

Cuadernos Valencianos
de
Historia de la Medicina
y de la Ciencia

XL

SERIE A
(MONOGRAFÍAS)

JOSÉ PARDO TOMÁS
MARÍA LUZ LÓPEZ TERRADA

***LAS PRIMERAS
NOTICIAS SOBRE
PLANTAS AMERICANAS
en las
RELACIONES DE
VIAJES Y CRÓNICAS
DE INDIAS
(1493-1553)***



INSTITUTO DE ESTUDIOS DOCUMENTALES
E HISTÓRICOS SOBRE LA CIENCIA
UNIVERSITAT DE VALÈNCIA - C. S. I. C.

VALENCIA, 1993

CUADERNOS VALENCIANOS DE HISTORIA DE LA MEDICINA
Y DE LA CIENCIA

XL

SERIE A (MONOGRAFÍAS)

José Pardo Tomás y María Luz López Terrada

**LAS PRIMERAS NOTICIAS SOBRE
PLANTAS AMERICANAS
EN LAS RELACIONES DE VIAJES Y
CRONICAS DE INDIAS
(1493-1553)**



Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia
(UNIVERSITAT DE VALÈNCIA-C.S.I.C.)

Valencia, 1993

IMPRESO EN ESPAÑA

PRINTED IN SPAIN

I.S.B.N. 84-370-1177-9

DEPÓSITO LEGAL: V. 1.470 - 1993

ARTES GRÁFICAS SOLER, S. A. - LA OLIVERETA, 28 - 46018 VALENCIA - 1993

SUMARIO

	<i>Pág.</i>	
INTRODUCCION	9	
PRIMERA PARTE		
CAPITULO 1		
LAS NOTICIAS SOBRE PLANTAS AMERICANAS EN LOS TEXTOS		
EUROPEOS ANTERIORES A FERNANDEZ DE OVIEDO		17
Las fuentes colombinas	17	
Los escritos de Cristóbal Colón sobre sus viajes	19	
Las otras fuentes colombinas	28	
La naturaleza americana en las fuentes colombinas	38	
Las plantas americanas en las fuentes colombinas	44	
Pedro Mártir de Anglería y sus Décadas del Nuevo Mundo	47	
La visión de la naturaleza americana en la obra de Pedro Mártir de Anglería	52	
Las plantas americanas en las Décadas del Nuevo Mundo	53	
Hernán Cortés y las Cartas de Relación	58	
El autor y su obra	58	
La visión de la naturaleza americana de Hernán Cortés	61	
Las plantas citadas por Cortés	63	
CAPITULO 2		
LA OBRA DE GONZALO FERNANDEZ DE OVIEDO		67
Su etapa de formación (1492-1514)	67	
Sus estancias en América (1514-1557)	71	
Gestación, desarrollo y publicación de la Historia General	74	
Estructura y contenidos de la primera parte de la Historia general y natural de las Indias	83	
La visión de la naturaleza americana en la obra de Fernández de Oviedo ..	86	
Las plantas americanas en el Sumario y en la Historia general y natural de las Indias	90	
CAPITULO 3		
LAS PLANTAS AMERICANAS EN LAS RELACIONES DE VIAJE Y		
CRONICAS DE INDIAS POSTERIORES		99
Los Naufragios y Comentarios de Alvar Nuñez Cabeza de Vaca	99	
Su vida y su obra	99	

La visión de la naturaleza americana en los textos de	
Cabeza de Vaca	103
Las plantas americanas en los Naufragios y en los Comentarios.	106
La Historia de las Indias de Francisco López de Gómara	110
La vida de Francisco López de Gómara	110
La Historia General de las Indias	111
La visión de la naturaleza americana de Francisco López de Gómara	117
Las plantas americanas en el texto de López de Gómara	121
La Crónica del Perú de Pedro Cieza de León	125
El autor y su obra	125
La naturaleza americana en La crónica del Perú	131
Las plantas americanas en la Crónica del Perú	135

SEGUNDA PARTE

CAPITULO 4

LOS ALIMENTOS	143
Las principales contribuciones americanas a la alimentación	144
Las especias	168
Las frutas	174
Otros alimentos americanos	191

CAPITULO 5

MATERIA MEDICA AMERICANA	195
Las viejas plantas medicinales	200
Los nuevos remedios viejos	204
Las nuevas medicinas	219

CAPITULO 6

OTRAS PLANTAS UTILES	239
Plantas textiles	239
El ulli y el higüero	244
Los colorantes	247
Los árboles maderables	251

CAPITULO 7

REPERTORIO DE LAS PLANTAS CITADAS EN LAS FUENTES	
ANALIZADAS. IDENTIFICACION Y SINONIMIA	255
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	325
INDICE DE NOMBRES	343
INDICE DE NOMBRES VULGARES DE PLANTAS	349
INDICE DE GENEROS Y ESPECIES BOTANICAS CITADAS	357

«Las formas poéticas se parecen a las plantas: unas son oriundas del suelo en que crecen y otras son el resultado de injertos y trasplantes».

OCTAVIO PAZ

INTRODUCCION

El estudio acerca de la difusión de especies vegetales entre diversas zonas geográficas, admite numerosos enfoques y requiere, según la orientación y los objetivos de quien lo aborde, la utilización de fuentes y técnicas propias de disciplinas muy diversas. Aun ateniéndonos solamente a enfoques históricos, dejando a un lado (aunque no olvidando) los que puedan proceder de otras ciencias como la botánica, la genética, la bromatología, o, ya en el terreno de las ciencias sociales, la etnobotánica, la antropología o la economía, la diversidad de puntos de vista sigue siendo muy amplia. No es lo mismo enfocar una investigación de este tipo desde los supuestos de la llamada biohistoria¹, que

¹ En este campo de la biohistoria, relativamente innovador, los estudios de CROSBY (1972, 1988) resultan especialmente atractivos. Sus conceptos de «imperialismo ecológico», de «expansión biológica de Europa», de «nuevas Europas», o de «intercambio colombino» son afortunados en su denominación y poseen la capacidad de plantear unos enfoques en los que se intenta que la biología entre a formar parte de la historia de las sociedades, llamando la atención sobre aspectos esenciales de la misma, que son sistemáticamente ignorados por la mayor parte de los historiadores. Sin embargo, los estudios de Crosby, en nuestra opinión, adolecen de un conocimiento adecuado de las aportaciones históricomédicas y de las de la historiografía de lengua no inglesa. Esta superficialidad en el manejo de la literatura secundaria, aunque explicable por la ambiciosa orientación de la biohistoria y la propia novedad del enfoque, es notable sobre todo en su primer acercamiento al tema (CROSBY (1972), especialmente, las páginas dedicadas al origen de la sífilis (pp. 122-160), o a la llegada de los alimentos del Nuevo Mundo (pp. 169-184)) y le ha llevado a generalizaciones insostenibles, basadas en un número reducido de casos poco representativos. Pese a todo, es innegable el atractivo que sus reflexiones tienen, de modo muy especial para los historiadores de la medicina y de la ciencia.

hacerlo desde la historia económica², desde la historia de la literatura³ o, como en nuestro caso, desde la historia de la ciencia.

El peculiar desarrollo de esta disciplina en nuestro país⁴ ha condicionado notablemente los estudios dedicados al tema que nos ocupa y, por otra parte, ha producido, indirectamente, el que la historiografía no hispana, en la mayoría de los casos, desconozca o conozca deficientemente la significación de las primeras obras dedicadas al conocimiento de la naturaleza americana que, por razones obvias, fueron elaboradas mayoritariamente desde los reinos hispánicos. Sin embargo, ciertamente, carece de sentido plantear la cuestión en términos de las aportaciones de un país determinado, enfoque que suele llevar consigo una carga de reivindicación nacionalista, explícita o subrepticia, totalmente impropia en estudios históricos seriamente planteados⁵. En un orden de cosas similar al anterior, el eurocentrismo de buena parte de la literatura del Viejo Continente, que se refleja no sólo en las afirmaciones y presupuestos de los

² Es indudable que la historia económica ha sido una disciplina adelantada en aspectos relacionados con la expansión europea y los efectos que ésta produjo en la economía del continente y, por extensión, de todo el mundo. No vamos aquí a dar un repaso a esta abundante bibliografía, pero creemos que merece la pena recordar estudios ya clásicos como los de HAMILTON (1975) y CHAUNU (1955-59) y planteamientos generales más innovadores, como los que ha ofrecido WALLERSTEIN (1984). Desde nuestro punto de vista, sin embargo, sigue siendo detectable en todos ellos, así como en otros acercamientos generales desde la historia económica, un preocupante desconocimiento de las implicaciones científicas y técnicas de la expansión geográfica, que tuvieron también innegables repercusiones en el orden económico.

³ Desde este otro enfoque, que resulta particularmente atractivo para nosotros, puesto que se manejan con distintos objetivos los mismos textos que constituyen nuestras fuentes, los estudios son abundantes y han desarrollado métodos y análisis que pueden ayudar mucho en nuestra tarea. Merecen la pena destacarse por su interés y la amplitud de sus objetivos los estudios de GERBI (1978), de DUVIOLS (1985) y de MATOS (1991); con propósitos más concretos, pero igualmente interesantes, deben tenerse en cuenta los estudios de CANTU sobre Oviedo (1976) y Cieza (1979), el de MAURA (1989) sobre Cabeza de Vaca, y el de MONTI (1987), sobre la literatura y el tabaco; por su parte, RADULET (1991) ha planteado interesantes cuestiones metodológicas y conceptuales que hemos tratado de tener en cuenta en nuestro trabajo.

⁴ LOPEZ PIÑERO (1979), 27-33.

⁵ Ejemplos de estos planteamientos no faltan. Desde un punto de vista descaradamente españolista, abundan los estudios en los años cuarenta y cincuenta (véase, a este respecto BLANCO JUSTE (1952), FOLCH; GUERRERO (1957), o GARCIA-BADELL (1964)), pero también en fechas mucho más recientes (por ejemplo, PEREZ ROMERO

trabajos, sino también en el deficiente conocimiento de la muchas veces excelente historiografía latinoamericana, resulta difícilmente justificable⁶. Por otra parte, algunos estudios realizados desde el punto de la historia de la medicina, han abordado el estudio de algunas fuentes de un modo superficial, a mitad camino entre la apología del personaje y la mera búsqueda de curiosidades exóticas en los textos⁷.

Pese a todo, existen un buen número de estudios históricomédicos e históricocientíficos que han significado interesantes aportaciones a nuestro tema⁸. Aun asumiendo el interés que todos estos enfoques puedan tener para el nuestro, hemos intentado atenarnos estrictamente a unos objetivos que puedan diferenciarse claramente y delimitarse con un mínimo de precisión. A lo largo de las páginas que siguen, vamos a estudiar, desde los presupuestos teóricos de la historia social de la ciencia, la cuestión de la difusión de plantas americanas en Europa, ateniéndonos exclusivamente a un análisis de las primeras noticias escritas a lo largo de los primeros sesenta años de la expansión

(1989)); en general, estos estudios son además superficiales, carecen de una crítica de fuentes, de una lectura sistemática de las mismas y de un intento serio de identificación. Pero también existen trabajos realizados desde otros ámbitos geográficos que presentan esos mismos tonos apoloéticos, aunque normalmente mejor enmascarados; véanse, por ejemplo, la mayoría de los estudios reunidos en CHIAPELLI (1976), el trabajo de RISSE (1984), o la más reciente aportación de ELLIOTT (1992), en donde el nombre de Francisco Hernández ni siquiera aparece y donde se llega a afirmar que la primera imagen que los europeos tuvieron de la naturaleza de América llegó de la pluma de los escoceses que viajaron a Virginia, a finales del siglo XVI.

⁶ Aunque el objetivo de este trabajo esté planteado desde una óptica europea, no pueden ignorarse las aportaciones de los estudios acerca de la cultura científica, médica o material de los pueblos precolombinos. Así, aunque sea de modo indirecto, las obras de LOPEZ AUSTIN (1971, 1984 y 1990), de PATIÑO (1963-74), de ESTRELLA (1986), o de ORTIZ DE MONTELLANO (1978, 1990), por citar algunas de las más representativas, nos han sido de enorme utilidad.

⁷ El trabajo de GOMEZ RATON (1963) es un excelente ejemplo de lo que decimos, así como, en el ámbito no hispánico, el de PANNETON (1945) sobre Vesputio y el pintoresco estudio sobre Colón de GEMIGNANI (1988).

⁸ Además de los que se irán citando a lo largo de los capítulos, debemos destacar aquí, a título de ejemplo, los trabajos ya clásicos de ALVAREZ LOPEZ (1945, 1957, entre otros), CARCER DISDIER (1955), y PEREZ DE BARRADAS (1957); o los más recientes de REGUEIRO (1982), ESTRELLA (1986) y GARCIA PARIS (1991). También desde la historia de la geografía, las aportaciones son destacables y directamente relacionadas con nuestro objeto de estudio; en este sentido, remitimos a trabajos como los de MUÑOZ (1982) y BUTZER (1992).

colonial europea en América. El objetivo básico es tratar de reconstruir el progresivo conocimiento por parte de los europeos de las plantas americanas, teniendo presente que nos limitaremos a tratar de acercarnos, la mayor parte de las veces, a un conocimiento teórico, no al uso o cultivo real de esas plantas en Europa⁹. Este último acercamiento, cuya necesidad se hará, esperamos, aún más evidente después de leer estas páginas, supondría partir de otro tipo de fuentes y con un método de investigación diferente al utilizado en este trabajo.

Nuestro interés se va a centrar en lo que Radulet ha llamado la «literatura de descubrimiento y expansión»¹⁰ surgida a raíz de los inicios de la colonización europea, prestando especial atención a las noticias que esos textos pudieran contener acerca de la naturaleza americana y de sus productos vegetales útiles para el hombre, fundamentalmente en los campos de la alimentación y de la medicina. Hemos intentado dar respuesta a interrogantes básicos, como, por ejemplo, poder determinar qué plantas nuevas se conocieron, o cuándo se difundió en el Viejo Continente la noticia de su existencia.

Estos planteamientos han llevado a una estricta selección de los textos, atendiendo principalmente a tres criterios. En primer lugar, se ha considerado su contenido en cuanto a referencias sobre la naturaleza americana y sus productos vegetales; en segundo lugar, se ha tenido en

⁹Estos objetivos básicos pertenecen, en realidad, a un programa de investigación más amplio, que ha venido desarrollándose en la Unidad de Historia de la Ciencia, del Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia. Nuestra aportación viene condicionada, por lo tanto, por la existencia de otros trabajos similares, ya concluidos (LOPEZ PIÑERO (1989, 1992), LOPEZ PIÑERO (coord.) (1992), LOPEZ PIÑERO; CALERO (1992); FRESQUET FEBRER (1992a, b, c), PARDO TOMAS (1991), LOPEZ TERRADA; PARDO TOMAS (1992)) o actualmente en curso (estudios monográficos sobre Hernández, Arias de Benavides y Fragoso, o sobre la recepción de las novedades en el ámbito centroeuropeo), que se ocupan de analizar otras obras y otros periodos de este mismo proceso que nos interesa.

¹⁰RADULET (1991) ha optado por acuñar esta denominación por considerarla más comprehensiva, tras pasar revista a las denominaciones más tradicionales (literatura de viajes, relaciones de viajes, literatura de los descubrimientos, etc.) que ella considera más limitadas o menos pertinentes. De hecho, es difícil encontrar una denominación que permita incluir toda una serie de textos tan heterogéneos. En el título hemos optado por hablar de «relaciones de viajes y crónicas de Indias» dado que partimos de una selección previa, englobable en esos dos géneros, pero la denominación de Radulet nos parece, asimismo, aplicable.

cuenta la importancia histórica, por su primacía cronológica respecto a otros similares posteriores; y, en tercer lugar, que fueran obras que hubieran tenido una difusión impresa en la época. Sólo en casos excepcionales, cuando por la segunda razón expuesta hemos creído justificada su inclusión, se han tomado en consideración textos que permanecieron manuscritos, como ocurrió con algunos textos colombinos. Estos criterios han dado como resultado la selección de las obras de una docena de autores, que abarcan, cronológicamente, desde el llamado *Diario de a bordo*, de Cristóbal Colón, escrito entre 1492 y 1493, hasta la *Crónica del Perú*, de Pedro Cieza de León, publicada en 1553.

Nuestro proyecto pasaba necesariamente por efectuar una lectura exhaustiva de esas fuentes, sometiendo a un análisis crítico sistemático toda información relativa a plantas y sus usos, las descripciones o comentarios que se ofrecen, tratando de reflejar las denominaciones, autóctonas o no, las analogías establecidas con productos europeos, los titubeantes conocimientos iniciales acerca de algunas de ellas, sin arriesgar, en este primer momento, identificaciones confusas que no hubieran hecho más que impedir un auténtico tratamiento sistemático de toda esa información.

Una vez realizada esa lectura de fuentes tan distintas entre sí, tanto por las diferencias entre sus autores como por los objetivos con que se redactaron y por la estructura interna de los textos, nos encontramos con una masa de datos muy heterogénea, que era necesario ordenar y clasificar, para poder tener una visión adecuada del arsenal de información manejada durante esas primeras décadas de inicial conocimiento europeo del Nuevo Mundo.

La tarea de identificación de las especies botánicas debía constituir, a nuestro entender, el hilo conductor de la ordenación de todo ese material, ya que era la única forma de evitar las confusiones, tan frecuentes en este tipo de estudios, a la vez que ello nos iba a permitir agrupar de un modo racional e inteligible todo ese volumen de información. Ciertamente, esa identificación no se ha podido realizar atendiendo a descripciones botánicas minuciosas (prácticamente ausentes de los textos), ni a reproducciones iconográficas precisas de las plantas (asimismo inexistentes en un noventa por ciento de los casos). Por lo tanto sólo los nombres, la localización geográfica de las referencias y

las noticias recogidas sobre su uso o su similitud con otras plantas conocidas, han sido los elementos con los que hemos contado para intentar dicha identificación. No era posible, en general, acudir a estudios taxonómicos especializados, ni a la numerosa literatura botánica existente, altamente especializada, ya que las características de los materiales de partida, junto a la evidente limitación derivada de nuestra propia formación, hacían infructuosa la búsqueda en ese tipo de obras. Se ha recurrido, pues, a un material de consulta más general, que, sin embargo, permitía aproximarse a las identificaciones a partir de nuestros datos de un modo satisfactorio.

Una vez concluidas estas tareas, el análisis de los resultados se iba a orientar a los aspectos que interesaban más, desde nuestro punto de vista. Es evidente que todo ese material, mirado desde la historia social de la ciencia, ofrece como objeto de interés preferente las plantas alimenticias y medicinales. Si nos interesa el estudio de una sociedad del pasado, en este caso la europea del siglo XVI, para tratar de comprender cómo conoció y empezó a incorporar el uso de una serie de nuevos productos vegetales, resulta obvio que las prioridades de aquella sociedad (y alimentarse y tratar de poner remedio a sus enfermedades son prioridades de toda sociedad humana) marcaron los inicios de esa asimilación y que fue en los terrenos de la alimentación y de la materia médica, donde tuvo lugar la primera y esencial asimilación por parte del pensamiento científico europeo de todas aquellas nuevas plantas.

Todo lo expuesto ayuda a comprender la estructura que presenta este libro. En la primera parte hemos efectuado un estudio detallado de los autores y de las obras que constituyen las fuentes de nuestro trabajo, tratando de enmarcarlas en su contexto histórico y de ofrecer una visión general de sus contenidos y, en una progresiva profundización, de aquéllos que nos interesaban directamente. La ordenación de los capítulos de esta primera parte se ha hecho siguiendo un criterio puramente cronológico, pero convirtiendo a la figura y la obra de Gonzalo Fernández de Oviedo en el eje de esa ordenación, ya que, en el terreno que nos ocupa, significaron un cambio esencial con respecto a los textos elaborados en el periodo anterior, a la vez que la difusión de su aportación condicionó necesariamente los que fueron

escritos con posterioridad. La segunda parte está dedicada al análisis del arsenal de noticias e informaciones que hemos localizado en las fuentes, desde el punto de vista antes señalado. En consecuencia, hemos elaborado un capítulo referente a los alimentos, otro a la materia médica y otro, mucho más breve, a las otras plantas identificadas. Por último, se hacía necesario, a nuestro entender, ofrecer en un repertorio todos los materiales reunidos y, de un modo sistemático y exhaustivo, presentar las plantas, sus denominaciones, las posibles identificaciones y las referencias concretas de las fuentes. Ese repertorio constituye el capítulo séptimo y último del libro. La obra se cierra con una serie de índices pensados para facilitar a los lectores más interesados la posibilidad de efectuar, a través de ellos, otras lecturas del texto.

PRIMERA PARTE

CAPITULO 1

LAS NOTICIAS SOBRE PLANTAS AMERICANAS EN LOS TEXTOS EUROPEOS ANTERIORES A FERNANDEZ DE OVIEDO

LAS FUENTES COLOMBINAS

Los cuatro viajes realizados por Cristóbal Colón a tierras americanas constituyeron para los europeos las primeras ocasiones de enfrentarse a la naturaleza de América y, por lo tanto, de ofrecer por escrito las primeras descripciones de la misma. Si exceptuamos los primeros de los llamados «viajes menores» o «viajes andaluces» (llevados a cabo entre 1499 y 1502 y que sólo dieron lugar a los escritos de Vesputcio, poco interesantes para el tema que nos ocupa¹), las cuatro travesías del Almirante y sus flotas, realizadas entre los años 1492 y 1504, generaron las primeras fuentes que nos han llegado en las que es posible analizar descripciones o simples menciones sobre la flora americana, además de los otros aspectos, naturales o etnográficos, que aquí interesan en menor medida.

Una buena parte de esos escritos proceden del propio Cristóbal Colón, infatigable propagandista de sí mismo y, por tanto, escritor incansable. Pese a ello, no es mucho lo que nos ha llegado directamente

¹ Los escritos de Vesputcio, tanto los auténticos como los apócrifos, tuvieron una gran importancia como difusores en casi toda Europa de la noticia de la existencia de un *mundus novus*; sin embargo, no contienen apenas información sobre el tema que nos ocupa. No llegan a media docena los productos vegetales aludidos en los diversos opúsculos; hay algunas menciones a la yuca, la cohoba, o los jobos, pero nada más reseñable. Para la lectura de los textos vesputcianos nos hemos servido de la edición castellana de A.M. Rodríguez de Aznar: VESPUCIO (1985). Puede verse también el trabajo de PANNETON (1945) ya que contiene un análisis de los textos desde el punto de vista historicomédico.

desde el Almirante. La mayor parte de sus escritos, entre ellos los más significativos desde nuestro punto de vista, se conocen indirectamente; en el mejor de los casos, a través de copias, en otras ocasiones, gracias a versiones posteriores. Sólo una pequeña parte de textos y documentos son de mano directa del propio Colón y tan sólo dos fueron impresos en la época.

En sentido amplio, hay otras muchas fuentes colombinas no escritas por Cristóbal Colón. Según la autorizada recopilación de J. Gil y C. Varela, treinta y cinco documentos pueden considerarse entre este tipo de fuentes colombinas, además, por supuesto, de la obra de Anglería, a la que dedicaremos un apartado específico. Doce de esos textos contienen referencias a los productos naturales de las Indias occidentales y, aunque han sido detenidamente analizados², en nuestro estudio sólo van a ser considerados los que representan un relato de la experiencia directa de participantes en alguno de los cuatro viajes. Así pues, atenderemos a los relatos de Diego Alvarez Chanca, Guillermo Coma y Michele da Cuneo, sobre el segundo viaje, aunque los otros nueve documentos serán utilizados de modo secundario³.

Por último, algunas crónicas manuscritas de la época pueden ser consideradas fuentes relativas a los viajes colombinos. Así, por ejemplo, la *Historia de las Indias*, de Bartolomé de Las Casas o las *Memorias del reinado de los Reyes Católicos*, de Andrés Bernáldez no deben ser olvidadas, aunque no han sido objeto de un vaciado sistemático en nuestro trabajo. En cambio, sí se han analizado pormenorizadamente las *Historias del Almirante*, atribuidas a Hernando Colón, participante directo en la última de las travesías de

²GIL; VARELA (1984), donde J. Gil incluye también su traducción de los capítulos de las *Decades* de Anglería se refieren a los viajes colombinos: GIL; VARELA (1984), 39-124.

³Los nueve textos a que aludimos son: la carta de Anibal Zennaro a Jacobo Trotti; los diversos fragmentos de cartas de Simón Verde; la carta de Juan de'Bardi; el memorial anónimo a la Reina; la carta de John Day a Colón; el llamado informe oficial del cuarto viaje; el informe de Bartolomé Colón sobre el mismo; y el testamento de Diego Méndez (GIL; VARELA (1984), 148-150; 208-211 y 283-284; 213-215; 264-265; 267-269; 301-317; 329-332; y 334-345, respectivamente).

su padre, así como la *Relación acerca de las antigüedades de los indios*, de fray Román Pané, incluida en dicha obra.

Los escritos de Cristóbal Colón sobre sus viajes

Antes de pasar a describir los textos colombinos que hemos analizado, es ineludible abordar algunas cuestiones sobre la figura de Cristóbal Colón. Obviamente no vamos a ofrecer aquí un perfil biográfico detallado de uno de los personajes históricos que más literatura ha generado en torno a él, incluyendo entre ella miles de páginas sobre banalidades carentes del más mínimo interés histórico⁴. Sin embargo, creemos necesario recordar sucintamente algunas cuestiones relativas a su formación, a sus objetivos y al desarrollo concreto de sus cuatro travesías atlánticas, porque todo ello ayuda a encuadrar adecuadamente sus noticias referentes a la naturaleza americana.

Colón fue, por formación y por dedicación, un marino experto en la navegación atlántica y conocedor también de la mediterránea, los dos tipos de navegación fundamentales de los marineros europeos de la época. Pero, como la inmensa mayoría de ellos, Colón fue un autodidacta y un navegante práctico; no fue un hombre de letras, ni un experto en tratados académicos ni de náutica, ni mucho menos de historia natural o de geografía.

Sus ambiciones personales y sus proyectos le fueron llevando, sin embargo, a plantearse la necesidad de encontrar apoyos a los mismos en autoridades librescas, sobre todo una vez estrenado su cargo de Almirante y virrey de las Indias occidentales. Al morir, «dejó una

⁴ Sin ninguna pretensión de exhaustividad, nos limitaremos a señalar las obras manejadas y que nos parecen necesarias para un acercamiento a la figura y la obra de Cristóbal Colón. Conocer la labor de MORISON (1942, 1971, 1974) sigue siendo, a nuestro entender, imprescindible. Las obras de GIL (1987, 1989, 1992), VARELA (1984, 1992) y FERNANDEZ-ARMESTO (1992) figuran entre las aportaciones recientes más válidas. La producción colombina de TAVIANI (1986, entre otros), aunque escasamente original, tiene el mérito de saber sintetizar los numerosos estudios colombistas que no dejan de sucederse. No deben pasar sin ser mencionados los ya clásicos estudios de THATCHER (1903), DE LOLLIS (1944), BALLESTEROS (1945) y VERLINDEN (1962). Para mayor información, véase la segunda edición de la *Bibliografía Colombiana, 1793-1990* de CONTI (1990).

biblioteca aceptable para la época»⁵, pero casi todos los libros en ella contenidos habían sido adquiridos a partir de 1496, al regreso del segundo viaje a América. De esa época proceden las adquisiciones de una *Geographia* de Ptolomeo y del *Almanaque perpetuo* de Zacuto (ejemplares que hoy se han perdido), así como de las cuatro obras más significativas que leyeron y anotaron el propio Almirante y su entorno más próximo y que han llegado hasta nosotros: la *Historia rerum* de Eneas Silvio Piccolomini⁶, la obra cosmográfica de Pierre d'Ailly⁷, la *Historia natural* de Plinio⁸, y el *Libro de las maravillas* de Marco Polo⁹.

En principio, pues, para el tema que nos ocupa, parecería esencial la presencia entre los libros de Cristóbal Colón de la obra de Plinio. El Almirante poseyó un ejemplar de una temprana traducción italiana, hecha por C. Landino y publicada en 1489. Pese a ello, parece descartable un conocimiento directo de la obra pliniana anterior a 1492. La tradición hagiográfica del siglo XVI sobre la figura del descubridor «otorga a Plinio un lugar formativo en la formulación de los planes de Colón»¹⁰, pero se trata, como en tantas otras ocasiones, de un tópico difícil de sustentar si nos atenemos a las fuentes. La única referencia colombina a Plinio en escritos anteriores a 1498 está en el *Diario*, pero es imprecisa y no hace sospechar un conocimiento real de la *Historia natural*, sino todo lo contrario¹¹. Por otra parte, una lectura minuciosa de las escasas anotaciones manuscritas del ejemplar colombino da la impresión de que la obra de Plinio fue leída por Colón muy tardíamente y no despertó su interés ni por la botánica, ni por la zoología, ni siquiera como contraste entre lo que él había visto en las islas y costas americanas y lo que Plinio había descrito en su obra. En una única apostilla, la última, hace alusión a la isla Española, para referirse al

⁵ GIL (1992), IX.

⁶ PICCOLOMINI (1992), edición preparada por Francisco Socas.

⁷ D'AILLY (1992), edición preparada por Ramírez de Verger.

⁸ Las apostillas a la obra de Plinio se incluyen en el volumen: POLO (1992), 177-183.

⁹ POLO (1992), con estudio de Juan Gil, pp. IX-LXVII. Este mismo autor ya había publicado otra edición del libro del veneciano, pero con un estudio introductorio diferente (GIL (1987), I-LXIX).

¹⁰ FERNANDEZ-ARMESTO (1992), 59.

¹¹ COLON (1984), 55.

ámbar¹²; el resto de las anotaciones nada tienen que ver con su experiencia americana.

En cuanto a las otras tres obras mencionadas, anotadas por Cristóbal Colón mucho más profusamente que en el caso de la *Historia natural*, la impresión general es de que el interés del Almirante por los productos naturales que allí se aluden es meramente económico y que sus otros intereses por las noticias de tipo naturalístico que pudieran ofrecerle Marco Polo o Pierre d'Ailly se dirigían casi exclusivamente a subrayar el exotismo y las riquezas de un Oriente más fantástico que real¹³: ese Oriente que fue, durante casi toda su vida, su verdadera ambición, su irrenunciable objetivo.

En efecto, no debe olvidarse nunca (y quizá menos aún si se quieren comprender las referencias a plantas en los textos colombinos) que Cristóbal Colón estuvo casi siempre convencido de que su navegación transatlántica le había llevado a tierras del Extremo Oriente. Excepto, al parecer, durante algún momento del tercer viaje, en que fue consciente de estar ante un continente nuevo para los europeos¹⁴, a lo largo de sus dos primeros viajes esa convicción no pareció alterarse. Incluso en el último de ellos, siguió insistiendo sobre el carácter asiático de determinados aspectos de la naturaleza americana. Aunque más adelante volveremos sobre ello, es necesario tener en cuenta este aspecto para comprender hasta qué punto las ambiciones del navegante en esta cuestión condicionaron sus escritos.

Por último, en estas breves consideraciones previas, vamos a hacer un resumen de los cuatro viajes colombinos, de sus características generales y de las circunstancias concretas en que se desarrollaron, para enmarcar adecuadamente las fuentes que hemos utilizado¹⁵.

¹² POLO (1992), 182-183.

¹³ A similar conclusión llega FERNANDEZ-ARMESTO (1992, 55-59) tras analizar las anotaciones colombinas. Es interesante también la conclusión a este respecto de GIL (1992, XL-LI), quien concibe la lectura y anotación del libro de Marco Polo como una estratagema *a posteriori* del «clan Colón».

¹⁴ COLON (1984), 215 y ss.

¹⁵ Para el resumen que sigue de los cuatro viajes de Cristóbal Colón, nos basamos en los trabajos reseñados en la nota cuatro.

El primer viaje se inició en agosto de 1492 y duró hasta marzo de 1493; la llegada a la primera isla americana, en el actual archipiélago de las Bahamas, se produjo, como es de sobra sabido, en octubre y, a lo largo de los tres meses siguientes, las tres naves costearon la parte norte de las islas de Cuba y Haití, pronto rebautizada como La Española. Allí se perdió una de las naves, la Santa María y con sus restos se edificó un fuerte, llamado Navidad, en donde se quedaron treinta y nueve hombres. Cuando Colón regresó, presentó a los Reyes los resultados de su expedición, lo que provocó una reacción muy favorable de la Corona, que le otorgó los honores y los privilegios acordados y apoyó casi inmediatamente otro viaje, de proporciones mucho mayores que el primero.

El segundo viaje colombino, iniciado en septiembre de 1493, fue el más ambicioso de todos los emprendidos por Colón; la flota se compuso de diecisiete naves y la tripulación debió superar las mil doscientas personas, entre las que se contaron técnicos y artesanos de todo tipo, además de marineros y colonos. El objetivo principal era establecer una ciudad en la isla Española para iniciar rápidamente la explotación de sus riquezas. La travesía fue muy rápida y se arribó a las pequeñas Antillas, desde donde se navegó hacia el noroeste, con destino a la Navidad, por lo que en la ruta se descubrió también la isla de Boriquén, rebautizada como San Juan, hoy Puerto Rico. Como es sabido, al llegar a la Navidad encontraron el fuerte destruido y todos los hombres muertos, por lo que se decidió establecer la proyectada ciudad en otro lugar más al este. Una vez iniciada, en enero de 1494, la construcción de la Isabela, como se denominó la nueva población, Antonio de Torres partió de nuevo para Castilla (llevando consigo la *Carta* de Alvarez Chanca) y poco después Colón embarcó para ir a explorar la isla de Cuba, que costeo ahora por el sur, convencido de que era tierra continental. Luego descubrió la isla de Jamaica y regresó, enfermo¹⁶, a la Española. Durante ese tiempo, había llegado a la isla Bartolomé Colón y Antonio de Torres había vuelto a regresar a Castilla, llevando esta vez como pasajero a Michele da Cuneo. Finalmente, Colón regresó

¹⁶ La salud de Colón ha merecido muchos comentarios, pero aún carecemos de un trabajo monográfico seriamente documentado, pues no puede calificarse de ese modo el pintoresco estudio de GEMIGNANI (1988).

a Cádiz en junio de 1496, dejando a su hermano al mando en la Española, con la misión de controlar toda la isla, buscar oro, comenzar la explotación económica y evangelizar a los indígenas. Señalamos este hecho porque entre los que se quedaron para el último de estos objetivos estaba fray Román Pané.

El tercer viaje se realizó en una coyuntura política muy diferente de la del segundo. El desastre de la Navidad, las críticas a la actitud de Colón de destacados miembros de esa expedición y, sobre todo, las escasas riquezas que hasta el momento se habían extraído de la isla y de sus pobladores, eran los motivos más evidentes para un enfriamiento del interés de la Corona por esta tercera expedición, que partió en mayo de 1498 y que acabaría en noviembre del año 1500, con el Almirante y su hermano presos y separados del gobierno de la Española por los ministros de la Corona castellana. Para el tema que nos ocupa, este viaje tiene especial interés, puesto que Colón en el trayecto de ida se desvió más al sur y llegó a tierra continental, explorando la zona costera alrededor de Paria, antes de decidirse por fin a acudir a la Española. Allí, como nos relata Anglería¹⁷, el gobierno de Bartolomé tenía gravísimos problemas, que no harían sino aumentar ante la ineptitud del Almirante, incapaz de controlar la situación, no ya de los indígenas, a los que se masacraba sin muchas reticencias, sino sobre todo ante los codiciosos e impacientes colonizadores, que no encontraban el oro en las cantidades soñadas y que veían disminuir las expectativas sobre las riquezas de la isla, cuya capitalidad ya se había trasladado al sur, a Santo Domingo, ciudad fundada como alternativa a la desastrosa ubicación de la Isabela.

Tras un periodo de ostracismo con respecto a la corte de los Reyes, durante el cual se permitió a otros exploradores viajar a América (lo que dio lugar a los ya mencionados «viajes menores»), Colón fue autorizado a llevar a cabo una nueva expedición, que sería el cuarto y último viaje para él. Salió en mayo de 1502 con el objetivo de explorar más tierras, pero con la prohibición de desembarcar en la Española. Aunque desde un punto de vista político, incluso humano, este viaje fue su más sonado fracaso, el balance del mismo desde el punto de vista que

¹⁷ ANGLERIA (1989), 47-54.

nos interesa aquí es importante. Las naves de Colón costearon en esta ocasión toda la orilla atlántica del continente desde Nicaragua hasta el istmo de Panamá, además de las costas de las grandes Antillas, principalmente Cuba y Jamaica. Las descripciones que nos han llegado, referentes a este viaje son, por tanto, para los europeos, las primeras noticias sobre esta amplia zona centroamericana. Tras un largo naufragio en Jamaica, desde donde escribió la *Carta* de 1503, Colón consiguió finalmente regresar a Castilla en noviembre de 1504, muriendo pocos meses después en Valladolid, como es de sobra conocido.

Este es el apretado resumen de los cuatro viajes colombinos. Veamos a continuación los textos que nos han llegado sobre ellos y el interés de los mismos para conocer las primeras noticias sobre los productos naturales de las tierras americanas.

Según la más reciente y concienzuda edición de los escritos de Cristóbal Colón, hoy en día se conocen noventa y tres textos del Almirante, de los que, como ya hemos señalado, sólo una minoría (entre treinta y cinco y cuarenta y dos, según los criterios de los autores) pueden considerarse autógrafos y solamente un par de ellos fueron impresos en vida del autor¹⁸.

Tras una atenta lectura de todo este material, podemos establecer tres grupos de textos, según el interés que para nosotros presenta su contenido. En primer lugar, hay setenta y tres documentos que no guardan relación alguna con nuestros intereses, ya que no contienen descripciones, ni siquiera alusiones a la naturaleza americana. En segundo lugar, hay dieciséis escritos en los que se incluye alguna esporádica información interesante para nuestros objetivos, pero que no contienen referencias explícitas a plantas americanas, sino solamente genéricas alusiones a la «especiería», a las «enfermedades» que atacaban a los compañeros de viaje o al propio Almirante, o a los alimentos y medicinas que necesitaban traer desde España para

¹⁸ VARELA (1984), LXIX-LXXII. La primera edición (1982) es muy similar, pero esta segunda contiene tres documentos más y está «corregida y en cierto modo renovada»: VARELA (1984), VIII.

subsistir¹⁹. Por último, hay solamente cuatro documentos, precisamente los más extensos, que contienen menciones o descripciones de la naturaleza americana susceptibles de ser analizadas en profundidad; las referencias a estos cuatro documentos son las que figuran en la segunda parte de esta obra y las que han centrado nuestro estudio. Los textos en cuestión son: el llamado *Diario de a bordo*, en el que se narra con detalle el primer viaje y que es, con gran diferencia, el documento colombino más extenso; la *Carta a Luis de Santángel*, publicada en 1493; la llamada *Relación del tercer viaje*, que es el segundo documento en extensión y que ha llegado a nosotros, como en el caso del *Diario*, gracias a Las Casas; y la *Carta*, escrita desde Jamaica en 1503, durante el cuarto viaje y que fue publicada hacia 1504.

Puesto que estos cuatro textos de Cristóbal Colón constituyen el centro de nuestro análisis, intentaremos describir con mayor detalle las circunstancias de su elaboración y las características generales de los mismos, poniéndolos en relación con el resto de las fuentes colombinas.

a) el *Diario* del primer viaje (1492-1493)

Como es bien sabido, el verdadero diario del primer viaje se ha perdido. Lo que hoy se conoce como tal es un manuscrito de Bartolomé de Las Casas que está encabezado por las siguientes palabras: «Este es el primer viaje y las derrotas y camino que hizo el Almirante don Critóval Colón cuando descubrió las Indias, puesto sumariamente»²⁰. En él, el fraile copió pasajes enteros del original, pero en otras ocasiones se limitó a glosar o a resumir el contenido de éste. Por ello el texto en cuestión es desigual y, aunque ofrece párrafos escritos en primera persona copiados directamente del texto de Colón, la mayor parte del diario habla del Almirante en tercera persona. Pese a todo, la fiabilidad del texto es grande, en opinión de todos los estudiosos, su

¹⁹ Entre éstos, cabe citar, según la numeración dada por VARELA (1984): el VII (Memorial a Torres), el VIII (Instrucción a Margarit), el XI (Memorial de la Mejorada) y los documentos del XXV al XXXI, el XXXVII y el XXXIX (Fragmentos de cartas a los Reyes).

²⁰ VARELA (1984), 15-138. El manuscrito de Las Casas se halla en la Biblioteca Nacional de Madrid (*ms. Vitr. 6-7*).

estructura conserva la del diario original (con anotaciones prácticamente día a día) y las interpolaciones de Las Casas son mínimas y no parecen afectar seriamente a la fiabilidad del texto²¹.

El *Diario* comienza el 3 de agosto de 1492 y finaliza el 15 de marzo de 1493, es decir, abarca desde la salida de las tres naves de Palos, hasta el regreso de las dos carabelas a este mismo lugar. Sobre los aspectos que nos interesan de su contenido, es decir, menciones o descripciones de plantas americanas, volveremos en otro apartado.

b) la *Carta a Luis de Santángel* (1493)

Como ya hemos señalado, es uno de los dos únicos escritos de Colón que fueron impresos en la época. Los problemas críticos que plantea el texto, a la hora de determinar su autoría o su relación con el original colombino son, en este caso, menos relevantes, si bien conviene tenerlos en cuenta²². La *Carta*, dirigida al escribano de ración de los Reyes, Luis de Santángel, está fechada el 15 de febrero de 1493, cuando, según el *Diario*, las naves avistaron la tierra de las islas Canarias²³ y lleva una postdata fechada el 14 de marzo desde Lisboa.

Fue editada por vez primera en castellano, en los talleres de P. Posa, en Barcelona, a principios de abril de 1493, es decir, apenas el Almirante llegó a esa ciudad para presentarse ante los Reyes después de su viaje. Ese mismo año de 1493 fue traducida al latín por Leandro Cosco y al italiano por Giuliano Dati; editada en varios lugares, alcanzó en el mismo año de 1493 un total de ocho ediciones latinas y tres italianas, seguidas, en los siguientes años, de diversas reediciones y de una traducción al alemán²⁴.

²¹ El propio Las Casas reelaboró su texto en la *Historia de las Indias*, en los capítulos del 35 al 75: LAS CASAS (1957), 126-229.

²² GIL (1984), XIV-XV.

²³ La carta en sí está escrita el 15 de febrero de 1493 «en la caravela sobre las islas de Canaria» y el *post scriptum* lleva fecha de 14 de marzo, aunque algunos autores consideran que es un error y debió querer decir 4 de marzo: VARELA (1984), 146.

²⁴ Las ediciones latinas conocidas de 1493 son de Basilea, Amberes, Roma (tres) y París (tres); las tres italianas proceden de Roma y Florencia (dos), donde en 1495 se reimprimió otras dos veces. La traducción al alemán es de 1497 y se imprimió en Estrasburgo: LOPEZ PIÑERO *et al.*, (1981-86), I, 131-136.

Por lo tanto, aunque su contenido en anotaciones de tipo naturalístico es menos relevante que en el caso del *Diario*, la enorme difusión del texto y su especial significación, como auténtica «primera noticia», hacen imprescindible su análisis desde nuestro punto de vista. Por otra parte, el cotejo con el texto del *Diario* ofrece unos resultados muy significativos, ya que, por ejemplo, el Almirante se preocupó por incluir en el texto destinado a la imprenta determinadas referencias a productos naturales rentables desde el punto de vista económico (la almáciga y lo que el creyó que era lináloe, ruibarbo o canela), a la vez que se eliminaron referencias que no tenían ese efecto propagandístico inmediato, que se buscaba al publicar la *Carta*.

c) la *Relación* del tercer viaje (1498)

Aunque algunas veces este documento aparezca citado como *Diario* del tercer viaje, es más correcta la denominación *Relación*, puesto que no tiene ni la estructura ni la intención de un diario. El original de Cristóbal Colón, hoy perdido, era una carta enviada a los Reyes Católicos desde La Española y fechada el 31 de agosto de 1498. El texto que ha llegado hasta nosotros es, nuevamente, una copia extractada por Bartolomé de Las Casas, titulada «La historia del viaje qu' el Almirante hizo la terçera vez que vino a las Indias cuando descubrió la tierra firme»²⁵.

En efecto, como ya hemos señalado, fue en el trayecto de ida de este tercer viaje a Indias, cuando Colón tocó tierra continental, concretamente la zona cercana a la península de Paria, al este de la actual Venezuela. Este hecho, confiere particular importancia a algunas de las referencias sobre plantas, puesto que por vez primera un texto europeo mencionaba o describía un territorio americano continental.

d) la *Carta a los Reyes Católicos* (1503)

Esta carta, escrita por Colón el 7 de julio de 1503, desde la isla de Jamaica, ha sido considerada tradicionalmente su relación del cuarto

²⁵ VARELA (1984), 202-242. El original de Las Casas está en la Biblioteca Nacional de Madrid (*ms.* Vitr. 6, núm. 7, h. 67v y ss).

viaje (1502-1504). En realidad, se trata, sobre todo, de una queja reiterada de la mala situación en la que se hallaba la expedición y del precario estado de salud del Almirante, aunque contiene también una narración, más o menos, pormenorizada de las incidencias de aquel terrible viaje. El tono general del texto y su intención, que no oculta el sentimiento de decepción de Colón hacia la ingratitud de la Corona, explican probablemente el que el texto fuera impreso rápidamente en España por los partidarios del Almirante y quizá está relacionado con el hecho de que no hayan llegado hasta nosotros ejemplares de esa edición castellana²⁶.

Para reconstruir el texto original, contamos, por un lado, con la traducción italiana, impresa en Venecia en 1505, y, por el otro, con una copia manuscrita tardía, conservada hoy en la Biblioteca Universitaria, de Salamanca²⁷.

Las otras fuentes colombinas

Como hemos señalado anteriormente, existen tres relaciones de otros tantos participantes en el segundo viaje de Colón (1493-1496). Casualmente, según acabamos de ver, de este viaje es del único que no se conserva una relación procedente del propio Almirante, lo que da un valor añadido a los textos de estos otros autores. Por otra parte, relacionada también con este segundo viaje, contamos con la *Relación* de fray Román Pané, que viajó en la misma expedición, aunque el contenido de su escrito no está referido a la travesía, sino a los años en que permaneció la Española. Este texto fue incluido, como ya hemos

²⁶ Los problemas críticos del texto en GIL (1984), XV-XVI.

²⁷ No parece que se conserve ningún ejemplar de la edición castellana, aunque está fuera de duda su existencia (NORTON (1978), 484, que da como posible fecha de edición 1503 o 1504). Varela se basa en el manuscrito de la Universidad de Salamanca (ms. 2327, h. 14-26), aunque conoce la edición italiana, que llama *Lettera rarissima*. Nosotros hemos consultado también dicha edición (COLON (1505)) en uno de los escasos ejemplares que se conservan, el de la Biblioteca Nazionale Marciana de Venecia (Rari 769-4).

apuntado, en la que será la última fuente colombina que tomaremos en consideración: las *Historias del Almirante*. Veamos con un poco más de detenimiento las características de estos textos.

a) la *Carta al cabildo de Sevilla* de Diego Alvarez Chanca (1493-1494)

Diego Alvarez Chanca se embarcó en la flota que organizó Colón para su segundo viaje transoceánico. Su posición en ella era la de médico de la expedición, por encargo expreso de los Reyes, a las órdenes directas del Almirante. Según se deduce de su escrito y de otras fuentes, su misión debía ser quedarse en la población que pensaba establecerse para iniciar la colonización de la isla Española. Sin embargo, aunque no sabemos exactamente cuándo²⁸, Chanca no tardó en regresar a su Sevilla de origen, en donde seguiría una carrera profesional bastante notable, a juzgar por las publicaciones médicas que llevó a cabo, así como una actividad comercial con la colonia que había abandonado, que debió reportarle buenos beneficios económicos²⁹.

Aunque desconocemos donde estudió medicina, si en Salamanca o en Valladolid, Chanca era ya médico de la corte de los Reyes Católicos en 1481. Esta alta posición y la cercanía a la Corona le facilitó sin duda el nombramiento de 1493, hecho a petición propia, según parece deducirse del documento en cuestión³⁰. Por el contexto científico en el que se formó y por la producción médica que a lo largo de su vida publicó, la mentalidad de Alvarez Chanca puede adscribirse a la corriente más general de la medicina castellana de la época, es decir, el galenismo arabizado, teñido aún de una retórica escolástica, muy visible en su *Commentum novum in parabolis divi Arnaldi de Villa Nova* (Sevilla, 1514), pero que no deja de presentar algunos rasgos que pueden ser calificados de renacentistas, por matizados que éstos aparezcan en las otras obras del médico sevillano, el *Tractatus de*

²⁸ Sobre las diversas hipótesis acerca de la fecha de regreso de Chanca a Sevilla, véase RIPPA BONATI; PARDO TOMAS (1989), 22-23, en donde damos como fecha más probable la de junio de 1496.

²⁹ RIPPA BONATI; PARDO TOMAS (1989), 19-25.

³⁰ Se trata de la carta de los Reyes Católicos a Chanca, fechada el 23 de mayo de 1493 y transcrita por PANIAGUA (1977), 27.

fascinatione (Sevilla, ca. 1500) y el opúsculo *Para curar el mal de costado* (Sevilla, 1506)³¹.

Lo que interesa resaltar en esta ocasión, es que Chanca fue el primer hombre de formación médica académica que viajó a las Indias occidentales y, sobre todo (pues esta primacía carecería de interés por sí misma), el primer médico europeo que dejó una relación escrita sobre esta experiencia americana. Aunque ésta no fue publicada en la época y permaneció prácticamente desconocida hasta el siglo XIX³², el interés de su contenido y el hecho antes señalado de la condición médica de su autor, justifican sobradamente la inclusión de la *Carta* de Alvarez Chanca entre nuestras fuentes.

Por otra parte, creemos que el texto del médico sevillano gozó de una cierta difusión entre sus contemporáneos, aunque no fuera mediante una edición impresa. En primer lugar, porque la *Carta* está dirigida al Cabildo de la ciudad de Sevilla, lo que supone la existencia de una voluntad de hacerla pública, en parte ya en el propio autor, como puede detectarse también en las frases finales de la parte pública de la *Carta*, muy significativas a este respecto³³. En segundo lugar, porque son varios los autores contemporáneos que conocieron el texto y lo usaron en sus obras: Andrés Bernáldez, que lo usó casi literalmente, Las Casas, Anglería y, probablemente, algún otro³⁴. Por último, viene a confirmar esta difusión manuscrita, el hecho de que el texto que hoy conocemos es una copia tardía, probablemente de mediados del siglo XVI, hecha por el fraile Antonio de Aspa, quien copió la narración

³¹ Sobre la figura de Alvarez Chanca y sobre su obra médica, los estudios fundamentales son, respectivamente, los de TIO (1966) y PANIAGUA (1977, 1992).

³² Fue FERNANDEZ NAVARRETE (1825-37) quien redescubrió y publicó el texto de la *Carta* en la copia de fray Antonio de Aspa.

³³ La copia de la *Carta* concluye diciendo: «creo que los que conocen que oyeren estas cosas, me ternan por prolixo e por ombre que ha alargado algo, pero Dios es testigo que yo no he traspasado una jota los términos de la verdad» (GIL; VARELA (1984), 176). Por otra parte, el mismo transcriptor del documento, Antonio de Aspa, percibió el carácter público de la narración y su voluntad de ser transmitida, diferenciando claramente ésta del restante contenido de la carta escrita por Chanca, que, por tratar asuntos familiares y económicos de carácter privado, no copió: RIPPA BONATI; PARDO TOMAS (1989), 40.

³⁴ VARELA (1985), 35-85.

de Chanca del viaje a continuación de algunos fragmentos de las *Decades* de Anglería relativos al mismo tema³⁵.

b) el relato de Michele da Cuneo (1495)

La narración del segundo viaje de Colón hecha por el noble saonés Michele da Cuneo tampoco llegó a publicarse en la época, aunque, como la de Chanca, debió circular manuscrita, al menos en el entorno genovés del noble Girolamo Annari, a quien Cuneo dirigió la carta con su relato, en octubre de 1495. De este modo, mientras que la *Carta* de Alvarez Chanca se dirigió al ambiente sevillano y fue utilizada por el círculo cercano al Almirante, la de Cuneo llegó a la patria de Cristóbal Colón y a un grupo de viejos amigos suyos, ya que tanto Annari como Cuneo tuvieron relación con los Colón desde mucho tiempo atrás³⁶.

Sobre Michele da Cuneo es muy poco lo que sabemos. Por un lado, como acabamos de apuntar, se conoce su lugar de origen, Savona, su vieja relación con Colón y su participación en el segundo viaje de éste. Por otro lado, porque él mismo nos informa de ello, se sabe que regresó de la Española con la segunda flota que comandó Torres y que escribió su relato ya de regreso, lo que marca dos diferencias importantes con respecto al texto de Chanca. En primer lugar, se ocupa de un espacio de tiempo más largo, lo que le permitió reflejar hechos posteriores al envío de la *Carta* del sevillano. En segundo lugar, al haber escrito su relato una vez en España, el texto de Cuneo carece de la frescura de la inmediatez que tenía la carta de Chanca.

El manuscrito de Cuneo se conserva actualmente en la Biblioteca Universitaria de Bolonia, en donde permaneció olvidado hasta las últimas décadas del siglo pasado, ocupa cuarenta y tres páginas y está fechado el 15 de octubre de 1495. En castellano, que nosotros sepamos, ha sido traducido completo solamente en dos ocasiones, ambas recién-

³⁵ El manuscrito de Antonio de Aspa se halla actualmente en la Real Academia de la Historia, en Madrid.

³⁶ VARELA (1992), 170.

temente, por lo que se trata de una fuente poco utilizada por la historiografía hispánica³⁷.

c) el *De insulis meridiani* de Niccolò Scillacio (1497), según el relato de Guillermo Coma

Guillermo Coma es poco más que un nombre para nosotros. Aunque su participación directa en el segundo viaje colombino parece fuera de dudas, algunos autores han negado incluso esta posibilidad³⁸. La identidad de Coma sigue siendo un enigma; quizá las hipótesis apuntadas por Juan Gil pudieran ir en la dirección adecuada, lo que convertiría a Coma en un médico barcelonés, durante un tiempo residente y quizá estudiante en Pavía, pero no tenemos aún una documentación segura que ofrezca una mínima confirmación a tales hipótesis³⁹. Por lo tanto, lo único que podemos afirmar es que alguien llamado Guillermo Coma, que participó en el segundo viaje de Cristóbal Colón, escribió una relación del mismo y se la envió a Nicolò Scillacio, residente entonces en Pavía.

Scillacio era un médico originario de Messina, pero establecido en el Milanesado, en cuya universidad estudió medicina, enseñó filosofía, y publicó algunas obras, entre ellas un tratado sobre el *morbogallico*⁴⁰. Lo que a nosotros nos interesa es que, al recibir la relación de Coma, Scillacio la tradujo al latín y la hizo imprimir en Pavía, con el título de *De insulis meridiani atque Indici maris nuper inventis*, hacia el año

³⁷ Biblioteca Universitaria de Bolonia (cód. 4075, h. 24r-46r). El manuscrito fue dado a conocer por vez primera por Orlando Guerrini, en 1885; G. Berchet lo publicó en la *Raccolta* (1892, III, 2, p. 95 ss) y MERKEL (1901) publicó un estudio más completo. En castellano fue traducido parcialmente por Vannini, en 1950, e íntegramente por VEGA (1983) y GIL. En: GIL; VARELA (1984, 235-239).

³⁸ La historiografía italiana, tradicionalmente (véase por ejemplo MERKEL (1901) y, más recientemente, GERBI (1978), 41), ha prestado poco crédito a la existencia real de Guillermo Coma, afirmando incluso que tras ese nombre se ocultaba la figura de Margarit, como auténtico informador de N. Scillacio. Sin embargo, los argumentos de Juan Gil para rechazar esa tesis nos parecen convincentes (GIL; VARELA (1984), 177-178).

³⁹ GIL; VARELA (1984), 177.

⁴⁰ Sobre Nicolò Scillacio, además del clásico estudio de RONCHINI (1846), véase MERKEL (1901) y GERBI (1978, 41-45).

1497⁴¹. La edición fue dedicada a Alfonso de la Caballería, insigne converso y vicescanciller de Fernando el Católico, que había entablado relación con el médico mesinés durante la estancia de éste en España.

Así pues, de las tres relaciones del segundo viaje colombino ésta fue la única llevada a la imprenta, aunque en una versión latina un tanto libre, llena de pretensiones literarias que, aunque se desconoce el texto castellano original, la apartan probablemente bastante del testimonio original de Guillermo Coma.

Esas pretensiones literarias y la obligada manipulación del texto al verterlo al latín, dan al *De insulis* un estilo bastante alejado de la precisión descriptiva de Alvarez Chanca o de Cuneo. Por otra parte, resultan demasiado evidentes los graves errores geográficos de Scillacio, para quien Africa, Asia y las islas navegadas por Colón y su informante Coma se mezclan confusamente en su mundo mental. Hasta tal punto estos errores presiden la narración que, como ha señalado pertinentemente A. Gerbi, llegaron a confundir a estudiosos americanistas de la importancia de Alexander Humboldt⁴². Merkel, que sigue siendo el mejor estudioso del texto de Scillacio, se mostró ya muy crítico con estos deslices geográficos, así como con sus reiteradas y poco cuidadosas referencias a Plinio, que acaban por desvirtuar los escasos pasajes en que se apuntan descripciones naturalistas⁴³. Pese a todo lo dicho, el hecho de que el *De insulis* fuera publicado y gozara, por tanto, de mayor difusión que las narraciones de Alvarez Chanca y Michele da Cuneo, nos obligan a analizar su contenido.

d) la *Relación acerca de las antigüedades de los indios* de Román Pané (1495-1497)

Sobre la relación de Pané no es mucho lo que se ha escrito⁴⁴, pese al tremendo interés que tiene ese documento, no sólo porque es un

⁴¹ THATCHER (1903, 223-262) dató el opúsculo en esa fecha, aunque GERBI (1978, 41) prefiere seguir la tesis de MERKEL (1905) que fija la edición entre 1494 y 1496.

⁴² GERBI (1978), 42.

⁴³ MERKEL (1901).

⁴⁴ Los mejores estudios sobre la obra y su autor son, sin duda, los de ARROM (1973) y PIERACCIOLI-RIPPA (1992), a donde se puede acudir también para conocer el resto de la literatura secundaria: PIERACCIOLI-RIPPA (1992), 89-107.

registro excepcional de uno de los primeros testigos europeos del mundo americano, sino porque la voluntad explícita del autor fue tratar de exponer las creencias, los ritos y las bases mitológicas de la cosmovisión de los pobladores de la isla Española, que pocos años después iban a extinguirse completamente, incapaces de sobrevivir a las nuevas condiciones impuestas por los españoles.

Román (o Ramón) Pané (o Pane)⁴⁵ era un fraile de la orden de san Jerónimo dispuesto a evangelizar a los indígenas de Haití. Para ello, por encargo expreso de Cristóbal Colón, se dedicó a vivir entre ellos, para aprender su lengua y tratar de conocer sus creencias, con la intención de imponer las propias de un modo más eficaz⁴⁶. Pané se trasladó a América en la flota del segundo viaje colombino, es decir, en 1493 y recibió el encargo del Almirante, al parecer y según su propio testimonio, en 1495. La relación debió terminarse de escribir en 1497 y lo más probable es que llegara a España en manos del propio Cristóbal Colón, en 1500⁴⁷.

No parece que la preparación intelectual del fraile fuera excesiva, ni teológicamente, ni desde luego científicamente. Este escaso bagaje de Pané es fácilmente detectable en su *Relación*, que en cierto modo se benefició de ello, pues la ingenuidad de Pané, a veces, le ayudó a registrar más fielmente lo que observaba, sin aplicar de modo sistemático categorías intelectuales ajenas al mundo cultural que tenía delante. Pese a ello, indudablemente, la mentalidad de Pané no podía ser distinta a la de cualquier fraile de su época. No se puede esperar de su

⁴⁵ Pese a las razones aducidas por ARROM (1974, 13-14), PIERACCIOLI-RIPPA (1992, 32), y LAURENCICH (1991, 61) para defender sus respectivas y no coincidentes hipótesis sobre la correcta ortografía del nombre y del apellido del fraile, no consideramos rechazable la denominación aquí adoptada.

⁴⁶ Pané convivió con las gentes de dos caciques de la isla, primero con los de Guarionex y, posteriormente, con los de Mabiatué. Pese a que se suele identificar a todos los pobladores de Haití como taínos, esta idea no se corresponde con lo que arqueólogos y etnólogos sostienen actualmente (véase las precisiones a este respecto de VELOZ MAGGIOLO (1989) y de PIERACCIOLI-RIPPA (1992), 58-67). De hecho, Pané estuvo en principio en una zona Macorix (al noroeste de la actual República Dominicana), cuya cultura y lengua no es taína, como por otra parte explicó el propio Pané (1974, 49).

⁴⁷ Estas precisiones cronológicas han sido deducidas de testimonios indirectos y del propio texto de Pané por ARROM (1974, 1-5) y por PIERACCIOLI-RIPPA (1992, 37-44), con quienes coincidimos, en líneas generales.

ingenua etnografía ningún intento de elaboración teórica, pero en varios aspectos su testimonio es único y muy valioso.

Por otra parte, el objetivo de Pané al escribir su *Relación* no era, como hemos dicho, la descripción de la naturaleza haitiana. Quizá por eso su contribución en este sentido, poco relevante cuantitativamente pero no cualitativamente, ha sido ignorada por buena parte de los autores que se han ocupado de los primeros textos europeos sobre América⁴⁸. Pese a ello, hemos mantenido el análisis de una fuente como ésta porque se trató de una auténtica y propiamente dicha «primera noticia» del mundo americano, aunque circunscrita a la isla Española, y porque la *Relación* tuvo una cierta difusión en la época, aunque fuera de un modo indirecto.

En efecto, el texto de Pané fue conocido por los integrantes del círculo colombino y por diversos autores interesados en la narración de los acontecimientos americanos. Pedro Mártir de Anglería lo conoció a fondo y lo utilizó abiertamente en el libro noveno de la primera década, además de en su correspondencia. Los contenidos del texto de Pané se difundieron también muy pronto en Italia, en testimonios que quizá no emanaron todos de la versión de Anglería⁴⁹. Por su parte, Bartolomé de Las Casas, además de conocer el texto, se relacionó directamente con su autor y utilizó su testimonio en la *Historia de las Indias*, pero sobre todo en la *Apologetica*⁵⁰. Sin embargo, el texto más completo de la *Relación*, que se presenta además como una copia literal de la misma, nos ha llegado a través del capítulo 61 de las *Historias del Almirante*, escritas por su hijo Hernando, obra que, como ya hemos

⁴⁸ Por citar algunos casos destacados: GERBI (1978, 43) lo margina explícitamente de su estudio; GIL y VARELA (1984) ni lo mencionan, porque no se refiere estrictamente a los viajes colombinos; y el más reciente editor de las *Historias* de H. Colón, ARRANZ (1984, 205), se limita a un somero apunte en una nota al pie. Tampoco ARROM (1974), ni PIERACCIOLI-RIPPA (1992), abordan directamente esta cuestión, aunque éstos últimos dedican un apartado al interés historicomédico del texto: PIERACCIOLI-RIPPA (1992), 54-58.

⁴⁹ PIERACCIOLI-RIPPA (1992), 17-28.

⁵⁰ Aunque trató despectivamente al fraile, tanto por su simpleza, como por su procedencia catalana. Véanse los capítulos 120, 166 y 167 de la *Apologetica* (recogidos por ARROM (1974), 102-117).

apuntado y veremos a continuación, sólo conocemos a través de una tardía traducción italiana, publicada en Venecia en 1571⁵¹.

e) las *Historie della vita e de'fatti dell'Ammiraglio D. Christoforo Colombo* (1571)

Los problemas críticos que plantea esta obra son muy numerosos y, aunque no afectan directamente a nuestro análisis, deben ser tenidos en cuenta, por lo que trataremos de resumir brevemente alguno de los más importantes.

En primer lugar, no está demostrado que Hernando Colón fuera el único autor del texto castellano hoy perdido, existiendo además indicios de que el original que llegó a Italia en fechas ya muy tardías pudo ser un conjunto escrito por varias manos, aunque se tomara como texto inicial un manuscrito del hijo del Almirante. La hipótesis que más razonable parece hoy con los datos que poseemos es la que plantea que Hernando redactó la parte de la obra dedicada a narrar los viajes colombinos (es decir, la que más directamente nos interesa aquí), mientras que la primera parte de la obra, centrada en la biografía de Cristóbal Colón antes de iniciar dichos viajes, no parece que pudiera ser obra de Hernando⁵².

En segundo lugar, es también muy discutible la autoría de la traducción italiana. El impreso en cuestión, en su portada, afirma que la traducción fue obra de Alfonso de Ulloa, personaje muy interesante que desarrolló múltiples actividades en Venecia, entre ellas la de traductor de numerosas obras castellanas y portuguesas, pero que en 1571, cuando la obra que comentamos se publicó, ya había muerto en las cárceles de la Serenísima, donde había sido internado acusado de espionaje⁵³. A pesar de que Ulloa ha sido considerado en alguna ocasión el «inventor» del libro y que otros autores lo han considerado

⁵¹ En ese capítulo 61 la relación de Pané aparece subcapitulada, con numeración independiente, en veintiséis apartados: H. COLÓN (1571), 126v-145v.

⁵² Es la hipótesis de RUMEU DE ARMAS (1973), 131-135.

⁵³ Sobre Alfonso de Ulloa el estudio más completo es el de RUMEU DE ARMAS (1973), aunque deben verse también los de GALLINA (1955-56) y CIONARESCU (1960), pese a lo discutible de algunas de sus afirmaciones.

el responsable de la manipulación del manuscrito hernandino⁵⁴, existen indicios de que quizá ni siquiera lo tradujo personalmente.

En tercer lugar, tampoco existe un criterio seguro a la hora de fijar las fechas en que fue escrito el manuscrito hernandino, contuviera o no la totalidad del libro. Tradicionalmente se ha afirmado que Hernando Colón se decidió a escribir la vida de su padre tras la lectura de la *Historia general de las Indias* de Fernández de Oviedo, aparecida en 1535, movido por su discrepancia ante la tesis sostenida por este autor acerca del origen de los derechos de la corona castellana sobre las Indias occidentales⁵⁵. Sin embargo, recientemente se han aducido otros argumentos que retrasan a fechas mucho más tempranas (entre 1512 y 1527) la elaboración del relato de Hernando Colón sobre los viajes de su padre⁵⁶.

Sea como fuere, la obra en cuestión narra con fidelidad, aunque necesariamente en tono hagiográfico, los avatares de las cuatro expediciones de Cristóbal Colón y el testimonio directo del hijo del Almirante es rastreable en buena parte de la narración, especialmente en lo que se refiere al último de los viajes⁵⁷, en el que, como es sabido, el joven Hernando acompañó a su padre. La narración es más sólida en esta parte y las descripciones de las penalidades del viaje sólo pudieron ser escritas por quien las padeció directamente y de modo muy cercano a Cristóbal Colón. En conclusión, creemos que las *Historias del Almirante* deben ser consideradas, efectivamente, «un puntal básico»⁵⁸ entre las fuentes colombinas, pese a las críticas antes apuntadas.

La tardía edición italiana, apareció en Venecia, en los talleres de Francesco de Franceschi, encabezada por una dedicatoria de G. Moletto, fechada el 25 de abril de 1571, dirigida al noble genovés Baliano de Fornari, al que D. Luis Colón había remitido el manuscrito castellano y que se había comprometido a patrocinar la edición del mismo en

⁵⁴ Por ejemplo, HARRISE (1872), 68-71; 151-153 y CIONARESCU (1960).

⁵⁵ Tesis defendida por la mayor parte de los autores, incluso recientemente por ARRANZ (1984), 30-31.

⁵⁶ GIL (1984), XI-XIII.

⁵⁷ Capítulos 88 al 108: H.COLON (1984), 288-349.

⁵⁸ GIL (1984), XIII.

italiano, en latín y en castellano⁵⁹. Sin embargo, sólo se publicó la versión italiana, que se reimprimió cuatro veces a lo largo del siglo siguiente, en el que apareció también una versión francesa (París, 1681). La primera edición española tuvo que esperar hasta 1749, cuando ya había aparecido incluso una inglesa (Londres, 1732)⁶⁰. Esta primera traducción castellana, debida a González Barcia, ha sido unánimemente criticada por sus numerosos errores. Para nuestro análisis nos hemos basado en la edición más reciente, debida a Luis Arranz, la cual se basa en la traducción de Serrano y Sanz, que data de 1932 y que parece ser la más fiable en castellano⁶¹.

La naturaleza americana en las fuentes colombinas

En los escritos de Cristóbal Colón, la naturaleza americana ocupa un lugar muy especial, pero se trata en todo momento de una naturaleza deformada, manipulada por una compleja serie de condicionamientos de muy variado tipo, que acaban convirtiendo buena parte de las descripciones o comentarios de Colón sobre la cuestión en algo artificioso, incluso irreal. Estos condicionamientos fueron, en primer lugar, de orden psicológico, ya que la necesidad de ver probada la tesis sobre el carácter asiático de las tierras descubiertas hizo a Colón describirlas como tales. En segundo lugar, los escritos del genovés estuvieron condicionados por factores de tipo político, ya que el Almirante necesitaba demostrar la riqueza y las posibilidades que abría su nueva ruta a las Indias frente a sus señores y patronos. Y en tercer lugar, fueron condicionamientos de tipo económico los que más fuertemente llevaron a Colón a deformar continuamente sus impresiones acerca de la naturaleza americana. La obsesión por el oro, «rayana en el fanatismo» como ha señalado uno de los mejores especialistas colombinos⁶², está presente de tal modo en los textos, que todo lo demás

⁵⁹ H. COLON (1571) hojas preliminares con la dedicatoria.

⁶⁰ Para los datos completos sobre las ediciones, véase RUMEU (1973, 9) ARROM (1974, 123) y PIERACCIOLI-RIPPA (1992, 90-92), aunque no son siempre coincidentes.

⁶¹ Aunque no hemos podido acceder, lamentablemente, a la edición mexicana de Ramón Iglesia (1947). Sobre la versión de Serrano y Sanz véase ARRANZ (1984), 31.

⁶² GIL (1989).

parece casi siempre supeditado a ella. Cuando no lo está, como ocurre escasamente en dos o tres ocasiones en el *Diario*, es porque algo de riqueza similar ocupa el lugar preferente: la especiería.

En efecto, todos los condicionantes que explican los recursos manipuladores de Cristóbal Colón se unen a la hora de señalar, ensalzar o describir (aunque hubiera que inventarla) la abundancia de especiería. Este término es, obviamente después de la palabra oro, el que más veces aparece en los textos del Almirante⁶³; no sólo en el *Diario*, donde figura en una veintena de ocasiones, sino también en la *Carta* de 1493, en el «Memorial a Torres» de 1494; incluso en el llamado «Memorial de la Mejorada» y en los fragmentos de cartas a los Reyes Católicos, documentos relativos todos ellos al tercer viaje, se mencionan las especias o la especiería de las nuevas tierras; también en la *Carta* de 1502 desde Jamaica, escrita durante el cuarto viaje, un texto en donde abundan las alusiones a la enfermedad y la desgracia, hay un hueco para la especiería, aunque ya admite Colón entonces que «no apareció todo tan presto»⁶⁴. Ciertamente, la especiería no podía aparecer tal y como la soñaba Colón, puesto que, como es bien sabido, las islas antillanas no daban ni jengibre, ni ruibarbo, ni nuez moscada, ni clavo, ni una canela aceptable, ni siquiera una pimienta digna de tal nombre⁶⁵. Pero, a pesar de todo, hasta ese momento Cristóbal Colón se había empeñado constantemente (mucho más en los primeros años) en ver aquellas especias que tan enormes beneficios económicos le hubieran reportado, además de haber confirmado su tesis sobre el carácter asiático de aquellas tierras. Cuando no las vio, las intuyó, o afirmó que otros las habían visto; y cuando creyó tenerlas ante su vista, como en el caso de la nuez moscada⁶⁶, en vez de rendirse a la evidencia, atribuyó su escaso parecido con el original a la humedad, la estación del año o al grado de madurez del fruto.

⁶³ Frecuentemente, lo que aparece es el binomio «oro y especiería», como ocurre en: COLON (1984), 40, 42, 44, 54, 55, 71, 101, 107 y 112.

⁶⁴ COLON (1984), 326.

⁶⁵ Para la discusión sobre estos productos en concreto, remitimos a los epígrafes correspondientes en la segunda parte de esta obra.

⁶⁶ COLON (1984), 74.

Así pues, por todo lo expuesto, resulta muy difícil discernir hasta qué punto el entusiasmo y admiración que pareció despertar en el Almirante el atractivo mundo natural antillano y caribeño estuvieron provocados por una quimera, o fueron expuestos por necesidad del guión, dentro del bien trabado y necesario plan propagandístico de Cristóbal Colón. Sea como fuere, buena parte de esa admiración, cuando no se refirió a productos inexistentes, vino provocada por la exhuberancia del mundo vegetal, descrita de un modo genérico y sin entrar en más detalles, ya que muchas veces éstos escapaban a la mente de un hombre que se confesó en más de una ocasión frustrado ante su falta de conocimientos sobre las materias naturales. Una anotación del *Diario*, que corresponde al viernes 19 de octubre, nos parece un excelente compendio de las características más relevantes de la imagen de la naturaleza americana que ofreció Colón en sus escritos:

«ni me se cansan los ojos de ver tan hermosas verduras y tan diversas de las nuestras, y aun creo que ha en ellas muchas yervas y muchos árboles que valen mucho en España para tinturas y para medicinas de espeçería, mas yo no las cognozco, de que llevo gran pena»⁶⁷

En estas pocas frases encontramos, los rasgos más significativos de la visión que Colón transmitió: alusiones genéricas a la abundancia («hermosas verduras», «muchas yervas», «muchos árboles»), rendimiento económico inmediato («valen mucho en España»), utilitarismo amplio pero vago («tinturas», «medicinas», «espeçería»), reconocimiento de su ignorancia («yo no las cognozco») y diversidad y novedad de lo descubierto («tan diversas de las nuestras»). Esta última característica, sin embargo, no aparece de modo coherente a lo largo de los escritos colombinos y muchas veces se contrapone frontalmente a su imagen opuesta, es decir, la de que todo es similar a Castilla, a Andalucía o a otros lugares de España. De hecho, cuando Colón llegó a Haití fue esta otra imagen la que se sobrepuso a la de la diversidad, provocando que el Almirante diera a aquella isla el nombre de La Española. Pese a ello, expresiones tales como «disforme», «diversa», o «diferente», se imponen sobre las otras en múltiples ocasiones.

⁶⁷ COLON (1984), 40.

Hasta tal punto esa consciencia de la diversidad acabó por imponerse a Colón que, con el paso del tiempo, fue dando cabida a descripciones más detalladas de las plantas más características e, incluso, a denominaciones autóctonas de determinados productos, único proceder que le alejó, aunque fuera en contadas ocasiones, de los continuos errores de identificación a los que su ignorancia y su deseo de riqueza le llevaron continuamente. Estos casos de confusión se plasmaron casi siempre en analogías con productos exóticos orientales⁶⁸ y fueron especialmente frecuentes cuando se establecían con plantas muy apreciadas y de una rentabilidad económica evidente. En otras ocasiones, la analogía establecida con el producto de origen oriental se dio en un primer momento, pero más tarde fue rectificada o se pasó a denominar a la planta con el nombre autóctono. El caso más notable en este sentido es el de la «pimienta», llamada así en varios pasajes del *Diario*, hasta que, casi al final del viaje, se pasa a denominarla ya como *axi*⁶⁹. Por último, en pocas pero significativas ocasiones, la originalidad o la novedad de la planta eran tales que no cabía analogía y, por tanto, se impuso una descripción más extensa y una denominación más ajustada a la realidad. De todos modos, no deja de ser sintomático, para confirmar lo que venimos exponiendo, que estos dos últimos grupos de casos se den solamente en el *Diario* del primer viaje y en la *Relación* del tercero y no en los textos impresos, ni en otros documentos redactados por Colón con un carácter más oficial, en los que la imprecisión y las analogías equívocas constituyen las referencias más abundantes.

En cuanto a las demás fuentes colombinas no emanadas de la pluma del Almirante, aunque algunas de estas características pueden también rastrearse en ellas, presentan diferencias notables con respecto a los textos de Cristóbal Colón, con la única excepción quizá de

⁶⁸ Aunque a GIL (1984, XXXVI-XXXIX) le parece que el peso de la experiencia africana de Colón fue esencial para entender alguna de sus aproximaciones a plantas americanas demasiado exóticas para ser asimilables a las de la península ibérica. Ciertamente, algo de eso hay y el ejemplo del ñame africano asimilado en un primer momento a los ajos haitianos es quizá el más evidente. Sin embargo, quizá J. Gil exagera demasiado la «africanización» del punto de vista de Colón, olvidando otros aspectos.

⁶⁹ COLON (1984), 51, 53 y 104 pasajes en los que se cita como «pimienta»; en p. 118, anotación del 16 de enero de 1493, aparece por vez primera como *axi*.

la obra de Hernando Colón, que, no por casualidad, suele repetir los esquemas, las apreciaciones y los errores de su padre, en cuyos escritos, obviamente, está en buena parte basada.

Esta dependencia de las *Historias* de Hernando Colón hace más singular la inclusión en ellas de la *Relación* de fray Román Pané que, aunque no entrara en sus objetivos directos la descripción de plantas y sus usos, está presidida por una voluntad descriptiva bastante objetiva y por un intento de recoger las denominaciones autóctonas y de evitar las analogías con el mundo hasta entonces conocido por el autor. Todo ello convierte al texto de Pané en una fuente muy apreciable, pese a la escasa atención directa que presta al entorno natural.

Por lo que respecta a la *Carta* de Diego Alvarez Chanca, la formación médica de su autor es uno de los factores esenciales para explicar las diferencias que hay entre sus noticias y las que ofrece Cristóbal Colón. Pese a ellas, creemos que en Chanca sigue siendo característico el error por analogía en más de una ocasión, aunque ciertamente se mostró más detallista en sus descripciones y mucho más escéptico ante la identificación simplista entre lo que veía y lo que deseaba o pensaba encontrar. En este mismo sentido, aunque en la *Carta* no es tan evidente el afán por hallar productos exóticos apreciados (tampoco era ése su encargo, ni él el principal interesado) no debe descartarse una observación interesada desde el punto de vista lucrativo, ya que, como se ha señalado, Alvarez Chanca fue uno de los primeros hombres que, al regresar de las Indias, no dudó en establecer una compañía comercial para tratar de explotar las posibilidades que ofrecía la colonización del Nuevo Mundo. En general, como acertadamente señalara Antonello Gerbi⁷⁰, Alvarez Chanca se mostró en su *Carta al cabildo de Sevilla* como un observador agudo, vivaz y preciso, y como un hombre cauto en sus diagnósticos, pero al que la visión de la naturaleza de las islas antillanas, especialmente de su flora, le produjo una viva impresión de admiración e interés.

Menos agudo, pero quizá más realista y sin eludir cierta crudeza, se nos presenta Michele da Cuneo en su relato del segundo viaje. Diversos autores⁷¹ han señalado que el mayor mérito de esta fuente es

⁷⁰ GERBI (1978), 37-40.

⁷¹ GERBI (1978), 46-49.

que representa el primer intento de ofrecer de un modo sistemático, aunque tosco y poco elaborado, una visión de la naturaleza americana. Ciertamente, en la parte central de su narración, Cuneo⁷² interrumpió deliberadamente el relato de los acontecimientos del viaje y de la exploración para ofrecer un completo ensayo sobre la historia natural de las Antillas, cosa que según el autor hizo a petición del destinatario del relato⁷³, interesado en los aspectos naturalísticos. Cuneo dividió este breve ensayo en tres partes bien diferenciadas. Comenzó por hablar de «los frutos que nacen comunmente en todas las dichas islas»⁷⁴; siguió ocupándose brevemente de describir algunos animales⁷⁵; y concluyó, «referida la naturaleza y calidad de los animales brutos resta ahora hablar de los hombres», con unas pinceladas sobre las costumbres y los ritos de los pobladores antillanos⁷⁶, en donde el tono irónico y las finas dotes de observador de Michele da Cuneo llegan, en nuestra opinión, a su mejor expresión. En la parte específicamente dedicada a la flora, creemos que debe destacarse el énfasis que Cuneo puso en la propia experiencia, probando alimentos y remedios, viendo las cosas por sí mismo y describiéndolas sucinta, pero precisamente. Sin embargo, aunque eludió el uso de nombres de plantas conocidas para aplicarlos a otras americanas que guardaran un parecido próximo o remoto, su texto está casi ayuno de denominaciones autóctonas.

Por el contrario, la confusa nomenclatura usada para designar las plantas es uno de los problemas más característicos del texto latino de Niccolò Scillacio. Junto a estas confusiones terminológicas, el texto del médico siciliano presenta también, como ya dijimos, un artificioso tono literario, en donde las inútiles alusiones a la Antigüedad clásica introducen otro elemento de confusión que, en el tema que nos ocupa, limita considerablemente el interés de la fuente. Por otra parte, el mundo natural no pareció suscitar excesivamente el interés del narrador original del *De insulis*, es decir, de Guillermo Coma, ni, consecuentemente el de su traductor latino. Quizá ayude a dar una idea más precisa de lo que tratamos de explicar el siguiente pasaje del texto:

⁷² GIL; VARELA (1984), 245-252.

⁷³ GIL; VARELA (1984), 245.

⁷⁴ GIL; VARELA (1984), 245-248.

⁷⁵ GIL; VARELA (1984), 248-249.

⁷⁶ GIL; VARELA (1984), 249-252.

«Hay muchísimos arbustos, abundan los perales olorosos, se curvan las ramas cargadas de frutas silvestres; hay selvas umbrosas y bosques sagrados. Los sembrados no conocen daño alguno: nunca han temido la cizaña, la arveja y la estéril avena; sólo se eleva en sus surcos la inofensiva verdolaga.»⁷⁷

Las plantas americanas en las fuentes colombinas

Los nueve textos que hemos analizado, considerados globalmente, contienen información sobre medio centenar de plantas americanas de diversos usos. Las plantas alimenticias forman el grupo más importante, con veintidós especies mencionadas o descritas, de las cuales doce son frutales. Entre éstas destacan por su importancia, así como por la frecuencia con que son mencionadas, los jobos, generalmente denominados por errónea analogía mirabolanos. Incluso el experto Álvarez Chanca, aunque consciente de las diferencias entre una y otra planta, nos dice:

«también se a hallado [en la Española] mirabolanos çetrinos, salvo que agora no están sino debaxo del árbol; como la tierra es muy húmida están podridos, tienen el sabor mucho amargo, yo creo sea del podrimiento, pero todo lo otro, salvo el sabor que está corrompido es de mirabolanos verdaderos»⁷⁸

También es destacable, entre las frutas, por la frecuencia con que aparece mencionada, la piña, cuya denominación actual se basa precisamente en un típico error por analogía. Asimismo, son descritas la guayaba, el nopal, el mamey y la papaya, siendo Michele da Cuneo, con diferencia, el autor que más atención prestó a este tipo de especies, aunque en la mayoría de los casos no recogiera sus nombres autóctonos. En Cuneo, por ejemplo, encontramos la que puede ser la primera descripción de la tuna, aunque imprecisa y difícil de determinar con seguridad:

⁷⁷ La traducción del latín es de Juan Gil, quien pertinentemente señala el «sabor virgiliano» del pasaje: GIL; VARELA (1984), 189.

⁷⁸ GIL; VARELA (1984), 174.

«En las dichas islas siembran un fruto que tiene el tallo como un chícharo y de forma y de sabor es semejante a los higos»⁷⁹

De entre las restantes plantas alimenticias citadas merece destacarse la presencia de tres alimentos esencialmente nuevos para los europeos y que tenían un papel trascendental en la dieta indiana: el maíz, la yuca y los ajos, citados prácticamente por todos los autores en repetidas ocasiones; los frijoles, el cacao y el maní son aludidos, aunque con nombres incorrectos o de modo impreciso.

Estrechamente vinculadas a la alimentación, pero con un componente económico distinto, que hizo de ellas un objetivo *a priori* para los primeros navegantes transatlánticos, encontramos las especias. Como ya hemos dicho, la búsqueda afanosa de especiería llevó a Colón y los suyos a errores de identificación que explican las menciones a los inexistentes jengibre, clavo y nuez moscada, que encontramos no sólo en los textos del Almirante, sino también en el de su hijo, en el de Coma, e incluso en el de Chanca. Todos los autores, pues, excepto Pané (no por casualidad el menos interesado en los hipotéticos beneficios comerciales de la explotación colonial) insistieron en este error, como insistieron también en detectar muy pronto, e insistir reiteradamente en ello, la abundancia de la pimienta antillana, es decir, del *axí*, nombre que la mayor parte de ellos recogen en sus escritos. El ejemplo quizá más característico de lo que decimos nos lo ofrece el propio Almirante, cuando escribe:

«también ay mucho axí, qu'es su pimienta, d'ella que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana, puédense cargar cincuenta caravelas cada año en aquella Española»⁸⁰

Por el contrario, el número de especies de plantas medicinales citadas es mucho más escaso en las fuentes colombinas, aunque alguna de ellas, como la almáciga y otras resinas medicinales (generalmente agrupadas bajo la poco apropiada denominación de *anime*), aparece reiteradamente en los escritos de Cristóbal y Hernando Colón y, naturalmente, en el del médico Alvarez Chanca. Pero al margen de

⁷⁹ GIL; VARELA (1984), 248.

