.

Nace nuestro cronista el año 1478 en Madrid, poblachón manchego de unos 3000 habitantes, donde pasa su primera infancia. A los 12 años entra a servir en la Corte de los reyes Católicos como paje del duque de Villahermosa, sobrino del rey. En esta escuela palaciega vive el fin de la reconquista española en Granada, donde vio a Colón en 1492. Visitará Barcelona en 1493, donde pasó a servir al príncipe don Juan como mozo de cámara con sueldo de 8000 ms al año, y donde contempla la llegada del Genovés a la vuelta de su descubrimiento. Joven dotado de una gran memoria asiste a los acontecimientos palaciegos con gran interés y se forma junto a los hijos del Almirante.

En la corte era muy apreciado por el prefecto del príncipe, el toresano Diego de Deza, lo que le hace asistir con comodidad a esa escuela de latín que era la corte de Isabel, donde además destaca en la difícil arte de la corte. Era un magnífico recortador de imágenes de papel. Así vive en el estudio palaciego hasta 1496, año en que pasa a la casa del príncipe, pues se emancipó de sus padres los reyes, y con Don Juan convivirá hasta el 4 de octubre de 1497 en que el príncipe heredero muere en Salamanca.

Con la pérdida de su señor y amigo, la vida de Oviedo da un giro y mira ahora hacia Italia, donde a sus 20 años va a conocer la cuna de lo novedoso en persona. Visita Génova en 1499 donde Ludovico Esforza el Moro se asombra ante la forma que tiene Oviedo de cortar las figuras de papel y le presenta a Leonardo quien alaba este tipo de trabajos. Pasa después a Mantua, con Isabel de Aragón, donde se imbuye de la doctrina erasmista y poco después viaja a Nápoles, con Don Fadrique a cuyo servicio esta otra temporada, volviendo a España a los 3 años de haber salido. En este período recibe una formación renacentista de estilo y se trae gran número de libros de la nueva Italia que conservará toda su vida. Entre los años 1503 a 1512, que volverá a Italia, es testigo en España de todos los avatares políticos viviendo en Valladolid como secretario de la Inquisición, ganándose la vida como plumífero.

Al fin, en 1514 pasará a Indias, en la armada de Pedrarias Dávila, con el cargo de veedor de la fundación del Darién, lo que le permite comprobar *in situ* las maravillas del Nuevo Mundo de las que irá tomando los oportunos apuntes. Tras unos años en Indias, vuelve a España, donde permanece haciendo informes y escribiendo hasta 1520, momento en que, con el título de Teniente Gobernador, atraviesa de nuevo el Océano con una



destacada vocación de informante y escritor. Tal fama la avalaban sus obras, como el *Catalogo Real* y el *Sumario*, escritos que le promocionan a ser reconocido como cronista oficial por Carlos V en 1532 (7-5-32).

Además, Oviedo consiguió ser querido en la Corte y consiguió apoyos en el Consejo de Indias, cuyos miembros le nombran alcalde de la Fortaleza de Santo Domingo, puesto con el que vivirá en esta isla hasta el fin de sus días en 26 de junio de 1557, cuando, ya anciano, muere después de haber cruzado media docena de veces el Atlántico y logrado una producción estensísima de obras que recordamos (Cfr. Bibliografía).

La naturaleza en La Historia General y Natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar Océano

Esta gran crónica, que no necesita adjetivos por no zaherirla, dedica una parte muy importante a la naturaleza del Nuevo Mundo y es aquí donde deseamos centrarnos. Al respecto de esta faceta opinaba Alvarez López que en la obra de Oviedo primaba

«aquello que en las gestas significa descubrimiento y expansión sobre el mundo desconocido» (ALVAREZ LÓPEZ, 1957).

Este pensamiento sobre la crónica le da pie para escribir que la Historia de Oviedo «es ante todo geografía, como su geografía es descripción y naturaleza» de ahí su invocación a Plinio y así resalta

«las gestas hispanas no tanto en el dominio de las naciones barbaras y en la posesión de los territorios cuanto en cuanto que abren una inmensidad desconocida a la civilización mediterranea y occidental».

En esta novedad esta centrada todas las descripciones de animales y plantas, tras haber asentado el conocimiento geográfico.