⁸⁰ COLON (1984), 118, anotación del 15 de enero de 1493.

estos productos similares a los ya conocidos en la materia médica del Viejo Mundo, solamente tres plantas medicinales exclusivamente americanas aparecen citadas en las fuentes, junto a otras dos drogas típicamente americanas: el tabaco y la cohoba, de la cual Pané proporciona la que iba a ser la más completa información disponible para los europeos a lo largo de muchos años:

«y para purgarse toman cierto polvo, llamado cohoba, aspirándolo por la nariz, el cual les embriaga de tal modo que no saben lo que se hacen; y así dicen muchas cosas fuera de juicio, en las cuales afirman que hablan con los cemíes, y que éstos les dicen que de ellos les ha venido la enfermedad»⁸¹

Fue también el fraile catalán quien dio noticia del *digo* y del *güeyo*, dos hierbas de difícil identificación que tuvieron un uso ritual y medicinal entre los taínos⁸². El otro remedio medicinal americano citado en las fuentes es un purgante, el llamado «manzanillo», mencionado por el Almirante y cuyos efectos describió Alvarez Chanca en los siguientes términos:

«Allí [en las isla Marigalante] avía unas frutas salvaginas de diferentes maneras, de las cuales algunos, no muy sabios, provavan y del gusto solamente tocándoles con las lenguas se les hinchavan las caras, y les venía tan grande ardor y dolor que parecían que raviavan, las cuales se remediavan con cosas frías»⁸³

Las otras catorce especies de plantas que hemos identificado en las fuentes tenían usos diversos al alimenticio o al medicinal, aunque una de ellas (el maguey, citado generalmente de modo equivocado como «aloe») tenía ambas aplicaciones, entre otras diversas. También el higüero es mencionado por casi todos los autores, pero nuevamente se produjo un error de identificación que provocó que en todos los textos

⁸¹ PANE (1974), 35; anteriormente, Pané ya había explicado:

«cohoba es un cierto polvo, que ellos toman a veces para purgarse y para otros efectos que después se dirán. Esta la toman con una caña de medio brazo de largo, y ponen un extremo en la nariz y el otro en el polvo; así lo aspiran por la nariz... y esto les hace purgar grandemente.»(PANE (1974), 30).

Otras menciones en: PANE (1974) 41-42.

⁸² PANE (1974), 23.

⁸³ GIL; VARELA (1984), 157.

colombinos se hablara siempre de «calabazas» y no se detectara, hasta que Fernández de Oviedo lo hiciera bastantes años después, la diferente adscripción botánica del higüero y de las cucurbitáceas propiamente dichas.

Para confirmar nuevamente la cuestión de la rentabilidad económica, tan presente en los Colones, puede subrayarse el hecho de que las plantas tintóreas captaran enseguida la atención de los observadores europeos. Aparte de los dos colorantes habituales de los indígenas (la bija y la jagua), la identificación, esta vez correcta, del palo brasil está presente en los textos más tardíos del Almirante (quien creyó ver en alguna ocasión también añil) y en la obra de Hernando Colón.

En este mismo sentido, el algodón es uno de los primeros productos en ser identificados y es mencionado hasta la saciedad en todos los textos y muy especialmente en los de Cristóbal Colón, que aludió a él más de una veintena de veces a lo largo de todos sus escritos, explayándose en alguna ocasión en la futura rentabilidad económica de la planta:

«...mucha cantidad de algodón, cogido y filado y obrado; y que en una sola casa avían visto más de quinientas arrovas y que se pudiera aver allí cada año cuatro mil quintales. Dize el Almirante que le parecía que no lo sembravan y que da fruto todo el año: es muy fino, tiene el capillo grande...»⁸⁴

PEDRO MÁRTIR DE ANGLERÍA Y SUS DÉCADAS DEL NUEVO MUNDO

Cualquier trabajo que, como el presente, se plantee analizar cómo se difundieron en Europa las primeras noticias sobre el continente americano, sea en un aspecto concreto como el que nos ocupa, sea de modo general, debe analizar necesariamente la obra de Pietro Martire d'Anghiera, también llamado Pedro Mártir de Anglería, utilizando una castellanización de su nombre que, en este caso, está sobradamente justificada, tanto por ser la más usada por la historiografía hispana, como porque el propio Pietro Martire acabó castellanizándose él

⁸⁴ COLON (1984), 53, anotación del 6 de noviembre de 1492, costeano la isla de Cuba. El mismo texto, glosado por el hijo de Colón en: H. COLON (1984), 121.

mismo casi completamente, después de cuarenta años de residencia en esas tierras.

Nacido en Arona, en 1457, procedía de una familia de la baja nobleza lombarda, lo que le permitió acceder muy joven a la corte ducal de Milán y recibir una formación humanista, que completaría más tarde, a partir de 1478, en Roma, en el círculo académico de Pomponio Leto. Poco más se sabe de estos años iniciales en Italia, que no son evocados casi nunca por Anglería en sus escritos⁸⁵. A partir de 1486, en que se unió al séquito del embajador de los Reyes Católicos en Roma, se trasladó a vivir al reino de Castilla y allí murió, en Granada, en 1526, habiendo abandonado la península ibérica sólo en una ocasión, en 1501, enviado por el rey Fernando a una embajada a Egipto⁸⁶.

A lo largo de esos cuarenta años de servicios a la corona española, Anglería ocupó diversos puestos, de importancia cada vez mayor, pero siempre cercanos a la corte, culminando su carrera como miembro del Consejo Real, a partir de 1511 y del Consejo de Indias, desde 1518⁸⁷. Esta posición privilegiada le proporcionó una continua fuente de noticias e informaciones de todo tipo, pero muy especialmente sobre las empresas de navegación llevadas a cabo por los castellanos y, naturalmente, sobre la novedad más importante a partir de 1492: la conquista y colonización de las tierras americanas. De todo ello fue dando cumplida noticia Anglería a través de sus más de ochocientas cartas conocidas, pero el Nuevo Mundo fue sin duda lo que despertó en él mayor interés, hasta tal punto que Pedro Mártir se embarcó, ya desde 1493, en el proyecto de una gran obra, que iría elaborando a lo largo de

⁸⁵ Sobre Pedro Mártir, véanse los ya clásicos estudios de MARIEJOL (1887) y MENENDEZ PELAYO (1942) y la voz correspondiente en el *Dizionario Biografico Italiano*, redactada por R. ALMAGIA (1960); más recientes son los trabajos de RIBER (1964) y OLMEDILLAS (1974); finalmente, deben tenerse en cuenta las últimas aportaciones, entre las que destacan la obra de RAMOS PEREZ (1982) y los trabajos del congreso de Génova, en LUNARDI (1980). La biografía de Pedro Mártir, sin embargo, «está todavía por hacer», como ya señalaba hace unos años Juan Gil (GIL; VARELA (1984), 17). Son de gran utilidad los estudios introductorios de varias ediciones totales o parciales de la obra de Anglería; nosotros nos hemos servido de los de O'GORMAN (1972), GIL (1984) y ALBA (1989).

⁸⁶ De la que salió su *Legatio babylonica*, publicada conjuntamente con la primera década: ANGLERIA (1511).

⁸⁷ ALBA (1989), XVIII.

más de treinta años, en la que recogería todo ese cúmulo de noticias sobre América que le fueron proporcionando los diferentes protagonistas de los acontecimientos.

El recurso a informaciones indirectas y a testimonios ajenos, dado que Anglería nunca viajó (ni parece que tuviera intención de hacerlo en ningún momento) al otro lado del Atlántico, preside toda la obra y a él debe referirse cualquier precisión crítica sobre los contenidos de la misma. No resulta excesivamente complicado conocer a los informadores más importantes de Anglería, puesto que él mismo los citó en su obra. Sabemos que mantuvo un contacto directo y prolongado con Cristóbal Colón y con su círculo familiar más cercano, de él obtuvo acceso a muchos documentos trascendentales, algunos de ellos perdidos hoy; conoció también a Vicente Yáñez Pinzón y a Américo Vespucio, de ahí que su narración de los «viajes menores» sea la más completa de la época; oyó también los testimonios de Núñez de Balboa, Pedrarias Dávila y otros exploradores y gobernantes indios. Pero, además, Anglería se mantuvo en estrecho contacto con el variopinto personal de la Casa de la Contratación, de Sevilla, especialmente con sus pilotos, desde Caboto al ya citado Vespucio o el experimentado Andrés de Morales; por último, también mantuvo contacto personal con Fernández de Oviedo⁸⁸ y, al menos a través de sus escritos, con Hernán Cortés.

En conclusión, aunque Pedro Mártir nunca fuera a América, cosa que no dejaron de reprocharle otros escritores como Oviedo o Las Casas que sí vivieron en Indias, tuvo en su mano el más completo bagaje de informaciones, relatos, noticias e impresiones personales de los protagonistas directos de los primeros años de la colonización. Ello sumado a su incesante vocación de escritor y a su voluntad explícita de ser el gran difusor de esas noticias (aunque el tan manido tópico que

⁸⁸No conocemos con exactitud los contactos entre los dos personajes. Anglería narró, en su década tercera, una entrevista con Fernández de Oviedo. De ese texto no puede deducirse gran cosa, aunque no parece que la relación de ambos fuera muy estrecha, ni que los encuentros entre ambos hubieran suscitado simpatía alguna en él: ANGLERIA (1989). Estos sentimientos debieron ser mutuos, ya que en la obra de Oviedo tampoco Anglería es tratado con excesivo interés. El madrileño le reprochó, desde luego, no haber nunca pisado las Indias, pero en la *Historia general* sólo se encuentran críticas concretas a lo narrado por Anglería en detalles concretos y en cuestiones menores: ALBA (1989), XXXIII.

tilda a Anglería de «primer periodista» sea discutible, no deja de obedecer a una actitud realmente existente⁸⁹) confiere a su obra un destacado papel en el proceso de difusión europea de las primeras noticias sobre la naturaleza americana.

Esta difusión por parte de Anglería tuvo lugar fundamentalmente a través de dos vías: una intensa y continua tarea epistolar, y la lenta y prolongada elaboración de las *Décadas*, que fueron dadas a conocer, aunque fuera parcialmente, en diversos círculos antes de ser publicadas. Sin embargo, ambos frutos completos no fueron llevados a la imprenta hasta cuatro años después de la muerte de Anglería. Así, a lo largo del año 1530, en las prensas del afamado impresor de Alcalá, Miguel de Eguía, aparecieron el *Opus epistolarum*⁹⁰ y las *De Orbe Novo Decades*⁹¹. Esta última obra, sin embargo, había conocido anteriormente diversas ediciones parciales, que afectaron a las cuatro primeras décadas, de las ocho que la componen. La primera década conoció muy tempranamente una versión italiana, no autorizada por el autor, de la mano de Angelo Trevisan, secretario del embajador de Venecia⁹². Este *Libretto di tutta la navigazione*, vería la luz por vez primera en 1504 y a partir de 1507, al ser incluido en la recopilación titulada *Paesi novamente ritrovati* debida a Alessandro Zorzi y editada por Francanzio da Montalbodo, sería reeditado varias veces⁹³. La versión latina original de esta primera década fue impresa en Sevilla, en 1511, junto a otras obras de Anglería⁹⁴, en una edición que al parecer tampoco contó con la aquiescencia del autor. En 1516, en Alcalá y bajo la responsabilidad editorial de Antonio de Nebrija, apareció una edición de las tres primeras décadas, en cuyos treinta libros redactados entre 1493 y 1516, Anglería narró los viajes

⁸⁹ Véase lo que escribió a este respecto O'GORMAN (1964), 13.

⁹⁰ ANGLERIA (1530). Hemos utilizado la primera y única edición castellana completa del epistolario de Anglería llevada a cabo por López de Toro: ANGLERIA (1953-57).

⁹¹ ANGLERIA (1530).

⁹² TREVISAN (1504). Sobre Trevisan y su versión del texto de Anglería, véase, LUCCHETA (1980), 434-36.

⁹³ Concretamente, en 1508, 1517 y 1521, además de una traducción latina, publicada en 1508 (BRUZZO (1905), 284-90; DONATTINI (1980), 73; LUCCHETA (1980), 435-38).

⁹⁴ La ya mencionada *Legatio Babylonica* y algunos poemas latinos de escaso interés: ANGLERIA (1511).

exploratorios iniciales, colombinos y no colombinos, los avatares del gobierno de los Colonos y sus sucesores en la isla Española, la colonización del Darién y el gobierno de Pedrarias, las empresas de Vasco Núñez de Balboa, etc. La cuarta década, por su parte, apareció en solitario editada en Basilea, en 1521; posteriormente, fue reeditada en varias ocasiones, incluso después de que saliera la edición completa⁹⁵. Las últimas cuatro décadas, por el contrario, permanecieron inéditas hasta 1530, cuando apareció la edición complutense ya mencionada. Fueron elaboradas entre 1521 y 1525⁹⁶ y se centran casi exclusivamente en las empresas de Hernán Cortés y su conquista del imperio de los mexicas, y parecen derivar muy directamente de las *Cartas de Relación* del conquistador de México.

El éxito editorial de la obra de Anglería alcanzó en su época proporciones considerables, ayudado desde luego por el hecho de que las *Décadas* estuvieran escritas en latín, lo que indudablemente facilitó su dispersión por los círculos cultos de toda Europa. Sea a través de ediciones parciales o completas, las *Décadas* fueron reeditadas a lo largo del siglo XVI en Basilea, París, Colonia, Amberes, Venecia y otros centros europeos; así mismo, fueron traducidas al alemán, al holandés, al francés, al inglés y, como ya hemos visto, al italiano⁹⁷. Todo ello, unido también a una amplia difusión de sus cartas, mucho más temprana aunque fuera más modesta que la conseguida con la obra impresa, coloca a Pedro Mártir en una posición privilegiada entre los primeros autores que ofrecieron noticias y descripciones sobre las plantas de aquellas nuevas tierras.

⁹⁵ Para una completa relación de las ediciones de las *Décadas*, véase LOPEZ PIÑERO et al. (1981-86), I, 54-59 y ALBA (1989), XXXIX-XL, aunque en ambos falta alguna información sobre las ediciones italianas, que ofrecemos en este trabajo.

⁹⁶ Para una cronología completa de la elaboración de las *Décadas*, véase O'GORMAN (1964, 43-44) y ALBA (1989, XXX-XXXII).

⁹⁷ Además de la ya citada versión de A. Trevisan, las tres primeras décadas fueron traducidas por A. Navagero y aparecieron impresas por vez primera en 1534, en una edición veneciana llevada a cabo por G.B. Ramusio, quien volvió a incluir dicha versión, algo retocada, en el tercer volumen de sus *Navigazioni*: RAMUSIO (1556).

La visión de la naturaleza americana en la obra de Pedro Mártir de Anglería

Si bien parece descartable una formación médica académica⁹⁸, es indudable, leyendo su obra y algunas de sus cartas, que Anglería poseía conocimientos de historia natural y no le eran ajenos aspectos sobre la materia médica clásica. Quizá todo ello derivara de su sólida formación humanista, adquirida, como hemos dicho, inicialmente en Milán, pero sobre todo en Roma, junto a Pomponio Leto. Esta orientación de su formación fue tan profunda, que produjo en su enfoque de estos temas una constante mediatización de los saberes clásicos acerca de la naturaleza, lo que se deja notar a lo largo de casi toda la obra. Pese a esta fuerte mediatización, sin embargo, no dejan de apuntarse ciertos rasgos de independencia de criterio y de valoración de la experiencia, que adquieren especial relevancia al tratarse de novedades tan singulares como las que ofrecían a sus oídos los relatos de los informadores que regresaban de las Indias occidentales.

Todo ello produjo el que Anglería ofreciera una visión de la naturaleza americana en donde la diversidad, la novedad y la exhuberancia aparecieron como los rasgos más característicos, aunque su interés se dirigió con menor frecuencia a las plantas o a los animales que a los indígenas, que constituyeron sin duda el objeto privilegiado de su atención. Quizá en él se deja sentir con más fuerza que en ningún otro la nueva valoración radicalmente «humanista»; es decir, la que hace del ser humano el centro privilegiado de toda la creación y el principal motivo de estudio para el estudioso renacentista.

En la estructura de la obra, incluso en el tono empleado, ha sido señalada una «actitud paradójica de curiosidad y despego, de pereza y diligencia», que aunque pueda atribuirse en buena medida a lo «deshilvanado» de la obra y al prolongado periodo de elaboración⁹⁹, guarda relación también, a nuestro entender, con el carácter humanista del autor y con su manera de enfrentarse al saber que le deslumbraba, por un lado, y a su propia curiosidad, por el otro.

⁹⁸ Pese a cierta tesis poco fundamentada que afirma que Anglería estudió medicina: ALBA (1989), X.

⁹⁹ O'GORMAN (1964), 15.

Todo ello conlleva a que, en los pasajes más estrictamente naturalísticos de la obra, se perciba en Anglería una mezcla continua de rasgos contradictorios, derivados unos directamente de su devoción por la Antigüedad grecolatina, procedentes otros de su mentalidad abierta y ávida de novedades, aunque éstas desmintieran o corrigieran a las autoridades clásicas. El balance final es difícil de precisar. Aunque, en opinión de Antonello Gerbi, «América le sirve para poner apostillas marginales en los textos de la literatura grecolatina»¹⁰⁰, creemos que las descripciones de Anglería, al menos por lo que a las plantas se refiere, conservan en muchos casos una frescura libre de preconcepciones literarias, que sólo pueden derivar de un fiel reflejo de las imágenes transmitidas por sus informantes. Por otra parte, Pedro Mártir se preocupó de registrar los nombres indígenas de muchas plantas, aun a riesgo de mancillar con ello su latín de literato, lo que indica sin duda una actitud más cuidadosa en este aspecto que la de, por ejemplo, Niccolò Scillacio. Sus excelentes conocimientos cosmográficos y cartográficos y su cercanía y familiaridad con pilotos, maestros de cartas y oficiales de la Casa de la Contratación sevillana le sirvieron también para alejarse considerablemente de las continuas confusiones del mesinés y dar a su obra una solidez científica ciertamente difícil de discutir y que sólo sería superada, muy pocos años después, por la meticulosa labor descriptiva de Gonzalo Fernández de Oviedo.

Las plantas americanas en las *Décadas del Nuevo Mundo*

Setenta y dos especies diferentes de plantas americanas aparecen descritas o mencionadas a lo largo de la obra de Anglería. Aunque a la hora de describir la mayor parte de ellas tuviera que atenerse a testimonios indirectos, es de destacar el esfuerzo que realizó para tratar de fijar las características de muchos de esos productos que ni vio, ni comió, ni probó jamás. Además, como ya hemos señalado, pese

¹⁰⁰ GERBI (1978), 80, quien poco más adelante insiste: «América es para Pedro Mártir el complemento visible de la Antigüedad, de la *veneranda vetustus* que no tuvo la fortuna de conocer»: GERBI (1978), 83.

a la utilización del latín, Anglería recogió diversas denominaciones indígenas de determinadas plantas, aunque en ocasiones resulte imposible saber hasta qué punto equivocó o falseó esos extraños nombres¹⁰¹.

De entre las treinta y dos plantas alimenticias descritas en las *Décadas*, dieciocho son frutas, la mayor parte de ellas desconocidas por los europeos hasta ese momento. Aunque Anglería dedica atención a casi todos los principales alimentos amerindios (maíz, calabazas, agaves, yuca, etc.) es destacable la ausencia en su obra de descripciones de los frijoles y del maní, así como resultan extrañas las referencias a los mediterráneos olivos y almendros¹⁰², explicables solamente por la ignorancia real del escenario natural que describía. Cuando su fuente es más sólida, como ocurre cuando recoge la *Escritura* de Pané o en los libros dedicados a la conquista de México, no repara en copiarla casi textualmente¹⁰³.

Pero el valor de la obra de Anglería en el tema que nos ocupa reside, sobre todo, en su capacidad de difusión a otros escenarios europeos, como ya hemos indicado. Pedro Mártir, además, no se limitó a difundir sus escritos, sino que en las pocas ocasiones que pudo acceder a un conocimiento directo de la planta, procuró darla a conocer a sus amigos italianos. Un ejemplo claro lo constituye lo ocurrido con el *axí*, que, aunque nunca es denominado como tal, fue descrito en un principio como:

«ciertos granos rugosos de diversos colores, más picantes que la pimienta del Cáucaso»¹⁰⁴

Poco después, sin embargo, Anglería obtuvo algunos frutos de la planta, quizá del propio Colón, y se los envió a Ascanio Sforza, junto con

¹⁰¹ Un buen ejemplo de este problema lo encontramos en los pasajes donde menciona frutas como el *guararandá*, o el *guananalá* (ANGLERIA (1989), 150).

¹⁰² ANGLERIA (1989), olivos: 433; almendros: 437. En este mismo sentido cabe interpretar sus iniciales referencias al jengibre (ANGLERIA (1989), 14 y 79), procedentes sin duda de una fuente colombina primitiva.

¹⁰³ Ver, por ejemplo, sus descripciones en torno a la cohoba (ANGLERIA (1989), 83-84), o al cacao (ANGLERIA (1989), 307-8, 325, 498-99) tomadas claramente del texto de Pané y de las *Cartas* de Cortés, respectivamente.

¹⁰⁴ ANGLERIA (1989), 14.

semillas y frutos de otras plantas. Así lo cuenta al final del capítulo segundo de la primera década, dirigido precisamente a este personaje:

«A fin de que, llamando a los farmacéuticos, especieros y perfumistas, puedas comprender lo que producen aquellas regiones y lo cálida que es su superficie, te envío algunas semillas de toda especie (...) Si se te ocurre, Príncipe Ilustrísimo, gustar ya los granos, ya ciertas pepitillas que observarás se han caído de ellos, tócalas suavemente con el labio; pues aunque no son dañinas, sin embargo, por el demasiado calor son fuertes y pican la lengua si se les aplica despacio.»¹⁰⁵

Así pues, Anglería actuó como difusor directo de ciertos productos americanos y se mostró, en este sentido, muy interesado en hacerlos llegar a otros lugares, aunque sus planteamientos al respecto no traspasaran los límites de la mera «curiosidad» intelectual. En ocasiones posteriores, sin embargo, Pedro Mártir fue consciente de que su papel ya no era el mismo, puesto que por los años transcurridos los acontecimientos y los intereses en juego se le habían adelantado. Así ocurre con su alusión al guayaco, ya en la séptima década, que fue escrita, al parecer, entre 1524 y 1525¹⁰⁶, y no apareció impresa hasta 1530:

«Del árbol de cuyos troncos, cortados y reducidos a polvo, cociéndolos se hace una bebida para quitar de los huesos y las médulas la infeliz enfermedad de las pupas, por una parte ya he dicho bastante, y, por otra parte, los pedazos de esa madera que corren por toda Europa hacen formar juicio»¹⁰⁷

En 1524, como es sabido, el guayaco y su aplicación medicinal no era solamente algo conocido en Europa, sino uno de los negocios comerciales más lucrativos, en el campo de la materia médica exótica, por tanto Anglería era consciente de que su comentario no podía añadir nada nuevo.

¹⁰⁵ En este mismo envío a Sforza, Pedro Mártir incluyó granos de maíz («ciertos granos blancos y negros del trigo con que hacen el pan») y un «áloe», que quizá fuera maguey: ANGLERIA (1989), 26.

¹⁰⁶ La fecha de elaboración de esta séptima década ha sido generalmente fijada en el año 1524 (Cf. O'GORMAN (1964), 44), aunque Alba piensa que debió terminarse o retocarse a principios de 1525 (ALBA (1989), XXXII).

¹⁰⁷ ANGLERIA (1989), 460.

Ya hemos dicho que Pedro Mártir mantuvo diversos contactos con Gonzalo Fernández de Oviedo y de alguno de ellos dio noticia el propio Anglería en la tercera década. Pero de la lectura de la obra completa se deduce que o bien no fue ése el único encuentro, o bien no se limitó a lo que allí se escribe¹⁰⁸. Por ejemplo, al tratar del producto medicinal de la Española similar al bálsamo, escribió:

«También [cría aquella isla] el licor de ciertos árboles, casi aceitoso. Cierta italiano sabio llamado Codro, que para investigar las cualidades de las cosas recorrió aquellos lugares con permiso que obtuvo (pues de otra manera no puede hacerlo ningún extranjero), persuadió a los españoles de que aquel licor tiene la virtud del bálsamo.»¹⁰⁹

La información sobre la existencia y las actividades del veneciano micer Codro y su relación con el «descubrimiento» de las virtudes balsámicas del *goaconax* creemos que bien pudo obtenerla de Fernández de Oviedo, quien en su *Historia general*, publicada cinco años más tarde que las *Décadas* ofreció una más detallada y completa información al respecto¹¹⁰; si la séptima década fue redactada, como hemos dicho, entre 1524 y 1525, Oviedo se hallaba entonces en Castilla y además, dado el motivo de su viaje, muy cercano al Consejo de Indias, organismo al que como se recordará pertenecía Anglería.

De todos modos, puede decirse que, en general, los productos medicinales no constituyeron un foco de atención preferente en Anglería, pues sólo una docena de ellos son descritos o mencionados en la obra (además de los ya mencionados, destacan el tabaco, el copey, el manzanillo, las avellanas purgativas y los bálsamos), mientras que en todas las restantes ocasiones en que se plantea la cuestión, se resuelve con alusiones retóricas y poco fiables a la abundancia de remedios medicinales de todas clases.

¹⁰⁸ ANGLERIA (1989), 202-203. Pedro Mártir recoge información de Oviedo acerca de las piedras preciosas del Darién y del comercio, costumbres y alimentación de sus habitantes.

¹⁰⁹ ANGLERIA (1989), 460.

¹¹⁰ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 93v-94v. Volveremos sobre este pasaje, al ocuparnos de la figura y de la obra de Fernández de Oviedo.

Otros productos vegetales, por el contrario, parece que suscitaron mayor interés al autor, o quizá sobre ellos insistieron más los informantes de Anglería, en su mayoría preocupados por plantas más rentables desde un punto de vista comercial. Uno de los ejemplos más evidentes a este respecto es el del palo brasil, escasamente mencionado por otros autores, pero que en las *Décadas* aparece citado en numerosas ocasiones, ofreciendo información sobre el temprano establecimiento de un tráfico comercial de este colorante:

«Cruzando los bosques [de la Española, durante el segundo viaje de Colón] encontraron selvas inmensas que no criaban más árboles que los coccíneos, cuya madera vuestros¹¹¹ mercaderes italianos llaman *verzino* y los españoles *brasil* (...) Han traído los españoles unas naves cargadas de palo del brasil, mas de oro poco, de algodón y ámbar, algo, de aromas, algunos.»¹¹²

En este mismo sentido, destacan las reiteradas referencias a otros colorantes, o a árboles maderables, aunque la identificación de la mayoría de éstas alusiones resulta imposible, dada la imprecisión de los datos o la poca fiabilidad de las denominaciones empleadas. En otros casos, su información es más amplia, como en las dos alusiones al *ulli* de los mexicas¹¹³, pero la referencia queda circunscrita a mera curiosidad (en este caso la fabricación de pelotas que botan extraordinariamente), aunque no por ello deja de ser importante, pues este producto no aparecerá descrito en otra obra europea hasta la aparición de la de López de Gómara, más de veinte años después.

¹¹¹ Recuérdese que la primera década, de donde se toma este pasaje, está dirigida al cardenal Sforza, por lo que «vuestros mercaderes» alude a los mercaderes italianos implicados en el tráfico del palo brasil en Oriente.

¹¹² ANGLERIA (1989), 44. A lo largo de la obra hay otros muchos pasajes en los que se cita el brasil, véase, por ejemplo ANGLERIA (1989), 78, 202, 442, y una relación completa en el repertorio.

¹¹³ ANGLERIA (1989), 387 y 508.

HERNÁN CORTÉS Y LAS CARTAS DE RELACIÓN

El autor y su obra

La biografía de Hernán Cortés (Medellín, 1485-Castilleja de la Sierra, 1547), como ocurre con la de otros autores de los primeros escritos sobre el Nuevo Mundo, desborda ampliamente los límites de este trabajo¹¹⁴. Por ello, nos limitaremos a recordar que Cortés estuvo en dos ocasiones en América. La primera, entre 1504 y 1528, fecha en la que el Consejo de Indias le obligó a regresar a la Península, y la segunda entre 1530 y 1541, en la que tuvo graves problemas con la Real Audiencia de México, no pudo entrar en la ciudad, viviendo durante su estancia en Cuernavaca. Durante su primera estancia encabezó la conquista del territorio a partir de entonces conocido como Nueva España y en el que, consecuentemente, escribió las denominadas *Cartas de Relación*.

Las *Cartas de Relación* fueron redactadas por Hernán Cortés entre julio de 1519 y septiembre de 1526 con objeto tanto de informar a Carlos I de los avances de la conquista de México como de asegurarse por parte del autor el favor de la corona y «descartar del juego de la conquista a otros competidores»¹¹⁵. Desde nuestro punto de vista, el interés de estos textos, realizados con un carácter eminentemente político, reside en el hecho de ser las primeras noticias llegadas a Europa de Nueva España, además de ser una versión de primera mano, de un testigo presencial.

Al igual que ocurrió con los textos colombinos, los cinco escritos que componen las *Cartas de Relación*, no fueron todos publicados en la época, y alcanzaron una difusión diferente en cada caso.

¹¹⁴ Existen gran cantidad de estudios no ya sobre la personalidad política y el papel como conquistador de Cortés, sino sobre sus *Cartas de Relación*. Véase, por ejemplo, los más clásicos, citados por M. ALCALA (1981), en su nota preliminar a su edición de las *Cartas*, o los más recientes realizados a raíz del Congreso Hernán Cortés y su tiempo, celebrado en Mérida en 1986. De estos últimos, destacaremos el de ESTEVA (1987).

¹¹⁵ ESTEVA (1987), 479. Según este autor hay una clara evolución en los objetivos de la *Cartas*, ya que las últimas *Cartas* «progresan hacia la presentación de un yo más político que militar, y en ellas aparece más un hombre de justicia aplicando el derecho de su tiempo que un capitán de conquistadores».

La primera *Carta de Relación* no se ha localizado, aunque hay multitud de testimonios —entre ellos los de Bernal Díaz del Castillo y de López de Gómara— sobre su existencia¹¹⁶. De hecho la búsqueda comenzó muy temprano¹¹⁷, dando lugar a cantidad de estudios sobre su hipotética localización y contenido¹¹⁸. En todas la ediciones de las *Cartas*, se reemplaza con la *Carta de la Justicia y Regimiento de la Rica Villa de la Veracruz a la reina doña Juana y al Emperador Carlos V, su hijo*, que fue redactada el 10 de julio de 1519. Este documento lo localizó el siglo pasado en Viena, cuando buscaba la primera *Carta*, el historiador escocés William Robertson, y fue publicado por primera vez en 1842 por Fernández Navarrete en la *Colección de documentos inéditos para la Historia de España*¹¹⁹. Según todos los autores consultados, el contenido del informe del cabildo de Veracruz no debía ser muy diferente al de la *Carta* perdida¹²⁰. Este texto, el más breve de los cinco, está dedicado casi exclusivamente a justificar la ruptura de Cortés con Diego Velázquez —gobernador de Cuba— y a relatar los primeros descubrimientos realizados¹²¹.

La segunda *Carta* está fechada en Segura de la Frontera (Nueva España) el 30 de octubre de 1520. Fue publicada en Sevilla por Jacobo

¹¹⁶ Sobre estos testimonios cf. ESTEVE BARBA (1964), 140.

¹¹⁷ ALCALA (1981), XII, dice que G.B. Ramusio fue el primero que se lanzó en su búsqueda, y que de ella hablan Pedro Mártir de Anglería, López de Gómara, Díaz del Castillo y el propio Cortés en la segunda *Carta*.

¹¹⁸ Entre ellos destacaremos los estudios de CAILLET-BOIS (1941) y de WAGNER (1941).

¹¹⁹ COLECCION (1842-1896), I, 410. Sobre la localización en Viena cf. ESTEVE BARBA (1964), 140.

¹²⁰ ALCALA (1981), XIV, dice al respecto «No es temerario ver en ella la mano de Cortés, conocida como nos es la composición del cabildo veracruzano. Así es que suple con justicia y rigor la relación perdida». No obstante, ESTEVE BARBA (1964), 140, apunta que según López de Gómara esta carta era similar pero no exacta a la de Cortés ni en su contenido ni en su intención.

¹²¹ Pese a que en la actualidad existen diferentes ediciones de la *Cartas de Relación* hemos utilizado la publicada por Espasa-Calpe en la colección Austral (Madrid, 1970), por considerarla la más fiel al original. La edición de Mario Hernandez, publicada por Historia 16 en 1985 presenta algunos problemas, el más importante la alteración —con vistas a una mejor comprensión— del texto original. Asimismo, la de Manuel Alcalá, impresa en México, por Porrúa en 1981, pese a ser la más completa, e incluir otras cartas complementarias del propio Cortés, también tiene problemas de transcripción, como veremos más adelante.

Cromberger en 1522 y un año después en Zaragoza por Coci. Tiene un carácter muy distinto a la primera, ya que en ella se plantea de lleno el inicio de la conquista, la llegada a Tenochtitlán y el encuentro con Moctezuma. Por su parte, la tercera carta, la más extensa de las cinco, está fechada en Coyoacán (uno de los barrios de Tenochtitlán) el 15 de mayo de 1524. Fue también impresa en Sevilla por Cromberger en 1523. Esta carta es, fundamentalmente, el relato de la conquista violenta de Tenochtitlán, aunque Cortés, al igual que hizo en la segunda carta, también se ocupó en describir y relatar todo aquello que le llamó la atención de los territorios y ciudades que iba conociendo.

Tanto la segunda como la tercera carta, a partir de las tempranas ediciones sevillanas de Cromberger, y su posterior reedición y traducción a distintos idiomas tuvieron una amplísima difusión por toda Europa. Un resumen de la segunda carta fue traducido y publicado en italiano y francés el mismo año de su edición castellana, un año después fue publicado en flamenco, y en 1524, junto a la tercera carta, se editó la traducción latina de P. Savorgnanus, reeditada en 1532 en Colonia junto a las primeras décadas de Anglería¹²². Casi todas estas traducciones se publicaron en otras ocasiones, unas veces las dos cartas juntas y otras por separado¹²³. Además, Anglería incluyó un resumen de las dos en las *Decades*¹²⁴, y Ramusio publicó una traducción italiana de la segunda, la tercera y la cuarta en las ediciones de 1556 y 1565 en las *Navigazioni*, lo que amplió aún más su difusión¹²⁵.

La cuarta carta, fechada en Tenochtitlán el 15 de octubre de 1524, pese a ser publicada un año después en Toledo por Gaspar de Avila, no tuvo la difusión europea de las dos anteriores. Como acabamos de decir, una traducción italiana fue incluida en las *Navigazioni* de Ramusio, pero no fue traducida a otros idiomas hasta el siglo XVIII¹²⁶.

¹²² Sobre las diferentes ediciones de las *Cartas* véase MEDINA (1952). También los repertorios de PALAU DULCET (1948-77), IV, 141-144, y SIMON DIAZ (1960-76) dan una amplia relación de las ediciones y reediciones de estos textos.

¹²³ De la segunda carta se realizaron dos reediciones en italiano, una en 1524 y otra en 1525.

¹²⁴ Concretamente en la cuarta década.

¹²⁵ RAMUSIO (1556), 225r-295v.

¹²⁶ ALCALA (1981), XIX-XX. Según este autor, la primera traducción es una alemana editada en 1779.

En ella, Cortés se ocupó de la organización de la nueva colonia, y de su expansión hacia el istmo, la costa del Golfo de México y los territorios costeros del Mar del sur, hacia el Pacífico.

Por último, la quinta carta, también fechada en Tenochtitlán, pero dos años más tarde —3 de septiembre de 1526— no fue publicada en la época, sino que fue localizada a mediados del siglo XIX en Viena¹²⁷ cuando se buscaba la primera. Fue publicada por primera vez por Fernández Navarrete en 1844¹²⁸. En esta carta se narra, fundamentalmente, el viaje realizado a las Hibueras (Honduras) entre 1524 y 1525. Así mismo se ocupa de los desórdenes ocurridos en México en ausencia de Cortés a la llegada de Luis Ponce de León.

Como hemos ido viendo, el contenido concreto de cada una de las cinco cartas varió en función del momento en que fueron escritas. Sin embargo un rasgo común en todas ellas es el deseo constante de información de Cortés al emperador, así como la justificación de su empresa. De este modo, los hechos bélicos y políticos son el eje central de la narración de Cortés. Dado su carácter de primeras noticias, las *Cartas* contienen una interesantísima información tanto de la situación política y social en Mesoamérica a la llegada de los españoles, como de los avatares de la conquista.

La visión de la naturaleza americana de Hernán Cortés

El interés de Cortés por la naturaleza americana fue muy limitado. Muchos de los autores que se han ocupado del tema han señalado la casi total ausencia en las *Cartas* de descripciones del entorno geográfico¹²⁹. Sin duda, la razón principal de esta carencia —que como veremos no es absoluta— es el propio carácter y fin con que están

¹²⁷ VEDIA (1946), XVI. Según este autor está en el códice 120 de la Biblioteca Imperial de Viena, sin fecha. Sin embargo, en la Biblioteca Nacional de Madrid hay una copia que finaliza con la fecha de Tenochtitlán, 3 de septiembre de 1526.

¹²⁸ COLECCION (1842-1896). García Izcalbaceta publicó esta carta en 1855 en una edición para bibliófilos, con caracteres góticos del siglo XVI. En 1865 el mismo autor hizo una segunda edición. PALAU DULCET (1948-77), IV, 142-143.

¹²⁹ Véase a este respecto, por ejemplo, ESTEVE (1965), 682; GERBI (1978), 113; ESTEVA (1987), 478; ELLIOT (1972), 44.

escritas las *Cartas*. Como ya hemos señalado, fueron las empresas bélicas y políticas las que ocupan casi la totalidad del texto, apareciendo menciones a la naturaleza americana únicamente en la medida que representaban para Cortés algún fin práctico o, simplemente como mero telón de fondo de los hechos narrados. No obstante, hubo algunos casos en los que el propio paisaje impresionó a Cortés, como ocurrió cuando llegó al Popocatepetl, que le pareció algo maravilloso de lo que no podía prescindir de informar al Emperador. Por ello, envió a diez de sus hombres:

«cuales para semejante negocio eran necesarios, y con algunos naturales de la tierra que los guiasen, y les encomendé mucho procurasen de subir la dicha sierra y saber el secreto de aquel humo de dónde y como salía.»¹³⁰

Sin embargo, pese a esta excepción, en la mayor parte de las *Cartas*, las descripciones de la naturaleza que va encontrando Cortés conforme avanza por el territorio mesoamericano son muy escasas o brillan por su ausencia. Como ha señalado Gerbi¹³¹, el exclusivo utilitarismo le impidió la ingenua maravilla que frente al Nuevo Mundo experimentó Colón, incluso la selva virgen, prodigio para cualquier europeo, le impresionó sólo por la dificultad táctica de proceder en ella en marcha ordenada. Otro buen ejemplo es la escueta descripción que consideró necesario realizar del entorno físico de la ciudad de Tenochtitlán, para que se pudieran entender los pormenores bélicos que iba a relatar a continuación¹³².

En todas estas descripciones Cortés utilizó frecuentemente el recurso de comparar lo que iba viendo con elementos familiares para un europeo. Así, aparte de aplicar constantemente la denominación de mezquita a los templos nahuas, casi todas las ciudades a las que fue llegando les encontró un equivalente peninsular. De esta forma, la ciudad de Tenochtitlán consideró que era tan grande como Sevilla o Córdoba y su plaza del mercado «tan grande como dos veces la ciudad de Salamanca»¹³³, mientras que la de Tlascala —ciudad de menor

¹³⁰ CORTES (1970), 51-52.

¹³¹ GERBI (1978), 113.

¹³² CORTES (1970), 69.

¹³³ *Ibidem*, 70.

tamaño— la encontró parecida a Granada¹³⁴. Este recurso lo llevó hasta el final, como veremos, en la descripción de los productos vegetales que vendían en el mercado de Tenochtitlán.

Aún así, el interés naturalístico de las *Cartas* de Cortés desde nuestro punto de vista es indudable. Es la primera vez que en Europa se conocieron descripciones del paisaje mesoamericano, radicalmente distinto al ya algo conocido de las Antillas y Tierra Firme. Una zona en la que el clima era más parecido al europeo y que, además, era «sede de una alta y floreciente civilización»¹³⁵.

Las plantas citadas por Cortés

A los largo de las cinco *Cartas*, Cortés citó un total de veintiuna plantas diferentes. Lógicamente, como acabamos de ver, dado el carácter de los textos, las descripciones son muy escasas y, en su mayor parte son simples menciones, puesto que Cortés no tuvo ningún interés por describir los productos vegetales mesoamericanos. Dado el diferente contenido de cada una de las *Cartas*, las referencias varían considerablemente de una a otra. La primera, la segunda y la tercera apenas tienen menciones. Concretamente, en la primera sólo se citan el maíz, la yuca y un producto comestible que no hemos podido identificar, los cuyes. En la tercera, al hablar de los problemas de abastecimiento que tuvieron los españoles en Coyoacán, dijo que allí había gran cantidad de pescado y cerezas. Además, de mencionar de pasada, en la descripción de una batalla, la utilización en un templo de «perfumes y sahumerios de unas gomas que hay en esta tierra, que parece mucho a ánimo»¹³⁶. En la cuarta carta, únicamente cita una fruta «que decían era como higos»¹³⁷. Es, como veremos a continuación, en la segunda, donde se describe Tenochtitlán y en la cuarta, en la narración del viaje a las Hibueras, donde Cortés citó un mayor número de plantas.

¹³⁴ *Ibidem*, 45.

¹³⁵ GERBI (1978), 116.

¹³⁶ Los problemas de identificación tanto de la mención a las cerezas como al ánimo serán tratados en la segunda parte de este trabajo.

¹³⁷ Posiblemente la papaya.

De las veintiuna plantas que figuran en las *Cartas*, diecisiete son alimentos. Las otras cuatro son referencia a dos especias —el ají y los ajos—, al algodón, y la que acabamos de ver al ánimo. De todos los alimentos citados, nueve son claramente alusiones a productos típicos europeos que creyó ver que vendían en el mercado de Tenochtitlán:

«Hay todas maneras de verduras que se fallan, especialmente cebollas, puerros, ajos, mastuerzo, berros, borrajas, acederas, cardos y tagarninas, hay frutas de muchas maneras, en que hay cerezas y ciruelas semejables a las de España»¹³⁸.

Como ha señalado Esteve¹³⁹, aunque la descripción de Cortés del mercado tenga un indudable valor, resulta muy significativo su desinterés evidente por los productos naturales allí en venta, ya que no se detuvo a valorar la diferencia existente en ellos y los europeos, por lo que les aplicó, sin más, «el nombre castellano de la especie que recuerda más conocida»¹⁴⁰. Además, al tratarse de una simple enumeración, sin describir los productos, resulta imposible el tratar de identificar los alimentos a los que estaba aludiendo. La única planta americana citada por su nombre en la descripción del mercado de Tenochtitlán es el maguey, cuando Cortés hizo referencia a la miel que se obtenía «de unas plantas que llaman en las otras y estas maguey»¹⁴¹.

A lo largo de la segunda y de la quinta carta aparece citados muy frecuentemente el maíz, ya que era el principal alimento del que dispusieron Cortés y sus hombres, y el algodón. Así mismo hay referencias a otros alimentos americanos que, por ser habituales en la zona Antillana no resultaron extraños al conquistador, como los frísoles, las palmas, los ages (que denominó «ago»), el ají y la yuca¹⁴².

¹³⁸ CORTES (1970), 70.

¹³⁹ ESTEVE (1965), 682.

¹⁴⁰ *Ibidem*. Esta descripción también fue comentada por COLMEIRO (1858, 25-26) «contiene [la segunda carta] una curiosa descripción del mercado de Temixtitan, siendo nombrados diferentes producciones vegetales, que los españoles supusieron iguales a otras de Europa».

¹⁴¹ CORTES (1970), 70.

¹⁴² La yuca aparece mencionada en la quinta y en la primera carta. En algunas ediciones actuales de las *Cartas*, como las de Alcalá y la de Mario Hernández arriba citadas, inexplicablemente la mención a la yuca en la primera carta aparece transcrita

Por último, nos referiremos al cacao, único producto vegetal americano que mereció la atención de Cortés, siendo su información la primera conocida por los europeos. En la segunda carta, al ocuparse de la zona de Malinaltebeque¹⁴³ donde había «rogado» a Moctezuma que hiciese una estancia para Carlos I, Cortés realizó una somera descripción del cacao, con el claro objeto de informar al rey de lo que allí había sido plantado:

«Estaban sembradas setenta hanegadas de maíz, y diez de frijoles, y dos mil de cacap, que es una fruta como almendras, que ellos venden molida, y tiénela en tanto, que se trata por moneda en toda la tierra, y con ella se compran todas las cosas necesarias en los mercados y en otras partes»¹⁴⁴.

En esta descripción, Cortés señaló los dos usos dados por los mesoamericanos al cacao: molido —aunque no indica la realización con él de una bebida— y como moneda. Como veremos más adelante fue Anglería el primero que describió exactamente los usos y cultivo del cacao. El resto de referencias a este producto, todas ellas en la quinta carta, son noticias de plantaciones de cacao que Cortés vio en su expedición hacia la actual Honduras.

como «patata-yuca», en lugar de «potu-yuca» como consta en el original. Es imposible que en 1519 Cortés se esté refiriendo a la patata, producto que como veremos es originario de la zona andina y en esos momentos no era conocido en absoluto en la zona geográfica a la que se refiere Cortés. De hecho, este error ha sido el que nos ha hecho desestimar la versión de Alcalá, en otros aspectos muy buena, dado que el objetivo fundamental de nuestro trabajo es la localización de las plantas citadas.

¹⁴³ Según Cortés estaba a setenta leguas de Tenoxtilán.

¹⁴⁴ CORTES (1970), 63.

CAPITULO 2

LA OBRA DE GONZALO FERNANDEZ DE OVIEDO

SU ETAPA DE FORMACIÓN (1492-1514)

Gonzalo Fernández de Oviedo (1478-1557) tenía catorce años cuando Colón regresó de su primer viaje al otro lado del Océano Atlántico y fue testigo de excepción de la llegada de las naves a Barcelona, puesto que entonces era servidor del infante don Juan, hijo de los Reyes Católicos. Aunque desde ese momento, por tanto, el Nuevo Mundo no le pudo ser ajeno, aún tardaría veintidós años más en realizar su primer viaje a las Indias occidentales. Sus actividades en esta primera etapa de su biografía presentan un perfil muy diferente a lo que iba a ser su vida a partir de 1514, cuando realizó ese primer viaje. Pese a ello, creemos necesario destacar aquí algunas características de esos primeros años, puesto que tienen un indudable interés para comprender su posterior andadura¹⁴⁵.

¹⁴⁵ Pese a contar con numerosos trabajos dedicados a diversos aspectos de la vida y de la obra de Gonzalo Fernández de Oviedo, hasta el punto de existir incluso una bibliografía (TURNER, 1966), seguimos sin disponer de un estudio en profundidad que ponga al día todo lo que la historiografía ha ido aportando en los últimos años. Para la biografía del personaje, sigue siendo esencial el estudio de PEREZ DE TUDELA (1959), aparecido como introducción a la reedición de la *Historia general*, llevada a cabo, dentro de la colección Biblioteca de Autores Españoles (vols. 117-121). Hace más de quince años F. CANTU (1976, 15) señalaba que Oviedo no había encontrado aún su biógrafo y esta afirmación sigue siendo aún hoy válida, pese a la aparición, con posterioridad al citado trabajo de la autora italiana, de la obra de BALLESTEROS GAIBROIS (1983), ya que este estudio, como su propio autor indicó (p. 6), fue escrito en 1958 y no parece, a juzgar por el contenido y la literatura crítica utilizada, que lo modificara sustancialmente para su publicación más de veinte años después. El trabajo anterior de BALLESTEROS (1958) sobre Oviedo tampoco suple estas deficiencias y fue ampliamente superado por el ya citado estudio de Pérez de Tudela. A éste último, pueden añadirse los trabajos

En primer lugar, debemos mencionar su formación en la corte de los Reyes Católicos, que se prolongó hasta 1497, cuando murió el infante don Juan. Durante esta etapa, como señala Ballesteros, su formación fue muy similar a la del príncipe, que contaba su misma edad y tuvo unas características determinadas por el ambiente general de la corte de Isabel y Fernando, en cierto modo inclinado a las actividades guerreras, en otros aspectos inclinado a un cultivo renacentista de disciplinas básicas en la formación de los jóvenes cortesanos de la época¹⁴⁶. En segundo lugar, tras ese año de 1497, se abrió para Oviedo una nueva etapa que le llevó a viajar durante cinco años por Italia, sirviendo en los séquitos de diversos personajes¹⁴⁷, lo que indudablemente le proporcionó cierta familiaridad con los ambientes cortesanos italianos, con la cultura clásica tan valorada esos momentos en dichos círculos y con la propia lengua italiana, rasgos todos ellos que se

biográficos parciales de PEÑA (1957) y OTTE (1958a), además de otros estudios incluidos en el número especial que la *Revista de Indias* dedicó al cuarto centenario de la muerte de Oviedo: HOMENAJE (1957). En cuanto a los aspectos que más nos interesan, la obra naturalista de Oviedo ha sido analizada por ALVAREZ LOPEZ (1940-41 y 1957), FOLCH (1952), LAIN (1986) y, con un enfoque distinto pero muy enriquecedor, por GERBI (1978), cuyo estudio es también una interesante aproximación a otros aspectos de la vida del cronista. Por otra parte, las vicisitudes editoriales de la obra del autor, en especial de la que aquí nos interesa, es decir, la *Historia general*, han sido tratadas, además de por algunos de los trabajos antes citados, especialmente el de Cantú, por REY (1928), ASENSIO (1949), RAMOS (1969) y TURNER (1983), entre otros. Por último, otros aspectos de la obra y la vida de Oviedo, que interesan menos directamente a nuestros objetivos, pueden verse en los estudios de BATAILLON (1954), LOPEZ DE MENESES (1958), OTTE (1958b y 1962), SALAS (1953 y 1959) y VAZQUEZ (1957), sin olvidar el estudio clásico de Amador de los RIOS (1851), que introducía la que fue la primera edición completa de la *Historia general*, ni el más reciente, el de GIULIANI (1991), que hace otro tanto en la que es hasta el momento la última edición, aunque muy parcial, de la misma obra. Entre una y otra, las ediciones se han ido sucediendo, pero lamentablemente seguimos sin tener una edición crítica completa y rigurosa del *Sumario* y de la *Historia general de las Indias*. Deben citarse, sin embargo, las ediciones del *Sumario* llevadas a cabo por ALVAREZ LOPEZ (1942), MIRANDA (1950) y BALLESTEROS (1986), además de las ediciones de la *Historia* ya citadas, es decir, la de Amador de los RIOS (1851-55), reimpresa en Asunción (Paraguay) en 1944-45, la de PEREZ DE TUDELA (1959) y las fragmentarias de O'GORMAN (1946) y GIULIANI (1991).

¹⁴⁶ BALLESTEROS (1981), 45-46.

¹⁴⁷ Entre ellos, Ludovico Sforza, la duquesa de Mantua y el cardenal Borja, BALLESTEROS (1981), 61-66 y PEREZ DE TUDELA (1959), XXII-XXVIII.

dejarán sentir posteriormente en su dedicación como escritor¹⁴⁸. En tercer lugar, al regresar a la península ibérica en 1502, Oviedo se movió algún tiempo en el círculo del duque de Calabria¹⁴⁹, lo que le permitió el acceso a una de las bibliotecas renacentistas más interesantes de la época.

Indudablemente, estas tres distintas etapas le dieron al personaje una formación bastante más rica que la de la mayoría de sus contemporáneos que viajaron a las Indias o que escribieron sobre ellas. Con la excepción de Pedro Mártir de Anglería, ningún otro autor tuvo esas posibilidades, por lo que Oviedo es quizá el mejor instruido en historia natural de todos los aquí estudiados, pese a que no se le pueda atribuir una sólida preparación en este aspecto, ni una formación académica coherente, cosa que sí tuvieron otros¹⁵⁰. Sus lecturas en estas materias parece ser que no fueron más allá de Columela, San Isidoro, el Tostado y, desde luego y ante todo, Plinio. La obra de Plinio supuso para él un marco de referencia constante, además de ser la llave que le dio acceso

¹⁴⁸ El propio Oviedo, además de traducir algunas obras, como el *Corbuccio* de Boccaccio, dio testimonio en sus escritos de esta formación italiana. Por ejemplo, en las *Quinquagenas*, la obra que escribió durante los últimos años de su vida y que, como muchas otras, quedó manuscrita, puede leerse:

«Discurrí por toda Italia donde me di todo lo que pude a saber e leer y entender la lengua toscana, y buscando libros en ella, de los cuales tengo algunos que ha más de 55 años que están en mi compañía».

(Citado por CANTU (1976), 47).

¹⁴⁹ Los años posteriores al regreso de Italia son todavía mal conocidos. Al parecer, Oviedo fue secretario del Consejo de la Inquisición durante un tiempo (PEÑA (1957), 642 y 669-670). Es sabido que se casó y envió por vez primera y que entró al servicio del Gran Capitán, con la intención de regresar a Italia con el ejército que éste preparaba. El bloqueo de esos planes en 1513 le llevó a intentar obtener algún cargo administrativo y, como consecuencia del mismo, a hacer su primer viaje a Indias, PEREZ DE TUDELA (1959), XXXIII-XXXIV y XL-XLV.

¹⁵⁰ Como, por ejemplo, el médico Alvarez Chanca o Guillermo Coma, si es que también lo fue. Sin embargo, la formación científica de Chanca fue, como hemos apuntado anteriormente, de corte bastante tradicional, mientras que la de Oviedo, quizá por menos académica, fue más renovadora. Por otra parte, en el caso de Oviedo, como ya señalara ALVAREZ LOPEZ (1957, 546): «acaso una erudición mayor, como una cuadrícula impuesta, hubiera deformado su visión natural y espontánea, o hubiera aprisionado su juicio con comparaciones equívocas», cosa que, según hemos visto, le sucedió a Alvarez Chanca en varias ocasiones.

a otros autores clásicos, como Aristóteles o Teofrasto, a los que, probablemente, no llegó a leer directamente¹⁵¹.

La relación de Oviedo con la obra naturalista de Plinio no es, sin embargo, sencilla. Álvarez López, que sigue siendo quien mejor ha estudiado este aspecto, señalaba que, si bien la inspiración pliniana es innegable, Oviedo fue muy consciente de las diferencias entre su labor y la del latino. La huella de Plinio puede detectarse no sólo en las numerosísimas citas y referencias que Oviedo incluyó en su obra, sino también en diversas actitudes ante los hechos y los seres que observó y describió. Ejemplos de estas ideas que subyacen en Oviedo y que tienen probablemente su raíz en la lectura continua de Plinio, son su rechazo de las fabulaciones, la idea de que todas las cosas tienen una utilidad y por eso han sido puestas en este mundo y el intento de explicar ciertos fenómenos mediante los criterios de simpatía y antipatía entre las cosas¹⁵². Sin embargo, existen también notables diferencias entre los textos de ambos autores. Oviedo fue mucho más rico en descripciones detalladas y en observaciones precisas, dejando siempre traslucir una valoración de la propia experiencia y de la observación directa como fuentes principales de conocimiento y de validez de lo que se escribe. Plinio, por su parte, dio mayor cabida a consideraciones fisiológicas, aunque fuera mucho más fragmentario en sus descripciones¹⁵³.

Así pues, Oviedo debe a estos primeros años de su vida no sólo su vocación de escritor, que él afirmaba tener desde que alcanzó edad para ello¹⁵⁴, sino también el conocimiento de los autores clásicos y su

¹⁵¹ Ha sido bastante debatido el problema de las lecturas de textos clásicos por parte de Oviedo. BALLESTEROS (1981, 82), ALVAREZ LOPEZ (1940-41, 43) y GERBI (1978, 286-287) coinciden en señalar que la lectura de Plinio fue la que le acercó a otros autores clásicos, como Teofrasto y Aristóteles, pero que nada hace pensar que los leyera directamente.

¹⁵² Rasgos del pensamiento clásico que, obviamente, no son exclusivamente de origen pliniano, aunque están presentes en su obra y es lógico suponer que desde ella hicieron mella en Oviedo.

¹⁵³ ALVAREZ LOPEZ (1940-41), 43-58.

¹⁵⁴ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 2r: «yo escribo desde que tuve edad para ocuparme en semejante materia, assí de lo que passó en España desde el año de 1490 años hasta aquí, como fuera della en las partes y reynos que yo he estado».

inclinación a la historia natural. Pese a ello, quizá esta última nunca se hubiera desarrollado plenamente si el hasta entonces itinerante cortesano no se hubiera enfrentado directamente al deslumbrante mundo de la naturaleza americana, al desembarcar en aquellas tierras en 1514, con el cargo de veedor de las fundiciones de oro y con destino a la región entonces llamada Castilla del Oro.

SUS ESTANCIAS EN AMÉRICA (1514-1557)

A lo largo de los cuarenta y tres años que le quedaban de vida, Gonzalo Fernández de Oviedo residió en América más de la mitad de ese tiempo, durante seis periodos diferentes. Sus diversos regresos a la metrópoli, sin embargo, fueron siempre provisionales y movidos por intereses políticos y personales siempre relacionados con las Indias. Aunque no es éste el lugar adecuado para ocuparnos con detenimiento de la carrera política y administrativa de Oviedo en América¹⁵⁵, es necesario conocer someramente sus idas y venidas a través del Atlántico, ya que en muchas ocasiones señalaron momentos clave en el desarrollo de la obra que aquí nos interesa especialmente, es decir, la *Historia general y natural de las Indias*.

La primera estancia de Oviedo en las Indias occidentales fue muy breve, ya que se inició, como hemos visto, en 1514 y finalizó al año siguiente, cuando se vio obligado a regresar a Castilla para denunciar diversos aspectos de la política que se estaba llevando allá. Con tal fin se trasladó incluso a Flandes, al morir el rey Fernando, para ir a exponer sus denuncias y peticiones al nuevo rey, Carlos I.

En 1520, esta vez con un nuevo cargo, el de regidor perpetuo de Santa María la Antigua, volvió a embarcarse con destino a esta ciudad del Darién, a donde llegó tras un breve paso por las islas Española y San Juan. Su actividad política, beligerante en todo momento, le proporcionó muchas ocasiones de enfrentarse a otras autoridades

¹⁵⁵ Remitimos, para ello, nuevamente a los trabajos de OTTE (1958a), PEÑA (1957), aunque es poco lo que se ocupa de la etapa indiana de Oviedo, PEREZ DE TUDELA (1959), especialmente pp. XLII-CXXXVI y BALLESTEROS (1981), 91-165.

coloniales, llegando a granjearse incluso un intento de asesinato, hecho que le hizo trasladarse a Cuba y luego a Santo Domingo, para regresar a Castilla nuevamente, en el otoño de 1523. Esta nueva estancia en España fue importante, desde el punto de vista que nos ocupa, puesto que, como veremos, Oviedo la aprovechó para redactar y publicar el *Sumario de la natural y general istoria de las Indias*.

A mediados de 1526, Oviedo se encontraba de nuevo en el continente americano, en concreto en Nombre de Dios, donde llegó acompañando al nuevo gobernador del Darién. Durante este tercer periodo de residencia americana viajó por casi toda la zona del istmo centroamericano y llegó hasta Nicaragua, experiencias que pueden rastrearse perfectamente en su obra. Sus actividades políticas, sin embargo, le hicieron regresar de nuevo a España en 1529. Esta nueva estancia iba a prolongarse hasta el otoño del año 1532 y aunque no fue fructífera en cuanto a publicaciones sí lo fue por otro hecho que nos interesa resaltar. Gracias a sus gestiones en la corte, Oviedo acabó obteniendo el encargo del Emperador de «escribir las cosas de Indias», asignándosele una cantidad de treinta mil maravedíes anuales. Además, otra disposición imperial obligaba a cuantos pasaran a Indias con cargos oficiales a enviar «relaciones de tierras, sucesos y otras cosas», si así se lo solicitaba el propio Oviedo¹⁵⁶. Hay numerosas pruebas, tanto en la propia obra como en otra documentación, que permiten afirmar que esta posibilidad fue fructíferamente aprovechada¹⁵⁷. Es indudable que el reconocimiento oficial, a partir de 1532, de una tarea que ocupaba a Oviedo desde hacía ya muchos años dio un definitivo espaldarazo a su proyecto. A partir de ese momento, por tanto, Fernández de Oviedo es, en cierto modo, un «cronista» de Indias, como se ha habituado a llamarlo insistentemente la historiografía, aunque no debe olvidarse que el encargo de Carlos V no llevaba oficialmente ese título y que, en

¹⁵⁶ Las órdenes de Carlos V llevan fechas de 18 de agosto y 15 de octubre de 1532 y han sido publicadas en C.D.I.U., vol. 17, 288 y vol. 14, 39, respectivamente.

¹⁵⁷ El rastro de las informaciones recibidas por Oviedo y usadas en su *Historia* es relativamente fácil de seguir en los casos en que el autor las reconoce explícitamente. Sobre el uso que Oviedo hizo de su encargo de cronista, puede verse, además de lo ya expuesto, la acertada relación que establece GERBI (1978, 141-143) entre la orden real de 1532 y la Cédula de 1533 dirigida a Pedro Alvarado (publicada por JIMENEZ DE LA ESPADA (1881), vol. 1, 27-29) antes de su partida para explorar el territorio guatemalteco.

épocas posteriores, la aparición de una titulación similar tendrá poco que ver con la labor de Oviedo en este sentido¹⁵⁸.

Sea como fuere, en el otoño de 1532 Oviedo viajó por cuarta vez a América, esta vez con destino a Santo Domingo, ciudad que se había ido convirtiendo en la residencia fija de él y de su familia y que muy pronto iba a serlo de manera definitiva, al acceder al cargo de alcaide de la fortaleza de esta «llave de las Indias», como repetidamente la llamó el propio Oviedo. Sin embargo, esta estancia fue muy breve, precisamente porque al ser nombrado procurador por la ciudad de Santo Domingo, se vio obligado a regresar a España en 1533, para defender ante el Consejo de Indias las peticiones de los ahora sus representados.

Este nuevo periodo de permanencia en la metrópoli iba a ser fundamental para la obra que nos interesa, pues en el curso del mismo Oviedo, además de seguir desarrollando infatigablemente diversas actividades políticas que le llevaron a residir durante algún tiempo en Valladolid, ultimó la redacción y entregó a la imprenta la primera parte de la *Historia general*, que apareció, como veremos, en Sevilla, en septiembre de 1535, pocos meses antes de que su autor se embarcara de nuevo con destino a Santo Domingo.

Se abrió entonces el periodo más largo de residencia de Oviedo en aquellas tierras, puesto que se prolongó hasta agosto de 1546. Al margen de sus actuaciones como alcaide y de sus siempre continuas actividades comerciales¹⁵⁹, estos diez años de relativa estabilidad le

¹⁵⁸ Prácticamente, todos los autores que se ocupan del nombramiento de 1532 consideran que, a partir de entonces, Oviedo se convirtió en cronista oficial de Indias. Así es, en cierto modo. Sin embargo, la figura del Cronista de Indias no se hallaba institucionalizada, en modo alguno. Cuando lo estuvo, bastantes años después ya en el reinado de Felipe II, tuvo poco que ver con la tarea que Oviedo desempeñó a partir de 1532. Véase, a este respecto: VICENTE; ESTEBAN (1991), 400 y 432-434.

¹⁵⁹ Sobre las actividades comerciales de Oviedo, es poco lo que podemos saber con certeza. Parece indudable, pese a intentos apologeticos de enmascarar el hecho, que traficó con esclavos. También es segura su participación en una compañía comercial creada en Venecia por él, su amigo Ramusio y el acaudalado mercante y patricio veneciano A. Priuli: PARDO TOMÁS (1991), 64-65. OTTE (1958a, 18, 35, 44) aporta noticias diversas sobre otras empresas comerciales en las que participó Oviedo, fundamentalmente en torno a negocios con las perlas de Tierra Firme y Cartagena de Indias; también (OTTE (1958b, 46) participó en compañías fundadas por genoveses establecidos en Sevilla. Pese a ello, Otte parece ignorar la compañía fundada por Oviedo, Ramusio y Priuli.

permitieron continuar con el plan de su obra, pues al regresar a Sevilla en 1546 sabemos por noticias indirectas y algunas menciones en el propio texto que tenía ya preparada, al menos, la segunda parte de la *Historia*.

Durante los tres años que duró esta última estancia de Oviedo en España, entre 1546 y 1549, sin embargo, no apareció impresa esta segunda parte, sino solamente, como veremos, una reedición, en 1547, del texto ya publicado doce años antes.

En 1549, Oviedo regresó a Santo Domingo, en el que sería su último viaje a través del océano. Allí vivió los últimos ocho años de su vida, escribiendo incansablemente, aunque en otras obras distintas a la *Historia general*. Murió el 26 de junio de 1557, en el interior de la fortaleza de la que había sido alcaide durante tantos años¹⁶⁰.

GESTACIÓN, DESARROLLO Y PUBLICACIÓN DE LA HISTORIA GENERAL

La producción escrita de Gonzalo Fernández de Oviedo fue muy variada, ya que abarcó desde la creación literaria a la literatura espiritual, pasando por escritos políticos y, sobre todo, por diversos tratados históricos, que constituyen sin duda el centro de toda su obra¹⁶¹. Sin embargo, la producción impresa en vida del autor fue

¹⁶⁰ Una prueba más de la confusa historiografía sobre Oviedo puede hallarse en lo que hace referencia al lugar de su muerte. Aunque está fuera de duda que ésta tuvo lugar en Santo Domingo (PEREZ DE TUDELA (1959), CLXV-CLXVI), es frecuente encontrar aún afirmaciones sobre un último viaje a España y la muerte del autor en Valladolid, como, por ejemplo, sostiene ALVAREZ LOPEZ (1942), 21 y 40. El error procede, como tantos otros, de Amador de los Ríos, que fundamentó la tesis de la muerte en Valladolid en el colofón de la edición del libro XX de la *Historia* (1557), sobre el que volveremos más adelante.

¹⁶¹ Las nóminas más fiables de obras de Oviedo, pueden verse en PEREZ DE TUDELA (1959), CLXXI-CLXXIII y BALLESTEROS (1981), 245-248, quien sin embargo sostiene algunos errores al mantener como «obras perdidas» (BALLESTEROS (1981), 240) dos referencias a sendos tratados sobre el guayaco, que no son sino la traducción latina de los capítulos correspondientes en la *Historia General*, y que fueron publicados por LUIGINI (1566).

relativamente escasa¹⁶². Pese a ello, creemos que puede afirmarse que Oviedo fue siempre consciente de la importancia que la imprenta había ido adquiriendo en esa época¹⁶³ y que si hubo una obra, entre toda su producción, a la que dio un especial relieve y para la que tuvo un auténtico proyecto editorial de largo alcance, ésta fue la *Historia general y natural de las Indias*¹⁶⁴.

Sobre los detalles concretos de ese proyecto no es mucho lo que podemos saber con certeza, pero a partir de las referencias indirectas en la propia obra y de algunos documentos que se han ido dando a conocer puede reconstruirse en sus líneas maestras¹⁶⁵. Comenzaremos por señalar los logros materiales del mencionado proyecto: a lo largo de la vida de Oviedo tuvieron lugar cinco ediciones de los diversos materiales que componen la *Historia general*, así como la traducción italiana de algunos de ellos, directamente vinculada al autor y a sus

¹⁶² A parte de las cinco ediciones de las que vamos a ocuparnos, en vida de Oviedo fueron publicadas solamente una novela, el *Claribalte* (Valencia, 1519) y las traducciones de dos textos italianos, las *Reglas de la vida espiritual* (Sevilla, 1548) y, de ser cierta la hipótesis de MATICORENA (1957), el *Laberinto de amor* (Sevilla, 1546).

¹⁶³ No ha sido suficientemente resaltado, en nuestra opinión, el interés de Oviedo por la imprenta y su buen conocimiento de los entresijos técnicos e incluso económicos de la edición de libros (véase, por ejemplo, un testimonio en la misma *Historia*, en el capítulo 53 del libro 33: FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), 253-257). A este respecto, CANTU (1976, 42) señala la directa participación del autor en la impresión del *Sumario* como experiencia que luego marcaría su relación con la imprenta.

¹⁶⁴ El título *Historia general y natural de las Indias* fue acuñado ya en tiempos de Oviedo. Sin embargo, si nos atenemos a las propias ediciones, los diversos términos de ese título no siempre figuraron de ese modo. Así, por ejemplo, se habla de *Historia natural de las Indias* en la portada y en el colofón del *Sumario* (1526); de *Historia natural y general* en las contraportadas del *Sumario* y de la edición salmantina de la *Historia* (1547); de *Historia general y natural* solamente en el colofón de la edición sevillana (1535); y de *Historia general* en las portadas de las ediciones de 1535, 1547 y 1557, además de en el colofón de esta última.

¹⁶⁵ Mantenemos la tesis de que Oviedo tuvo un auténtico proyecto editorial para su *Historia General*; para ello, nos basamos en los trabajos de CANTU (1976) y TURNER (1983) y en nuestras propias investigaciones. Creemos que, desde ese punto de vista, cobran coherencia todos los datos aislados que se han ido conociendo sobre las ediciones de la obra en cuestión, así como las lagunas o zonas oscuras que aún quedan para una completa reconstrucción de la andadura editorial de la *Historia*.

amigos venecianos¹⁶⁶. El resto de la obra, algo más de dos tercios, quedó manuscrito e inédito durante casi tres siglos, hasta que entre 1851 y 1855 la Real Academia de la Historia decidió editarlo. Las cinco publicaciones a que nos hemos referido fueron de diferente entidad y las circunstancias que rodearon su aparición, en algunos casos, no son bien conocidas. Trataremos de repararlas cronológicamente, atendiendo a su contenido y a lo que sabemos sobre dichas circunstancias.

Como hemos mencionado anteriormente, la primera vez que Fernández de Oviedo decidió hacer imprimir algo referente a su proyecto fue durante su segundo regreso a España (1523-1526). Fruto de esa decisión es el llamado *Sumario de la natural y general istoria de las Indias*, que apareció en Toledo, en el taller del grabador e impresor Ramón de Petrás, a principios del años 1526¹⁶⁷. La edición fue costeada por el propio Oviedo, lo que indica claramente su deseo de dar a la luz ese primer fruto de su obra¹⁶⁸. Sobre los motivos que le impulsaron a escribir y publicar el *Sumario* se ha escrito mucho. Quizá, como afirma

¹⁶⁶ En otro lugar, hemos intentado reconstruir las relaciones de Oviedo con el interesante grupo de estudiosos y científicos venecianos, formado en torno a las figuras de Giambattista Ramusio, Girolamo Fracastoro y Pietro Bembo: cf. PARDO TOMAS (1991), donde se recogen también otras referencias bibliográficas fundamentales, entre las que aquí deben destacarse las de GRANDE (1905), ASENSIO (1949), DONATTINI (1980) y CRO (1982).

¹⁶⁷ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526). Hemos manejado el ejemplar de la Biblioteca Nacional, de Madrid (R-13033). Además, se han consultado las ediciones de Ribadeneyra (1858) (vol. 22 de la Biblioteca de Autores Españoles, reimpresso en 1946), ALVAREZ LOPEZ (1942) y BALLESTEROS (1986). Lamentablemente, no nos ha sido posible acceder a la edición mexicana de J. MIRANDA (1950), que según LANGMAN (1964, 279) contiene notas referentes a la identificación botánica de las especies descritas en la obra.

¹⁶⁸ En el colofón, al final de la tabla de la hoja sin numerar que sigue a la h. 52, se dice que la obra «se imprimió a costas del autor» y lleva la fecha de 15 de febrero de 1526. Apenas dos meses después, el 23 de abril, ya en Sevilla y a punto de partir de nuevo para América, Oviedo cedió por diez años sus derechos de impresión a los librerros sevillanos Rodrigo de Ayala y Alonso de Alfaro, según consta en un protocolo notarial de Francisco de Castellanos, citado por CANTU (1976, 33), quien sin embargo no ofrece una interpretación de este hecho. La obra objeto de la cesión aparece citada como *De la natural historia de las Indias*, por lo que parece fuera de duda que se trataba del *Sumario*. Por lo tanto, puede interpretarse que Oviedo trató de resarcirse del gasto ocasionado por la publicación de la obra, vendiendo el privilegio de impresión o, quizá también, ante la inminente partida a América, dejaba abierta así la posibilidad de una reedición sevillana del *Sumario*.

Francesca Cantú, casi todos los motivos aducidos por los estudiosos (ambiciones políticas, necesidades financieras para costear la publicación de toda la obra, gusto por la narración, deseo de originalidad y publicidad, etc.) son válidos y están detrás, de modo concurrente, no sólo de la aparición del *Sumario*, sino de todo el proyecto editorial de Oviedo¹⁶⁹. Lo que a nosotros más nos interesa señalar es que Oviedo optó, precisamente, por la elaboración de un resumen de la parte de la obra dedicada a la historia natural y no de otras partes de la *Historia*. De este modo, el *Sumario* se convirtió en la primera obra europea que, como ya señalara Colmeiro, «con algún detenimiento y formal propósito se escribió de las cosas naturales de América»¹⁷⁰. En efecto, el contenido del *Sumario* responde claramente a una voluntad por parte de su autor de ofrecer, aunque condensado y «de memoria», como él mismo aseguraba, la parte estrictamente naturalista de su obra¹⁷¹.

Los veinte libros que componían en un principio la primera parte de la *Historia general* fueron publicados en Sevilla, en septiembre de 1535, en casa del impresor Juan Cromberger¹⁷². Fernández de Oviedo estaba entonces en aquella ciudad preparando su quinto viaje a las Indias y había obtenido el privilegio de impresión en mayo de ese mismo año¹⁷³. La elección de Cromberger como impresor pudo deberse a la presencia en sus talleres como grabador del que había sido el impresor del *Sumario*, Ramón de Petrás¹⁷⁴. Por otra parte, al parecer, el autor costeó también parte de la edición, dedicada al entonces

¹⁶⁹ CANTU (1976), 32-33.

¹⁷⁰ COLMEIRO (1858), 26.

¹⁷¹ Es el propio Oviedo quien confiesa haber escrito de «memoria» el *Sumario*. Sin embargo, ALVAREZ LOPEZ (1942, 27-28) expresa sus dudas al respecto, ya que, argumenta, hay párrafos de la obra que se repiten casi literalmente en la *Historia*, de lo que deduce que Oviedo debió tener consigo en Toledo algún borrador. Aunque el proceso bien pudo ser el inverso: es decir, Oviedo llevó consigo el *Sumario* ya impreso y lo aprovechó en la redacción definitiva de la *Historia*.

¹⁷² FERNANDEZ DE OVIEDO (1535). Hemos manejado el ejemplar de la Biblioteca Nacional, de Madrid (R-1261). Además, se ha consultado la edición completa de PEREZ DE TUDELA (1959) y la antología de GIULIANI (1991).

¹⁷³ Concretamente, el 3 de mayo. La concesión del privilegio de impresión puede verse en C.D.I.U., vol. 17, 290: cf. CANTU (1976), 34.

¹⁷⁴ La hipótesis de la relación con Petrás puede parecer un tanto arriesgada, pero parece claro que el grabador toledano se encontraba en Sevilla en 1535 trabajando, precisamente, con los Cromberger: VEGA(1983), 41-44.

Presidente del Consejo de Indias, el obispo García de Loaysa¹⁷⁵. Era el Consejo de Indias, indudablemente, la instancia política y administrativa más significativa para la carrera de Oviedo, por ello no debe extrañar que tanto el *Sumario* anteriormente, como la *Historia* en esta ocasión fueran «vistos y examinados en el Consejo Real de Indias», como se hace constar explícitamente en ambas ediciones¹⁷⁶.

Pero Oviedo no se dirigió al Consejo solamente para dedicar sus obras, obtener sus cargos o negociar sus intereses indianos, sino también para pleitear, protestar contra otros administradores de los territorios americanos y defenderse de críticas y ataques que a su vez había recibido. Son de todos conocidos sus enfrentamientos con Pedrarias, con Pedro de los Ríos y, sobre todo, con Bartolomé de Las Casas¹⁷⁷. Aunque estas rencillas políticas puedan parecer lejanas a nuestro estudio, no pueden ser olvidadas, porque no sólo condicionaron los avatares del autor, sino también, como vamos a ver a continuación, los de su obra a la hora de ser llevada a la imprenta.

Hasta la primera edición de la primera parte de la *Historia*, el plan editorial de Oviedo se llevó a cabo con éxito. Sin embargo, a partir de entonces, dicho proyecto encontró diversos problemas, que acabaron por hacer fracasar buena parte de los planes editoriales del autor. Las tres ediciones restantes, además, han presentado serios problemas a los estudiosos, ya que las fuentes que conocemos no permiten explicar muchas de las circunstancias que rodearon la aparición de las mismas. Por lo que hasta hoy sabemos, existe una edición de la primera parte

¹⁷⁵ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 192r-193r. En cuanto a la financiación, CANTU (1976, 34) cree que corrió a cargo del propio autor, aunque en la edición no figura claramente este dato, cosa que, como se recordará, sí ocurría en el *Sumario*.

¹⁷⁶ El interés en hacer constar la aprobación expresa del Consejo de Indias es evidente, tanto en el *Sumario* (en cuya contraportada se dice: «visto y examinado en el consejo real de las Indias su M. mandó que fuesse impresso»), como en la *Historia* (en cuyo colofón se lee: «todo fue visto y examinado en el Consejo Real de Indias»). Una simple mirada a los problemas con los que se encontraron muchas obras dedicadas a narrar o describir los acontecimientos americanos puede explicar suficientemente estas continuas precauciones de Oviedo, además del hecho de que desde 1532 recibiera una cantidad de dinero, precisamente del Consejo de Indias, como ya hemos visto.

¹⁷⁷ Un buen resumen, al margen de polémicas historiográficas trasnochadas, de los enfrentamientos entre Oviedo y Las Casas, puede verse en CANTU (1976), 19-24. Para la actividad política de Oviedo, sigue siendo imprescindible el trabajo de PEREZ DE TUDELA (1959), especialmente LXIV-CXVI.

de la *Historia* (Salamanca, 1547), una edición del libro XX, primero de la segunda parte, sin datar exactamente y una última edición de ese mismo libro (Valladolid, 1557) en las mismas fechas en que el autor fallecía en Santo Domingo.

Durante mucho tiempo, la historiografía se limitó a considerar que la segunda y tercera parte de la *Historia* quedaron manuscritas, a excepción del mencionado libro XX, porque Oviedo murió antes de poderlas preparar para la edición¹⁷⁸. A su vez, la interpretación tradicional, que arranca de Amador de los Ríos, consideró que la reedición salmantina de 1547 de lo ya impreso en 1535 se había hecho sin el consentimiento del autor¹⁷⁹ y, por tanto, la andadura editorial de la *Historia* finalizaba ahí, ya que se ignoraba la existencia de otra edición del libro XX¹⁸⁰. La realidad, sin embargo, parece que fue mucho más compleja e interesante y varios datos permiten apuntar hacia una historia bastante diferente.

En primer lugar, creemos que debe considerarse probado que la edición salmantina de 1547, en casa de Juan de Junta, no sólo contó con la aprobación de Oviedo, sino con su presencia allí¹⁸¹. La decisión de hacer imprimir otra vez el texto de 1535, con modificaciones exclusivamente de estilo y en todo caso muy pocas, sigue siendo de todos modos difícil de explicar convincentemente. Por un lado, Oviedo regresó a España en esa ocasión con la intención de publicar, al menos, la segunda parte, como lo prueban, entre otras cosas, las afirmaciones a

¹⁷⁸ La confusión, como vimos ya en la cuestión sobre el lugar de fallecimiento de Oviedo, proviene nuevamente del colofón de la edición vallisoletana de 1557, que dice: «No se imprimió más desta obra, porque murió el autor», así como de las precipitadas conclusiones que de ello extrajo Amador de los RÍOS (1851).

¹⁷⁹ Tesis que mantiene incluso PEREZ DE TUDELA (1959, CXXXIX), pese a ciertas reticencias.

¹⁸⁰ El trabajo de REY (1928), casi ignorado durante años, ofrecía ya la noticia de la existencia del llamado ejemplar *Ayer*, que se halla en la colección de dicho nombre, en la Newberry Library, de Chicago. Sin embargo, la historiografía siguió haciendo caso omiso de esa información, que no aparece mencionada en estudios muy posteriores al trabajo antes citado. Remitimos a CANTU (1976, 40-43) y a TURNER (1983, 119-120) para una reconstrucción satisfactoria del problema.

¹⁸¹ Fue RAMOS (1969) quien dejó probada la participación de Oviedo en la edición salmantina, o al menos su estancia en esta ciudad en los meses en que apareció la obra. También REY (1928), aunque por motivos distintos, se mostró partidario de esta idea.

este respecto de sus amigos italianos¹⁸². Por otro lado, sorprende que teniendo ya ultimadas la mayor parte de las adiciones a la primera parte, se decidiera a reeditarlas sin ellas. En tercer lugar, partiendo de un pasaje de López de Gómara en sus *Anales del Emperador Carlos V*, parece evidente que los problemas de Oviedo en esos años con respecto a las gestiones editoriales tuvieron algo que ver con las intrigas de Las Casas, por entonces también en la metrópoli, en el Consejo de Indias¹⁸³. Turner, que no considera importante este dato, atribuye a las dificultades económicas la causa fundamental del frustrado plan editorial y ofrece la hipótesis de que la reedición salmantina fue un intento de captar un patronazgo que pudiera financiar la proyectada publicación de la parte que faltaba¹⁸⁴. Sea como fuere, el plan de Oviedo no pudo llevarse a la práctica en su totalidad, debido probablemente a varias razones, entre las que parece razonable incluir tanto las dificultades financieras, como las intrigas políticas, así como la continua labor de añadir, enmendar y enriquecer la obra por parte de su autor. Este último factor es importante destacarlo, ya que el proceso de elaboración de la *Historia* fue largo y complicado. Aunque hacia 1540 los cincuenta libros estaban ya perfilados, son fácilmente rastreables añadidos y comentarios del autor hasta 1548. El regreso definitivo de Oviedo a Santo Domingo, a principios de 1549, parece que marcó definitivamente el final de la larga escritura de la *Historia*, cuyo manuscrito quedó en España, a la espera de un momento más propicio para poder plantear una edición completa¹⁸⁵.

¹⁸² Especialmente, la carta de Bembo a Ramusio, en 1546, y el *Discurso* de éste último, dirigido a Fracastoro, en 1556, sobre el que volveremos más adelante. Cf. PARDO TOMAS (1991), 67-68.

¹⁸³ López de Gómara, en el manuscrito de los *Anales del Emperador*, en la anotación correspondiente al principio del año 1548, escribió: «procura fray Bartolomé de Las Casas, obispo de Chiappa, estorbar la historia general y natural de las Indias, que Gonzalo Fernández de Oviedo cronista mostró al Consejo de Indias».

¹⁸⁴ TURNER (1983), 111; 119-120.

¹⁸⁵ Una clara y breve exposición del proceso de elaboración de la *Historia*, en CANTU (1976), 36-37. Más rica en detalles, la de PEREZ DE TUDELA (1959), CXXXVIII-CXLI. Solamente una deseable edición crítica podrá, de todos modos, ofrecer una genuina reconstrucción del complejo proceso de correcciones, enmiendas y añadidos que, a lo largo de al menos veinticinco años, fue haciendo Oviedo en su obra.

En segundo lugar, parece probada la existencia de una edición del libro XX anterior a la vallisoletana de 1557, de todos conocida¹⁸⁶. Aunque sobre la fecha de esta edición y el impresor de la misma se han planteado diferentes hipótesis. La más reciente y razonada es, en nuestra opinión, la de Turner, quien cree que tal edición es en realidad un intento frustrado, que tuvo lugar en el mismo Valladolid y en el mismo taller, el de Fernández de Córdoba, que la edición más conocida, pero dos años antes que ésta, es decir, a mediados de 1555. Turner cree que la impresión fue interrumpida por dificultades financieras y que se reanudó dos años más tarde al ser superadas éstas¹⁸⁷. El hecho es que estas ediciones fueron realizadas, al contrario que las anteriores, sin la presencia directa del autor y desconocemos su grado de participación en ellas, así como si contemplaban la impresión de toda la segunda parte o solamente de ese primer libro. En él, se narraba el viaje de Magallanes, el descubrimiento del Estrecho y la navegación del Pacífico.

En este sentido, sin embargo, las ediciones vallisoletanas no fueron el único fruto concreto del proyecto editorial, después de la marcha definitiva de Oviedo en 1549, ya que en 1556 apareció la traducción italiana de la primera parte de la *Historia*, acompañada de una nueva reedición del *Sumario*¹⁸⁸, así como de la traducción de una carta enviada al cardenal Bembo, en la que Oviedo narraba la navegación del río Marañón por parte de Orellana, un texto que luego sería integrado por el propio Oviedo en la segunda parte de su obra¹⁸⁹. Actualmente, creemos poder afirmar que este aspecto de la difusión de su obra formó

¹⁸⁶ REY (1928), CANTU (1976, 40-43) y TURNER (1983, 116-119) así permiten afirmarlo.

¹⁸⁷ TURNER (1983), 120, como conclusión; anteriormente (pp. 116-119) recoge también la discusión de otras hipótesis.

¹⁸⁸ Para las ediciones italianas del *Sumario* antes de 1556 (Venecia, 1534 y Roma, 1535), véase PARDO TOMAS (1991), 59, con una nómina completa de las ediciones italianas de Oviedo.

¹⁸⁹ RAMUSIO (1556). Las partes de Oviedo se hallan en: 44r-74r (el *Sumario*), 74v-224v (la *Historia*) y 415r-416v la carta a Bembo con la relación sobre el río Marañón. Hemos manejado el ejemplar de la Biblioteca Universitaria de Padua (38.a.33), además de la edición de MILANESI (1985). En cuanto a la carta a Bembo, recordemos aquí que Oviedo reelaboró su contenido en la versión manuscrita de la *Historia*, en los capítulos 2 y 3 del libro 49: FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), V, 235-241.

parte siempre del ambicioso proyecto de Oviedo y avalan esta afirmación tanto las referencias en el propio texto¹⁹⁰, como las continuas y cordiales relaciones del autor con sus amigos italianos¹⁹¹, así como también el hecho de que ya en 1540 se interesara por obtener un privilegio papal para la edición de la obra, gestionado con éxito en Roma posiblemente por su amigo y corresponsal el cardenal Pietro Bembo¹⁹².

De todos modos, como hemos dicho, Oviedo murió en 1557 y con él definitivamente acabó la trayectoria editorial de la *Historia*. Así pues, las adiciones a la primera parte, la segunda parte, a excepción del libro primero y de la carta a Bembo, y toda la tercera parte, excepto la parte del último libro que ya había aparecido en 1535 como libro XX de la primera parte, quedaron inéditas y sólo unos pocos en aquella época supieron de su contenido. De entre lo poco que se difundió merece destacarse lo expuesto por Ramusio, muy someramente, en la dedicatoria a Girolamo Fracastoro del tercer volumen de las *Navigazioni et viaggi*, por él editado en 1556¹⁹³. La aportación fundamental de Oviedo, pues, se limitó, en su época, a lo contenido en la primera versión de los veinte libros de la primera parte, por lo que nuestro análisis se ha centrado esencialmente en ellos.

¹⁹⁰ Sos sintomáticos, a este respecto, los pasajes del capítulo 11 del libro 3, sobre los maravedes castellanos y sus equivalencias italianas (FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), I, 80) y del capítulo 30 del libro 50, es decir el final de la obra (FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), V, 416).

¹⁹¹ PARDO TOMAS (1991), 62-69.

¹⁹² CANTU (1976), 44-53.

¹⁹³ RAMUSIO (1556), 2v, donde explica que en la parte aún no impresa «con gran perjuicio para los estudiosos de estas cosas», «había más de 400 figuras de retratos de cosas naturales, animales, pájaros, peces, árboles y frutos de dichas dos partes de las Indias». Creemos que no se ha hecho suficiente hincapié en esta información de Ramusio, interesante no sólo por lo que demuestra acerca de la difusión que el propio Oviedo hizo personalmente de su obra, fuera o no impresa, sino porque se alude a unos materiales iconográficos («v'erano più di 400 figure di ritratti...») de los que no se ha vuelto a saber nada.

ESTRUCTURA Y CONTENIDOS DE LA PRIMERA PARTE DE LA *HISTORIA GENERAL Y NATURAL DE LAS INDIAS*

Creemos conveniente comenzar por analizar someramente la estructura y los contenidos del *Sumario* para luego entender cómo esa aportación inicial fue modificada y superada con la publicación de la *Historia* nueve años después.

Los ochenta y seis pequeños capítulos en que se divide la obra pueden agruparse en tres grandes apartados. El primero abarcaría los diez primeros capítulos, que contienen una breve descripción de la navegación hasta las Indias, de las islas de Cuba y la Española y de las «particularidades de la gente natural» de las islas y de la Tierra Firme conocida por Oviedo, es decir, el Darién, fundamentalmente¹⁹⁴. El segundo apartado abarcaría desde el capítulo once al sesenta y uno, ocupándose en ellos de describir la fauna de la zona¹⁹⁵. Por último, desde el capítulo sesenta y dos al ochenta, Oviedo se ocupó de la descripción «de los árboles y plantas y yerbas que hay en dichas Indias, islas y Tierra Firme»¹⁹⁶, por lo que este tercer apartado es el que más directamente nos interesa, si bien entre los capítulos iniciales antes mencionados hay varias cuestiones que entran dentro de nuestra área de estudio, ya que en ellos se ocupó el autor de los «mantenimientos» principales de los pobladores¹⁹⁷. En resumen, si tratamos de establecer, mediante un análisis de lo que luego compondrá la primera parte de la *Historia*, los materiales que Oviedo resumió y publicó en 1526 pasaron a constituir los libros cinco al quince de la edición sevillana de 1535.

Sin embargo, existen notables diferencias entre una y otra obra. Una diferencia destacable es el cambio en la estructura de la exposición. En el *Sumario*, el orden geográfico dominaba claramente, pero en la *Historia*, como señalara Alvarez López, «la consideración geográfica

¹⁹⁴ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), capítulos 1 al 10, 3r-18v.

¹⁹⁶ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), capítulos 11 al 61, 19r-33v.

¹⁹⁶ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), capítulos 62 y 80, 34r-44v. Los capítulos finales, del 81 al 86 (45r-51v), deben ser considerados aparte, ya que tratan de temas distintos.

¹⁹⁷ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), capítulos 4, 5 y 6, 5v-7v. No hemos atendido en esta distribución de los capítulos del *Sumario* a los diversos errores de numeración de la edición, que no tienen trascendencia alguna, a la hora de analizar lo que aquí interesa.

ha ido quedando relegada a su verdadero lugar», pasando a un primer término el orden naturalístico¹⁹⁸. La *Historia* significó, además, un salto cualitativo y cuantitativo muy importante con respecto al *Sumario*. Cuantitativo porque son muchas más las plantas y los animales descritos en ella¹⁹⁹, pero también cualitativo, ya que las descripciones son más ricas en detalles y más precisas. Sin duda, los años que mediaron entre una y otra obra condicionaron estos cambios, ya que durante ese tiempo, especialmente en los años 1528 y 1529, Oviedo viajó por buena parte de Centroamérica, especialmente por Nicaragua, y de esa experiencia extrajo nuevos datos para su obra y una visión más completa y ordenada de la naturaleza que se había propuesto describir²⁰⁰.

Para nuestros fines, podemos dividir los veinte libros de la *Historia general* publicados en 1535 en tres grandes apartados. Los cinco primeros libros se ocupan del «descubrimiento» de América y de la descripción geográfica y etnográfica de las Antillas y de las primeras zonas de Tierra Firme que fueron conquistadas, prestando especial atención, como a lo largo de toda esta primera parte de la obra, a la isla Española²⁰¹. Entre este primer apartado y el segundo, se inserta un libro misceláneo, el sexto, titulado «libro de los depósitos», en el que se acumulan informaciones de muy variado tipo y de difícil catalogación²⁰². El segundo de los apartados constituye el verdadero centro de la obra, abarcando nueve libros (del séptimo al decimoquinto), dedicado a la descripción sistemática de la flora y la fauna americanas, especialmente las de las Antillas y, dentro de ella, como hemos señalado, preferentemente, de la isla Española²⁰³. Por último, los cuatro libros siguientes constituirían un tercer apartado, en el que se describen las otras grandes islas antillanas (San Juan, es decir, Puerto

¹⁹⁸ ALVAREZ LOPEZ (1942), 31.

¹⁹⁹ Como veremos, se pasó de unas 40 especies descritas en 1526 a un centenar en 1535.

²⁰⁰ ALVAREZ LOPEZ (1942), 19. Sobre el viaje a Nicaragua, véase también PEREZ DE TUDELA (1959), CII-CXVI.

²⁰¹ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), libros 2 al 5, 1r-57v, ya que el primer libro es sólo un «prohemio» dirigido al Emperador y las hojas que ocupa no van numeradas.

²⁰² FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), libro 6, 57v-70v.

²⁰³ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), libros 7 al 15, 71r-116r.

Rico, Cuba y Jamaica)²⁰⁴, cerrando la obra otra miscelánea, el libro veinte, titulado genéricamente «de los naufragios», que como hemos señalado pasaría a ser el libro cincuenta y último en el plan general de la obra²⁰⁵.

La división interna de los nueve libros estrictamente naturalísticos tiene interés por sí misma, puesto que explica la idea del autor al respecto y apunta una vez más a su voluntad explícita de dedicar a estos asuntos una atención preferente, rasgo que convierte, sin duda, a la *Historia* en el primer tratado de historia natural del Nuevo Mundo. Como bien señalara Álvarez López, en la concepción general de la obra de Oviedo «la cosmología se antepone a la cronología y la contemplación del mundo a las hazañas»²⁰⁶. Este rasgo es particularmente notable en los libros que nos ocupan, donde esa «contemplación» del mundo natural se plasma en detalladas descripciones de animales, plantas, usos de las mismas y referencias ricas en detalles de todo tipo. La importancia de esta aportación queda resaltada si tenemos en cuenta en qué contexto se produjo y lo que significó respecto a las aportaciones anteriores, que hemos ido viendo a lo largo de estas páginas.

La ordenación de estos libros muestra asimismo otra particularidad digna de ser subrayada. Como ya apuntara Álvarez López, «uno de los méritos positivos de la *Historia* y una novedad afortunada no sólo con respecto al *Sumario*, sino respecto al propio modelo pliniano, es anteponer la botánica a la zoología». Sin embargo, este rasgo de modernidad en el esquema expositivo de Oviedo queda matizado un tanto porque «un defecto doctrinal del que no ha sabido liberarse aún es comenzar esta botánica por la agricultura»²⁰⁷.

En efecto, el libro séptimo lo tituló Oviedo «de agricultura» y lo colocó en primer lugar entre los cinco libros que se ocupaban de la flora²⁰⁸. Le seguían el libro octavo «de los árboles fructíferos», el libro

²⁰⁴ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), libros 16 al 19, 116v-162r.

²⁰⁵ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), libro 20, 163r-186r. El primigenio libro XX fue notablemente ampliado en la versión definitiva, véase FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), V, 305-418.

²⁰⁶ ALVAREZ LOPEZ (1957), 556.

²⁰⁷ ALVAREZ LOPEZ (1957), 559.

²⁰⁸ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 71r.

noveno «de los árboles salvajes», el libro décimo «de los árboles medicinales e de las plantas e sus propiedades» y el libro undécimo «de las hierbas e simientes que se trujeron de España a la isla Española e de otras naturales de la dicha isla»²⁰⁹. De este modo, a lo largo de sesenta y siete capítulos²¹⁰, Oviedo describió un considerable número de especies que iremos viendo a lo largo de este estudio, a las que cabe añadir otros productos vegetales descritos y comentados en el libro quinto («de los ritos e cerimonias e otras costumbres de los indios»²¹¹) y otros pocos que son mencionados en los libros finales de la obra²¹².

LA VISIÓN DE LA NATURALEZA AMERICANA EN LA OBRA DE FERNÁNDEZ DE OVIEDO

Antonello Gerbi, sin duda uno de los expertos más cualificados en la figura de Oviedo, tituló uno de los epígrafes del análisis que hizo de su obra «La naturaleza magnificada» y, en él, afirmaba: «si algún exceso hay en Oviedo, es en el sentido del entusiasmo»²¹³. Ciertamente, el «entusiasmo» puede considerarse como una de las características esenciales de la actitud de Oviedo ante la naturaleza americana. Pero junto al entusiasmo, templándolo muchas veces e impidiendo la excesiva magnificación de la que hablaba Gerbi, un riguroso método descriptivo, basado, como señala Laín Entralgo, en tres principios

²⁰⁹ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 78r (para el libro 8), 87r (libro 9), 91v (libro 10) y 95v (libro 11).

²¹⁰ En la versión publicada en 1535 y reimpressa en 1547, el libro séptimo tiene trece capítulos, el octavo veinticinco, el noveno dieciséis, el décimo ocho y el undécimo cinco. En la versión definitiva, considerablemente ampliada como venimos diciendo, el número de capítulos de estos cinco libros pasó a ser de ciento diecisiete.

²¹¹ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 44r.

²¹² Por ejemplo, en el capítulo 17 del libro 16, íntegramente dedicado a la especie de guayaco de la isla de San Juan: FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 128r-128v.

²¹³ GERBI (1978), 311-312. Este autor, como anteriormente otros que se han aproximado a la obra naturalística de Oviedo, acaba por afirmar que es esa parte la que domina sobre la histórica propiamente dicha: «la historia «política», aunque es la que predomina con su mole, sigue siendo idealmente accesoria y complementaria de la historia «natural»» (GERBI (1978), 299). Y, precisamente, esa misma concepción tuvieron los lectores italianos contemporáneos de Oviedo, como ya hemos apuntado en otro lugar (PARDO TOMAS (1991), 68-69).

básicos: la experiencia, la verdad y la precisión²¹⁴. El afán más constante en la escritura de Oviedo va dirigido a mantener estos tres principios. La continua afirmación de la veracidad de lo que escribe, aspecto que cobra todo su relieve en las partes dedicadas a narrar los acontecimientos históricos, va siempre acompañada de una obsesión por la precisión, que transforma algunos pasajes de sus descripciones en algo prolijo e incluso puntillosamente detallista²¹⁵. A ello se añade la valoración de la experiencia como fuente de conocimiento y como prueba de la veracidad de lo que se escribe. La experiencia para Oviedo es, en primer y principal lugar, la propia²¹⁶. Frente a ella, no dudó nunca en criticar a otros autores, tanto a sus contemporáneos, como Anglería o Enciso, como a los clásicos, incluyendo a su principal «autoridad», Plinio. Pero la experiencia se amplió en la *Historia* también a la de los otros, los innumerables informadores, anónimos en su mayoría para nosotros, que le llevaron noticias, relatos o descripciones. Entre estos informadores, sin duda, se contaron también médicos, boticarios y otros personajes más o menos versados en historia natural, aunque no siempre pueda rastrearse claramente su presencia en el texto de la obra²¹⁷.

Por encima de esa actitud entusiasta ante la naturaleza y de esos tres fundamentos básicos antes señalados, creemos que deben resaltarse tres características esenciales que ayudan a comprender la visión de la naturaleza americana que ofrecen las páginas de la *Historia general*²¹⁸.

²¹⁴ LAIN (1986), 99.

²¹⁵ Especialmente, en lo que aquí nos interesa que son las descripciones de las plantas, en cuestiones como las forma y el tamaño de las hojas o los frutos, en las similitudes y diferencias con otras plantas conocidas, etc.

²¹⁶ Son muchos los pasajes donde Oviedo deja traslucir su altísima valoración de la propia experiencia. Por lo que respecta a las plantas, Oviedo deja siempre muy claro si probó o no los alimentos o los remedios medicinales que describe.

²¹⁷ Oviedo cita expresamente, en varias ocasiones, a boticarios y médicos residentes en Indias, especialmente en Santo Domingo, como es natural. Véase, por ejemplo, el capítulo 2 del libro 8 (FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 80v-81r), así como el capítulo 3 del libro 10 (FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 93v-94v). En otras ocasiones, sin embargo, lo único que puede deducirse es que fue informado por personajes conocedores de las propiedades de una planta o del modo de preparar algún remedio, fueran estos informadores indígenas o europeos.

²¹⁸ Para lo que sigue, nos basamos, como en anteriores ocasiones, en ALVAREZ LOPEZ (1942, 1957), CANTU (1976), GERBI (1978) y LAIN (1986).

La primera de estas características es la de la creencia en la utilidad de todas las cosas naturales, puestas en el mundo por el Creador para provecho del hombre. Aunque de algunas plantas o animales éste desconozca su uso, no hay cosa inútil y una de las misiones del ser humano es tratar de averiguar esa utilidad. Oviedo utilizó una y otra vez esa «ingenua teleología», como la califica Laín²¹⁹, para ordenar sus materiales, para clasificar y exponer lo que la naturaleza americana ofrecía ante sus ojos. La *Historia* está plagada de alusiones a esta idea²²⁰. Pero, además, esa concepción condicionó fuertemente la propia estructura del libro, como hemos apuntado. El hecho de que las plantas cultivadas precedan siempre a las silvestres, o el que haya un libro dedicado a las plantas medicinales, aunque luego su contenido no responda exactamente a esa intención²²¹, o que en medio de descripciones de plantas americanas se inserte un apartado para las plantas traídas de Castilla y útiles, por tanto, a los nuevos pobladores²²², están demostrando lo arraigado de esta concepción de la utilidad como principio clasificador.

Una segunda característica fundamental de la visión de la naturaleza que tuvo Fernández de Oviedo es su convicción de que el llamado «Nuevo Mundo» no lo era en absoluto. Dicho de otro modo, su afirmación constante de la unidad de todo lo creado. Como ya señalara Gerbi, «es el espíritu científico lo que en él exige la unidad, no un estético galanteo... Oviedo quiere captar, o sea comprender el Nuevo Mundo, lo cual significa literalmente «incluirlo» en las categorías de lo conocido»²²³. Esta profunda convicción, sin embargo, no le llevó a caer en una

²¹⁹ LAIN (1986), 107.

²²⁰ Por poner un ejemplo destacable, citaremos el proemio del libro noveno (FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 87r): «y lo que mas es de espantar es que ninguna cosa vemos inútil ni que dexé de ser necessaria; salvo aquellas que los hombres ignoran sus secretos e la fuerza de la natura en ellas, o para qué son apropiadas todas estas cosas».

²²¹ El libro X, tanto en la versión de 1535 como en la manuscrita, contiene solamente ocho capítulos; además, sólo seis de ellos se ocupan realmente de plantas medicinales. Sin embargo, en otros libros, especialmente en el decimoprimer, se describen otras plantas con usos terapéuticos.

²²² FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), libro 8, cap. 1, 78v y libro 11, cap. 1, h. 96r son los casos más destacables.

²²³ GERBI (1978), 323.

asimilación simplista y poco atenta de lo nuevo a lo ya conocido. Al contrario, el método descriptivo de Oviedo le llevó siempre de lo parecido a lo diferente, en una serie de aproximaciones sucesivas que, partiendo de lo que una planta nueva tenía de similar a otra ya conocida, acababa poniendo el acento siempre en la diferencia, en los rasgos distintivos. Este método lo plasmó también en lo que se refiere a los nombres, criticando constantemente las denominaciones erróneas, basadas en confusiones o en asimilaciones superficiales²²⁴. Todo ello hizo de su testimonio una de las fuentes más valiosas para los naturalistas europeos que, pocas generaciones después, iban a tratar de ir asimilando todo aquel arsenal de novedades que había ido llegando a Europa procedente de América²²⁵.

La tercera característica que, en nuestra opinión, debe ser señalada es de tipo ideológico, más que de método o de concepción científica, como las anteriores. Nos referimos a la insistente reafirmación por parte de Oviedo de la empresa imperial española. Aunque, en principio, el imperialismo y el españolismo de Oviedo, rasgos de su pensamiento que han señalado tanto apologetas como críticos²²⁶, puedan parecer ajenos a su concepción de la naturaleza americana, en nuestra opinión no es así en absoluto, y olvidarlos sólo ayuda a desfigurar su aportación y a no comprender muchas de las características, formales e internas, de su obra, incluida desde luego la parte estrictamente naturalística. Así, la selección de lo que debía ser descrito en función de la relación con los intereses de los gobernantes españoles y la utilidad para ellos de determinados productos serán consideraciones elevadas a «criterios taxonómicos decisivos» en la fitografía de Oviedo, en afortunada expresión de Laín²²⁷. Parece evidente que esta última característica es la que más aleja a Oviedo de la concepción científica de la botánica moderna, sin restarle por ello valor a su labor descriptora y a la prioridad absoluta que ésta tuvo en su contexto histórico concreto. Aunque quizá se presentó envuelta en una retórica que

²²⁴ GERBI (1978), 328-329; LAIN (1986), 100.

²²⁵ Sobre el proceso de asimilación, remitimos a los trabajos en curso o ya publicados, citados en la introducción de este libro.

²²⁶ LAIN (1986), 101-104.

²²⁷ LAIN (1986), 110.

pronto iba a quedar trasnochada para el discurso científico, no quiere ello decir que éste, pese al evidente cambio en el enfoque, no estuviera igualmente condicionado por consideraciones ideológicas similares a las aquí señaladas.

LAS PLANTAS AMERICANAS EN EL SUMARIO Y EN LA HISTORIA GENERAL Y NATURAL DE LAS INDIAS

A lo largo de las casi cuatrocientas páginas de la *Historia general*, en su versión impresa, hemos encontrado la descripción de un centenar de plantas americanas, cuyo detalle puede verse en la segunda parte de este libro. Aquí nos vamos a limitar a ofrecer una visión general sobre las mismas. De ese centenar de descripciones, cuarenta habían sido ya recogidas (aunque a veces con menor detalle) en el *Sumario*, publicado, como sabemos, en 1526. En la versión definitiva de la obra, con las considerables ampliaciones que Oviedo fue realizando entre 1536 y 1549, el número de especies descritas se acercó a las ciento cincuenta. Aunque entre las plantas incluidas en esta redacción final de la obra hay algunas de gran importancia y significado²²⁸, nos hemos ocupado preferentemente del contenido de la versión impresa en la época, ya que, como hemos venido explicando, lo que nos interesa conocer prioritariamente es la difusión y transmisión del conocimiento de las nuevas plantas americanas en la Europa del siglo XVI.

Ese centenar de especies descritas en la *Historia* puede dividirse en tres grandes grupos, atendiendo al uso preferente de las plantas: alimenticio, medicinal, o de otro tipo. Cada uno de estos tres grandes apartados reúne, *grosso modo*, un número de especies bastante similar, si bien el grupo de las plantas de uso alimenticio resulta un poco más numeroso. En concreto, podemos adscribir a ese primer grupo un total de treinta y siete plantas, mientras que treinta y dos pueden ser adscritas al grupo de plantas de uso medicinal y las treinta y una restantes a un tercer grupo que reuniría plantas de usos diversos (colorantes, árboles maderables, etc.).

²²⁸ Como, por ejemplo, el cacao (FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), I, 267).

Los alimentos, pues, supusieron el principal punto de atención para Fernández de Oviedo, como ha sido señalado reiteradamente por quienes se han acercado a su obra²²⁹. En el *Sumario*, suponían casi la mitad del total de las plantas allí mencionadas. En la *Historia*, nueve años después, se añadieron a los diecinueve alimentos ya descritos, otros dieciocho, aunque tres de los que habían sido mencionados en el *Sumario* no fueron recogidos en el texto posterior, quizá por olvido²³⁰. La mayor parte de estas plantas alimenticias eran árboles frutales. En concreto, Oviedo describió veintiséis especies distintas de frutas tropicales, la mitad de las cuales aparecieron ya en el *Sumario*. La piña, la guayaba, la papaya o el mamey fueron dadas a conocer a los europeos ya en 1526, mientras que a partir de 1535 se les añadieron el hicaco, la pitahaya, el caimito o la macagua, debidamente descritos en los textos, con sus denominaciones autóctonas, deshaciendo posibles equívocos y ofreciendo, incluso, en algún caso²³¹, un dibujo de la planta o del fruto. La descripción de la pitahaya, fruto de diversas especies de cactáceas del género *Cereus*, puede servir de ejemplo para dar una idea del estilo descriptor de Oviedo:

«Pitahaya es una fruta tamaña como un puño cerrado, poco más e poco menos algunas: esto es su común grandeza. Nace en unos cardos muy espinosos y estremados a la vista, porque no tienen hoja, salvo unas ramas o braços luengos... los quales son de cuatro esquinas e más luenga cada rama o braço destos que una braçada de un hombre; ...y entrestas hojas o ramas que son como he dicho nace esta fruta llamada Pitahaya, la qual es coloradíssima como un carmesí rosado y quiere significar escamas en la corteza, aunque no lo son, e tiene un cuero grueso; ...está por dentro llena de granillos como un higo, mezclados con una pasta o carnosidad... e toda aquella mistión de los granillos e lo demás todo se come; y lo que toca lo para tan colorado como lo suelen hacer las moras o más... e a muchos les sabe bien, pero yo escogería otras muchas antes que a ella... desde a dos horas que se comen dos o tres dellas si orina el

²²⁹ Especialmente, GERBI (1978), 334-336.

²³⁰ Se trata del aguacate, la papaya y el membrillo americano, que sí figurarán después en la versión manuscrita de la *Historia*.

²³¹ Como, por ejemplo, la piña, la pitahaya y el guanábano.

que las comió parece que echa verdadera sangre... No es mala fruta no es dañosa y es de buen parecer a la vista...»²³²

Como vemos, la riqueza de detalles e información es grande, desde las características de la planta a los efectos fisiológicos que produce el comerla, pasando por opiniones personales acerca de su bondad. Estas características se repiten una y otra vez en las descripciones de las diferentes plantas.

La información sobre estas veintiséis especies de frutales constituyen, sin duda, una de las aportaciones fundamentales de Oviedo a la historia natural europea, que tardará mucho tiempo aún en superar ese nivel de conocimientos²³³.

En cuanto a los otros once productos alimenticios, la importancia de la aportación de Oviedo no fue menor. Entre esas once plantas, figuran buena parte de los alimentos básicos de la población americana, con la única excepción de la papa. Los capítulos dedicados al maíz, los ages y la yuca, tanto en el *Sumario*, como sobre todo en la *Historia*, son los tratados más completos sobre estos productos, base de la dieta indígena en amplias zonas del continente. No sólo son detalladamente descritas las plantas, sino que se nos ofrece una pormenorizada descripción de los métodos para elaborar los «panes» de maíz o de yuca, de las distintas variedades de ages y maíz, de la elaboración del «vino» de esta última planta, de las técnicas de cultivo, etc. Veamos, como ejemplo, un fragmento de la descripción que ofreció de la elaboración del *cazabe*, el «pan» de la yuca:

«Después que los indios e indias han quitado aquella corteza a la yuca raspándola como a nabos... rallan la yuca así mondada en unas piedras ásperas e rалlos que para esto tienen; e lo que assí se ha rallado métenlo en un cibucán, que es una prensa hecha como talega luenga de empleyta, hecha e texida de cortezas de árboles... y es luenga diez o doze palmos e gruessa como una pierna... e hinchén esta tal talega o prensa de aquella yuca rallada; y está

²³² FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 85v.

²³³ Es significativa, en este sentido, la dependencia que sigue mostrando la obra de Kaspar BAHUIN (1623) con respecto a las noticias ofrecidas por Oviedo casi un siglo antes.

hecha allí una alçaprima de madera de que cuelgan el cibucán en lo alto por el un cabo, y en el otro baxo échanle pesgas de piedras gruessas y estírase el cibucán de tal manera que se estruja y exprime la yuca e le sale todo el çumo... toman después aquesto e tienen aparte assentado en el fuego un burén, que es una caçuela llana de barro... y está tan caliente aquella plancha o caçuela que llaman burén como es menester; y encima echan de aquella yuca expremida como si fuesse salvado o arena... tan alto como dos dedos o más, e tiéndenlo llano e luego se quaja...»²³⁴

Además de estos productos básicos, Oviedo se ocupó también de otros alimentos que eran una auténtica novedad para los europeos, como la yahutía o el maní, así como de otros en los que, aunque no eran novedades estrictamente, la existencia de variedades americanas aportaba una riqueza especialmente interesante, como ocurría en el caso de las calabazas americanas.

El segundo gran apartado en que hemos dividido la aportación de Oviedo, está constituido por las menciones o descripciones de diversas plantas de uso medicinal. Es evidente el interés que tuvo el autor en esta materia, aunque es igualmente evidente su carencia de una formación especializada en esta cuestión. Pese a ello, el significado de su obra no carece de valor, especialmente porque es la más temprana aportación y uno de los primeros testimonios directamente preocupados por esta materia. La falta de conocimientos médicos por parte de Oviedo fue suplida a veces, como ya hemos señalado, con testimonios de sus informantes médicos o boticarios, entre los que es destacable la figura del médico veneciano Codro, a cuya autoridad acudió Oviedo en más de una ocasión²³⁵, y del que sabemos poco más de lo que el propio autor nos cuenta:

²³⁴ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 73r.

²³⁵ Por ejemplo, al hablar de los jobos (FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 80v) o al ocuparse del bálsamo (FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 93v) y del goaconax (FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 96v), materias en las que el recurso a la opinión de un médico reputado le ayudaban, quizá, a reforzar sus opiniones sobre las diferencias que estos productos americanos tenían con respecto a otros europeos, más o menos similares (los mirabolanos, en el caso de los jobos; el bálsamo clásico, en el caso del goaconax y del que él llama «bálsamo artificial»).

«un médico gran philosopho italiano que passó a estas partes el año de 1515, yo le conocí e ví en esta cibdad, llamado Codro. El qual después murió en la tierra firme, en la costa de la mar austral, cerca de las islas de Çorobaro e del puerto de Punuba; hombre en la verdad de grandes letras e humanidad e muy sabio y experimentado en cosas naturales e que había andado mucha parte del mundo; y el desseo de ver estas Indias le truxo a morir en ellas»²³⁶

Fernández de Oviedo, pues, con la ayuda de informantes más o menos especializados, procuró describir los productos de la materia médica americana que él consideró más importantes, bien por su novedad, bien por su utilidad, aunque fueran especies asimilables a las ya conocidas en el Viejo Mundo. En el primero de estos sentidos, destaca su aportación ya en el *Sumario*, donde ofrece las primeras descripciones del guayaco, las avellanas purgativas, el manzanillo y el purgante conocido como «hierba y», de la que escribió en esa ocasión:

«es para los puercos muy apetitosa y deseada, y engordan mucho con ella; y los cristianos se purgan con ella; y es muy excelente, y se puede dar esta purgación a un niño o a una mujer preñada, porque no es para más de tres o cuatro veces retraerse el que la toma; la cual majan mucho, y aquel çumo della cuélanlo, y porque pierda algo de aquel verdor échanle un poco de açucar y beben una pequeña escudilla della en ayunas»²³⁷

En la *Historia*, este grupo de nuevas plantas medicinales se vio enriquecido con los capítulos dedicados a la descripción del árbol de las cuentas del jabón, el copey, el goaconax, el tabunuco, la yaruma y el «árbol para soldar quebraduras», además de ampliar considerablemente la información sobre algunos productos ya descritos en la obra anterior, especialmente sobre el guayaco, al añadirle un capítulo entero dedicado a la especie originaria de la isla de San Juan²³⁸.

²³⁶ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 93v

²³⁷ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 41v.

²³⁸ Los dos capítulos del guayaco (FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), capítulo 2 del libro 10, 91v-93r; capítulo 17 del libro 16, 127v-128r) son los que, traducidos al latín, fueron incorporados por L. Luigini a su recopilación de tratados sobre el *morbo gallico* (LUIGINI (1566). La referencia por separado a estos «tratados latinos», que arranca al parecer de Nicolás Antonio es, quizá, la que ha originado la confusión de algunos autores como Ballesteros, que habla de «obras perdidas» para referirse a ellos (BALLESTEROS (1981), 240).

En cuanto a los productos medicinales similares o asimilables a los euroasiáticos mencionados en la obra de Oviedo, la lista es más abundante, ya que pasan de la veintena las plantas citadas, pero la información sobre ellas es mucho más escasa. Plantas como la salvia, la doradilla, la manzanilla o el malvavisco, en sus versiones americanas, son simplemente mencionadas, en un capítulo²³⁹ dedicado exclusivamente a enumerar «las hierbas que hay en esta isla Española, que son como las de España»²⁴⁰. En otras ocasiones, sin embargo, las descripciones son más ricas y perciben adecuadamente las diferencias entre la especie americana y la del Viejo Mundo, como en el caso ya citado del bálsamo y en el de la cañafístola. No ocurrió así en el de las llamadas «higueras del infierno», donde Oviedo no percibió la diferencia existente entre la especie americana y la conocida ya en todo el Viejo Mundo, teniendo que admitir además su ignorancia al respecto:

«Las higueras que llaman de infierno son muy comunes en todas estas islas y en la Tierra Firme. Estas entre los médicos e boticarios y ervolarios se llaman tártagos o cataputia mayor; no sé yo que propiedades en la medicina se tiene, pero en cantidad ay tantas destas higueras acá que ocupan mucho e no querría tantas en el campo, ni mucho menos en esta cibdad...»²⁴¹

Por lo que se refiere al tercer grupo que hemos delimitado, se trata en realidad de una miscelánea, donde destacan especialmente las diez especies de árboles maderables, algunas de las cuales suponían una auténtica novedad para el lector europeo, como ocurría con la caoba, el mangle o la ceiba, que ya había sido descrita en el *Sumario*. Otras, como el algodón, del que se ocupa en el libro dedicado a las plantas medicinales, aunque eran suficientemente conocidas, son tratadas con amplitud y detenimiento.

Por otra parte, pueden adscribirse a este tercer grupo algunos tipos de plantas, como las cañas, los helechos, o los bejucos, con utilidades muy diversas, pero cuyas especies similares eran suficientemente conocidas en el Viejo Mundo. No ocurrió así con el maguey, planta

²³⁹ El segundo del libro once: FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 96v.

²⁴⁰ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 96v.

²⁴¹ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 95r. No amplió Oviedo su información al respecto en la versión definitiva (v. FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), II, 15).

radicalmente nueva, pese a las iniciales asociaciones con el áloe, como hemos visto en el capítulo sobre los autores colombinos. Las múltiples utilidades de estas agaváceas, en sus diferentes especies y variedades, así como su abundancia, tanto en la Española, de donde proceden la mayor parte de las denominaciones que le da Oviedo, como en Tierra Firme, llevaron a Oviedo a ir ampliando con el tiempo la información que tenía sobre la planta, sus usos y sus propiedades. Así, pasó de una imprecisa referencia a la *cabuya* y al *henequén* en el *Sumario*, a dedicarle un capítulo completo en la versión impresa de la *Historia*, para más tarde añadir otro capítulo, donde recoge ya la denominación *magüey* y detecta su parentesco con las otras agaváceas:

«Del magüey, que es otra hierba en algo semejante a la cabuya. Puede servir de mantenimiento en tiempo de necesidad, e el principal efeto suyo es para hilos, id est, cordeles o sogas muy buenas e para otras cosas.»²⁴²

Por último, otro pequeño grupo de plantas en este tercer apartado lo constituyen las diferentes especies de tintóreas, entre las que ocupa un lugar destacado el brasil, del que sólo hizo una mención de pasada en el *Sumario*, pero del que se ocupó con más extensión en la *Historia*, donde también encontramos descripciones de las dos especies que usaban los indígenas de las Antillas para colorear sus cuerpos: la bija, que daba un color rojo, y la jagua, con cuyos frutos macerados obtenían un color negro azulado.

Así pues, a lo largo de las descripciones de ese centenar de plantas, Fernández de Oviedo trató de ofrecer un amplio panorama de las posibilidades que la naturaleza americana ofrecía al colonizador europeo, tanto para alimentarse, como para curarse, o para construir casas y naves, hacer cuerdas o teñir tejidos. Un criterio de utilidad, como ya hemos señalado, llevado a su máxima expresión y orientado primordialmente hacia el colonizador, pero que dio cabida también, aunque fuera indirectamente, gracias a la curiosidad insaciable del

²⁴²FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 18r; (1535), 75v; y (1959), I, 238, para la versión que quedó manuscrita. Además, Oviedo volvió a hablar sobre el magüey en la versión definitiva, en el capítulo 11 del libro 11, al referirse a los indios *chucopati*, en Tierra Firme, llamados por los castellanos «magüeyes», precisamente por la abundancia de esta planta en su zona (FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), II, 25-26).

autor y a su intensa vocación de escritor, a una riquísima información sobre las costumbres alimenticias de los indios, especialmente de los taínos de la Española, de sus vocablos para designar las diferentes plantas, de sus ritos y de sus remedios curativos asociados a determinadas hierbas. La obra de Oviedo, situada en su momento histórico concreto, supuso, pues, un salto cualitativo y cuantitativo de primera magnitud y aportó a la historia natural del viejo continente un arsenal de novedades tan grande, que explica por sí solo el interés y rapidez con que su obra fue difundida en otros países europeos.

CAPITULO 3

LAS PLANTAS AMERICANAS EN LAS RELACIONES DE VIAJE Y CRONICAS DE INDIAS POSTERIORES

LOS NAUFRAGIOS Y COMENTARIOS DE ALVAR NUÑEZ CABEZA DE VACA

Su vida y su obra

La vida de Alvar Núñez Cabeza de Vaca —miembro de la baja nobleza andaluza— estuvo marcada por sus dos estancias en el Nuevo Mundo. Se desconocen con exactitud tanto su fecha de nacimiento (probablemente en Jerez de la Frontera hacia 1490) y de muerte (entre 1557 y 1560 en Sevilla). Se sabe que con anterioridad a su primer viaje luchó en las Guerras de Italia al servicio del capitán Bartolomé Sierra, y en 1513 volvió a la península y se puso al servicio del Duque de Medina Sidonia como camarero. Durante este periodo participó en la lucha contra los levantamientos comuneros en Sevilla en 1520, y en la batalla de Villalar, además de luchar contra los franceses en el Puente de la Reina²⁴³.

Mucho más conocidos son los dos periodos en que Alvar Núñez Cabeza de Vaca estuvo en América, gracias a los textos donde relató lo que le había sucedido. En el texto conocido como los *Naufraios*, narró el increíble itinerario de aproximadamente 18.000 kilómetros que realizó por el sur de los actuales Estados Unidos y norte de México entre 1527 y 1537, tras naufragar la expedición que, al frente de

²⁴³ Los estudios más recientes sobre la vida de Cabeza de Vaca son los que figuran en los prólogos de dos de las últimas ediciones de los *Naufraios*, la de BARRERA (1985) y la de MAURA (1989). Los estudios de R. FERRANDO (1987) y LACALLE (1990) aportan muy poco o nada a la biografía de este autor, puesto que son simples resúmenes novelados de los *Naufraios* y los *Comentarios*. Por último, hay que tener en cuenta los estudios sobre este personaje realizados por autores norteamericanos, todos ellos referidos a su viaje por el sur de los actuales Estados Unidos. Entre ellos, cabe destacar el de BISHOP (1971) y el de HODGE; LEWIS (1959).

Pánfilo Narváez, se dirigía a Florida. Alvar Núñez se había embarcado en esta expedición como tesorero y alguacil mayor. Según Esteve²⁴⁴, la ruta se inició, probablemente en la bahía de Tampa, costó las playas de la provincia de Apalache, atravesó las desembocaduras del Alabama y del Missisipí, llegando a la isla de Malhado, donde se disgregó la compañía, quedando únicamente cuatro supervivientes²⁴⁵ que atravesaron las regiones de Texas, Sonora y Chihuahua, hasta llegar a los márgenes del Petetlán, donde se reencontraron con unos españoles²⁴⁶. Tras este reencuentro se fue a México, donde permaneció un año antes de regresar a España.

Cabeza de Vaca redactó los *Naufragios* a su vuelta a España. Antes de salir como Adelantado del Río de la Plata, en diciembre de 1540, dejó al mercader de libros de Medina del Campo, Juan Pablo Musetti, el texto original, donde contaba las peripecias sufridas por él y sus tres compañeros, siendo editado dos años después, en 1542, en Zamora por Agustín de Paz y Juan Picardo, a costa de Musetti²⁴⁷. Esta obra corresponde a un género común de la literatura de la época, de tipo autobiográfico, donde se narran experiencias propias, dando información detallada y objetiva de primera mano de los habitantes y de la naturaleza de la zona recorrida. Gran parte del interés de la obra reside en el hecho de ser la primera narración sistemática de las diferentes culturas de los indios del sudoeste de los Estados Unidos y del norte de México, culturas que conoció el autor desde dentro. Además, esta obra ha sido considerada por los historiadores de la

²⁴⁴ ESTEVE (1964), 239.

²⁴⁵ Los tres compañeros de Cabeza de Vaca fueron Alonso del Castillo Maldonado, Andrés Dorantes, y un esclavo negro llamado Estebanico.

²⁴⁶ Aunque el itinerario exacto es muy difícil de precisar, casi todos los autores señalan, con ligeras variaciones este mismo. Véase al respecto BARRERA (1985), 15. En la página 57 de la edición de los *Naufragios* de T. Barrera se incluye un mapa del itinerario seguido.

²⁴⁷ Según PALAU DULCET (1948-77), 11, 256, esta edición es «rarísima». el título orinal es: *La relación que dió... de lo acaescido en las Indias en la armada donde yva por governador Phanphilo Narbaez desde el año de veynte y siete hasta el año de treynta y seys que volvio a Sevilla con tres de su compañía*. Zamora, por los honrrados varones Agustín de paz y Juan Picardo compañeros impressores de libros vezinos de la dicha ciudad. A costa y expensas del virtuoso varon Juan Pedro Mussetti mercader de libros vezino de Medina del Campo, 1542. 4^o, 1 h. + 66 h.

literatura como «creación literaria» por encima de lo que pueda tener de testimonio histórico²⁴⁸. Según Trinidad Barrera, este texto es al mismo tiempo relación, historia y literatura de ficción²⁴⁹, y existen inserciones creativas en los *Naufragios*, que pueden ser apreciadas de forma diversa, señalando que «a un nivel general es fácil observar el esfuerzo del relator por seleccionar entre los datos de su memoria aquellos que confieren una mayor potencialidad expresiva a lo narrado»²⁵⁰. En cualquier caso, como veremos en el epígrafe siguiente, desde nuestro punto de vista, los *Naufragios* ofrecen una interesantísima información sobre la naturaleza de una zona hasta entonces completamente desconocida por los europeos.

Como ya hemos señalado, Alvar Núñez regresó a América en 1540. Esta vez lo hizo al sur del continente y con el cargo de Adelantado, Gobernador y Capitán del Río de la Plata, firmando unas capitulaciones que le obligaba a continuar el descubrimiento, conquista y poblamiento de esta zona. Las experiencias de Cabeza de Vaca durante esta segunda estancia están recogidas en el texto conocido como los *Comentarios*. Esta obra tiene un carácter muy diferente a la anterior, puesto que, en primer lugar no fue redactada por él, sino por Pedro Hernández, secretario del adelantamiento y gobernación²⁵¹, mientras Cabeza de Vaca estaba encarcelado en Río de la Plata. En segundo lugar, la principal intención con la que están escritos los *Comentarios* es la de exculpar a Alvar Núñez de las acusaciones que le hicieron los oficiales reales a causa de su conducta y política indigenista — especialmente con los guaraníes—, que no estaba de acuerdo con la de los colonos y oficiales reales de la colonia española en Asunción²⁵². De hecho, el texto fue publicado en 1555, cuando estaba teniendo lugar el juicio —que duró ocho años— contra los supuestos abusos que había

²⁴⁸ MAURA (1989), 11-14, 48.

²⁴⁹ BARRERA (1985), 18. Este estudio, al igual que el de MAURA (1989), está realizado casi exclusivamente desde el punto de vista de la historia de la literatura.

²⁵⁰ BARRERA (1985), 36.

²⁵¹ Según ESTEVE (1964), 567: «El examen de estilo permite, sin embargo, reconocer una preponderante participación o inspiración por parte de Cabeza de Vaca».

²⁵² MAURA (1989), 21; ESTEVE (1964), 566-568; BARRERA (1985), 15. VEDIA (1946), XVIII-XIX, ofrece un detallado relato de los hechos concretos de la detención y envió a España de Alvar Núñez.

cometido mientras ejercía su cargo²⁵³. Desde nuestro punto de vista, esta obra con un carácter eminentemente político tiene un enorme interés, puesto que en ella también se relatan las exploraciones llevadas a cabo en el actual Paraguay y el Mato Grosso por el Adelantado mientras ejerció su cargo en Asunción, así como el viaje desde las costas del Brasil a la colonia, en las que descubrió las cataratas de Iguazú. Lógicamente, como veremos a continuación, en esta parte del texto hay numerosas menciones a los habitantes y a la naturaleza de la zona geográfica explorada. Como ha señalado Esteve²⁵⁴, aunque en lo que tienen de escrito político los *Comentarios* deben considerarse como una obra de partido, contraria a Martínez de Irala —su sustituto en el cargo— como relato histórico es una obra «digna de completa fe».

Los *Comentarios* fueron publicados por primera vez en Valladolid, por Francisco Fernández de Córdoba, en 1555, junto a la segunda edición de los *Naufragios*, con el título *La Relación y los Comentarios del gobernador... de lo acaescido en las dos jornadas que hizo a las Indias*²⁵⁵. La difusión de las dos obras de Cabeza de Vaca fue menor a la de otros textos utilizados en este trabajo. Gonzalo Fernández de Oviedo resumió el texto de los *Naufragios*, añadiendo un capítulo donde relata lo que el propio autor le contó, pero lo hizo en la parte no publicada de su *Historia General y Natural*²⁵⁶. De hecho, no hubo ninguna otra edición castellana hasta 1736, en que fueron editados los dos textos precedidos de un «examen apologético» de Antonio Ardoino. Este mismo texto fue el incluido en 1749 por González Barcia en el

²⁵³ Sobre los pormenores del juicio, así como la sentencia condenatoria y posterior absolución, véanse las obras citadas en la nota anterior.

²⁵⁴ ESTEVE (1965), 474.

²⁵⁵ En el folio 57, comienzan con portada propia los *Comentarios de ... Scriptos por Pedro Hernández, scrivano y secretario de la provincia*, la obra tiene un total de 164 hojas. En el repertorio de GALLARDO (1862-1889), vol. III, 996-997 hay una minuciosísima descripción bibliográfica tanto de la primera edición de los *Naufragios* de 1542, como de esta.

²⁵⁶ FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), IV, 299-318.

volumen primero de los *Historiadores primitivos de Indias Occidentales*, y reimpresso en la edición de Vedia de 1946²⁵⁷.

En cuanto a las ediciones extranjeras, ni los *Naufragios*, ni los *Comentarios* fueron traducidos y publicados de forma independiente antes del siglo XIX, aunque los *Naufragios* fueron incluidos, y por lo tanto ampliamente difundidos, en el libro tercero de la colección de viajes de Ramusio, publicado en 1556²⁵⁸. Una adaptación del texto de Ramusio fue publicado en inglés por el escritor y sacerdote Samuel Purchas en 1613, texto que fue editado en numerosas ocasiones en el primer cuarto del siglo XVII²⁵⁹.

La visión de la naturaleza americana en los textos de Cabeza de Vaca

Los dos textos de Cabeza de Vaca son, ante todo, como acabamos de ver, narraciones de lo que le ocurrió a lo largo de las expediciones en que participó. Aunque los dos relatos se acercan más al género de libro de aventuras que a la crónica o al tratado descriptivo, hay en ellos un

²⁵⁷ Esta última edición es la que hemos utilizado en el presente trabajo. Pese a tener algunos problemas, ya que, como ha indicado BARRERA (1989, 52), González Barcia suprimió la licencia de impresión y los proemios dirigidos a Carlos I y al infante don Carlos, es la única en la que se recogen los dos textos completos y reproduce fielmente la edición de Valladolid de 1555. En los últimos años han aparecido, no obstante, varias ediciones, como la de la colección Austral de Espasa-Calpe, y la de Aguilar, ambas con varias ediciones; la de Dionisio Ridruejo, publicada por Taurus; y la de F. Ferrando, de Historia 16. Así mismo, hay que destacar las ediciones de los *Naufragios* de BARRERA (1985) y MAURA (1989), ambas con una magnífica introducción y notas al texto.

²⁵⁸ RAMUSIO (1556), 310-332. MILANESI (1986), 461, dice de la traducción publicada por Ramusio: «*La Relatione pubblicata in 1556 (e tutte le edizioni successive) é la tradizione, poco elegante ma fedele, de La relación ... de lo ucaescido en las Indias...*», Agustín de Paz e Juan Picardo, Zamora 1542, scritta da Cabeza de Vaca tra il 1537 e il 1540».

²⁵⁹ El título completo de la primera edición de esta colección de viajes es: *Purchas his Pilgrimage; or, Relations of the World and the Religions observed in all ages ... in foure parts. This first containeth a ... histoire of Asia, Africa, and America, with the Ilands adjacent ... With briefe Descriptions ...*, London, Fetherstone, 1613. El texto de Cabeza de Vaca está en el volumen III, libro VIII, capítulo I. Las traducciones al francés y al alemán no se hicieron hasta el siglo XIX. Concretamente, Henri Ternaux-Compans publicó en 1837 una traducción francesa, a partir de la cual se tradujo al alemán en 1839.

claro interés por describir el paisaje que se iba encontrando; por ejemplo, el capítulo siete de los *Naufragios*, titulado «De la manera que es la tierra» está dedicado a la descripción de la región de los Apalaches²⁶⁰. Aunque las descripciones geográficas son mucho más abundantes en los *Naufragios* que en los *Comentarios*, donde se dedica más a narrar acontecimientos políticos, no faltan tampoco en esta última; por ejemplo, en el capítulo once se describen las cataratas de Iguazú, «descubiertas» por Cabeza de Vaca²⁶¹. Pese a su evidente valor como crónica, este texto ha sido controvertido puesto que, aparte del ya citado interés en demostrar la falsedad de las acusaciones a Cabeza de Vaca, hay nombres equivocados de lugares, y ubicaciones de tribus y poblados equivocadas, que fueron puestas de manifiesto por Félix de Azara en su *Descripción e historia del Paraguay y Rio de la Plata*, publicada en 1842²⁶². Concretamente dice: «no merece apenas ser creído en sus memorias, que hizo imprimir durante los dos años de su administración, sobre todo cuando habla de sí mismo y de los que le hicieron prender»²⁶³. Hay que notar aquí también que los dos escritos que nos ocupan están dedicados a dos zonas muy distintas desde todos los puntos de vista. En los *Naufragios* la acción narrada discurre por una zona completamente desconocida para los españoles y, además, en su mayor parte desértica; los *Comentarios* se ocupan de una zona en cierto modo algo conocida (cuando llegó Cabeza de Vaca ya había una colonia asentada en Asunción) y además el paisaje ante el que se encontró fue la selva.

En ninguno de los dos textos analizados hay grandes precisiones en la descripción de la naturaleza, pero sí continuas referencias a los accidentes geográficos, al clima y a los animales y plantas que iba viendo. Cabe destacar también las abundantes las referencias a las costumbres y usos de las tribus indias que se fue encontrando, muchas de ellas conocidas únicamente en la actualidad a través de estos textos. De hecho, como hemos indicado en el epígrafe anterior, la ruta que

²⁶⁰ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 521-522.

²⁶¹ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 553-554.

²⁶² ESTEVE (1964), 568, y nota 717. Según este autor, la crítica de Azara contra Cabeza de Vaca se halla fundamentalmente en las páginas 60, 63, 64, 67, 68, 73 y 83 de la edición de Madrid de 1847.

²⁶³ AZARA (1969), 49.

siguió en las dos expediciones ha podido ser fijada con bastante exactitud²⁶⁴.

Como ha indicado Barrera, en todas estas descripciones, pese a lo que ocurre en otros textos analizados, hay una ausencia de «asociaciones de naturaleza culta», narrando sólo lo vivido y conocido²⁶⁵. Para ello, el recurso que más frecuentemente utiliza es la comparación de los paisajes con otros similares de la península. Este recurso, como veremos, también lo utilizó en las menciones a plantas. En cuanto a los animales, hay muchas referencias, todas ellas dando a los animales que iba viendo el nombre de otros conocidos por él, pero también se detuvo a describir algunos animales totalmente exóticos para un europeo de la época. Nos estamos refiriendo a las descripciones de la zarigüeya²⁶⁶, del bisonte²⁶⁷ y de los vampiros²⁶⁸. Las menciones a animales, como ocurre con las plantas, están casi siempre, especialmente en los *Naufragios*, en relación a su consumo como alimento. Por ejemplo, al tratar de los indios iguaces²⁶⁹, relató sobre su alimentación: «Algunas veces matan algunos venados, y a tiempos toman algunos pescados; mas esto es tan poco, y su hambre tan grande, que comen arañas y huevos de hormigas, y gusanos y lagartijas y salamanquesas y culebras y víboras, que matan los hombres que muerden, y comen tierra y madera y todo lo que pueden haber»²⁷⁰.

En conclusión, los dos textos de Cabeza de Vaca ofrecen datos de diversa entidad sobre la naturaleza de las dos zonas geográficas que recorrió: el sur de los actuales Estados Unidos y norte de México, y el actual Paraguay. Como el autor no tenía la intención de realizar una descripción sistemática, los datos en torno a la naturaleza se hallan

²⁶⁴ Según BARRERA (1985), 124, a partir del capítulo 22 de los *Naufragios*, las referencias geográficas se hacen escasas e imprecisas, por lo que es más difícil precisar la ruta exacta que siguieron.

²⁶⁵ BARRERA (1985), 47. Esta autora concluye que solo narra lo que ha vivido «la única alternativa del relato es pasar de las vicisitudes de los expedicionarios al descriptivismo de gentes y costumbres»

²⁶⁶ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 521.

²⁶⁷ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 532.

²⁶⁸ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 579.

²⁶⁹ Tribu que habitaba al sur de los actuales Estados Unidos.

²⁷⁰ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 532.

intercalados en su narración con los de los hechos que sucedieron. No obstante su obra, como ha indicado Barrera «no es ajena a aquellos historiadores que quieran obtener inventarios de ella, ya que las informaciones suministradas destacan por su minuciosidad y precisión»²⁷¹.

Las plantas americanas en los *Naufragios* y en los *Comentarios*.

A lo largo de las dos obras analizadas, Cabeza de Vaca cita un total de treinta y una plantas diferentes. De ellas, veinticuatro parecen citadas en los *Naufragios*, y doce en los *Comentarios*. Cinco de ellas, el maíz, las palmas, el mezquiquez, la yuca y los pinos figuran en ambos textos. En la mayor parte de los casos las menciones a productos vegetales se limitan a escuetas referencias de lo que iba encontrando a lo largo de sus viajes. La mayor parte de las veces son simples alusiones a los productos con los que tuvieron que alimentarse él y sus compañeros durante las expediciones, por lo que catorce de las treinta y una plantas citadas son alimentos. Esta obsesión por la comida, en especial en los *Naufragios*, no dejó ir mucho más allá al autor en su preocupación por el mundo natural que estaba descubriendo, de ahí la parquedad e imprecisión de la mayoría de sus referencias a plantas. En los *Naufragios*, conforme describía las diferentes tribus con que se encontraba y, consecuentemente su alimentación, cita casi siempre juntos el cultivo y consumo de calabazas²⁷², maíz y frísoles. Lógicamente, en los *Comentarios*, ante un ecosistema completamente diferente, la asociación es distinta, aquí son el maíz y la mandioca, «el cazabi de las Indias» como él mismo indica, los productos más frecuentemente citados en asociación a los cultivos de los guaraníes. A menudo, junto al maíz y la mandioca se refiere al cultivo de otro importante alimento de origen americano, los ages, haciendo referencia a la existencia de diferentes variedades, además de realizar algunas menciones al mani²⁷³.

²⁷¹ BARRERA (1985), 25.

²⁷² Las calabazas además de como alimento, aparecen citadas por la utilización de la cáscara, concretamente la forma de cocer en calabazas mediante piedras calientes (NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 512).

²⁷³ COLMEIRO (1858), 28 destacó entre todas las menciones a vegetales del Río de la Plata las realizadas al maní.

Ninguno de todos estos productos es descrito por Cabeza de Vaca, puesto que en la época en que redactó sus obras eran ya familiares para los españoles.

Otra serie de productos comestibles citados corresponde a aquellos no cultivados pero consumidos por Cabeza de Vaca y sus compañeros en las expediciones. Entre ellos destacan las tunas, citadas siempre en los *Naufragios*, y asociadas a la alimentación de tribus recolectoras que no practicaban la agricultura. Este fruto, profusamente citado, era uno de los alimentos principales —si no el único— con que contó a lo largo de su travesía por el desierto, como se refleja en este párrafo:

«Para ellos²⁷⁴ el mejor tiempo que estos tienen es cuando comen las tunas, porque entonces no tienen hambre, y todo el tiempo se les pasa en bailar, y comen de ellas de noche y de día; todo el tiempo que les duran exprímenlas y ábrenlas y pónenlas a secar, y después de secas pónenlas en unas seras, como higos, y guárdanlas para comer por el camino cuando vuelven, y las cáscaras de ellas muélenlas y hácenlas polvo... El tiempo que comíamos las tunas teníamos sed, y para remedio de esto bebíamos el zumo de las tunas y sacábamolos en un hoyo que en la tierra hacíamos... Es dulce y de color arrope... hay muchas maneras de tunas, y entre ellas hay algunas muy buenas, aunque a mí todas me parecían así, y nunca la hambre me dio espacio para escogerlas ni parar mientes en cuales eran mejores.²⁷⁵»

Otros productos comestibles no cultivados que menciona son una serie de frutas de las que se alimentó en sus expediciones. Excepto la alusión al mezquitez, al que denomina algarroba y del que hace una breve descripción²⁷⁶, el resto son alusiones a productos de difícil, sino

²⁷⁴ Se refiere a los indios iguaces, uno de las tribus del sur de los actuales Estados Unidos.

²⁷⁵ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 532.

²⁷⁶ Concretamente dice «es una fruta que cuando está en el árbol es muy amarga, y es de la manera de las algarrobas, y cómense con tierra, y con ella está dulce y bueno de comer». A continuación describe el método mediante el cual se realizaba esta operación (NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 538). En los *Comentarios* hay otra mención a las algarrobas, concretamente a la fabricación de vino y harina de «unas algarrobas que hay en la tierra» por unos indios nómadas, los guaycurues (NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 560).

imposible, identificación que compara a frutos del Viejo Mundo, como el «limón ceutí» que comió cuando navegaba por el río Paraguay:

«Por do fue navegando hay muchas frutas salvajes que los españoles y indios comían, entre las cuales hay una como un limón ceutí muy pequeño, así en el color como en la cáscara; en el agrio y en color no difieren al limón ceutí de España, que será como un huevo de paloma; esta fruta es en la hoja como el limón»²⁷⁷.

Así mismo, en la descripción de esta zona, Cabeza de Vaca volvió a utilizar el recurso de la comparación con productos europeos, cuando se refirió a una fruta similar a «la que echa el arrayán en España (que se dice murta), excepto que era un poco más gruesa y de muy buen sabor», y a los frutos de las palmas y palmitos²⁷⁸. En misma línea, pero en los *Naufragios*, aludió a una fruta como «hieros», a una «frutilla» de unos árboles de la que se alimentaban los indios maliacones, y a otra, llamada chacán por los indios que habitaban en las riberas de Río Grande que era el único alimento del que se disponía en la zona²⁷⁹.

Las citas de Cabeza de Vaca a otros productos vegetales no alimenticios se caracterizan todas ellas porque en ningún caso utiliza el nombre indígena, sino que o bien utiliza el de alguna especie similar europea, o bien describe la planta mediante una analogía. El primer caso aparece claramente en su descripción de los Apalaches, cuando realiza un inventario de los árboles que allí crecían:

«Por toda ella hay muy grandes árboles y montes claros, donde ay nogales y laureles y otros que llaman liquidámbar, cedros, sabinas, encinos y pinos y robles»²⁸⁰.

²⁷⁷ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 576.

²⁷⁸ Las palmas y los palmitos comestibles aparecen citados en las dos obras aquí analizadas. Casi siempre que los menciona hace referencia a su similitud por los conocidos por los lectores peninsulares. Así, los palmitos que comió en la Florida eran «de la manera de los de Andalucía», y los de los Apalaches «de la manera de los de Castilla» NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 520-21.

²⁷⁹ «el camino era por aquel río arriba hacia el norte, y que en diecisiete jornadas no hallaríamos otra cosa ninguna que comer, sino una fruta que llaman chacán, y que la machucan entre unas piedras si aún después de hecha esta diligencia no se puede comer, de áspera y seca». NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 542.

²⁸⁰ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 521.

Es evidente en esta relación que todos los árboles citados o bien son exclusivamente europeos o bien existen especies americanas y europeas, lógicamente debió aplicar dichos nombres a las especies que consideró eran más parecidas. Esto mismo hizo, por ejemplo, cuando mencionó la cañafistola —que diferenció por su grosor de la de otras partes—; el maguey —que llamó lino—; o una infusión realizada con «hojas como de encina»²⁸¹.

El segundo de los casos vistos, es decir la descripción mediante la analogía a productos europeos, la utilizó, como hemos indicado, en los alimentos, pero también en la descripción del manzanillo:

«unos árboles del tamaño de los manzanos, y no es menester más de coger la fruta y untar la flecha con ella; y si no tiene fruta, quiebran una rama, y con la leche que tienen hacer lo mismo. Hay muchos destos árboles que son tan ponzoñosos, que si se majan las hojas de él y los lavan en alguna agua allegada, todos los venados y cualesquier otros animales que en ella beben, revientan luego»²⁸².

Por último hay que decir que Cabeza de Vaca no mencionó explícitamente al tabaco en ninguna de sus obras. Únicamente, en los *Naufragios*, al hablar de las costumbres de los indios dijo «en toda esta tierra se emborrachan con un humo, y dan cuanto tienen con él». Posiblemente, se estuviera refiriendo al hábito de fumar.

En conclusión, desde nuestro punto de vista, las obras de Cabeza de Vaca, pese a todos los problemas que presentan por la imprecisión de sus menciones, tienen un enorme interés por aparecer algunas primeras noticias de plantas americanas, como el mezquite, y ser las dos descripciones más tempranas de dos zonas geográficas prácticamente desconocidas durante todo el primer periodo colonial.

²⁸¹ Los problemas de identificación de todas estas plantas serán discutidos más adelante.

²⁸² NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 543. Fernández de Oviedo ya señaló que en esta descripción, Cabeza de Vaca se estaba refiriendo al manzanillo, ya que tras copiar prácticamente el texto de los *Naufragios*, añade: «En esto destos manzanillos, esta relación habla de oídas; e yo he visto muchos e innumerables dellos, y en otra parte destas historias se escribe por mí más largamente lo que toca a esta hierba de los flecheros» (FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), IV, 318).

La vida de Francisco López de Gómara

Francisco López de Gómara ha sido considerado como uno de los «primeros historiadores de Indias». Pese a que nunca estuvo en América, su obra *Historia de las Indias* fue, desde su publicación, una de las más difundidas —además de controvertidas— de las publicadas sobre el Nuevo Mundo. Se conocen muy pocos datos biográficos de este autor, en gran medida a causa de los pocos estudios aparecidos sobre él²⁸³. Tradicionalmente se había afirmado que este autor nació en Sevilla²⁸⁴. Sin embargo, como él mismo afirma en su obra *Anales del Emperador Carlos V*, que no fue publicada hasta 1912 por el historiador norteamericano R.B. Merriman²⁸⁵, nació en Gómara (Soria) en 1511²⁸⁶. López de Gómara poseía una sólida formación humanista. Fue discípulo del bachiller Pedro de Rúa, y estudió humanidades en la Universidad de Alcalá, donde ocupó la cátedra de retórica y se ordenó sacerdote²⁸⁷. Hacia 1531, con veinte años, viajó a Italia donde tomó contacto con círculos intelectuales renacentistas²⁸⁸. A su regreso, en 1541, participó en la campaña de Argel, donde debió tomar contacto con Hernán Cortés, entrando a su servicio como confesor. A la muerte

²⁸³ Sobre escasos datos biográficos que se conocen de López de Gómara cf. VEDIA (1946), XIII; ESTEVE (1964), 94-95; IGLESIA (1980), 97-287 y ROJAS (1987).

²⁸⁴ VEDIA (1946), XIII.

²⁸⁵ MERRIMAN (1912).

²⁸⁶ Concretamente dice el propio Gómara en los *Anales*: «Año de 1511. Nace Francisco López de Gómara, domingo de maña, que fue el día de la Purificación de Nuestra Señora que llaman Candelaria» (Cit. por IGLESIA (1980), 97-98). Esta fecha y lugar de nacimiento fueron confirmados a partir de los documentos hallados por JOS (1927), así como su fallecimiento en el mismo lugar hacia 1566.

²⁸⁷ Estos datos, procedentes de VEDIA (1946), XIII, no han podido ser confirmados documentalmente.

²⁸⁸ Entre las personas con que se relacionó en este viaje, cabe destacar a Olof Magno, arzobispo de Uppsala, con quien trató temas de geografía, especialmente del norte de Europa. Esta relación quedó reflejada en los primeros capítulos de la *Historia de las Indias*, donde se refiere a este personaje y los datos que le proporcionó.

de Cortés, parece ser que estuvo al servicio del Marqués de Astorga. En 1558 viajó a Amberes²⁸⁹, y murió en su pueblo natal hacia 1566²⁹⁰.

La Historia General de las Indias

López de Gómara compuso la *Historia General de las Indias* durante su estancia con Cortés. En la dedicatoria de otra de sus obras, *Los hechos de los Barbarrojas*, fechado en 1545, afirmó estar escribiendo la *Historia de las Indias* en castellano, para que pudiera ser leída por «todos nuestros españoles», y que tenía en proyecto rehacerla en latín²⁹¹. Parece ser que en un principio escribió lo que luego sería la segunda parte de la obra, donde relataba los hechos de la conquista de México en forma de biografía Cortés, a cuyo servicio estaba. Sin embargo, una vez realizada, consideró necesaria una introducción, donde contar un hecho, el Descubrimiento, que Gómara consideraba «La mayor cosa después de la criación del mundo sacando la encarnación y muerte del que lo crió, es el descubrimiento de Indias»²⁹², lo que dio lugar a la *Historia de las Indias*²⁹³.

²⁸⁹ Del viaje a Amberes se tienen noticias por una carta de 1558 de Mauricio de la Cuadra a Zurita, en la cual cuanta un percance que le sucedió a López de Gómara con un mercader, en el que se vio acusado de vender azafrán falso.

²⁹⁰ Las noticias ciertas sobre los últimos años de López de Gómara son más bien escasas. De hecho, VEDIA (1946), XIII afirma que se ignora la fecha de muerte de Gómara y todo lo relativo a los últimos años de su vida.

²⁹¹ Cit. por IGLESIA (1980). Parece ser, según relata ESTEVE (1964), 99-100 que Gómara comenzó, al menos a redactar su obra en latín, ya que en 1572, ya fallecido el autor, cuando Felipe II ordenó que se requisaran todos los papeles de Gómara se recogieron «hasta veinte pliegos de papel escritos en latín ... que trataban de la *Historia de las Indias*». Estos papeles se han perdido. No obstante, parece ser que estuvieron en poder del cronista Calvete de la Estrella «y este la utilizó a la letra, copiándola para su *De rebus Indicis*, e incluso para el fragmento *De rebus gestis Ferdinandi Cortesii*, el hecho nos explicaría la identidad respecto a la historia de Gómara de numerosos pasajes latinos que corren bajo la firma de Calvete». Por su parte IGLESIA (1980) dedica la última parte de su estudio íntegramente a demostrar que el texto conocido como *De rebus gestis Ferdinandi Cortesii* no es más que la traducción latina hecha por el propio López de Gómara de su texto de la Conquista de México, único que, según este autor, pensaba traducir al latín. De hecho incluye un apéndice donde se pueden confrontar el texto castellano y el latino para demostrar que Gómara fue el autor de este último.

²⁹² LOPEZ DE GOMARA (1553), 3r. El párrafo está extraído de la dedicatoria a Carlos I.

²⁹³ ESTEVE (1964), 95.

De este modo, la obra de Gómara tiene dos partes perfectamente diferenciadas por el propio autor que, en el preámbulo, justifica esta división: «he tenido en esta mi obra dos estilos, ca soy breve en la historia y prolijo en la conquista de México»²⁹⁴. La primera parte, la más breve, está dedicada a Carlos I. Comienza con doce capítulos dedicados a la forma de mundo, a los que siguen otros tantos en que se relata el descubrimiento de América por Cristóbal Colón. A continuación, tras la descripción geográfica de la Española, hace un recorrido de norte a sur, donde, desde el Labrador, va describiendo las distintas regiones conocidas, tanto sus habitantes y sus costumbres, como las características geográficas, el clima, la vegetación etc. En este recorrido, tras describir el Río de la Plata, y antes de pasar a ocuparse de Perú, intercala catorce capítulos dedicados a narrar el viaje de Magallanes y Elcano alrededor de la Tierra. Por último hay una serie de capítulos dedicados a temas tan dispares como el Consejo de Indias, un dicho de Séneca sobre el Nuevo Mundo o la conquista y costumbres de las Canarias. Como opina Esteve, «todo ello y mucho más, expuesto desordenada y anárquicamente siguiendo, en todo caso, un criterio geográfico»²⁹⁵. No obstante, el texto está dividido en capítulos²⁹⁶, y frente al estilo retorcido de otros cronistas —como Las Casas— el mismo Gómara dice: «el romance que lleva es llano, y cual agora usan»²⁹⁷. Lógicamente, para el presente estudio, es esta parte de la obra la que tiene un mayor interés.

La segunda parte, llamada la *Conquista de México* es, básicamente, una biografía emuladora de Hernán Cortés²⁹⁸. Más larga que la primera parte²⁹⁹, relata la conquista de Nueva España como obra personal de Cortés «más que como el resultado del esfuerzo de todo un

²⁹⁴ LOPEZ DE GOMARA (1553), 1v-2r. ROJAS (1987), 15 añade a este respecto: «Parece claro que Gómara escribió una obra que, al mismo tiempo, eran dos. Aunque en las primeras ediciones apareciera como un solo libro en dos partes, la separación entre ambas era bien clara para el autor. Para ello, cada una lleva una dedicatoria distinta»

²⁹⁵ ESTEVE (1964), 101-102.

²⁹⁶ «la orden concertada e igual; los capítulos cortos, por ahorrar palabras», LOPEZ DE GOMARA (1553), 1v. Consta de 214 capítulos.

²⁹⁷ *Ibidem*.

²⁹⁸ ESTEVE (1965), 419; IGLESIA (1980).

²⁹⁹ La *Historia de las Indias* ocupa 122 hojas, mientras que la *Conquista de México*, 139.

ejército»³⁰⁰, lo que dio lugar, entre otras cosas, al enfrentamiento de Bernal Díaz del Castillo, cuyo libro —según Vedia— no está escrito más que para atacar al de Gómara³⁰¹. De hecho, Bernal Díaz dedicó un capítulo completo de su obra, el 18, a realizar «algunas advertencias acerca de lo que escribe Francisco López de Gómara, mal informado, en su historia». En este capítulo, que inicia alabando el buen estilo con que está escrito el texto de Gómara critica la falta de exactitud de los datos que se manejan, así como el hecho de que se atribuya toda la gloria a Cortés, cuando con él iban otros hombres —entre los que se encontraba— que también participaron en los hechos y, por último, culpa a esta obra de los errores que aparecen en otras crónicas³⁰².

A lo largo de la *Conquista de México*, con el hilo conductor de los hechos protagonizados por Cortés, aparecen capítulos dedicados a las costumbres y vida de los mexicas, incluso algunos de ellos están dedicados a las letras, los números y calendario nahuatl e, incluso, algunos a la historia natural mesoamericana. Concretamente, como ha señalado Iglesia en su análisis de este texto los capítulos sobre historia natural están fundamentalmente al inicio y al final de la obra, con algunos datos salteados entre la narración de la conquista:

«Gómara, en el comienzo de su libro, siguiendo la pauta de Pedro Martir y de Oviedo, y lo que él mismo hace en su *Historia de las Indias*, interrumpe el relato para describir todas las cosas que le parecen notables, haciendo historia natural... Sólo al final del libro... vuelve a describir algunos animales y plantas que habían llamado la atención de los españoles... Así pues en el cuerpo del relato de Gómara no encontramos más descripciones que las de las personas, paisajes y ciudades que los españoles van encontrando a su paso»³⁰³

³⁰⁰ ESTEVE (1964), 98.

³⁰¹ VEDIA (1946), XIV: «Gómara se propuso enaltecer a Cortés atribuyéndole exclusivamente la gloria de la conquista, y Bernal Díaz tratar de probar que la gloria era de todos, porque el consejo, las resoluciones y la ejecución eran comunes a todos ellos».

³⁰² DIAZ DEL CASTILLO (1982), 33-36. Además de este capítulo, hay muchos, casi todos hasta el 102 que terminan de la misma forma, diciendo que los hechos ocurrieron como él los relata y no lo que escribe Gómara: «pues en todo lo que escribe no pasa como dice» (p. 51). Es tanta la repetición, que en el capítulo 102 termina «e porque estoy harto de mirar en lo que el cronista va fuera de lo que pasó, lo dejaré de decir» (p.220). Según IGLESIA (1980), 146, esta crítica no está justificada tras una confrontación de los textos.

³⁰³ IGLESIA (1980), 184-185.

Una crítica realizada a la *Historia de las Indias* desde su publicación fue el hecho de que Gómara hubiera escrito una obra sobre América sin haber estado nunca allí y, consecuentemente las fuentes en las que se basó. Bartolomé de las Casas, en su *Historia* dice: «Gómara, clérigo, que escribió la Historia de Cortés, que vivió con el en Castilla siendo ya marqués, y no vido cosa ninguna, ni jamás estuvo en las Indias, y no escribió cosa sino lo que el mismo Cortés le dixo»³⁰⁴. Es evidente que la principal fuente de Gómara fue la que el propio Cortés le contó, en especial en la segunda parte. Pero además utilizó las obras de Anglería y Fernández de Oviedo, y las propias *Cartas* del conquistador, tal y como figura en la nómina de autores que él consideraba verdaderos «historiadores de Indias» (en la que además de estos tres citados se incluía a sí mismo). En concreto dice:

«Estos autores han escrito mucho de Indias, e impresso sus obras, que son de sustancia. Todos los demás, que andan impresos, escriven lo suyo y poco. Por lo qual no entran en el número de historiadores. Que si tal fuese todos los capitanes, y pilotos que an relación de sus entradas, y navegaciones, los quales son muchos, se dirían historiadores»³⁰⁵.

Por otro lado, debieron suministrarle datos otras personas llegadas de América que él mismo va citando a lo largo de la obra³⁰⁶ y, como ha indicado Iglesia, para la descripción de lo conquistado, en especial sus habitantes, utiliza ampliamente la obra de Motolinía, aunque reelaborando el material «y puesto al servicio de su opinión de los

³⁰⁴ LAS CASAS (1972), *Historia de las Indias...*, cap. XXVII, lib. II, 528. También Cieza de León opinaba algo muy parecido. En la parte manuscrita de su obra expuso la necesidad de aclarar que eran los mitimaes porque « en la «Historia», que llaman «de Indias», está escrito por el autor, que estos mitimaes eran esclavos de Huaina Capac. En estos descuidos caen todos los que escriban por relación y cartapacios, sin ver ni saber la tierra de donde escriben, para poder afirmar la verdad». Este texto, muy corregido en el manuscrito original, ha sido analizado por SAENZ (1984-85), III, 68, nota 41. A estas críticas hay que añadir, lógicamente, las realizadas por Bernal Díaz del Castillo, de las que ya nos hemos ocupado. Así mismo, hay que señalar que, tal y como analiza Iglesia, las críticas a la obra de Gómara se continuaron en el siglo XVIII, por autores como Antonio de Solís o Juan Bautista Muñoz, e incluso en la actualidad. Cf. IGLESIA (1980), 152-153.

³⁰⁵ LOPEZ DE GOMARA (1553), 1v.

³⁰⁶ Algunas de ellas son citadas por VEDIA (1946), XIII.

indios»³⁰⁷. Además, y especialmente en los primeros capítulos dedicados a describir su cosmovisión, hay continuas citas a los clásicos, que reflejan su sólida formación humanista y su conocimiento tanto de los textos clásicos como de las obras más recientes que, a mediados del siglo XVI, estaban transformado en gran medida la concepción del mundo³⁰⁸

La *Historia de las Indias* y la *Conquista de México* fueron publicadas por primera vez en Zaragoza, por Agustín Millán, en 1552³⁰⁹. Al año siguiente, fue reeditada en Zaragoza, por el mismo impresor, y en Medina del Campo, por Guillermo Millis. Estas fueron las últimas ediciones realizadas en castellano en la Península, puesto que el 17 de noviembre de 1553, apenas un año después de la primera edición, el futuro Felipe II ordenó la recogida de todos los ejemplares existentes de la *Historia de las Indias* y prohibió su nueva publicación³¹⁰. Pese a que se han argumentado otras razones, parece que esta censura fue causada por razones fundamentalmente políticas, ante todo, por el ataque hacia la política imperial de la corona que representaban algunas alabanzas a Cortés (más que las alabanzas mismas)³¹¹. En concreto, Iglesias, tras realizar un pormenorizado análisis de las afirmaciones contenidas en la *Conquista de México* y su posible relación con la censura concluye:

³⁰⁷ IGLESIA (1980), 180-181.

³⁰⁸ Solamente en el primer capítulo titulado «El mundo es uno, y no muchos como algunos filósofos pensaron», cita a Leucipo, Demócrito, Epicuro, Anaximandro, Metrodoro, Orfeo, Galeno, Heráclides, Teodorito, Seleuco, Plutarco (el más citado), Anaxarco, Plinio, Aristóteles y Epicuro. Además, cita algunos santos como San Agustín, San Jerónimo, San Pablo, San Juan, etc. Este hecho ha sido señalado por IGLESIA (1980), 110: «Gómara era humanista de pies a cabeza. Buena prueba de ello tenemos en los primeros capítulos de la *Historia de Indias*, en donde demuestra poseer conocimientos sumamente sólidos... Los primeros capítulos del libro, que tratan de temas complicados en especial para el lector de entonces ... dan muestra de un esfuerzo consciente, bien logrado, para dar la máxima claridad a la exposición».

³⁰⁹ Para la descripción bibliográfica de esta edición y todas las siguientes cf. LOPEZ PIÑERO (et al.) (1981-86), 158-163.

³¹⁰ «no conviene que el dicho libro se venda, ni lea, ni se impriman más libros del, sino que los que están impresos se recojan y traigan al Consejo Real de Indias». Citado por ROJAS (1987), 10-11.

³¹¹ Sobre la censura y sus causas, ver VEDIA (1946), XIV; ROJAS (1987), 10-11, y, sobre todo IGLESIA (1980), 119-134.

«No creo, después de este análisis, que vayamos muy descarriados al afirmar que la libertad de juicio de Gómara, su independencia de criterio al censurar las medidas de Carlos V o de sus gobernantes que le parecían descertados son los que motivaron la prohibición de la *Historia de la Indias*, así como que los *Anales* y la *Crónica* quedaran manuscritos»³¹²

Sin embargo, esta obra fue traducida y editada en quince ocasiones fuera de la Monarquía Hispánica. Concretamente, seis veces en italiano (una en Roma en 1556 y otras cinco en Venecia)³¹³, siete en francés (todas en París)³¹⁴, y dos en inglés³¹⁵. Además, para medir correctamente la enorme difusión que en toda Europa tuvo la obra de López de Gómara, hay que tener en cuenta que resúmenes y copias de este texto fueron incluidos en muchas de las colecciones sobre relatos de viajes y descripciones de territorios exóticos que circularon por Europa en esta época. Así mismo, en gran medida, es también un indicativo de la difusión alcanzada en la época por la obra de Gómara la crítica que le hace Bernal Díaz del Castillo de que otros autores que trataron temas similares se equivocaron a causa de los errores de Gómara:

«escribió tantos borriones e cosas que no son verdaderas de que han hecho mucho daño a nuestros escritores e cronistas que después del Gómara han escrito en la cosas de Nueva España, como es el doctor Illescas y Pablo Iovo, que se van por sus mismas palabras y escriben ni más ni menos que el Gómara: Por manera que lo que sobre esta materia escribieron es porque les ha hecho errar el Gómara»³¹⁶.

Es decir, hay testimonios de que la obra del cronista no sólo fue publicada en numerosas ocasiones, sino que además fue leída y

³¹² IGLESIA (1980), 134. Este autor apunta, además, la posibilidad de que, al igual que ocurrió con Oviedo, Las Casas estuviera tras la prohibición del texto de Gómara: «Para Las Casas, Cortés era un bandido, y Gómara no tiene vergüenza por elogiarlo y justificar su actuación».

³¹³ PARDO (1991), 59.

³¹⁴ La traducción al francés la hizo el noble Martín Fuméc. Menos la primera edición de 1568, las otras seis (1569, 1577, 1578, 1580, 1584 y 1587), fueron publicadas por M. Sonnius

³¹⁵ El traductor al inglés fue Thomas Nicholas.

³¹⁶ DIAZ DEL CASTILLO (1982), 36.

utilizada como fuente de información por otros autores interesados en el tema.

La visión de la naturaleza americana de Francisco López de Gómara

Para abordar este tema hay que tener presente, como ya señalaba Esteve Barba hace casi treinta años³¹⁷, la necesidad de realizar un estudio detenido desde un punto de vista naturalístico de la obra que nos ocupa. Es evidente que la *Historia General de la Indias* aparte de información estrictamente histórica contiene una enorme cantidad de datos sobre la naturaleza del Nuevo Mundo, cuyo análisis en profundidad queda fuera de los límites de este trabajo. Como ha indicado Muñoz, tras unos capítulos dedicados a temas geográficos generales, «la urdimbre del relato es histórica y, entonces, antes de cada etapa de descubrimiento y conquista existe un capítulo más o menos amplio de descripción geográfica»³¹⁸. En este epígrafe, nos limitaremos a ofrecer un esquema general de la visión de la naturaleza americana que tenía López de Gómara tal y como se refleja en el texto que aquí analizamos. En el siguiente apartado trataremos en profundidad el tema de las plantas americanas.

Como ya hemos indicado, los primeros capítulos de la *Historia General* están dedicados a la descripción del mundo y a situar en él al continente americano. Según Gómara hay que hablar de un solo

³¹⁷ ESTEVE (1964), 102. Concretamente dice: «requeriría el estudio detenido de un naturalista que al emprender la tarea de anotar una edición de Gómara, ordenara e interpretara los datos proporcionados por el autor, comparándolos con los aportados por los restantes escritores, dando a conocer que nuevas especies describe, qué novedades aporta al campo de la ciencia, y cuál es, de su parte su originalidad; y de otra, su deuda con respecto a sus antecesores y contemporáneos».

³¹⁸ MUÑOZ (1982), 145-146. Según este autor, el sistema descriptivo utilizado por López de Gómara se aproxima al de Fernández de Oviedo. Además, señala que Gómara «tuvo una capacidad de síntesis superior a la de sus historiadores coetáneos y supo resumir y ordenar datos dispersos procedentes del propio Cortés, ... de Oviedo y de Anglería, logró darnos la clave de estas relaciones entre medio y hombre, de una manera más clara que muchos de sus contemporáneos que anduvieron por grandes extensiones de las Indias». *Ibid.*, 180-181.

mundo, redondo³¹⁹, con dos hemisferios y habitado por completo, incluyendo las zonas más cálidas y frías. Por un lado, este autor defiende una postura claramente apoyada en la concepción clásica del universo, al considerar la tierra, inmóvil, el centro del mismo: «La tierra, que es el centro del mundo, según muestran los equinoccios, está fija, fuerte, y tan recia y bien fundada sobre sí misma, que nunca faltará ni flaqueará»³²⁰. Por el contrario, y apoyándose fundamentalmente en los descubrimientos geográficos³²¹ y en la «experiencia», realiza críticas a los clásicos³²², al ocuparse de temas como, por ejemplo, los dos hemisferios y el paso de uno a otro:

«Niegan todos los antiguos filósofos de la gentilidad el paso de nuestro hemisperio al de los antípodas, por razón de estar en medio la tórrida zona y el Océano, que impiden el camino... Empero está ya tan andado y sabido, que cada día van allá nuestros españoles a ojos (como dicen) cerrados; y así, está la experiencia en contrario de la filosofía. Quiero dejar las muchas naos que ordinariamente van de España a las Indias, y decir de una sola, dicha la Victoria, que dio vuelta redonda a toda la redondez de la tierra, y tocando en tierra de unos y otros antípodas, declaró la ignorancia de la sabia antigüedad»³²³

Esta crítica a los clásicos la realiza también en otros temas como las partes del mundo habitadas, que trata de demostrar que lo están todas³²⁴, o para mostrar la identidad propia del continente americano. Este último aspecto es básico para determinar cual era la concepción de la naturaleza americana de López de Gómara. Frente a autores como Las Casas —que pensaba que América formaba parte del Viejo

³¹⁹ Sobre la redondez del mundo dice: «Muchas razones hay para probar ser el mundo redondo, y no llano. Empero la más clara y más a ojos vistas es la vuelta redonda que con increíble presteza le da el sol cada día.» LOPEZ DE GOMARA (1946), 158.

³²⁰ *Ibidem*.

³²¹ El propio Gómara, pese a su fascinación por los descubrimientos geográficos era perfectamente consciente de que no se conocía todo el mundo: «así que la grandeza de la tierra no está del todo sabida; empero las que dicho habemos hacen el cuerpo de la tierra que llaman mundo». *Ibidem*, 165.

³²² Desde otro punto de vista diferente, IGLESIA (1980), 112-113, también se ha ocupado de este tema.

³²³ *Ibidem*, 160.

Mundo— Gómara tenía una idea muy clara de la diferencia existente entre ambos continentes, por ello, la denominación de Nuevo Mundo se explicaba no por el hecho de ser «nuevamente hallado» sino por ser grandísimo y, fundamentalmente, «ser todas sus cosas diferentísimas al nuestro», es decir, ser un mundo distinto. Ya en la dedicatoria a Carlos I expuso esta concepción, argumentando para demostrar esta idea las grandes diferencias existentes entre los animales y plantas de ambos continentes, «que no es pequeña consideración del criador, siendo los elementos de una misma cosa allá y acá»³²⁵. Respecto a los habitantes del Nuevo Mundo, como personas humanas que son, son iguales a los europeos, con la única diferencia del color y sus costumbres: «Empero los hombres son como nosotros, fuera del color; que de otra manera bestias y monstruos serían, y no vernían (*sic.*), como vienen de Adán»³²⁶.

Respecto a los datos geográficos, aparte de las descripciones particulares de las diferentes regiones de las que se ocupa, Gómara trató de mostrar una visión global de los límites y espacio americanos. Para ello, precisó detalladamente cuáles eran los límites entonces conocidos de América³²⁷ y, en el capítulo titulado «El sitio de las Indias», dio una detallada descripción geográfica de norte a sur —con distancias— de los territorios explorados. Según el autor, toda esta información procedía de la Casa de Contratación, de los informes de los pilotos: «La cuenta que yo llevo en las leguas y grados va según las Cartas de los cosmógrafos del Rey, y ellos no reciben ni asientan relación de ningún piloto sin juramentos y testigos»³²⁸.

Sobre las descripciones geográficas particulares, hay que señalar que varían enormemente las de una zona y otra, de acuerdo tanto con la información que se tenía a mediados del XVI de las respectivas regiones, como de los informantes de que se sirviera Gómara en cada

³²⁴ Para ello recurre, entre otros argumentos, a las informaciones sobre los países de Europa septentrional que le había proporcionado Olof Magno, arzobispo de Uppsala, durante el encuentro de ambos en Roma.

³²⁵ LOPEZ DE GOMARA (1553), 2v.