De esta forma, con relación a las ciencias naturales, opina de la crónica Alvarez López que

«es bien patente que aunque la fauna del Nuevo Mundo desapareciese totalmente y no conociésemos sobre ella mas libros que los suyos (Oviedo) poseeríamos un cuadro bastante completo de su conjunto de sus características más llamativas de su ubicación general, y también lo es que cuantos zoólogos quieran buscar con interés histórico las primeras noticias sobre los grupos particularmente cultivados por ellos habrán de buscar en las obras de Oviedo...».

Así pues, parece suficientemente justificada la elección del autor y de esta obra como las más adecuada para conocer las novedades en el campo de la naturaleza, y en concreto, los animales y las plantas. Hemos de advertir que el trabajo, así delimitado, es tan grande que rebosa las posibilidades de una ponencia, y por ello nos centraremos en el mundo de las plantas, y aún así sin pretender ser exhaustivo, por cuanto además de ser imposible sería fatuo, pues la propia obra de Oviedo siempre resultaría mucho más completa.

Las nuevas especialidades botánicas

Oviedo nos contará las novedades botánicas del Nuevo Mundo tratando de ser lo más científico posible, pero su clasificación formal no iba más allá de distinguir entre los árboles, frutos y hierbas. Oviedo no tenía más escuela, en este campo, que las lecciones tomadas de Plinio, que no eran suficientes, por lo que va a ser su capacidad descriptiva la virtud más importante. Tales circunstancias metodológicas e históricas hacen que el sistema científico, el orden familiar etc., no se aprecie claramente y tenga que esperar hasta Cesalpino ya en el siglo XVII.

Los plantas con frutos panificables: Con estas breves premisas científicas expuestas pasemos a enumerar, que otra cosa no pretendemos ni corresponde, algunas de las muchas plantas que el madrileño Oviedo nos describe en su obra. Así, comienza en su libro séptimo de la primera parte de la *Natural y General Historia de las Indias*, analizando, o más bien, citando y describiendo en primer lugar las plantas que proporcionan alimento básico al ser humano como son: el maíz y el cazabí.

Sobre el maíz, como planta totalmente novedosa para los occidentales, hace una descripción clara y minuciosa. Describe su ciclo vegetativo distinguiendo ya entre maíces de ciclo corto y largo, en función del período de tiempo que tarda en cosecharse, y la variedad de climas y suelos en que puede cultivarse. Al respecto escribe

«Nasce el maíz en unas cañas que hechan unas espigas o mazorcas de un jeme de luengas... y gruesas como la muñeca de un brazo y llenas de granos gruesos como garbanzos (pero no reonde de todo punto)».

En este tono de precisión nos transmite también su productividad, que entiende es de seis fanegas por una, como media, si bien él tuvo una

fanega de tierra que le produjo 150 por una en una finca que el autor tenía en la isla de la Española, en concreto en la orilla del río Haina.

Estos rendimientos productivos tan espectaculares los atribuye a la aplicación de las técnicas occidentales de laboreo del campo por parte de los españoles, aplicando el arado romano antes de las siembras, sustituyendo el método tradicional indígena del palo cavador. Los resultados son unas cosechas más generosas que permiten sustituir el consumo de este cereal por el del trigo. Y así también lo transforman en harina para hacer un pan agradable que los cristianos consumían en sustitución del tradicional. Si bien es cierto que no era la única forma de comerlo, pues Oviedo cuenta cómo hay varias formas, bien en grano, sin moler, entonces se tostaba y se consumía, o bien en grano verde, cuando aun tierno resultaba agradable.

En general este cereal, y tratado en grano y crudo o tostado, se empleaba para la alimentación de Indios y esclavos negros y también se daba en grano seco a los animales. Parece que en un principio las clases altas no lo comían y se consumía como último recurso.

Narra con agradable admiración Oviedo como del maíz se sacaba también una bebida, la *atalvina*, consistente en agua con un puñado de harina de maíz tostado que se empleaba en las largas navegaciones, y tenía la propiedad de hacer potable el agua putrefacta de los navíos. Otra bebida era el vino de maíz que se hacía mediante la fermentación de grano.

El *cazabe*, producto que se extrae de la planta denominada yuca, y que Oviedo denomina *cazabi*. De esta planta el cronista menciona enseguida dos variantes, una yuca buena o dulce que denomina *boniato*, que es comestible pero poco abundante, y otra venenosa mucho más productiva, que es la que los naturales consumían y que necesitaba de una cierta elaboración para su consumo.

Describe la planta como

«varas ñudosas algo más altas que un hombre... gruesas como dos dedos... quiere alguna yuca parescer, en la hoja a cañamo... el fruto de esto es unas mazorcas a manera de raíces o nabos muy grandes que se crían entre los raigones...».

A continuación se detiene en la forma de cultivo, que es novedosa para él y en su patria, informando que se hace en montones. Es este un sistema de preparar la tierra en pequeños bancales elevados donde se introducen seis o siete trozos de cañas de la planta que de nuevo agarra y produce fruto. El fruto no lo comen los pájaros, como en el caso del maíz, pues es

venenoso y para su consumo por el hombre es preciso extraerle el jugo o zumo y después dejarlo secar para poderlo moler y con la harina que resulta se hace pan.

Este alimento se consumía por los indios principalmente y los blancos lo hacían en caso de necesidad así como para completar los bastimentos de los navíos en los tornaviajes cuando no había otros alimentos.

Verduras, condimentos y frutos secos. Oviedo describe otro grupo de alimentos comestibles que considera que no son tan fundamentales como los que producen pan, sino complementarios y que podemos denominar verduras o sazoadores. Es el caso de los *ajes* que describe comparándolos a los nabos castellanos, pero de dos colores blanco y marrón. Este producto se cultivaba también bajo tierra en montones como la yuca. Su ciclo es de seis meses de promedio y se arrancan de los montones con el azadón del que salen entre 15 y 30 unidades. Es un alimento que los nativos lo comían abundantemente, sobre todo los esclavos negros e indios, de forma que lo podemos considerar como su única comida. En Castilla las mujeres lo empleaban en los cocidos, y a veces, como fruta de sartén.

Las *batatas*. Se trataba, al parecer, de un alimento parecido a los ajos en su aspecto externo y en el sabor. También su ciclo reproductivo era igual cultivándose en montones y recolectándose a los seis meses. La forma de consumo era cocido o asado llegando a tener de esta última manera un sabor agradable, como a mazapán. Afirma el cronista que se comía pocas veces y poca cantidad entre los españoles. Su consumo está generalizado entre los negros y los Indios. De este tubérculo se conocen 5 variedades, tanto en Santo Domingo como en Tierra Firme: la variedad *aniguamar*, *atibiuneis*, *guaraca*, *guacaraica*, e *guananaqax*.

Los *ñames* (en castellano sonido *ñames*). Estamos ante un fruto subterráneo del tipo de los tubérculos, y merecen comentario particular, por cuanto se trata de un producto que llegó a Indias desde Africa con los esclavos negros y es un aspecto que debe tenerse en cuenta a la hora de hablar de las plantas autóctonas, pues su cultivo y consumo se extendió de inmediato y ya el mismo Oviedo advierte de que se puede confundir su origen.

Dice Oviedo de un producto llamado *maní* que es una

«fruta la cual ellos siembran y cogen, e les es muy ordinaria planta en sus huertos y heredades, y es tamaña como piñones con cascara, e tienenla ellos por sana».

Parece ser que los cristianos no la hacían mucho caso y el mismo autor no la tenía gran simpatía. Se trababa de los cacahuets españoles que es difícil de clasificar para el cronista, sí como fruta o tubérculo o bien como fruto seco.

La *yabutía*. Se trata de una planta comestible similar a nuestras berzas, de sabor ordinario. La consumían fundamentalmente los indios a quienes les agradaba mucho.

Caso distinto es el del *ají*, planta que los indios empleaban en lugar de la pimienta. Se trata de un condimento equivalente a nuestra guindilla, o entre esta y el pimentón según su grado de picante. De ella decía Oviedo

«es una planta muy conocida e usada en todas las partes destas india islas e Tierra Firme, e provechos e necesaria».

De este producto dice haber dos clases: una dulce o menos picante y otra más picante. Es evidente que se empleaba como condimento picante y actuaba como una auténtica especia. Su empleo llega pronto a España e Italia donde se comercializó a buen precio.

Plantas textiles o industriales De forma natural, Oviedo describe también una serie de plantas no comestibles pero de gran uso entre los nativos, de ahí el título del apartado. No referimos a las *calabazas*, *bibaos*, *cabuya*, *henequen*, *maguey* etc. Cuando clasificamos en este grupo a la calabaza es porque los indios la empleaban básicamente para conseguir recipientes con que coger y guardar líquidos. A veces y en algunas circunstancias también consumían su carga seca.