³²⁶ *Ibidem.*

³²⁷ Concretamente en el capítulo denominado «Mojones de la Indias por hacia el norte»

³²⁸ LOPEZ DE GOMARA (1946), 165.

caso, ya que, como hemos señalado, el nunca estuvo en América. Por ejemplo, es especialmente minuciosa la descripción de la ciudad de México, basada lógicamente, en las *Cartas* de Cortés. Sin embargo, Gómara también debió contar con información directa del conquistador, como se puede apreciar en el caso de la descripción de Popocateptl, donde tanto la información sobre las características del volcán como la de la exploración mandada hacer por Cortés son mucho más minuciosas y detallistas en el texto de la *Conquista de México* que en las propias *Cartas*.³²⁹

Por último, respecto a los datos aportados por Gómara con interés naturalístico, aparte de la continua referencia a los usos y costumbres de diferentes pueblos americanos, especialmente —como ya hemos señalado— de los mesoamericanos en la *Conquista de México*³³⁰, hay muchas menciones y descripciones de animales americanos de los que señaló que aunque eran «pocos en especie, son de otra manera»³³¹. Cabe destacar los capítulos destinados a los cocuyos, las niguas y en la manatí en la descripción de La Española, y la descripción y el grabado del bisonte, primero publicado de este animal³³². Asimismo, señaló la escasez de productos animales en la dieta mexicana, «comen poca carne, creo que por tener poca»³³³, y las enormes diferencias existentes con la alimentación europea, no tanto en los vegetales como en los animales: «pocas cosas vivas dejan de comer. Culebras sin cola ni cabeza, perrillos que no gañen castrados y cebados; topos, lirones, ratones,

³²⁹ Sobre la descripción de Cortés del Popocatepetl véase el capítulo dedicado a las *Cartas de Relación*. La descripción de Gómara en LOPEZ DE GOMARA (1946), 338.

³³⁰ «Es Gómara el primero que dió a la imprenta una visión de conjunto de la vida de los naturales, de su cultura y costumbre y de sus instituciones». IGLESIA (1980), 181. Parece ser, según este autor que, como ya hemos señalado, la información sobre los habitantes del Nuevo Mundo la tomó, básicamente de la obra de Motolinía.

³³¹ *Ibidem*, 156.

³³² Concretamente, es el capítulo llamado «De las vacas corcovadas que hay en Quiviria». El grabado, que en la edición de Medina del Campo de 1553 aparece en el folio 117r, no ha sido reproducido en algunas ediciones, como la de VEDIA (1946), totalmente fiel al texto original por otra parte, que hemos utilizado en este trabajo.

³³³ LOPEZ DE GOMARA (1946), 441. El tema del escaso consumo de carne y la ausencia de grandes mamíferos en el México precolonial, en relación con los rituales de canibalismo ha sido objeto de una polémica entre especialistas. Cf. ORTIZ (1878); ORTIZ (1990), 72-73, 76-77, 94.

lombrices, piojos y aun tierra»³³⁴. Sin duda alguna, lo que le llamó más la atención fue el consumo de insectos, tratando de reproducir la razón de este consumo, pero dejando claro que tal costumbre le resultaba repugnante: «comiendo... sus mismos piojos, que es grandísimo asco. Unos dicen que los comen por sanidad, otros que por gula, otros que por limpieza, creyendo ser más limpio comerlos que matarlos con las uñas»³³⁵.

Las plantas americanas en el texto de López de Gómara

A lo largo de las dos partes de que consta la *Historia General de las Indias*, aparecen citadas un total de sesenta y tres plantas diferentes, concretamente, cuarenta y una en la primera parte, dieciséis en la *Conquista de México* y seis en ambas. Las citas se hallan dispersas en el texto pese a la existencia de capítulos dedicados exclusivamente a la descripción de una planta como el maíz o el maguey. Además, aparecen desde simples menciones hasta detalladas descripciones. En general, se puede afirmar que la información que proporciona López de Gómara sobre las distintas especies vegetales está siempre en función de lo que le proporcionan las fuentes utilizadas, es decir, lo leído en otros textos o las noticias suministradas por personas que estuvieron en América.

Las descripciones que aparecen son de dos tipos, o bien proceden claramente de las obras de Fernández de Oviedo o de Anglería³³⁶, o bien, casi siempre en referencia a Mesoamérica, son propias. No obstante, en algunos casos, de un mismo producto hay dos descripciones en distintas partes del texto.

La influencia de Fernández de Oviedo es quizá la más apreciable, puesto que resúmenes de sus escritos aparecen con frecuencia a lo largo de la primera parte. Por ejemplo, toda la serie de frutales citados

³³⁴ LOPEZ DE GOMARA (1946), 348. A continuación describe la forma de obtención y consumo de *tecuiltatl*, «que no es ni yerba ni tierra, sino como cieno» —en palabras del cronista—, procedente de las lagunas de Tenochtitlan.

³³⁵ *Ibidem*, 441.

³³⁶ La ascendencia de Fernández de Oviedo y Anglería en la obra de López de Gómara en los datos de plantas ya fue apuntada por ESTEVE (1964), 101-102 y COLMEIRO (1858), 27.

por Gómara en su descripción de la isla Española figuran en la obra de Oviedo. Es más, en el caso del guanabano, los hobos, el mamey y la yaruma la descripción es claramente un resumen, al igual que ocurre con algunas citas al maíz y la yuca. Concretamente, el maíz de La Española lo compara al panizo, como Oviedo, y cuando se ocupa del guayaco opina al igual que éste último que «así como vino el mal de las Indias, vino el remedio». Esta dependencia es también evidente en el caso de la yuca. Oviedo dice tras explicar la forma de cultivo: «Estas mazorcas de la yuca son como gruesas çanahorias; y aún como gruesos nabos de Galicia y mayores». En el texto de Gómara, mucho más literario y menos preciso, se convierte en «y lo que cubre la tierra hácese como nabo galiciano». Otro caso es el del mamey, planta que figura tanto en la primera parte de su obra como en la segunda. En la primera, aparte de una cita de pasada, hay una descripción que es, claramente, un resumen de la de Oviedo, puesto que compara el árbol al nogal y la fruta al durazno y al membrillo, además de señalar que las pepitas amargan mucho. Sin embargo, en la segunda parte, se ocupa del mamey, dándole el nombre nahua, *tezonzapotl*, y describiendo la utilización de la leche sus pepitas como repelente de los mosquitos.

Este mismo caso ocurre con la coca, de la que hay dos descripciones completamente independientes. Una está tomada prácticamente al pie de la letra de Anglería, y se refiere a esta planta como ahí o hay, denominación que le daban los indios de Cumaná:

«Précianse de tener muy negros los dientes y llaman mujer al que los tiene blancos, ... Hacen negros los dientes con un zumo o polvo de hojas de árbol, que llaman ahí, las cuales son blandas como de terebinto y hechura de arrayán. A los quince años, cuando comienzan a levantar la cresta, toman estas yerbas en la boca, y tráenlas hasta ennegrece los dientes como carbón; dura después la negrura toda la vida, y ni se pudren con ella ni duelen. Mezclan este polvo con otro de cierto palo y con caracoles quemados, que parece cal, y así abrasa la lengua y los labios al principio»³³⁷.

La otra referencia la realiza al referirse al Perú, donde utiliza el término quechua de coca:

³³⁷ LOPEZ DE GOMARA (1946), 206. La descripción de Anglería de la que está tomada puede verse en ANGLERIA (1989), 507.

«Siembra asimesmo una yerba dicha coca, que la precian más que oro ni pan; la qual requiere tierra muy caliente, y tráenla en la boca todos y siempre diciendo que mata la sed y la hambre: cosa admirable si verdadera»³³⁸

Como puede apreciarse, parece que Gómara se esté refiriendo aparentemente a dos productos completamente distintos, ya no sólo por el nombre que les da sino por su utilización y el ritual de consumo en cada una de las áreas, sino incluso por sus efectos: en Cumaná pone negros los dientes, y en Perú quita el hambre y la sed. Es evidente que este es uno de los casos en que mejor se puede apreciar la enorme dependencia de las fuentes, los problemas que plantea describir algo completamente desconocido, de lo que tan sólo se tienen referencias indirectas. De hecho, como hemos visto más arriba, esta fue una de las críticas, que se le hicieron a López de Gómara desde la publicación de su obra.

Sin embargo, y a causa de nuevo de las fuentes utilizadas, López de Gómara proporcionó en su obra una detallada información sobre algunos productos vegetales utilizados habitualmente por los mexicas. Algunos veces, incluso, es el primer caso que productos con una difusión y trascendencia posterior notables, fueron descritos y publicados en Europa, como el *teunanacatl* u hongos alucinógenos, los bálsamos del *ocozotle* y del *xilo*³³⁹. Otras veces, la información proporcionada por Gómara de plantas ya conocidas tienen también un enorme interés tanto por que lo suele acompañar del nombre nahua³⁴⁰,

³³⁸ *Ibidem*, 278.

³³⁹ Esta referencia ya fue destacada por COLMEIRO (1848), 27, cuando tras decir la dependencia de Gómara de las *Cartas* de Cortés en sus noticias del cacao o del maguey, dice: «pero no lo hizo del Bálsamo de Nueva España o de Tolú, cuyo árbol indica Gómara con el nombre de Xilo». La referencia de Gómara es la siguiente: «Ocozotles es árbol grande y hermoso, las hojas como yedra; cuyo licor, que llaman liquidámbar, cura heridas, y mezclado con polvos de su mesma corteza, es gentil perfume y olor suave. Xilo es otro árbol, de que sacaban los indios el licor que los nuestros llaman bálsamo». LOPEZ DE GOMARA (1946), 452.

³⁴⁰ Las plantas que cita con nombre nahua son las siguientes: cacao (*cucuuatl*), maíz (*centli* o *haulli*), mamey (*tezonzapotl*), tunas (*nuchtli*), ages (*camotli*), *teunanacatl*, *ocozotles*, *ocpatli*, *chian*, *elo*, *iolo*, *vucalxuchitl*, maguey (*metl*), *ulli* y *zucotl*. Para facilitar la localización en el repertorio, hemos conservado, en primer lugar la denominación con la figura en éste en los casos en que hay más de una.

como por que se ocupa en describir su utilización como alimento, medicina etc. por los pueblos mesoamericanos. Entre éstas destacan los textos dedicados al cacao, al maíz —al que dedica un capítulo en la primera parte y, en la segunda, además de mencionarlo con frecuencia relata la fabricación y uso del *atulli* o vino de maíz -, al *ulli* o árbol de caucho y, sobre todo, al maguey o *metl*, al que dedica un capítulo donde describe tanto las características de la planta como todos sus diversos usos:

«Metl es un árbol que unos llaman maguey y otros cardón; crece de alto mas de dos estados, y en gordo quanto un muslo de hombre. Es más ancho de bajo que de arriba, como ciprés. Tiene hasta cuarenta hojas, cuya hechura parece de teja, ca son anchas y acanaladas, gruesas el cimientó, y fenecen en punta. Tienen uno como espinazo, gordo en la comba, y van adelgazando la halda. Hay tantos árboles destes, que son allá como acá las viñas. Plántalo, echa espiga, flor y simiente. Hacen lumbre y muy buena ceniza para lejía. El tronco sirve de madero, y la hoja de tejas. Córtaño antes que mucho crezca; y engorda mucho la cepa. Excávanla por de dentro, donde se recoge lo que llora y destila, y aquel licor es luego como arrove. Si lo cuecen algo, es miel; si lo purifican es azúcar; si lo destemplan es vinagre, y si le echan la ocpatli es vino. De los cogollos y hojas tiernas hacen conserva. 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 ajenjos de aquella tierra, guarnece la picadura de víbora. De las hojas deste *metl* hacen papel, que corre por todas partes para sacrificios y pintores. Hace asimesmo alpargatas, esteras, mantas de vestir, cinchas, jáquimas, esteras, y finalmente son cáñamo y se hilan. Las púas son tan recias, que las hincan en otra madera; y tan agudas, que cosen con ellas como con agujas cualquier cuero, y para coser sacan con la púa la veta, o hacen lesna y punzón. Con estas púas se punzan los que sacrifican, ... porque no se quiebran y despuntan con la carne, y porque, sin hacer gran agujero, entran quanto es menester. ¡Buena planta, que de tantas cosas sirve y aprovecha al hombre!»³⁴¹

³⁴¹ LOPEZ DE GOMARA (1946), 452-453.

Es evidente que a lo largo de esta descripción, el autor proporciona una abundante descripción no sólo de la forma de la planta, sino de la multitud de usos que le daban los mexicas. Pensamos que aunque algunos de ellos ya habían sido mencionados por otros autores anteriores —como Fernández de Oviedo o el propio Cortés— esta es sin duda la descripción más completa.

En conclusión, pese a que la *Historia de las Indias* de López de Gómara es, en cierta medida un refrito de textos anteriores, especialmente en su primera parte en la que hace un recorrido por todos los territorios americanos conocidos a mediados de siglo, aportó, en cuanto a descripciones botánicas, novedades importantes, todas ellas en la parte más original de su obra, la *Conquista de México*, y siempre referidas al ámbito cultural del que tenía una información más directa, la de su protector Hernán Cortés. De hecho, López de Gómara, aunque a través de fuentes indirectas, fue plenamente consciente, como se puede ver en algunos pasajes de su obra, de la enorme riqueza del conocimiento botánico de los mexicas, en particular respecto a la utilización de plantas medicinales³⁴².

LA CRÓNICA DEL PERÚ DE PEDRO CIEZA DE LEÓN

El autor y su obra

La obra de Pedro Cieza de León, considerado por la historiografía americanista del siglo pasado como el «príncipe de los cronistas»³⁴³, constituye una de las fuentes narrativas fundamentales para el conocimiento tanto de la conquista del imperio inca por los españoles y de los acontecimientos políticos producidos tras ésta (las llamadas Guerras del Perú), como para la propia historia de las civilizaciones andinas precolombinas. Pero además, y por ello su interés desde nuestro punto de vista, fue desde su publicación una de las principales fuentes sobre la geografía, historia natural y etnografía de esta zona

³⁴² Véase, por ejemplo, LOPEZ DE GOMARA (1946), 348: «ca los hombres y mujeres y niños conocen mucho en yerbas ... Casi todos sus males curan con yerbas; que aún hasta para matar piojos tienen yerba propia y conocida»

³⁴³ ESTEVE (1964), 417

de América. Los textos sobre la conquista de Perú publicados antes que el de Cieza, entre los que cabe destacar la *Verdadera Relación* de Francisco de Jerez (Sevilla, 1534)³⁴⁴, son crónicas en las que únicamente se relatan los acontecimientos políticos y militares ocurridos durante la conquista del imperio inca por los españoles. Por ejemplo, Jeréz se limitó a narrar hechos, sin describir ni el marco geográfico en que se encontraban ni las características culturales de los conquistados, por ello no hay prácticamente menciones a la historia natural de la zona³⁴⁵. Por esta razón, la obra de Cieza es fundamental para determinar las primeras noticias conocidas —y difundidas— en Europa sobre la flora de este territorio americano.

Pedro Cieza de León, nacido en Llerena (Extremadura) hacia 1521 y miembro de una familia de escribanos y comerciantes, estuvo entre 1535 y 1550 en América. Durante este tiempo participó en varias expediciones como soldado, y como cronista mientras estuvo al servicio de La Gasca, recorriendo en varias ocasiones y por diferentes itinerarios el territorio comprendido entre Panamá y Potosí³⁴⁶. Fruto de estos viajes es la *Crónica del Perú*.

Cieza, tal y como explica ampliamente en la introducción de la primera parte titulada «Proemio del autor, en que declara el intento

³⁴⁴ Esta obra, así como la llamada *Relación de Sámano* o «anónimo sevillano de 1534», según ESTEVE (1964), han sido publicadas recientemente con un amplio estudio introductorio y notas por Concepción Bravo en *Historia* 16. Cf. JEREZ (1985).

³⁴⁵ Únicamente hay, de pasada, alguna mención al maíz, y una —posible— a los *chunos* o patatas deshidratadas, cuando se refiere a «un manjar que parecía albóndigas». Cf. JEREZ (1985), 88.

³⁴⁶ Hasta las investigaciones realizadas a fines del siglo pasado por Marcos Jiménez de la Espada la biografía de Cieza era prácticamente desconocida (LOPEZ-OCÓN (1989), 140-141 resume la labor realizada por Jiménez de la Espada tanto en la localización y edición de los manuscritos de Cieza como en la construcción de su biografía; ESTEVE (1964), 413, también se ocupa de la labor de este americanista). El desconocimiento que se tenía con anterioridad, se puede constatar en la introducción de VEDIA (1946), IX-X, a su edición de la *Crónica* publicada por primera vez en 1852-53. A partir de la publicación de parte de la obra manuscrita y, sobre todo, los estudios de archivo realizados en los años cincuenta (fundamentalmente los de MATICORENA (1955) y MUÑOZ (1959)), la figura de Cieza fue perfectamente conocida. En los últimos años cabe destacar los estudios de LEÓN (1973) y CANTU (1979) y, sobre todo, los de Saénz de Santamaría, incluidos en el magnífico estudio introductorio de su edición de las *Obras Completas* de Cieza (SAENZ (1984-85)), publicadas por el C.S.I.C.

desta obra y la división della»³⁴⁷, tenía un plan muy concreto de una obra dividida en cuatro partes³⁴⁸. La primera parte —única publicada en la época— se ocupa, como veremos, de la descripción del Perú. La segunda trata «del señorío de los ingas yupangues, reyes antiguos que fueron de Perú», es pues una historia de los incas, redactada a través de interrogatorios a indígenas, en los que trata de reconstruir la historia, las instituciones y las tradiciones de los incas. La tercera parte está dedicada al «descubrimiento y conquista de este reino de Perú», y fue copiada, casi textualmente, por Herrera en sus *Décadas*. Por último, la cuarta parte, teóricamente subdividida en cinco libros, lleva por título *Guerras civiles del Perú*. De esta parte, que estaba casi terminada a la muerte de Cieza, en la actualidad sólo se conocen tres libros, los que comprenden las guerras de Salinas, Chupas y Quito³⁴⁹.

La segunda y la tercera partes, estaban listas para publicar cuando falleció el autor, pero, aunque encargó en su testamento a sus albaceas —o en su defecto a Bartolomé de las Casas³⁵⁰— que las hicieran imprimir, permanecieron manuscritas hasta el siglo pasado. La segunda parte fue localizada por Jiménez de la Espada y publicada por primera vez en 1880, y la tercera, tras muchas incidencias y ediciones parciales, no fue impresa enteramente hasta 1978³⁵¹. Respecto a los tres libros de la cuarta parte que se conocen, Cieza dijo en su testamento que no debían ser publicados de forma inmediata, dado que lo

³⁴⁷ CIEZA (1984-85), I, 3-6.

³⁴⁸ Plan que, durante mucho tiempo, se pensó que no había podido realizar dada su temprana muerte. Vedia, en 1853 afirmó «por desgracia para las letras sólo gozamos de la parte primera, que es la impresa, habiéndose extraviado y perdido cuanto a continuación escribió Cieza, que no sabemos si llegó a concluir su trabajo» (VEDIA (1946), XI).

³⁴⁹ Sobre los contenidos de los textos manuscritos *vid.* ESTEVE (1964), 418-420; CANTU (1979) y SAENZ (1984-85), III, 42. Sobre la cuarta parte véase además SAENZ (1984-85), II, VII-XI. Según Saénz, Cieza no llegó nunca a redactar los dos últimos libros de esta cuarta parte, que según su proyecto inicial correspondía a las guerras de Guarina y Xaquixahuana.

³⁵⁰ «Yten mando que otro libro que yo escrevi que contiene la coronica de los yngas y lo del descubrimiento y conquista del Peru que si alguno de mis albaceas quisiere imprimir que lo tome, goce dél y del provecho de la imprenta: y si no o quisiere, mando que lo envíen al Obispo de Chiapa a la corte y se lo den con el dicho cargo que lo imprima». Testamento de Cieza de León, reproducido por ESTEVE (1964), 415.

³⁵¹ Sobre la historia de los manuscritos de CIEZA y la publicación de los mismos *cf.* ESTEVE (1964), 415-417; SAENZ (1976), (1981), (1984-85), III, 50-54.

tratado en esta obra podía dar lugar al escándalo, y algunas personas podrían verse afectadas³⁵². Estos textos fueron editados por primera vez a finales del siglo XIX y principios del XX en la Colección de Documentos inéditos para la Historia de España³⁵³. Pese a permanecer manuscritos, estas tres partes de la obra de Cieza fueron, en cierto modo, conocidas gracias a la copia que de ellas hizo el cronista oficial Herrera en sus *Décadas*³⁵⁴.

Mientras tanto, la *Primera parte de la Crónica del Perú*, terminada de redactar en Lima el ocho de septiembre de 1550³⁵⁵, fue publicada en Sevilla por Martín de Montesdoca en 1553³⁵⁶, un año antes del fallecimiento del autor³⁵⁷, y constituyó un éxito editorial durante la segunda mitad del siglo XVI. Según Ballesteros, de esta primera edición se llegaron a vender 300 ejemplares³⁵⁸. Además, tuvo otras diez ediciones entre 1554 y 1595. Concretamente, tres en Amberes en 1554, en castellano, y siete en italiano. La primera edición italiana, una traducción del donostiarra afincado en Roma Agustín de Cravaliz, se publicó en Roma por los hermanos Dorico. Al año siguiente, se editó en Venecia otra traducción anónima algo diferente a la de Cravaliz. Las dos versiones fueron reeditadas simultáneamente en 1560, 1564 y 1576. Por último, veinte años después, en 1596, se publicó de nuevo la

³⁵² ESTEVE (1964), 418-420

³⁵³ Concretamente, el *Libro primero o Guerra de las Salinas*, en 1877; el *Segundo o la Guerra de Chupas* en 1881; y el *Tercer libro o la Guerra de Quito* en 1909. Cf. SAENZ (1984-85), III, 58.

³⁵⁴ La copia por parte de Herrera de los manuscritos de Cieza sin citar el origen, es un tema ampliamente estudiado por todos aquellos que se han estudiado a cualquiera de los dos cronistas. SAENZ (1984-85), III, 54-55 y ESTEVE (1964), 418-420.

³⁵⁵ «La cual se comenzó a escribir en la Ciudad de Cartago de la gobernación de Popayán, año 1541; y se acabó de escribir originalmente en la ciudad de los Reyes del reino del Perú, a 8 días del mes de septiembre de 1550 años, siendo el autor de edad de 32 años, habiendo pasado 17 de ellos en estas Indias». Citado por SAENZ (1984-85), III, 37.

³⁵⁶ La descripción bibliográfica completa de esta edición y el resto de las realizadas en el siglo XVI en LOPEZ PINERO (*et al.*) (1981-86).

³⁵⁷ Cieza llegó a viajar desde Sevilla hasta Monzón con la corte del entonces príncipe Felipe para obtener los privilegios de edición correspondientes. SAENZ (1984-85), III, 39.

³⁵⁸ BALLESTEROS (1984), 48.

traducción anónima por Arrivabene en Venecia³⁵⁹. Estas siete ediciones indican la rápida difusión de la *Crónica* en Italia, puesto que la primera edición se publicó tan sólo dos años después de la aparición de la primera edición en castellano³⁶⁰. Sin embargo, a lo largo del siglo XVII no se publicó en ninguna ocasión y, durante el siglo siguiente, sólo se editó en 1708 en Londres la traducción inglesa realizada por John Stevens de algunos capítulos³⁶¹.

El contenido de este texto es el resultado de la experiencia del autor en América y, más concretamente en el caso de esta *Primera parte*, de su recorrido por el territorio comprendido entre Urabá —donde inició su primera penetración hacia el sur en 1538— hasta Potosí, donde llegó en 1549. Como él mismo dice:

«Y deste pueblo de Urabá hasta la villa de Plata, que son los fines del Perú, anduve yo; y me apartaba por todas partes a ver las provincias que más podía para poder entender y notar lo que en ellas había. Por lo tanto, de aquí en adelante, diré lo que ví, y se me ofrece, sin querer engrandecer ni quitar cosa de lo que estoy obligado: y desto los lectores reciban mi voluntad»³⁶².

El itinerario seguido por Cieza ha sido reconstruido con toda minuciosidad por Saénz a partir de los datos de la propia *Crónica*. Según este autor siguió el antiguo camino de los incas, pero examinando

³⁵⁹ PARDO (1991), 53-54, 57. Hay que señalar que algunas de estas ediciones se publicaron simultáneamente a las de los dos textos de Gómara, en algunos casos como partes de una misma obra. Cf. *ibid.* 54 y 59.

³⁶⁰ *Ibid.* 59-60.

³⁶¹ PALAU DULCET (1948-1977), III, 490: «el autor de esta traducción fue el capitán John Stevens, el cual redujo los 119 capítulos del texto original a 94». Esta edición inglesa, así como las de Clemens R. Markham de 1864 y 1883 han sido estudiadas por LEON (1971). Las ediciones realizadas de la obra de Cieza han sido estudiadas por varios autores. La más reciente es la de LEON (1973), 207-264, que dedica dos capítulos, uno a las ediciones castellanas y otro a las traducciones, a reconstruir la bibliografía de este autor. No obstante, JIMENEZ DE LA ESPADA (1877) realizó, en el apéndice 5^o de su introducción a la edición del *Tercer libro de las Guerras civiles del Perú*, un pequeño estudio bibliográfico, al igual que ARANIBAR (1967) en la introducción de *El señorío de los incas*, XVI, LVI y XC-XCII.

³⁶² CIEZA (1984-85), I, 18. De las distintas ediciones existentes en la actualidad de la *Crónica*, hemos utilizado para el presente trabajo la ya citada de C. Saénz de Santamaría, por ser la más completa y fiel al original.

do los distintos ramales y recorriéndolo en sus dos trazados: el de la serranía y el de los llanos. Este viaje lo completó con el descenso por mar desde Panamá a Buenaventura (en 1544) y la vuelta, también por mar desde el Callao hasta Panamá (1551)³⁶³.

A partir de esta experiencia personal Cieza realizó una obra en la que describió con todo detalle la zona que recorrió, con la intención de que fuera la primera parte introductoria de la historia de los incas y de la conquista y las guerras entre españoles posteriores a ésta³⁶⁴. Para llevarla a cabo, además de los datos obtenidos por él mismo, utilizó en la redacción de su crónica los testimonios orales tanto de indígenas como de españoles e, incluso, documentos escritos³⁶⁵. El resultado fue una minuciosa y detallada descripción de esta zona, ordenada de acuerdo con el itinerario realizado por el autor, en la que se ocupó de las características del relieve, el clima, la vegetación y la fauna de cada una de las regiones y lugares recorridos. Además ofreció una detallada información de las culturas indígenas, describiendo sus costumbres religiosas, vestido, habitación, alimentación etc., así como la historia de algunas ciudades y lugares con restos arqueológicos. Esta abundancia de datos tiene el interés añadido del periodo cronológico en el que fue escrita: algunos años después de la conquista, por lo que también quedaron reflejadas los cambios de todo tipo provocados por la misma, desde la fundación de ciudades, hasta la introducción de cultivos europeos y sus problemas de aclimatación.

³⁶³ SAENZ (1984-85), III, 26-30, 43.

³⁶⁴ Como el mismo autor indicó: «no quiero yo tratar ahora de lo que los reyes incas señorearon, que fueron más de mil docientas leguas; más solamente diré que se entiende «Perú», que es desde Quito hasta la villa de Plata, desde un término hasta otro». CIEZA (1984-85), I, 51.

³⁶⁵ La utilización de los datos obtenidos en las «entrevistas» a los incas fue especialmente importante para la redacción de la segunda parte, mientras que los documentos escritos (a los que accedió una vez estuvo al servicio de La Gasca, que lo nombró cronista) y las entrevistas a españoles para la tercera y la cuarta. No obstante, para la primera —que es la que nos interesa— también recurrió a estas fuentes. Un estudio detallado de las fuentes utilizadas por Cieza en SAENZ (1984-85), III, 43-48. También en ESTEVE (1964), 414 y LOPEZ-OCÓN (1989).

La naturaleza americana en *La crónica del Perú*

Lógicamente, a raíz de la que acabamos de decir, la *Crónica del Perú*, es una fuente de información de primera mano para conocer datos sobre la historia natural americana, no sólo por la abundancia y minuciosidad de éstos, sino también por lo sistemático de las descripciones, que permiten conocer con bastante precisión las características de cada zona visitada. Además de tratar de ser siempre objetivo y relatar las cosas con precisión y veracidad, tal y como él mismo confiesa al ocuparse de los «huesos de gigante» de la isla de Santa Elena: «me pareció dar noticia de lo que oí dellos, según y lo entendí, sin mirar las opiniones del vulgo y sus dichos varios, que siempre engrandecen las cosas más de lo que fueron»³⁶⁶. De hecho, Cieza ha sido señalado como uno de los «historiadores indianos más preocupados por lo geográfico y de mayor interés para el geógrafo»³⁶⁷.

Frente a lo que ocurre en la obra de otros cronistas que hemos analizado, donde los datos de interés naturalístico están dispersos entre otros de tipo estrictamente político o histórico, se puede decir que la obra de Cieza está articulada en gran medida en torno a la descripción de la geografía e historia natural. Desgraciadamente, la *Crónica del Perú*, aunque ha sido recientemente objeto de magníficos estudios, no ha sido analizada desde el punto de vista de sus aportaciones a la historia natural³⁶⁸ o, incluso, como un texto científico. Por ello, pese a que nuestro objetivo es exclusivamente el estudio de las plantas, creemos necesario hacer una serie de consideraciones al respecto. En primer lugar, que el libro está organizado de acuerdo con un criterio geográfico: el recorrido realizado por el autor de Panamá a Potosí, aunque hay vueltas atrás y recorridos entre dos puntos por itinerarios diferentes para poder describir lo más adecuadamente posible la zona

³⁶⁶ CIEZA (1984-85), I, 74.

³⁶⁷ MUÑOZ (1982), 141.

³⁶⁸ MUÑOZ (1982) en su estudio sobre el pensamiento geográfico de los historiadores primitivos de Indias, analiza diversos aspectos de la obra de Cieza desde el punto de vista de sus aportaciones a la geografía.

en cuestión³⁶⁹. En segundo lugar, el interés de Cieza por describir con la mayor exactitud posible cada una de las zonas recorridas, dando información detallada en la mayor parte de los casos de las siguientes cosas: la distancia en leguas del punto anterior; los accidentes geográficos (si es un valle, montaña, ríos, etc.); los habitantes (sus costumbres, religión, historia, etc.); el clima; la vegetación, tanto la espontánea como los cultivos; y los animales. Es decir, ofrece una gran cantidad de datos ordenados y conectados entre sí que permiten reconstruir con bastante precisión la situación y el estado de los lugares visitados. En tercer lugar, a lo largo de la obra aparecen continuas comparaciones entre las características físicas y climáticas de las diferentes zonas, tratando de explicar en muchas ocasiones los fenómenos naturales a los que se enfrenta. Por último, Cieza, y esta es la razón por la que creemos que la obra tiene las características arriba mencionadas, tenía una intención clara de contar cómo era el territorio que vio, para él claramente diferente de Europa por su inmensidad y diversidad, y que sólo conociéndolo se podía valorar lo que los españoles habían hecho allí. Esta idea la expuso claramente en la dedicatoria a Felipe II:

«No dejé de conocer, serenísimo y muy esclarecido señor, que para decir las admirables cosas que en el reino del Perú ha habido y hay, conviniera que las escribiera un Tito Livio o Valerio, o otro de los grandes escritores que ha habido en el mundo; y aun éstos se vieran en trabajo en lo contar; porque ¿quién podrá decir las cosas grandes y diferentes que en él son, las sierras altísimas y valles profundos, por donde se fue descubriendo y conquistando; los ríos tanto y tan grandes, de tan crecida hondura; tanta variedad de provincias como en él hay, con tan diferentes calidades; las diferencias de los pueblos y gentes con diversas costumbres, ritos y ceremonias extrañas; tantas aves y animales, árboles y peces tan diferentes e ignotos? ¿Quién pensará o podrá afirmar los inopinados casos en que en las guerras y descubrimientos de mil y seiscientas leguas de tierra les han sucedido las hambres, sed, muertes, temores y cansancio? De todo esto hay tanto que decir, que a todo escritor cansara en lo escribir. Por esta causa, de lo más importante dello, muy poderoso señor, he hecho y copilado esta

³⁶⁹ Véase, por ejemplo, CIEZA (1984-85), I, 66.

historia de lo que yo ví y traté, y por informaciones ciertas de personas de fe pude alcanzar»³⁷⁰.

Pensamos que no hay duda, tras esta enumeración, que la *Crónica del Perú* es, en gran medida un estudio descriptivo de la historia natural y geografía del territorio comprendido entre Panamá y Potosí, y como tal debe ser considerado para poder analizar lo más adecuadamente posible su importancia en la difusión en Europa de las plantas americanas, de lo que nos ocuparemos en el epígrafe siguiente. Pero además, y dadas las intenciones del autor, contiene información de otros muchos temas relacionados con la naturaleza americana, directamente relacionados con la vegetación que menciona. En primer lugar, Cieza ofrece gran cantidad de información sobre la población indígena, siendo consciente de la pluralidad de pueblos con los que entró en contacto. De cada uno de ellos describió su vestido, habitación, religión (con un interés especial hacia la antropofagia y el culto a los muertos) y, por supuesto alimentación y agricultura. Llegó incluso, en algunos casos, a tratar, del impacto que la llegada de los españoles supuso para ellos. Además, a la inversa, se ocupa con cierta frecuencia, de los distintos problemas que tuvieron los españoles al llegar a un ámbito geográfico tan diferente al suyo, desde la falta de sal en algunas zonas y los problemas de salud que ocasionaba, hasta los alimentos a los que tuvieron que recurrir, pasando por las enfermedades y el recurso a productos medicinales autóctonos.

En otro orden de cosas, Cieza describió con especial minuciosidad el relieve y el clima de las zonas que recorrió. Por ejemplo, en el capítulo 59 de la *Crónica*, «Que trata la diferencia que hace el tiempo en este reino del Perú; que es cosa notable en no llover en toda la longura de los llanos que son a la parte del mar del Sur»³⁷¹ aparece descrito con minuciosidad el clima de esta zona y las diferencias respecto al

³⁷⁰CIEZA (1984-85), I, 2. MUÑOZ (1982), 140, en su análisis geográfico de la *Crónica*, analiza este párrafo, y opina que en él se pueden apreciar claramente dos ideas: «1º un programa de análisis geográfico muy esquemático, pero bastante completo, estableciendo una serie de conexiones que nos llevan desde el relieve a la variedad regional y humana. 2º la idea terminante de que si no se tiene en cuenta la inmensidad y diversidad geográfica de las Indias, no puede valorarse debidamente la empresa del descubrimiento y conquista efectuada por los españoles»

³⁷¹CIEZA (1984-85), I, 84-85.

peninsular³⁷², y una explicación, basada lógicamente en una observación empírica, de la corriente del sur y su influencia en la desertización de la costa, que atribuye al viento.

Por otro, lado, también habría que señalar la afirmación de Cieza en base a su propia experiencia de la existencia de vida —y todo lo necesario para ella— por debajo de la equinocial, frente a la opinión de los clásicos, aspecto en el que insiste varias veces a lo largo de su obra:

«De Cochesqui se camina a Guallabamba, que está del Quito a cuatro leguas, donde por ser tierra baja y estar casi debajo de la equinocial, es cálido; más no tanto, que no esté muy poblado y se den todas las cosas necesarias a la humana sustentación de los hombres. Y agora los que habemos andado por estas partes hemos conocido lo que hay debajo de esta linea equinocial; aunque algunos autores antiguos (como tengo dicho) tuviera ser tierra inhabitable: debajo della hay invierno y verano, y está poblada de muchas gentes; y las cosas que se siembran se dan muy abundantemente, en especial trigo y cebada»³⁷³

Por último, y antes de ocuparnos de las plantas, hay que señalar la existencia de descripciones y menciones a los diferentes animales de esta zona, que en muchos casos asimila con otros semejantes de la península. Así mismo hay referencias a la utilización de otros animales como alimentos, algunos de ellos absolutamente extraños para los usos de los españoles, como los lagartos³⁷⁴.

En conclusión, la *Crónica del Perú* de Pedro Cieza de León aparte de «crónica» en el sentido más tradicional, es en gran medida un estudio —el primero editado en Europa— de la geografía e historia natural del territorio comprendido entre Panamá y Potosí.

³⁷² MUÑOZ (1982), 165, comenta sobre este capítulo, que en él aparecen: «las diferencias estacionales (invierno, época de lluvias; verano, época seca; la inversión estacional respecto de España; la distribución zonal de las lluvias, si en la sierra y no en la costa); el fenómeno de la garúa; la desertización de la costa peruana y su explicación por la corriente del sur, hoy llamada corriente de Humbolt, que impide las precipitaciones en el litoral del Perú...; las diferencias del paisaje litoral y sus posibles razones»

³⁷³ CIEZA (1984-85), I, 56.

³⁷⁴ CIEZA (1984-85), I, 9.

Las plantas americanas en la *Crónica del Perú*

Por las razones que acabamos de mencionar, la riqueza de descripciones y menciones de plantas que contiene la obra de Cieza es mayor que la de otras fuentes utilizadas. Además, convendría señalar tres rasgos generales antes de ocuparnos de las plantas citadas. En primer lugar, hay que tener presente que se trata del primer texto publicado en Europa relativo a esta zona geográfica, por lo que los europeos conocieron la flora de las regiones andinas, en gran medida, a partir de las menciones de Cieza, como lo muestra que sea una fuente en textos estrictamente botánicos de la segunda mitad del siglo XVI³⁷⁵. En segundo lugar, en el conjunto de este texto se puede apreciar el esfuerzo de Cieza por tratar de delimitar las diferentes zonas de acuerdo con la vegetación de cada una ellas. Por último, Cieza no describe las plantas aisladamente o como algo que se tropieza en su recorrido, sino dentro de su entorno ecológico, lo que aumenta aún más el valor de sus descripciones. Un buen ejemplo de este último rasgo es la descripción de las montañas de Abibe:

«Pasados estos llanos y montañas descritas, se llega a las muy anchas y largas sierras que llaman Abibe. Esta sierra prosigue su cordillera al occidente, corre por muchas y diversas provincias y partes otras que no hay poblado... Los ríos que bajan de esta sierra o cordillera hacia el poniente se tiene que en ellos hay mucha cantidad de oro. Todo lo más del tiempo llueve; los árboles siempre están destilando agua de la que ha llovido. No hay hierba para los caballos, si no son unas palmas cortas que echan unas pencas largas. En el interior de este árbol o palma se crían unos palmitos pequeños de grande amargor. Yo me he visto en tanta necesidad y tan fatigado del hambre, que los he comido. Y como siempre llueve ...en estas montañas, aunque no hay falta de leña, toda está tan mojada, que el fuego que estuviere encendido apagara, cuanto más dar lumbre. Y para suplir esta falta y necesidad hay unos árboles largos, delgados, que casi parecen fresnos, la madera de dentro blanca y muy enjuta; cortados éstos, se enciende luego la lumbre y arde como tea, y no se apaga hasta que es consumida y gastada con

³⁷⁵ Por ejemplo, en el *Theatri Botanici* de BAHUIN (1623).

el fuego. Enteramente nos dió la vida hallar esta madera. Adonde los indios están poblados tienen mucho bastimento y frutas, pescado y gran cantidad de mantas de algodón muy pintadas. Por aquí ya no tiene la mala hierba de Urabá; y no tienen estos indios montañeses otras armas sino lanzas de palma y dardos y macanas. Y por los ríos (que no hay pocos) tienen hechos puentes de unos grandes y recios bejucos»³⁷⁶.

En este fragmento, Cieza da noticias de una serie de plantas (el guaimaro³⁷⁷, los palmitos amargos, el algodón y los bejucos) en un medio geográfico concreto, las montañas de Abibe. Así mismo, se ocupa de los habitantes de la zona y su utilización de los productos vegetales del entorno³⁷⁸. Esto es sólo un ejemplo, puesto casi todas las demás plantas que aparecen en la *Crónica* son citadas de forma similar: en su medio ecológico, y en relación con los usos indígenas de las mismas. De hecho, estas características han hecho que el estudio de Cieza sea utilizado como fuentes en estudios de etnohistoria, como el de Estrella sobre la alimentación en Ecuador³⁷⁹. Así mismo, Cieza establece muy frecuentemente una relación estrecha entre el clima y los cultivos de cada zona. Dos buenos ejemplos son los molles del valle de Cuzco³⁸⁰ o las papas del Collao:

«pero, como sea tan fría, no da fruto el maíz ni hay ningún género de árboles; antes es tan estéril, que no frutadas de las muchas que otros valles producen y crían ... El principal mantenimiento dellos es papas»³⁸¹

A lo largo de la *Crónica del Perú* aparecen citadas un total de cuarenta plantas diferentes, de las que once son citadas únicamente

³⁷⁶ CIEZA (1984-85), I, 19-20.

³⁷⁷ Los árboles parecidos a fresnos que cita Cieza en este pasaje han sido identificados como guaimaro por PATIÑO (1963), 210-211.

³⁷⁸ Según MUÑOZ (1982), 169: «es de destacar la descripción que hace del bosque-galería y del sotobosque, la relación entre abundancia de lluvia y ríos con la existencia de la selva, la sensación de grandiosidad de la naturaleza, el aprovechamiento indígena de los materiales in situ... Las indicaciones que se hacen acerca del poblamiento de la zona y la configuración del paisaje como una alternancia de sierras y valles intermedios-

³⁷⁹ ESTRELLA (1986).

³⁸⁰ CIEZA (1984-85), I, 117.

³⁸¹ CIEZA (1984-85), I, 124.

por este autor, al tratarse de especies propias de la zona andina³⁸². Concretamente, son cuatro alimentos habituales de la dieta indígena —la quinua, la oca, las papa y la xiquima o jícama—; cinco frutas —granadillas, mortuños, y las que el autor denomina «uvillas», «ciruelas» y «pepinos»—; la zarparrilla y, por último los ya citados guaimaros. Se puede afirmar que las descripciones de estos productos fueron las primeras publicadas en Europa, lo que hace especialmente notables —porque además son muy precisas— las de dos productos con una enorme importancia posterior: las papas y la zarparrilla, como veremos en la segunda parte de este trabajo.

En este mismo sentido, pese a que hay descripciones anteriores (concretamente la de Anglería, que Gómara reproduce casi al pie de la letra), habría que considerar las noticias sobre la coca que aparecen en la *Crónica*, a la que dedica íntegramente el capítulo 96³⁸³. En él, además de indicar la forma de consumo de la planta por los indios y las razones de su utilización, Cieza especifica la zona climática de cultivo, las características del árbol, el tratamiento de la hoja para su consumo, y el comercio de la misma por los españoles³⁸⁴. Así mismo, en el capítulo 117³⁸⁵ dedicado a diversos rituales religiosos, describe una utilización ritual concreta de la coca. Por ello, el texto de Cieza ofrece una interesante visión del significado de esta planta en las culturas indígenas. Además, la información procede de su propia observación e interrogatorios:

«En el Perú en todo él se usó y usa traer esta coca en la boca, y desde la mañana hasta que se van a dormir la traen sin la echar della. Preguntado a algunos indios por qué causa traen siempre

³⁸² COLMEIRO (1858), 27-28, en su clásico estudio dice: «Dispersó el autor por esta cronica una porción de noticias sobre las plantas de la América Meridional, y en particular del Perú, siendo de notar que habla más de una vez de las papas o patatas, que él había visto».

³⁸³ CIEZA (1984-85), I, 121.

³⁸⁴ BÜHLER (1947), en un estudio monográfico dedicado a esta planta, tras señalar la existencia de menciones anteriores, dice: «Las primeras informaciones detalladas sobre el cultivo y el uso de la coca son las de Cieza de León (1553), y están basadas en las observaciones realizadas en su viaje a América entre 1532 y 1550. En esta obra viene señalado por primera vez como la coca da vigor y quita el hambre».

³⁸⁵ CIEZA (1984-85), I, 138-140.

ocupada la boca con aquesta yerba (la cual no comen ni hacen más de traerla en los dientes), dicen que sienten poco la hambre y que se halla en gran vigor y fuerza»³⁸⁶.

Aparte de estas primeras noticias, la *Crónica* contiene menciones y descripciones de plantas americanas que ya habían sido mencionadas por autores anteriores, como muchas frutas tropicales, y de productos que a mediados del siglo XVI, cuando se redactó la obra, ya eran algo perfectamente conocido por los españoles, como las batatas, el maguey o el omnipresente maíz. En el caso de este último, del que hay numerosas menciones a lo largo de la obra pero ninguna descripción, cabe destacar las noticias de Cieza sobre las formas de cultivo³⁸⁷ y consumo del maíz en la región andina³⁸⁸, o de rituales en los que esta planta tenía un destacado papel, por ejemplo, los ritos funerarios de Urabá:

«teniendo gran cantidad de vino de su maíz, beben, llorando al muerto; y después que han hecho sus ceremonias y hechicerías, lo meten en la sepultura, enterrando con el cuerpo sus armas y tesoros, y mucha comida y cántaros de su chicha o vino»³⁸⁹

Respecto a otras especies, como ya hemos indicado, la mayor parte de menciones aparecen en el contexto de la descripción geográfica de una zona determinada. Un buen ejemplo, es la descripción de los cultivos autóctonos existentes en los valles del Perú:

«Por estos valles siembran los indios el maíz y lo cogen en el año dos veces, y se da en abundancia; y en algunas partes ponen raíces de yuca, que son provechosas para hacer pan y brebaje a falta de maíz, y críanse muchas batatas dulces, que el sabor dellas es casi como castañas; y así mismo hay algunas papas y muchos frijoles,

³⁸⁶ CIEZA (1984-85), I, 121.

³⁸⁷ Son muy frecuentes las informaciones de las cosechas de maíz que se recogían en cada zona, o el tiempo que iba desde la siembra a la recogida. Por ejemplo, en la región de Popayán: «y en tres o cuatro días hacen una casa, y en otros tantos siembran la cantidad de maíz que quieren, y lo cogen dentro de cuatro meses». CIEZA (1984-85), I, 23.

³⁸⁸ Por ejemplo, menciona dos bebidas hechas con maíz, la «azúa» y la «chicha», indicando que los indios las bebían en abundancia. CIEZA (1984-85), I, 74 y 86.

³⁸⁹ CIEZA (1984-85), I, 17.

y otras raíces gustosas. Por todos los valles destos llanos hay también una de las singulares frutas que yo he visto, a la cual llaman pepinos, de muy buen sabor y muy olorosos algunos dellos. Nacen asimismo gran cantidad de árboles y guayabas, y muchas guabas, y paltas que son a manera de peras, y guanabanas y caimitos, y piña de las de aquellas partes»³⁹⁰.

Este tipo de descripción, muy frecuente a lo largo de la obra, permite conocer con bastante exactitud cuales eran las plantas cultivadas por los indígenas a la llegada de los españoles, y la vegetación de las distintas regiones recorridas por Cieza. Pero además, junto a ellas, son muy abundantes las ocasiones en la que el autor indica, además, los cambios sufridos a causa de la introducción de cultivos españoles, en particular la sustitución de maíz por trigo³⁹¹, los intentos de fabricación de vino de uva³⁹², la introducción de frutales como el naranjo o el granado, o la ausencia del olivo³⁹³.

³⁹⁰ CIEZA (1984-85), I, 91

³⁹¹ Por ejemplo en el valle de Xaquixaguana o en los valles del Perú: «Trigo se coge tanto como saben los que lo han visto, y es cosa hermosa de ver campos llenos de sementeras por tierra estéril de agua natural, y que estén tan frescos y viciosos». CIEZA (1984-85), I, 91 y 116.

³⁹² CIEZA (1984-85), I, 91: «Ahora en este tiempo, por muchos destos valles hay grandes viñas, de donde se cogen muchas uvas; hasta ahora no se ha hecho vino, y por eso no se puede certificar que tal sea; presúmese que por de regadío será flaco».

³⁹³ CIEZA (1984-85), I, 135-136. En este capítulo, Cieza demuestra tener grandes conocimientos sobre el cultivo del olivo que considera fundamental junto al pan de trigo y al vino: «Solo una cosa vemos que no se ha traído a estas Indias, que es olivos, que, después del pan y el vino, es lo más principal».

SEGUNDA PARTE

CAPITULO 4

LOS ALIMENTOS

La alimentación, como parte de la cultura de una sociedad es, sin lugar a dudas, un elemento indispensable desde un punto de vista histórico. En un tema como el que nos ocupa adquiere aún una mayor importancia, puesto que los alimentos vegetales de origen americano cambiaron en gran medida las costumbres alimenticias de los europeos a partir del siglo XVI. Todos los autores de los textos que venimos analizando se ocuparon, lógicamente, de describir los productos comestibles americanos, muchos de ellos absolutamente distintos a los que conocían. Estas descripciones aparecen de tres formas distintas en los textos, en primer lugar en las descripciones de las costumbres y usos de la cultura con la que iban tomando contacto; en segundo en el relato de su propia experiencia, es decir, de lo que tuvieron que alimentarse en sustitución de los productos usuales para un europeo de la época; por último, en la descripción de las especies vegetales americanas. De una forma o de otra a lo largo de todos los textos consultados aparecen un total de sesenta y siete alimentos diferentes, de muy distintas características e importancia, tanto en el momento histórico que nos ocupa como con posterioridad.

Realizar una clasificación de estos sesenta y siete productos es una tarea que presenta muchas dificultades puesto que existen multitud de factores a la hora de realizarla, en especial dado el diferente uso, importancia y consideración de cada alimento en cada una de las culturas que lo han utilizado. Pero además, existen otros elementos como la clasificación botánica, o la propia forma en la que aparecen en las fuentes. A partir de todo esto, en este capítulo, hemos creído conveniente realizar la siguiente ordenación con el objeto, ante todo, de que la exposición sea lo más clara posible. En primer lugar nos

ocuparemos de aquellos alimentos que tuvieron —y tienen— un papel central en la dieta. El siguiente epígrafe lo dedicaremos a las especias. A continuación, veremos las numerosas frutas americanas. Por último, trataremos de otros alimentos difícilmente clasificables.

Las principales contribuciones americanas a la alimentación

Sin lugar a dudas, por su importancia, hay que comenzar por cuatro alimentos, citados en la práctica totalidad de textos utilizados y que en el momento de la llegada de los españoles tenían un destacado papel en la dieta de casi todas las culturas prehispánicas. Nos estamos refiriendo al maíz, el frijol, la yuca y el age.

El maíz

Como es sabido, el maíz no existe de forma silvestre en la naturaleza, ya que la planta no puede reproducirse si el hombre no la siembra y cuida. La «invención» del maíz, es decir su domesticación a partir de la naturaleza, parece ser que se produjo en el área de Mesoamérica, aunque aún no están muy claras ni su filogenia ni sus relaciones botánicas.¹

A la llegada de los españoles el maíz era cultivado en casi toda América, gracias a la enorme capacidad de adaptación de esta planta a las más diferentes condiciones ecológicas. Sin embargo su importancia en la dieta no era la misma en todas las culturas prehispánicas, puesto que en zonas como las Antillas o los Andes era un alimento complementario, mientras que en Mesoamérica era el alimento principal². Esta amplia difusión —unida a las numerosas variedades del género *Zea mays*— hizo que esta planta tuviera numerosas denominaciones³, algunas de las cuales fueron recogidas —como veremos— por los primeros descriptores de la planta. Todos los textos que venimos

¹ A este respecto, véase ALVAREZ LOPEZ (1942) p. 197-198 donde resume las teorías más tradicionales; para revisiones más recientes: GARCIA ACOSTA (1990); MAIZ (1987) y MANGELSDORF (1974).

² PATIÑO (1964), 92-154; GARCIA ACOSTA (1990); ORTIZ (1990).

³ Sobre los diferentes nombres dados al maíz vid. PATIÑO (1964), 92-154.

utilizando citan al maíz, lo que no resulta extraño si se tienen en cuenta los factores a que acabamos de aludir: su amplia difusión e importancia en la dieta. Pero, además, el maíz era algo absolutamente desconocido para un europeo de finales del siglo XV, pese a los intentos de asimilarlo a algún cereal, como el panizo.

De este modo, en la primera mención al maíz que hemos localizado, fechada el 16 de octubre de 1492, Colón dice, refiriéndose a la isla Fernandina:

«Ella es isla verde y llana, y fertilísima, y no pongo duda que todo el año siembran panizo y cogen, y así todas otras cosas»⁴

A partir de esta cita, las menciones más o menos explícitas se repiten en otros textos colombinos. El médico Alvarez Chanca se limita a decir que en la Española «tienen otrosi granos como avellanas muy buenos de comer»⁵, mientras que Guillermo Coma realizó una precisa descripción en la que aparece el uso alimentario de la planta:

«Hay además un segundo tipo de simiente del tamaño de un altramuz y redonda como un garbanzo; al romperla sale flor de harina muy fina; se muele como el trigo y se hace con ella un pan de buen sabor, en tanto que muchos, cuya comida es más pobre, mascan su granos»⁶.

Por su parte, Hernando Colón asimiló, al narrar el primer viaje colombino, el grano parecido al panizo con el maíz:

«Otro grano, como panizo, llamado por ellos maíz, que cocido es de buenísimo sabor, o tostado y molido en puchas»⁷.

A partir de estas primeras menciones, todo el resto de fuentes citan, mencionan o describen al maíz en numerosas ocasiones, además de tratarlo como algo perfectamente conocido por un posible lector europeo. Esto último es perfectamente lógico, puesto que el maíz fue quizá la planta americana que más rápidamente se difundió en Europa. El propio Colón, en el diario del tercer viaje (1498) escribió: «maíz, que es

⁴ COLON (1984), 36. El 6 de noviembre, volvió a mencionar el panizo, en la isla de Cuba: *Ibidem*, 53.

⁵ GIL; VARELA (1984), 175.

⁶ *Ibidem*, 185.

⁷ COLON, H. (1984), 121.

una simiente que haze una espiga como una maçorca, de que llevé yo allá, y ay ya mucho en Castilla»⁸

La difusión del maíz en Europa, tema que creemos no ha sido estudiado con la profundidad que se merece, fue tal como atestigua el propio Colón muy temprana. Hay que tener en cuenta que el proceso de introducción se vio facilitado por las propias características del maíz, en especial su adaptación a cualquier tipo de clima y forma de cultivo, así como por su gran productividad por grano sembrado⁹. Esta rapidísima difusión provocó que en la primera mitad del siglo XVI, el verdadero origen del maíz fuera algo desconocido, y se pensara que procedía de oriente, como lo atestiguan las denominaciones que recibíó en diferentes lenguas. Esta confusión también se reflejó en los tratados botánicos de la época, en concreto en los que han sido considerados como los primeros renovadores de la botánica. Así, por ejemplo, tanto Fuchs como Bock denominaron al maíz *Frumentum turcicum*, y explicaban su origen turco y posterior introducción en Europa occidental¹⁰.

No fue hasta la mitad del siglo XVI cuando —al menos en los ambientes donde se cultivaba la botánica— la difusión de la obra de Oviedo y, posteriormente de Monardes a través de Clusius, se dejó de lado esta confusión y se habló ya del origen americano del maíz¹¹. No obstante, desde otro punto de vista, el del cultivo real, son muy numerosas las noticias que indican la expansión de esta planta por toda Europa ya desde la primera mitad del siglo XVI, aunque, como hemos indicado, no existe un estudio sistemático.

Volviendo al tema que nos ocupa, el maíz, como hemos indicado, figura en todos los textos posteriores. Anglería, lo describió en la primera década, comparándolo al trigo, concretamente al de la Insubria

⁸ COLON (1984), 210.

⁹ Según GARCIA ACOSTA (1990), 29, de un solo grano sembrado se pueden obtener desde 300 hasta 1000 granos.

¹⁰ Tanto la obra de Fuchs como la de Bock tuvieron numerosas ediciones a lo largo del siglo XVI en diferentes idiomas, véase, por ejemplo, la de BOCK (1552), 650-652, donde hay una minuciosa descripción de la planta y un grabado de la misma. Sobre otras denominaciones europeas del maíz, véase REGUEIRO (1928), 207-208.

¹¹ Por ejemplo, LOBEL (1576), 13-14 dice: «*MILIUM INDICUM PLINIANUM seu MAIS Occidentalium, Frumentum, Turcicum, vulgo. Flandris. Turckskoren. Frugum maxima et pesquam speciosa haec nostro orbi inquilina, inde a Neronis principatu in*

y al de los granadinos españoles¹². A partir de aquí, en el resto de las Décadas hay cantidad de alusiones de pasada y menciones, citando en la octava las variedades de esta planta que se cultivaban en México.

Oviedo también describió la planta tanto en el *Sumario*¹³ como en la *Historia*¹⁴, donde ofrece minuciosos detalles de su forma de cultivo, crecimiento, recolección, variedades según el tipo de siembra y productividad¹⁵. A continuación señala las formas en las que era consumido en las Antillas y en Tierra Firme, mencionando los diferentes productos alimenticios y bebidas que se elaboraban en cada zona, con indicación de los nombres indígenas que recibían estos productos. Por último, indica que la información procede de su propia experiencia: «todo lo que cerca deste pan de maíz está dicho tengo yo muy bien experimentado en veynte años y mas que ha que lo miro y he sembrado y cogido para mi casa»¹⁶.

Sin embargo, frente a este preciso conocimiento de la planta y a su poca afición a comparar especies del Nuevo Mundo con las del Antiguo, Oviedo identificó el maíz con el mijo. Según Álvarez López¹⁷ este error es explicable por el peso de la obra de Plinio en la de Oviedo, tal y como el mismo señala:

«Como soy amigo de la lección de Plinio diré aquí lo que dice del mijo de la India, y pienso yo que es lo mismo que en estas nuestras Indias llamamos maíz...»¹⁸.

Italiam invecta, iamque nostra aetate magis obiectioni quam Panificio sutu et culto Turcicumque frumentum, tum vulgo tum doctissimo Fucschio nuncupato est. Quem tamen per bonum doctorem, cum alias non semel tum hic potissimum immerentem lapsus incusat commentator Senensis : quod istud Miliium perperam triticum apellarit, ut pote non ex Turcica allaum, sed ex Occidentatibus Indis primum esportatum». Sobre la difusión en Europa véase también ALVAREZ LOPEZ (1945).

¹² ANGLERIA (1989), 13. La Insubría es nombre clásico para designar la Lombardía, de donde era originario el propio Anglería. En la década séptima, vuelve a comparar el grano de maíz con el panizo de Lombardía.

¹³ FERNANDEZ DE OVIEDO (1926), 5v.

¹⁴ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 71v-72v.

¹⁵ *Ibidem*: «Suele dar una hanegada de maíz en sembradura seys y X y XX y XXX y C y mas hanegadas y menos según la fertilidad y la bondad de la tierra donde se siembra.»

¹⁶ *Ibidem*, 72 v.

¹⁷ ALVAREZ LOPEZ (1940-41), 49 y (1942), 197-198.

¹⁸ FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), I, 268.

La descripción del maíz de Oviedo, fue resumida —al igual que la de otras muchas plantas— por López de Gómara en su *Historia de las Indias*¹⁹. Sin embargo, este autor aportó información nueva en la segunda parte de su obra —la referida a México— sobre dos formas de consumo del maíz entre los nahuas, indicando alguna de las muchas denominaciones indígenas, así como la fabricación de *atulli* o «vino de maíz»²⁰. Además, un hombre como Gómara, que nunca había estado en América, ya tenía una imagen bastante clara de la importancia de esta planta para la cultura mesoamericana, así como sus ventajas frente a los cereales europeos:

«Es, en fin, el maíz cosa muy buena, y que no lo dejarán los indios por el trigo, según tengo entendido, las causas que dan son grandes, y son éstas: que están hechos a este pan, se hallan bien con él; que les sirve el maíz de pan y vino; que multiplica más que el trigo, que se cría con menos peligros que el trigo, así de agua y sol como de aves y bestias; que se hace más sin trabajo, pues un hombre solo siembra y coge más maíz que un hombre y dos bestias trigo»²¹.

Por último, hemos de señalar que tanto Hernán Cortes, como Cabeza de Vaca y Cieza mencionaron en numerosísimas ocasiones el maíz, pero siempre como algo conocido y consumido habitualmente no ya por los indígenas, sino por los propios españoles residentes en el Nuevo Mundo. A este respecto es especialmente significativa la actitud de Cabeza de Vaca, que trataba de localizar maíz para poder alimentarse en su periplo por el sur de los actuales Estados Unidos:

«y andadas cuatro leguas tomamos cuatro indios y mostrámosles maíz para ver si lo conocían; pues hasta entonces no habíamos visto señal de él»²².

En conclusión, el maíz, alimento fundamental en la dieta prehispánica fue conocido, asimilado y utilizado desde muy tempranamente por los europeos, tanto en América como en la propia Europa.

¹⁹ LOPEZ DE GOMARA (1946), 289.

²⁰ *Ibidem*, 441 y 452.

²¹ *Ibidem*, 289.

²² CABEZA DE VACA (1946), 519.

La yuca

A la llegada de los españoles, la yuca tenía un importantísimo papel en la dieta de los pobladores de las Antillas y las zonas tropicales, semejante al del maíz en Mesoamérica. Aunque el centro geográfico de origen y dispersión no ha sido determinado con exactitud, hay evidencias de su utilización muy tempranas²³.

Lógicamente, al igual que el maíz, la yuca fue inmediatamente conocida por los primeros europeos que llegaron a América. Este hecho se refleja claramente en las abundantes menciones que aparecen en los textos colombinos, en los que se adoptó la expresión de «pan de los indios» para referirse a ella, dada la amplitud de su consumo. Colón, en el diario de su primer viaje dio noticias de unas raíces que eran labradas en las islas y de las que hacían su pan los indios²⁴. Este tipo de referencia se repite en la *Carta* de Chanca y en los textos de Pané, Cuneo y Hernando Colón. El texto de Cuneo describe con mayor amplitud tanto las características de la planta, como la fabricación del cazabe, aunque sin dar ninguna denominación a este alimento, que compara con los nabos, asimismo, informa de su temprano consumo por los españoles²⁵. Por su parte, Pané es el primero que utiliza los términos taínos de yuca y cazabe²⁶.

Frente a estas escuetas noticias, los primeros en informar extensamente sobre la yuca fueron Anglería y Oviedo, siendo ambos perfectamente conscientes del papel de la yuca en la dieta antillana. Anglería lo llamó «el pan principal de ellos» y Oviedo dijo: «el cazabe es el principal pan y mayor y mas necesario manjar que los indios tienen». Ambos autores describen con detalle la planta —que comparan al nabo—, su forma de cultivo y variedades. Como es sabido existen dos importantes variedades de yuca, una dulce y no venenosa, y otra amarga y semivenenosa. La primera, como indica Oviedo²⁷ era más

²³ ESTRELLA (1986), 142-144.

²⁴ COLON (1984), 58.

²⁵ GIL; VARELA (1984), 247.

²⁶ COLON, H. (1984), 211 y 220.

²⁷ OVIEDO (1535), 72v-74r: «Pero hay en tierra firme mucha yuca que no es mortal e cuanta yuca allá yo he visto no mata, la cual en la vista en la rama e hoja es como la de aquí de esta isla que mata».

abundante en Tierra Firme, mientras que la venenosa era cultivada más en las islas²⁸. De este modo, la variedad amarga de *Manihot esculenta* necesitaba un complejo proceso de preparación de los rizomas, ya que contenían lo que Anglería llamó «jugo mortífero» — un glucósido que se desdobra en ácido cianhídrico—, que debía ser eliminado previamente a la preparación de la masa de cazabe. Este procedimiento fue detalladamente descrito por Oviedo, así como la preparación del cazabe y de los múltiples usos del «çumo de la yuca», que iban desde veneno, hasta edulcorante o acidulante una vez cocido de una forma o de otra. Además, señala que la variedad de preparaciones se estaba perdiendo, puesto que los que sabían hacer los cocimientos necesarios para obtener un producto u otro eran los indios viejos que ya habían muerto, y los cristianos no tenían necesidad de ello al sustituir fácilmente en aquella isla el zumo ácido por el de limones o naranjas, y el edulcorante por azúcar. Respecto al uso como veneno resulta verdaderamente impresionante su relato de los suicidios colectivos de indios de la Española con yuca, ante la desesperación por la forma de vida que le habían impuesto los españoles tras la conquista:

«E allí [en la Española] por no trabajar, como condenados por su cemi o diablo, o por lo que se les antojaba morir, por medio de esta yuca concluían sus días. Y acaeció algunas veces combidarse muchos juntos a se matar por no trabajar o servir: y de cincuenta en cincuenta y más y menos juntos se mataban con sendos tragos deste çumo»²⁹.

Anglería, en su afán informador, relató en relación a la yuca el origen mitológico de su cultivo en la Española, así como el paulatino conocimiento de la forma de preparación del cazabe, pan que según su opinión se digería por los humanos mejor que el de trigo³⁰. Además, informó de los alimentos que se consumían en esta isla con anteriori-

²⁸ Según ESTRELLA (1986), 145, «en América se distinguieron muy tempranamente las yucas dulce y venenosas».

²⁹ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 73v-74r. ANGLERIA (1989), 377 también recoge un intento de suicidio con jugo de yuca por parte de una joven que había sido violada.

³⁰ ANGLERIA (1989), 231.

dad a la domesticación de la yuca, citando una serie de plantas: los guayegos, los guayeros, los cibayos, los cibayoes y los macoanes. Esta relación parece producto bien de una información errónea bien de una mala transcripción de Anglería y no hemos podido saber a qué productos concretos se refiere:

«Estas raíces de guayegas son redondas como las criadillas de tierra y mayores. También comían guayeros, que son como pastinacas y cibayos, que son como nueces; los cibayoes, como cebollas; los macoanes también como cebollas, así como otras muchas raíces»³¹.

En los otros textos analizados hay también referencias a la yuca, aunque se tratan de simples menciones, excepto en el caso de López de Gómara que, de nuevo, realizó un simple resumen de la amplia información ofrecida por Oviedo³². No obstante hay que destacar los datos de Cortés sobre la alimentación de los habitantes del Yucatán— que consideró una isla—, en la que dice que consumían *potu-yuca*³³, pero de forma distinta a la de Cuba, ya que la comían asada y no hacían pan con ella.

Por su parte, Cabeza de Vaca, en el relato de su expedición por la región habitada por los guaraníes hace frecuentes menciones al cultivo y consumo de esta planta, utilizando el término de origen guaraní *mandioca*³⁴ que el mismo aclara «es el cazabe de las Indias»³⁵. Por último, en el momento en que Cieza de León redactó su obra, la yuca

³¹ *Ibidem*. Para la identificación botánica, véase el repertorio.

³² LOPEZ DE GOMARA (1946) 200-201. Como hemos indicado Oviedo comparó la yuca a «nabos de Galicia», Gómara en el resumen que hace de este párrafo lo convirtió en «nabo galiciano».

³³ De los problemas de transcripción en ediciones actuales que ha presentado esta expresión de Cortés, ya nos ocupamos en el epígrafe dedicado a las plantas citadas por el conquistador.

³⁴ PATIÑO (1964), 44. Este autor cita los términos de *mandioca*, que significa la raíz en tupí aportuguesado, y los de *mandió* y *mandioc*, ambos guaraníes del Río de la Plata y de Brasil, respectivamente.

³⁵ CABEZA DE VACA (1946), 579. Este autor hace referencia en los *Naufragios* (*Ibidem*, 531) a una raíz consumida por los indios iguacos, al sur de los actuales Estados Unidos, que pese a que por la descripción podría tratarse de la yuca, no pensamos que ello sea posible pues se está refiriendo a una raíz recolectada, no cultivada. Además, la yuca no crece en las áridas regiones atravesadas por Cabeza de Vaca.

ya era algo perfectamente conocido y consumido, a la que tan sólo cita de pasada, sin describir ni relatar nada respecto a ella.

De hecho, como hemos podido ir viendo en un recorrido cronológico, la yuca fue conocida desde muy temprano por los españoles. Estrella³⁶ y Patiño han señalado esta circunstancia llegando a decir que «la yuca jugó un papel decisivo en la dominación europea de la región intertropical del Nuevo Mundo. Quizá fue este el elemento en que la transculturación fue más rápida, no sólo porque así lo impusieron las circunstancias, sino por las cualidades intrínsecas de la planta y su tubérculo»³⁷. Estas cualidades hicieron, como hemos ido viendo, que la yuca, y más concretamente el pan elaborado con la harina del tubérculo rallada, el *cazabe*, alimento que se conserva extraordinariamente bien, fuera desde muy temprano consumida por los europeos en América.

Los ages o batatas

Algo similar a lo que pasó con la yuca ocurrió con los ages o batatas, puesto que al formar parte de la dieta habitual de los pobladores de las Antillas fue conocida desde los primeros contactos por los españoles, y como en el caso anterior, también consumida. Pero además, frente a lo que pasó con la yuca, las batatas se cultivaron, con éxito, casi inmediatamente en la Península, como veremos más adelante.

Pese a este rápido conocimiento y difusión, los ages se han prestado a una serie de confusiones que consideramos necesario aclarar. En primer lugar, por su confusión con el ñame, planta de origen africano aunque ya a mediados del siglo XVI cultivada en América, por parte de Colón y otros autores, con excepción de Fernández de Oviedo, que las distinguió perfectamente³⁸. En segundo lugar, la identificación de los vocablos batata y patata, que como veremos en el epígrafe dedicado a esta última, ha producido graves errores en los estudios dedicados al estudio de su introducción en Europa.

³⁶ ESTRELLA (1986).

³⁷ PATIÑO (1964), 43-57.

³⁸ FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), 244. Dedicó, en la parte manuscrita, un capítulo al ñame, que distinguió perfectamente de la batata y anotó su origen africano: «name es una fructa extranjera e no natural de aquestas Indias».

Casi todos los autores colombinos hicieron referencia en sus escritos a los ages. El único que utilizó el término africano de ñame fue el propio Colón, quizá al referirse a las especies de *Dioscorea* nativas de América, o quizá simplemente, por asimilar —como lo hizo en otras muchas cosas— una planta a la otra³⁹. En cualquier caso, estos primeros textos muestran el temprano conocimiento y consumo de las batatas, que se comparan en su sabor a productos europeos. Por ejemplo, Colón señaló en tres ocasiones lo parecido que era su sabor al de las castañas: «y tienen sabor propio de castañas, y no ay quien no crea, comiéndolas, que no sean castañas»⁴⁰. Por su parte Guillermo Coma al que debió agradar bastante este «excelente» producto, indicó que su sabor era diferente según la forma en que fuera preparado: crudo era como chirivía, asado como castañas y, cocidos como calabazas. La información proporcionada por este autor denota la utilización de la batata en diversos guisos en una época tan temprana como 1494, elaboraciones, por otra parte con un origen claramente europeo, como el cerdo asado o la leche de almendras. De hecho recomienda su consumo dado su sabor y lo beneficioso que se consideraba para la salud por los médicos que lo acompañaban:

«[los ages] son viandas muy apropiados para todos los guisos culinarios y los usos de las tabernas, de suerte que puedes considerar como el maná de los judíos, es decir, el rocío de Siria. Como no infieren daño a las entrañas del cuerpo y no dejan el vientre pesado con molestias, por prescripción de los médicos que van en la expedición a costa de los Reyes, se dan. Causando mejoría a los enfermos y a los que se hallan indispuestos»⁴¹.

Esta información coincide con la del médico Alvarez Chanca, que iba en esta misma expedición, que aparte de compararlo por su forma a los nabos —como la mayoría de estos autores—, lo encontraba un «cordial manjar que nos tiene a todos muy consolados» con el que «fazemos acá muchas maneras de manjares en cualquier manera»⁴².

³⁹ COLON (1984), 83. «Aquí las ay las más gordas y buenas que avía visto en ninguna [tierra], porque también diz que de aquellas avía en Guinea».

⁴⁰ Concretamente, en el diario del primer viaje, al referirse a las islas de Cuba y La Española. COLON (1984), 51, 80, 83. La cita reproducida corresponde a la página 80.

⁴¹ GIL; VARELA (1984), 188-89.

⁴² GIL; VARELA (1984), 173.

Por otro lado, a parte del consumo por los europeos, hay referencias en las fuentes a su consumo como «pan» por los indígenas, y la importancia que tenían las batatas en su dieta⁴³.

Además de esta versatilidad en la cocina, otro factor que llamó poderosamente la atención fue la forma de siembra de los ages, y la facilidad de su cultivo. Colón, al hablar de la Española dijo:

«tienen sembrado en ellas [las tierras] ajes, que son unos ramillos que plantan, y al pie de ellos naçen unas raizes como çanahorias, que sirven de pan y rallan y amasan pan d'ellas, y después tornan a plantar el mismo ramillo en otra parte y torna a dar cuatro y cinco de aquellas raices.»⁴⁴

Coma, por su parte, dijo que una vez arrojada a la tierra la semilla crecía sola, sin ayuda⁴⁵.

Este alimento, tan bien considerado desde los primeros contactos, fue enviado muy tempranamente a la Península: «sus semillas, fértiles y provistas de tantos sabores, fueron transportadas a España, para que no faltasen en nuestro mundo»⁴⁶. De este modo, aunque en su primera década Anglería se limitó a repetir casi al pie de la letra las descripciones que acabamos de ver —la de una raíz semejante al nabo pero con sabor de castañas de la que se alimentaban los indios⁴⁷— en la segunda, al hablar de lo que él denominaba batatas pudo dar su opinión de ellas:

«cuando yo las vi, las juzgué nabos de Lombardía, o gruesas criadillas de tierra. De cualquier modo que se aderecen, asadas o cocidas, no hay pasteles ni ningún otro manjar de más suavidad o dulzura»⁴⁸.

⁴³ Sobre el consumo de la batata en América antes de la llegada de los españoles véase PATIÑO (1964), 62-71, y ESTRELLA (1982), 152-155.

⁴⁴ COLON (1984), 83.

⁴⁵ GIL; VARELA (1984), 201.

⁴⁶ GIL; VARELA (1984), 188-89. La cita procede del texto de Coma.

⁴⁷ ANGLERIA (1989), 13.

⁴⁸ *Ibidem*, 150. A continuación, en este mismo párrafo, Anglería al describir la forma de las batatas dice: «cuti aliquanto tenetior quae tuberibus aut nabis terreique coloris». Torres Asensio, en la edición que venimos utilizando traduce esta frase del siguiente modo: «la piel es algo más fuerte que en las patatas y los nabos, y tienen color de tierra».

Anglería, además, trató de realizar una clasificación de las innumerables especies de ages ya entonces conocidas. Pese a que indica que se distinguen entre ellas por las hojas y las flores, la clasificación la basa en el color de la carne y de la piel, llegando a distinguir un total de nueve diferentes, a cada una de las cuales les da un nombre, que no ha sido recogido en ninguna otra de las fuentes utilizadas⁴⁹.

Muy diferente desde todos los puntos de vista y mucho más detallada es la información de Fernández de Oviedo, que distinguió tanto en el *Sumario* como en la *Historia* entre ages y batatas. En el primero indicó sólo su diferencia en cuanto al color⁵⁰, pero en la *Historia*, donde dedicó un capítulo a cada una, señaló que pese a ser muy semejantes en la forma, en su cultivo y sabor, la batata era más delicada y sabrosa que el age, y tenía la corteza más delgada⁵¹. Por otro lado, informó con minuciosidad de la forma de cultivo, y de los apreciados y conocidos que eran por los españoles, señalando su incorporación a la cocina castellana, aunque no como alimento básico:

«y es muy gentil fruta para los christianos, porque como no la comen por principal ni ordinario manjar sino de quando en quando sabe mejor: assados y con vino son muy cordiales de noche sobre la mesa; y en la olla son buenos; y hazen las mugeres de Castilla buenos potages y aun fruta de sartén destes ages»⁵².

Ya hemos señalado lo tempranamente que se llevaron a la Península los ages. Tanto Anglería como Oviedo confirmaron en sus respectivos textos esta información. Anglería, en la octava década, al describir la alimentación de los indios de Jamaica dice: «Mientras estoy describiendo esto, me han regalado cierta cantidad de batatas»⁵³. Fernández de Oviedo, por su parte, las llevó él mismo a la ciudad de

Evidentemente, Anglería difícilmente pudo referirse a las patatas en el momento de redactar la segunda década. Pensamos que sería más correcto traducir el término *tuber* por acerola, de acuerdo con OXFORD (1968), 1983.

⁴⁹ ANGLERÍA (1989), 232. PATIÑO (1964, 63) ofrece un esquema de la clasificación de Anglería.

⁵⁰ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 41r.

⁵¹ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 74r (age) y 74 v (batata).

⁵² *Ibidem*, 74 r.

⁵³ ANGLERÍA (1989), 494.

Avila⁵⁴. Es decir, que en la primera mitad del siglo XVI se importaba con regularidad. Pero además, desde muy temprano se cultivó también en la Península. Según Colmeiro⁵⁵, Clusius vio batatas en Málaga en el año 1544, fecha en la que era cultivada en Canarias⁵⁶. Por su parte Nicolás Monardes decía, en 1580, que:

«ay tantas en España, que traen de Velez Málaga cada año aquí a Sevilla, diez y doce carabelas cargadas della.»⁵⁷

Así, las fuentes posteriores a Fernández de Oviedo, aunque citan esta planta, se limitan, como en la referencia al maíz y a la yuca, a señalar su existencia. En la zona del Río de la Plata y los territorios guaraníes, en el caso de Cabeza de Vaca⁵⁸; y en Perú en el de Cieza. López de Gómara, por su parte, aparte de realizar un breve resumen del texto de Oviedo⁵⁹, utilizó, de pasada el término nahua de *camotli*⁶⁰.

El frijol

El proceso a partir del cual se produjo el conocimiento y utilización por los europeos de las diversas especies de *Phaseolus* americanas fue muy diferente a la de los otros alimentos básicos de la dieta de los pueblos precolombinos. Pensamos que, como trataremos de demostrar a continuación, la razón fundamental fue la existencia y consumo habitual en la Europa de esta época de otras especies de *Phaseolus*, además de vegetales formalmente similares como las habas, lo que supuso una rápida asimilación, sin que hubiera un proceso previo de tratar de conocer algo absolutamente desconocido como había ocurrido con el maíz, la yuca o el age.

Esta afirmación la basamos, a partir de las fuentes consultadas en dos hechos. El primero es que en ningún caso se utilizan las denomi-

⁵⁴ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 74v.

⁵⁵ COMEIRO (1892), 29.

⁵⁶ PATIÑO (1964), 71.

⁵⁷ MONARDES (1580), 95v.

⁵⁸ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 554. En la descripción de los alimentos de los guaraníes dice que cultivaban tres tipos de batata: «blancas y amarillas y coloradas».

⁵⁹ LOPEZ DE GOMARA (1946), 201.

⁶⁰ *Ibidem*, 345.

naciones autóctonas de la infinita variedad de especies americanas de *Phaseolus*, contrariamente a lo que ocurre casi siempre en estos textos⁶¹. Es el término de origen grecolatino fríjol el que habitualmente se emplea tanto en los textos colombinos como en los más tardíos de Cieza o de López de Gómara.

También aparecen los términos «faxones y favas», en el diario del primer viaje de Cristóbal Colón, quien las consideró «muy diversas de las nuestras»⁶². Así mismo Cieza vio habas en Perú, pero no habas mediterráneas, muy tardíamente cultivadas en América, sino a la denominada «judía de Lima» (*Ph. lunatus*) muy extendida en la región andina⁶³, y de un aspecto similar.

El segundo hecho al que hacíamos referencia es la ausencia de descripciones de los frijoles americanos pese a ser profusamente citados. Pensamos que, frente a lo que ocurrió con otras plantas americanas, los primeros europeos que informaron sobre las especies vegetales del Nuevo Mundo no tuvieron esta necesidad, puesto que estaban ocupándose de algo que era conocido. De hecho, Anglería no da ninguna referencia al respecto, y el minucioso Fernández de Oviedo no se ocupó de ellos, ni en el *Sumario* ni en la *Historia*, aunque les dedicó un capítulo en la parte manuscrita. En este capítulo, en el que los denomina fésoles, citó a Plinio y señaló la similitud de las semillas de las especies americanas con lo que en Aragón se llamaban «judías», así como la abundancia del producto e infinitas variedades que había en el Nuevo Mundo⁶⁴.

Determinar cómo se produjo la difusión en Europa de las especies americanas es una tarea bastante difícil por las razones que venimos manejando: la gran cantidad de especies, y la confusión de denominaciones entre las autóctonas y las importadas. No obstante, esta debió producirse a lo largo del siglo XVI, como lo indica que Kaspar Bauhin en su obra *Pinax*, publicada en 1623, al tratar de establecer una

⁶¹ Sobre las denominaciones indígenas, así como la identificación de frijol como *Ph. vulgaris*, véase PATIÑO (1964), 165-178.

⁶² COLON (1984), 51.

⁶³ ESTRELLA (1986), 108-109, se ocupa del origen, distribución y uso de esta planta. Este autor opina que la referencia de Cieza a la existencia de habas en Puerto Viejo (CIEZA (1984-85), 68), es muy posiblemente a *Ph. Lunatus*.

⁶⁴ FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), 243.

clasificación de lo que denominó «*Phaseolus indicus eiusque especies*», tras citar los trabajos de Monardes y de Clusius escribiera:

«*Non minor sane varietates est in Phaseolis ex America, Africa atque aliis regionibus, procul ad orbe nostro remotis, quam in his quae in Europa nascuntur*»⁶⁵.

Los alimentos del altiplano andino

Pese a que la gran mayoría de las culturas americanas precolombinas basaban su dieta —fundamentalmente— en los cuatro productos que acabamos de ver, existían zonas donde esto no ocurría. En una de ellas, el altiplano andino, tenía un destacado papel un tubérculo que por su enorme difusión e importancia en la dieta actual merece sin lugar a dudas un apartado específico. Nos estamos refiriendo, lógicamente a la papa o patata.

El cultivo de la papa —vocablo procedente del quechua⁶⁶— tiene su origen en la Región Andina, probablemente en el altiplano del lago Titicaca, desde donde, una vez domesticada, se difundió hacia el norte y hacia el sur de los Andes. Aunque no se puede precisar con exactitud el momento en que comenzó su domesticación, a la llegada de los españoles a esta zona su cultivo estaba ampliamente difundido, existiendo numerosas especies y variedades⁶⁷.

Como es sabido, en la región andina existían dos sistemas agrícolas claramente diferenciados: el del maíz y el de la papa. Este último estaba ubicado en las regiones más altas, donde el medio ecológico y el clima hicieron necesario el desarrollo de cultivos complementarios, puesto que el maíz no crece por encima de los 3.300 metros de altitud. El primer informador preciso sobre la agricultura de la región andina fue Pedro Cieza de León, que informó tanto de la patata como de la oca y de la quinúa, un tubérculo y un cereal asociados a ella en esta zona, que no se han difundido nunca fuera de su lugar de origen, y de los que nos ocuparemos más adelante. Cieza diferenció perfectamente este sistema agrícola del de las zonas más llanas y templadas en dos

⁶⁵ BAUHIN (1623), 338-342.

⁶⁶ Sobre otras denominaciones indígenas, véase PATIÑO (1964), 71-73.

⁶⁷ ESTRELLA (1986), 120-123, 126.

ocasiones. La primera al relatar su itinerario por la zona entre las ciudades de Pasto y Quito:

«En todos estos pueblos se da poco maíz, o casi ninguno, a causa de ser tierra muy fría y la semilla de maíz muy delicada; mas críanse abundancia de papas y quimio y otras raíces que los naturales siembran»⁶⁸.

La segunda fue en su descripción de la región del Collao, habitada por los aymara:

«... pero como sea tan fría [esta región], no da fruto el maíz ni hay ningún género de árboles; antes es estéril, que no da frutas de las muchas que otros valles producen y crían... El principal mantenimiento dellos es papas, ... Tienen otra suerte de comida, llamada oca, que es por consiguiente provechosa; aunque más lo es la semilla que también cogen llamada quimía, que es menuda como arroz»⁶⁹

Así mismo, informó que los habitantes de esta región pese a ser estos sus principales alimentos, traían de otras zonas «maíz, coca y frutas de todo género; y cantidad de miel»⁷⁰, lo que apunta —tal y como ha señalado Estrella⁷¹— a la existencia de una complementariedad entre ambos sistemas agrícolas.

No obstante, Cieza antes de ofrecer esta información tuvo que describir que era aquel «principal bastimento entre los indios»⁷² llamado papa, algo absolutamente desconocido para un europeo de mediados del siglo XVI, no así el maíz que, como hemos visto era familiar, al menos, para los que habitaban en el Nuevo Mundo. Para describirla, Cieza utilizó —una vez más— el recurso de compararla a alimentos conocidos, pese a que en el texto se aprecien las dificultades que tuvo para encontrar las referencias necesarias:

«es a manera de turmas de tierra, el cual, después de cocido, queda tan tierno por dentro como castaña cocida; no tiene cáscara

⁶⁸ CIEZA (1984-85), 53.

⁶⁹ CIEZA (1984-85), 124.

⁷⁰ *Ibidem*.

⁷¹ ESTRELLA (1986), 124.

⁷² CIEZA (1984-85), 57.

ni cuesco más que lo que tiene la turma de la tierra; porque también nace debajo de la tierra, como ella; produce esta fruta una yerba ni más ni menos que la amapola»⁷³.

Las referencias a este tubérculo son bastante frecuentes a lo largo de la *Crónica del Perú*, acompañando casi siempre las menciones de la aclaración «son como turmas de tierra». Sin embargo, no se ocupa de la forma de cultivo, ni relata el proceso de desecación de la patata para obtener el «chuno», producto muy estimado por los indígenas, y alimento principal de los que trabajaban en las minas de Potosí. Ya en la época en que Cieza estuvo en Perú «muchos españoles enriquecieron y fueron a España prósperos» comprando chunos a los productores de las zonas montañosas y revendiéndolos a alto precio en Potosí⁷⁴.

La difusión del cultivo de la patata en Europa es un tema que, en la actualidad, sigue sin estar del todo clarificado. Lo único que se puede afirmar con seguridad es que hasta el siglo XVIII no fue un alimento consumido masivamente, y que llegó a ser durante el siglo siguiente una de las bases de la dieta de algunas zonas europeas, como Irlanda. Uno de los factores que más han contribuido al conocimiento de la difusión real del cultivo y consumo de patatas en el Viejo Mundo es la confusión de muchos estudiosos del tema de la batata con la patata, como les ocurría también a muchos europeos del siglo XVI⁷⁵. Hay que tener en cuenta que, como ya hemos visto, la batata fue uno de los alimentos americanos más tempranamente conocidos y consumidos.