El madrileño está más acertado en considerar como industriales para denominar a plantas como los *bibaos* que se trataba de una hierba juncosa muy firme y resistente que los indios empleaban en la construcción de las cubiertas de sus chozas, si bien, a veces, comían las partes tiernas de los tallos. Así mismo describe las *cabuyas* diciendo que se trata de un rizoma a, un lirio con espinas como cardos que, a igual que el henequen, se empleaban para la fabricación de cuerdas por su gran resistencia.

Difícil de catalogar para Oviedo y nosotros son las *iracas* que se trata de una hierba o de un concepto que reúne a muchas hierbas, que son plantas nervudas como las textiles, pero que tienen la particularidad de que las consumían en tiempos difíciles. Por último citaremos aquí los *lirenes*, que dice Oviedo

«es fruta que nace en planta... que debajo de tierra hecha su furto».

Se trata de una planta que cultivaban también los españoles, que no conocían de antes y era de fácil y agradable consumo. Se comercializaba en los mercados nativos en tiempo de abundancia y a pesar de ser de buen paladar era de poco alimento.

Frutos del tipo leguminoso. Fernández de Oviedo aprecia la existencia de productos de la tierra como los *guayaros*, que es una raíz semifructal y seca, los *caballos*, que se parece al liren y es apreciado solo por los indios; la *fésola* que son los frijoles, y por tanto parecidos a nuestras alubias, Oviedo las compara con las judías de Aragón, y otros productos de vainas que deben sustituir a las legumbres que describe y no sabe como catalogar.

Plantas frutales. Es otro de los apartados simplistas de Oviedo. En él citaremos a la *piña*, el *hobo*, *caimito*, *higüero* y la *xagua*. De la *piña* escribe el cronista:

«Hay en esta isla a Española unos cardos que cada uno de ellos lleva una piña (o mejor diciendo alcachofa), porque parece piña, las llaman los cristianos piñas, sin lo ser».

De este fruto, bien conocido por nosotros hace un largo canto Oviedo resaltando tanto su ciclo vegetativo, su forma como las características del fruto y su agradable sabor. En esta agradable fruta también se había fijado Anglería describiendo perfecta y ajustadamente su particular sabor.

Entre los numerosos árboles nos cita el *hobo*, que se trata de una planta de unos siete metros de alto con un fruto agradable semejante a las ciruelas pequeñas, así mismo su madera es muy buena y se emplea para construir. El *caimito* se trata de una planta frutal de hoja perenne y frutos de forma alargada en Santo Domingo y redondos en Tierra Firme, (vid). Su sabor es agradable y es muy buena esta fruta para la salud.

Por último citaremos al *higüero*, árbol de gran porte con un fruto similar a los melones. Esta fruta es de gran tamaño, redonda de la que los indios hacen recipientes después de comer la pulpa; y la *xagua* árbol hermoso y alto cuya madera es muy buena para fabricar lanzas, es similar a los fresnos, pero también tiene una fruta grande comestible como la *adormidera*. Su consumo es bueno y de este fruto se saca un líquido claro con el que los indios se lavan para fortalecerse y después de aplicado se oscurece y permanece mucho tiempo.

El cronista cita otros muchos árboles como el *bija*, *guazama*, *guama*, *bicacos*, *yaruma*, *macagua*, *azuba*, *guiabara*, *copey*, *gaquey*, *cibucán*, *guanabano*, *anon*, *guayabo*, *mamey*, *xoccot* (*ciruelo*), *munonzapot* (*níspero*) etc., que no viene al caso describir, pero nos da idea de la inmensa labor de este hombre.

Además tiene la prevención de citar los árboles comunes que fueron traídos de España y que estaban perfectamente asentados en Hispanoamérica con el objeto, sin duda, de evitar equívocos. Así entre estos nos cita, dando algunas de sus nuevas peculiaridades, los *naranjos*, *limoneros*, *higueras*, *granados membrillos*, *palmas*, *cañafistula*, *parras*, *olivos plátanos* y la *caña*. Podemos apreciar que algunas de estas plantas también se daban en América, así las *palmas*, pero no las datileras a que se refería, o la *cañafistula*.

Bien, llegados a este punto, parece que son bastantes los ejemplos de plantas citados para certificar de los primeros cronistas que tuvieron interés en la naturaleza del Nuevo Mundo. Y no sólo interés sino que se sintieron abrumados por su hermosura y grandeza. Lo bello, grande y verde fueron conceptos que se repetían con gran sorpresa. Pero los cronistas no se quedaron en la simple admiración o descripción fría, sino que, como en el caso de Gonzalo Fernández de Oviedo, pretendieron catalogar y realizar una memoria científica con aquellos animales y plantas que habían conocido personalmente *in situ*, haciendo la primera descripción científica que podemos considerar un herbolario literario y no tan literario, pues a veces lo complementa con magníficos dibujos.

Con esta forma de actuar el cronista amplía su labor de relator de la vida política de una nación o unos reyes, a la de catalogador científico de una nueva naturaleza, con lo que a su título oficial clásico debemos unirle el de científico asombrado, y también y sobre todo, como en la actualidad lo entendemos, el de sagaz periodista.

BIBLIOGRAFIA

- ALVAREZ LÓPEZ E., *La Historia Natural en Fernández de Oviedo*. In «Revista de Indias», n° 67-70 (1957), Madrid, pp.
- AMADOR DE LOS RÍOS J., *Vida y escritos de Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés*. Introducción a la *Historia General y Natural de las Indias de Gonzalo Fernández de Oviedo*. Madrid 1851.
- BERNALDEZ A., *Historia de los reyes Católicos Don Fernando y Doña Isabel*. Ed. BAE. Madrid 1953.
- ESTEVE BARBA F., *Historiografía Indiana*. Madrid 1992.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS G., *Clariválte*, impreso en Valencia en 1519.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS G., *La respuesta a la epístola del Almirante*. (Ms. 7.075 Biblioteca Nacional de Madrid [BNM]).
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS G., *Relación de lo subcedido en la prisión del rey Francisco de Francia*. (Ms. 8.756 BNM).
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS G., *De la Natural Historia de las Indias*. Toledo 1526.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS G., *Libro primero del Blasón: Tratado general de todas las armas...* (Ms. 9-21-5-96 RAHE).
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS G., *Catálogo Real de Castilla*. (Ms. H-j-7 B. Escorial).
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS G., *Epílogo Real, imperial y pontifical*. (Ms. 6.224 BNM).
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS G., *Libro de la Cámara Real del príncipe Don Juan*. Madrid 1870.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS G., *Batallas y Quincuagenas...* Edic. Pérez de Tudela Madrid 2001.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS G., *La Historia General y Natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar Océano*, Sevilla 1535, BAE, Madrid 1992 (reimpresión base de nuestra labor de búsqueda de animales y plantas).
- LÓPEZ DEL TORO J., *Introducción al epistolario de Pedro Martir*. En «Documentos inéditos para la Historia de España», tomos IX y XII, Ed. Góngoro, Madrid 1953-57.
- MARIEJOL J.H., *Un lettré italien à la cour d'Espagne (1488-1526)*. *Pierre Martir d'Anghiera, sa vie e ses ouvres*. Paris 1887.
- PETRUS MARTYRIS ANGLI mediolanensis opera, *Legatio Babylónica. Oceana Décadas. Poemata. Epigramata*, Sevilla Jacobo Cromberger, 1511 con nuevas ediciones en 1533, 1574 etc.
- PETRUS MARTYRIS ANGLI mediolanensis, *Libretto de tutta la navigatione del Re de Spagna de le isole...* *Opus epistolarum Petri Martyris Anglerii*. Compluti 1530 por Miguel de Eguía.

PIETRO MARTIRE DI ANGHIERA, *Décadas del Nuevo Mundo*. Introducción de Joaquín Torres Asensio, Bajel, Buenos Aires 1954.

PENNESI G., *Pietro Martire d'Anghiera e le sue relazioni sulle oceaniche*, in «Raccolta di Documenti e Studi pubblicata dalla R. Commissione Colombiana», p. V, vol. II (1894), Roma, pp. 7-110.

PÉREZ DE TUDELA Y BUESO J., *Rasgos del semblante esperitual de Gonzalo Fernández de Oviedo...* en «Revista de Indias», Madrid 1957, pp. 391-444.

PÉREZ DE TUDELA Y BUESO J., *Vida y escritos de Gonzalo Fernandez de Oviedo*. Introducción a la Historia General y Natural de las Indias. BAE. Tomo CVII. Madrid 1992 (reimpresión).