Una de las confusiones más difundidas es la de Hamilton, quien en su libro sobre el tesoro americano y la revolución de los precios⁷⁶, afirmó que en 1576 se consumían patatas en el Hospital de la Sangre de Sevilla, cuando de lo que realmente se trataba era de batatas, tal y como han demostrado investigaciones posteriores⁷⁷. Lo mismo ocurre,

⁷³ *Ibidem.*

⁷⁴ *Ibidem.*, 124.

⁷⁵ Por ejemplo, el botánico Lobel, que en su obra publicada en 1576, consideró sinónimo de batata el término inglés de *Potatoes*. LOBEL (1576), 317.

⁷⁶ HAMILTON (1975), 210. Este error fue reproducido por SALAMAN (1949) en su historia de la patata, y de aquí a pasado a otros muchos trabajos históricos.

⁷⁷ CARCER (1955). Este trabajo está dedicado exclusivamente a tratar de aclarar los errores cometidos por la confusión de batatas y patatas.

tal y como ha recogido Patiño⁷⁸, con ciertos pasajes de la obra de Santa Teresa donde agradece en 1577 el envío de «patatas», que según este autor no pueden referirse más que a ajes.

En realidad, parece ser que desde mediados del siglo XVI y durante todo el siglo XVII, aunque la patata era conocida por los europeos se cultivaba únicamente como curiosidad, como planta de huerta, o hierba medicinal. Así mismo, hay referencias a las patata en muchos herbarios y tratados de materia médica europeos de finales del siglo XVI. Quizás las dos referencias más conocidas son las del inglés John Gerard⁷⁹, quien afirmó equivocadamente que este tubérculo procedía de Virginia, error que se repitió durante siglos, hasta que en los años treinta de nuestro siglo las investigaciones del genetista ruso Vavilov demostraron la imposibilidad de tal tesis. La otra referencia es la de uno de los botánicos más importantes de este periodo, Kaspar Bauhin, quién ya clasificó la patata dentro de las solanáceas, e hizo una precisa descripción botánica de la planta⁸⁰. A partir de los testimonios de estos dos autores, y los de algunos otros, como Carolus Clusius, se puede comprobar como la patata era conocida, pero que únicamente se cultivaba como rareza en jardines botánicos o huertos con plantas curiosas de la Europa de finales del siglo XVI y principios del XVII. Fue a partir de este momento cuando este tubérculo fue adquiriendo prestigio y popularidad como alimento entre los europeos, no convirtiéndose hasta el siglo XVIII en un elemento fundamental de la dieta y uno de los mayores aportes de América a la alimentación universal.

Todo lo contrario ha sido lo ocurrido con los otros alimentos asociados a la papa en el sistema de cultivo altoandino, la oca, la xiquima y la quinúa, ambos descritos por Cieza en su *Crónica*, pero que no se han difundido más allá de su zona originaria. La oca es otro tubérculo originario de los Andes, cultivado y muy apreciado por las poblaciones indígenas precolombinas. El cronista ofreció muy poca información de ella, pues la citó en una sola ocasión, en Collao, diciendo

⁷⁸ PATIÑO (1964), 88.

⁷⁹ GERARD (1636), 927.

⁸⁰ BAHUIN (1596), 301-302. Tradicionalmente se ha considerado la primera descripción científica de la patata, así como su clasificación en el género *Solanum*.

que era una raíz «provechosa» de la que se alimentaban los aymara⁸¹. Aun menor interés mostró por otro tubérculo de esta zona, la xiquima, actualmente denominado jicama, que se cultivaba, según el cronista, junto a la papa y a la cebada en Pasto⁸².

Respecto a la quinúa, pseudocereal de origen andino con un gran valor nutritivo⁸³, extendido por toda esta área a la llegada de los españoles, Cieza percibió —como vimos— la importancia de su cultivo y su valor en la alimentación. De hecho, consideró necesario describirla, comparándola al «bledo morisco» y señalando que su semilla era «muy menuda, della es blanca y della es colorada» y que se consumía de forma similar a como en la Península se guisaba el arroz⁸⁴, al que se parecía.

El cacao

Aunque sin una importancia en la dieta comparable a la de los productos que acabamos de mencionar, el cacao es, sin duda, otra de las más importantes aportaciones americanas a la alimentación. A la llegada de los españoles el cacao se cultivaba únicamente en la región comprendida entre Colima y Papaloapan en México, hasta Nicaragua y Costa Rica, y parece ser que no fue llevado a las Antillas hasta el siglo XVI⁸⁵. Por ello es muy dudoso que la mención de Colón a un grano que echaban en «una escudilla de agua y bévenla y dezían los indios que consigo traía el Almirante que era cosa sanísima»⁸⁶, considerada tradicionalmente como la primera referencia al cacao en un texto europeo, pueda ser realmente tal. Parece confirmar esta cuestión el hecho de que Gonzalo Fernández de Oviedo no se ocupara del cacao hasta la segunda parte de la *Historia General*, donde se propuso

⁸¹ CIEZA (1984-85), 124.

⁸² *Ibidem*, 49.

⁸³ ESTRELLA (1986), 97-101, ofrece un resumen de estudios bromotológicos recientes.

⁸⁴ CIEZA (1984-85), 57.

⁸⁵ PATIÑO (1963), 268-334; GARCIA PAYON (1936), 80-81 recoge algunas noticias sobre la difusión del cultivo de cacao a las Antillas que data, al igual que Patiño, a principios del siglo XVI, aunque afirma que en algunas islas no fue anterior al siglo XVIII.

⁸⁶ COLON (1984), 94.

escribir más detenidamente sobre Tierra Firme. Por tanto, sus dibujos y descripción de la planta quedaron inéditos⁸⁷.

Por todo ello, las primeras menciones seguras al cacao en textos europeos son las que aparecen en escritos que hacen referencia al área mesoamericana, concretamente las que figuran en las *Cartas* de Cortés y las que hizo Anglería al narrar los hechos de la conquista del imperio de Moctezuma. El cacao es la planta americana más veces citada en las *Cartas de Relación*. En la segunda, cuando Cortés lo mencionó por primera vez, se vio en la necesidad de describir de que se trataba:

«cacap, que es una fruta como almendras, que ellos venden molida, y tiénela en tanto, que se trata por moneda en toda la tierra, y con ella se compran todas las cosas necesarias en los mercados y en otras partes»⁸⁸.

Por otro lado, en la quinta carta, hay diversas referencias al cultivo de cacao en las regiones que atravesó Cortés en su expedición a las Hibueras, pero en ninguna menciona nada sobre sus usos entre los nativos.

Mucho más explícito fue Anglería que también mencionó en varias ocasiones al cacao en las décadas quinta y octava. El cronista poseía muy buena información tanto de las características de esta planta y de su cultivo, como de los usos dados a la misma por los mexicas. Así, en la primera mención, al enumerar los regalos que Moctezuma hizo a Cortés, señaló que entre ellos había muchos comestibles, destacando el «vino» que tomaban los grupos sociales más altos —diferente del maíz «que bebe el pueblo» — que se hacía de unas almendras que, además, servían de moneda.

Más adelante, utilizando ya el término de cacao —que proviene de la contracción del término nahua *cacahuaquauitl*⁸⁹— explica con todo detalle estos dos aspectos, además de narrar la forma de cultivo del árbol. Así, opina que es una moneda «feliz, porque la codicia de

⁸⁷ FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), 267.

⁸⁸ CORTES (1970), 63.

⁸⁹ LOPEZ DE GOMARA (1946), 348-349, dice que en México lo llamaban *cacuatl*, y los españoles allí residentes cacao «como en las islas de Cuba y Haití».

obtenerla no rompe las entrañas de la tierra con hendiduras, ni vuelve a escondrijos de la misma tierra por avidez de los avaros o terror de guerras inminentes, como las de oro y de plata»⁹⁰. Además recoge el uso tributario de la semilla, y como se utilizaba para intercambio, fundamentalmente de cereales: «Pero la tierra que esto da [cacao] no produce cereales. Se entienden mutuamente mercaderes, y hacen sus negocios a cambio de géneros»⁹¹. Por otra parte, López de Gómara relató otros usos monetarios, por ejemplo, en Nicaragua «hay ramerías públicas a diez cacaos, que son como avellanas; y donde las hay apedrean los putos»⁹². De hecho, según García Payón, los mexicas basaron en la semilla del cacaotero un sistema monetario completo, cuyas unidades correspondían a su sistema numeral basado en el número veinte. Así, 400 cacaos (20 x 20) formaban un *zontli*, y 20 *zontles* (20 x 400) un *xiquipilli*⁹³. Parece ser que la utilización del cacao como moneda continuó tras la conquista española —Anglería señaló su uso por Cortés— y para determinadas transacciones pequeñas se mantuvo hasta mediados del siglo pasado⁹⁴.

Respecto a su consumo como alimento, hay que tener en cuenta que, como hemos señalado, estaba restringido a los grupos dominantes, y que no era utilizado como lo fue posteriormente por los europeos (es decir, para la elaboración del chocolate), sino que se realizaba una bebida cuyo proceso de preparación fue minuciosamente descrito por Anglería:

«Cuando se ha secado, lo trituran en forma de harina; a la hora de comer o de cenar, los criados cogen orzas, hidrias o cántaros, toman el agua necesaria y echan una cantidad de polvo en proporción de la bebida que quieren preparar. Después vierten la mixtura de una vasija en otra desde la altura que pueden levantar los brazos, y la decantan cual lluvia que cae de las tejas, y veces y veces la agitan del mismo modo hasta que eche espuma, y cuanto más

⁹⁰ ANGLERIA (1989), 498-499.

⁹¹ *Ibidem*.

⁹² LOPEZ DE GOMARA (1946), 451.

⁹³ GARCIA PAYON (1936), 21.

⁹⁴ *Ibidem*. Este autor recoge (p. 21-24) gran cantidad de datos sobre los problemas del uso de cacao como moneda en el periodo colonial.

espumosa se pone, tanto mejor dicen que sale la bebida. Revuelta así como por espacio de una hora aquella bebida, se la deja reposar un poco para que las heces y la materia crasa se deposite en el fondo de la cántara u otra vasija. Es una bebida suave y no embriaga mucho, si bien para el que la beba en demasía es como nuestros vinos espumosos»⁹⁵.

Según García Payón era habitual que esta bebida fuese mezclada con otros productos —especialmente chile o maíz— obteniendo así distintos brebajes, y también que la aromatizaran con vainilla y la endulzaran con miel, e incluso que la mezclaran con bija para obtener una bebida de aspecto similar al de la sangre⁹⁶. A este respecto, López de Gómara señaló también la importancia de la bebida hecha con cacao entre los mexicas, y las diversas formas de preparación:

«La mejor, más delicada y cara bebida que tienen, es de harina de cacao y agua. Algunas veces la mezclan con miel y harina de otras legumbres; esto no emborracha, antes refresca mucho, y por eso la beben con calor y sudando»⁹⁷.

No obstante, pese a todos estos testimonios, autores como Patiño⁹⁸, opinan que el cacao no se consumía como bebida antes de la llegada de los españoles, sino que se comía el mucílago que rodea las semillas y se usaba la grasa o manteca de los granos para fines rituales.

El estudio de la difusión del cacao en Europa es un tema enormemente complejo dada la gran cantidad de literatura de todo tipo que provocó —fundamentalmente desde la primera mitad del siglo XVII— su consumo masivo en forma de chocolate. Aunque García Payón realizó un acercamiento al tema, éste es insuficiente, en especial por la falta de sistematización del gran cúmulo de datos que aporta⁹⁹. Sin embargo, creemos que resulta necesario ocuparnos, aunque sea brevemente, de los primeros hitos de este proceso. En primer lugar, es fundamental tener en cuenta que el consumo de cacao por los españoles

⁹⁵ ANGLERIA (1989), 498-499.

⁹⁶ GARCIA PAYON (1936), 29-31. Este mismo autor recoge, además otras formas de preparación de bebidas, así como usos no alimenticios de las semillas del cacao.

⁹⁷ LOPEZ DE GOMARA (1946), 441.

⁹⁸ PATIÑO (1963), 268-334.

⁹⁹ GARCIA PAYON (1936).

que estaban en América no se produjo asimilando las formas indígenas de preparación del producto, sino cambiando la condimentación para adaptarla al gusto europeo, aunque parece que en un principio se continuaron añadiendo algunas especias autóctonas, lo que dio lugar a numerosas recetas para la elaboración del chocolate.

Así, parece ser que en la segunda mitad del siglo XVI el chocolate era consumido de forma habitual en la América colonial, tal y como reflejó José de Acosta:

«El principal beneficio deste cacao es un brebaje que hacen que llaman chocolate, que es cosa loca lo que en aquella tierra le precian, y algunos que no están hechos a él, les haze 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 cobijan a los señores que vienen, o pasan por su tierra los indios; y los españoles, y más las españolas hechas a la tierra se mueren por el negro chocolate»¹⁰⁰.

Este testimonio lo confirma en gran medida el hecho de que algunos de los primeros textos científicos publicados en México se ocuparan del chocolate, como en la obra de Juan de Cárdenas, publicada en 1591, donde se le dedican dos capítulos en los que se recogen desde sus características hasta recetas, y una disertación sobre las formas en que se estilaba tomarlo, pasando por consejos médicos sobre su consumo¹⁰¹.

Respecto a la introducción en Europa, según García Payón, parece ser que Cortés llevó a la Península a su regreso de México granos de cacao, pero el consumo regular, y por tanto el comercio, no fue habitual hasta el último tercio del siglo XVI. En cuanto a su conocimiento por los botánicos, la primera descripción y dibujo del cacao publicados en Europa son los de Benzoni. Bauhin, por su parte, a partir de estos datos y los de Acosta y Clusius, lo clasificó como *amygdalus*, concretamente en el epígrafe sexto: «*Amygdalis similis Guatimalensis. Avellana Mexiocana cuius fructum indigene Cacao appellant, quae Palmarum*

¹⁰⁰ ACOSTA (1609), 251.

¹⁰¹ CARDENAS (1591).

naturam obtinet», recogiendo su uso como moneda en América y la fabricación a partir del mismo de chocolate¹⁰².

En resumen, desde finales del siglo XVI el cacao fue conocido y consumido por los europeos, pero de forma muy diferente a como lo había sido por las culturas mesoamericanas, donde tenía un importante valor ritual y era utilizado además, como moneda. Por otra parte, dado que es una planta tropical, nunca fue aclimatado en Europa, pero sí en otras zonas con un clima apropiado para su cultivo, en África y Asia.

El maní

Otra leguminosa de origen americano y de gran importancia en la alimentación es el maní o cacahuete, descubierta y domesticada muy tempranamente en algún lugar situado entre Perú y Brasil, siendo tardía su introducción en México y Centroamérica. Según Estrella a la llegada de los españoles, aunque cultivada en todo el hemisferio, tenía una mayor importancia en América del Sur¹⁰³. La primera mención al maní en un texto europeo, se ubica no obstante en las Antillas, y es la que hizo Cristóbal Colón, confundiéndola con la genciana, es decir la *xufa* valenciana, cuando se refirió a él como «gonça avellanada»¹⁰⁴.

Las siguientes menciones al maní o cacahuete indican que aunque era consumido habitualmente por los habitantes de las islas, esta leguminosa no resultaba de sabor agradable a los europeos. Así, Michele da Cuneo opinaba que «no son buenas más que para los cerdos»¹⁰⁵, y Fernández de Oviedo, que utilizó el término de maní, tras señalar lo frecuente que era su cultivo en la Española, añadió:

«pero los christianos poco se curan della: sino son hombres baxos y muchachos y esclavos y gente que no perdona su gusto a cosa alguna. Es de mediocre sabor y no de substancia: pero es muy ordinaria a los indios»¹⁰⁶.

¹⁰² BAUHIN (1623), 441-442.

¹⁰³ ESTRELLA (1986), 110. A este respecto véase también PATIÑO (1964), 160-165.

¹⁰⁴ COLON (1984), 90. Véase a este respecto GIL (1984), 33.

¹⁰⁵ GIL; VARELA (1984), 247-248.

¹⁰⁶ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 74 v.

En las fuentes que se ocupan de Mesoamérica y de la región andina no aparecen menciones a esta planta. Sin embargo, Cabeza de Vaca, en su recorrido por el Río de la Plata la vio en distintas ocasiones, puesto que era consumida por algunas de las tribus con las que entró en contacto, como los guaraníes. De hecho, utilizó siempre para referirse a ella el término tupí-guaraní de *mandubia*.

Las especias

Uno de los tópicos más repetidos al hablar de los motivos que impulsaron a los europeos a iniciar su expansión ultramarina es el de la búsqueda de especias. Para valorar adecuadamente esta afirmación, hay que tener presente el importantísimo papel que desempeñaban las especias en la cocina medieval¹⁰⁷, así como su exotismo y los altos precios que alcanzaban tras llegar a Europa mediante una compleja cadena de mercaderes, en la que los de las ciudades italianas —fundamentalmente Venecia— eran sólo el último eslabón¹⁰⁸. De este modo, la búsqueda de rutas alternativas que permitieran llegar directamente a los lugares de producción de especias era una empresa deseable, más aún tras la caída del último residuo del Imperio Bizantino —Constantinopla— en manos de los turcos, que tan gran papel había jugado en las rutas especieras tradicionales.

Así pues, aunque, sin lugar a dudas, la gestación de los viajes que produjeron la expansión europea fue enormemente compleja, con muchas motivaciones y necesidades que cubrir, la búsqueda de especias fue uno de los factores que estaban en la mente de los que promovieron y los que realizaron estas expediciones.

Sin duda, como ya analizamos al ocuparnos de la naturaleza americana, en las fuentes colombinas, y más concretamente en los textos del propio Colón, la especiería ocupó un destacado lugar entre

¹⁰⁷ Un buen ejemplo de ello son los recetarios medievales, ya que para cualquier preparación culinaria que recogen son necesarias gran cantidad de especias. Véase, por ejemplo, las recetas andaluzes recogidas por BOLENS (1991), o el recetario medieval de Nola, cuya traducción castellana se publicó en Logroño en 1529 (NOLA, 1529). Puede verse también el estudio de GARCIA (1988) sobre las especias utilizadas en la cocina medieval catalana.

¹⁰⁸ TANNAHILL (1987), 239-242.

los intereses del Almirante, lo que le llevó a ver en las islas del Caribe, pese a su confesada ignorancia al respecto, plantas que realmente no crecían allí, y que podían dar lugar a lucrativos negocios. De hecho, en el Diario del primer viaje y la Carta a Luis de Santángel hay numerosísimas referencias a todo tipo de especias, o bien en general, o bien exóticos productos asiáticos en concreto:

«y aun creo que en a en ellas muchas yerbas y muchos árboles que valen mucho en España para tinturas y para medicinas de espeçeria, mas yo no las conozco, de que llevo grande pena»¹⁰⁹.

Esta actitud, no obstante, no fue exclusiva de Colón, sino que otros componentes de las primeras expediciones la compartieron, en especial al tratar de encontrar en las tierras a las que habían llegado los valiosos productos orientales. A este respecto, resulta particularmente ilustrativa la descripción de Guillermo Coma de las riquezas de La Española, donde él o su peculiar intérprete latino Scillacio, hizo alarde de su conocimiento de los clásicos:

«Se puede llamar a esta isla Feliz, y con razón, ya pertenezca a la Arabia o a la India, puesto que, además de muchas especies de legumbres, produce en abundancia canela, que no podían cosechar los antiguos sino cuando Dios se lo permitía; cria gengibre y clavo con rama de tres codos y corteza de color pálido; es fértil en algodón, perfumada con castoreo, que los nuestros llaman «musco», rica en incienso, del que Dioscórides afirma que existen dos clases, el índico colorado y el arábigo blanco, y abundosa en ruibarbo; remedio inmediato contra todas las enfermedades, que Plinio llama «racoma»¹¹⁰.

Otros autores colombinos repitieron estos mismos errores, por ejemplo, Chanca creyó ver en esta misma isla «una raíz de gengibre que la traía un indio colgada al cuello»¹¹¹ así como unos árboles sin fruto, que tenía la certeza que cuando fructificaran darían nueces moscadas, «e digo que lo pienso porque el sabor y olor de la corteza es como de nueces moscadas»¹¹².

¹⁰⁹ COLON (1982), 40.

¹¹⁰ GIL; VARELA (1984), 198.

¹¹¹ *Ibidem*, 174.

¹¹² *Ibidem*.

Todas estas referencias a especias que realmente no existían en América, desaparecen por completo en autores posteriores. Las razones son evidentes, por un lado ya no había dudas sobre el lugar a donde habían llegado y estaban: era un Nuevo Mundo y no Asia. Por otro, los conocimientos acerca de las plantas que crecían y se cultivaban en estas tierras habían avanzado considerablemente. Lógicamente, el que un personaje como Hernán Cortés no citara ninguna especia oriental se debe más a la primera razón que a la segunda, además de que sus propios intereses le llevaran a cuestiones muy diferentes. Pero en el caso de Fernández de Oviedo —tan buen conocedor de la naturaleza americana— es evidente que fue la segunda. Este autor, de todas las especias no americanas citadas por los colombinos, sólo describió el clavo, pero lo hace en un escenario distinto, las islas Molucas, donde sí que se encontraba esta valorada especia¹¹³.

Algo completamente diferente, y por eso lo hemos dejado para el final es el caso de dos especias que se dan en el territorio americano: la canela y el ají. Ambas, al igual que ocurrió con el resto, se consideraron en un principio productos en todo semejantes a los que llegaban a Europa desde oriente. Sin embargo pronto se vio que eran algo diferentes.

Las referencias a la canela se remontan al Diario del primer viaje de Colón, cuando en la isla de Cuba Martín Alonso Pinzón creyó haber encontrado árboles de canela, que luego resultaron falsos¹¹⁴. Sin embargo, en el segundo viaje los testimonios de Alvarez Chanca y Cuneo muestran que se había hallado canela en la Española, pero que no era igual a la conocida¹¹⁵, sino de peor calidad: «Hay también árboles que tienen la corteza como de canela, pero no es ni de lejos tan buena como la que viene de Alejandría»¹¹⁶. Alvarez Chanca opinaba que quizás esto era debido a que no se cogía del modo y en el tiempo adecuado: «no sabemos si por ventura lo hace el defecto de saberla coger en sus tiempos como se ha de coger o si por ventura la tierra no la lleva mejor»¹¹⁷.

¹¹³ FERNANDEZ DE OVIEDO (1557), 58 v.

¹¹⁴ COLON (1982), 50-51.

¹¹⁵ Sobre la identificación de este tipo de canela véase el repertorio.

¹¹⁶ GIL; VARELA (1984), 247.

¹¹⁷ *Ibidem*, 174.

La existencia de canela en el Nuevo Mundo fue recogida puntualmente por Anglería el cual, sin embargo, no mencionó siquiera las otras especias asiáticas que se habían querido encontrar en un principio, pero que, lógicamente, no habían llegado a la Península. De hecho, desconfió abiertamente: «Trajeron muchos trozos de los árboles que suponer ser el cinamomo y del jengibre; más esto no útil, porque no está adobado, como dicen para excusarse de que no han traído ninguna otra cosa preciosa»¹¹⁸. Esta prudencia, le llevó en la primera década a no afirmar tajantemente la traída de canela, sino de unas «ramas secas de árboles cortados, semejantes en la forma al cinamomo»¹¹⁹, que fue reenviada por el propio Anglería a Ascanio Sforza «al fin de que, llamando a los farmacéuticos, especieros y perfumistas, puedas comprender lo que producen aquellas regiones...te envío algunas semillas de toda especie, corteza y médula de aquellos árboles, que se suponen son de canela»¹²⁰. En las Décadas posteriores, concretamente en la cuarta y en la séptima se volvió a ocupar de la canela, pero con una actitud diferente puesto que ya consideraba probada su existencia, informando además, que se había plantado canela asiática en la Española, y que era tanta su abundancia «que de aquí a pocos años una libra ha de valer lo mismo que ahora nos llevan por una onza los farmacéuticos»¹²¹. Por último, en la octava década informó de la existencia de árboles de canela en Tierra Firme¹²².

Los cronistas más tardíos como López de Gómara y Cieza¹²³ también se ocuparon de esta especie pero de la del Perú, completamente diferente desde un punto de vista botánico a la de las Antillas¹²⁴. Cieza describió con minuciosidad «los muy grandes árboles de la canela», su uso como condimento «no se compadece comerlo más que en polvo, porque usado dello como canela en guisados, pierde la fuerza y aún el gusto» y su utilización por los indígenas como medicamento, «y

¹¹⁸ ANGLERIA (1989), 79.

¹¹⁹ *Ibidem*, 14.

¹²⁰ *Ibidem*, 26.

¹²¹ *Ibidem*, 466.

¹²² *Ibidem*, 508-509.

¹²³ LOPEZ DE GOMARA (1946), 243, se ocupa de los árboles de canela que crecían en Cumaco. CIEZA (1984-85), 57.

¹²⁴ Sobre la identificación de una y otra especie véase el Repertorio.

usan dello en sus enfermedades, especialmente aprovecha para dolor de ijada y de tripas y para dolor de estómago»¹²⁵.

Por último nos ocuparemos en este epígrafe del ají, otra de las grandes contribuciones de América a la alimentación. El ají era habitualmente consumido por los habitantes del Nuevo Mundo a la llegada de los españoles. De hecho, algunos arqueólogos la consideran una de las primeras plantas cultivadas en Mesoamérica, zona en la que según los restos arqueobotánicos al menos el *Capsicum anum* fue domesticado¹²⁶. Los primeros europeos que llegaron a las Antillas identificaron —en su intento de localizar especias— este producto con la pimienta oriental. Así, Cristóbal Colón anotó el 15 de enero de 1493 en su Diario:

«También hay mucho axí, que es su pimienta, d'ella que vale más que pimienta, y toda la gente no come sin ella, que la halla muy sana; pudiéranse cargar cincuenta carabelas cada año en aquella Española»¹²⁷.

En las otras referencias que aparecen en los textos colombinos se repiten las mismas ideas que figuran en esta primera referencia: la existencia de una especia llamada ají utilizada por los indios para adobar todos sus alimentos¹²⁸ y la similitud de ésta con la pimienta: «En las dichas islas hay también tallos como de rosa, que tienen el fruto largo como avena, llenas de unos granillos que pican como la pimienta»¹²⁹. A partir de aquí, se llevó a cabo el proceso de difusión a Europa que, en este caso fue especialmente rápido, como lo refleja perfectamente Anglería en las sucesivas noticias que va dando sobre este producto en las *Decadaes*.

En la primera década informó que del primer viaje de Colón habían traído «ciertos granos rugosos de diversos colores, más picantes que la

¹²⁵ CIEZA (1984-85) (1974-75), 57.

¹²⁶ LONG-SOLIS (1986), 9, 11-17.

¹²⁷ COLON (1982), 118.

¹²⁸ Por ejemplo Alvarez Chanca en su *Carta* escribió: «tienen una espeçia, por lo adobar [el cazabe], una especia que se llama axí, con la cual comen también el pescado, como aves cuando las pueda haber, que hay infinitas de muchas maneras» GIL; VALERA (1984), 175.

¹²⁹ *Ibidem*.

pimienta del Cáucaso»¹³⁰. Aquí mismo, pero al tratar del segundo viaje dice que se la había enviado a Sforza para que la hiciera examinar por los especieros, advirtiéndole que las «pepitillas ... por el demasiado calor son fuertes y pican la lengua»¹³¹. En la quinta década vuelve a ocuparse del ají, pero esta vez lo describió, y mencionó la existencia de tres tipos: dos picantes (uno largo y otro redondo) y uno dulce, que según Anglería era denominado «boniato dulce»¹³². En este mismo párrafo señaló la similitud que los primeros europeos que conocieron al ají vieron entre éste y la pimienta y que fue lo que daría lugar a la denominación de «pimiento», habitual en el castellano de la península: «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 la llaman axí con acento en la última»¹³³. Por último en la séptima década, vuelve a referirse a esta planta, en esta ocasión como pimienta¹³⁴.

Fernández de Oviedo, por su parte, en el capítulo que dedicó a esta planta a la que llamó «pimienta de los indios» señaló, al igual que otros textos anteriores, la importancia del ají en la dieta de los indios, pero además destacó que también había pasado a formar parte de la alimentación de los europeos que allí vivían:

«Esta es la pimienta de los indios, y en todas sus labranzas y huertos la ponen y crían con mucha diligencia y atención porque continuamente la comen con el pescado y con todos sus manjares. Y no es menos agradable a los christianos ni hazen menos por ella que los Indios».

Por otro lado hizo una minuciosa descripción de algunos de los innumerables tipos de ají, señalando que casi todos tenían un efecto picante muy similar al de la pimienta, aunque había uno que «se puede comer crudo y no quema». Por último, en consonancia con los datos de Anglería, Oviedo recoge el hecho que desde muy pronto se habían

¹³⁰ ANGLERIA (1989), 14.

¹³¹ *Ibidem*, 26.

¹³² *Ibidem*, 375-6.

¹³³ *Ibidem*.

¹³⁴ *Ibidem*, 422. Esta referencia, no obstante, no es muy clara, puesto que alude a que la pimienta crecía en árboles cuya corteza era muy olorosa.

establecido redes comerciales para llevar este producto a Europa, donde se había convertido en un condimento muy apreciado:

«Eya llevan dello a España por muy buena especiería; y es cosa muy sana, y hallanse los hombres bien en se dar a ello. Y desde Europa embían mercaderes y otras personas por ello y lo buscan con diligencia para su propia gula y apetito: y porque ha visto por experiencia que es cosa muy saludable en especial en el invierno y tiempo frío.»¹³⁵

De este modo, podemos afirmar que el ají o pimienta de las Indias fue desde muy tempranamente comercializado y consumido en Europa, donde se incorporó, como sustituto de la pimienta oriental a la cocina. Además, su buena aclimatación permitió que se cultivara fácilmente en la Península, desde donde se dispersó rápidamente por toda la Cuenca mediterránea y Europa oriental. Este hecho lo confirma que en Hungría el ají, que denominan *páprika* (posiblemente una deformación de la denominación latina de la pimienta, *piper*), sea una «parte integral de la cultura», y que existan leyendas históricas asociadas a su cultivo y uso, así como una importante figura folklórica —de la que existen datos desde el siglo XVII— denominada Jancsi Paprika¹³⁶.

También los datos ofrecidos por los libros botánicos europeos del siglo XVI confirman este proceso, puesto que los herbarios de los denominados padres alemanes de la botánica, como los de Bock y Fuchs, aparece desde las primeras ediciones la denominada pimienta de las Indias (*indianische pfeffer*), que no es otra cosa que el ají, el cual no sólo se describe, sino también se dibuja¹³⁷.

Las frutas

Sin lugar a dudas, en las primeras noticias y crónicas de Indias el fruto de plantas más citado es el que, desde un punto de vista amplio,

¹³⁵ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 75r.

¹³⁶ LONG-SOLIS (1986) hace un detallado estudio de la difusión en Europa, Asia y Africa de esta planta.

¹³⁷ Tanto BOCK (1552), 928-931 como FUCHS (1542), 731-735 dedican largas disertaciones botánicas al ají, dentro de los capítulos dedicados a la pimienta.

se puede agrupar bajo el epígrafe de frutas. Cristóbal Colón, ya el mismo 12 de octubre de 1492, cuando bajaron a tierra por primera vez, señaló la gran variedad de frutas que había en la tierra a la que acababan de llegar: «Puestos en tierra vieron árboles muy verdes y aguas muchas y frutas de diversas maneras»¹³⁸. Pocos días después, el 17 de octubre, la primera vez que dispuso de un tiempo muerto en tierra percibió —y trató de transmitir— la enorme diferencia pese a algunas similitudes, que había entre los árboles y frutos de Castilla y los que allí crecían:

«en este tiempo anduve así por aquellos árboles, que eran la cosa más fermosa de ver que otra que se aya visto, veyendo tanta verdura en tanto grado como en el mes de mayo en Andalucía, y los árboles todos están tan diformes de los nuestros como el día de la noche, y así las frutas y así las yerbas y las piedras y todas las cosas. Verdad es que algunos árboles eran de la naturaleza de otros que hay en Castilla; prende avía muy gran diferencia, y los otros árboles de otras maneras eran tantos que no ay persona que lo pueda dezir ni asemejar a otros de Castilla»¹³⁹

Así pues, desde un primer momento, los europeos fueron conscientes de la enorme variedad de frutos que existían en el Nuevo Mundo. En las fuentes que hemos consultado aparecen treinta y siete diferentes, entre las que se encuentran tanto frutos de árboles y arbustos como de otros tipos de plantas, como las cactáceas. De nuevo, nos enfrentamos a una gran cantidad de información de muy difícil clasificación. Para ello vamos a recurrir en este epígrafe —con el objeto de que la exposición resulte lo más clara posible y se ajuste a los objetivos de nuestro trabajo— a realizar una serie de grupos de acuerdo con la difusión e importancia que las diferentes frutas citadas en las fuentes tuvieron con posterioridad en Europa. De este modo realizaremos tres grupos, el primero compuesto por frutas europeas que los españoles encontraron en América, el segundo por las que no tuvieron difusión y, por último, trataremos más extensamente de las que sí la han tenido.

¹³⁸ COLÓN (1984), 30.

¹³⁹ *Ibidem*, 38.

De todas las referencias a frutas ha habido una serie de ellas que no ha podido ser incluidas en ningún grupo, puesto que su identificación ha resultado imposible. Hernando Colón¹⁴⁰, cita a una de ellas, las «caxinas» que describió como «unas manzanillas algo arrugadas». Por su parte, Cabeza de Vaca en su recorrido por el sur de los actuales Estados Unidos, tuvo que alimentarse de «hieros»¹⁴¹ mientras estuvo con los avavares, y de «chacón», un fruto áspero y amargo que crecía en los márgenes de Río Grande¹⁴². Asimismo, vio algo parecido al limón ceutí en Paraguay¹⁴³. Tampoco hemos podido identificar cuatro frutas descritas por Anglería¹⁴⁴: el corito, el guacomine, el guanalalá y el guanananá, que bien son transcripciones equivocadas de este autor, bien son producto de informaciones erróneas.

Tampoco queda del todo claro a que se refirieron Colón y Cabeza de Vaca cuando vieron arrayán en la Española el primero de ellos¹⁴⁵, y «una fruta de unos árboles que naturalmente parecían arrayanes» el segundo en el alto río Paraguay¹⁴⁶, puesto que se trata de una planta originaria de Europa tardíamente aclimatada en América. Por otra parte, pese a que Estrella ha apuntado algunas posibilidades¹⁴⁷, es muy difícil saber a ciencia cierta a que frutos se refirió Cieza con la denominación de «uvillas». Concretamente, hay tres menciones, pero en cada una de ellas está hablando de algo diferente, puesto que lo que describe cada vez es distinto: las «uvillas» de Arma eran pequeñas y de olor suave, las de Cali tenían cáscara, y las de Quito embriagaban¹⁴⁸.

¹⁴⁰ COLON, H. (1984), 296.

¹⁴¹ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 534-542. Sobre una posible identificación de esta fruta véase el repertorio. Cabeza de Vaca mencionó otra fruta de la que se alimentó mientras estuvo con los maliacones a la que no dio ninguna denominación precisa, sino que se refirió a ella como una «frutilla». Lógicamente, pese a que dice que «tenía tanta leche, que nos quemaba las bocas; y con falta de agua, daba mucha sed a quien la comía», nos ha resultado imposible saber a qué se estaba refiriendo. (*Ibidem*, 535).

¹⁴² *Ibidem*, 542.

¹⁴³ *Ibidem*, 576. ANGLERIA (1989), 189 también cita una fruta parecida a «nuestros limones» que Colón vio en su cuarto viaje.

¹⁴⁴ ANGLERIA (1989), 150 y 437.

¹⁴⁵ COLON (1984), 76.

¹⁴⁶ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 584.

¹⁴⁷ ESTRELLA, 286-87. Sobre las posibles identificaciones véase el repertorio.

¹⁴⁸ CIEZA (1984-85), 29, 40 y 53, respectivamente.

Muy distintas son las referencias a vides y a nueces (o nogales), puesto que ambas eran habituales para un europeo de la época, y existían en el Nuevo Mundo. Respecto a las vides, los tres autores que las citan —Hernando Colón¹⁴⁹, Anglería¹⁵⁰ y Oviedo— se refieren a las vides silvestres del área circuncaribe. Fernández de Oviedo señaló también el carácter cosmopolita de esta planta e intuyó que la domesticación de la vid cultivada se había realizado a partir de algo similar a lo que se encontraba en América:

«pero allende desto digo que ansí en esta ysla como en otras circunstantes y en la tierra firme ay parras salvajes y que llevan buenas uvas tintas y estas parras es cosa común en todas estas Indias; y assí creo yo que destas tales parras ovieron principio todas las uvas dondequiera que las hay, y que es planta común en el mundo.»¹⁵¹

También en el caso de las nueces, Fernández de Oviedo señaló la presencia de nogales muy similares a los europeos en la isla Española «a primera vista son como los de España; excepto que las nueces de estos de aca no son perfectas; ni despiden la fruta ni se pueden comer»¹⁵². A éstas ya se había referido Colón en su diario¹⁵³, y Anglería las había denominada «cibayoes»¹⁵⁴. Por su parte Cabeza de Vaca relató que los indios mariames —en el sur de los actuales Estados Unidos— se mantenían exclusivamente de unas nueces durante dos meses al año, los años que las tenían¹⁵⁵.

Dentro de este punto cabría citar, además, a los membrillos, mencionados únicamente por Oviedo en el *Sumario*, donde indicó que los cristianos llamaban membrillos a una fruta muy semejante a los europeos, pero que eran claramente diferentes a éstos, puesto que los árboles donde nacen «tienen más semejanza de plantas que de árbo-

¹⁴⁹ COLON, H. (1984), 177, 180.

¹⁵⁰ ANGLERIA (1989), 31, 188, 219.

¹⁵¹ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 85 v.

¹⁵² *Ibidem*, 88 r.

¹⁵³ COLON (1984), 51, 59.

¹⁵⁴ ANGLERIA (1989), 231.

¹⁵⁵ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 530. Cf. en el repertorio sobre la identificación de los nogales a los que se refiere Cabeza de Vaca.

les»¹⁵⁶. Por último diremos que hay menciones en diversos autores a ciruelas y cerezas, e incluso manzanas con hueso semejantes a ciruelas en el caso de Anglería. Todas estas referencias, por los problemas de identificación que presentan, están analizadas en el repertorio, por ello, nos limitaremos a decir que se trata siempre de frutas americanas de las que los autores desconocían su nombre autóctono, y a las que se limitaron a denominar como las correspondientes europeas que más se les parecían.

La aplicación de la denominación de una fruta europea a una especie americana también ocurrió con la papaya, a la que todos los autores que probablemente la citaron —con excepción de Fernández de Oviedo en la parte manuscrita— se refieren a ella como «higos». Por ejemplo, Anglería informó que en el Darién había un árbol que «da un fruto semejante a un higo, más grande, de dulce y saludable sabor»¹⁵⁷. Así mismo, el propio Oviedo, en el *Sumario*, las describió como «higos del mastuerzo»¹⁵⁸.

Otro caso similar es la confusión en los textos de Chanca, Cuneo y Pané de los jobos, muy abundantes en La Española, con los mirabolanos, usados en Europa como materia médica desde la Antigüedad, y citados por Plinio y otros autores clásicos. En las Décadas, Anglería repitió este error, pero utilizó el término de jobo: «el hovo es otro que cría una fruta de forma y sabor muy semejante a las ciruelas, pero algo mayor; éste creen que es el mirabolano». A continuación señaló que dada su abundancia era el alimento que habitualmente se les daba a los cerdos, que llevados por los españoles se habían multiplicado de tal forma que se habían asilvestrado:

«por eso dicen que en la Española la carne de cerdo es más sabroso y saludable que la de carnero, pues nadie duda que las varias clases de alimentos que le dan a la carne que se come varía virtud y gusto muy diferente»¹⁵⁹.

¹⁵⁶ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 37r. También los mencionó en la parte manuscrita de su obra (1959, 296).

¹⁵⁷ ANGLERIA (1989), 150. También Hernán Cortés (1970, 201), se refirió posiblemente a las papayas cuando relató que los hombres que había dejado en Veracruz se mantenían de «una fruta que decían como higo».

¹⁵⁸ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 36 v.

¹⁵⁹ ANGLERIA (1989), 150.

Fernández de Oviedo, que describió minuciosamente esta fruta y su árbol, indicó algunos usos medicinales de la misma y señaló la equivocación que había cometido Anglería al identificarla con los mirabolanos, error que atribuyó a que el cronista no hubiese estado nunca en América. Frente a esto, dijo que los médicos y boticarios que habían viajado al Nuevo Mundo «nunca tal dixeron ni afirmaron, ni son mirabolanos ni especie dellos»¹⁶⁰, lo que aprovechó para señalar a continuación los excesos cometidos por algunos médicos en sus curaciones. Por último, relató un método aprendido de los indios para obtener agua a partir de las raíces de los jobos.

Como hemos indicado al principio, un segundo grupo de frutas es el de aquellas muy frecuentes en América, pero que no se difundieron, ni se han difundido en Europa, puesto que en su mayor parte son frutas propias de zonas tropicales de muy difícil aclimatación en climas más fríos. De hecho, diez de los doce frutos que hemos incluido en este apartado, sólo figuran en la obra de Fernández de Oviedo. Solamente dos, las granadillas¹⁶¹ y los mortuños, propios de la zona andina y citados únicamente por Cieza de León, no fueron recogidos en los textos de Oviedo. Sí lo fueron, en cambio otros tres frutales que también vio Cieza en su recorrido, se trata del caimito, el guamo o guabo¹⁶², y el guanabano, los tres muy abundantes tanto en el área circuncaribe como en la zona andina, aunque, en el caso del caimito, Cieza pudo referirse, en Puerto Viejo y en Cali, a alguna otra fruta de similares características¹⁶³.

Fernández de Oviedo describió otros siete frutales antillanos: el anón, la auzuba, el gaguey, la guazuma, el hicaco, el lirén y la macagua, frutas que, aunque habituales en América, son prácticamente desconocidas en Europa. Antes que este autor, Cuneo describió —sin llamarlos por su nombre— los lirenes, y Anglería la guazuma. Por su parte, López de Gómara indicó la presencia de casi todos estos frutales

¹⁶⁰ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 80v-81r.

¹⁶¹ Aparte de CIEZA (1984-85), 41, posiblemente Anglería se refirió a este árbol cuando describió a «otro árbol muy parecido al manzano púnico». ANGLERIA (1989), 422.

¹⁶² El guamo parece ser que ya fue citado por Cuneo, cuando se refirió a unos árboles de tronco muy grueso «los cuales no dan fruto de nuestro gusto, sino para cerdos». GIL; VARELA (1984), 245.

¹⁶³ Sobre las posibles identificaciones véase el repertorio.

junto con el guanabano y algún otro en La Española, copiando casi al pie de la letra la nómina de árboles descrita por Oviedo¹⁶⁴. Pese a la no difusión en Europa de estos frutales, las noticias sobre su existencia sí se transmitieron entre los botánicos, fundamentalmente a través de la difusión de la obra de Oviedo, como lo demuestra el hecho que fueran incluidas casi todas ellas por Kaspar Bauhin en el *Pinax*, clasificándolas de acuerdo con la descripción contenida en la *Historia*. Por ejemplo, el anón lo clasifica bajo el epígrafe «*Pomus sive malus*», en «*Arboles pomífera exótica*», comentando su similitud con el guanabano «*magnum cum guanabano similitudem habens*»¹⁶⁵.

El mamey es otra fruta tropical que no se ha dispersado, pese a su abundancia en la zona antillana y mesoamericana a la llegada de los españoles, tal y como lo atestiguan el número de citas y descripciones que se le dedican en las fuentes. Así, Cuneo, Hernando Colón, Anglería y Oviedo se refieren a este fruto de sabor parecido al melocotón, en las Antillas, donde era consumido habitualmente. Por su parte, López de Gómara —que utilizó el término nahua *tezonzapotl*— señaló su existencia en México y la utilización de la leche de sus pepitas por las mujeres para «adobarse el rostro»¹⁶⁶.

Otras dos frutas tropicales fueron descritas en las fuentes que venimos utilizando. Se trata de dos productos que muy bien podrían haber formado parte del grupo que acabamos de describir, pero que hemos creído conveniente separar puesto que en la actualidad se consumen con relativa frecuencia en Europa, además de estar ampliamente difundidas en el Nuevo Mundo a la llegada de los españoles. Se trata del aguacate y la guayaba. El aguacate recibió en un principio el nombre de pera, por su forma parecida a la de esta fruta. A la llegada de los europeos tenía, según Patiño, una distribución exclusivamente continental y un uso alimenticio importantísimo en toda la América intertropical¹⁶⁷. Oviedo lo describió en el *Sumario* y en la parte manuscrita de la *Historia*, y lo consideró un excelente manjar:

¹⁶⁴ LOPEZ DE GOMARA (1946), 174.

¹⁶⁵ BAUHIN (1623), 434.

¹⁶⁶ LOPEZ DE GOMARA (1946), 440.

¹⁶⁷ PATIÑO (1963), 212-224.

«entre ella [la pepita] y la corteza primera está lo que es de comer, que es harto, y de un licor o palta que es muy semejante a manteca y muy buen manjar y de buen sabor, y tal que los que pueden haber los guardan y los precian.»¹⁶⁸

De hecho, parece ser que las elaboraciones culinarias más sofisticadas a partir del aguacate son un producto de la época colonial, así como la fama de ser una fruta afrodisíaca, que era generalizada ya en el siglo XVI y fue señalada por Hernández¹⁶⁹. También Cieza, que nunca llegó a describirlos quizá por considerarlos conocidos, citó en numerosas ocasiones la existencia de aguacates en las diversas regiones que recorrió, utilizando además de esta denominación, la de *palta*, de origen quechua.

Por su parte, la guayaba estaba también muy difundida en toda la América tropical, como lo muestra la multitud de citas y descripciones de esta planta que aparecen en las fuentes. La primera cita procede de Ramón Pané, que recoge una creencia indígena según la cual: «durante el día los muertos están recludos; por la noche van de recreo y comen cierto fruto que se llama guayaba»¹⁷⁰. Anglería citó esta fruta en su relato de la expedición de Garay, indicando que era uno de los alimentos con que «llenar sus graneros aquellos bárbaros», y realizando una descripción basada en la comparación con frutos europeos. Mucho más preciso, como siempre, fue Fernández de Oviedo, que en la *Historia* describió con minuciosidad tanto el árbol como el fruto, así como la utilización de la madera. También indicó la presencia en la isla de guayabas cultivadas, de mayor tamaño que las silvestres. El cultivo de estos árboles debía estar muy difundido en la costa pacífica, dada la cantidad de veces que lo vio Cieza en su recorrido. Concretamente, vio guayabas en Panamá, en Urabá, en Antiocha, en Arma, en Quimbaya, en Cali, en Puerto Viejo, en la costa norte de Perú, y en Cuzco. Esta gran difusión de la guayaba en la América equinocial, hizo que los españoles, según Patiño¹⁷¹, utilizaran su fruto como alimento para el ganado porcino y vacuno, recién introducidos en tierras americanas.

¹⁶⁸ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 37r.

¹⁶⁹ PATIÑO (1963), 212-224.

¹⁷⁰ COLON, H. (1984), 213. Luego repite «el fruto del que dicen alimentarse los muertos es del tamaño de un membrillo».

¹⁷¹ PATIÑO (1963), 378.

La existencia de la guayaba, pues, fue ampliamente difundida a través de las obras de los primeros cronistas y tratadistas españoles, por lo que no es extraño que Bauhin, recogiera su existencia—pese a tratarse de un cultivo exclusivamente tropical— a partir de las referencias de Oviedo, Monardes, Gómara y Fragoso, en el epígrafe cinco del capítulo dedicado a «*Malus arantias similes exótica*», bajo el nombre de «*Guayabo pomifera indica*»¹⁷².

En el último apartado de este capítulo, como indicábamos en un principio, nos ocuparemos de las frutas americanas que alcanzaron una mayor y más temprana difusión en Europa. No obstante, entre ellas hay una cuyo origen es poco claro, el coco, pero que fue muy tempranamente conocido en la Península.

La discusión sobre la existencia o no de cocoteros en América antes de la llegada de los españoles ha sido larga y compleja. Actualmente, sin embargo, parece confirmada la presencia de *Cocus nucifera* en zonas muy concretas del istmo de Panamá, además de en la isla de la costa del Pacífico, llamada precisamente isla de Cocos¹⁷³. La presencia de una especie de origen asiático sólo puede explicarse por una dispersión accidental, no debida a causas humanas y de datación no muy anterior al siglo XV. Una prueba a este respecto la constituye el hecho de que en toda la América tropical sólo se conocen los nombres castellano y portugués del coco y cocotero, y no se ha registrado, según Patiño ninguna denominación indígena¹⁷⁴. Anglería, que ya debía conocer esta fruta puesto que no la describe, al informar de su presencia en la región panameña de Nata, se refiere a esta dispersión accidental:

«Hay quien piensa que el flujo del mar lleva aquí las semillas de aquellos árboles desde ignotas regiones. Dicen que de otras regiones de Indias, son nativos, han sido llevados a la Española y a Cuba»¹⁷⁵.

Por su parte, Oviedo describió en el *Sumario* con minuciosidad el fruto, así como los diversos aprovechamientos que tenía. Sin embargo, en la *Historia* tan sólo realizó una breve referencia al árbol y a los frutos

¹⁷² BAUHIN (1623), 437.

¹⁷³ ALVAREZ LOPEZ (1942), 216-17; PATIÑO (1963), 58-96.

¹⁷⁴ PATIÑO (1963), 58-96.

¹⁷⁵ ANGLERIA (1989), 373.

dentro del epígrafe dedicado a los tipos de palmas que había en la Española¹⁷⁶, mientras que en la parte que quedó manuscrita hizo alusión a su carácter «venedizo», sugiriendo el arrastre marítimo de algunas semillas como medio de dispersión¹⁷⁷. No obstante, en las fuentes que hemos manejado, la descripción más precisa es la de López de Gómara, pero no se refiere a los que crecían en el continente americano, sino a los de la isla de Zebut, en el Pacífico, a raíz de su narración de la vuelta al mundo de Elcano¹⁷⁸.

El coco asiático había sido llevado ya a Europa por los portugueses antes del primer viaje colombino, y hay noticias de que en 1501 ya comerciaban con sus frutos, al menos al sur de la Península Ibérica. De hecho, el nombre de coco, de origen malayo, se introdujo en el castellano a través del portugués y de estas lenguas pasó a las demás europeas. En la primera mitad del siglo XVI el coco, en cualquier caso, era conocido en la Península. Por ejemplo, entre los bienes que tenía el futuro Felipe II en su cámara en Valladolid según un inventario de 1539, había «una copa de coco de las Indias»¹⁷⁹. Frente a esto la dispersión generalizada del coco en América, donde hoy en día crecen más de una treintena de especies y variedades del género, no comenzó hasta el siglo XVI, y la mayor parte se hizo a base de ejemplares de procedencia asiática y africana, y no de los «autóctonos» panameños¹⁸⁰.

Otra fruta cuyo origen ha sido objeto de cierta confusión ha sido el banano o plátano, fundamentalmente por la temprana introducción en América de varias especies del género *Musa*, originarias de África, que presentan cierta similitud formal con el bihao o plátano americano. La referencia más temprana es de Anglería, que lo denomina plátano, término que no considera muy feliz por su poco parecido al árbol así nombrado en Europa. Anglería identifica totalmente esta planta que crecía en la Española, «que yo mejor llamaría col» con la fruta que en su época se denominaba «musa» y crecía en Egipto y Arabia, tratando, sin éxito, de localizar el nombre clásico latino:

¹⁷⁶ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 88r.

¹⁷⁷ FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), V, 97.

¹⁷⁸ LOPEZ DE GOMARA (1946), 216.

¹⁷⁹ CHECA (1992), 30.

¹⁸⁰ PATIÑO (1963), 56-96.

«He consultado varios autores latinos, y entre los modernos los que se tienen por latinísimos: ninguno me da norma. Plinio hace mención de cierta fruta que llama *mixa*... No me ha parecido bien, por cuanto Plinio afirma que de la *mixa* se hace vino; pero de ésta es un disparate decir que pueda hacerse»¹⁸¹.

Por otro lado, por la descripción del sabor de la fruta, parece indicar que él la había probado: «la primera vez que se prueba no agrada, pero a los que se han acostumbrado les sabe muy bien»¹⁸². Toda esta información apunta a que, pese a describir una planta del Caribe, Anglería estaba hablando de una *Musa* de origen africano.

La información que aparece en la obra de Fernández de Oviedo aclara un poco más este aspecto. El cronista distinguió perfectamente entre el bihao y el plátano, dedicando un capítulo a cada uno de ellos, pero señalando a la vez su similitud:

«Hay en esta isla Española y en otras islas de estas partes y en tierra firme ciertas yerbas o plantas nacidas por si mismas muy semejantes las hojas a las musas que aca en las Indias llaman plátanos»¹⁸³.

A continuación indica que el fruto de la misma no es comestible:

«Estos bihaos ninguna fruta echan que sea de comer sino ciertas cosas a si mismas y no a otra cosa alguna parecidas, y muy coloradas estas frutas, y no son de comer, sino una cosa áspera y no tratable»¹⁸⁴.

Evidentemente, Anglería no se podía referir a ellos puesto que lo describió como un fruto verde que al madurar se pone blanco y cuya «pulpa semeja mucho a la manteca fresca en lo blanda y en el sabor»¹⁸⁵, sino —como hemos dicho— a una *Musa*, muy tempranamente aclimatada en América, tal y como indicó el propio Oviedo: «Estos no los había en estas Indias y fueron traídos a ellas», ofreciendo a continuación una detallada información del proceso, del cual fue testigo¹⁸⁶.

¹⁸¹ ANGLERIA (1989), 466-67.

¹⁸² *Ibidem*

¹⁸³ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 75 v.

¹⁸⁴ *Ibidem*.

¹⁸⁵ ANGLERIA (1989), 466-67.

¹⁸⁶ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 79r-80v.

Respecto del bihao, que es el que nos interesa, este mismo autor informó del uso dado por los indígenas a sus hojas, fundamentalmente para la realización de tejados, para cubrirse de la lluvia, así como para fabricar cestas¹⁸⁷. Algunos de estos usos también fueron recogidos por Anglería, aunque no dio el nombre de la planta de la que estaba hablando¹⁸⁸. Por último, hay que señalar que resulta imposible saber a cual de las dos especies se refirió Cieza en sus numerosas menciones —sin descripción— a los plátanos.

Otra fruta tropical muy tempranamente conocida en Europa pero no cultivada, fue la que en castellano se continúa denominando piña, y en casi todos los demás idiomas europeos ananas. Como ocurrió con otros muchos vegetales americanos, las primeras descripciones de la piña se hicieron mediante el recurso a la analogía. Así, tanto Michele da Cuneo¹⁸⁹ como Hernando Colón¹⁹⁰ en sus relatos sobre el segundo viaje colombino mencionaron un fruto parecido a la piña. Esta comparación frente a lo que ocurrió en la mayoría de los casos tuvo tal éxito que el término que utilizaron para comparar pasó a denominar la fruta. Sin embargo, como se puede apreciar perfectamente en estas primeras descripciones, en todo momento se tuvo claro que se trataba de algo nuevo y distinto. Concretamente, Cuneo dijo que esta piña crecía en una planta semejante a la alcachofa¹⁹¹, pero con un fruto cuatro veces más grande; y Hernando Colón en «plantas semejantes a los lirios o aloes», aparte de indicar que era cultivada en la isla Guadalupe.

Estas primeras descripciones fueron inmediatamente recogidas en las Décadas de Anglería quién además, gracias a su estrecha relación con los círculos de la Corte, informó sobre la llegada a la Península de piñas que fueron probadas por Fernando el Católico:

¹⁸⁷ *Ibidem*. 75 v.

¹⁸⁸ ANGLERIA (1989), 191, 192, 202.

¹⁸⁹ GIL; VARELA (1984)246.

¹⁹⁰ COLON, H. (1984), 165.

¹⁹¹ La similitud de la piña con la alcachofa fue también apuntada por Fernández de Oviedo: «y también las pudieran más justamente llamar alcarchophas... Verdad es que aun no es apartada totalmente del linage de alcarchophas» FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 76 v-78r.

«Otra fruta, dice el invictísimo rey Fernando que ha comido, traída de aquellas tierras, 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; pero no es árbol, sino hierba muy parecida al cardo o acanto. El mismo Rey le concede la palma. De esta no he comido yo porque de las pocas que trajeron, sólo una se encontró incorrupta, habiéndose podrido las demás a lo largo de la navegación. Los que las comieron frescas donde se crían ponderan admirados lo delicadas que son»¹⁹².

Este gusto por las piñas se refleja perfectamente en la pormenorizadísima y extensa descripción que de ella hizo Fernández de Oviedo¹⁹³, al que sin duda alguna le debían agradar enormemente, puesto que pensaba que ninguna fruta en el mundo se le podía aventajar, además de ser la más hermosa: «y no puedo pensar que en el mundo hay otra tan linda». De hecho, la mayor parte del capítulo dedicado a la piña en la *Historia* está dedicado a alabar sus virtudes, aunque, como siempre, informa puntualmente de su aspecto y sabor, de las características de su cultivo, su abundancia tanto en las islas como en Tierra Firme, y de las variedades que existían. Por último señala los problemas que planteaba su transporte, que él mismo había intentado en sus viajes, así como de la posibilidad de aclimatarla en España, aunque era consciente de la enorme diferencia climática:

«Algunas se han llevado a España pero muy pocas llegan allá; y ya que lleguen no pueden ser perfectas ni buenas porque las han de cortar verdes y sazonzarse en la mar... Yo las he provado a llevar, y por no se haber acertado la navegación y tardar muchos días se me perdieron e pudrieron todas; y prové a llevar los cogollos y también se perdieron. No es fruta sino para esta tierra o otra que a lo menos no sea fría como España...»¹⁹⁴

De este modo, tal y como señalaron tanto Anglería desde la Península como Fernández de Oviedo desde América, la piña fue una de las primeras frutas tropicales conocidas y consumidas por los

¹⁹² ANGLERIA (1989), 150.

¹⁹³ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 76r.

¹⁹⁴ *Ibidem*.

Europeos pese a los problemas que tenía en la época el transporte de las mismas, y su casi imposible aclimatación en la fría Europa. Solamente, en las zonas más cálidas cercanas al Viejo Continente como Canarias o las Azores, se cultivaron ocasionalmente. En cambio, antes de acabar el siglo XVI europeos con dominios territoriales en otras zonas tropicales del mundo, como los ingleses y los holandeses las trasladaron, siendo desde estas fechas cultivadas las piñas en zonas tan distantes a su lugar de origen como la India y la costa oeste de África¹⁹⁵.

Todo lo contrario al fracaso del cultivo de la piña y de otras muchas frutas tropicales fue el caso de la tuna, chumbo o fruto del nopal, sin duda alguna la planta americana que más temprana y extensamente se aclimató e, incluso, se asilvestró en todo el Mediterráneo.

A la llegada de los españoles, el nopal crecía espontáneamente por casi todo el continente, pero parece que solamente en México se cultivaba¹⁹⁶. Sin embargo, algo tan común en América resultó enormemente extraño a los primeros europeos, al igual que el resto de cactáceas, por no existir en Europa nada que se pareciera. En los textos colombinos no hay mención a este fruto, a excepción de la posible referencia que hizo Cuneo cuando dijo que en las islas se cultivaba un fruto «que tiene el tallo como un chícharo, y de forma y de sabor semejante a los higos»¹⁹⁷

La siguiente mención que aparece en las fuentes está en el texto de Anglería quien, pese a no dar ningún nombre a la planta y describirla de forma muy poco ajustada a la realidad, se refiere evidentemente al nopal puesto que lo hace al relatar el mito nahua de la fundación de Tenochtitlán:

«encontraron en aquella roca [en la que se construyó Tenochtitlán] un árbol cargado de fruta suave y muy buena de comer, mayor que nuestras manzanas, que dio a los primeros que la encontraron la deseada comida; por lo cual, en prueba de gratitud llevan tejido en las banderas el árbol aquel, que se parece a nuestra morera, aunque tiene las hojas muchos más verdes»¹⁹⁸.

¹⁹⁵ REGUEIRO (1982), 209-210.

¹⁹⁶ PATIÑO (1963), 359-360.

¹⁹⁷ GIL; VARELA (1984), 248.

¹⁹⁸ ANGLERIA (1989), 380.

En esta descripción se puede apreciar claramente que Anglería no había visto nunca la planta que estaba tratando de describir, puesto que el nopal no se parece a la morera ni su fruta es mayor que las manzanas.

Un cariz muy diferente tiene el resto de las menciones a las tunas. La siguiente cronológicamente es la de Fernández de Oviedo, que describió las tuna y, separadamente otra *Opuntia*, que denominó «árbol para soldar quebraduras». Esta diferenciación, no obstante, la matizó al decir que las hojas de las tunas eran semejantes a las de dicho árbol y que no estaba «fuera de opinión que estos mismos cardos [las tunas] se convierten en aquellos árboles»¹⁹⁹. En ambos casos las dificultades que tuvo para dar a conocer este género entre los lectores europeos son evidentes, ya que carecía de referencias en las que apoyarse para la descripción:

«es de tal manera este árbol que tengo por dificultoso poder darse a entender por escripto y sería necesario pintarle de mano de tal pintor y de tan apropiados colores que por la vista se comprehendiese lo que que por las palabras no creo que es posible entender ningún absente ... por ser tan desemejante de todos»²⁰⁰

Junto a esto, tanto en el capítulo de la tuna como en el del árbol para soldar quebraduras, informó de lo comunes que eran en las islas y Tierra Firme, y que las primeras se habían convertido a principios del siglo XVI en un alimento habitual entre los españoles que habitaban en América, pese a los problemas que planteaba a algunos —como él mismo— el consumo de esta fruta sin conocer los efectos que provocaba:

«El año de MDXV viniendo de la Tierra Firme a esta ciudad de Santo Domingo ... venían en mi compañía el piloto Andrés Niño y otros compañeros. Y como algunos dellos eran más pláticos en la tierra y conocían esta fruta comíanla de buena gana, porque en el campo hallábamos mucha della, y yo comencé a les hacer compañía en el manjar y comí algunas dellas y supieronme bien. Y quando fue hora de parar a comer apeamos de los caballos en el campo a par de un río. Y yo aparteme a verter aguas y oriné una gran cantidad de

¹⁹⁹ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 86r.

²⁰⁰ *Ibidem*, 91v-92v.

verdadera sangre (a lo que a mí me parecía)... sin dubda creí que tenía todas las venas del cuerpo rompidas y que se me había ido la sangre a la vexiga»²⁰¹

El relato continúa describiendo el miedo que sintió el autor de estar muriéndose, y concluye con la explicación de Andrés Niño de que lo que le había originado tal efecto eran única y exclusivamente las tunas que había comido. Relatos de este tipo figuran en otras crónicas, como las de Cieza y López de Gómara. Este último, que resume la descripción y experiencia de Fernández de Oviedo, añade que a muchos médicos recién llegados se les engañaba con la misma burla y «engañados por el color, y no sabiendo el secreto, daban remedios para restañar la sangre del hombre sano, a gran risa de los oyentes y sabedores de la burla»²⁰²

Todas estas informaciones apuntan a lo habitual que debía de ser entre los españoles el consumo de tunas, tanto que, según Gómara, «se dan más por ellas que los indios»²⁰³; en especial, en zonas desérticas donde era difícil encontrar otro tipo de alimento, como le ocurrió a Núñez Cabeza de Vaca en su larga travesía por los desiertos del sur de los actuales Estados Unidos y norte de México. El futuro Adelantado del Río de la Plata narró como había tribus que se alimentaban exclusivamente de tunas durante algunos meses al año, experiencia que él compartió:

«Para ellos el mejor tiempo que ellos tienen es cuando comen tunas, porque entonces no tienen hambre, y todo el tiempo se les pasa en bailar, y comen de ellas de noche y de día... Hay muchas maneras de tunas, y entre ellas hay algunas muy buenas, aunque a mí todas me parecían así, y nunca la hambre me dio espacio para escogerlas ni parar mientes en cuales eran mejores»²⁰⁴

Este autor, informó de diversas formas de preparación y consumo de la tuna entre estas tribus recolectoras para las que era un alimento básico. Así los indios iguacos las exprimían, las abrían y las ponían a

²⁰¹ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 86r-87r.

²⁰² LOPEZ DE GOMARA (1946), 347.

²⁰³ *Ibidem.*

²⁰⁴ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 532.

secar como los higos, para poder comerlas después de la temporada en que crecían. Esta misma tribu molía y hacía polvo de las cáscaras y bebían el zumo²⁰⁵.

Muy distintos son los datos aportados por Francisco López de Gómara. Como es sabido, el nopal tenía un papel muy importante no sólo en la dieta sino también en la mitología de los habitantes de Mesoamérica. Gómara, bien informado de las cosas relativas al territorio conquistado por Hernán Cortés, pese a no haber estado allá, ofreció una precisa información sobre las denominaciones, variedades y usos de la tuna, pese a utilizar también —como hacía casi siempre— la obra de Fernández de Oviedo. Concretamente, utilizó los términos de nopal y nuchtli para referirse, respectivamente, a la planta y a la fruta. De esta última, hizo una clasificación de acuerdo con su color y sabor: encarnado, amarillo, blanco y «picadillo», de las cuales las más sabrosas eran las blancas. Así mismo dice que las mejores eran las cultivadas y que «ninguno, si no es muy pobre, come de lo que llaman montesinas o maquillas»²⁰⁶. Por último, frente a las dificultades que había tenido Fernández de Oviedo para describir unos veinticinco años antes esta planta, Gómara tras una rápida relación de las características más llamativas (las hojas con espinas, y de que una hoja creciera otra) concluye «mas pues acá las hay, no hay que decir»²⁰⁷.

Esta frase indica que a mitad del siglo XVI la planta ya estaba aclimatada en la Península. Según Regueiro²⁰⁸ hubo un proceso de difusión muy rápido por todo el Mediterráneo, facilitado por la perfecta adaptación al clima de esta zona de la tuna y por su utilización como seto vivo, aparte del consumo del fruto. De hecho, desde muy pronto pasó a convertirse en un elemento esencial del paisaje mediterráneo.

Pese a la importancia de la tuna, no hay que olvidar que el consumo de frutas de otras cactáceas era también habitual en América a la llegada de los españoles. Concretamente Anglería, Oviedo y Cieza recogen el de pitahaya, término con el que se denominaba al fruto succulento de varias especies cactáceas diferentes a las *Opuntia* que

²⁰⁵ *Ibidem*.

²⁰⁶ LOPEZ DE GOMARA (1946), 347.

²⁰⁷ *Ibidem*.

²⁰⁸ REGUEIRO (1982), 210.

acabamos de ver. Los tres autores coinciden en su agradable sabor, y en su característico color rojo que, al igual de los chumbos, teñía la orina. Contrariamente a estos últimos, el consumo de pitahaya no se difundió en Europa.

A lo largo de este epígrafe hemos tratado de recoger todas las citas que aparecen en las fuentes que hemos utilizado a frutas americanas. Sin lugar a dudas, tal y como apuntábamos al principio, resulta una tarea difícil dado que en los textos se refleja perfectamente la enorme variedad de frutas absolutamente nuevas y distintas que se encontraron los europeos en el Nuevo Mundo.

Otros alimentos americanos

Además de todos los alimentos de los que nos hemos venido ocupando, en las fuentes aparecen mencionados otros difícilmente clasificables que, como veremos a continuación, presentan en algunos casos problemas de identificación dada su similitud formal con alimentos europeos. En primer lugar, cabe destacar las menciones a las calabazas. Como comentaremos más ampliamente en el repertorio el problema del origen y distribución de las cucurbitáceas europeas y americanas está en la actualidad muy lejos de ser resuelto satisfactoriamente. Además, todas las menciones a calabazas como comestibles son muy imprecisas, y en ninguna hay datos sobre sus características o usos. Únicamente Fernández de Oviedo señaló, aparte de su similitud con las calabazas de Castilla, lo frecuente que era su cultivo tanto en las islas como en Tierra Firme²⁰⁹. Por su parte, Cabeza de Vaca hizo referencia a su consumo entre los habitantes de las riberas de Río Grande y de la Sierra²¹⁰. Aún menos precisa es la referencia de Cieza a unos «olorosos y sabrosos pepinos, no de la naturaleza de los de España, aunque en el talle les parecen algo», que vio en el valle de Chincha²¹¹, que posiblemente sean la solanácea *Solanum muricatum*.

Por otro lado, aparecen otros tres productos que podríamos clasificar como verduras. Se trata de la acedera, la acelga y el apio, todos ellos

²⁰⁹ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 75 r.

²¹⁰ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 539-543.

²¹¹ CIEZA (1984-85), 99.

citados de pasada por Gómara y Anglería. Evidentemente es imposible saber a qué se están refiriendo, más aún si se tiene en cuenta que son denominaciones que corresponden a productos claramente europeos y que las noticias proceden de autores que no estuvieron nunca en América. Este mismo escaso interés presenta la relación de verduras europeas que Cortés vio en el mercado de Tenochtitlán y que ya comentamos en otro lugar, y la cita de Gómara sobre la existencia de altramuces en Perú.

Otro alimento americano recogido en las fuentes es el mezquite, mencionado por Cabeza de Vaca y Cieza. Ambos cronistas lo vieron en sus respectivas expediciones y lo denominaron algarrobo, dada su similitud formal con dicho árbol mediterráneo, aunque botánicamente pertenezcan a géneros muy diferentes²¹². De hecho, Cieza siempre se refirió a algarrobos, pero Cabeza de Vaca utilizó el término de «mezquiquez» y lo describió como: «una fruta que cuando está en el árbol es muy amarga, y es de la manera de las algarrobas, y cómese con tierra, y con ella está dulce y bueno de comer»²¹³.

A continuación relató el sistema que para su consumo utilizaban los indios de la costa sur de los actuales Estados Unidos, consistente en moler en un hoyo el mezquite hasta que mezclaba con la tierra y se ponía dulce²¹⁴. Este mismo autor, en su expedición al Río de la Plata, volvió a ocuparse de este árbol, en esta ocasión al hablar de los indios guaycurues, una tribu nómada que se alimentaba de pescado y

«de unas algarrobas que hay en la tierra, a las cuales acuden por los montes donde están estos árboles... y de ella hacen harina y vino, el qual sale tan fuerte y recio, que con ello se emborrachan»²¹⁵.

Muy distinto, puesto que son absolutamente imposibles de identificar con precisión, son las abundantes referencias a palmitos y frutas comestibles de palmas que aparecen en las fuentes. En primer lugar

²¹² Véase a este respecto el repertorio.

²¹³ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 538.

²¹⁴ *Ibidem*, 560.

²¹⁵ FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), 317, recoge casi al pie de la letra esta definición y forma de preparación narrada por Cabeza de Vaca en los capítulos que dedicó en su *Historia* a los viajes de éste. Sin embargo, Oviedo, tras relatar la forma de preparación, añadió que los indios «hacen otros potajes, en dos o tres moleduras de la misma fruta».

hay que decir que, como señaló Anglería²¹⁶ de los pocos vegetales familiares a un europeo que encontraron en América los componentes del primer viaje colombino estaban las palmas, lo que les llevó a que fuera consumido en abundancia por éstos y por los que los siguieron. Cristóbal Colón en el Diario del primer viaje hace algunas referencias a palmas, pero no mencionó su consumo, lo que sí hizo Cuneo en su relato del segundo viaje:

«En las dichas islas hay también árboles de palma altísimos, infinitos y muy gruesos; lo blanco es bueno de comer; dan infinitos dátiles, pero no maduran y no valen más que para cerdos»²¹⁷.

De hecho, Anglería, al referirse a este viaje dijo que los expedicionarios en el interior de la Española «en el espacio de dieciséis días, no habían comido más que raíces de hierbas y palmitos o frutas silvestres»²¹⁸.

Este recurso a los palmitos como alimento se repite en fuentes posteriores, siempre haciendo referencia a su consumo en situaciones límites en las que no había otra cosa que comer, y nunca como alimento de los indígenas. Así, Cortés en la expedición a las Hibueras estuvo diez días alimentándose exclusivamente de «cuescos de palmas y palmitos, y aún destes se comían pocos porque no traíamos fuerzas para cortarlos»²¹⁹. Lógicamente, también Cabeza de Vaca recurrió al palmito en su travesía por el desierto, planta que identificó con el palmito de Andalucía cuando se alimentó de él durante quince días en el interior de Florida, y con el de Castilla cuando lo vio en los Apalaches²²⁰. Por su parte Cieza, algunos años después, confirmó la importancia que habían tenido los palmitos en las primeras expediciones:

«Cuando andaban los españoles en las entradas y descubrimientos... no comían muchos días otra cosa que estos palmitos; y es tanto trabajo cortar el árbol y sacar el palmito de él, que estaba un hombre con un hacha cortando medio día, primero lo sacase; y como

²¹⁶ ANGLERIA (1989), 15 : «en aquellas islas no encontraron ningún árbol conocido, fuera de pinos y palmas».

²¹⁷ GIL; VARELA (1984), 247.

²¹⁸ ANGLERIA (1989), 43.

²¹⁹ CORTES (1970), 256-257.

²²⁰ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 520-21.

muchos comían sin pan y bebían mucha agua, muchos españoles se hinchaban y morían»²²¹.

En las fuentes aparecen, además, referencias a los frutos comestibles de las palmáceas. Fernández de Oviedo, en el capítulo que dedica a las palmas que crecían en La Española, hace una escueta mención a algunos de ellos²²². Así mismo, Cabeza de Vaca se refirió a una fruta de palma a la que aplicó el nombre de «dátiles», que se consumían en el alto Paraguay, de la que los indios obtenían una especie de harina²²³. Más explícito fue Cieza, que citó la existencia de *pijibayes* en Antiocha, «muy grandes y de mucho provecho», y de otra fruta que echaban «grandes palmitos» a la que no dio ningún apelativo, que crecía en Arma, de la que los indígenas «sacan leche, y aún hacen nata y manteca singular, que encienden lámparas y arden como aceite»²²⁴.

A partir de todos estos datos podemos decir que en las fuentes utilizadas aparecen dos tipos de referencias a los usos alimenticios de las palmáceas: por un lado de los mesocarpos, siempre en relación con el consumo de éstos por los españoles en situaciones límite, y, por otro, de los frutos, donde aparecen alusiones al consumo por los indígenas de los mismos.

²²¹ CIEZA (1984-85), 16.

²²² FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 88 r.

²²³ NUÑEZ CABEZA DE VACA (1946), 584.

²²⁴ CIEZA (1984-85), 20, 28.

CAPITULO 5

MATERIA MEDICA AMERICANA

Hasta las fundamentales contribuciones de Nicolás Monardes y de Francisco Hernández, en los años sesenta y setenta del siglo XVI, el conocimiento europeo de la materia médica americana era muy fragmentario y se centraba casi exclusivamente en la difusión de determinados productos, que, como el guayaco, habían sido comercializados con inusitada rapidez, generando incluso importantes intereses económicos en torno a ellos, pero que no llevaron consigo en absoluto un acercamiento científico a las plantas medicinales usadas en los diversos sistemas médicos amerindios, ni siquiera un intento sistemático de reconocimiento de la naturaleza americana, como fuente suministradora de nuevos remedios medicinales asimilables a las concepciones médicas europeas de la época.

Sin embargo, con anterioridad a las obras fundamentales de Monardes y de Hernández, pueden encontrarse diversas noticias acerca de productos vegetales americanos con un uso medicinal en las obras que venimos estudiando. Naturalmente, ninguno de los textos en cuestión fue redactado con una finalidad directamente médica, ni siquiera la *Carta* de Diego Alvarez Chanca, el único de los autores con una formación académica probada (ya que el caso de Guillermo Coma, como ya hemos visto, es muy dudoso a este respecto). Pero aunque los autores carecieron de formación médica y el objetivo al escribir sus obras no era el de suministrar una información sistemática acerca de la materia médica de aquellas tierras, tuvieron que enfrentarse a determinados problemas de salud y encontraron testimonios directos del uso y efectos de determinadas plantas, bien entre los propios colonizadores, bien entre las diversas poblaciones indígenas. Todo ello

les llevó a incluir algunas de esas noticias en sus escritos, lo que permitió, en la mayoría de los casos (ya que no todos tuvieron difusión en la época), que los lectores europeos comenzaran a disponer de informaciones concretas acerca de estas cuestiones. En ello radica, indudablemente, el interés que para nosotros tienen esas primeras noticias y en las páginas que siguen vamos a tratar de ofrecer una visión general acerca de la entidad, las características y los problemas concretos que éstas presentan.

La heterogeneidad de las fuentes, que ha venido siendo señalada pertinentemente hasta ahora, se convierte aquí en un elemento clave para entender los diferentes contenidos, a la hora de abordar la cuestión de los productos medicinales de origen vegetal. Por un lado, acabamos de apuntarlo, la ausencia de autores con formación médica tiene una señalada excepción en la figura de Alvarez Chanca, lo que confiere a las escasas noticias de su *Carta* una singularidad en el conjunto de las obras. Por otra parte, el conocimiento sobre la historia natural de corte clásico, aunque fuera epidérmico o poco elaborado, de autores como Pedro Mártir de Anglería o Fernández de Oviedo, marca también ciertas referencias con respecto a los textos de otros autores. Por último, es también muy evidente la diferencia radical entre los autores que escribieron lo que otros les contaron (Anglería y López de Gómara) y aquéllos que narraron lo que vieron directamente, ya que los primeros reprodujeron a veces noticias que, por su precisión o por la terminología empleada, parecen procedentes de personas técnicamente más preparadas, mientras que en otras ocasiones, al tratar de determinados productos, se limitaron a copiar lo que había escrito Fernández de Oviedo, o a disertar sobre una planta inexistente en América, pero cuyo nombre fue aplicado a una especie similar americana, lo que provocó la confusión del autor que nunca había visto el ejemplar indiano. Más adelante, iremos viendo algunos ejemplos significativos de los diversos casos.

El acercamiento de la mayor parte de nuestras fuentes a la materia médica americana reviste, pues, un carácter confuso, esporádico y poco preciso. Trataremos de apuntar a continuación algunos de los problemas más comunes, que nos han llevado a tratar de sistematizar la exposición de este capítulo del modo en que lo hemos hecho.

La cuestión terminológica es, sin duda, el problema esencial. Los autores partieron de unos términos castellanos que habitualmente se usaban para designar determinadas especies, determinados simples o determinados remedios de uso común en la medicina española de la época y no siempre diferenciaron con claridad entre un producto extraído de determinadas plantas y el nombre concreto de éstas, o entre una denominación popular y otra más técnica, referidas a un mismo simple. Para complicar aún más estas confusiones terminológicas, las denominaciones latinas, procedentes del mundo de los boticarios y herbolarios más que de la esfera puramente médica, surgen a veces en los textos, y no siempre con la precisión que sería deseable. Por ejemplo, cuando Oviedo hablaba de la *cataputia mayor*, estaba empleando una denominación latina, transcrita sin más a la ortografía castellana, tomada de la jerga de los boticarios y que éstos emplearon para designar al ricino común (*Ricinus officinalis* L.), pero el nombre de ricino no aparece en la obra, sino que se habla en todo momento de «higueras del infierno», que es una denominación popular de tal planta, aunque aquí se esté empleando para designar una especie botánica americana distinta, probablemente la euforbiácea *Jatropha curcas* L.

En este mismo sentido, no debe olvidarse que el latín fue la lengua en la que escribieron Anglería y Scillacio, lo que obliga a ser especialmente cuidadosos a la hora de manejar términos que muchas veces tienen una relación muy remota con el objeto real que pretenden designar. Aunque buena parte de los problemas de sinonimia y de polisemia de estos términos han podido ser solucionados, en otros casos nos hemos visto obligados a agrupar diversas referencias y vocablos distintos en un mismo epígrafe, aun siendo conscientes de lo discutible de tal proceder, como se hace muy evidente, por ejemplo, a la hora de abordar el capítulo de las gomorresinas medicinales americanas. El repertorio que se incluye más adelante está, pues, marcado claramente por estos problemas terminológicos, además de por las dificultades que plantea la correcta identificación botánica de las especies aludidas o descritas.

En otro orden de cosas, todas estas primeras noticias referentes a la materia médica de origen americano, plantean la necesidad de

distinguir muy claramente los diversos móviles que llevaron a los autores a referirse a determinadas plantas medicinales. Por un lado, la preocupación esencial de los primeros colonizadores giró en torno a sus propios problemas de salud, hecho no desdeñable, pese a que cuantitativa y cualitativamente fueran mucho más graves los problemas de salud que, tanto por su mera presencia como por su acción explotadora, provocaron en la población indígena. Lo bien cierto es que sólo de modo muy secundario y en el caso de autores muy concretos (Cieza de León es, sin duda, el ejemplo más destacado), encontramos referencias al uso medicinal por parte de los indígenas de determinadas plantas desconocidas hasta ese momento por lo europeos. En el resto de los casos, cuando los autores mencionan el uso indígena lo hacen asociando la planta en cuestión a otra europea de idéntico uso (por ejemplo, los diversos purgantes), o despreciando el dato extraído de tal información, mencionándolo solamente como curiosidad o como ejemplo de uso supersticioso o, como ocurre en los casos de las diversas drogas, depravado, pecaminoso, en una palabra. Fernández de Oviedo es un ejemplo paradigmático de esta actitud, aunque es tal el arsenal de informaciones que su obsesión descriptora le llevó a recoger, que, a veces, cuando habló no ya de su propia experiencia, sino de lo que hacían otros «cristianos», nos dio testimonios concretos de usos medicinales indígenas que pasaron a ser imitados por los europeos, debido más a acuciantes problemas de salud, que a una actitud racional y consciente de consideración abierta a los saberes médicos indígenas. Tal actitud es sólo detectable (y no siempre) en Cieza de León, pero habrá que esperar al caso, por tantos motivos excepcional, de Francisco Hernández para encontrar en un autor español esta mentalidad abierta al mestizaje consciente.

Pero existe también otra motivación que no debe ser olvidada. La búsqueda de determinados productos susceptibles de ser rentabilizados económicamente de forma rápida y poco costosa estuvo muy presente, como ya hemos apuntado, en Cristóbal Colón, en Alvarez Chanca y, más esporádicamente, en algún otro autor. Este hecho ayuda a entender que estas primeras noticias estén plagadas de referencias a productos de la materia médica europea, pero de procedencia exótica en aquel momento, que estos autores creyeron descubrir en tierras americanas. Por eso, aníme, bálsamo, almáciga o ruibarbo son «descu-

biertos» en América muy rápidamente; aunque, luego, el anime resultara ser *copalli*, el bálsamo fuera *goaconax*, la almáciga fuera una resina extraída de unas burseráceas, o el ruibarbo acabara siendo *mechoacán*. Cuando no se trató de productos con una rentabilidad económica tan inmediata o tan importante, el «descubrimiento» americano tardó mucho más y, aunque fue anotado, sin gran interés, por un observador meticuloso como Oviedo, fue pasado por alto por todos los demás autores. Así ocurrió con hierbas americanas asimilables a la cerraja, la manzanilla, o el malvavisco europeos, que pasaron desapercibidas, quizá porque su bajo precio y la abundancia de las especies originales en la metrópoli no justificaban un interés inicial. Cuando la población castellana en las Indias empezó a ser abundante, se comenzaron a usar como sustitutos, pero en los primeros años, se traían directamente de Castilla, como lo demuestran diversos documentos de la época colombina²²⁵.

Así pues, a los problemas terminológicos, hay que añadir los creados como consecuencia de estos planteamientos, que llevaron nuevamente a los autores a mencionar la existencia de plantas medicinales americanas con nombres usados para designar plantas europeas, bien porque se parecieran formalmente a ellas, bien porque hubieran observado, en la población indígena o entre los propios colonizadores, un uso terapéutico similar.

Estas características de los testimonios recogidos nos han llevado a plantear la exposición que sigue mediante la agrupación de los mismos en tres apartados diferentes, tomando como elemento diferenciador la concepción de los propios autores acerca de la novedad o no de la planta que mencionaron o describieron. Por eso, el primer apartado lo hemos titulado «las viejas plantas medicinales», entendiéndolo por ello las alusiones a plantas originarias del Viejo Mundo, usuales tradicionalmente en la materia médica europea y que se «descubrieron» idénticas, o muy similares, en tierras americanas. En un segundo apartado, que titulamos «los nuevos remedios viejos», nos ocuparemos de una serie de remedios medicinales, procedentes esencialmente de plantas nuevas, pero que por su similitud aparente o por

²²⁵ En el texto del propio C. Colón conocido como el «Memorial a Torres», escrito en 1494 desde la Española, el Almirante pedía a los Reyes «mandar traer en los navíos que vinieren (...) otras cosas que son para los mantenimientos e de la botica»: COLÓN (1984), 159.

haber observado un uso común con el de sus parientes usados en Europa (pero con una procedencia exótica, es decir, generalmente, el Oriente, próximo o lejano), fueron asimilados con relativa facilidad e incorporados como sucedáneos de dichos viejos remedios. Por último, en un tercer grupo, hablaremos de las «nuevas medicinas», entendiendo por tales las plantas que hasta entonces eran desconocidas y cuya aplicación, fuera estrictamente terapéutica o con otros componentes, fue observada en las poblaciones indígenas o experimentada por los propios colonizadores, aunque las noticias a este respecto sean a veces muy imprecisas.

Las viejas plantas medicinales

Aunque numéricamente las plantas medicinales tradicionales del Viejo Mundo que los autores creyeron ver en tierras americanas suponen casi la mitad del total de la materia médica de origen vegetal que aparece en los textos, la importancia real que esas referencias tienen en el conjunto es mínima, por las razones que ya hemos apuntado. En el repertorio elaborado a partir de las fuentes, existen treinta y dos epígrafes referidos a estas viejas plantas medicinales; sin embargo, veinte de ellos proceden exclusivamente de la escueta alusión que hizo Gonzalo Fernández de Oviedo, en el capítulo segundo del libro decimoprimer de su *Historia general*. Este capítulo lleva precisamente el título «de las yervas que ay en esta yslla Española que son como las de España: las quales acá son naturales desta tierra»²²⁶. En las breves líneas de este capítulo, Oviedo ofreció una lista de treinta y dos plantas medicinales²²⁷ de uso habitual para los europeos, basándose en «la información que me han dado los boticarios y ervolarios nuestros, demás de aver yo visto las más dellas en estas Indias»²²⁸. Es decir, no se basó en absoluto en informaciones procedentes de los indígenas, sino en su propia observación y en la que le suministraron

²²⁶ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 96v.

²²⁷ En realidad, en nuestro repertorio estas plantas citadas en FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 96v, se incluyen en veintiocho epígrafes, porque hemos agrupado algunas, puesto que Oviedo hace menciones genéricas, por ejemplo a «zarzas» o a «juncos», para luego citar por separado algunas especies concretas.

²²⁸ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 96v.

diversos especialistas, lo que explica la abundancia en esas breves líneas de sinónimos latinos usados por boticarios y herbolarios para nombrar las plantas en cuestión, sinonimia que habitualmente fue utilizada por Oviedo a lo largo de su obra, lo que permite pensar que, en Santo Domingo sobre todo, mantuvo estrecho contacto con este tipo de personas.

Como hemos dicho anteriormente, veinte de esas plantas fueron mencionadas solamente por Oviedo, mientras que otras siete aparecen citadas también en los textos de otros autores: el bledo, los helechos, las hierbas de mar, los juncos, las zarzas, la salvia y la verdolaga. A las plantas citadas por Oviedo en el mencionado capítulo, cabe añadir tan solo las menciones que López de Gómara hizo al ajeno y a la hierba escorzonera, plantas que ni Oviedo ni ningún otro autor mencionaron. También hemos considerado agrupables en este epígrafe las referencias al culantro y al mastuerzo que aparecen en el *Sumario*²²⁹.

Casi dos tercios de estos diagnósticos, fueran de Oviedo, de sus expertos informadores, o de otros autores, pueden considerarse acertados, puesto que la planta aludida es una especie cosmopolita, o bien pertenece a un género muy extendido, que comprende especies autóctonas americanas afines a las del Viejo Mundo. No ocurre así en una decena de casos, en los que sólo existe una similitud formal aparente entre la especie europea y la americana, pero no una afinidad taxonómica. De todos modos, en alguno de estos casos, la terminología vulgar ha mantenido como criterio esa similitud formal, lo que hace que aún hoy, en la América de habla hispana, se denomine a determinadas especies autóctonas con vocablos que, en el castellano de España, se aplican a especies muy distintas. Son los casos, por ejemplo, del mastuerzo, el marrubio, o la cerraja americanas²³⁰.

Con anterioridad a la aparición, en 1535, de la primera edición de la *Historia general*, la existencia de este tipo de plantas medicinales americanas era prácticamente desconocida para los europeos, si nos atenemos a los textos analizados. La verdolaga es la única planta que citaron Anglería y algunos autores colombinos (Alvarez Chanca,

²²⁹ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 41v.

²³⁰ Para detalles más precisos sobre la identificación de todas estas plantas, consúltense los epígrafes correspondientes en el repertorio.

Guillermo Coma y el propio Cristóbal Colón²³¹). Pedro Mártir es también el único en señalar antes que Oviedo la existencia de helechos en el Nuevo Mundo, pero sin relacionarlos con especies concretas de uso medicinal, como el polipodio de los herbolarios castellanos informantes de Oviedo, o el llamado culantrillo de pozo, asimismo citado explícitamente por este autor. El mismo Fernández de Oviedo, en 1526, cuando escribió el *Sumario*, no se detuvo en incluir la lista de plantas tan completa que publicaría nueve años después, quizá porque el texto lo elaboró precipitadamente, o quizá (y esto nos parece más probable), porque aún no disponía de la información de sus «boticarios y ervolarios» y su capacidad para reconocer estas plantas no iba más allá de las zarzamosas, la albahaca, el mastuerzo, el culantro y el trébol hediondo, que son las únicas referencias que encontramos en el *Sumario*²³².

Con posterioridad a la obra de Oviedo, sólo encontramos dos menciones ocasionales a estas plantas en la obra de Cabeza de Vaca, aunque sin relación específica con un uso medicinal²³³, además de las ya apuntadas alusiones al ajeno y a la hierba escorzonera que aparecen en la obra de un cronista de segunda mano, como es López de Gómara. La primera es una mención de pasada, mientras que la segunda es un ejemplo típico de un fenómeno que hemos descrito anteriormente. El autor, desde Castilla, escribió sobre algo que no había visto jamás, sino que le habían contado otros, e identificó como una planta medicinal que pertenecía a su limitada cultura médica, en este caso la escorzonera (una contrahierba usada contra la picadura de víbora y que por cierto había sido asimilada recientemente a la materia

²³¹ McANDREWS (1975, 727), tratando de establecer los testimonios escritos sobre la existencia de verdolaga en América, se limita a citar la breve mención de Oviedo y omite las de Anglería, Chanca, Coma y Colón. Por cierto que el Almirante mencionó también, de pasada y asociada precisamente a la verdolaga, la existencia de bledos. Sin embargo, sus menciones a las hierbas de mar o al escaramujo, no guardan ninguna relación con el uso medicinal de las plantas que así se denominaban en el Viejo Mundo.

²³² Todas ellas en FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 41.

²³³ Se trata de sendas alusiones a bledos y a moras, como alimentos en situaciones extremas de penuria, como tantas veces en los avatares del viaje de Alvar Nuñez. Así, por ejemplo, cuando escribe: «comimos moras de zarzas todo el mes» (CABEZA DE VACA (1946), 528).

médica de corte académico²³⁴) con otra planta americana de la que sólo conocía una aplicación terapéutica similar a la que aquélla tenía. En realidad, este uso no era exactamente el de la escorzonera, ya que se trataba de un remedio contra el veneno del manzanillo que los indígenas de Tierra Firme empleaban habitualmente para emponzoñar sus flechas. Creemos que el pasaje en cuestión merece la pena ser transcrito:

«Los Indios tienen otra yerva que con el çumo de su raíz, remedia la ponçoña desta fruta [el manzanillo], y restituye la vista, y cura todo mal de ojos. Esta yerva que ay en Cartagena [de Indias], dizen que es la hyperbaton con que Alexandro sanó a Ptolomeo, y poco ha se conoció en Cataluña por industria de un esclavo moro, y la llaman Escorçonera»²³⁵

Por último, es sintomático de la prudente actitud de Cieza y de sus planteamientos de objetividad, así como de su especial atención a los testimonios de los indígenas, el hecho de que su *Crónica* no contenga ninguna mención a estas «viejas plantas medicinales». Por el contrario, la ausencia de estas mismas referencias en las cartas de Alvarez Chanca y de Cortés, pese a la diferencia de planteamientos de uno y otro autor, testimonia una vez más la actitud indiferente de ambos frente a gran parte de la naturaleza americana, atenuada sólo en el caso de Chanca en las ocasiones en que su formación médica o sus futuros intereses comerciales le llevaron a abandonar la para descubrir algunos sucedáneos americanos de determinados viejos productos medicinales, como vamos a ver a continuación.

²³⁴ Casualmente, fue Nicolás Monardes el primero en dedicar a la escorzonera una monografía específica, desde el punto de vista médico. Su tratado salió publicado, en 1565, precisamente junto a la primera parte de su obra dedicada a la materia médica americana. Al parecer, el uso popular de tal remedio se difundió a partir de Cataluña, donde fue conocida a través de un esclavo musulmán, mediante las noticias que sobre ella dio el médico imperial Pedro Carnicer (FONT I QUER (1979), 863-866). Es difícil saber el origen de esta historia sobre la escorzonera, ya que aunque las noticias de Mattioli y de Monardes son bastante completas, la alusión en ese mismo sentido de López de Gómara indica que era generalmente conocida con anterioridad.

²³⁵ LOPEZ DE GOMARA (1553), 40v. La referencia al hyperbaton parece más bien un error de Gómara, ya que ni los textos clásicos, ni los de la época hacen referencia a una planta de tal nombre; tampoco las obras clásicas sobre Alejandro Magno mencionan el hecho curativo aludido por el cronista. Plutarco, por ejemplo, sí menciona varias curaciones efectuadas por Alejandro, pero ninguna tuvo a Ptolomeo por paciente, ni al hyperbaton como hierba curativa. Quizá en estas referencias estuviera pensando Gómara, aunque confundiera el nombre de la planta y el del sujeto que sanó con ella.

Los nuevos remedios viejos

Tras la aparente paradoja de este título, se esconde uno de los mecanismos fundamentales de lo que fue la difusión y asimilación a la materia médica europea de buena parte de las plantas americanas con aplicación terapéutica: la comercialización en Europa de determinados productos «nuevos», procedentes de las Indias Occidentales, como eficaces sucedáneos de otros «remedios viejos», de procedencia principalmente oriental. Es, pues, un fenómeno similar a los experimentados por los metales preciosos o las especias que circularon por la Europa del siglo XVI y que, como éstos, tuvo trascendentales consecuencias, no sólo en los terrenos estrictamente económico o político, sino también en el de las costumbres y hábitos culturales de médicos, boticarios y prácticos y en el de la propia vida cotidiana de los enfermos europeos. Además, se trató de un fenómeno que comenzó tempranamente, por lo que los datos extraídos de nuestras fuentes revisten, en nuestra opinión, un gran interés, al ser estrictamente contemporáneos de los inicios de esta asimilación.

Puesto que estamos tratando ahora de sucedáneos de remedios tradicionalmente establecidos, que ya formaban parte de la terapéutica de la medicina europea en la época, nos ha parecido adecuado agruparlos según tipos de remedios, atendiendo al uso fundamental que le fue dado a cada uno de ellos. Así, nos ocuparemos, en primer lugar, de las resinas, para pasar a continuación a los purgantes, terminando con dos de los sucedáneos americanos que más éxito tuvieron en Europa, a la hora de suplantar a sus parientes orientales: el bálsamo y la zarzaparrilla.

Las resinas medicinales

El concepto de infección o corrupción del aire tenía, dentro de las concepciones galénicas acerca de los mecanismos de transmisión de la enfermedad, una importancia central. Por tanto, los diversos modos de purificar el ambiente (de corregir la infección del aire, por emplear los términos usuales entonces) formaban parte esencial de los procedimientos de prevención y de curación de la medicina galénica. Como el mal olor se consideraba un claro síntoma de que el aire estaba corrupto,

el uso de fumigaciones y sahumeros para eliminarlo era una de las prácticas más extendidas. Las gomorresinas aromáticas, extraídas generalmente de las exudaciones de determinadas especies de árboles, constituían el elemento fundamental para esta práctica. Además, dado que en el sistema de cualidades del galenismo estas sustancias eran consideradas calientes, se empleaban también para remediar alteraciones del organismo producidas por una causa fría (por ejemplo, los catarros o los dolores de cabeza) y para aplacar el dolor, mediante aplicaciones locales en forma de ungüentos o de emplastos. La mayor parte de estas resinas habían ido llegando a Europa procedentes de Oriente y el tráfico comercial originado alrededor de ellas estaba muy desarrollado, generando importantes beneficios económicos, dado el elevado precio de alguno de esos productos.

Este contexto resulta imprescindible para entender la abundancia de referencias, que encontramos prácticamente en todos los escritos que hemos analizado, a la existencia de resinas y de árboles resinosos en los territorios americanos. Por otra parte, al tratarse de productos ya existentes en el Viejo Mundo y considerablemente apreciados, como hemos dicho, nos encontramos con que la mayor parte de esas alusiones se hicieron empleando los nombres de las principales resinas conocidas en Europa, lo que pone en primer plano los problemas terminológicos que hemos apuntando al inicio de este capítulo.

En el conjunto de los textos, podemos encontrar una docena de términos referentes a estos productos, a saber: almáciga (con sus variantes almástica y almácigo), terebinto, trementina, incienso (o encienso) y sándalo; anime (y *anime album*), eneldo, goma; escamonea, estoraque y liquidámbar. Por lo tanto, la determinación de las relaciones de sinonimia y, en la mayor parte de los casos, de las identificaciones botánicas correctas de los productos designados con esos términos se hace aquí especialmente difícil. Dada la ausencia casi completa de precisiones morfológicas sobre los árboles productores y la abundancia de referencias que son sólo alusiones de pasada a estas sustancias o a los árboles que las producen (a veces, incluso, sin distinguir unas de los otros), nuestro criterio general, a la hora de elaborar el repertorio, ha sido el de agrupar todas las referencias en el menor número posible de epígrafes y determinar éstos en función de las principales familias,

géneros o especies de origen americano productoras de resinas asimilables a las conocidas en Europa²³⁶.

De todos los sucedáneos de resinas que fueron hallados por los primeros europeos que viajaron a aquellas tierras, el que se impuso con más fortuna, hasta el punto de adquirir mayor difusión que su referente clásico fue, sin duda, el estoraque²³⁷. El estoraque clásico era la resina extraída de un árbol originario de Asia Menor y que se denominaba liquidámbar (*Liquidambar orientalis* Miller). Su uso se había generalizado en Europa occidental a partir de la Baja Edad Media, a través del mundo islámico, que lo había incorporado del saber de la medicina bizantina, concretamente de autores como Pablo de Egina y Aecio. Pero el descubrimiento por parte de los conquistadores españoles de una especie americana de liquidámbar (*L. styraciflua* L.), supuso la importación generalizada de su resina y acabó por sustituir en el mercado europeo al estoraque asiático.

En nuestros textos, la palabra estoraque aparece por primera vez, mencionada de pasada (y asociada a los vocablos incienso y sándalo), en el escrito de Cristóbal Colón sobre su tercer viaje (1498-1500)²³⁸. Cabeza de Vaca, por su parte, afirmó, en 1542, haber visto liquidámbar en América del Norte. Pero será López de Gómara, diez años después, el primero en hablar claramente de la existencia de *L. styraciflua* L. en Nueva España²³⁹ y de darnos su correcta filiación, además de registrar el nombre náhuatl del árbol:

²³⁶ El resultado ha sido, como puede verse en el capítulo dedicado al repertorio, la agrupación en tres epígrafes, encabezados por un término tradicional (almáciga, anime y escamonea), de la mayor parte de las referencias en que se emplean los vocablos que hemos enumerado. Y tres epígrafes más encabezados por nombres de origen americano (ocozoatl, copeny y tabunuco), tomados directamente de las fuentes que los registraron por primera vez.

²³⁷ LOPEZ PIÑERO (1989), 38.

²³⁸ En una anotación copiada por Las Casas, correspondiente al 26 de agosto de 1498, el Almirante recordaba todas las muestras de productos exóticos y preciados que había llevado a los Reyes. Naturalmente, empezaba por los metales preciosos, le seguían menciones al añil, la laca o el ámbar, al algodón, la pimienta, la canela y el brasil, para inmediatamente (y en una sintomática gradación del valor que él le daba a cada uno de los productos) citar «estoraque, sándalos blancos y cetrinos, lináloes, gengibre, incienso y terminar con los mirabolanos y las perlas: COLON (1984), 241.

²³⁹ Recuérdese que es precisamente de Nueva España de donde afirmaba Monardes que se traía hasta Sevilla el liquidámbar (MONARDES (1580), 6v-7r).

«Ocozotles es árbol grande y hermoso, las hojas como yedra; cuyo licor, que llaman liquidámbar, cura heridas, y mezclado con polvos de su misma corteza, es gentil perfume y olor suave»²⁴⁰

Las referencias más abundantes en los textos, sin embargo, no se refieren al liquidámbar novohispano, sino que aluden a otras resinas, procedentes de árboles fundamentalmente antillanos, ya que estas islas fueron las primeras en recibir de modo estable la presencia de los colonizadores. Las fuentes colombinas son ricas en referencias a la existencia de almáciga, tanto en la Española, como en otras islas de la región. Cuando algunos textos hablan también de terebintos y de trementina (nombre castellano de la resina extraída de tal árbol) debemos entender que se refieren, si no exactamente, a algo muy parecido al almácigo (y a su resina almáciga), dada la afinidad de las dos especies de *Pistacia* de las que se extraía este producto, originario de las islas del Egeo y muy apreciado en Europa. Las insistentes referencias de Cristóbal Colón fueron repetidas, en menor medida, por Anglería y por Hernando Colón. Pero también Alvarez Chanca y Michele da Cuneo se mostraron convencidos de la existencia de almácigos en la Española. Es este uno de los productos que el Almirante se procuró ya desde el primer viaje y que le merecieron, incluso, una referencia explícita al testimonio de Plinio (sobre el que volveremos más adelante) y a su experiencia personal de viajero por el Mediterráneo oriental. Su *Diario*, en la anotación del 12 de noviembre de 1492, dice así:

«Y en este río de Mares, de adonde partí esta noche, sin duda ha grandíssima cantidad de almáciga y mayor, si mayor se quisiese hazer, porque los mismos árboles plantándolos prenden de ligero, y ha muchos y muy grandes, y tienen la hoja como lentisco, y el fruto, salvo que es mayor, así los árboles como la hoja, como dice Plinio e yo e visto en la isla de Xío en el Archipiélago; y mandé sangrar muchos destos árboles para ver si echaría resina para la

²⁴⁰ LOPEZ DE GOMARA (1946), 452. Podría sospecharse que Monardes conoció el texto de Gómara, puesto que escribió: «El Liquidambar es resina sacada por incisión de unos árboles de mucha grandeza, muy hermosos, acopándose muchas hojas, las cuales son como Yedra, llámanlo los Indios Ocoçol (...) y porque la corteza tiene un olor muy suave, la quebrantan y la mezclan con la resina» (MONARDES (1580), 6v).

traer, y como aya siempre llovido (...) no e podido aver d'ella, salvo muy poquita, que traigo a Vuestras Altezas»²⁴¹

Pese a que, como acabamos de ver, Colón fue consciente de las diferencias entre los almácigos mediterráneos y los que tenía delante de él en la isla de Cuba, su necesidad de encontrar productos preciados le llevó a no querer aceptar esas diferencias. Como a Colón, a muchos otros castellanos que fueron llegando a las Grandes Antillas les siguió pareciendo que aquellos árboles eran terebintos y almácigos y, probablemente, se realizaron serios intentos de comercializar la resina que extraían de ellos. Fue Fernández de Oviedo, como en tantas otras ocasiones, quien se preocupó de dejar claramente establecido que no se trataba del mismo árbol, pese a que, como él mismo escribió, todos los demás se empeñaran en lo contrario. Para ello utilizó básicamente el testimonio de Plinio²⁴² y demostró, punto por punto, las diferencias morfológicas entre los diferentes tipos descritos por el latino (*Pistacia lentiscus* y *P. terebinthus*, fundamentalmente) y los que él veía en Santo Domingo (probablemente, *Bursera simaruba* Sarg. o especies afines). Su conclusión es clara:

«Estos therebintos de acá o qualesquier árboles que ellos sean y assí se llamen no tienen mayor auctoridad que averlos llamado assí quien le plugo; pero mucho les falta para quadrar con las cosas de suso apuntadas por Plinio, porque aunque echan resina no es trementina, ni la simiente o fruto tampoco se conforma (...) e para mi yo no le tengo por terebinto hasta que más se averigüe o entienda, e desto la esperiencia y el tiempo nos lo enseñe»²⁴³

²⁴¹ COLON (1984), 55. No fue ésta la primera alusión de Colón a la almáciga, ya que, unos días antes, el 5 de noviembre, había escrito ya sobre ella, repitiendo sus pronósticos de abundancia y posibilidades de próspero negocio, así como su obsesión por coger muestras para enseñarlas a los Reyes. En esta primera anotación, Colón añadió algo que es, probablemente, la primera observación de un europeo sobre el conocimiento indígena de las plantas medicinales: «Diz que dixo un indio por señas que el almáciga era buena para cuando les dolía el estómago» (COLON (1984), 52).

²⁴² Plinio escribió sobre el terebinto en varios lugares de su monumental *Historia natural*. Oviedo citó explícitamente el pasaje del libro XIV, pero también hay referencias en el libro XIII, 54 y en el XXIV, 18: PLINIO (1950-72), vol. 13, p.35 y vol. 24, p.31, respectivamente.

²⁴³ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 89r.

No es ésta la única burserácea resinosa que encontramos aludida en los textos. El mismo Oviedo y, posteriormente, López de Gómara que copió escuetamente esta información, dedicó una breve referencia al tabunuco, árbol originario de la isla de Boriquén (la actual Puerto Rico), identificable como *Pachylobus exandrus*, cuya resina, blanca y amarga, la emplearon los españoles para brear sus navíos, pero no como remedio medicinal.

En otro orden de cosas, Anglería fue el primero en hablar de la resina del copey, un árbol abundante en la Española y del que Fernández de Oviedo se limitó a comentar que sus grandes hojas eran utilizadas como soporte de escritura. El desconocimiento de Oviedo acerca del uso medicinal del copey se prolongó en Europa durante los años posteriores, ya que Kaspar Bahuin, aunque se ocupó del copey, al basarse en la obra del madrileño, lo clasificó en el capítulo dedicado a *Papyrus*, limitándose a registrar su uso como sustituto del papel²⁴⁴. Sin embargo, pese a este inicial desconocimiento por parte de los europeos, debemos recordar que el jugo del copey (nombre que designaba, en realidad, varias especies de gutíferáceas del género *Clusia*, en especial *C. flava* L.) se empleó como vulnerario y como sucedáneo del bálsamo de copaiba hasta época reciente.

Para concluir este apartado relativo a las resinas medicinales, comentaremos brevemente algunas alusiones que pudieran considerarse como las primeras noticias europeas acerca del copal, aunque esta denominación, tomada del náhuatl *copalli*, no aparece en nuestras fuentes. Tanto Cortés, como Anglería, que como se recordará dedicó el final de su obra a la conquista de México, aluden a gomas aromáticas usadas por los mexicas en sus ceremonias, pero utilizan para designarlas nombres latinos o castellanos. Así, Hernán Cortés, en 1522, escribió la que bien pudiera ser la primera noticia europea sobre el copal (*Hymenae courbaril* L. y especies afines):

«en una torre alta de sus ídolos, que estaba allí junto a la plaza [de Tlatelolco], pusieron muchos perfumes y saumerios de unas gomas que hay en esta tierra, que parece mucho a anime; lo qual ellos ofrecen a sus ídolos en señal de victoria»²⁴⁵

²⁴⁴ BAHUIN (1624), 19.

²⁴⁵ CORTES (1970), 164.

El término de origen latino anime, que también utilizó varias veces Anglería, se aplicaba a varias gomorresinas, extraídas generalmente de leguminosas como *Acacia* sp. y similares. Aquí se traslada a plantas muy diferentes, pero que tienen en común el uso aromático (sea con fines terapéuticos, sea con fines rituales) de su resina. Según López Piñero²⁴⁶, el uso del copal se mantuvo en la materia médica europea, en aplicaciones tópicas como vesicantes o irritantes, hasta principios de este siglo, aunque con una importancia menor que la de otras resinas, como el ya citado estoraque americano.

Los purgantes

La purga, como es bien sabido, ocupaba un lugar preeminente dentro de las prácticas terapéuticas del galenismo, en coherencia con las concepciones acerca de la enfermedad y del restablecimiento de la salud que este sistema médico postulaba. Por lo tanto, la materia médica tradicional incluía numerosas plantas con efectos purgativos (evacuatorios, eméticos, laxantes, etc.). El fenómeno de la identificación y difusión de diversos sucedáneos americanos se dio también en este importante capítulo de los purgantes. Sin duda, el más importantes de éstos fue el llamado «ruibarbo de las Indias», la raíz de mechoacán (*Ipomea jalapa* Purs.), una convolvulácea cuya raíz tuberosa tenía excelentes propiedades purgativas y que, gracias a la «suavidad» de sus efectos, conquistó rápidamente un puestó de relevancia dentro de la materia médica europea²⁴⁷. Las dos citas al ruibarbo en nuestras fuentes, sin embargo, son muy primitivas (Cristóbal Colón, en 1492, y Coma, en la versión de Scillacio, en 1497) y se refieren a la isla Española o a islas cercanas, por lo que creemos que debió tratarse más bien de un error de identificación de los autores, ya que la raíz de mechocán procedía principalmente de esa zona del actual México. Es interesante anotar, al respecto, que el pasaje de Colón sobre el ruibarbo contiene los mismos elementos que señalamos en el que se

²⁴⁶ LOPEZ PIÑERO (1989), 37.

²⁴⁷ En los años sesenta del siglo XVI, el mechoacán era conocido por los más importantes especialistas, desde Clusius, hasta Monardes. Fue el médico sevillano quien consagró definitivamente el remedio, al dedicarle un estudio monográfico que alcanzó una amplia difusión en toda Europa. Cf. LOPEZ PIÑERO (1989, 41-44).

refería a la almáciga, especialmente el gran interés que desde el primer momento se tuvo en localizar plantas medicinales de gran valor en el comercio europeo de la época:

«Viçente Anes, capitán della [la Pinta], afirmó que avía visto ruibarbo (...) e que avía cognosçido los ramos y raíz (...) A media noche despachó [el Almirante] la barca que fuese a la isleta Amiga para traer el ruibarbo; bolvió a bísperas con un serón dello; no truxeron más porque no llevaron açada para cavar; aquello llevó por muestra a los Reyes»²⁴⁸

Por el contrario, los testimonios que tenemos acerca de la abundancia de otras dos plantas productoras de sendos purgantes de gran relevancia, no ofrecen ninguna duda. Ambas se parecían considerablemente a sus referentes del Viejo Mundo y ambas gozaron de gran difusión a partir de entonces en Europa. Nos estamos refiriendo a la cañafistola y al ricino americanos. La cañafistola se extraía del fruto leguminoso de un árbol de origen hindú, llamado en castellano cañafistolo (*Cassia fistula* L.). Este mismo género estaba presente y muy extendido en todo el continente e islas de América. Pero la especie americana más importante (*Cassia grandis* L.) es algo diferente, fundamentalmente por el mayor grosor de sus frutos, hecho que no dejaron de señalar ya sus primeros descriptores europeos, incluso Cabeza de Vaca, menos atento por lo general a estos detalles, nos dejó una descripción excelente de la cañafistola en las riberas del río Paraguay:

«hay muchos árboles de cañafistola, los cuales son muy grandes y poderosos, y la cañafistola es de casi palmo y medio, y es tan gruesa como tres dedos. La gente comía mucho de ella, y de dentro es muy melosa; no hay diferencia nada a la que se trae de las otras partes a España, salvo ser más gruesa y algo más áspera en el gusto, y cáusalo como no se labra.»²⁴⁹

En cuanto al ricino americano, que Fernández de Oviedo designó con el término vulgar castellano de «higueras del infierno», no se trata

²⁴⁸ COLON (1984), 103-104. Anotaciones del 30 de diciembre de 1492 y del 1 de enero de 1493.

²⁴⁹ CABEZA DE VACA (1946), 576.

del árbol del género *Ricinus*, sino de otra euforbiácea, la *Jatropha curcas* L. (= *Curcas purgans* Endl.), que se le asemeja considerablemente. Oviedo señaló la gran abundancia de esta especie, tanto en la isla de Santo Domingo, como en Tierra Firme, si bien admitió sinceramente su completo desconocimiento acerca de los usos medicinales del ricino, cometiendo además el error, de todos modos frecuente en la época, de confundir el ricino asiático (*Ricinus communis* L.) con el llamado tartago (en realidad, otra euforbiácea, *Euphorbia lathyris* L.), de similares propiedades medicinales.

Pero la búsqueda de plantas purgativas no se detuvo en estos tres importantes sucedáneos, sino que se amplió también a otras hierbas, de las que se observó un uso similar por parte de la población indígena. Nuestras fuentes recogen testimonios muy interesantes sobre tres de ellas: las llamadas avellanas purgativas, la hierba y de los taínos, y el bejuco purgante de Quimbaya. Veamos más detenidamente qué escribieron nuestros autores sobre estos tres remedios.

El nombre de avellana purgativa fue aplicado por los españoles al fruto de otra euforbiácea, muy abundante tanto en las islas como en el continente, y del que los indios hacían un uso frecuente para purgarse. Las noticias acerca de este remedio se extendieron rápidamente tanto en la población castellana asentada en las Indias, como en la de la propia metrópoli. De hecho, en 1526, cuando Oviedo trató de ellas en el *Sumario*, escribió: «en España hay mucha noticia de ellas y muchos las buscan y se hallan bien con ellas»²⁵⁰. Pocos años después, en su *Historia general*, les dedicó un capítulo bastante amplio, bajo el título «de los mançanillos de las avellanas para purgar» e informaba que los boticarios habían bautizado el remedio con el nombre de *ben*²⁵¹. Pero lo más interesante del comentario de Oviedo acerca de las avellanas purgativas es, en nuestra opinión, la referencia a la temprana difusión de este producto en Castilla, porque consideramos que es un buen

²⁵⁰ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 41v. Pese a ello, Fernández de Oviedo se mostró bastante escéptico sobre la eficacia del remedio, desconfianza que es detectable en él en muchas ocasiones, como iremos viendo.

²⁵¹ En realidad, le llamaron *ben magnum*, para distinguirlo de otro *ben*, calificado de *parvum*, una *nux purgatrix* (*Moringa oleifera* Lam.) de procedencia asiática conocida en la materia médica europea desde la Antigüedad. Cf. SCHNEIDER (1968-75), V/2, 330-331.

ejemplo de los múltiples mecanismos de difusión de estos productos americanos, no limitados exclusivamente, ni mucho menos, a la mención de los mismos en un puñado de libros, ni al negocio singular de un producto como el guayaco:

«vi en Valladolid, año de 1513, que avía ydo a negociar con el rey católico, un Juan de la Vega, veedor que fue en la ysla de Cuba, el qual vino a estas partes con el Almirante primero, año de 1493 [es decir, en el segundo viaje colombino]. E como era de los primeros pobladores, tenía bien experimentada esta fruta, en sí y en otros. E avía llevado destas avellanas porque dezía que se hallava él muy bien con ellas, quando tenía necesidad de se purgar, e a quien él dava alguna dellas era como si le presentava una cosa muy preciosa.»²⁵²

El texto de Oviedo concluye dándonos otra interesante valoración sobre los mecanismos de asimilación de estas nuevas plantas con usos viejos, y los problemas que ello podía acarrear:

«en los principios que estas avellanas començaron los xristianos a provar y experimentar en sus personas, hasta acertar a medir sus estómagos con la cantidad que avían de tomas de esta fruta, ovo hartos burlados, e otros aprovechados, porque nuestros médicos no las conocían, ni las sabían aplicar. Agora ya muchos las piden e las precian, e aun desde España embían por ellas.»²⁵³

Las primeras noticias que tenemos sobre la existencia de una hierba purgante, llamada y por los pobladores indígenas de la Española, datan de los años veinte y proceden también de Fernández de Oviedo. Tanto la hierba, semejante a la correhuela (de hecho, es una convulvácea muy similar), como su uso por parte de los indígenas,

²⁵² FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 95r. La historia de Juan de la Vega no acabó bien, pues administró una de estas avellanas a un sobrino suyo enfermo y la purga «vaziole el vientre de tal manera que no le quedaron las tripas en el vientre; e dentro de veynte oras o menos se murió». Desgraciado incidente que llevó a Oviedo a reflexionar acerca de la incertidumbre sobre los efectos de determinados productos americanos en la población europea, no acostumbrada a su consumo. Veremos más adelante que Oviedo repitió estas consideraciones en otros pasajes de su obra.

²⁵³ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 95v. El remedio, en efecto, tuvo éxito, pese a los problemas iniciales. Tres décadas más tarde, Nicolás Monardes se ocupó de las avellanas purgativas y señaló que al tostarlas previamente «no son tan violentas, ni tan exorbitantes, ni hazen su obra con tantas congoxas»: MONARDES (1580), 20v.

estaban muy extendidos no sólo en las islas, sino también en la Tierra Firme. De hecho, Oviedo aseguró haber visto por vez primera emplearla a los indios del Darién, donde residió entre 1520 y 1523. Ya en esos mismos años la observó «tomar a algunos cristianos» y sus efectos le parecieron tan seguros, en contraste con lo que decía sobre la avellana purgativa, «que se puede dar a un niño o a una mujer preñada»²⁵⁴. De hecho, la hierba y mereció la atención de Oviedo, hasta el punto de que se detuvo en ofrecer el modo de preparar la purga y las indicaciones terapéuticas con que ésta debía acompañarse. Podemos suponer que, hasta la generalización del comercio desde Nueva España de la raíz de mechoacán, la hierba y, pariente por cierto de ella, se consagró como un eficaz purgante, sustituto de otras plantas de distinto origen e iguales propiedades en la materia médica europea.

En cuanto al tercero de los purgantes enunciados, la única noticia que tenemos procede de la *Crónica* de Pedro Cieza de León:

«en la provincia de Quimbaya, donde está situada la ciudad de Cartago [Cartagena de Indias], se crían unos bejucos (...) tan provechosos para purgar que con solamente tomar poco más de una braza dellos (...) y echarlos en una vasija de agua que tenga poco menos de un azumbre, embebe en una noche (...) bebiendo cantidad de medio cuartillo de agua, es tan cordial y provechosa para purgar que el enfermo queda tan limpio como si hubiera purgado con ruibarbo. Yo me purgué una o dos veces en la ciudad de Cartago con este bejuco o raíz, y me fue bien, y todos lo teníamos por medicinal»²⁵⁵

Así pues, el propio Cieza no tuvo reparos en experimentar los efectos de la nueva purga en su propia persona, probablemente impelido por la necesidad. Resulta interesante comprobar cómo Cieza, a la hora de postular la eficacia de este bejuco, señaló que sus efectos eran tan excelentes como los del ruibarbo. es decir, el nuevo remedio era defendido, precisamente, porque tenía efectos similares a los del máspreciado de los viejos purgantes. Por eso hemos venido insistiendo, a lo largo de estas páginas, en la condición de sucedáneos que tuvieron buena parte de los productos americanos que se asimilaron a la materia médica europea, de manera bastante más temprana y de modo bastante más general de lo que pudiera pensarse en un principio.

²⁵⁴ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 96v.

²⁵⁵ CIEZA (1984-85), 135.

El bálsamo y la zarzaparrilla

Para concluir este apartado, hemos pensado ocuparnos de dos de los sucedáneos americanos más importantes y que más éxito tuvieron a la hora de suplantar a sus homónimos tradicionales.

El bálsamo medicinal de griegos y romanos era, al parecer, una sustancia que se elaboraba a partir del jugo de *Commiphora opobalsamum* Engl., un árbol originario de Egipto y de Oriente Medio. A este bálsamo se le atribuyeron extraordinarias virtudes curativas, pero su uso esencial era como vulnerario, cicatrizante en casos de heridas abiertas. Sin embargo, este preciado producto había desaparecido del mercado de simples europeo hacía ya muchos siglos, por lo que a lo largo de la Baja Edad Media se había recurrido a otros productos sustitutorios, de similares propiedades. Por todo ello, hallar un sucedáneo americano del bálsamo de los antiguos fue un objetivo que, probablemente, estimuló a muchos de los hombres, más o menos experimentados en la materia médica, que pasaron a las Indias occidentales a partir de 1492.

Como es de todos conocido, este bálsamo americano acabó por hallarse, en abundancia y con unas virtudes tan contrastadas que han hecho del «bálsamo del Perú» y de su variante el «bálsamo de Tolú» (*Myroxylon balsamum* (L.) Harms.) sustancias cuyo uso se ha prolongado hasta nuestros días. El descubrimiento europeo de estos bálsamos tuvo lugar, según cuenta el que fue su primer descriptor cualificado Nicolás Monardes, «casi desde que se descubrió y ganó la Nueva España», es decir, a partir de los años veinte del siglo XVI. Teniendo en cuenta este hecho, podemos considerar que la breve noticia que ofrece López de Gómara sobre el *xilo* («otro árbol de que sacaban los indios el licor que los nuestros llaman bálsamo»²⁵⁶) está refiriéndose ya a *Myroxylon*, ya que *xilo* es el término que recoge también Monardes y que corresponde al vocablo náhuatl con que se designaba el jugo balsámico del *hoitziloxitl* (*M. balsamum* (L.) Harms. var. *pereirae*), usado precisamente como vulnerario en la medicina de los mexicas, de quienes las tropas de Cortés copiaron el uso.

²⁵⁶ LOPEZ DE GOMARA (1946), 452.

Con anterioridad a López de Gómara, también Fernández de Oviedo habló de un «bálsamo artificial» que pudiera adscribirse a alguna otra variedad de *M. balsamum* y del que señalaba, además otras aplicaciones:

«en llagas y desgarraduras, aunque faltare carne en la herida, restaña la sangre e cura las llagas maravillosamente (...) quando duele el vientre o otra parte de la persona, si es de frialdad, beviendo algunos tragos del agua que dicho que se saca deste árbol o planta, luego se quita e se siente, a lo menos, mucha mejoría; e continuándolo, en pocos días se quita todo el frío e humor e dolor causado de frío.»²⁵⁷

Pero no fue este el primer hallazgo europeo de un sucedáneo del bálsamo. Existió, cuanto menos, un precedente muy interesante, del que una vez más es Fernández de Oviedo quien nos proporcionó la mejor información, aunque en esta ocasión también Pedro Mártir de Anglería aludió brevemente al mismo hecho²⁵⁸. Al parecer, en la Española abundaba un árbol, llamado en la lengua taína *goaconax*, cuyas ramas usaban los indios como teas para alumbrarse cuando, en la noche, salían a pescar, pues ardían muy bien debido a una materia oleaginosa que segregaban. A los españoles les llamó la atención el olor de estas ramas, que a ellos les parecía agradable, «pero no a los indios, antes les aborrece su olor»²⁵⁹. El caso fue que, en torno a 1515, los colonizadores de la Española comenzaron a utilizar como «bálsamo» una sustancia, elaborada a partir de la corteza de *goaconax*, pues poseía benéficas propiedades medicinales «para las heridas frescas», así como para «otras grandes e graves enfermedades de las que se suelen tener por incurables». El secreto de este bálsamo tuvo un «descubridor», pero cuando Oviedo relató esta historia, unos veinte años después de producirse, no estaba claro si había sido un médico veneciano llamado micer Codro, o un castellano que obedecía al nombre de Antón de Villasanta y que aseguraba que su mujer india se lo había comunicado secretamente. Villasanta, al parecer, llegó inclu-

²⁵⁷ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 97r.

²⁵⁸ ANGLERIA (1989), 460.

²⁵⁹ Para esta cita y las que siguen: FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 93v-94v, que corresponden al capítulo tercero del libro X, que Oviedo dedicó específicamente al *goaconax*.

so a poseer un privilegio imperial que salvaguardaba su secreto y prohibía que se divulgara.

Por otra parte, no podemos dejar de señalar que la supuesta panacea del *goaconax* le sirvió a Oviedo para explayarse nuevamente acerca de sus opiniones en torno al valor curativo de los remedios postulados por la medicina europea de la época, de su capacidad real para afrontar los problemas de salud, así como de la condición social de los médicos y cirujanos que «aunque maten a muchos no tienen pena, ni les dexan otros de dar dineros».

Toda esta historia sobre el *goaconax*, fueran o no ciertas las virtudes que Codro, Villasanta y sus contemporáneos le atribuyeron, nos ilustra perfectamente acerca de la importancia que se daba a la obtención de un bálsamo americano y de los intereses que se movían en torno a la explotación comercial de los diversos sucedáneos americanos, que no se limitaron al tópico guayaco, que es el ejemplo citado hasta la saciedad por una historiografía que no se ha planteado en profundidad el significado real y global que tuvo en Europa, ya desde los inicios del siglo XVI, el comercio de remedios medicinales de procedencia americana. Volviendo al caso específico de los bálsamos, sin duda la irrupción en el mercado de los procedentes de Nueva España y, pocos años después, del Perú, arrinconaron pronto al *goaconax* de Santo Domingo²⁶⁰ y la polémica sobre su auténtico valor o los derechos exclusivos de su supuesto descubridor fueron perdiendo sentido.

Por lo que respecta a la zarzaparrilla, el hallazgo del sucedáneo americano fue un poco más tardío, pero acabó siendo uno de los nuevos productos que superaron con creces a su viejo competidor. Las zarzaparrillas americanas pertenecen al mismo género taxonómico, *Smilax*, que la europea (*S. aspera* L.), pero alcanzaron un gran éxito en el Viejo Mundo, sobre todo a partir de la obra de Monardes, éxito que se ha mantenido hasta épocas relativamente recientes. Así pues, el

²⁶⁰ Aunque no hasta el punto de hacerlo desaparecer, sí se convirtió en confuso sinónimo del otro bálsamo americano (*Myroxylon*). Así parece indicarlo, al menos, el hecho de que un atento lector como Bahuin (1623, 401), en el apógrafo que dedicó al *Balsamum americanum* recogiera tanto la cita de Oviedo al *goaconax*, como la de Gómara al *xilo*, como si se tratara de la misma planta.

jarabe, el polvo o el agua de zarzaparrilla americana se administraron en España y en otros países europeos desde mediados del XVI y han seguido haciéndolo hasta el presente siglo, si bien modificando, a medida que la farmacología experimental fue aportando nuevos esquemas terapéuticos, sus aplicaciones específicas.

Aunque, como hemos dicho, la obra de Monardes supusiera la consagración de este remedio, sus primeras referencias²⁶¹ aludían a las zarzaparrillas de México y Honduras (probablemente, *S. medica* Schlecht et Cham. y *S. utilis* Hemsley) y sólo en la segunda parte²⁶² se ocupó de las de Quito y Guayaquil, consideradas como las mejores (*S. officinalis* Humb. y *S. syphilitica* Kunth., principalmente). Sin embargo, más de diez años antes de que Monardes hablara de las zarzaparrillas de Nueva España, Pedro Cieza de León había dedicado un importante texto a la zarzaparrilla de Guayaquil que, creemos, constituyó una de las fuentes de información para Monardes. Este texto de Cieza nos permite conocer cómo y para qué se usó la zarzaparrilla y la razón esencial que la convirtió en tan apreciada:

«Las raíces desta yerba son provechosas para muchas enfermedades, y más para el mal de bubas y dolores que causa a los hombres esta pestífera enfermedad; y así, a los que quieren sanar, con meterse en un aposento caliente que esté abrigado, de manera que la frialdad o aire no dañe al enfermo, con solamente pugarse y comer viandas delicadas y de dieta y beber agua destas raíces (...) purga la malatía del cuerpo de tal manera que en breve queda más sano que antes estaba (...) y sin señal ni cosa de las que suelen quedar con otras curas»²⁶³

En efecto, si las zarzaparrillas americanas gozaron de tan grande predicamento y de forma tan temprana, fue porque se ofrecieron como remedio contra el llamado mal de bubas, es decir, el terrible *morbo gallico*, una «nueva» enfermedad que, en opinión de algunos, había llegado de América, por lo que, como repitieron una y otra vez los partidarios de mantener la tesis del origen americano de este mal

²⁶¹ MONARDES (1580), 14v-17v, incluidas en la primera parte, que se publicó por vez primera en 1565.

²⁶² MONARDES (1580), 72r-74v, publicada por vez primera en 1574.

²⁶³ CIEZA (1984-85), 78-79.

venéreo, los remedios para él tenían que venir también de aquellas partes. Creemos que no es casual que el «descubrimiento» de las zarzaparrillas americanas y su comercialización como remedio específico contra el *morbo gallico*, aunque fuera indicado secundariamente contra otras enfermedades, tuviera lugar a finales de los años treinta del siglo XVI, precisamente cuando el origen americano de la enfermedad comenzó a tener defensores abundantes y el primer sudorífico antisifilítico de procedencia americana, el guayaco, estaba sujeto a un control monopolístico, gracias a una concesión imperial y alcanzaba altos precios en el mercado. Aunque en este sentido, tampoco puede descartarse la hipótesis que plantea que el tratamiento con guayaco comenzó a asociarse con otros remedios vegetales ante la ineficacia, poco a poco demostrada, del que fue llamado leño santo²⁶⁴. En este contexto, la zarzaparrilla americana fue no sólo un sucedáneo de la europea, sino el primer sucedáneo de una nueva medicina, cuya importancia era tan grande y su comercio tan interesante que generó tan rápidamente la necesidad de buscar alternativas similares. En el apartado que sigue nos ocuparemos precisamente del guayaco y de otras importantes «nuevas medicinas».

Las nuevas medicinas

Nos corresponde tratar ahora de otros productos medicinales de origen americano que significaron una novedad importante en el panorama de la materia médica del Viejo Mundo. Es necesario tener en cuenta que no todos, dado precisamente su carácter novedoso y no comparable a otros remedios conocidos, se difundieron en Europa y que los que lo hicieron fueron asimilados de forma diversa, con ritmos diferentes y de manera menos generalizada que los sucedáneos de los que nos hemos ocupado en el apartado anterior. Partiendo del objetivo esencial de este trabajo, nos detendremos en analizar aquellos productos difundidos en Europa, mientras que las referencias pormenorizadas

²⁶⁴ Esta es la tesis que mantiene, por ejemplo, CIPRIANI (1962, 110-111), quien sitúa el proceso de asociación de guayaco con otros productos, zarzaparrilla y sasofrás fundamentalmente, a partir de la segunda mitad del XVI.

a las restantes plantas medicinales se limitarán a exponerse brevemente, remitiendo para más detalles al repertorio.

El guayaco

Pese a lo que acabamos de afirmar sobre la lenta y parcial asimilación de las nuevas medicinas, la difusión del guayaco en Europa supuso una clara excepción. Desde la primera década del siglo XVI, apenas diez años después de la llegada de Colón a América, la madera de este árbol se utilizaba en las Indias y en la península ibérica, esencialmente como remedio contra el llamado «mal de bubas», o *morbo gallico*²⁶⁵. Los factores desencadenantes de esta temprana y excepcional difusión fueron la observación de que los indígenas de la Española utilizaban el leño para combatir ciertas manifestaciones externas que, aparentemente, se asemejaban a las producidas por el mal francés y la idea de que la terrible enfermedad, que se presentaba bajo formas que llevaron a pensar que se trataba de un nuevo mal hasta entonces desconocido, había sido traída desde las Indias occidentales o, cuanto menos, su eclosión en Europa había coincidido con el regreso de las dos primeras expediciones a aquellas tierras²⁶⁶.

El razonamiento era que, puesto que el mal procedía del Nuevo Mundo, de él debía proceder también el remedio. De hecho, esta idea fue repetida insistentemente en los escritos de numerosos tratadistas, no sólo en la primera época, sino en fechas posteriores. Monardes, por ejemplo, mantenía claramente esta idea cuando escribió: «quiso nuestro señor que de a do vino el mal de las Bubas, viniese el remedio para

²⁶⁵ No es éste el lugar para tratar el debate sobre el origen y la naturaleza del llamado *morbo gallico*, ni sobre la pertinencia de designar con el nombre de *sifilis* ese mal. Para una orientación precisa y actual sobre el tema puede verse la voz *Syphilis*, de J. ARRIZABALAGA, en *The Cambridge History and Geography of Human Disease*. Pero no deben olvidarse los trabajos clásicos sobre este tema, entre los que citaremos los de PROKSCH (1889-1900) y SUDHOFF (1925).

²⁶⁶ El debate sobre la procedencia americana del mal parece ser, sin embargo, unos años posterior a los inicios del uso terapéutico del guayaco, lo que ha hecho pensar a algunos estudiosos que los intereses económicos en torno al nuevo remedio jugaron un papel no desdeñable en la aparición de acérrimos defensores de la tesis «americanista» sobre el origen del mal: Cf. CIPRIANI (1962). De hecho, al parecer, los primeros tratadistas sobre el *morbo gallico*, como Gaspar Torrella, Pere Pintor o Juan Almenar, no se plantearon tal cuestión: ARRIZABALAGA (1988), 5-9.

ellas»²⁶⁷. La frase, como decimos, no era ni mucho menos original. Por atenernos a los textos de nuestros autores, Fernández de Oviedo había expresado lo mismo treinta años antes:

«así como es común el mal de búas en todas estas partes quiere la misericordia divina que así sea el remedio comunicado e se halle para curar tal dolencia, porque aunque en otras partes se halla esta enfermedad, el origen donde los xristianos vieron las búas y experimentaron e vieron curarlas y experimentar el árbol del guayacán fue en esta ysla Española»²⁶⁸.

Y López de Gómara, algunos años después, insistió en la misma tesis:

«así como vino el mal de las Indias, vino el remedio, que también es otra razón para creer que trajo de allá el origen»²⁶⁹.

Este nuevo remedio gozó, pues, de especial protagonismo desde muy temprana época, por las razones antes expuestas, pero también por un especial cúmulo de circunstancias que, pese a lo complejo de su entramado, deben ser al menos enunciadas. La difusión inicial del guayaco y su repentino éxito se basó también en una hábil campaña propagandística, movida por intereses políticos y económicos concretos, que no podemos detenernos a exponer aquí. Bastará recordar la existencia de una comisión imperial encabezada por el cardenal Lang que recogió en España y Portugal diversos informes sobre las recetas del tratamiento con guayaco, que ya circulaban y se practicaban en la península; y la aparición de la obra de Ulrich von Hutten (1519), en consonancia con los intereses de la familia Fugger, su inmediato éxito editorial y la rápida aparición de una red, bajo el control de esta familia

²⁶⁷ MONARDES (1580), 10v.

²⁶⁸ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 92v. Algunos autores, como por ejemplo MUNGER (1949, 227) y, más recientemente, QUETEL (1986, 343), han atribuido a Oviedo la primacía en afirmar el origen americano de la sífilis, citando, al respecto, el pasaje del *Sumario* (FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 42r) en el que se exponía esta misma idea que comentamos. Sin embargo, parece claro que resulta inadecuado atribuir a este texto de Oviedo el carácter de primera exposición de la tesis «americanista».

²⁶⁹ LOPEZ DE GOMARA (1946), 174. Las citas, como decimos, podrían multiplicarse hasta la saciedad, pues la idea se encuentra en casi todos los médicos y tratadistas partidarios de la tesis americanista. Aquí nos hemos limitado a localizarla en nuestras fuentes.

de banqueros, de comercialización del leño americano, traído desde las Antillas a Sevilla y distribuido desde allí a toda Europa²⁷⁰. Lo que, en ocasiones, no queda suficientemente subrayado en los numerosos estudios dedicados a la difusión europea del guayaco es que seguimos sin conocer con precisión los acontecimientos de los años anteriores a la estancia del cardenal Lang en España (ca. 1516-17), puesto que la historiografía parece haberse desentendido de esta cuestión, limitándose a repetir como un hecho que no merece más investigación el que el guayaco se usaba en la península ibérica al menos una década antes de que comenzara a triunfar en el resto de Europa²⁷¹.

Esta cronología es coherente con la situación que presentan nuestras fuentes: el guayaco no fue descrito ni mencionado por las fuentes colombinas contemporáneas a los viajes del Almirante (1493-1505), por lo que no encontramos la primera referencia explícita hasta 1526, en el *Sumario* de Fernández de Oviedo. En esa fecha, como el mismo autor nos dice, era ya «en estos reynos de España y fuera dellos muy notorio»²⁷². En efecto, como acabamos de ver, cuando el *Sumario* apareció en Toledo hacía ya casi una década que los escritos de Hutten corrían impresos por toda Europa, tanto en latín como traducidos a diversas lenguas europeas²⁷³. En 1535, Oviedo insistía aún más

²⁷⁰ Los antecedentes de este momento de eclosión fueron estudiados, entre otros, por MUNGER (1949, 197-199) y han sido también sistemáticamente tratados por JACOBS (1975, 52-74), aunque ambos comienzan a partir de la expedición de Lang y al contenido del informe del médico Nicolaus Pol. En cuanto a los Fugger y el guayaco, uno de los trabajos clásicos es el de WEIDENBACHER (1924), pero puede verse un buen resumen en JACOBS (1975), 41-50. En cuanto a estudios monográficos locales, siguen siendo relativamente escasos y algunos, como los de WICKERSHEIMER (1966) y BACHOFFNER (1970) para Estrasburgo, son claramente insuficientes.

²⁷¹ Por ejemplo, MUNGER (1949, 197) se limitó a decir: «probablemente, los primeros rumores sobre las virtudes medicinales del guayaco se originaron en España y Portugal entre 1506 y 1516». Tampoco JACOBS (1975) presta particular atención a esos antecedentes, a pesar de que casi todas las fuentes que maneja hablan de ello.

²⁷² FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 42r.

²⁷³ El *De guaiaci medicina et moro gallico liber unus* fue impreso por vez primera en Maguncia, en 1519. Ese mismo año fue reimpresso en latín y traducido y editado en alemán. En los años siguientes, se tradujo al francés y al inglés, al tiempo que siguió reeditándose en latín y alemán, alcanzando al menos una veintena de ediciones a lo largo del siglo XVI. Puede verse una bibliografía de las ediciones y traducciones del libro de Hutten en BENZING (1956).

claramente en lo conocido que era el palo de guayaco y el modo de administrarse a los enfermos del «mal de las búas»:

«Poca necesidad ay que aquí se expresse la manera de como este remedio se exercita, porque es ya muy notoria e común cosa saber usar deste palo.»²⁷⁴

Pese a ello, Oviedo dedicó dos capítulos de su obra al guayaco y reunió prácticamente toda la información que en Europa se tenía de él, añadiendo además algunos datos provenientes de su directa experiencia indiana, lo que da a sus textos una importancia especial, pese a que carezcan, en esta ocasión, del valor de «primeras noticias»²⁷⁵. El primero de los capítulos se centra en la especie que se daba en la isla Española (*Guaiacum officinale* L.) y el segundo a la que procedía de la isla de San Juan (*G. sanctum* L.)²⁷⁶. La importancia de estos dos capítulos de la *Historia general* fue muy grande, puesto que la claridad con que expuso el modo de usarse, las diferencias entre una y otra especie e, incluso, el nombre de «palo sancto» que aplicó a la segunda de ellas para diferenciarla del guayaco de la Española, dieron a estos textos una considerable proyección, plasmada no sólo en la terminología botánica acuñada por Linneo, sino también a lo largo de las obras fundamentales de la botánica prelinneana, que se hicieron eco de los textos de Oviedo²⁷⁷, en esta y en alguna otra ocasión.

²⁷⁴ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 92v. Pocos años antes, Pedro Mártir de Anglería había desistido de entrar en más detalles acerca del guayaco, ya que, decía, «los pedazos de esta madera que corren por Europa hacen formar juicio»: ANGLERIA (1989), 460.

²⁷⁵ A pesar de ello, la historiografía más tradicional, en algunos casos, no ha valorado suficientemente, creemos, la aportación de Oviedo al conocimiento de este remedio. Así, MUNGER (1949, 204), quien además de asegurar que el madrileño lo confundió con el ébano, se limita a citar brevemente la *Historia general* y el *Sumario* (MUNGER (1949), 227), aunque ni siquiera parece conocer que la obrilla de Francisco Delicado sobre el guayaco (1529 y no 1526 como afirma en p. 202) reprodujo textualmente el capítulo que Oviedo dedicó al árbol en esta última obra.

²⁷⁶ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 92v-93r, para la Española, y 128r-128v, para Puerto Rico.

²⁷⁷ Indudablemente ayudó a esta difusión el hecho de que los dos capítulos de Oviedo fueran traducidos al latín e incluidos en la recopilación de textos sobre el *morbo gallico* que publicó Luigi Luigini, en 1566 (Cf. PARDO TOMAS (1991), 55), pero es también una prueba de la notoriedad alcanzada hasta ese momento por los textos de Oviedo.

Aunque el guayaco gozó de tan temprana y amplia difusión, no puede decirse que su presencia en la materia médica europea perdurara en igual medida. De hecho, ya a mediados del siglo XVI había algunas opiniones en contra de su eficacia curativa y no dejaron de crecer desde entonces. El tratamiento alternativo contra el *morbo gallico*, fundamentalmente las uncciones mercuriales, que nunca habían dejado de emplearse²⁷⁸, mantuvo siempre un significativo número de partidarios²⁷⁹. Cuando la ineficacia del remedio quedó suficientemente probada, fue abandonándose su uso paulatinamente y hoy el guayaco no es más que un nombre exótico para la mayor parte de los europeos.

Por el contrario, vamos a analizar ahora un grupo de plantas muy distinto, del que forman parte algunas que, aunque tardaron en difundirse un poco más y lo hicieron de manera menos espectacular, han pasado a formar parte de nuestra cultura, no sólo médica, sino que, modificando sus usos, preparación y elaboración, están hoy más presentes que nunca en la sociedad europea.

Las drogas americanas

Una característica común a la mayor parte de las culturas precolumbinas era el uso de sustancias psicotrópicas, con efectos narcóticos

²⁷⁸ Sobre el tratamiento del *morbo gallico* sigue siendo fundamental el trabajo de TEMKIN (1955). Sobre la pervivencia del tratamiento mercurial, en general: CIPRIANI (1962), 88 y ss. Por otra parte, en algunos lugares, al parecer, el guayaco ni siquiera se introdujo, quizá debido más a su precio que a su ineficacia, véase, por ejemplo, el caso del Hospital General de Valencia (LOPEZ TERRADA (1989), 30-33). En otros lugares, por el contrario, se registra una introducción muy tardía del guayaco, aunque no sustitutoria del tratamiento a base de uncciones mercuriales, por ejemplo en el hospital de Estrasburgo (BACHOFFNER (1970), 20).

²⁷⁹ Paracelso figura quizá entre los más conocidos adversarios del guayaco, aunque no dejara de criticar también duramente los excesos y las nefastas consecuencias del tratamiento mercurial. La actitud contraria al guayaco por parte de Ambroise Paré es también muy significativa (Cf. CIPRIANI (1962), 109). No siempre la alabanza al guayaco fue sinónima de la crítica radical al mercurio, en este sentido la doble defensa de Fracastoro se puede citar entre las más significativas, dada la importancia de este autor en la historia del *morbo gallico* (que él bautizó precisamente como *syphilis*) y de los remedios usados para combatirlos. Sobre Fracastoro y la sífilis, véase HENDRICKSON (1934), CIPRIANI (1962, 97-102) y MUNGER (1949, 200-202), además de la reciente edición crítica del poema, debida a G. Eatough: FRACASTORO (1984).

o alucinógenos principalmente, derivadas directamente de determinadas plantas, con fines medicinales, como complemento alimenticio, o en el marco de determinados rituales mágicos, religiosos o, simplemente, sociales. El consumo de estas plantas llamó poderosamente la atención de los primeros europeos que entraron en contacto con los pobladores de América, pero estuvieron lejos de comprender la importancia que tenían y, en la mayor parte de los casos, su aproximación a estos fenómenos se hizo desde prejuicios etnocéntricos, que desfiguraron irremediamente la imagen que de ellos llegó a los europeos. Lo que no quiere decir que la observación de estos hábitos no generara, a veces, la adopción de la costumbre de consumir las plantas también (como ocurrió relativamente pronto con el tabaco) y, otras veces, un aprovechamiento económico casi inmediato, por parte de los colonizadores, de la producción, comercialización y consumo de alguna de ellas (como veremos en el caso de la coca). Comenzaremos por examinar las primeras noticias sobre el tabaco, para pasar a continuación a ocuparnos de la coca. Concluiremos comentando brevemente las referencias a los hongos alucinógenos y a la cohoba.

Tradicionalmente se ha venido admitiendo que la primera noticia europea acerca del tabaco es un pasaje del *Diario* del primer viaje de Cristóbal Colón, datado escasamente tres días después de haber avistado tierra americana por vez primera. La nave del Almirante, mientras navegaba hacia la isla bautizada con el nombre de Fernandina, se cruzó con una canoa conducida por un indígena, el cual llevaba un trozo «de su pan» (probablemente, *cazabe* de yuca), una calabaza con agua, «un pedaço de tierra bermeja» (probablemente, bija preparada para pintarse la cara), «y unas hojas secas, que debe ser cosa muy apreciada entr'ellos, porque ya me truxeron en San Salvador d'ellas en presente»²⁸⁰.

Se tratase o no de un alusión a las hojas de tabaco, lo cierto es que pocos días después, el 6 de noviembre, Colón anotó algo que parece una referencia más segura:

«Hallaron los dos cristianos [que habían descendido a tierra, en la costa norte de Cuba] por el camino mucha gente que atravesaba

²⁸⁰ COLON (1984), 35. El Almirante hace mención a la primera isla en donde desembarcaron el 13 de octubre, a la que puso el nombre de San Salvador.

a sus pueblos, mugeres y hombres con un tizón en la mano y yervas para tomar sus sahumeros que acostumbravan»²⁸¹

Y Bartolomé de Las Casas glosó este pasaje del diario colombino, añadiendo a continuación:

«... y ciertas hierbas para tomar sus sahumeros, que son unas hierbas secas metidas en una cierta hoja, seca también (...) y encendido por una parte dél, por la otra chupan o sorben o reciben con el resuello para adentro aquel humo, con el cual se adormecen las carnes y cuasi se emborracha»²⁸²

Ciertamente, cualquier lector europeo contemporáneo interpreta que se está describiendo la acción de fumar y, dada su visión actual de este hábito, deduce inmediatamente que es tabaco lo que se fumaba. Sin embargo, las cosas no son tan sencillas.

En primer lugar, porque, al parecer, el nombre de *tabaco* es un vocablo taíno que no se aplicaba (o, en todo caso, no sólo se aplicaba) a la planta de la que se tomaban esas hojas secas, sino a uno de los instrumentos con los que se inhalaba el humo que éstas producían al ser prendidas. El propio Las Casas explicó esta acepción del término *tabaco* y Fernández de Oviedo la confirmó también, cuando escribió:

«E los Indios (...) tomavan aquel humo con unos Cálamos o Cañuelas de carrizos. E aquel instrumento con que toman el humo, o las Cañuelas que es dicho, llaman los Indios Tabaco; e no a la yerva o sueño que les toma (como pensavan algunos)»²⁸³

En segundo lugar, porque no puede descartarse que, en determinadas ceremonias, o en otros usos específicos de esta costumbre de inhalar humo, se empleara, además de la hoja seca de *Nicotiana*, alguna otra planta. Esta hipótesis es mantenida por quienes consideran que los efectos letárgicos, embriagadores o alucinógenos que muchas veces se describen asociados a esta costumbre, no pueden ser explicados suponiendo un uso exclusivo de hojas de tabaco, aunque fuera de la especie *N. rustica* L., que produce un tabaco más fuerte que *N. tabacum* L., la especie cultivada habitualmente hoy en día²⁸⁴. Algunos autores

²⁸¹ COLON (1984), 53.

²⁸² LAS CASAS (1959), I, 46.

²⁸³ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 47r.

²⁸⁴ PATIÑO (1967) 289-292.

han apuntado la posibilidad de que *Nicotiana* se consumiera, en esos ritos específicos, asociada a una sustancia más fuertemente narcótica, como, por ejemplo diversas especies de *Anadenanthera*, de las que nos ocuparemos al tratar de la cohoba. Nicolás Monardes, sin embargo, afirmó que era con coca con lo mezclaban los indios el tabaco «quando se quieren emborrachar, o estar algo fuera de juyzio»²⁸⁵. Sin embargo, algunos estudios más recientes han vuelto a poner en discusión esta hipótesis, argumentando que los efectos psicotrópicos del tabaco han sido demostrados en estudios etnofarmacológicos llevados a cabo entre poblaciones indígenas actuales²⁸⁶.

Así pues, estas primeras referencias colombinas, como también los ambiguos pasajes en que Pedro Mártir habló de indígenas que inhalaban humos de ciertas hierbas²⁸⁷, son más interesantes como menciones del hábito de fumar que como alusiones seguras al uso de la planta del tabaco. No ocurre así, en nuestra opinión, con el pasaje de Oviedo, a pesar de la confusión sobre el término tabaco, ya que contiene una descripción clara y precisa de la planta, su apariencia externa y su «género»,

«muy semejante al veleño; pero no de aquella hechura o forma a la vista; porque esta yerba es un tallo como quatro o cinco palmos, poco más o menos de alto y con unas hojas anchas e gruessas e blandas e vellosas; y el verdor tira algo a la color de las hojas de la lengua de buey o Buglosa»²⁸⁸

²⁸⁵ MONARDES (1580), 93v.

²⁸⁶ Así, por ejemplo, ELFERINK (1983), 119-120. Este mismo autor ofrece referencias sobre el uso asociado de hojas de tabaco y de coca, lo que permitiría confirmar la información de Monardes antes mencionada. Con anterioridad, sin embargo, también PEREZ DE BARRADAS (1957, 191-193) se mostró crítico con los que creían que los efectos psíquicos recogidos en las primeras crónicas debían obedecer al uso de tabaco asociado con otros productos. Paradójicamente, y para demostrar lo complejo del tema, Pérez de Barradas hablaba de efectos excitantes, mientras que Elferink se refiere fundamentalmente a efectos sedantes y narcóticos.

²⁸⁷ ANGLERIA (1989), 433, 518, entre otros.

²⁸⁸ Ni siquiera sobre este pasaje hay acuerdo, puesto que autores como PEREZ DE BARRADAS (1957, 184) dicen que, en realidad, Oviedo está describiendo la cohoba, es decir, una *Anadenanthera*. ALVAREZ LOPEZ (1957, 581), sin embargo, parece confirmar nuestra idea, ya que la asociación formal con el veleño parece apuntar más a una solanácea como *Nicotiana*.

Para Oviedo, todo terminaba en ese hábito indígena, indiferente al papel que eso jugara en la cultura o la cosmovisión de aquellos pueblos, aunque no dejara de anotar que los indios lo concebían no sólo como algo sano, sino que era para ellos «muy sancta cosa». Lo que el madrileño lamentaba era que esta «costumbre viciosa e mala» se estaba extendiendo considerablemente. Aquí el testimonio de Oviedo se hace particularmente interesante, ya que nos informa que el uso del tabaco había arraigado con gran fuerza entre la población negra de la isla de Santo Domingo, que era cada vez más abundante, dado el intenso tráfico de esclavos africanos por parte de los españoles, como respuesta al exterminio casi completo de los indígenas, que ellos mismos habían provocado. Además, «algunos christianos» habían empezado a usarlo también, entre otras cosas, para paliar los dolores ocasionados por el «mal de las Búas»:

«porque dizen los tales que en aquel tiempo que están assí trasportados, no sienten los dolores de su enfermedad. Y no me parece que es esso otra cosa sino estar muerto en vida el que tal haze; lo qual tengo por peor que el dolor de que se escusan, pues no sanan por ello»²⁸⁹

Por lo tanto, puede pensarse que las propiedades sedantes del tabaco fueron, en parte, las responsables iniciales de su uso entre la población europea de las Indias, aunque las noticias a este respecto son aún escasas y merecerían un estudio en profundidad. Conviene, sin embargo, insistir en que las formas de uso del tabaco fueron muy diversas y que la inhalación del humo de sus hojas secas fue sólo una entre muchas y, probablemente, no la más importante, desde el punto de vista médico, para los europeos de la época²⁹⁰. Tampoco para los americanos precolombinos el uso del tabaco, que se hallaba muy extendido en todo el continente, se limitaba a la inhalación de su humo, fuera como fuente de fruición sensual o con cualquier otro objetivo. El

²⁸⁹ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 47r; la primera parte de este capítulo dos del libro quinto está dedicada a la descripción de la planta, del uso de fumar y del instrumento «tabaco»

²⁹⁰ Sobre los diversos usos en Europa y la penetración progresiva, distinguiendo modelos sociales diferentes, véase el adecuado resumen de MONTI (1987, 34-41) y, desde un punto de vista históricomédico, las precisiones de LOPEZ PIÑERO (1989, 49).

tabaco se consumía como alimento mascando las raíces o las hojas, se preparaba en polvo para aspirar por la nariz con fines terapéuticos, se elaboraba en emplastos a partir de la decocción de las hojas para sanar heridas, o se aprovechaba de mil formas más²⁹¹, que pasaron prácticamente desapercibidas a los primeros viajeros y cronistas, centrados casi obsesivamente en deplorar lo que ellos concebían como un vicio nefasto del que se estaban contagiando muy rápidamente los propios conquistadores.

El caso de la coca es algo diferente, por varias razones. En primer lugar, porque su consumo no se hallaba extendido exactamente en el mismo ámbito geográfico que el tabaco. En segundo lugar, porque los usos indígenas de ambas plantas eran algo distintos. Y, en tercer lugar, porque la relación de los europeos con este producto fue también distinta a la que establecieron con el tabaco²⁹².

En cuanto a las primeras noticias europeas acerca de la coca, hay que tener en cuenta que la distribución geográfica del cultivo y uso de la coca era, como hemos dicho, diferente a la del tabaco, aunque sin dejar de ser muy extensa. Al parecer, está probada la ausencia de coca en las islas caribeñas, al menos en las primeras colonizadas por los europeos²⁹³, lo que, de ser cierto, explicaría que las primeras descripciones sean un poco más tardías y se refieran a las primeras expediciones al continente. Patiño ha señalado que la primera descripción europea se remonta a Cristóbal Colón y data de 1503, durante su

²⁹¹ Véanse a este respecto las exposiciones de PEREZ DE BARRADAS (1957, 198-199), PATIÑO (1967, 283-293) y ELFERINK (1983, 119-120), con las referencias bibliográficas allí recogidas.

²⁹² Sobre la coca, existen abundantes estudios, sobre todo desde un punto de vista farmacológico, por razones obvias, aunque también abundan trabajos antropológicos y etnofarmacológicos. Los estudios históricos son, sin embargo, mucho menos numerosos. Entre los que hemos manejado, merecen destacarse los de MORTIMER (1904), BUHLER (1947) y PATIÑO (1967, 201-223).

²⁹³ En los diversos estudios manejados, no hemos encontrado referencias a la presencia de *Erythroxylon* en la Española o Cuba, limitándose a no mencionar nada al respecto o a señalar, como hace PEREZ DE BARRADAS (1957, 203), que la extensión del cultivo y uso de la planta abarcaba «desde los límites de Mesoamérica hasta la Puna argentina, Jujuy y valles de Salta». Sobre la dispersión del cultivo de la coca, véase también PATIÑO (1967), 201-223.

cuarto viaje²⁹⁴, pero, ciertamente, el Almirante no la registró en sus escritos y no fue hasta la aparición de la obra de su hijo Hernando, cuando tal referencia, parca en detalles por lo demás, pudo ser leída²⁹⁵. Por otra parte, como recuerda Bühler²⁹⁶, existió una narración del cura Tomás Ortiz, datada en 1499, en la que comunicaba a sus superiores que en la costa septentrional de Sudamérica, los indígenas usaban con fines «voluptuosos», «una planta llamada *hayo*», noticia que recogió Anglería en su obra. Fernández de Oviedo, por su parte, registró su uso entre los indígenas de Nicaragua y de las riberas del lago de Maracaibo, pero no incluyó el pasaje en la edición impresa de la *Historia*, por lo que su rica y completa descripción no tuvo apenas difusión²⁹⁷. En ella, Oviedo había ofrecido también las principales denominaciones de la planta en las diversas zonas donde ésta se daba: *coca* en el Perú, *yaat* en Nicaragua y *hado* (error, por *hayo*) en Venezuela. También López de Gómara habló del *hay* (otra variante del término arawak) al ocuparse de los indios de las regiones costeras de las actuales Colombia y Venezuela.

A esta misma región hace referencia la noticia que recogió Américo Vespucio, en 1505, la cual sí puede ser considerada, en esta ocasión, como la primera referencia que se conoció en Europa, aunque fuera a través del tono exótico y superficial característico del navegante toscano cuando se ocupó de estas cuestiones:

«todos tenían los carrillos llenos por dentro de una hierba verde que la rumiaban continuamente como bestias, que penas podían hablar, y cada uno llevaba al cuello dos calabazas secas, y una estaba llena de aquella hierba que tenían en la boca, y la otra de una

²⁹⁴ PATIÑO (1967), 202.

²⁹⁵ H. COLON (1984), 314: «no cesaban de meterse en la boca una hierba seca, y de mascarla; a veces tomaban también cierto polvo, que llevaban juntamente con la hierba seca, lo cual parece mucha barbarie». Un poco más adelante (p. 316), vuelve a insistir: «cuando comen, mascan siempre cierta hierba, lo que juzgamos debe ser causa de tener los dientes gastados y podridos».

²⁹⁶ BUHLER (1947, 203). También PEREZ DE BARRADAS (1957, 209) consideró ésta la primera noticia europea sobre la coca, aunque la dató en 1500 y concretó que Ortiz viajaba en la expedición de Pero Alonso Núñez.

²⁹⁷ FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), I, 179. Se halla en uno de los capítulos, el vigésimo, que Oviedo añadió después de 1535, al libro VI de su *Historia*.

harina blanca que parecía yeso en polvo²⁹⁸, y de cuando en cuando con un palillo que tenían, mojándolo en la boca, lo metían en la harina y después lo metían en la boca, con los dos extremos en cada una de las mejillas, enharinando la hierba que tenían en la boca, y esto lo hacían muy a menudo; y maravillados de tal cosa no podíamos entender este secreto, ni con que fin lo hacían así.»²⁹⁹

Este pasaje de Vespucio pudo influir en los de Anglería y, a través de éste, en el de López de Gómara, quienes se hicieron eco de esta cuestión, sin aportar detalles nuevos de importancia³⁰⁰.

Por todo ello, podemos afirmar que la información más amplia, la que más se difundió y la que sigue siendo la más completa dada en la época es, indudablemente, la contenida en diversos pasajes de la *Crónica del Perú* de Pedro Cieza de León³⁰¹. Hasta tal punto esto fue así, que Kaspar Bahuin lo reconoció explícitamente en su obra, al hablar de la coca, en el epígrafe sobre «*Myrtus similes exotica*»³⁰². Por otra parte, la huella de las noticias de Cieza resulta perfectamente rastreable en Monardes, quien dedicó un capítulo de la tercera parte de su obra a exponer las noticias que, en 1574, se tenían sobre «aquella yerva tan celebrada de los Indios por tantos siglos»³⁰³.

Cieza no ofreció apenas detalles morfológicos de la planta de coca, limitándose a señalar que su hoja «es a manera de arrayán». Por el contrario, se preocupó en comentar el valor que los indios daban a la planta y el gran interés económico que, para los españoles, adquirieron las plantaciones de coca desde el primer momento. A finales de los años cuarenta, nos dice, los repartimientos efectuados en Cuzco, La Paz o Potosí, ofrecían hasta ochenta mil pesos de renta: «todo por esta coca».

²⁹⁸ Como luego se ocuparon de describir más precisamente otros autores europeos, se trataba del polvo resultante de triturar conchas de diversos moluscos. El uso asociado a la hoja de coca favorece la asimilación por el organismo de los alcaloides de la planta.

²⁹⁹ VESPUCIO (1985), 98.

³⁰⁰ ANGLERIA (1989), 507 y LOPEZ DE GOMARA (1946), 206. Este último, en otro lugar (p. 278), refiriéndose al valle de Tumbes, en Perú, mencionó la coca, aunque no la relacionó con el *hay*.

³⁰¹ Especialmente, CIEZA (1984-85), 121 y 139-140.

³⁰² BAHUIN (1623), 469.

³⁰³ MONARDES (1580) 93r-94r. Monardes apenas se aparta de las informaciones de Cieza. Sólo en la descripción botánica de la planta se extiende más que el cronista, probablemente porque tuvo delante un ejemplar traído desde el otro lado del Atlántico.

Hasta tal punto la coca era un excelente negocio para los españoles, que, cuando Cieza escribió su obra, es decir, hacia 1550,

«algunos están en España ricos con lo que hubieron del valor desta coca, mercándola y tornándola a vender, y rescatándola en los tiangues³⁰⁴ o mercados a los indios.»

Pero su información no se limitó a estos aspectos económicos, sino que Cieza se planteó algo que, como acabamos de ver, no hizo Vespucio, quien quizá prefirió seguir «maravillado» por tanto «secreto»:

«Preguntando a algunos indios por qué causa traen siempre ocupada la boca con aquesta yerba (la cual no comen ni hacen más de traerla en los dientes), dicen que sienten poco el hambre y que se hallan en gran vigor y fuerza.»

Aunque este interés etnográfico, en realidad, quedó en seguida desvirtuado, porque la opinión del cronista acerca de la costumbre y, en el fondo, acerca de los indígenas, aparece expuesta con claridad inmediatamente después:

«Creo yo que algo lo debe de causar, aunque más me parece una costumbre aviciada, y conveniente para semejante gente que estos indios son.»³⁰⁵

Sobre otras drogas americanas, la información es mucho menos rica en detalles y se limita a hacer referencia a la cohoba y a ciertos hongos alucinógenos, de los que López de Gómara fue el único de nuestros autores que incluyó en su obra una alusión directa:

«Cuando se quieren embriagar de veras, comen unas setillas crudas, que llaman teunanancath, o carne de Dios, y con el amargor que les ponen, beben mucha aguamiel o su común vino³⁰⁶,

³⁰⁴ Cieza empleó aquí la castellanización del vocablo náhuatl *tianguí*, mercado, a pesar de que estaba hablando de los mercados de los incas, no de los de los mexicas. Esta «importación» por parte de los españoles de palabras provenientes de unos determinados idiomas amerindios y aplicadas indistintamente en otras áreas lingüísticas y culturales del continente fue un fenómeno frecuente, que produjo una serie de préstamos lingüísticos entre las diversas regiones americanas, atribuibles a la acción de los conquistadores y no a los contactos anteriores entre las diversas áreas. En el caso que nos ocupa de los productos alimenticios o medicinales, los ejemplos son muy numerosos y algunos se comentan brevemente en el repertorio.

³⁰⁵ Este y los anteriores pasajes, de CIEZA (1984-85), 121.

³⁰⁶ Probablemente se refiere al pulque extraído del maguey y al *atulli*, bebida de maíz fermentado.

y en chico rato quedan fuera de sentido, ca se les antoja que ven culebras, tigres, caimanes, y peces que los tragan y otras muchas visiones que los espantan.»³⁰⁷

Pese a la brevedad y la completa descontextualización de la práctica, la descripción de las alucinaciones producidas por el consumo de estos hongos (probablemente, *Psilocybe mexicana* Heim. o alguna especie afín) es correcta y supone la primera referencia europea concreta a este complejo ritual sanador, que aun hoy se sigue practicando entre diversos estratos sociales de la población mexicana³⁰⁸.

Por lo que se refiere a la cohoba, las primeras noticias son muy anteriores, ya que si el consumo de *teonanacatl* era propio de las culturas mesoamericanas del continente (conocidas a partir de los años veinte), el de la cohoba formaba parte de la de los taínos de la Española, la primera población indígena conocida por la colonización europea. De hecho, puede afirmarse que los testimonios arrancan ya del segundo viaje de Cristóbal Colón. Aunque no se ha conservado, como ya dijimos, ningún texto del Almirante sobre este viaje, en la obra atribuida a su hijo Hernando, podemos encontrar un pasaje que está tomado de un escrito del Almirante, de 1494. En él se lee:

«En esta casa tienen [los indios de la Española] una mesa bien labrada, de forma redonda, como un tajador, en la que hay algunos polvos que ellos ponen en la cabeza de dichos cemíes [ídolos de madera labrada] con cierta ceremonia; después, con una caña de dos ramos que se meten en la nariz, aspiran este polvo. Las palabras que dicen no las sabe ninguno de los nuestros. Con estos polvos se ponen fuera de tino, delirando como borrachos»³⁰⁹

La primera y mejor información escrita de que disponemos acerca del rito de la cohoba entre los taínos procede, sin embargo, de la *Relación* de fray Román Pané. De su escrito tomaron referencias, aunque algunos las ampliaron, otros autores, como Las Casas, Anglería,

³⁰⁷ LOPEZ DE GOMARA (1946), 441.

³⁰⁸ Véanse a este respecto, los trabajos de SCHULTES (1969) y FANCHAMPS (1962), quien ofrece las referencias fundamentales en torno a la identificación y estudio botánico y farmacológico de *teonanacatl*.

³⁰⁹ H. COLON (1984), 203.

López de Gómara y el mismo Hernando Colón, que fue quien nos transmitió la versión más completa del texto de Pané, como ya hemos señalado.

El ritual más importante en torno a la cohoba consistía en que el *behique* (sanador-sacerdote taíno) ingería, con el fin de conocer las causas de la enfermedad y ponerle remedio, el polvo extraído de ciertas plantas con propiedades alucinógenas, identificadas, al parecer, con una especie de *Anadenanthera*, probablemente *A. peregrina*³¹⁰. Parece ser, pues, que el consumo de este polvo se limitaba al *behique*, en el marco de un ritual medicocreencial³¹¹. Al menos, es lo que se deduce de los pasajes de Pané que a continuación transcribimos:

«Cohoba es un cierto polvo, que ellos toman a veces para purgarse y para otros efectos que después se dirán. Esta la toman con una caña de medio brazo de largo, y ponen un extremo en la nariz y el otro en el polvo; así lo aspiran por la nariz y el otro en el polvo (...) y esto les hace purgar grandemente.»³¹²

Y un poco más adelante, añade:

«y para purgarse toman cierto polvo, llamado cohoba, aspirándolo por la nariz, el cual les embriaga de tal modo que no saben lo que hacen; y así dicen muchas cosas fuera de juicio, en las cuales afirman que hablan con los cemés, y que éstos les dicen que de ellos les ha venido la enfermedad»³¹³

López de Gómara amplió un poco más los detalles acerca de la ceremonia:

³¹⁰ Tampoco esta cuestión está libre de controversias. De hecho, la identificación con *Anadenanthera* se basa fundamentalmente en la observación del uso de plantas de este género en culturas indígenas americanas actuales, localizadas en el área central de Sudamérica. Ya PEREZ DE BARRADAS (1957, 183-191) advirtió sobre la dificultad de esta cuestión, aunque en esencia se mostró partidario de tal identificación. Sin embargo, al parecer, en la actualidad sigue sin poder afirmarse rotundamente que la cohoba de los taínos se hiciera usando *Nicotiana*, *Anadenanthera*, o una combinación de ambas, al menos así parece opinar ELFERINK (1983, 117).

³¹¹ Véase, a este respecto, DEIVE (1989), 82.

³¹² PANE (1973), 30.

³¹³ PANE (1973), 35.

«Para curar algo toman también aquella yerba cohoba, que no la hay en Europa: enciérranse con el enfermo, rodéanlo tres o cuatro veces, echan espumajos por la boca, hacen mil viajes con la cabeza, y soplan luego el paciente y chúpánle por el tozuelo, diciendo que le saca por allí todo el mal. Pásale después muy bien las manos por todo el cuerpo, hasta los dedos de los pies, y entonces sale a echar la dolencia fuera de la casa.»³¹⁴

Todo ello configuró, pues, la información que los europeos de mediados del XVI tenían acerca de la cohoba y de sus usos por parte de una población que ellos mismos habían exterminado ya casi completamente por estas fechas³¹⁵. El testimonio de Pané, Anglería, Las Casas y Gómara, sin embargo, resulta de gran valor en el campo de la antropología, ya que, como es sabido, el ritual médico que describen se halla aún presente actualmente en otras poblaciones amerindias. Para nuestros objetivos, sin embargo, la cohoba queda relegada a un segundo plano, puesto que su uso medicinal no tuvo ninguna repercusión en Europa.

Otras plantas medicinales

Sobre las demás plantas medicinales que aparecen mencionadas en nuestras fuentes, no vamos a detenernos pormenorizadamente, a parte de lo que sobre ellas se dice en el repertorio, ya que se trata en su mayor parte de plantas que no se difundieron en Europa y de las que los textos no ofrecen tampoco excesiva información. Quizá, sin embargo convendría hacer una excepción con dos de ellas: el manzanillo y el molle.

La importancia de la primera de ellas deriva directamente del uso que los indígenas caribeños hacían de sus frutos, ya que con su jugo, extremadamente venenoso, untaban sus flechas. Como es natural, este hecho no pasó desapercibido a los autores de los primeros relatos europeos, que casi sin excepción hablaron de estas «mançanas de la

³¹⁴ LOPEZ DE GOMARA (1946), 173.

³¹⁵ De hecho, el rastro de estas noticias se pierde casi completamente. Al parecer, sólo Nieremberg (1635) las recogió en su obra (PEREZ DE BARRADAS (1957), 186).

yerba», como las llamó Oviedo³¹⁶ y señalaron lo «ponzoñosos»³¹⁷ que eran sus efectos. Sin embargo, la trascendencia de este veneno no fue más allá de estas noticias, al contrario de lo que sucedió, en un periodo muy posterior, con el *curare*, otro veneno utilizado en las armas de los indígenas, esta vez de la región amazónica, cuya importancia en la materia médica es de sobra conocida.

Por lo que se refiere al molle, a pesar de que ha tenido un dilatado uso en la terapéutica europea y de que hoy es árbol que puede considerarse naturalizado en zonas como la región mediterránea de la península ibérica, las primeras noticias que tenemos sobre el árbol, que proceden fundamentalmente de Cieza, aunque también lo mencionó López de Gómara, no hacen apenas mención del uso medicinal entre los indígenas³¹⁸, ni de las aplicaciones terapéuticas de su resina aromática, a la que se le dio un uso similar al de la almáciga³¹⁹. Solamente Cieza nos habló de una aplicación medicinal de la corteza, sin especificar si se había experimentado o si se había copiado de un uso indígena, cuando escribió:

«la corteza o cáscara destos árboles es tan provechosa, que si está un hombre con grave dolor de piernas, y las tiene hinchadas, con solamente cocerlas en agua y lavarse algunas veces, queda sin dolor ni hinchazón.»³²⁰

En cuanto las otras plantas, como hemos dicho, se trata de menciones esporádicas, muchas veces un simple nombre indígena probablemente mal transcrito, hasta el punto de que algunas de ellas no han podido ni siquiera ser identificadas³²¹. Otras veces, la información ofrecida es más amplia, pero muy confusa y ha dado lugar a controvertidas interpretaciones. Así, por ejemplo, ha ocurrido con la «yerva

³¹⁶ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 39r y (1535), 90r.

³¹⁷ CABEZA DE VACA (1946), 543. Aunque, comentando este pasaje de Cabeza de Vaca, Fernández de Oviedo afirmó: «en esto destos manzanillos esta relación habla de oidas» (FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), IV, 318).

³¹⁸ PATIÑO (1967), 236-238 ofrece interesantes noticias al respecto.

³¹⁹ MERAT Y LENS (1829-47), VI, 249-250.

³²⁰ CIEZA (1984-85), 134.

³²¹ Véanse, por ejemplo, los epígrafes del repertorio dedicados a digo, guahi y guchón.

perebecenuc», a la que Oviedo dedicó un interesante capítulo³²². Tradicionalmente, han sido muchos los autores que identificaron esta planta con la del tabaco, comenzando tal confusión ya en la obra de Clusius. La razón esencial de tal equívoco parece radicar más en el dibujo que Oviedo incluyó de las hojas de perebecenuc, que en datos derivados directamente del texto en cuestión.

El problema, ciertamente, parece ser complicado y difícil de resolver. Pero los argumentos de Alvarez López³²³ y el contraste con la propia fuente, en nuestra opinión, no autorizan a mantener la tesis tradicional. Por una parte, Oviedo conocía el tabaco y se ocupó de él en otros lugares de su obra, como hemos visto anteriormente; sin embargo, no hay referencia alguna en su obra a una posible identidad de ambas plantas. Por otra parte, el fruto de perebecenuc son, según Oviedo, unas «uvas negras», difíciles de conciliar con el fruto capsular de *Nicotiana*. Por último, la descripción de la hierba perebecenuc y las propiedades distintas que se atribuyen a ésta y a la otra planta en los lugares respectivos, tampoco parecen autorizar la identificación tradicional. El único argumento que parece quedar, pues, favorable a la tesis de la identidad de esta hierba con el tabaco, es la ya mencionada similitud formal de sus hojas, a partir del precario dibujo que el propio Oviedo incluyó en su obra.

Como puede verse, pues, la mayor parte de estos primeros textos europeos, cuando escribieron sobre las plantas con propiedades medicinales que crecían en aquel que para sus autores era un Nuevo Mundo, no llegaron a reflejar la importancia que muchas de ellas tenían en las culturas indígenas, aunque en más de una ocasión se aproximaron a ese saber médico, ya que se mostraron más interesados en encontrar las que podían serles útiles a ellos. Aunque, cuando lo hicieron, supieron dejar constancia de una información que para sus lectores europeos iba a suponer una radical novedad.

Otras veces, como ocurrió señaladamente en el caso antillano, la aniquilación de los pobladores precolombinos por los españoles fue tan rápida que apenas si dio tiempo al mínimo contacto entre sistemas

³²² El quinto del libro decimoprimer: FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 97v-98r.

³²³ ALVAREZ LOPEZ (1957), 581 y ss.

médicos diferentes. El propio Oviedo, en tantas otras ocasiones insensible a los terribles efectos de su defendida política imperial, supo a veces atisbar todo ese arsenal de conocimientos que se perdía con la muerte masiva de los indios, aunque en su constante resentimiento contra los sometidos lo atribuyó a la voluntad explícita de ocultar ese saber por parte de los supervivientes. Por eso, en el mismo capítulo arriba mencionado sobre el perebecenuc, se puede leer algo que ilustra muy bien los términos en que tuvo lugar ese tantas veces glorificado «encuentro entre dos mundos» y que consideramos puede cerrar este capítulo sobre la materia médica americana vista por los primeros europeos:

«creo yo que deve haver otras yervas e plantas e árboles innumerables apropiados a nuestras passiones e llagas humanas; pero como los indios antiguos son ya muertos, assi se ha acabado con ellos el conocimiento destas propiedades e secretos de natura; digo de los que estavan por los indios experimentados o sabidos; e todo lo que agora se puede dezir es poco e no bien entendido; porque esta generación es tan avara desso poco que sabe, que por ningún interesse ni bien que se les haga quiere manifestar cosa destas, en especial de las que se podrían aprovechar los xristianos, si son medicinales. Y las que se han alcançado a saber ha sido no de voluntad de los indios, sino por no lo poder encobrir.»³²⁴

³²⁴ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 97v.

CAPITULO 6

OTRAS PLANTAS UTILES

Las primeras descripciones de la naturaleza americana abarcaron, no sólo las referencias a alimentos y medicinas que hemos ido viendo detenidamente hasta ahora, sino también a otras plantas útiles, para fines como la elaboración de tejidos, la fabricación de colorantes, o el aprovechamiento de árboles maderables. Algunos de estos productos de origen vegetal, como por ejemplo el caucho, supusieron una novedad absoluta para los pobladores del Viejo Mundo; en cambio, otras plantas útiles, como el algodón, eran ya conocidas y utilizadas en Europa desde la Antigüedad. En el presente capítulo nos vamos a ocupar brevemente de las primeras noticias que llegaron a Europa, a través de los textos que hemos venido analizando, referentes a este tipo de plantas.

Plantas textiles

El algodón

Aunque se trataba de especies diferentes del género *Gossypium*, el algodón crecía, era conocido y utilizado en 1492 tanto en Europa como en América. En Europa, por factores climáticos, el cultivo era reducido, pero no así la elaboración de textiles, mientras que en la América prehispánica se cultivaba en todo tipo de climas y, según Patiño³²⁵, la textilería se aplicó tanto por los pueblos de organización más avanzada, como por los más primitivos.

Estos dos factores, la existencia en Europa y la dispersión en América, dieron lugar a que el algodón apareciera mencionado en

³²⁵ PATIÑO (1967), 64-65.

numerosas ocasiones en todas la fuentes utilizadas y que, en ninguna de ellas, se le describiera ni se le denominara con términos autóctonos. Es decir, hay una absoluta identificación del algodón europeo con el que se encontró en América. Además, desde los primeros momentos se apreció la importancia económica del algodón. Así, Colón, escribió el mismo 12 de octubre, sobre el primer contacto que tuvo con los indios, nada más desembarcar en la isla que llamó San Salvador:

«y nos traían papagayos y hilo de algodón en ovillos y azagayas y otras cosas muchas, y nos las trocaban por otras cosas que nos les dávamos, como cuentezillas de vidrio y cascaveles»³²⁶

Las referencias al algodón se repiten a partir de aquí en todos los textos colombinos. En ellos se insiste en la abundancia con que se daba en estado silvestre en las islas, y en la fabricación de tejidos por los indios. Fue, no obstante, el propio Colón quién le dedicó mayor atención, quizá por considerarlo un producto susceptible de ser exportado. Así, desde la isla de Cuba, algunos días después de indicar la gran cantidad de algodón «filado y obrado» que había, y que pese a no ser sembrado daba fruto todo el año escribió:

«y también aquí [río de Mares] se cría grande suma de algodón y creo que se vendería muy bien acá sin le llevar a España, salva a las grandes ciudades del Gran Can que se descubriría sin duda»³²⁷

Por su parte, Anglería citó profusamente el algodón a lo largo de las Décadas, dando noticias de muy distinto tipo. Así, informó desde su abundancia en las islas y Tierra Firme, hasta de la fabricación de vestimentas, redes, ropa de cama o hamacas, pasando por el pago de tributos en especie. Así mismo señaló en distintas ocasiones la llegada de algodón americano a la Península.

Fernández de Oviedo dedicó un brevísimo capítulo al algodón en la *Historia* remitiendo para mayor información a la segunda parte. En este capítulo se dedicó a indicar que en la Española crecía en abundancia, pero silvestre, puesto que los indios habían abandonado su cultivo y los cristianos «no se ocupan de esta granjería». Sin embargo, sí se

³²⁶ COLON (1982), 30.

³²⁷ COLON (1982), 55.

cultivaba en Tierra Firme, concretamente en el Darién, donde se registró la existencia de dos especies diferentes.

Por último, diremos que en los textos de Cabeza de Vaca, Cieza y López de Gómara aparecen únicamente menciones de pasada.

El maguey

En este epígrafe hemos agrupado las referencias que aparecen en la fuentes a aloe, cabuya, henequen y maguey. Todas ellas hacen referencia a los géneros vecinos de *Fourcroya* y *Agave* muy extendidos en América a la llegada de los españoles. Dado que los problemas de identificación y sinonimia que plantean estas menciones serán tratados con amplitud en el repertorio, nos limitaremos aquí a ocuparnos del análisis del contenido de los textos. Más aún si se tiene en cuenta que al hablar de los usos, tal y como ha señalado Patiño, muchos datos son aplicables tanto a *Fourcroya* como a *Agave*³²⁸.

En los textos colombinos figura siempre el término álloe o lináloe para referirse a este grupo de plantas, dado el aspecto similar que tenían con este género conocido en Europa. Cristóbal Colón a partir de la información que le proporcionó alguno de sus compañeros del primer viaje opinó, en un principio, que el lináloe de la isla Isabela podía tener un gran valor:

«Aquí cognoçi del lignáloe y mañana e determinado de hacer traer a la nao diez quintales, porque me dicen que vale mucho.»³²⁹

Sin embargo, pocos días después, al llegar a Cuba su idea al respecto había cambiado:

«Y aquí ha también infinito lignáloe, aunque no es cosa para hazer gran comercio.»³³⁰

En los textos del segundo viaje se mantuvo la confusión entre el álloe de origen asiático y las especies americanas. De hecho, el médico Alvarez Chanca, creyó ver en la Española la planta que él conocía, aunque se dió cuenta que no era exactamente igual:

³²⁸ PATIÑO (1967), 44.

³²⁹ COLON (1982), 42.

³³⁰ *Ibidem*, 55-56.

«ay también lináloe, aunque no es de la manera del que fasta agora se a visto en nuestras partes, pero no es de dudar que sea una de las espeçias de lináloes que los doctores ponemos»³³¹

Sin embargo, Cuneo, sin dar ninguna denominación a la planta, se refirió, por primera vez a la obtención de fibras:

«Nace también en las dichas islas un tallo de yerba alto como la espadaña, que desenredan, curten e hilan y del que hacen redes para pescar, y las tienen gruesas y finas como les place, y es un hilo muy fuerte y hermoso»³³²

De hecho, Anglería en los capítulos de las Décadas dedicados a narrar los viajes colombinos recogió los mismos datos que aparecen en los textos que acabamos de ver. Así, en la parte correspondiente al primer viaje señala la presencia de áloe en las tierras descubiertas, pero en la relativa al segundo viaje desaparecen estas referencias, que son sustituidas por numerosas menciones a cuerdas y redes «tejidos de hierbas resistentes que magullan», a los que en alguna ocasión identificó con el cáñamo³³³.

En las fuentes posteriores las menciones son mucho más precisas, y permiten determinar con algo más de exactitud a lo que se están refiriendo. Fernández de Oviedo distinguió perfectamente entre cabuya y henequén por un lado y maguey por otro. A los dos primeros les dedicó un capítulo, publicado en 1535. En primer lugar diferencia entre sí la cabuya y el henequén a partir del tamaño y longitud de sus hojas, comparándolos con los cardos y los lirios. A continuación relata el método que seguían los indígenas de la Española para la obtención de fibras, los tipos de hilo que se obtenían y los diferentes usos, entre los que destacó la fabricación de hamacas y «una particular invención de estos indios enseñados de la natura» consistente en cortar hierro con hilos de cabuya o henequén y arena³³⁴. Por otro lado dedicó un capítulo propio al maguey, pero este quedó manuscrito. En él lo comparó en su

³³¹ GIL; VARELA (1984), 174.

³³² *Ibidem*, 247.

³³³ ANGLERIA (1989), 18,49 y 202.

³³⁴ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 75v-76r.

aspecto a la yuca, y señaló, además de la fabricación de cuerdas su consumo como alimento en épocas de necesidad³³⁵

Es a la utilización de maguey como alimento a lo que hacen referencia las *Cartas de Cortés* y la *Historia General* de Gómara, dado el consumo habitual de esta planta por los mexicas, a partir de diferentes preparaciones. Hernán Cortés vio algunas de ellas en el mercado de Tenochtitlan:

«miel de unas plantas que llaman en las otras [islas] y en estas maguey³³⁶, que es muy mejor que el arrope, y destas plantas facen azucar y vino, que asimismo venden.»³³⁷

Mucho más preciso fue López de Gómara que le dedicó un capítulo completo en el que trató de recoger todas las formas en que los mexicas utilizaban esta planta, a la que denominó con el término nahua de *metl*, pero aclarando que otros llamaban maguey o cardón. El capítulo comienza con una precisa descripción de la planta:

«crece en altor más de dos estados, y en gordo cuando un musol de hombre. Es más ancho de bajo que de arriba, como ciprés. Tiene hasta cuarenta hojas, cuya hechura parece de teja, ca son anchas y acanaladas, gruesas de cimiento, y fenecen en punta. Tienen como espinazo, gordo en la comba, y van adelgazando la halda.»³³⁸

A continuación, tras señalar lo abundantes que eran en México —«que allá son como acá las viñas»— hace una relación de las formas en que era utilizada. En primer lugar, el tronco como leña (y de su ceniza, lejía) y las hojas como tejas. Luego relata los productos alimenticios que se obtenían:

«Excávanla por de dentro, donde se recoge lo que llora y destila, y aquel licor es luego arrope. Si lo cuecen algo, es miel; si lo purifican es azúcar; si lo destemplan es vinagre, y si le echan la ocpatli es vino³³⁹. De los cogollos y hojas tiernas hacen conserva.»³⁴⁰

³³⁵ FERNANDEZ DE OVIEDO (1959), 238.

³³⁶ Maguey es un término taíno.

³³⁷ CORTES (1970), 70.

³³⁸ LOPEZ DE GOMARA (1946), 452-453.

³³⁹ El vino al que se refiere Gómara es el pulque. El ocpatli (*Eryngium beecheyanum* Hollx.) es una raíz utilizada en la fabricación del mismo que, tenía otros usos medicinales.

³⁴⁰ LOPEZ DE GOMARA (1946), 452-453.

El siguiente párrafo está dedicado a los usos medicinales: el zumo de las pencas asadas para cicatrizar heridas, y el de los cogollitos y raíces «revuelto con jugos de ajonjos de aquellas tierra, guarece la picadura de vívora». Sigue con la fabricación de papel a partir de las hojas, y con la de fibras y textiles. Por último señala la utilización de las púas como agujas para coser y en los sacrificios: «con estas púas se punzan los que sacrifican... porque no se quiebran y despuntan en la carne, y porque, sin hacer gran agujero entran cuanto es menester». De este modo concluye Gómara su relación del intensivo aprovechamiento del *metl* que llevaban a cabo los mexicas. No resulta extraño que el cronista concluyese: «¡Buena planta, que de tantas cosas sirve y aprovecha al hombre!»³⁴¹

En otro ámbito geográfico distinto, el área andina, Cieza de León también recogió la utilización de esta planta, a la que se refirió con el nombre antillano de cabuya. Sin embargo, aquí, al igual que en las noticias relativas a las Antillas sólo aparece recogida la elaboración de cuerdas y sogas y, en el área comprendida entre Quito y Tumbamba la fabricación de zapatos a partir de la misma³⁴².

En cuanto a su difusión a Europa, parece ser que, aunque nunca se cultivó, por su buena adaptación al clima mediterráneo se asilvestró con facilidad, pasando a formar parte del paisaje en unión a su paisana la chumbera³⁴³. Actualmente, en el castellano de la península se le denomina generalmente pita, término de origen aparentemente caribe y, según Patiño, nombre genérico de varias especies de *Fourcroya*³⁴⁴.

El ulli y el higüero

El ulli

El término nahua *ulli* se aplicaba tanto al árbol como a la materia viscosa obtenida del mismo a partir de la cual se elaboraba el caucho.

³⁴¹ *Ibidem*.

³⁴² CIEZA (1984), 58.

³⁴³ REGUEIRO (1982), 216.

³⁴⁴ PATIÑO (1967), 31.

Las dos menciones al caucho que hemos localizado en las fuentes aparecen en un contexto muy determinado: la descripción del juego de pelota mexicana o *tlachtli*. Más concretamente en la descripción de las pelotas que se utilizaban en el mismo. Anglería y López de Gómara se refirieron al juego de la pelota en sus respectivas descripciones de la sociedad con la que se había encontrado Hernán Cortés en Mesoamérica.

Aunque ninguno de los dos lo había visto con sus propios ojos, debieron contar con buenos informantes que les transmitieron su extrañeza —aparte de las características del juego en sí— por las pelotas que utilizaban realizadas con un material absolutamente sorprendente.

Anglería, cuya información no era muy precisa, señaló erróneamente que aquellas pelotas que «dándoles un pequeño golpe saltan hasta las estrellas dando un bote increíble», se realizaban o bien cociendo el «jugo de cierta hierba que trepa por los árboles», o bien de las raíces de las mismas³⁴⁵. Sin embargo, López de Gómara, tan bien informado de todo lo referente a México relató con precisión tanto el juego en sí como la fabricación de las pelotas:

«Otras veces iba Moctezuma al *tlachtli*, que es trinquete de pelota. A la pelota llaman *ullamaliztli*; la cual se hace de goma de *ulli*, que es un árbol que nace en tierras calientes, y que punzado llora unas gotas gordas y muy blancas, y que muy presto son cuajadas; las cuales juntas, mezcladas y tratadas se vuelven negras más que el pez, y no tiznan. De aquello redondean y hacen pelotas que, aunque pesadas, y por consiguiente duras para la mano, botan y saltan muy bien, y mejor que nuestras pelotas de viento.»³⁴⁶

Así, indicó cómo el material se obtenía de una materia viscosa extraída de unos árboles, es decir, lo que en la actualidad se denomina caucho. En esta misma línea, Gómara describió la fabricación de un engrudo de gran dureza utilizado para hacer punzones y armas por los

³⁴⁵ ANGLERIA (1989), 387. Hay otra mención dudosa al caucho en las *Décadas*, cuando al referirse al Darién, Anglería señala que había allí un árbol que «mana una materia viscosa, con la cual cogen las aves y sirve para otros varios usos» (p.508).

³⁴⁶ LOPEZ DE GOMARA (1946), 342-343.

mexicas, en cuya composición entraba una raíz denominada *zacotl*³⁴⁷, cuyo uso, todo lo contrario que el del *ulli*, no se ha difundido.

El árbol de las calabazas o higüero

Pese a las enormes dificultades que existen a la hora de establecer una identificación precisa de los distintos tipos de calabaza a los que aluden las fuentes, es indudable que una serie de ellas hacen referencia a los frutos del higüero o árbol de las calabazas, más concretamente al uso de recipientes hechos con la cáscara del fruto. Los usos dados por los indígenas a estos recipientes eran y son variadísimos. Destacaremos el hecho de que tecomate o jícara son denominaciones indígenas que han pasado al castellano de América y de España para denominar precisamente estos recipientes y sus imitaciones con otros materiales.

Los primeros europeos que llegaron a las Antillas recogieron de diversos modos el uso habitual por los indígenas de este tipo de recipiente. Así, Colón escribió el 13 de octubre de 1492 la utilización de calabazas para vaciar las canoas de agua³⁴⁸ y Cuneo describió con precisión el fruto del higüero, señalando que se parecía al cidro y a la calabaza, y que pese a no ser comestible hacían con el «recipientes para beber como escudillas»³⁴⁹. Por su parte, Ramón Pané reflejó la importancia cultural de estos recipientes, al recoger un mito taíno en el que se decía que el ser mítico *Yaya* mató a su hijo y metió sus huesos en una calabaza que, al romperse, dio agua y peces, dando origen así al mar³⁵⁰.

Todas estas noticias fueron recogidas por Anglería que citó en varias ocasiones el árbol de las calabazas:

«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.»³⁵¹

³⁴⁷ Sobre la posible identificación de esta raíz véase el repertorio.

³⁴⁸ COLON (1982), 32. Hay otras citas a calabazas como recipientes en pp. 35, 42 y 90.

³⁴⁹ GIL; VARELA (1984), 246.

³⁵⁰ PANE (1974), 28-29.

³⁵¹ ANGLERIA (1989), 34.

Un poco más adelante, al relatar el cuarto viaje de Colón, volvió a referirse a estos árboles y, en esta ocasión lo denominó hibüero³⁵².

Esta misma denominación fue la que utilizó Fernández de Oviedo quién, de nuevo, es el que ofreció una descripción más precisa, tanto del árbol como los frutos. Señaló que el árbol era similar al moral, y que el tamaño de los frutos oscilaba desde «una olla... hasta no ser mayor que un puño cerrado, y así hacen dellas sus vasos del tamaño que quieren». Así mismo, ilustró la descripción de las hojas con un dibujo e indicó la belleza de algunos de los recipientes fabricados con estas calabazas³⁵³. Por último diremos que López de Gómara, aparte de recoger la información de Oviedo sobre la existencia de hibüeros en la Española, indicó en la segunda parte de su obra que en México había unos árboles denominados «de los vasos, por la fruta»³⁵⁴. Quizá se refiera aquí a este mismo árbol.

Los colorantes

La Europa de la Baja Edad Media utilizaba diversas plantas para elaborar materias colorantes con las que teñir los tejidos. Algunas de estas plantas procedían de Oriente y eran productos apreciados y comercializados con pingües beneficios por parte de las más importantes compañías mercantiles de Flandes, Italia o Castilla. Por lo tanto, no debe extrañar que, como hemos visto que ocurrió con algunas plantas medicinales de procedencia exótica, al llegar a las nuevas tierras, los europeos buscaran afanosamente también algunas de estas plantas, aunque se tratara de un objetivo secundario, con respecto a la obsesiva búsqueda de metales preciosos, especiería o remedios medicinales. En ocasiones, se trató de identificar la planta en cuestión, otras veces, de observar cuáles utilizaban los indígenas para teñir sus tejidos.

³⁵² *Ibidem*. 192. La referencia a unos árboles semejantes a las higueras de cuyo tronco los indígenas hacían vasijas que aparece en la octava década (p. 537), es probable que también sea a estos mismos árboles.

³⁵³ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 81 r.

³⁵⁴ LOPEZ DE GOMARA (1946), 174, 452.

La observación directa dio escasos frutos concretos, al parecer, limitándose a ofrecer en los textos referencias genéricas, exentas de toda precisión, como la siguiente:

«Y pues ya estoy al fin en esta relación de lo que se me acuerda desta materia, quiero decir otra cosa que me ocurre, y no es fuera della: lo que los indios hacen de ciertas cáscaras y cortezas y hojas de árboles que ya ellos conocen y tienen para teñir y dar colores a las mantas de algodón, que ellos pintan de negro y leonado y verde y azul y amarillo y colorado o rojo»³⁵⁵

En otras ocasiones, sin embargo, esa primera observación directa se interesó por las tinturas empleadas por los indígenas para colorear su piel, una costumbre que llamó poderosamente la atención a los primeros europeos. Prácticamente todas las culturas amerindias cultivaban o recolectaban determinadas plantas como fuente de sustancias colorantes para su propia piel, fuera con fines exclusivamente cosméticos, o, más frecuentemente, con fines rituales, medicinales (protectores cutáneos contra la insolación, las picaduras, el cansancio muscular, etc.), o mágicos (defensa frente a las armas enemigas, principalmente)³⁵⁶.

Las referencias indirectas a estos productos son numerosas y pueden encontrarse ya en las fuentes colombinas, aunque es Pedro Mártir el primero en aludir directamente a las principales plantas de donde los indios antillanos extraían esas materias: la bija, para obtener un color rojo, y la jagua, de la que se obtenía un color negro azulado. Las primeras descripciones detalladas y claras de ambas plantas fueron ofrecidas, como en tantas otras ocasiones, por Oviedo. Además, en sus explicaciones, no perdió de vista algunas consideraciones acerca de lo que suponía para los propios indígenas el uso de estas tinturas corporales y del uso con fines alimenticios, medicinales o mágicos de los frutos de estas mismas plantas. Por ejemplo, el carácter astringente del fruto de la genipa, o jagua, fue recogido tanto por Anglería, como por Fernández de Oviedo, aunque no se detuvieron

³⁵⁵ FERNANDEZ DE OVIEDO (1526), 41v.

³⁵⁶ Algunas consideraciones interesantes sobre la pintura corporal entre los amerindios pueden leerse en PATIÑO (1967), 134-136.

especialmente en otros usos medicinales que los *behiques* taínos daban a esta planta³⁵⁷.

Después de las noticias de Oviedo, sólo López de Gómara volvió a referirse a la bija y a la jagua, tomando la información directamente de la obra del madrileño. No hay noticias, pues, de que estos productos fueran aprovechados y explotados de modo sistemático por los europeos, al menos en el periodo que nos ocupa³⁵⁸.

Sin embargo, dos de las más importantes plantas tintóreas que ya se utilizaban en el Viejo Mundo se localizaron bien pronto en tierras americanas: el añil y el brasil. El hallazgo de ambas plantas, ya conocidas en sus variantes asiáticas, supuso un gran beneficio económico para Castilla y para Portugal, que pudieron acceder a esos productos de forma directa y comercializarlos, en competencia con los que otros territorios europeos traían de otras regiones del planeta.

El índigo, la planta del añil (*Indigofera suffruticosa* Mill.), se cultivaba extensamente en toda la India y constituía uno de los productos tintóreos más apreciados en la Baja Edad Media europea. Muy pronto fue descubierto que esta planta se hallaba espontánea en toda América e, incluso, al parecer, era cultivada en el altiplano mexicano por los pobladores precolombinos. Esas plantaciones fueron aprovechadas por los conquistadores, quienes a la vez pretendieron reiteradamente introducir el cultivo en las Antillas, donde el índigo se daba en estado silvestre, aunque hasta el siglo XVIII no consiguieran explotarlo económicamente en las islas³⁵⁹.

El caso del palo brasil fue, sin duda, mucho más importante. Las ramas y tronco de diversas especies de *Caesalpina*, que procedían fundamentalmente de la India, eran conocidas y apreciadas en Europa desde hacía siglos como uno de los mejores colorantes rojos, aunque no era el único utilizado en este sentido. El descubrimiento de otras *Caesalpina* (y otros géneros afines) en el continente americano dio

³⁵⁷ PATIÑO (1967), 168.

³⁵⁸ Patiño recoge algunos usos tempranos de la bija como tinta para escribir por parte de los europeos, pero se trata de casos esporádicos y más bien anecdóticos. Para un periodo posterior, sí parece probada una explotación comercial de la bija: PATIÑO (1967, 153, 155-157).

³⁵⁹ PATIÑO (1967), 136-137.

lugar al establecimiento casi inmediato de un comercio con este producto. Hasta tal punto fue trascendental tal explotación que, como es de sobra conocido, el nombre de Brasil fue dado a toda la vasta región sudamericana, de dominio portugués tras el reparto papal entre los dos reinos ibéricos, que producía en abundancia el árbol en cuestión.

Las primeras noticias sobre la existencia de palo brasil en América las trajo a Europa el propio Cristóbal Colón, quien en 1498 recordaba a los Reyes Católicos que en sus viajes había traído consigo «grande cantidad de brasil»³⁶⁰. Anglería se mostró asimismo particularmente insistente, a la hora de resaltar la existencia de «árboles coccíneos, cuya madera nuestros mercaderes italianos llaman *verzino* y los españoles *brasil*», refiriendo también que de regreso de las primeras expediciones «han traído los españoles unas naves cargadas de palo del brasil»³⁶¹. Por su parte, Fernández de Oviedo se ocupó de la extensión de estos árboles en las tierras americanas hasta ese momento conocidas, de forma bastante precisa, a la vez que recordaba la importancia del producto y su utilidad:

«De quanta utilidad e precio es el brasil cosa es notoria e muy sabida para dar color los tintoreros e los pintores e los de otros oficios con la leña destos árboles (...) ay muchos en esta yslla [Española] en la costa que tiene opuesta al austro o mediodía (...) Assí mesmo en la grande costa de la Tierra Firme a la vanda de nuestro polo ártico ay grandíssimos boscajes destos árboles y en muchas partes de la Tierra Firme, en especial en la costa del Marañón e más al oriente. Y porque es árbol tan común e notable no diré más de él, porque los que tienen esperiencia en sus tintas e otros efetos del Brasil podrán mejor testificar quanto a sus operaciones.»³⁶²

³⁶⁰ COLON (1984), 204. Bartolomé de Las Casas, al ocuparse de este pasaje de la *Relación del tercer viaje del Almirante*, confirmó este extremo, aunque reconoció que en ese primer momento no era mucha la cantidad, ni habían cobrado consciencia de la extensión e importancia de tal producto en el Nuevo Mundo: «Del brasil creyó ser mucho el Almirante y alguno se llevó a Castilla, pero después no vide que se hiciera cuenta dello» (LAS CASAS (1959), 340-341).

³⁶¹ ANGLERIA (1989), 44. Para otras referencias de Anglería al brasil, véase el epígrafe correspondiente en el repertorio.

³⁶² FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 89v.

Los árboles maderables

La exhuberancia vegetal de las primeras regiones americanas que los europeos conocieron, en las islas y tierras continentales de la zona intertropical, produjeron un efecto muy grande en todos ellos y los observadores que escribieron acerca de estas primeras experiencias no dejaron de plasmarlo en sus escritos. La abundancia, densidad y tamaño de los árboles de estas regiones fue, de entre todos los aspectos, el más comentado y ensalzado en descripciones poco precisas, pero llenas de admiración y tendentes a provocar en el lector europeo esa misma sensación de estupor maravillado que ellos mismos sintieron³⁶³. Por ceñirnos a nuestras fuentes más tempranas, esta cuestión es perfectamente detectable en el propio Cristóbal Colón, como ya hemos comentado. Concretamente, sobre los árboles de las islas caribeñas escribió ya en su primer viaje:

«[islas] llenas de árboles de mil maneras i altos, i parecen que llegan al cielo; i tengo por dicho que jamás pierden la foja, según lo pude comprehender, que los vi tan verdes i tan hermosos como son por mayo en España; y dellos stavan floridos, dellas con fruto, i dellos en otro término, según es su calidad (...) Ay palmas de seis o de ocho maneras, que es admiración verlas por la diformidad hermosa dellas (...) ay pinares a maravilla e ay campiñas grandísimas...»³⁶⁴

Pero, al margen de estas exaltadas descripciones genéricas, el interés real hacia los árboles se dirigió sobre todo, cuando no se trataba de aquéllos que daban frutas tropicales comestibles o resinas medicinales asimilables a las conocidas, al aprovechamiento que podían hacer los colonizadores de su madera, elemento fundamental y básico de la colonización, tanto para la construcción de puentes, casas, fuertes y otros elementos, como, sobre todo, para la fabricación de naves o reparación de las que allá llevaban. El valor estratégico de la abundancia y accesibilidad desde el mar de árboles maderables está siempre presente en Colón, quien a la hora de alabar la benignidad de un puerto no olvidó casi nunca señalar la abundancia de estos árboles en las

³⁶³ A este tema, en su vertiente literaria sobre todo, han dedicado especial atención algunos estudios generales muy interesantes, entre los que merecen destacarse los de GERBI (1978), AMBROSINI (1982) y ROMEO (1989), entre otros.

³⁶⁴ COLON (1984), 141.

cercanías, para reparar naves y construir eventualmente nuevas. Unido directamente a estas cuestiones, el gravísimo problema que suponía la broma para la estructura de las naves colonizadoras llevó bien pronto a los conquistadores castellanos a tratar de encontrar maderas que resistieran mejor el ataque de la plaga y las condiciones climáticas de las aguas caribeñas.

Por eso no debe extrañar que un autor tan identificado con el proyecto imperialista español como Fernández de Oviedo se preocupara especialmente de estudiar y observar más detenidamente los árboles americanos susceptibles de ser aprovechados para estos fines. Hasta el punto de dedicar buena parte del libro noveno de su *Historia general* a la descripción de las principales especies de árboles maderables que se habían logrado identificar hasta el momento, aun siendo consciente de las dificultades que ello entrañaba en un marco tan nuevo y tan rico en este aspecto. Como él mismo escribió en el proemio del mencionado libro nueve:

«Lo que yo dixere en este caso, será muy poco en comparación de lo que se ha de dezir e saber con el tiempo (...) los árboles que en estas indias ay es cosa para no se poder explicar por su multitud, porque la tierra está tan cubierta dellos en la mayor parte e con tantas diferencias e desemejança los unos de los otros (...) que ni los indios naturales los conocen ni saben dar nombres por su multitud, ni los xristianos mucho menos por serles cosa tan nueva e no conocida ni vista por ellos antes; y en muchas partes no se puede ver el cielo desde debaxo destas arboledas por ser tan altas (...) Y lo que en esto se podría decir es un *mare magno* e oculto, porque aunque se vee, lo más dello se ygnora»

Pese a lo cual, como decimos, Fernández de Oviedo no dejó de manifestar lo importante que había sido para los conquistadores conocer algunos de estos árboles:

«no me maravillo de lo que no se ha podido alcançar, sino de lo mucho que se sabe e tiene noticia en tan poca edad; e assí a este propósito diré aquí de algunos árboles y excelentes maderas de que ya los españoles tienen uso e conocimiento para sus labores y edificios y servicio»³⁶⁵

³⁶⁵ Este y el anterior pasaje, en: FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 87v-88r.

Así pues, incluyó la descripción individualizada de diversas especies de árboles directamente aprovechables por la calidad y propiedades de su madera. Lógicamente, encontramos una mayoría de ellos que son especies similares o comunes a las más notables de las existentes en el Viejo Mundo. Así, hay sendos capítulos dedicados a los cedros, los robles o los pinos americanos, cuyas especies son adscribibles al mismo género que sus homónimos euroasiáticos o africanos. Sin embargo, las novedades están también presentes en la selección de árboles que ofreció el infatigable escritor madrileño, ya que encontramos otros capítulos dedicados al mangle, a la ceiba y a la caoba, géneros de árboles que producían tres maderas desconocidas hasta entonces en Europa.

El mangle era, como el mismo Oviedo dijo, «uno de los árboles más diferentes que puede aver en el mundo» y su madera era útil para la construcción de casas y la elaboración de puertas, ventanas «e otras cosas menudas»³⁶⁶. La ceiba, por su parte, llamó la atención sobre todo por su inmenso tamaño, aunque en realidad la palabra *ceiba* se aplicaba, al parecer, a muchas especies distintas de árboles cuyo único rasgo en común era precisamente sus enormes proporciones.

En cuanto a la caoba, o *caobán* como dice Oviedo que la llamaban los taínos de la Española, puede considerarse la más señalada aportación americana en el terreno de las maderas nobles, como aún hoy en día es notorio. La calidad, dureza y posibilidades de la caoba fueron pronto conocidas por los europeos residentes en las Indias y Oviedo resumió así su característica esencial (el color rojizo de su madera) y sus principales utilidades:

«la qual madera es assaz colorada e házense della muy buenas puertas e mesas e caxas e tablazón para lo que quieren; e muy lindas vigas e tan gruesas e luengas como las quieren. Y en todas partes del mundo sería estimada esta madera. Y es muy rezia, e de este Caobán se hazen muy hermosas e grandes vigas para las prensas de los ingenios del açucar (...) e los exes e husos e ruedas e todo lo demás que quisieren hazer desta madera; e para los maderamientos de los edificios de las casas en esta cibdad [Santo Domingo]»³⁶⁷

³⁶⁶ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 88v.

³⁶⁷ FERNANDEZ DE OVIEDO (1535), 89r.

Si esto escribió Oviedo en 1535, carece de fundamento el tópico, tantas veces expuesto como verdad probada, acerca de que el conocimiento de la caoba por parte de los europeos procede de la expedición de W. Raleigh, concluida en 1597. Sesenta y dos años antes de que la caoba llegara a Gran Bretaña, se publicó en Sevilla la *Historia general* (que se reeditó doce años después y se tradujo ocho años más tarde al italiano); según ese texto, además, la caoba se conocía y utilizaba desde hacía tiempo ya por carpinteros hispánicos y los muebles de caoba no sólo llenaban las casas de los habitantes de las ciudades castellanas de las Indias, como Santo Domingo, sino que, con seguridad, viajaron a este lado del Atlántico, hacia Sevilla, mucho antes que los troncos de Raleigh.

Este último ejemplo nos puede servir para concluir este breve capítulo y para reiterar una vez más que, en nuestra opinión, los propósitos de esta obra se han centrado, fundamentalmente, en tratar de demostrar que determinados aspectos acerca de la difusión de los vegetales americanos útiles para el hombre europeo merecen un estudio más detenido y sistemático del que hasta el momento se ha venido haciendo; y que los tópicos historiográficos acuñados desde hace tantos años deben ser profundamente revisados, a la luz, entre otras cosas, del análisis pormenorizado de las fuentes históricas que nos hablan de cómo el hombre europeo en general fue accediendo al conocimiento de la existencia de esos nuevos productos.

CAPITULO 7

REPERTORIO DE LAS PLANTAS CITADAS EN LAS FUENTES ANALIZADAS. IDENTIFICACION Y SINONIMIA

Cuando el objeto de un estudio aborda, aunque sea indirectamente, un tema relacionado con diversas especies botánicas (y éste, aunque no sea un libro de botánica, ni mucho menos escrito por botánicos, sí trata de plantas), creemos que es imprescindible tratar de abordar el complejo asunto de la identificación de las especies botánicas de las que se está hablando. Al tratar de sistematizar la información que se ha ido ofreciendo a lo largo de estas páginas, esta necesidad se ha hecho más evidente. Así pues, aunque en los capítulos anteriores hemos eludido voluntariamente, excepto en los casos en que se hacía necesario no hacerlo, ofrecer una discusión pormenorizada sobre las especies botánicas a las que las fuentes hacían referencia, creemos que ha llegado el momento de reunir ordenada y sistemáticamente, toda esa información.

El pequeño repertorio que sigue trata, pues, de presentar la terminología vulgar y científica de las especies botánicas que han ido apareciendo, orientándose siempre hacia una identificación todo lo precisa que las fuentes han permitido, sin arriesgar excesivamente a la hora de pretender determinar la especie concreta, ya que el carácter de los textos, como se ha repetido en varias ocasiones, no permitía tanta precisión. Por ello, frente a cuestiones dudosas o identificaciones muy generales, hemos optado por plantearlas tal cual, sin tratar de aventurarnos excesivamente en un terreno tan resbaladizo, en el que para moverse con autoridad es necesario un alto grado de especialización, fuera del alcance de nuestras posibilidades de historiadores de la

ciencia. Esperamos, pues, no escandalizar a los botánicos al intentar ofrecer al lector una serie de informaciones que, pese a todo, se basan en obras de referencia de reconocida solvencia.

El repertorio está ordenado alfabéticamente por el nombre vulgar de la planta tal y como aparece en la (o en las) fuentes. Cuando la identificación botánica a la que nos han llevado los testimonios recogidos y los materiales consultados permite, al menos, llegar al género de la planta, el nombre científico se ofrece, entre paréntesis, al lado de la denominación vulgar. Como es obvio, la cuestión de la sinonimia aparece necesariamente; no sólo en los casos en que varias fuentes citan la misma planta con nombres diversos, sino incluso cuando una misma obra otorga distintas denominaciones a una misma planta. Así pues, se ha impuesto la necesidad de incluir un apartado que recoja estos sinónimos, a la vez que se han intercalado, siguiendo el orden alfabético establecido, referencias cruzadas con estos sinónimos, para remitir al lector al lugar donde se trata la planta en cuestión.

Las cuestiones relativas a la identificación o a la sinonimia se comentan, brevemente, en cada epígrafe, remitiendo siempre a las obras de donde se extrae la información y, en su caso, explicando las razones que nos han llevado a apuntar tal o cual identificación, o a considerar tal o cual nombre vulgar como sinónimo de la planta que se comenta.

Por último, se incluyen también en cada epígrafe todas las referencias de las fuentes a la especie en cuestión. De este modo se facilita una herramienta de consulta que creemos útil para otros investigadores y, por otra parte, al agrupar aquí todas las referencias a las fuentes, hemos podido descargar de éstas al aparato crítico de los capítulos precedentes. Los autores se dan ordenados cronológicamente y los lugares de las citas en las obras se refieren siempre a la misma edición manejada, que, como ya se ha dicho, hemos pretendido que fuera la edición original o, en su defecto, una edición accesible y que cumpliera unos criterios mínimos de calidad. En las referencias bibliográficas, estas ediciones vaciadas se señalan con un *, para facilitar su localización.

abrojos de mar v. hierbas de mar.

acedera (*Oxalis corniculata* L.)

Cortés: 70.

López de Gómara: 278.

La acedera europea (*Rumex acetosa* L.) no existía en América. Probablemente, lo que Cortés vio y López de Gómara recogió en su obra fue lo que hoy se conoce en México como acedera (*Oxalis corniculata* L.), según Martínez (1979, 25) y Morton (1981, 361).

1

acelga

Anglería: 511.

Se trata de una mención de pasada, sin descripción ninguna. Tratándose de Anglería, que no las pudo ver directamente, resulta imposible apuntar ninguna identificación al respecto. La especie *Beta vulgaris* L., autóctona del sur de Europa, se halla actualmente extendida por toda la América subtropical, pero no parece que existiera en América antes de la llegada de los europeos. Otras acelgas europeas (*Rumex crispus* L., o *R. patientia* L., por ejemplo) se han aclimatado también en México y otras regiones americanas, pero procedentes de Europa: Morton (1981, 174-176).

2

adianto v. dianto.

age (*Ipomea batatas* (L.) Poir.)

sinónimos: agoe, aje, batata, camotli, haje, jage.

C. Colón: 51, 53, 83, 90, 117.

Chanca: 173, 175.

Cuneco: 253.

Coma: 188, 201.

Pané: 54.

Anglería: 13, 150, 188, 203, 204, 230, 232, 428, 494.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 41r; *Historia*, 74r, 74v.

Cortés: 236.

Cabeza de Vaca: 554, 557, 580, 581.

Cieza: 68, 91.

López de Gómara: 201, 276, 345.

Según Patiño (1964, 62-71) *Age* (o *aje*) es un término taíno aplicado, al parecer, a una variedad específica de *Ipomea batatas* (L.) Poir., aunque por extensión pudo aplicarse a otras variedades. *Batata* es también palabra de origen taíno utilizada para designar a toda la especie, en general, sin distinción de sus múltiples variedades. *Boniato*, por su parte es un término también taíno, que se aplica a las variedades más dulces, no solo de la batata, sino también de la yuca y de la piña, lo que puede crear a veces confusión, sobre todo teniendo en cuenta que la palabra se utiliza en muchas zonas de España para nombrar al tubérculo en cuestión, independientemente de su variedad. Por su parte *camotli* es palabra náhuatl, de donde deriva el término camote, que es el que utilizará, por ejemplo Hernández. Fernández de Oviedo, en un principio, estableció diferencias entre los ages y las batatas según el color del tubérculo (morados los primeros, pardo las segundas). Después, en la *Historia General*, detalló más sus observaciones sobre la planta y sus variedades. Anglería ofreció nueve nombres autóctonos para otras tantas variedades, aunque un poco confusos, pues hablaba también, en el mismo párrafo, de hobs y tunas. En cuanto a la referencia de Cortés a un mantenimiento llamado *agoë*, sin añadir ninguna descripción, nos hace pensar que sea una mala transcripción del término age.

3

agoë v. age.

aguacate (*Persea americana* Mill. y especies afines)

sinónimos: palta, peral.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 37r; *Historia* (1959, 297).

Cieza: 9, 20, 30, 37, 40, 44, 68, 91.

Por lo que se refiere a los tipos y variedades de *Persea*, se trata de un arduo problema al que se enfrentaron ya cronistas y viajeros españoles como Motolinia, Acosta o Hernández. Entre las especies afines, todas del género *Persea*, Martínez (1979, 32) señala: *P. schiedeana* Nees., *P. floccosa* Mez., y *P. pachypoda* Nees., aunque no debe olvidarse que la mayoría de ellas tienen, en la actualidad, diversas variantes cultivadas. Es de resaltar el hecho de que la denominación *Persea americana*, con la que pasaría finalmente al lenguaje botánico, se encuentra ya en Bahuin (1623, 441). El nombre de aguacate, denominación de origen indígena más conocida actualmente, deriva de los vocablos *ahuacatl* y *ahuacuahuitl*, del náhuatl, mientras que el de palta, que es el que usó con preferencia Cieza de León, es de origen más remoto, ya que procede de un dialecto jibaró, de donde se incorporó al quechua, inicialmente como *paltay* para designar el árbol y *paltay payurac* para nombrar el fruto. La denominación de peral para el árbol y peras para los frutos fue acuñada por los españoles en los primeros años de la colonización y, aunque ya Fernández de Oviedo señaló lo

impropio de tal analogía, siguió usándose durante algún tiempo, como lo prueba la referencia de Benzoni (1572, 102).

4

ahi v. coca.

ahy v. coca.

aje v. age.

ajenjo (*Artemisia lacinata* Willd. y especies afines)

López de Gómara: 441.

La denominación castellana de ajenjo se suele aplicar a buena parte de las especies que actualmente se incluyen en el género *Artemisia*. En Europa, se aplica preferentemente a *A. absinthium* y, secundariamente, a *A. pontica*.

Existían en la América precolombina diversas especies autóctonas de *Artemisia*, a las que en el área de habla hispana se les aplica actualmente el término ajenjo. La más extendida parece ser *A. lacinata* Willd. Aunque tanto Martínez (1979, 39), como Langmann (1981, 896) y Morton (1981, 909), señalan también *A. mexicana* Willd. et Spreng., el conocido estafiate de Nueva España, cuyo uso medicinal entre las sociedades indígenas fue tan extendido, que perduró a lo largo de la época colonial, como han mostrado los estudios de Aguirre Beltrán (1963), y aún hoy sigue siendo una de las plantas básicas de la farmacopea popular mexicana.

5

ají (*Capsicum* sp.)

sinónimos: axí, pimienta.

C. Colón: 53.

Chanca: 157.

H. Colón: 202.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 75r.

Cortés: 267.

Cieza: 50.

López de Gómara: 345, 206.

Innumerables trabajos han sido dedicados al género *Capsicum* y sus diferentes especies y variedades. No es este el lugar para extenderse al respecto, por lo que remitimos a Long-Solís (1986), que es la monografía más reciente sobre el tema y que ofrece una excelente selección bibliográfica (pp. 162-177). Sin embargo, resulta muy difícil, en la mayoría de los casos, distinguir las especies concretas de *Capsicum*. Las más habituales y las mejor pueden identificarse en algunas descripciones de las fuentes son: *C. frutescens* L., *C. annum* L. y *C. baccatum* L.

En cuanto a los términos que aparecen en las fuentes, ya hemos señalado que Cristóbal Colón utilizó ya la denominación *axí*, si bien es muy común

en casi todos los textos hablar de «pimienta de las Indias» (denominación que se mantuvo incluso en obras posteriores, como la de Monardes (1580, h. 19)) para aludir a los diversos frutos de *Capsicum*. Como explica Patiño (1964, 195-196) ahí es un vocablo taíno, que corresponde al *chilli* del náhuatl, de donde procede la palabra chile, utilizada generalmente en la actualidad. En quechua las especies de *Capsicum* se designan como *uchu* y variantes, aunque son términos que no aparecen en nuestras fuentes.

6

albahaca (*Ocimum micranthum* Willd.)

sinónimos: basilipo, ozinum galiophiolatum.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 41r; *Historia*, 96v.

La albahaca mediterránea es *Ocimum basilicum* L., así como una de los modos más habituales en que era citada esa especie en los textos clásicos, desde Dioscórides a Plinio, pasando por Teofrasto, era *Ocimum cariofilatum*, de donde procede, aunque corrompida en su ortografía, la sinonimia de Oviedo.

Tanto Martínez (1979, 44) como Morton (1981, 773-778) coinciden en señalar que la albahaca de monte americana es *O. micranthum* Willd., aunque es difícil afirmar con seguridad que sea la especie que Oviedo vio en Santo Domingo.

7

algarrobo v. mezquiquez.

algodón (*Gossypium* sp.)

C. Colón: 30, 32, 36, 38, 42, 49, 50, 51, 53, 55, 81, 90, 95, 117, 118, 141, 145, 207, 208, 228, 231, 326.

Alvarez Chanca: 158, 159, 160, 173, 174.

Coma: 189, 195, 198, 201.

Cuneco: 245.

H. Colón: 121.

Pané: 37.

Anglería: 14, 18, 23, 31, 35, 44, 50, 51, 52, 53, 56, 59, 72, 80, 104, 105, 111, 117, 134, 142, 183, 186, 188, 189, 190, 191, 192, 202, 204, 219, 254, 258, 269, 382, 387, 423, 429.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 3v; *Historia*, 95r.

Cortés: 267.

Cabeza de Vaca: 543.

Cieza: 84, 92.

López de Gómara: 276, 285, 345.

Las dos principales especies de algodón cultivadas en la actualidad son *G. barbadense* L. y *G. hirsutum* L., pero desde un punto de vista histórico y

para lo que se refiere a América, deben mencionarse otras especies, según Patiño (1967, 62-130), principalmente *G. brasiliense* Mcfad., *G. peruvianum* Cav. y *G. mexicanum* Tod. Martínez (1979, 47) menciona también otras especies mesoamericanas silvestres, como por ejemplo *G. Davidsoni* y *G. Harkennessii*.

No debe dejar de señalarse la ausencia de cualquier referencia en nuestras fuentes a los diferentes nombres autóctonos para *Gossypium*, atribuible sin duda a la identidad con el producto europeo y al interés inmediatamente despertado por su rentabilidad económica.

Para otros tipos de «algodones» americanos citados en las fuentes, véase el epígrafe dedicado a ceiba.

8

almáciga (*Bursera simaruba* Sarg. (= *Elaphrium simaruba* Rose.))

sinónimos: almácigo, almástica, encienso, incienso, terebinto, trementina.

C. Colón: 52, 55, 56, 58, 77, 78, 80, 107, 108, 110, 118, 145, 241.

Alvarez Chanca: 174, 175.

Cuneo: 246.

H. Colón: 120, 202.

Anglería: 14, 141, 219, 258, 263.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 89.

La almáciga clásica, como es sabido, procede de la resina de ciertas especies de Pistáceas, fundamentalmente de *Pistacia lentiscus* L., originaria de la isla egea de Quíos. Este árbol recibió también la denominación latina, derivada del griego, de *therebintus* y así la recogió, por ejemplo, Plinio (Hist. Nat., XIII, 54; XXIV, 18). La resina que de él se extraía recibió también, en castellano, el nombre de trementina, directamente derivado del nombre del árbol productor. La denominación castellana de terebinto es la que recogió Oviedo para un árbol resinoso de la Española, algo similar al almácigo mediterráneo productor de la trementina; basándose en las explicaciones de Plinio, puso seriamente en duda que se tratara del mismo. En efecto, según Alvarez López (1957, 580), lo más probable es que Oviedo viera ejemplares de *Bursera simaruba* Sarg., especie abundante en aquella isla y que aún hoy es llamada almácigo en el castellano de Santo Domingo. Este diagnóstico es también aplicable a las numerosas referencias a la almáciga en los escritos de Cristóbal Colón, quien, como ya hemos señalado, mostró un especial interés por identificar los árboles de tan preciada resina en las tierras que estaba explorando, con vistas sin duda a una explotación comercial del producto. Tampoco a Alvarez Chanca le cupo duda sobre la identidad de la almáciga y trementina antillanas con las mediterráneas que él, como médico, conocía perfectamente.

Una explicación distinta debe darse a la inclusión en este epígrafe de las alusiones de las fuentes al incienso. Las especies de *Amyris* de las que tradicionalmente se extrae el incienso no son americanas, ni al parecer estaban presentes en aquellas tierras antes de la llegada de los europeos. La relativa afinidad taxonómica de éstas con las burseráceas americanas y las anacardiáceas mediterráneas (como *Pistaccia*), es la única razón que nos ha llevado a incluir aquí, como sinónimos, las citadas alusiones al incienso, que pueden leerse en los textos de Colón y de su hijo Hernando (la última de las reseñadas, en cada caso) y en la obra de Anglería (pp. 141, 258, 263). Pese a ello, no puede afirmarse con seguridad que cuando estos autores hablaron de incienso estuvieran refiriéndose a una resina extraída de *Bursera* o, si por el contrario, ese «incienso» procedía de otras burseráceas (véase, por ejemplo, **tabunuco**) o de especies de *Hymenae* (véase **anime**).

9

almácigo v. **almáciga**.

almástica v. **almáciga**.

aloe v. **maguey**.

altamisa v. **matricaria**.

altea v. **malvavisco**.

altramuces (*Lupinus* sp.)

López de Gómara: 278.

El género *Lupinus* incluye unas diez especies originarias de la América templada y andina, además de las especies similares autóctonas de la región mediterránea. Quizá la especie americana más extendida sea *L. mutabilis* Sweet. (Patiño (1964), 178-179).

10

animae album v. **anime**.

anime (*Hymenae courbaril* L. y especies afines)

sinónimos: **animae album**, **eneldo blanco**, **goma**.

Anglería: 79, 234, 460, 508, 521.

Cortés: 164.

El término latino *anime* solía designar a diversas resinas procedentes principalmente de la península arábiga, extraídas de diversas leguminosas, como por ejemplo *Acacia*, cuya resina se conocía también en castellano con el término genérico de **goma**. Por el contrario, el llamado **eneldo blanco** era un producto resinoso extraído de diversas umbelíferas (generalmente *Anethum graveolens* L. y afines) y su aparición en la obra de Anglería es sólo explicable por un error del traductor del texto, que convirtió al **eneldo** en sinónimo del **anime** latino.

Parece existir acuerdo entre los autores sobre que las referencias al anime en América podrían corresponder a la resina extraída de varias especies del género *Hymenae*, sobre todo, según Mérat y Lens (1829-47, I, 307), a *H. courbaril* L., especie abundante en la antigua Nueva España, cuya resina (el *copalli* de los mexicas) usaban los pueblos mesoamericanos en sus ceremonias y que se comercializó como remedio medicinal, según reflejó extensamente Monardes (1580, 2v-3r).

11

anón (*Annona squamosa* L. y especies afines)

Fernández de Oviedo: Historia, 84r.

Con los diversos géneros de anonáceas, que suman unas sesenta especies distintas, existe una gran confusión en cuanto a las denominaciones vulgares. Así, el nombre de anón, como sus parientes guanábano o chirimoya, se hace extensivo a varias especies del género *Annona*, e incluso, como ocurre en algunas zonas de la costa occidental ecuatorial, del género vecino *Rollinia*. Las especies del género *Annona* más extendidas son: *A. squamosa* L., que es la más frecuentemente denominada como anón; *A. reticulata* L., el mamón de los taínos, que no se debe confundir con el mamón de la costa venezolana (la sapindácea *Melicocca bijuga* L.), descrito también por Oviedo, aunque en la parte manuscrita de su obra (1959, I, 327-328); *A. diversifolia* Safford., llamada anona blanca en El Salvador e ilama en México y que fue descrita por Hernández con el nombre de *illamatzapotl* o fruto de las viejas, según Patiño (1963, 199-201), y *A. cherimolia* Mill., que es propiamente la chirimoya, descrita asimismo por Hernández con el nombre de *quauhzapotl*, aunque en diversas zonas de México, según M. Martínez (1979, 157), se llama también chirimoya a los frutos de *A. squamosa* L. y *A. reticulata* L. Por último Núñez (1981, 106) afirma que, en la actual Costa Rica, se denomina anón al fruto de *A. reticulata* L.

12

añil (*Indigofera suffruticosa* Mill. y especies afines)

sinónimo: azul.

C. Colón: 241.

Anglería: 219.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 41v.

Indigofera suffruticosa Mill. y las especies afines que son conocidas con el nombre de añil o azul, debido al uso como colorante se daba espontáneamente en toda América.

13

apio (*Arracacia aesculenta* D.C./*A. xanthorrhiza* Bancr.)

sinónimo: arracacha.

Fernández de Oviedo: *Historia* (1959, 17; III, 18).

López de Gómara: 278.

El apio del Viejo Mundo es la umbelífera *Apium graveolens* L. Sin embargo, en América y especialmente en la región andina los colonizadores dieron este nombre a otras especies de umbelíferas, concretamente a *Arracacia aesculenta* D.C. y *A. xanthorrhiza* Bancroft. Según Patiño (1964, 57-62), el nombre de arracacha, dado también hoy a esta planta en Perú, procede del vocablo quechua *racacha*. De hecho, en la segunda de sus menciones, Fernández de Oviedo, que recogió la información de un testigo procedente del Perú, habló de arracachas.

14

árbol de las cuentas del jabón (*Sapindus saponarius* L.)

Fernández de Oviedo: *Historia*, 88v.

Coinciden en la identificación Álvarez López (1957, 576), Patiño (1967, 262-264) y López Piñero (1989, 58), quien identifica como «árbol de las cuentas del jabón» la descripción de Monardes de las «cuentas xaboneras» (1580, 86r).

15

árbol de las calabazas v. higüero.

árbol de leche comestible (*Brosimum alicastrum* Sw.)

Anglería: 511.

Esta especie de la familia de las moráceas segrega un jugo lechoso comestible, que también tiene un uso medicinal extendido entre diversas poblaciones de México (Martínez (1979), 1062-63) y las Antillas (Martorell *et al.* (1981), 47). Sin embargo, Morton (1981, 142) informa que otra especie similar (*B. utile* Pittier) también da un fruto lechoso comestible usado como antiasmático en las zonas de donde es originario, desde Costa Rica hasta el Ecuador. Dado que la alusión de Anglería se refiere al árbol y no al fruto y por la localización de la misma, pensamos que pueda aludir más bien a *B. alicastrum*.

16

árbol para soldar quebraduras v. tuna.

árboles coccíneos v. brasil.

árboles con algodón v. ceiba.

árboles con cera (*Myrica cerifera* L. y especies afines)

Álvarez Chanca: 174.

Cuneo: 246.

Son varias las especies de *Myrica* que presentan una exudación cerosa y que crecen salvajes en las islas del Caribe y en buena parte de zonas costeras continentales, como la Florida, según Morton (1981, 133), quien cita específicamente a la isla de Santo Domingo como lugar donde es habitual *M. cerifera* L. Además, la denominación «árbol de la cera» para ejemplares de especies de este género se mantiene aún hoy en Puerto Rico, México y países centroamericanos, según Martínez (1979, 65) y otros especialistas. Pese a que algunos autores han mencionado a este respecto la palmácea *Ceroxylon andicola*, su hábitat natural son los Andes centrales, lo que hace imposible identificarlo con las referencias de nuestras fuentes.

17

árboles con lana v. ceiba.

arracacha v. apio.

arrayán (varios géneros y especies de mirtáceas)

C. Colón: 76.

Cabeza de Vaca: 584.

Arrayán es el nombre vulgar con que en España se designan varias especies del género *Myrtus*, principalmente *M. communis* L., naturalizado hoy en América, donde sin embargo existen naturales otras mirtáceas como por ejemplo *Myrcianthes fragans* McVaugh o *Psidium sartorianum* Ndz. En México, reciben también el nombre de arrayán las especies de *Eugenia*, otro género de mirtáceas. Existe dentro del género *Myrtus* una especie peruana, el *M. microphylla*, estimada por sus frutos dulces y de sabor agradable, características que podrían concordar con el testimonio de Cabeza de Vaca, pero su alusión no tiene nada que ver con la región del Perú. Martínez (1979, 70) y Morton (1981, 133, 626, 631) coinciden en señalar que actualmente reciben el nombre de arrayán plantas de diversos géneros de mirtáceas, como por ejemplo *Myrica cerifera* L., los árboles con cera autóctonos de las Grandes Antillas, a los que acabamos de aludir un poco más arriba.

18

auzuba (*Sideroxylon* sp.?)

Fernández de Oviedo: *Historia*, 82v.

López de Gómara: 174.

La fruta llamada auzuba por Fernández de Oviedo no ha sido identificada de modo convincente. Álvarez López (1957, 572) es quien, basándose en Moscoso (1943), apunta como posible la identificación con una sapotácea, más concretamente alguna especie del género *Sideroxylon*, como por ejemplo *S. domingense*.

19

avellana purgativa (*Jatropha multifida* L.(=*Curcas multifidus* Endl.))

sinónimos: avellano, manzanillo.

Anglería: 437.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 41v; *Historia*, 94v.

Pese a que Fernández de Oviedo denominó manzanillo al árbol de estas avellanas purgativas, no debe confundirse con el otro manzanillo, que aparece también en la *Historia* y cuyos frutos fueron denominados por el mismo autor en el *Sumario* «manzanas de la yerba» (v. manzanillo en este mismo repertorio). Las avellanas purgativas de las grandes Antillas han sido identificadas como *Jatropha curcas* L. por Morton (1981, 448-453). Sin embargo, Álvarez López (1957, 580) y Patiño (1967, 233-236) señalan la diferencia entre esta especie, típica también de las islas e identificable con la denominada allí **higuera del infierno**, y *J. multifida* L. (= *Curcas multifidus* Endl.) cuyos frutos recibieron también el nombre de avellanas purgativas.

20

avellano v. avellana purgativa.

axí v. ají.

azul v. añil.

bálsamo (*Myroxylon balsamum* (L.) Harms.)

sinónimos: xilo.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 97r.

López de Gómara: 211, 285, 452.

Como hemos señalado, Fernández de Oviedo dedicó dos capítulos de su obra a otras tantas plantas que producían un licor asimilado, por los europeos que fueron a América, al bálsamo del Viejo Mundo, aunque el propio Oviedo era consciente de que no se trataba del bálsamo de los clásicos. En uno de estos capítulos recogió la denominación indígena del árbol que supuestamente daba el bálsamo, el **goaconax**, y de éste nos ocupamos en su epígrafe correspondiente. En el segundo de los capítulos, sin embargo, Oviedo no recogió denominación indígena alguna, aunque pensaba hacerlo, a juzgar por el espacio en blanco que hay en el epígrafe (capítulo cuatro del libro once, h. 97r), por lo que recogemos dicha descripción junto con las menciones de López de Gómara, aunque no es seguro que se refirieran a la misma planta.

En uno de estos pasajes, López de Gómara habló de *xilo*, lo que ayuda a identificar la planta como *Myroxylon balsamum*, que en náhuatl era denominado **hoitziloxitl**, según recogió Francisco Hernández en su obra. Patiño (1967, 185-192) afirma que es éste el bálsamo del Perú y el bálsamo de Tolú, en las denominaciones europeas posteriores, aunque ésta última

es equívoca, pues se aplica también a la ceiba colorada (*Bombacopsis quinata* Dug.). López Piñero (1989, 47-48), basándose en las referencias de Monardes (1580, h. 7v-10r), establece la misma identificación.

21

bálsamo v. goaconax.

basilipo v. albahaca.

batata v. age.

bejuco (varios géneros y especies)

Anglería: 467, 488.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 39v.

Cieza: 20.

El nombre de bejuco fue aplicado por los españoles en América y Filipinas a diferentes especies de plantas de tallo fuerte, flexible y sarmentoso, usadas en algunos casos para ligaduras y bastones y sin uso específico en la mayoría de ellas. En nuestras fuentes aparecen similares alusiones a bejucos, que no permiten ir más allá en la identificación. Actualmente el nombre se aplica en las Antillas, entre otras, a *Abrus precatorius* L., a *Datura suaveolens* H.B.K.; mientras que en México, según Martínez (1979, 93-101) reciben el nombre de bejuco multitud de especies, pertenecientes a los géneros *Aristolochia*, *Dioscorea*, *Vitis*, entre otros muchos.

22

bejuco purgante (*Aristolochia fragantissima* Ruiz)

Cieza: 35.

La descripción detallada de este «bejuco purgante» y de su uso medicinal permiten distinguirlo de referencias generales como las comentadas más arriba, e identificarlo como *Aristolochia fragantissima* Ruiz, llamada en Perú «bejuco de la estrella».

23

berbena v. verbena.

bihao (*Heliconia* sp./*Calathea* sp.)

sinónimos: bijao, plátano.

Anglería: 466.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 43r; *Historia*, 75v.

Cieza: 16, 40, 68, 105, 120.

Bihao es un vocablo de origen taíno que hoy en día se aplica comúnmente a diversas marantáceas del género *Calathea*, pero también, por extensión a las musáceas del género *Heliconia*, según Patiño (1964, 226-228), una de las cuales es precisamente *H. bihai* L., como señalan Álvarez López (1957, 570) y Martínez (1979, 1129), quien afirma que en México son conocidas

por el nombre vulgar de «platanillo». Por su parte, Estrella (1986, 306) coincide en señalar que el bihao es propiamente *Calathea* sp., aunque se confunde fácilmente con especies de *Heliconia*. El plátano africano es también una musácea, pero generalmente se trata de especies del género *Musa*, que fueron tempranamente introducidas en América por los colonizadores, como bien explicó Fernández de Oviedo en un capítulo dedicado específicamente al plátano propiamente dicho (1535, 79r-80v). Esta temprana introducción hace muchas veces difícil discernir si las fuentes se refieren a las especies autóctonas o a las naturalizadas.

24

bija (*Bixa orellana* L.)

sinónimos: bixa.

C. Colón: 31, 35, 71, 96, 114.

Alvarez Chanca: 162, 173.

Coma: 193, 202.

Cuneo: 245.

Anglería: 64, 189, 192, 193.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 14r; *Historia*, 81v.

López de Gómara: 173.

La mayor parte de las referencias reseñadas procedentes de las fuentes colombinas no mencionan específicamente la bija, sino que aluden a la tintura roja que los indígenas de la Española usaban para pintarse el rostro. Como en tantas otras ocasiones, fue Fernández de Oviedo el primero en recoger el nombre de bija, vocablo taíno que se conservó en la clasificación botánica linneana para designar la especie *Bixa orellana* L., ya que autores anteriores como Bahuin (1623, 419) recogieron la denominación directamente de la obra de Oviedo.

25

bijao v. bihao.

bixa v. bija.

bledo (*Amaranthus* sp.)

sinónimo: bletum.

C. Colón: 45.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

Cabeza de Vaca: 543.

El término bledo se aplica, generalmente, a *Amaranthus blitum* L., planta cosmopolita, con diversas especies afines, algunas de las cuales tienen una extensa distribución geográfica en el continente e islas de América. Las más habituales son: *A. caudatus* L., *A. paniculatus* L. y *A. hybridus* L.

26

bletum v. bledo.

boniama v. piña.

brasil (*Caesalpina echinata* Lam. y especies afines)

sinónimos: árboles coccíneos, verzino.

C. Colón: 204.

H. Colón: 202.

Anglería: 44, 48, 78, 202, 219, 242, 442.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 89v.

La especie más típica del palo brasil es la *Caesalpina echinata*, abundante en la zona de Pernambuco, históricamente la región mayor productora del colorante. Sin embargo, el nombre de brasil se aplica también a otras especies del mismo género, como *C. coriaria* Willd. o *C. vesicaria* L. y de géneros afines como *Chlorophora* y *Bocconia*.

27

bursa pastoris v. pan y quesillo.

cabuya v. maguey.

cacaguante v. maní.

cacao (*Theobroma cacao* L.)

sinónimos: cacap, cacauatl.

C. Colón: 94.

Anglería: 307, 325, 382, 388, 498.

Cortés: 63, 232, 253, 255, 267, 268.

Fernández de Oviedo: *Historia* (1959, 267).

López de Gómara: 283.

Según Martínez (1979, 126-27) existen varias especies del género *Theobroma* productoras de cacao, si bien es *T. cacao* L. la más frecuente y cultivada. Las otras especies domesticadas más usuales son *T. bicolor* H.B.K. y *T. leiocarpum* Berm., más común en Sudamérica y generalmente espontáneo. Por lo que respecta a los tipos y variedades, además de las referencias poco detalladas de Oviedo, el testimonio de Hernández nos habla de cuatro tipos de cacao en Nueva España y Guatemala, pero sus descripciones no permiten identificar con precisión las presuntas variedades o especies concretas. Como mucho, Patiño ha apuntado *T. bicolor* H.B.K. para el *quauhpatachtli*, llamado actualmente *pataste*.

28

cacahuatl v. cacao.

cacap v. cacao.

caimito (*Chrysophyllum caimito* L. y especies afines)

Fernández de Oviedo: *Historia*, 81r; (1959, I, 251)

López de Gómara: 174.

Cieza: 9, 37, 40, 68, 91.

Caimito es un vocablo taíno que, como en tantas otras ocasiones, ha pasado a la nomenclatura botánica científica gracias a que fue recogido por fuentes europeas antes del total exterminio de la población antillana. Hoy en día se aplica a diversas especies de sapotáceas, principalmente del género *Chrysophyllum*, aunque también del *Pouteria*, en algunas zonas. Patiño (1963, 384-389) asegura que el caimito de fruta pequeña del que habla Oviedo es *Ch. oliviforme* L., especie que entonces se daba sólo en la Española. Sin embargo, el caimito más común es *Ch. caimito* L. y a él se refiere sin duda, en el segundo pasaje citado, Oviedo cuando, hablando de Tierra Firme, menciona otro caimito de fruta redonda del tamaño de «una pelota de jugar a la pelota chica». Por otra parte, las numerosas menciones de Cieza no se refieren siempre a *Ch. caimito* L., ya que, por ejemplo, en la segunda de ellas alude a un caimito grande y «negro de dentro», lo que podría relacionarse mejor con la especie *Ch. auratum* Miq.; por otra parte, al hablar en el pasaje siguiente de los caimitos que encuentra en Cali es más probable que aluda a especies del género *Pouteria* sp., como *P. caimito* (R. et P.) Radlk.

29

calabaza (*Cucurbita* sp./ *Lagemaria* sp.)

sinónimo: melones.

Colón: 32, 35, 42, 70, 90.

Cuneo: 253.

Pané: 28.

Anglería: 71, 175.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 41r; *Historia*, 75r.

Cabeza de Vaca: 522, 539, 542, 543.

López de Gómara: 282, 288.

Cieza: 68.

El problema sobre el origen y distribución de las cucurbitáceas americanas y europeas está todavía por resolver satisfactoriamente, pese a la abundante literatura secundaria sobre la cuestión, de la que Langman (1964, 906) ofrece una buena relación. Pero además existe otra concurrencia que aún complica más la cuestión, ya que la utilización de las cáscaras de los frutos como vasijas y recipientes no es privativa de las cucurbitáceas, sino que, especialmente en el caso de América, comparte este uso con otros frutos procedentes de especies botánicamente muy distintas.

Por lo que a nuestras fuentes se refiere, buena parte de las alusiones a calabazas se refieren al «árbol de las calabazas», que es claramente una

bignonácea identificable como dos especies del género *Crescentia*, por lo que han sido incluidas en el epígrafe dedicado al **higüero**.

Sin embargo, hay otras menciones a calabazas, especialmente en las fuentes colombinas y en Anglería, que pudieran aludir a las cucurbitáceas americanas, fundamentalmente de dos géneros: las comestibles (*Cucurbita* sp.) y las empleadas como recipientes de avío y menaje (*Lagenaria* sp.). Estas son las aquí reseñamos, junto a las menciones a unos «melones», en el *Sumario* de Oviedo y en la *Crónica* de Cieza, que parece debieran aplicarse más bien a especies de *Cucurbita* que de *Cucumis*, que es el melón del Viejo Mundo.

Por lo que se refiere al primer grupo (*Cucurbita*), Patiño (1964, 196-202) recuerda que la familia de las cucurbitáceas ha suministrado más de media docena de especies utilizadas como hortalizas o como verduras en la América precolombina. Mientras que el uso comestible de las flores era prácticamente desconocido en América, el consumo de las semillas tostadas parece que precedió incluso al de las partes carnosas del fruto, al menos en México. Patiño señala como una de las especies más frecuentes *C. moschata* Duch., que es el actual zapallo andino, vocablo derivado del quechua *zapallu*, que correspondería probablemente a las calabazas de las que habló Cieza y a los «melones de tierra», que se comían asados. Por último, pese a que Patiño identifica el ayote mexicano también como *C. moschata* Duch., Martínez (1979, 41) sostiene que el vocablo náhuatl *ayotli* es la designación genérica para las cucurbitáceas. Ya Hernández señaló ocho clases diferentes de ayotes comestibles, alguna de las cuales es sin duda *C. moschata* Duch., pero también otra es identificable como *C. ficifolia* Bouché, mientras que el llamado *chayotli*, es, por el contrario, *Sechium edule* Sw.

En cuanto a las cucurbitáceas no comestibles, usadas como recipientes de todo tipo, se trata generalmente de especies de *Lagenaria*. Patiño (1964, 234-251) ha ofrecido un excelente estudio sobre la más extendida de ellas, *Lagenaria siceraria* (Mol.) Standl., presente, como el cocotero y el algodón, en el área intertropical de varios continentes en el momento de la llegada de los españoles a tierra americana. Algunos autores la creen nativa de África, llegada a América, como en el caso del cocotero desde Asia, mediante semillas arrastradas por el mar. Donde incuestionablemente la calabaza *Lagenaria* tuvo una gran difusión en la época precolombina, fue en el Perú, porque *Crescentia* fue introducido tardíamente, como se explica en el epígrafe **higüero**.

calabaza v. higüero.

camotli v. age.

canela (en las Antillas *Winteriana canella* L. (= *Canella alba* Murray))

C. Colón: 50, 51, 53, 145, 241.

Alvarez Chanca: 174.

Coma: 198.

Cuneo: 247.

H. Colón: 117.

Anglería: 14, 26, 78, 79, 288, 422, 442, 466.

López Piñero (1989, 54), a raíz de la descripción que Monardes (1580, 80v-81v) hace del «palo aromático» procedente de Puerto Rico, lo identifica como la corteza de *Winteriana canella* L. (= *Canella alba* Murray). La extensión geográfica de esta especie en el área antillana y su parecido con la canela oriental (*Drymis winteri* Forst.) nos hace pensar en que las constantes alusiones de las fuentes colombinas y de Anglería se refieren probablemente a dicha especie.

31

canela (en el Perú *Dicypellium caryophylatum* Nees.)

Anglería: 508, 509.

Fernández de Oviedo: *Historia* (1959, 300).

López de Gómara: 178, 243.

Cieza: 57.

La canela del Perú, descubierta por los europeos cuando Pizarro, en 1540, reconoció en Sumacá árboles que creyó de canela auténtica, según cuenta Oviedo en el pasaje señalado, es *Dicypellium caryophylatum* Nees., descrita también por Monardes (1580, 80v-81v), como señala López Piñero (1989, 54).

32

cañafístola (*Cassia grandis* L.)

sinónimo: caxia.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 6v, 39r; *Historia*, 78v.

Cabeza de Vaca: 576.

López de Gómara: 204, 207, 452.

El cañafístolo americano es *Cassia grandis* L., en oposición a la especie asiática *C. fistula* L. De hecho, todas las fuentes coinciden en señalar el mayor grosor de la cañafístola obtenida de los ejemplares americanos. La mayor parte de los autores consultados (Reutler (1981, 704); Mérat y Lens (1829-46, II, 127) y Patiño (1963, 241-242)) coinciden con esta identificación. Sin embargo, como ya recordara Álvarez López (1957, 571), siguiendo a Moscoso (1943), el nombre de cañafístolo se aplica hoy en lugares como

Santo Domingo a unas ocho especies indígenas del género *Cassia*, entre ellas *C. bicapsularis*, por ejemplo.

33

cañafléchas v. cañas.

cañas (varios géneros y especies)

sinónimos: cañafléchas, carrizos.

C. Colón: 71, 84, 1114, 115, 116, 118, 142, 145, 207, 208, 228, 231.

Alvarez Chanca: 162, 172.

Coma: 190.

Anglería: 25, 189, 202, 209.

Fernández de Oviedo: *Sumario* 41r; *Historia*, 95r.

Cabeza de Vaca: 554.

López de Gómara: 276.

Cieza: 35, 40, 92.

Las referencias de los autores colombinos se refieren casi únicamente a las cañafléchas (*Gynerium sagittatum* (Aubl.) Beauv. y especies afines), utilizadas como arma por los indígenas antillanos. Las menciones en los cronistas, sin embargo, aluden a diversos géneros y especies de cannáceas americanas, la más típica de las cuales es, sin duda *Canna edulis* Kerr-Gawl. Ninguna de las referencias de nuestras fuentes, sin embargo, permite ir más allá en la identificación de especies concretas.

34

caoba (*Swietenia mahagoni* L. y especies afines)

sinónimo: caobán

Fernández de Oviedo: *Historia*, 89r.

El género *Swietenia*, de las meliáceas, autóctono de la América tropical, incluye diversas especies distribuidas extensamente a lo largo de todo el continente e islas adyacentes. Los autores consultados, especialmente Martínez (1979, 153), señalan como más frecuentes, además de la especie emblemática citada, *S. cirrhata* Blake., *S. humilis* Zucc., *S. macrophyla* King.

35

caobán v. caoba.

capillus veneris v. culantrillo de pozo.

cardo v. cardón.

cardón (*Cereus* sp.)

sinónimo: cardo, cirios.

Cortés: 70.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 85v.

Cieza: 84.

Tanto por el dibujo como por la descripción que dio Fernández de Oviedo, parece claro que esos cactus grandes y columnares que los españoles llamaron, entre otros nombres, cirios, corresponden a varias especies del género *Cereus* y de los géneros afines, como *Trichocereus*, *Lemaireocereus*, etc. El cardón del que habla Cieza podría ser *C. peruvianus*, que es más azulado, con espinas doradas, flor blanca, y que todavía es denominado así en la región desértica del Perú.

Con respecto a *Cereus* y otras cactáceas en general véanse los epígrafes dedicados a pitahaya y a tuna, en este mismo repertorio.

36

cardón v. tuna.

carne de dios v. teonanacatl.

carrasca v. encina.

carrizos v. cañas.

cataputia mayor v. higuera del infierno.

caxia v. cañafístola.

caxinas

H. Colón: 296.

Nos ha sido imposible identificar esta planta.

37

cedro (*Cedrela* sp. y géneros afines)

Anglería: 381, 478, 508.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 88v.

Cabeza de Vaca: 521.

López de Gómara: 207.

Todos los autores consultados coinciden en señalar que diversas especies del género *Cedrela* eran autóctonas americanas, por lo que la observación de Oviedo sobre los cedros americanos similares a los europeos y la asimilación directa en Anglería, Cabeza de Vaca y López de Gómara parecen correctas. La denominación cedro se aplica asimismo a especies de géneros afines como *Cupressus* y *Juniperus*. También se conoce como «cedro de las Antillas» a *Sweietenia mahagoni* L., es decir, la caoba (*vide supra*), mientras que, según Álvarez López (1957, 577) el árbol llamado en Santo Domingo «cedro de los españoles» es la *Cedrela odorata*.

38

ceiba (*Ceiba* sp. / *Bombax* sp.)

sinónimos: árboles con algodón, árboles con lana, mocarix.

Álvarez Chanca: 174.

Coma: 189, 198.

Cuneo: 245, 246.

Anglería: 14, 78, 108, 124, 212, 374, 467, 508.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 40r; *Historia*, 89v.

López de Gómara: 282.

Cieza: 36, 134.

La ceiba, denominación que recogió Oviedo y a partir de entonces el resto de los autores, es propiamente *Ceiba pentandra* (L.) Gaertn. y especies afines del mismo género, entre las que Martínez (1979, 178) destaca: *C. acuminata* (Wats.) Rose. y *C. aesculifolia* (H.B.K.) Britt et Baker. Sin embargo, dentro de la misma familia de las bombáceas existen especies similares, principalmente del género *Bombax* que reciben también el nombre genérico de ceiba y que se distinguen tanto por su gran tamaño y troncos espinosos como por presentar frutos que, al madurar, se abren y ofrecen unas fibras algodonosas o lanosas. Estas características nos han determinado a incluir aquí las referencias a «árboles que dan lana y árboles con algodón» (ver epígrafes correspondientes) que aparecen frecuentemente tanto en las fuentes colombinas como en la obra de Anglería.

39

centli v. maíz.

cerecilla v. ciruela.

cereza v. ciruela.

cerraja (*Erechtites hieracifolia* Raf.)

sinónimo: rostrum procinum.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

La cerraja euroasiática, llamada, como dice el mismo Oviedo, *rostrum porcinum* en la terminología de los herbolarios europeos, es *Sonchus oleraceus* L. y, al parecer, no se daba en América. Según Morton (1981, 927, 966) en la América central se denomina cerraja a *Erechtites hieracifolia* Raf., también llamada «achicoria de cabra».

40

ceteraque v. doradilla.

chacán (*Juniperus flaccida* Schl. ?)

Cabeza de Vaca: 542.

En una nota a este pasaje, pero sin aportar argumento alguno, Milanesi (1985, 442) dice que Cabeza de Vaca se refiere, probablemente, a bayas de enebro. En la zona que atravesó el cronista, concretamente en los actuales estados mexicanos de Jalisco y Guerrero, *Juniperus flaccida* Schl. es llamada enebro, según Martínez (1979, 331). Por otra parte, el fruto globoso de esta especie tiene un tamaño medio de unos quince milímetros

y un sabor dulzón, características que podrían concordar con el testimonio de Cabeza de Vaca.

41

chian v. salvia.

chicoria (*Eryngium carlinae* Delar. y especies afines)

sinónimo: cicoria.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

Diversos autores coinciden en afirmar que la cicoria, o achicoria, *Cichorium intybus* L., es autóctona europea y no se daba en América. Incluso en la actualidad, según Martínez (1979, 29) no es muy conocida, por ejemplo, en México. De la misma familia de las compuestas hay en América varias especies que reciben el nombre de chicoria, la más frecuente de las cuales, al menos en la zona que nos interesa, según Núñez (1981, 253), es *Eryngium carlinae* Delar.

42

chiya v. salvia.

cibayoes

Anglería: 231.

Al principio del capítulo once de la tercera década, Pedro Mártir dedicó un párrafo a explicar qué alimentos comían los primitivos pobladores de las islas caribeñas antes de la domesticación de la yuca. Casi todos los nombres de plantas allí citadas no han podido ser identificados y pudo tratarse, como en otras ocasiones, de un artificio lingüístico del latinista, producto de las fuentes orales indirectas de las que se sirvió para sus descripciones de un mundo natural que nunca vio. En este caso, habló de *cibayoes* como un alimento silvestre similar a las cebollas del Viejo Mundo.

43

cibayos v. nogal.

cibucán

sinónimo: árbol de las liendres.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 83v.

No hemos conseguido identificar este árbol.

44

cicoria v. chicoria.

ciperus v. juncos.

ciprés (*Cupressus* sp.)

Anglería: 437.

Como ya apuntamos al referirnos al **cedro** existen en América varias especies de *Cupressus* que son autóctonas y que, tras la conquista, fueron

bautizadas como cipreses por los colonizadores castellanos. Alguna de ellas, incluso, fue posteriormente naturalizada en Europa. En las zonas montañosas, desde el México central a Honduras, zona en la que podemos situar la referencia de Anglería, la especie más extendida es *C. lusitanica* Mill., según Morton (1981, 21).

45

cirios v. cardón.

cirueta (varios géneros y especies)

sinónimo: cerecilla, cereza, manzana.

C. Colón: 230.

Anglería: 103, 324, 511.

Cortés: 159.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 90v.

López de Gómara: 282, 288.

Cieza: 37, 40, 68.

Ante la dificultad de identificación de las especies a las que las fuentes aluden cuando hablan de ciruelas, de cerezas o (en el caso de Colón y de la primera mención de Anglería) de frutas similares a las manzanas pero con cuesco, hemos optado por agrupar todas las referencias en un sólo epígrafe y tratar de efectuar, en la medida de lo posible, alguna aproximación a los diferentes casos.

Quizá debe comenzarse por afirmar, siguiendo a la mayor parte de los autores, que del género *Prunus* de la familia de las rosáceas, que es al que pertenecen la mayor parte de las ciruelas y cerezas europeas y sus variedades, sólo *P. salicifolia* H.B.K. es americana. Según Patiño (1963, 229-231), ésta es el *capulin* de los mexicas y a él se refieren tanto Hernández como Acosta, pero no las fuentes aquí reseñadas, aunque pudiera ser que las genéricas referencias de Cortés y de Pedro Mártir (segunda de las apuntadas al principio) a las frutas que se consumían en Coyoacán y Tenochtitlan, se referieran a los capulines.

Por el contrario, puede descartarse *P. salicifolia* para las no menos genéricas alusiones de Colón y Anglería (primera de las reseñadas), puesto que se localizan en la zona entre Nicaragua y el Darién. Precisamente a Nicaragua se refiere explícitamente la mención de Fernández de Oviedo. Gracias a la mayor precisión de su descripción y al hecho de que en la versión manuscrita posterior (1959, 260) afirmó que la fruta en cuestión era llamada *xocot* (vocablo derivado del náhuatl *xocotl*), estas «ciruelas» pueden identificarse como *Spondias purpurea* L. La capacidad observadora de Oviedo nos da una última prueba que confirma esta identificación, pues escribe «pero mas es especie de los hobos que dixen en el libro VIII capítulo II e como hobos tienen los cuescos». Como puede verse en el

epígrafe correspondiente al *jobo*, se trata de *S. mombin* L., una especie del mismo género que el *jocote* mexicano, como confirma Martínez (1979, 110). Además, según este mismo autor asegura (1979, 186-187), en el actual México, *S. purpurea* L., así como otras especies del género, por ejemplo *S. terebintaceus* Moc. et Sess., son denominadas aún «ciruelo». Todo ello hace pensar que también fueran *Spondias* las «ciruelas coloradas» de López de Gómara.

Por último, las tres referencias de Cieza han merecido diversas identificaciones. En primer lugar, los «ciruelos muy sabrosos» vistos en Quimbaya y en Cali pudieran ser, en opinión de Patiño (1963, 244-246), alguna malpigiácea del género *Bunchosia*, identificación que repite para las «ciruelas que en España se llaman de fraile», que aparecen en la última referencia de Anglería, localizada en Cumaná, lo que parece verosímil, habida cuenta que las ciruelas de fraile de la península ibérica son *B. armeniaca* Rich. Por el contrario, este mismo autor propuso *Malpighia* sp. para la referencia de Cieza a unas frutas vistas en Puerto Viejo, que los españoles de allá llamaban «cercillas», mientras que Estrella (1986, 286) opina que es más probable que se trate de capulines, es decir, de *Spondias purpurea* L. Sin embargo, Patiño (1963, 244) ha afirmado que *S. purpurea* L. «no parece haberse cultivado en Sudamérica antes de la llegada de los europeos, sólo en Mesoamérica, especialmente en Nicaragua».

Sea como fuere, lo que sí puede afirmarse con seguridad es que los tres géneros -*Bunchosia* y *Malpighia*, de las malpigiáceas, y *Spondias*, de las anacardiáceas- están muy extendidos en América y sus frutos son conocidos indistintamente como «ciruelas» o «cerezas», dependiendo de la zona en que se cultivan y sin guardar mucha relación con especies o géneros concretos.

46

clavo

Coma: 198.

La especie que da el clavo aromático tan apreciado y usado en Europa es la mirtácea *Eugenia aromatica* Baill. (= *Caryophyllus aromaticus* L.), de origen asiático y de extensión casi exclusiva en el archipiélago de las Molucas. Aunque en América la familia de las mirtáceas está abundantemente representada, incluso hay especies autóctonas del género *Eugenia*, parece probada la inexistencia de *E. aromatica* en todo el ámbito americano, antes de la llegada de los europeos. En este sentido, cabe recordar que Fernández de Oviedo, buen conocedor de las plantas americanas de la zona tropical, dedicó un capítulo entero del libro XX de su *Historia general* (1557, 58v) al clavo de las Molucas y no aludió para nada a la hipotética existencia de tal planta en América. Todo ello sumado a que la mención de

Coma no puede ser más escueta y está además filtrada a través del penoso latín de Scillacio, hace imposible saber qué es lo que en la Española creyó Guillermo Coma que era clavo.

47

coca (*Erytroxylum coca* Lam. y especies afines)

sinónimo: ahi, ahy, hai, hay.

H. Colón: 296.

Anglería: 507.

Fernández de Oviedo: *Historia* (1959, 179).

López de Gómara: 206, 278.

Cieza: 120, 121, 133, 139.

Existen aproximadamente unas ciento veinte especies del género *Erytroxylum*, autóctonas de las regiones tropical, subtropical y andina de América, aunque, sin duda, la especie prototípica es *Erytroxylum coca* Lam. (Schneider(1968-75), V/2, 67-68).

La palabra «coca» proviene del vocablo quechua *kukka*, y es la denominación que se ha generalizado, pero no debe olvidarse que la planta recibe otros muchos nombres en otras zonas de América. Por ejemplo, Patiño (1967, 201-223) la nombra más frecuentemente como «hayo», que es el nombre que se le da en la actual Colombia. Este detalle nos permite apoyar la identificación como coca de la «hierba hai» (con sus variantes «hay» y «ahi») que Anglería y López de Gómara describieron al hablar de ciertas costumbres de los habitantes de Cumaná y Chiribire.

48

coco (*Cocus nucifera* L. y especies afines)

Anglería: 373.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 35r; *Historia*, 88r.

Cabeza de Vaca: 584.

López de Gómara: 211, 216.

Cieza: 28.

Como ya hemos comentado, la discusión sobre la existencia o no en América de cocoteros antes de la llegada de los españoles ha sido larga y compleja. Actualmente, sin embargo, parece confirmada la presencia de *Cocus nucifera* L. en zonas muy concretas del istmo de Panamá, además de en la isla de la costa del Pacífico, llamada precisamente isla de Cocos. Esta presencia de una especie de origen asiático sólo puede explicarse por una dispersión accidental, no debida a causas humanas y de datación no muy anterior al siglo XV. Así pues, todo parece indicar que, tras toda la polémica, Fernández de Oviedo estaba en lo cierto al considerar el coco como «venedizo» en tierras americanas.

De hecho, el nombre *coco*, de origen malayo, se introdujo en el castellano a través del portugués y de estas lenguas pasó a las demás europeas. Una prueba más de que la peculiar llegada del árbol a tierras americanas era reciente la constituye el hecho de que en toda la América tropical sólo se conocen los nombres castellano o portugués de coco y cocotero y no se ha registrado, al menos eso asegura Patiño (1963, 58-96), ninguna denominación indígena.

49

cohoba (*Anadenanthera peregrina* (*Piptadenia*))

Pané: 30, 35, 41, 42.

H. Colón: 203.

Fernández de Oviedo: *Historia* (1959, 292).

López de Gómara: 173.

Aunque no se trata de una identificación unívoca, Schultes (1969, 249) señala que la mayor parte de los antropólogos han identificado cohoba con *Anadenanthera peregrina*, ampliamente utilizada en toda el área caribe, donde se le designa con el nombre taíno de *cohoba* o con el vocablo arawak de *yopo*, que nuestras fuentes no recogen.

Por lo que se refiere a la aparición de la palabra *cohoba* en la versión manuscrita de la *Historia general* de Fernández de Oviedo, ver el epígrafe *taray*, en este mismo repertorio.

50

copey (*Clusia rosea* L. y especies afines)

Anglería: 229, 373, 374.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 83r.

Del género *Clusia*, de las gutíferáceas, se han descrito unas noventa especies americanas, originarias de las zonas tropical y subtropical. Nos inclinamos, coincidiendo con Álvarez López (1957, 573), por señalar como más probable *C. rosea*, ya que es originaria de las Antillas, presenta forma arbórea y produce unas hojas que pueden concordar con las descripciones de las fuentes; aunque estas características también pueden ser aplicadas a la especie jamaicana *C. flava* L. o, según Nuñez (1986, 168), a la centroamericana *C. odorata* Seem, entre otras.

La segunda de las referencias de Anglería es más confusa y al no nombrar específicamente el copey, puede atribuirse también a *Coccoloba uvifera* L., árbol que el mismo Fernández de Oviedo consideró tan parecido al copey que incluso los describió juntos y se extendió en detallar sus pequeñas diferencias para evitar confusiones (ver el epígrafe dedicado a *guiabara* en este mismo repertorio).

51

corito

Anglería: 437.

No hemos logrado identificar este «fruto sabroso grande como un melocotón pequeño» del que habla Pedro Mártir.

52

correhuela v. hierba y.

culantrillo de pozo (*Adiantum* sp.)

sinónimo: *capillus veneris*.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

El *capillus veneris* de la materia médica clásica, que en castellano se denominó generalmente culantrillo de pozo es *A. capillus-veneris* L., un helecho muy común en el Viejo Mundo. El género *Adiantum* incluye también diversas especies americanas, como por ejemplo las recogidas por Martínez (1979, 250) *A. tenerum* Sw., *A. trapeziforme* L.; pero no está claro si antes de la llegada de los europeos existía *A. capillus-veneris* en la Española, que es donde Fernández de Oviedo aseguró haber visto el culantrillo de pozo.

53

culantro (*Eryngium foetidum* L.)

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 41v.

El culantro común europeo es la umbelífera *Coriandrum sativum* L., que fue aculturada en América con posterioridad a la colonización, según Martínez (1979, 250). La denominación culantro, sin embargo, se aplicó a varias especies americanas autóctonas, quizá basándose en la similitud formal y en el uso medicinal que se les daba, al que ya nos hemos referido. La especie de culantro americano más extendida por amplias zonas y, concretamente, en las grandes Antillas, es otra umbelífera, *Eryngium foetidum* L., aunque también la rutácea *Zanthoxylum ptorota* es llamada culantro, al menos en Cuba. Nos inclinamos por proponer la primera de las especies citadas, ya que presenta hojas oblongolanceoladas que terminan en unas cerdas de apariencia espinosa, que podrían corresponder a las «espinas sutiles» que se mencionan en la descripción de Oviedo.

54

cuye

Cortés: 25.

Por la escueta referencia de Cortés a unos «mantenimientos» de los pobladores del Yucatán llamados «cuyes» y que son «como los de las otras islas», no puede deducirse gran cosa al respecto, aunque podría apuntarse que se trata de algún tubérculo similar a los ajes. No hemos encontrado tampoco referencia alguna al vocablo *cuye* en la literatura secundaria que hemos manejado.

55

dátiles v. palmas.

diahutia v. yahutia.

dianto (*Adiantum* sp.)

sinónimo: adianto.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

«Adiantos» o «diantos» son vocablos que proceden de una castellanización del nombre latino *adiantum*, utilizado para designar genéricamente a diversas variedades de helechos, entre ellas el ya citado *capillus veneris* o **culantrillo de pozo**. El vocablo latino se utilizó en la terminología linneana para designar un género de la familia de las polipodiáceas, que incluye diversas especies americanas, como hemos explicado en el epígrafe correspondiente.

56

digo

C. Colón: 99.

Pané: 23, 47.

El nombre «digo» aparece citado exclusivamente en la *Relación* de Pané. Sin embargo, la noticia que el fraile aportó sobre el uso de dicha hierba para lavarse, permite asociarla también a un pasaje del *Diario* de Colón, donde el Almirante dice que los pobladores de la Española usaban «unas hierbas para lavarse». Lamentablemente, no hemos podido encontrar referencia alguna al digo en el material consultado.

57

doradilla (*Asplenium serratum* L.)

sinónimo: ceteraque.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

Como hemos señalado en otras ocasiones, Fernández de Oviedo habitualmente utilizó el nombre castellano común y el nombre latino de los herbolarios clásicos para designar una planta antillana similar a otra europea. En este caso, se trata de la doradilla europea (*Ceterach officinarum* D.C.) muy similar a otras especies americanas que actualmente se denominan asimismo doradillas. Los autores consultados coinciden en señalar que las doradillas americanas más extendidas suelen ser diversas especies del género *Selaginella*, por ejemplo, las que cita Martínez (1979, 317) *S. lepidophylla* y *S. rupestris* Spring. Sin embargo, la cita de Oviedo está específicamente localizada en la isla Española y Morton (1981, 10) asegura que las especies de *Selaginella* son propias del continente, mientras que la doradilla de las Antillas es *Asplenium serratum* L.

58

[ébano] (*Brya ebenus* L.)

Anglería: 31, 52, 59.

Aunque Pedro Mártir habló en todo momento de «una madera muy negra que ellos tienen», refiriéndose a los habitantes de la Española, y no empleó nunca el nombre de ébano, hemos considerado lícito agrupar esos tres pasajes bajo un mismo epígrafe, encabezado por el término común ébano. Ello nos permite explicar que las especies africanas y asiáticas de árboles de madera negra se adscriben por lo general al género *Diospyros*, que aunque hoy se halla representado en América (según Morton (1981, 662) hay en el continente *Diospyros crassinervis* Standl.) no parece ser autóctono. El ébano nativo de Cuba, las Bahamas y Santo Domingo es, sin duda alguna para todos los autores consultados, *Brya ebenus* L., lo que justifica, a nuestro entender, la identificación de las referencias de Anglería.

59

elitropia v. girasol.

elo (*Magnolia schiedeana* Schl.)

López de Gómara: 452.

En la lengua náhuatl, se denomina *eloxóchitl* a la flor blancoamarillenta de la magnoliácea *Magnolia schiedeana* Schl. De hecho, actualmente en México, se le sigue denominando «flor de elote», según Martínez (1979, 323). Por el nombre y por los detalles de la descripción de Gómara, creemos que la identificación en este caso es segura. Ver también el epígrafe dedicado a *iolo*, flor de similares características de la que también se ocupó López de Gómara.

60

enciense v. almáciga.

encina (*Quercus* sp.)

sinónimos: carrasca, oroci.

C. Colón: 75, 76.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 36v; *Historia* (1959, 298).

El género *Quercus* es tan abundante y rico en especies en América, como en Europa. Las alusiones de Colón a carrascas, y de Oviedo a encinas, no permiten precisar a qué especies concretas de *Quercus* se refieren, como ocurre también cuando las fuentes hablan de robles (véase el epígrafe correspondiente).

61

encina [hojas como de] (*Ilex vomitoria* (Soland.) Ait. y especies afines)

Cabeza de Vaca: 537.

Patiño (1967, 252) registra el uso de varias especies de *Ilex* en la Florida para preparar brebajes a partir de las hojas de estas plantas, que son muy

similares a las de las encinas y relaciona directamente este uso con la cita que recogemos de Cabeza de Vaca.

62

eneldo blanco v. anime.

escamonea

H. Colón: 177.

La escamonea clásica es una resina medicinal que se extrae de la especie *Convolvulus scammonia* L., originaria del mediterráneo oriental. La mención de Hernando Colón, pasada por el tamiz de la traducción italiana como se recordará, no puede referirse, en nuestra opinión, a esta planta y hace muy difícil precisar a qué gomorresina americana se puede referir, ya que los detalles descriptivos que ofrece (árbol de tronco muy grueso, con fruto semejante al higo y hojas como la del manzano) no permiten apuntar una identificación precisa. Véase lo referente a otras resinas americanas en los epígrafes almáciga, anime, ocozotl y tabunuco.

63

escaramujo (*Rosa montezumae* Humb. et Bonpl. y especies afines)

C. Colón: 29, 118.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

El escaramujo euroasiático es la rosácea *Rosa canina* L. En América existen varias especies de rosas silvestres similares, que hoy en día se conocen con el nombre de escaramujo. Según Martínez (1979, 332) la más conocida es *R. montezumae*.

64

escolopendria (*Phyllitis scolopendrium* (S.))

sinónimo: lengua cerval.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

La escolopendria europea, llamada también lengua de ciervo y usada desde la época clásica como astringente y sudorífico, es la especie *Scolopendrium officinarum* D.C. (= *Asplenium scolopendrium* L.). En América, al parecer, existen varias especies afines, pero del género *Phyllitis*. Schneider (1968-75, V/3, 56) recomienda como cita *Phyllitis scolopendrium* (S.).

65

escudete v. nenúfar.

espino (*Acacia milleriana* Stand. y especies afines)

Fernández de Oviedo: *Historia*, 87v.

Según Martínez (1979, 337), el nombre espinoso corresponde a diversas plantas espinosas del género *Acacia* de las leguminosas. Para precisar la especie se haría necesario un examen botánico. Entre las especies arbóreas, ya que Oviedo se refiere con ese nombre a un árbol maderable, destaca *A. milleriana* Stand. Morton (1981, 270, 381-383), por su parte, señala que en las Antillas y Florida es común *A. farnesiana* Willd., pero que también reciben el nombre de espinoso algunas especies del género *Zanthoxylum*.

66

estoraque v. ocozotl.

favas v. fríjol.

faxones v. fríjol.

féssoles v. fríjol.

fríjol (*Phaseolus* sp.)

sinónimos: favas, faxones, féssoles, frísoles, habas, habichuelas.

C. Colón: 51, 53, 121.

H. Colón: 297.

Cortés: 63, 250, 267, 268.

Fernández de Oviedo: *Historia* (1959, 243).

Cabeza de Vaca: 522, 529, 542, 543.

López de Gómara: 345, 348.

Cieza: 50, 68, 84, 91.

La multitud de especies y variedades americanas del género *Phaseolus* hace poco menos que imposible la identificación precisa de las numerosas menciones que encontramos en las fuentes a los fríjoles, o a sinónimos que pueden adscribirse a este mismo grupo de plantas leguminosas. Para Patiño (1964, 165-178) el vocablo español «frijol», de origen grecolatino, se aplica a *Ph. vulgaris* L., que corresponde al *etil* del náhuatl y al *purutu* del quechua, de donde procedió la variante castellanizada «poroto», hoy utilizada en amplias zonas de la región andina.

Por otra parte, las alusiones a «habas» (y sus variantes ortográficas) no deben adscribirse a *Vicia faba* L., que es el haba mediterránea, ya que esta especie sólo se daba en América del sur y en zonas de climas fríos, por encima de los dos mil metros. Así pues, parece más probable que cuando las fuentes hablan de habas se refieran a *Ph. lunatus* L., el *pallar* quechua y la «judía de Lima» en el castellano de España, que presenta una similitud formal con las semillas de *Vicia faba*.

Una tercera especie destacable es *Ph. coccineus* L. (= *Ph. multiflorus* Willd.) que corresponde al *ayocote* náhuatl y que fue llamada en España judía pinta.

67

frísoles v. fríjol.

gagüey (*Ficus cotinifolia* H.B.K. y especies afines)

Fernández de Oviedo: *Historia*, 83v.

Alvarez López (1957, 577) identificó esta planta descrita por Fernández de Oviedo como *Ficus aurea*, el llamado «higo cimarrón» en Santo Domingo. Sin embargo, dicha especie no figura ni en Mérat y Lens (1829-46, III, 253), ni en Martínez (1979, 440), quien sí recoge el llamado «higuerón» en México, *Ficus cotinifolia* H.B.K., cuya descripción coincide con la que Oviedo ofrece del *gagüey* de los taínos.

68

girasol (*Helianthus annuus* L.?)

sinónimos: elitropia, tornasol.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

El girasol es un claro ejemplo de las dificultades que para hacer historia de las plantas suscitan los nombres vulgares. Los vocablos «girasol», «tornasol» y «heliotropo» eran europeos y se aplicaban a plantas ya conocidas en aquel continente, principalmente a *Chrozophora tinctoria* Jussieu, usada, entre otras cosas como colorante, como bien registra Oviedo al citar un «girasol» de la Española, que «no echa aquella fruta o granillos de que se hace la tinta azul». Esta referencia de Fernández de Oviedo, que es la primera que encontramos en las fuentes europeas, no puede afirmarse que esté aludiendo a *Helianthus annuus* L., ya que podría referirse a una planta autóctona más semejante a *Chrozophora*. De hecho Kaspar Bahuin (1623, 176), que como hemos visto conoció a fondo la obra de Oviedo, no cita su testimonio al hablar del «Helenium Indicum maximum», en el capítulo dedicado a «Helenium et flos solis». Sea como fuere, lo bien cierto es que en América, como dice Patiño (1964, 179-182), el nombre de girasol (y sus habituales sinónimos) se aplicó casi inmediatamente a *Helianthus annuus* L., una especie nativa que pronto se difundió ampliamente por toda Europa. Hoy en día, girasol es el nombre generalizado en España y en casi todos los países americanos de habla hispana para *Helianthus annuus* L.

69

goaconax (*Croton* sp. y especies afines?)

sinónimo: bálsamo.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 93v-94v.

El bálsamo de las grandes Antillas que llevaba el nombre taíno de *goaconax* no parece asimilable a especie alguna del género *Myroxylum*, que es el de los otros bálsamos americanos (véase a este respecto el epígrafe **bálsamo** en este mismo repertorio). Patiño (1967, 185-192) apuntó como

posibilidad que se tratara de una especie del género *Croton* de las euforbiáceas. Aunque Alvarez López (1957, 579) propuso como identificación la anacardiácea *Hedwigia balsamifera*, no parece probable que ésta sea el *goaconax* de Oviedo, si nos atenemos a la descripción que de tal especie ofrece Schneider (1968-75, V/3, 327).

70

goma v. anime.

gonça avellanada v. maní.

granadilla (*Passiflora edulis* Sims. y especies afines)

Anglería: 422.

Cieza: 41, 49.

El pasaje de Anglería es dudoso, ya que el autor no habló del fruto y no especificó detalle alguno sobre el nombre dado al árbol por los españoles. Las referencias de Cieza, sin embargo, son mucho más precisas, al menos por lo que se refiere a la denominación. La identificación botánica de la «granadilla» que Cieza vio en Cali y en Pasto creemos que puede asimilarse a la que López Piñero (1989, 56) propone para la granadilla que aparece en la obra de Monardes *P. edulis*.

Las noticias que ofreció Patiño (1963, 346-353) parecen contribuir a asentar tal identificación. Según este autor, el género *Passiflora*, en sus distintas especies, recibió de los españoles, generalmente, el nombre de granadilla. De todos modos, las alusiones de las fuentes en pocos casos pueden ir más allá de una identificación del género y en ese terreno las interpretaciones son variadas. Así, el mismo Patiño identificó como *P. maliformis* L. las granadillas de Cali que mencionó Cieza en el primero de los pasajes reseñados, mientras que, para él, *P. edulis* Sims. es la *maracuyá* brasileña, pero no alude para nada a la referencia de Monardes.

71

granos de amor (*Lithospermum* sp.)

sinónimo: *milium sois*

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

El *milium solis* de los clásicos, llamado en castellano «mijo del sol» o «granos de amor», es *Lithospermum officinalis* L. y, sin duda, es la especie europea que conocía Oviedo y a la que asoció la planta similar que vio en la Española. Aunque *L. officinalis* parece exclusiva del Viejo Mundo, varias de las más de cuarenta especies de *Lithospermum* son autóctonas americanas, entre ellas, por ejemplo, *L. arvense* L.

72

guaba v. guabo.

guabo (*Inga* sp.)

sinónimos: guaba, guama, huaba.

Cuneo: 245.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 82r.

Cieza: 20, 37, 40, 68, 91, 98, 134.

El género *Inga*, según Estrella (1986, 256-259), es originario de la América tropical y meridional. Por ello no es de extrañar que la mayor parte de las referencias las encontremos en la obra de Cieza. Hemos considerado que la breve descripción de Michele da Cuneo, sin citar nombre alguno del fruto ni del árbol, y la de Fernández de Oviedo (que es quien lo llama «guama») pueden adscribirse también al guabo de Cieza, o al menos a especies similares de *Inga*. En primer lugar, porque Álvarez López (1957, 573) propuso para la referencia de Oviedo, *I. vera*, ya que Moscoso (1943) había afirmado que el guabo dominicano era esa especie concreta, lo que al menos confirmaba el género. Y en segundo lugar, porque Patiño (1963, 235-259) indica que el vocablo taíno *guava*, presentaba, entre otras variantes comprobadas, la de *guama*.

Es el propio Patiño quien propone *Inga* sp. para casi todas las referencias de nuestras fuentes, ya que las especies concretas son imposibles de distinguir con los datos que éstas dan. Por último, conviene anotar, para tener en cuenta en referencias de fuentes posteriores, que en quechua la fruta era llamada *pacay* y que el nombre *inga*, con el que se bautizó el género procede de un vocablo guaraní.

73

guacomine

Anglería: 437.

Según la parca descripción de Pedro Mártir se trata de un árbol que da una fruta mayor que el melocotón, de sabor agradable, olor excelente y efecto saludable. Aunque no podemos apuntar ninguna identificación al respecto, sí puede descartarse que se trate del *guaco* (*Mikania guaco* H.B.K.), fruta en la que pudiera pensarse atendiendo a la mera similitud fonética del nombre. El guaco es una planta americana de uso medicinal, pero de apariencia y filiación completamente distinta a la que se refirió Anglería, ya que es un bejuco trepador y no un árbol frutal.

74

guaçuma v. guazuma.

guahi

sinónimo: guay.

Anglería: 433.

López de Gómara: 172.

Esta planta medicinal, que conocemos mediante la noticia de Anglería, tomada directamente de este autor por López de Gómara, no hemos conseguido identificarla, al no encontrar referencias en las obras habitualmente consultadas.

75

[**guáimaro**] (*Brosimum utile* (H.B.K.) Pittier.)

Cieza: 19.

En realidad, Cieza se limitó a describir de pasada y sin citar nombre alguno un árbol que, si bien estaba siempre verde y chorreando agua, permitió a los españoles de la expedición de Vadillo encender fuego con su madera en las montañas de Abibe. Pero Patiño (1963, 210-211), demostrando una vez más el excelente conocimiento que poseía sobre las especies de aquellas tierras, apuntó que era posible se tratara de la morácea *Brosimum utile*, que es denominada vulgarmente guáimaro.

76

guama v. **guabo**.

guanábano (*Annona muricata* L. y especies afines)

sinónimo: **guanabo**.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 34v; *Historia*, 83v.

López de Gómara: 174, 198.

Cieza: 40, 91.

El vocablo guanábano es de origen taíno y se aplica a la anonácea *A. muricata* L., descrita por primera vez por un europeo en la obra Fernández de Oviedo, con su precisión habitual.

Pese a la identificación «con razonable seguridad» de guanábano como *A. muricata*, Patiño advierte que algunas descripciones pueden corresponder a otras especies de *Annona*, ya que la denominación taína guanábano se fue aplicando a frutos similares en comarcas nuevas, como ya hemos dicho que solían hacer siempre cronistas y conquistadores. «Sólo la escrupulosa colección y clasificación de material botánico en cada lugar ayudaría a averiguar cuales especies son endémicas y cuales transportadas» (Patiño (1963), 199). Más precisiones sobre el género *Annona* han sido expuestas en el epígrafe dedicado al **anón**.

77

guanabo v. **guanábano**.

guananalá

Anglería: 150.

Véase **guararaná**

78

guararaná

Anglería: 150.

Esta fruta y la anteriormente citada **guananalá**, mencionadas ambas por Anglería en un pasaje de su segunda década, describiendo la naturaleza del Darién, parecen más una invención del escritor o de sus anónimos informantes. Los dos vocablos, de una similitud sospechosa, no han sido localizados en ninguna otra fuente, ni en las obras de referencia que hemos consultado.

79

guarcima v. **guazuma**.

guay v. **guahi**.

guayaba (*Psidium guajava* L. y especies afines)

sinónimo: **guayano**.

Pané: 32, 33.

Anglería: 149, 487.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 34v; *Historia*, 84r.

López de Gómara: 138, 174, 198.

Cieza: 16, 20, 30, 37, 40, 68, 98, 134.

Las distintas variedades de esta fruta, cuyo nombre taíno ha pervivido en la nomenclatura botánica científica, se adscriben a veces a la misma especie prototípica, y a veces a especies afines de *Psidium*. Algunas de estas variedades ya fueron mencionadas por Fernández de Oviedo en el *Sumario*, localizadas tanto en la Española, como en Tierra Firme. En esta última región, concretamente en el Darién, localizó Anglería su primera referencia al «guayano», que es en nuestra opinión la misma fruta, aunque con un error de transcripción por parte de Pedro Mártir, como señaló también Patiño (1963, 372-79). En el pasaje posterior, sin embargo, citó correctamente el nombre de guayaba y aludió a sus propiedades medicinales, que ya hemos comentado. Cieza, por su parte, es el autor que más veces citó la fruta y en diversas zonas geográficas, desde Panamá, hasta la zona de Cuzco, lo que indica lo enormemente difundido que estaba *Psidium* en América equinoccial a la llegada de los españoles.

80

guayacán v. **guayaco**.

guayaco (*Guayacum officinale* L./ *G. sanctum* L.)

sinónimos: **guayacán**, **palo santo**.

Anglería: 460.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 42r; *Historia*, 92v, 128r.

López de Gómara: 174, 180.

Sobre la identificación de las dos especies de guayaco hay poco que decir, dada la notoriedad de este remedio medicinal, adquirida bien pronto en toda Europa. Fernández de Oviedo, en su *Historia*, dedicó un capítulo a cada una de las especies, ya que la primera se localizaba preferentemente en Santo Domingo, como hemos dicho, mientras que *G. sanctum*, que el autor denominó palo sancto, se localizaba preferentemente en la isla de San Juan (Puerto Rico), aunque fue consciente de que se trataba de especies muy afines: «muchos le tienen en la verdad por el mismo que Guayacán, o por especie o género dél» (Fernández de Oviedo (1535), 128r).

81

guayano v. guayaba.

guayegas

Anglería: 231.

Nuevamente estamos ante la transcripción por parte de Anglería de un vocablo indígena que no hemos encontrado citado en ninguna otra fuente y que no nos ha sido posible identificar. En este caso, Pedro Mártir alude a unos tubérculos silvestres que sirvieron de alimento a los pobladores primitivos de las islas antillanas, antes de la domesticación de la *yuca* (ver, a este respecto, el epígrafe *cibayoes* en este mismo repertorio). Aunque Anglería los comparó a las criadillas de tierra, como años después hará Cieza con la patata andina, debe descartarse que sea una alusión a *Solanum tuberosum*, tubérculo desconocido entonces en aquellas tierras, como hemos dicho (ver *papa*).

82

guayeros

Anglería: 231.

En el mismo contexto en que Anglería habló de las *guayegas*, de *cibayoes* y de *macoanes*, encontramos esta otra planta no identificada, que Pedro Mártir comparó a las zanahorias silvestres.

83

guazuma (*Guazuma ulmifolia* Lam. y especies afines)

sinónimo: *guaçuma*, *guarcima*.

Anglería: 508.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 82r.

López de Gómara: 174, 207.

Este género de las esterculiáceas se halla presente en buena parte de centroamérica y la denominación vulgar usada para designar las diferentes especies es casi siempre la misma, aunque la especie en concreto varíe de una región a otra. Según Nuñez (1986, 154), en Costa Rica es generalmente *G. ulmifolia*, como ocurre en México, según Martínez (1979, 378),

quien completa la denominación científica como *Guazuma ulmifolia*, Lam. (= *G. tomentosa* H.B.K.). En otros lugares, sin embargo, la guazuma más común es *G. polybotrya*. Incluso en determinadas zonas el nombre vulgar se aplica a especies de otro género afín, como ocurre en Cumaná, donde guazuma es *Laetia gazumaeifolia*.

Schneider (1968-75, V/2, 149) es aún más preciso en la sinonimia de la denominación científica y la anota como *Guazuma ulmifolia* Lam. (= *Theobroma guazuma* L., *Bubroma guazuma* Willd.).

84

guchón

Anglería: 376.

No hemos podido identificar este árbol de propiedades dañinas que menciona Anglería.

85

güeyo (*Mourera fluvialis* Aubl.)

sinónimos: zacón.

Pané: 23, 36, 38.

Según Arrom (1973, 74), pudiera tratarse de la hierba que los indios denominaban *weya* (*Mourera fluvialis* Aubl.) y tomaban mezclada con el tabaco para mascar.

86

guiabara (*Coccoloba uvifera* L.)

sinónimos: uvero.

Anglería: 373.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 83r.

López de Gómara: 174.

Todos los autores consultados coinciden en la identificación de este árbol, llamado uvero «por los christianos» y en lengua tafna *guiabara*, según la transcripción de Oviedo, como la especie *Coccoloba uvifera* L. El nombre castellano le venía de la similitud de los frutos del árbol con la uva. Como en el caso del **copey** (ver epígrafe correspondiente), las hojas del uvero se utilizaban como soporte para escribir o dibujar. Esta característica fue la que mencionó Anglería, quien sin embargo no citó el nombre de la planta a la que aludía, por lo que puede tratarse tanto de una *Clusia* sp., como de *Coccoloba uvifera*.

87

habas v. fríjol.

habichuelas v. fríjol.

hai v. coca.

haje v. age.

haulli v. maíz.

hay v. coca.

helechos (varios géneros y especies)

sinónimo: polipodio.

Anglería: 227.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 90r; 96v.

Estas referencias genéricas a helechos no permiten ir más allá en la identificación, ya que son muy numerosos los géneros y especies de helechos de la América intertropical. Algunos de ellos fueron mencionados o descritos singularmente por estos autores, como la mención del polipodio, de Oviedo, y como puede verse, por ejemplo, en los epígrafes dedicados a *Adiantum* sp., bajo las denominaciones **culantrillo de pozo** o **dianto**.

88

henequén v. maguey.

herba maculata v. persicaria.

hicaco (*Crysobalamus icaco* L.)

sinónimo: madroño.

C. Colón: 63, 75, 76.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 82v.

López de Gómara: 174.

Este género de la familia de las rosáceas estaba muy difundido en el área circuncaribe a la llegada de los españoles, según Patiño (1963, 232-233) y sus frutos recibían el nombre de *icaco* o *hicaco* en lengua taíno.

En cuanto a las referencias en los escritos de Cristóbal Colón, hemos de señalar que en ellos nunca se habla de *hicacos*, sino que todas las alusiones son a «madroños». Sin embargo, el madroño (*Arbutus unedo* L.) es autóctono de la cuenca mediterránea y no se daba en las islas caribeñas. La similitud formal de los frutos de *C. icaco* con los de *A. unedo* nos hacen pensar que el Almirante vio *hicacos* y los confundió con madroños.

89

hierba escorzonera (*Erygium* sp. y géneros afines)

Anglería: 111.

López de Gómara: 201.

La hierba escorzonera de la materia médica clásica es *Scorzonera* sp., género que es autóctono del Viejo Mundo. En América, se aplicó tal nombre a muchas especies de diferentes géneros que poseían similares propiedades medicinales. Morton (1981, 646-648) cita, entre otras, *Erygium carlineae* Delar. y *E. foetidum* L. Martínez (1979, 336), por su parte, señala que en

México hay dos especies que reciben este nombre: *Iostephane heterophylla* Benth. y *Pinaropappus roseus* L. La alusión de Anglería a una «hierba que extingue el origen de la venenosa [el manzanillo] con tal que se aplique en seguida», aunque no la relacionó con la escorzonera, se está refiriendo probablemente a la misma planta, por lo que se ha incluido aquí la referencia.

90

hierba manzanillo v. manzanillo.

hierba y (*Ipomoea purpurea* (L.) Roth.)

sinónimo: correhuela.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 41r; *Historia*, 96v.

El género *Ipomoea*, de las convulvuláceas, incluye más de trescientas especies y variedades, que se distribuyen en toda la zona intertropical. La especie más conocida, sin duda, es *I. batatas* (ver el epígrafe *age*), con multitud de variedades cultivadas. *I. purpurea* es otra especie del mismo género muy extendida en la América insular y central, cuyas hojas y tallos presentan una similitud formal con la correhuela, de ahí la sinonimia señalada por el mismo Fernández de Oviedo.

91

hierbas de mar (*Sargassum vulgare* Ag.)

sinónimos: abrojos de mar, tribulus marinus.

C. Colón: 214.

Anglería: 60, 168, 200, 512.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

La especie de sargazo del Caribe es *S. vulgare*, aunque del mismo género, pero de diferente especie, hay otros sargazos en varias zonas del Pacífico. Por otra parte, la identificación de Oviedo con el *tribulus marinus*, parece responder a una confusión, que se explica por el recurso a una fuente como Plinio, tan frecuente en este autor. El *tribulus aquaticus*, típico de las aguas de la cuenca mediterránea y descrito ya en los tratados de los clásicos, es la especie *Trapa natans* L., que no se daba en el Nuevo Mundo.

92

hieros

Cabeza de Vaca: 533, 534.

No hemos encontrado referencias a estos frutos que Cabeza de Vaca vio comer a los indios Avavares, ni en otras fuentes, ni en las obras de consulta manejadas.

93

higos v. papaya.

higos del mastuerzo v. papaya.

higueras del infierno (*Jatropha curcas* L.)

sinónimos: cataputia mayor, tártago.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 95r.

La «higuera del infierno», propiamente dicha, es el ricino (*Ricinus* sp.) y a este conocido producto de la materia médica del Viejo Mundo se refieren también los dos sinónimos dados por Oviedo, habituales en la terminología de «los médicos, e boticarios y ervolarios», como él mismo señaló. Sin embargo, el «ricino americano» es la euforbiácea *Jatropha curcas*, que recibió también el nombre de piñón purgativo, según ha señalado López Piñero (1989, 39-40).

94

higüero (*Crescentia cujete* L/ *C. alata* L.)

sinónimos: árbol de las calabazas, calabaza.

C. Colón: 32, 35, 42, 70, 90.

Coma: 195.

Cuneo: 246, 253.

Pané: 28, 34.

Anglería: 34, 175, 192, 246, 537

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 37v; *Historia*, 81r.

López de Gómara: 174, 452.

La palabra «higüero» es, en realidad, la transcripción que Oviedo hizo del término taíno «güiro». Los frutos de *Crescentia*, en náhuatl, eran llamados *quauh tecomatl*, de donde procede el actual término de tocomate, dado en México a las vasijas hechas de las cáscaras del fruto en cuestión, que presentan una indudable similitud con las de algunas calabazas europeas, de ahí que resulte casi imposible desentrañar muchas de las menciones encontradas en las fuentes (ver a este respecto el epígrafe dedicado a la calabaza).

Como dijimos anteriormente, resulta difícil precisar si todas las menciones a calabazas en las fuentes colombinas son atribuibles a los frutos del higüero o si, por el contrario, se refieren a cucurbitáceas propiamente dichas, es decir, especies de *Lagenaria* o de *Cucurbita*. El hecho de que algunas aludan al área antillana induce a pensar, sin embargo, que son *Crescentia*. Por otra parte, cuando pasajes concretos no hablan de las islas, sino del Darién, es indudable que se trata de *Crescentia*, ya que precisamente en el Darién, en el lado del golfo de Urabá, fue donde la industria de fabricar vasijas decoradas, a partir de los frutos del higüero, había alcanzado un gran desarrollo antes de la llegada de los europeos.

Por todo ello, hemos incluido en este epígrafe referencias que también dábamos de calabaza, porque en todos los pasajes en que se habla de las

cáscaras de los frutos usadas como recipientes y no de la pulpa o las pepitas usadas como alimento y no se especifica que se trata de un árbol, es razonable mantener la duda.

Como ya ha sido señalado por Patiño (1964, 229-242), las noticias de Oviedo sobre el árbol de las calabazas, por un lado, y sobre las calabazas comestibles, por el otro, son las primeras sistemáticas, más aún en la *Historia* que en el *Sumario*, ya que en esa obra fue donde diferencié claramente las dos especies de *Crescentia* originarias de Centroamérica, mediante la comparación de sus hojas (*C. alata*, de hoja en cruz, y *C. cujete*, de hoja entera), con dibujo incluido.

En cuanto a Perú, no resulta extraño no encontrar referencias en Cieza, pues Cobo (1959, I, 279), a mediados del siglo XVII, explicó que la *Crescentia* había sido llevada a aquellas tierras muy recientemente.

95

hobba v. maíz.

hobos v. jobo.

huaba v. guabo.

iaiagua v. piña.

iaruma v. yaruma.

incienso v. almáciga.

iolo (*Tarauma mexicana* (D.C.) Don.)

sinónimo: yolo.

López de Gómara: 452.

En el epígrafe **elo** hemos hecho referencia a este pasaje de López de Gómara en el que habla de estos dos tipos de flores de magnoliáceas, estableciendo como única diferencia el color blanco de la flor del «elo» y el rosado de la del «iolo». La identificación precisa procede, también en este caso, de Martínez (1979, 1005).

96

jage v. age.

jagua (*Genipa americana* L./ *G. caruto* H.B.K.)

sinónimos: xagua.

C. Colón: 96, 102, 114.

Cuneo: 245.

Anglería: 230, 375.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 38v; *Historia*, 81v.

López de Gómara: 173.

Todos los autores consultados coinciden en identificar la jagua de las Antillas, planta de cuyos frutos extraían los indios un tintura de color

negro azulado que usaban para pintarse el cuerpo, con la especie *Genipa americana* L. De todos modos, conviene señalar que en el continente, zona a la que se refirieron alguno de los testimonios apuntados, la jagua es *G. caruto* H.B.K., especie similar a la antillana.

97

jaruma v. yaruma.

jengibre

C. Colón: 241.

Alvarez Chanca: 174.

Coma: 198.

H. Colón: 202.

Anglería: 14, 79.

El jengibre (*Zinziber officinalis* Roscoe) es una especie de origen asiático, que no existía en América antes de la llegada de los europeos. Resulta prácticamente imposible saber qué vieron los autores colombinos en las Antillas y confundieron con el jengibre.

98

jobo (*Spondias mombin* L.)

sinónimos: hobos, mirabolanos.

Alvarez Chanca: 174.

Cuneo: 206, 297.

Pané: 22.

H. Colón: 297.

Anglería: 89, 150, 188, 190, 219, 234.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 37v; *Historia*, 80v.

López de Gómara: 174, 198.

Jobo es un vocablo taíno para designar la especie de las anacardiáceas conocida como *Spondias mombin* L. La confusión con los mirabolanos, planta asiática, que agrupa diversas especies del género *Terminalia*, procede de una similitud formal y se encuentra únicamente en los textos colombinos.

Por otra parte, según advierte Patiño (1963, 254-258), las alusiones de Hernando Colón y algunas de las de Anglería, se localizan en Honduras y la zona del istmo de Panamá, por lo que no pueden referirse a *S. mombin*, especie propia de las islas, sino a *S. purpurea*, de la que ya se ha hablado al referirnos a la ciruela.

99

juncia redonda v. juncos.

juncos (*Cyperus* sp.)

sinónimos: ciperus, juncia redonda.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 95v, 96v.

López de Gómara: 276.

Los juncos, en general, son plantas pertenecientes a los géneros *Juncus*, *Scirpius*, y *Cyperus*. Dentro de este último, existen especies originarias de América y similares a los juncos del Viejo Mundo. En ese mismo género *Cyperus*, se inscriben las especies que eran habitualmente conocidas en la época como juncia redonda, que son sin duda las que aludió Oviedo en la segunda de las referencias.

100

lengua cervical v. escolopendria.

lilifagus v. salvia.

limón ceutí v. limones.

limones (*Citrus* sp.)

sinónimo: limón ceutí.

Anglería: 189.

Cabeza de Vaca: 521, 576.

Son varias las especies del género *Citrus* presentes en el continente americano a la llegada de los europeos. Algunas de ellas presentan una similitud muy grande con los limones del Viejo Mundo, aunque generalmente se trata de especies distintas. En la segunda de sus alusiones, Cabeza de Vaca se refirió a un limón de pequeño tamaño similar al limón ceutí, que era una variedad de cultivo norteafricana, dentro del género *Citrus*, caracterizada por el pequeño tamaño del fruto y su intenso aroma, pero es difícil precisar la especie concreta con tan pocos datos.

101

linaloe v. maguey.

lino de unos cardos v. maguey.

liquidámbar v. ocozotl.

lirén (*Maranta* sp/ *Calathea* sp.)

sinónimo: llerenes.

Cuneo: 247.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 76r.

No existe un acuerdo entre los autores consultados sobre la identificación concreta de los lirenes descritos por Cuneo, aunque sin citar el nombre de la planta, y por Fernández de Oviedo. Aunque hay acuerdo sobre la adscripción a la familia de las marantáceas, las discrepancias comienzan ya en el género. Mérat y Lens (1829-46, IV, 234) lo identificaron como *Maranta allonya* Aubl. (= *Curcuma americana* Lam.). Coinciden también en señalar el género *Maranta* autores como Martínez (1979, 1160) y

Schneider (1968-75, V/2, 295-296), pero señalan como posible la especie *M. arundinacea* L. Sin embargo, tanto Patiño (1964, 25-26), como Alvarez López (1957, 571) adscriben los lirenes de Oviedo al género *Calathea*. El primero de los autores, además, señala que el término lirén (con sus variantes llerén, lerén, etc.) es de origen taíno y designaba, tanto en las Antillas, como en la actual Venezuela, a *C. alluia* (Aubl.) Lind.

102

llantén (*Egletes viscosa* Less.)

sinónimo: plantago.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

El plantago del Viejo Mundo (*Plantago major* L.) es planta naturalizada en el Nuevo Mundo por los europeos, según Martínez (1979, 549) y Nuñez (1986, 220-221). Morton (1981, 925) coincide también en este aspecto, pero señala que existe un «llantén silvestre» en diversas zonas de América, como Texas, norte del actual México, Costa Rica y Cuba que es *Egletes viscosa* Less.

103

llorenes v. lirén.

macagua (*Exostema caribaeum* (Jacq.) Roem. et Schult.)

Fernández de Oviedo: *Historia*, 82v.

López de Gómara: 174.

Diversos autores, entre los que destacaremos a Martínez (1979, 497) y Morton (1981, 863), coinciden en señalar que el término macagua, de origen antillano, se aplica aún hoy a *Exostema caribaeum*, tanto en Cuba, como en la costa caribe del continente.

104

macana v. palmas.

macoanes

Anglería: 231.

Para lo referente a esta cita de Anglería que no hemos conseguido identificar, ver lo anotado en el epígrafe guayeros.

105

madroño v. hicaco.

magüey (*Agave* sp./ *Fourcroya* sp.)

sinónimos: aloe, cabuya, henequén, linaloe, lino de unos cardos, metl.

C. Colón: 42, 43, 52, 55, 58, 78, 81, 110, 145, 227, 241.

Alvarez Chanca: 174.

Cuneo: 247.

Anglería: 14, 18, 26, 49, 202, 231.

Cortés: 70

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 18r; *Historia*, 75v, (1959, 237).

Cabeza de Vaca: 566.

López de Gómara: 348, 441, 452.

Cieza: 30, 58.

Los géneros vecinos *Agave* y *Fourcroya* pertenecen a la familia de las agaváceas, originaria de América, donde presenta la mayor extensión y variedad. La similitud con las especies de *Aloe* es, en ocasiones, bastante lejana, pero era el elemento de comparación más próximo para los primeros europeos que vieron ejemplares de *Agave* o de *Fourcroya*, lo que explica las referencias en las fuentes colombinas. En general, resulta muy difícil precisar la especie concreta a la que se refieren los diversos testimonios, aunque pueden apuntarse algunas precisiones.

Según Patiño (1967, 25-30; 30-58), el género *Agave* tiene su centro de origen en México y el sur de los Estados Unidos, mientras que *Fourcroya* es originario de los Andes ecuatoriales desde donde se dispersó a Brasil, Yucatán y las Antillas. Tomando como punto de partida esta distribución primitiva, puede suponerse que las alusiones localizadas en las islas o en el Yucatán se refieren mayoritariamente a *Fourcroya* sp., mientras que las que aluden a México deberían identificarse como *Agave* sp. Aunque es muy difícil saber si todas las especies de agaváceas presentes en América se dispersaron antes o después de la llegada de los españoles.

Los diversos nombres vulgares de origen indígena pueden ofrecer también algunas pistas para una identificación más satisfactoria. El término *metl*, del náhuatl, corresponde al taíno *henequén* y ambos se aplican hoy, generalmente, a *A. fourcroydes* Lemaire. Por su parte, el vocablo *maguay*, que es también de origen taíno aunque se difundió a México después de la llegada de los españoles, se aplica indistintamente a especies de los dos géneros. *Cabuya*, por el contrario, es probablemente es de origen arawac, aunque algunos autores lo consideran taíno, y se aplicaría preferentemente a especies del género *Fourcroya*, entre las que cabe destacar por su extensión *F. foetida* (L.) How. (= *F. gigantea* Vent.).

Las especies más habituales de *Agave* son: *A. sisalana* Perrine, cuyo nombre deriva del de Sisal, nombre del puerto del Yucatán por donde se exportaba; la ya citada *A. fourcroydes* Lemaire; *A. rigida* Mill.; y *A. cocui* Trelease.

Alvarez López (1957, 570), basándose en Moscoso (1943), afirma que actualmente, en Santo Domingo, henequén se aplica a *Agave sisalana* y a *Fourcroya hexapelata*, mientras que cabuya se aplica a esta última especie y a *F. tuberosa*.

106

mahiz v. maíz.

maíz (*Zea mays* L.)

sinónimos: centli, haulli, hobba, mahiz, mijo, panizo.

C. Colón: 36, 53, 74, 210, 231.

Alvarez Chanca: 161, 175.

Coma: 189.

H. Colón: 121, 315, 316.

Anglería: 13, 26, 43, 51, 104, 116, 122, 175, 177, 181, 188, 203, 204, 209, 230, 231, 238, 244, 273, 302, 304, 307, 325, 332, 338, 428, 438, 475, 476, 487, 494, 498, 500, 504, 522.

Cortés: 22, 25, 63, 201, 235, 236, 240, 250, 255, 267, 268.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 5v; *Historia*, 71v.

Cabeza de Vaca: 519, 520, 521, 522, 539, 542, 543, 554, 566, 572, 576.

López de Gómara: 174, 285, 289, 345, 348, 347, 349, 441, 452.

Cieza: 9, 17, 23, 24, 25, 28, 30, 34, 40, 41, 44, 49, 53, 68, 71, 74, 78, 84, 86, 91, 103, 105, 116, 120, 133.

El nombre maíz procede de la lengua taína y fue ya recogido por Cristóbal Colón, de quien procede también la primera comparación con el panizo, mientras que la similitud con el mijo es señalada por Oviedo. Por su parte, *hobba* es el nombre indígena de la región del Darién, recogido en nuestras fuentes sólo por Anglería. Destaca la ausencia en las fuentes de los nombres de origen quechua, tan predominantes aún hoy en América, en la nomenclatura vulgar referida al maíz.

Escasean también en nuestras fuentes las menciones a las variedades, aspecto importantísimo, sin embargo, en una planta de tan extenso cultivo. Sólo hay referencias sobre tamaños y colores de las semillas en Oviedo y H. Colón.

107

malvavisco (*Malvaviscus* sp.)

sinónimos: altea.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

El malvavisco común europeo es *Altea officinalis* L., cuyas especies son naturalizadas en América. Sin embargo, del género vecino *Malvaviscus* Dill. existen unas diez especies originarias de la América cálida. Las más extendidas en el área antillana, que es a la que se refiere Oviedo, son *M. arborens* Cav., *M. vitifolia* y *M. angustifolia*.

108

mamay v. mamey.

mame v. ñame.

mamei v. mamey.

mamey (*Mammea americana* L./*Calocaspum sapota* (Jacq.) Merr. y especies afines)

sinónimos: mamay, mamei, mameye, tezonzapotl.

Cuneo: 246.

H. Colón: 317.

Anglería: 150, 375.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 34r; *Historia*, 84v.

López de Gómara: 174, 198, 440.

Como señalan Martínez (1979, 569) y Patiño (1963, 341-344) el mamey de las Antillas, y más concretamente el de Santo Domingo, es *M. americana* L., de las Gutíferaceas. A él aluden los testimonios de Cuneo y Fernández de Oviedo, así como el segundo de los de Anglería y el primero de López de Gómara. Sin embargo, el resto de los testimonios se localizan en el Darién y en México, lo que obliga a descartar la identificación dada a los anteriores, puesto que el mamey colorado, llamado *tezonzapotl* en náhuatl, es una sapotácea, concretamente *Calocarpum sapota* (Jacq.) Merr., identificación en la que coincide también Nuñez (1986, 238).

El problema de la polisemia es en este caso muy complejo, puesto que en México se llamó también mamey-zapote o zapote colorado a otra sapotácea, *Matisia cordata* H.B.K. Ni siquiera las precisiones de Hernández sobre los zapotes mexicanos ayudan a aclarar la cuestión, ya que aplicó el nombre de *tezonzapotl* tanto a *Calocarpum*, como impropriamente a *Mammea*.

109

mameye v. mamey.

manaca v. palmas.

mandioca v. yuca.

mandubies v. maní.

mangle (*Rhizophora mangle* L. y especies afines)

Fernández de Oviedo: *Historia*, 88v.

López de Gómara: 224, 225.

Son numerosas las especies que en América reciben el nombre de mangle, árboles muy abundantes en diferentes regiones tropicales, hasta el punto de que el ecosistema que les acompaña ha dado lugar a la denominación manglar, para designar el conjunto de flora y fauna que lo habita. La nomenclatura vulgar suele distinguir las diferentes especies de mangle por el color. Así, el mangle colorado (sin duda, el descrito por Oviedo en la Española) es *Rhizophora mangle* L., muy común en Cuba, Santo Domingo y Brasil. Sin embargo, en México, donde se localizan las referencias de López de Gómara, está bastante extendido el mangle blanco, que es

Avicennia nitida Jacq., según Martínez (1979, 571). *A. nitida* está presente también en las Antillas, especialmente en la isla de Cuba. Otras especies de mangle son: el mangle prieto de Cuba (*Bucida buceras*), el mangle blanco de Nueva Granada (*Odotandra acuminata*), otro mangle mexicano (*Conocarpus erecta* L.), etc.

110

maní (*Arachis hipogaea* L.)

sinónimos: cacaguato, gonça avellanada, mandubies.

C. Colón: 90.

Cuneo: 247.

Cortés: 253, 255, 268.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 74v.

Cabeza de Vaca: 555, 566, 579, 580, 581.

Arachis hipogaea L. es autóctona de las grandes Antillas y su dispersión a zonas del continente pudiera ser posterior a la llegada de los europeos, aunque esto plantearía problemas a la hora de identificar las referencias de Cabeza de Vaca. El vocablo maní, al parecer de origen arawac, es recogido por vez primera por Oviedo. Cuneo se limitó a dar una gráfica descripción, pero sin citar nombre alguno, mientras que Colón, como ya hemos explicado, confundió el maní con la *chufa* mediterránea, de ahí su denominación «gonça avellanada», que como explica Juan Gil (1984, XXVIII) es un portuguesismo.

111

manzana v. ciruela.

manzanas de la hierba v. manzanillo.

manzanas venenosas v. manzanillo.

manzanillo (*Hippomane mancinella* L.)

sinónimos: hierba manzanillo, manzanas de la hierba, manzanas venenosas.

Alvarez Chanca: 157.

Anglería: 21, 111, 123, 133, 177, 201, 202, 204, 235, 511,

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 39r; *Historia*, 90r, (1959, 318)

Cabeza de Vaca: 543.

López de Gómara: 201.

Cieza: 16, 17.

Todos los autores consultados coinciden en señalar que la planta que los conquistadores llamaron manzanillo corresponde a la euforbiácea *Hippomane mancinella* L.

112

manzanillo v. avellana purgativa.

marrubios (*Hyptis atrorubens* Poit. y especies afines)

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

El marrubio euroasiático (*Marrubium vulgare* L.) no existía en América y el que hoy puede encontrarse allí es, según Martínez (1979, 584), naturalizado. Morton (1981, 758-760) coincide en afirmar que *M. vulgare* es autóctona del Viejo Mundo, mientras que el marrubio americano puede identificarse como *Hyptis atrorubens* Poit. y especies afines.

113

mastuerzo (*Tropaeolum majus* L./ *Lepidium* sp.)

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 41r; *Historia*, 96v.

Patiño (1974, 103-104) coincide con otros autores en señalar que la planta conocida como mastuerzo de las Indias *Tropaeolum majus* L. López Piñero, sin embargo, además de señalar esta tropaeolácea como mastuerzo americano, indica que también reciben tal nombre algunas crucíferas del género *Lepidium*, como *L. sativum* L. (especie que, probablemente, es naturalizada en América) o *L. virginicum* L.

114

matricaria (*Matricaria chamomilla* L./ *Artemisia* sp.)

sinónimos: altamisa.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

La manzanilla que Oviedo vio en la Española, a la que llamó con los sinónimos habituales de la época «altamisa o matricaria», pudiera ser la misma manzanilla del Viejo Mundo (*Matricaria chamomilla* L.), que es especie cosmopolita. Pero también pudo tratarse de alguna especie del género *Artemisia*, presente asimismo en América, como hemos dicho al hablar del ajenjo.

115

melones v. calabaza.

membrillo (*Gustavia nana* Pittier y especies afines)

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 37r; *Historia* (1959, 296).

Patiño (1963, 362-65) identificó explícitamente el membrillo descrito en la obra de Fernández de Oviedo como *G. nana* Pittier, en todo caso, *Gustavia* sp., ya que las rosáceas del género *Amelanchier*, cuyas especies son los membrillos propiamente dichos, es continental y no insular, en América. Sin embargo, *Gustavia* está también presente en zonas del continente, como Nueva Granada, donde el membrillo es, generalmente, *G. augusta*. Por el contrario, en México, el membrillo es, según Martínez (1979, 597) *Amelanchier denticulata* (H.B.K.) Koch. o *Celtis reticulata* Torr., de las ulmáceas.

116

mesquite v. mezquitez.

metl v. maguey.

mezquitez (*Prosopis juliflora* (Sw.) D.C.)

sinónimos: algarrobo, mesquite.

Fernández de Oviedo: (1959, IV, 306, 317).

Cabeza de Vaca: 538, 560.

Cieza: 91, 92, 100.

El algarrobo mediterráneo clásico es *Ceratonia siliqua* L. La similitud formal de algunas especies americanas provocó que el nombre castellano de algarrobo fuera aplicado a muchas de ellas, a veces de géneros muy alejados a *Ceratonia*. Sin embargo, el algarrobo americano por excelencia, según la mayor parte de los autores, es la leguminosa *Prosopis juliflora* (Sw.) D.C., identificación en la que coinciden, entre otros, Milanese (1985, 431), Martínez (1979, 599), Morton (1981, 345) y Patiño (1963, 240-241). Otros autores señalan también como algarrobos americanos otras especies de *Prosopis*, como por ejemplo *P. alba* Hyer. o *P. dulcis* Kunt.

Por último, debe señalarse que en algunas zonas de Venezuela y Colombia llaman algarrobo a *Hymenaea courbaril* L., es decir, al árbol de donde se extrae el copal (ver **anime**, en este mismo repertorio), aunque las referencias de nuestras fuentes apuntan más bien a la ya citada *P. juliflora*.

117

mijo v. maíz.

milium solis v. granos de amor.

mirabolanos v. jobo.

mocarix v. ceiba.

molle (*Schinus molle* L.)

López de Gómara: 278.

Cieza: 111, 117, 134, 135.

El término molle proviene del quechua *mulli* y, al parecer, la especie es efectivamente autóctona de la zona andina sudamericana, de donde se extendió a otras partes del continente. De hecho, en el México actual, *Schinus molle* es llamado «pirul», corrupción de la palabra Perú, lugar al que se atribuye la procedencia del árbol.

118

moras v. zarza.

mortuños (*Vaccinium floribundum* y especies afines)

Cieza: 53.

Según Estrella (1986, 279) *Vaccinium floribundum* es originaria de los Andes y es la especie más común, aunque hay otras del mismo género que reciben también el nombre de mortuños, o mortiños.

119

muérdago de roble (*Psittacanthus chrismarii* Urban (= *P. americanus* Mart.)

sinónimos: viscus querci.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

El término vulgar empleado por Oviedo, así como su sinónimo latino «viscus querci», se aplicaba en Europa a diversas plantas semiparásitas de la familia de las lorantáceas, adscritas generalmente a los géneros *Viscus* y *Loranthus*. En América, sin embargo, los muérdagos son adscribibles a otros dos géneros de la misma familia autóctonos del Nuevo Mundo, según Martínez (1979, 616): *Psittacanthus* y *Phoradendros*.

Morton (1981, 161) apunta una identificación más específica, al hablar de *Psittacanthus chrismarii* Urban. que crece como parásito de *Quercus*, *Spondias* y otros árboles, desde la costa oeste del México central al Yucatán y por el sur hasta Panamá.

120

nabo v. papa.

nardo (*Hippeastrum puniceum* Urban.)

Anglería: 511.

Tanto Morton (1981, 92-93), como Patiño (1974, 58), señalan que los llamados nardos, en América, son *Hippeastrum* y que en la zona donde se localiza la referencia de Pedro Mártir (Chiribire) es habitual la especie *H. puniceum*.

121

nenúfar (*Nymphaea* sp.)

sinónimos: escudete.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

Son numerosas las especies y variedades de nenúfares, tanto europeos, como americanos. La mayoría de ellos son adscribibles a *Nymphaea*, y con la brevísima mención de Oviedo es imposible ir más allá en la identificación.

122

nname v. ñame.

nogal (*Carya pecan* Engler. et Graeb / *Juglans* sp.)

sinónimos: cibayos, nueces.

C. Colón: 51, 59.

Anglería: 231.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 87v.

Cabeza de Vaca: 303, 521, 526, 530.

López de Gómara: 288.

Es difícil saber si todas las referencias que hemos agrupado en este epígrafe pueden adscribirse a árboles o frutos de especies de juglandáceas

americanas. Cristóbal Colón mencionó dos veces la palabra «nueces», pero sin aportar comentario alguno. Por referirse a la Española, es legítimo pensar, que se trataba de los *cibayos* de Anglería, que sí son claramente frutos de una juglandácea, quizá incluso del género *Juglands*, el mismo al que pertenecen los nogales del Viejo Mundo y que en América comprende una decena de especies. Entre ellas, Patiño (1963), 194-195) destacó especialmente *J. neotropica* Diels. y señaló que era el nogal o cedro grande que mencionan los documentos coloniales. Pudiera ser pues ésta la que describió Fernández de Oviedo en la Española, aunque también *J. cinerea*, *J. nigra*, ambas habituales en las Antillas.

Sin embargo, otra Juglandácea diferente, la *Carya pecan* Engler. et Graeb., es también llamada nogal y es probable que sea de la que habló de Cabeza de Vaca, pues es nativa de las regiones surcentral de Estados Unidos y norteña de México, donde recibe el nombre de pacán o pecan.

123

nopal v. tuna.

nuchtli v. tuna.

nueces v. nogal.

nuez moscada (*M. otoba* Bonpl.)

C. Colón: 74.

Alvarez Chanca: 174.

Como en el caso del **jengibre**, es totalmente descartable que Cristóbal Colón o Alvarez Chanca vieran en la Española la nuez moscada de origen oriental (*Myristica aromatica* (= *M. fragans*). Pero, en este caso, sí existía una especie autóctona americana del mismo género: *M. otoba* Bonpl., que Mérat y Lens (1829-46) consideran nativa de las regiones equinociales americanas.

124

ñame (*Dioscorea* sp.)

sinónimos: mame, nname, yame.

C. Colón: 51, 53, 80, 90.

Fernández de Oviedo: *Historia* (1959, 244).

Ñame es un vocablo de origen africano, difundido desde la costa occidental de África hasta Europa por los navegantes portugueses del siglo XV. En África, se aplica a varias especies del género *Dioscorea*, especialmente *D. alata* L. y *D. cayanensis* Lam., especies que, poco después de la llegada de los españoles, se difundieron en el área circuncaribe, según Patiño (1964, 26-30), aunque son originarias de África. Sin embargo, parece ser que hay especies de *Dioscorea* nativas de América, entre ellas *D. tryphylla* Schimp. A éstas pudo referirse perfectamente Colón en sus anotaciones referidas

a Cuba y la Española. Como la introducción del ñame africano, según hemos apuntado, debe datarse a partir de mediados del siglo XVI, al cobrar fuerza la importación de esclavos negros, todas las referencias de fines de ese siglo y de los siguientes, pueden atribuirse tanto a especies americanas como a las foráneas. La confusión entre ñames y ages, hasta el punto de hacerlos sinónimos, se pudo producir ya en Cristóbal Colón, pero permaneció en muchos autores posteriores, con la excepción de Fernández de Oviedo, quien en su parte manuscrita distinguió claramente *Ipomea* de *Dioscorea*.

125

oca (*Oxalis tuberosa* Mol.)

Cieza: 124.

Oxalis tuberosa Mol. es uno de los numerosos tubérculos comestibles originarios de los Andes y del que Cieza dio la primera referencia en un texto europeo. El nombre procede del quechua *ukka*.

126

ocozotl (*Liquidambar styraciflua* L.)

sinónimos: estoraque, liquidámbar.

C. Colón: 241.

Cabeza de Vaca: 521.

López de Gómara: 452.

El liquidámbar tradicional, es decir, el estoraque de la materia médica clásica, se extraía de la especie *L. orientalis* Miller. La especie americana, *L. styraciflua* L. es abundante en el actual México y allí fue detectada por los primeros europeos que pisaron aquellas tierras. El nombre de ocozotl deriva directamente del vocablo náhuatl usado para designar los árboles de dicha especie.

127

ocpatli (*Eryngium beecheyanum* Hook.)

López de Gómara: 441.

Aunque algunos autores consideran no identificada la especie a la que se refirió López de Gómara con el nombre de ocpatli, Garibay, excelente conocedor de la lengua náhuatl al tratar sobre una hierba llamada por Bernardino de Sahagún *ocopiaztl*, la identificó (1985, 939), con la hierba medicinal utilizada en la fabricación del pulque blanco, llamada también «tubo del pino» o «hierba del sapo»: *Eryngium beecheyanum* Hook. Creemos que el *ocpatli* de López de Gómara bien puede ser una incorrecta transcripción del mismo vocablo referido por Sahagún e identificado por Garibay.

128

olocotón v. papaya.

orchilla (*Rocella tinctoria* Ach.)

López de Gómara: 204.

129

oroci v. encina.

ozinum galiophiolatum v. albahaca.

palmas (varios géneros y especies)

sinónimos: dátiles, macana, manaca, palmeras, palmitos, pijibay.

C. Colón: 45, 47, 66.

Cuneo: 247.

H. Colón: 317.

Anglería: 15, 18, 36, 43, 48, 49, 70, 103, 116, 149, 150, 165, 177, 182, 188, 192, 193.

Cortés: 256.

Fernández de Oviedo: Sumario, 35v; *Historia*, 88r; (1959, 282).

Cabeza de Vaca: 520, 521, 584.

Cieza: 16, 20, 28, 30, 35, 41, 47.

Es muy difícil distinguir con claridad, en las menciones a palmas americanas de nuestras fuentes, los distintos géneros y especies de palmáceas americanas. Para empezar a entender el problema, debemos partir de las palmáceas más conocidas en la Europa mediterránea de la época. Así, podemos apuntar que se conocían tres especies de palmáceas, el palmito nativo (*Chamaerax humilis* L.); la palmera datilera (*Phoenix dactylifera* L.), introducida por los árabes; y la palmera datilera de Canarias (*Ph. canariensis* Hort.). Teniendo en cuenta este estado de conocimientos, podemos entender que los europeos en América hablen de dátiles, de palmitos, o de palmas en general, refiriéndose a palmáceas americanas similares a las europeas, pero de géneros distintos.

La más importante entre las palmeras cultivadas de la América precolombina, tanto por su extensión como por sus usos, es, según Patiño (1963, 54-56), la *Guilielma gasipaes* (HBK) Bailey y especies afines del mismo género. A sus frutos se refieren muchas veces los primeros cronistas (en nuestro caso, Colón y López de Gómara) cuando hablan de dátiles. A *Guilielma* se refieren también casi todas las citas que utilizan el nombre autóctono de pijibay, especialmente en el caso de Cieza, cuyo testimonio resulta precioso para conocer la difusión de las especies de este género en el continente sudamericano.

Como hemos visto, la nomenclatura vulgar puede ayudar a veces a precisar las referencias, pero en otras ocasiones produce el efecto contrario, ya que

la sinonimia confunde muchas veces las posibles identificaciones. En general, podría entenderse que cada vez que las fuentes hablan de macana o manaca (por ejemplo, Anglería y Fernández de Oviedo, en algunos de sus pasajes) estén aludiendo a *Euterpe globosa*, según identificación de Alvarez López (1957, 576). Sin embargo, el mismo Patiño en su extenso estudio acerca de las palmáceas americanas (1963, 99-176), afirma que precisamente los vocablos autóctonos macana y pijibay se utilizan para designar especies muy diferentes en algunos casos, a la vez que son sinónimos de una misma especie en otros.

El problema proviene de que los nombres indígenas aplicados a *Guilielma* son, según Patiño, al menos 338 agrupados en torno a 66 familias de glosemas de las cuales *pijibay* es sólo una, que procede de la parte occidental del istmo de Panamá, de donde pasó a Costa Rica. Aunque Cieza hablara de pijibayes en la cuenca del Atrato, no quiere decir que ése fuera el nombre local, sino que el autor lo había aprendido, probablemente en Urabá, y lo siguió aplicando donde quiera que encontró palmas similares. Algo similar ocurre con el nombre de *macana*, aludiendo no ya al fruto, como en el caso de *pijibay*, sino al leño de *Guilielma*, que se usaba como material de construcción y para fabricar armas. Se admite generalmente que este vocablo pertenece a la lengua taíno, pese a la frecuencia con que se encuentra en cronistas e historiadores de Indias casi siempre aplicado a un arma hecha de leño de palma, pero poco se sabe sobre la especie concreta utilizada para fabricarla. Debe darse por descontado que las macanas usadas por los indígenas antillanos no estaban hechas con leño de *Guilielma*, puesto que no hay evidencia alguna de que esta palma de origen continental existiera en las islas. Por ello, algunos autores han atribuido estas referencias a *Roystonea*, unos a *R. oleracea* (Jacq.) Cook., otros, como Alvarez López, a *R. regia* (= *Oreodoxa regia*), aunque según Patiño no puede descartarse que se tratara de *Sabal domingensis* Becc., llamada aún hoy en Santo Domingo «cana».

Con la palabra palmito pasa algo parecido, Estrella (1986, 175) contabiliza un centenar de especies de varios géneros de palmáceas que reciben dicho nombre, de procedencia europea como hemos dicho. Palmito fue aplicado por los españoles el meristemo o porción terminal eburnea, tierna y comestible de todas esas palmeras americanas, pero sin hacer distinción alguna entre las diferentes especies y géneros. Al parecer, en las islas del Caribe, de donde proceden los primeros testimonios de las fuentes, son endémicos varios grupos de palmáceas que los producen. Merecen destacarse: las especies del género *Roystonea*, especialmente la ya citada *R. oleracea* y también algunas especies de *Euterpe*, aunque este género está mejor representado en el continente, como ocurre también con el palmito

de *Guilielma*, y a ellos, lógicamente, es más probable que se refieran las alusiones localizadas en el Darién, en la costa norte del continente sudamericano o en el istmo y regiones centroamericanas.

130

palmeras v. palmas.

palmitos v. palmas.

palo santo v. guayaco.

palta v. aguacate.

pan y quesillo (*Blighia sapida* Kon.?)

sinónimo: bursa pastoris.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

La planta llamada pan y quesillo (*Capsella bursa-pastoris* (L.) Web.) es una crucifera que fue naturalizada en América con posterioridad a la llegada de los europeos, según Martínez (1979, 703). Por tanto, no pudo verla Fernández de Oviedo en La Española. Es difícil saber qué planta similar reconoció, ya que no ofrece ninguna descripción adicional. Quizá pudiera apuntarse la posibilidad de identificarla con *B. sapida*, dado que es una especie muy abundante en las grandes Antillas y que, según Norton (1981, 485), recibe actualmente el nombre de «pan y quesito», en algunos de los lugares donde crece.

131

panizo v. maíz.

papa (*Solanum tuberosum* L. y especies afines)

sinónimo: nabo, turmas de tierra.

Fernández de Oviedo: *Historia* (1959, V, 105).

López de Gómara: 278.

Cieza 47, 49, 53, 57, 91, 124, 133, 139.

Papa es el vocablo quechua aplicado a los tubérculos de *Solanum*, género originario de la región andina, que engloba diferentes especies, la más importantes de las cuales es *S. tuberosum*. Patiño (1964, 71-90) cita además otras cinco especies autóctonas: *S. colombianum* Dun., *S. rybinii* Juz. et Buk., *S. andigenum* Juz et Buk., *S. ascasabii* Hawkes., y *S. Kesselbrenneri* Buk., clasificación precedente casi toda de la expedición rusa de Bukasov.

En Antillas, México y Centroamérica, antes de la conquista, parece que no se cultivó *Solanum* para consumo, aunque no faltan especies silvestres autóctonas. De ahí que, entre nuestras fuentes, sólo Cieza, como ya hemos dicho, se ocupara extensamente de este producto, al que dio siempre el nombre correcto de papa y no el de patata, con el que se extendió a toda

Europa, a través del castellano de España. La cita de Fernández de Oviedo es de la parte manuscrita de su obra y se localiza en las actuales Venezuela y Colombia. Oviedo no usó el nombre de papa, sino la comparación con las turmas de tierra, habitual entre los primeros viajeros españoles.

132

papaya (*Carica papaya* L. y especies afines)

sinónimos: higos, higos del mastuerzo, olocotón.

C. Colón: 230.

Anglería: 150.

Cortés: 201.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 36v; *Historia* (1959, I, 273).

Parece claro que la fruta que Fernández de Oviedo llamó en el *Sumario* «higo del mastuerzo» es la papaya, sobre la que luego escribió en la parte manuscrita de la *Historia*. Así opinan también Álvarez López (1957, 572) y Patiño (1963, 354-357). El nombre de olocotón que también registró Oviedo procede de Nicaragua, donde aún hoy se usa para designar el fruto de *C. papaya* y *C. cauliflora*, según Nuñez (1986, 135).

Aunque no está igualmente claro, las referencias de C. Colón, Anglería y Cortés a unos frutos similares a los higos, podrían aplicarse también a *Carica* sp. y por eso las hemos agrupado en este epígrafe. Por otra parte, es difícil saber qué especies concretas de *Carica* son las aludidas por las fuentes. Las especies cultivadas más habituales son, además de las dos citadas: *C. candamarcensis* Hook., *C. chrysophilla* Hilb. y *C. goudotiana* Tr. et Pl.

133

parra v. vid.

pepino (*Solanum muricatum* Ait.?)

Cieza: 91, 99.

Pudiera ser que el pepino aludido por Cieza sea la solanácea *S. muricatum*, si nos atenemos a las opiniones de Estrella (1986, 283) y Patiño (1963, 411-415). Sin embargo, este nombre se aplica, en diferentes regiones de América, a otras especies autóctonas (por ejemplo, según Nuñez (1986, 149), a *Momordica charantia* L., en Costa Rica), además de al pepino europeo (*Cucumis sativus* L.), una de las cucurbitáceas que fueron naturalizadas en América con posterioridad a la conquista.

134

peral v. aguacate.

perebecenuc (*Solanum* sp.?)

Fernández de Oviedo: *Historia*, 97v.

Aunque tradicionalmente se ha asimilado esta planta descrita pormenorizadamente, e incluso dibujada, por Fernández de Oviedo, al

tabaco, creemos que se trataba de otra planta, como opina también Alvarez López (1957, 581). El error procede, al parecer de Clusio y se prolongó a lo largo del tiempo, siendo mantenido por autores especializados, como Colmeiro (1892). Alvarez López piensa que se trataba de una solanácea, como el tabaco, pero no identificable con especies de *Nicotiana*, sino probablemente con algunas especies de *Solanum*.

135

persicaria (*Poligonum* sp.)

sinónimos: herba maculata.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

El género *Poligonum*, en el que se adscribe la persicaria clásica, llamada también por los herbolarios *herba maculata*, como bien recoge Oviedo, incluye diversas especies de distribución y origen cosmopolita. Por tanto, la planta aludida puede identificarse con especies de este mismo género.

136

pijibay v. palmas.

pimienta v. ajf.

pino (*Pinus* sp.)

sinónimo: piñones

C. Colón: 64, 66, 87.

H. Colón: 274, 278.

Anglería: 15, 36, 149, 188, 229, 387, 437.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 36v; *Historia*, 87v.

Cabeza de Vaca: 521, 540, 553.

El género *Pinus* está ampliamente representado en América, con más de cuarenta especies autóctonas, de distribución muy general. Por tanto, las referencias de nuestras fuentes a pinos, en principio, son atribuibles a éstas y sus variedades. La similitud con las especies de *Pinus* europeas son muy grandes, por lo que no merecieron más descripción, ni comentario, entre los diversos autores, excepción hecha de Fernández de Oviedo, quien señaló algunas diferencias de menor entidad con respecto a los pinos castellanos.

137

piña (*Ananas sativus* (Lindl.) Schult./ *Ananas comosus* (L.) Merrill. y especies afines)

sinónimos: boniama, iaiagua, yayagua, yayama.

Cuneo: 246.

H. Colón: 165, 312, 316, 317.

Anglería: 150, 192, 234.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 42r; *Historia*, 76r.

López de Gómara: 174.

Cieza: 9, 40, 68, 120.

El género *Ananas* de las bromeliáceas es originario de la América tropical y agrupa varias especies, entre las que los autores destacan especialmente las dos citadas más arriba: *A. sativa* y *A. comosus*. Pero no es posible distinguir entre una u otra especie a partir de las descripciones con que contamos, ya que la mayor parte ni siquiera hacen referencia a diferentes variedades. De todos modos, Oviedo sí estableció tres clases diferentes de piñas en Santo Domingo y transcribió los nombres que cada variedad recibía en la lengua taína, que hemos reproducido en el apartado dedicado a los sinónimos. *Yayama* era el nombre taíno de la variedad violácea de *A. comosus*, pero es difícil saber a qué variedades aluden los nombres de *boniama* y *yayagua*.

En muchos lugares de habla hispana, aunque no en todos, las denominaciones autóctonas, por ejemplo los nombres quechua (*achupalla*, según Patiño (1963, 177-190)) y náhuatl (*matzatl*, sólo para *A. comosus*, según Martínez (1979, 747)), han quedado eclipsadas por la errónea denominación catellana de piña, basada, como hemos explicado, en la similitud formal del fruto de *Ananas* con el de algunas especies de *Pinus*.

Sin embargo, el nombre latino que se da a todo este género de las bromeliáceas, parece proceder (según Corominas (1974), I, 198) del guaraní *naná*, de donde pasó al portugués y de ahí a la mayor parte de los idiomas europeos.

138

piñones v. pino.

pitahaya (*Hylocereus* sp. y especies y géneros afines)

Anglería: 375.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 85v.

Cieza: 29.

Las cacatáceas del tipo *Cereus*, con sus diferentes géneros y especies, constituyeron una de las familias autóctonas americanas más significativamente «nuevas» para los europeos, como ya ha sido señalado. Sobre las primeras descripciones identificables de *Cereus*, centradas en la planta y no, como en el caso de la pitahaya, en el fruto comestible, véase el epígrafe **cardón**.

En cuanto a estas menciones de las fuentes que aluden al fruto comestible, debe tenerse en cuenta que se aplicó el nombre de pitahaya, al parecer de origen arawac, aunque no hay acuerdo al respecto (ver Patiño (1963, 360-361)), a los frutos suculentos de varias cactáceas no siendo los de *Opuntia*, los cuales reciben generalmente el nombre de **tuna**. Entre las cactáceas de fruto suculento que reciben el nombre de pitahaya, Martínez (1979, 753)

menciona: *Hylocereus Ocamponis* (Salm.-Dyck) Britt. et Rose, *H. undatus* (Haw.) Britt. et Rose, *Echinocereus polyacanthus* Engelm., *E. pulchellus* (Mart.) Schm., *Lemaireocereus thurberi* (Engelm.) Britt. et Rose, entre otras. Patiño, por su parte, cita *Acanthocereus pitajaya* (Jacq.) Dug. ex Croizat, como una de las especies más extendidas, y los géneros *Acanthocereus* e *Hylocereus*, como los más habituales.

139

plantago v. llantén.

plátano v. bihao.

poleo (*Satureja brownei* Briq. (= *Micromeria brownei* Benth.)

sinónimo: poleo montesino.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

El poleo europeo propiamente dicho es la especie *Mentha pulegium*, que al parecer no se daba en América. En la zona andina, según señalan varios autores, entre ellos Estrella (1986, 220), se llama poleo a la labiada *Bystropogon mollis* H.B.K., pero la referencia de Oviedo se localiza claramente en la Española, por lo que la identificación más probable nos lleva, siguiendo a Morton (1981, 78), a *Satureja brownei*, llamada poleo de las Antillas.

La misma identificación puede mantenerse, probablemente, para lo que Oviedo llamó «poleo montesino», aunque debe notarse que el poleo de monte europeo es una especie diferente al poleo propiamente dicho, concretamente *Teucrium polium* L. Quizá por ello, Oviedo mantuvo los dos poleos americanos como dos plantas diferentes, pero no hemos encontrado referencias a un posible poleo montesino autóctono diferente de *Satureja brownei* Briq.

140

poleo montesino v. poleo.

polipodio v. helechos.

portulaca v. verdolaga.

potu-yuca v. yuca.

quinúa (*Chenoponium quinoa* Willd.)

sinónimos: quimio.

Cieza: 53, 57, 124.

Este pseudocereal era de distribución exclusivamente andina, pues es originario de aquella región. Por ello es Cieza el único de nuestros autores que lo menciona, aunque en el primero de los pasajes transcribió el vocablo quechua original como *quimio* y en las citas posteriores lo llamó *quinúa*. Sobre la identificación, no hay duda de que Cieza estaba describiendo la

quenopodiácea *Chenopodium quinoa* Willd. Sin embargo, con la palabra quinúa hay un problema de polisemia, señalado por Patiño (1964, 155-157) que conviene tener en cuenta, pues se llama también quinúa a una rosácea de arbusto leñoso, *Polylepis* sp., que no tiene nada que ver con el pseudocereal de semillas harinosas que nos ocupa.

141

quimio v. quinúa.

roble (*Quercus* sp.)

Fernández de Oviedo: *Historia*, 88v.

Cabeza de Vaca: 521.

Como ya dijimos al ocuparnos de las referencias a encina el género *Quercus* es tan abundante y rico en especies en América, como en Europa. Tampoco en este caso las menciones de Oviedo y de Cabeza de Vaca permiten precisar a qué especies concretas se refieren.

142

rostrum porcinum v. cerraja.

ruibarbo (*Morinda royoc* L.?)

C. Colón: 103, 104.

Coma: 198.

Para referencias posteriores a las nuestras, no hay duda de que lo que los europeos llamaron «ruibarbo de las Indias» era la raíz de Mechoacán, que corresponde a *Ipomoea jalapa* Purs., una convolvulácea de origen americano, que se da especialmente en el continente y cuyas propiedades eran similares a las del ruibarbo clásico (*Rheum officinale* Baill. y especies afines).

Sin embargo, no está clara la identificación para los testimonios de nuestras fuentes, ya que ni Colón ni Coma se detuvieron a señalar detalles descriptivos de las plantas que ellos tomaron por ruibarbo auténtico. Morton (1981, 869) indica que hoy en día en las Antillas se aplica este nombre a una rubiácea muy extendida en aquellas islas, *Morinda royoc* L., que pudiera ser la que vieron los autores citados.

143

salvia (*Salvia* sp./ *Hyptis* sp.)

sinónimos: chian, chiya, lilifagus.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

López de Gómara: 348, 440, 452.

Con el nombre de salvia se conocen principalmente las plantas del género cosmopolita *Salvia*, de la familia de las labiadas. La escueta mención de Fernández de Oviedo no permite ir más allá en la identificación.

Sin embargo, las descripciones de López de Gómara sobre el chián o la chiya, referidas a México, sí permiten aproximarnos algo más a las especies de salvia identificables bajo esas denominaciones autóctonas. Según Martínez (1979, 802), en México se denominan también como salvias varias especies de los géneros *Buddleia*, *Hyptis*, y *Lippia*, principalmente. Sin embargo, este mismo autor (1979, 278) identifica la «chia» como *S. hispanica* L., aunque otros autores, entre ellos Nuñez (1986, 175) han señalado otras especies afines, como *S. chia* Fernald., *S. columbaria* y *S. tiliaefolia* Vahl. e, incluso (Langmann (1964, 934) *Hyptis suaveolens* Poit. Este último diagnóstico coincide con el de Morton (1981, 783).

144

solatrum v. zarza.

tabaco (*Nicotiana tabacum* L. y especies afines)

C. Colón: 35, 53.

H. Colón: 115, 121.

Anglería: 433, 518,

Fernández de Oviedo: *Historia*, 47r.

Cabeza de Vaca: 537.

López de Gómara: 199, 208.

El género *Nicotiana* de las solanáceas comprende unas sesenta especies distintas, originarias de las zonas adyacentes al pie de la cordillera de los Andes y que se hallaban difundidas ya en época prehispánica por todo el continente Sur, Central y por las Antillas. Aunque *N. tabacum* es la prototípica, había otras especies importantes entre las que cabe destacar *N. rustica* L. A partir de los datos suministrados por las fuentes, no pueden identificarse las especies concretas a las que se refieren.

145

tabunuco (*Pachylobus exandrus* / *P. excelsa*)

Fernández de Oviedo: *Historia*, 128v.

López de Gómara: 180.

Aunque Milanesi (1985, 774), anotando el pasaje de Fernández de Oviedo, identifica el tabunuco como *Dacryodes excelsa*, debe tenerse en cuenta que *Dacryodes* es, para la mayor parte de los autores, una sección del género *Pachylobus*, de la familia de las burseráceas. Por otra parte, la especie antillana, originaria de Puerto Rico, donde la sitúa Oviedo, es *P. exandrus*, mientras que *P. excelsa* se encuentra en el continente, por lo que pudiera ser de la que Gómara oyó hablar, si bien este autor, como en otras ocasiones, copió lo que Oviedo había escrito sobre la planta en cuestión.

146

taray (*Eysenhardtia polystachya* (Ort.) Sarg.)

Fernández de Oviedo: *Historia*, 90r.

El taray europeo, que como el propio Oviedo escribió, adornaba con frecuencia las riberas de los ríos castellanos, es un árbol de la familia de las leguminosas, cuyas especies se adscriben al género *Tamarix*, no presente en la América prehispánica. Acerca de la identificación de un árbol muy similar al taray que Oviedo vio en la Española, no hay acuerdo entre los diversos autores, aunque diversos datos permiten apuntar hacia otra leguminosa, pero del género *Eysenhardtia*. Quizá *E. polystachya* o *E. adenostylis* Baill., que abundan tanto en las grandes Antillas, como en México, según Martínez (1979, 854-855), aunque otros autores parecen inclinarse más, tratándose de la actual Santo Domingo, hacia la primera de las citadas.

147

tartago v. higueras del infierno.

teonanacatl (*Psilocybe mexicana* Heim. y especies afines)

sinónimo: carne de dios.

López de Gómara: 441.

Según Martínez (1979, 867) los *Teotlaquilnanacatl* o *Teonanacatl* son hongos de varias especies del género *Psilocybe*, principalmente *Ps. mexicana* Heim.; *Ps. pscubensis* (Earle) Singer; *Ps. coerulea* Murr.; y *Ps. mazatecorum* Heim.

148

terebinto v. almáciga.

trébol hidiondo (*Psoralea* sp.)

sinónimo: trifolium leporinum.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 41r; *Historia*, 96v.

Mérat y Lens (1829-46, V, 528-529), coincidiendo con otros autores, señala que el género *Psoralea*, de las leguminosaeas, es cosmopolita y que hay varias especies autóctonas americanas. El trébol hediondo clásico es *Ps. bituminosa* L., pero ésta no es especie americana.

149

tezonzapotl v. mamey.

tornasol v. girasol.

trementina v. almáciga.

tribulus marinus v. hierbas de mar.

trifolium leporinum v. trébol hediondo.

tuna (*Opuntia* sp.)

sinónimos: árbol para soldar quebraduras, cardón, nopal, nuchtli.

Cuneo: 248.

Anglería: 380, 511.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 41v, 42r; *Historia*, 86r, 91v.

Cabeza de Vaca: 530, 532, 533, 540.

López de Gómara: 207, 346, 347.

Cieza: 68.

Dentro de las cactáceas, que como hemos dicho era una familia de plantas totalmente nueva a los ojos de los europeos, las *Opuntia* son un género específico, que se halla ampliamente representado en todo el continente e islas de América. Aunque suele considerarse *O. ficus-indica* Mill. como la especie prototípica, hay otras muchas especies de extensa distribución, tanto cultivadas como silvestres. Por ejemplo, Estrella (1986, 275), en su área de estudio, señala además de *O. ficus-indica*, *O. bonplandii* Hort.

En cuanto a la sinonimia, ni Anglería, ni Michele da Cuneo dieron nombre a la planta que trataron de describir en los respectivos pasajes de sus obras. Oviedo, en 1526, cuando redactó el *Sumario*, registró ya el nombre de tuna para el fruto, el mismo nombre que Cabeza de Vaca le asignó a lo largo de todo su relato. En cuanto al «árbol para soldar quebraduras» del que habló Oviedo en la *Historia*, es indudable que se trata de una *Opuntia*, tanto por el dibujo con que acompañó a la descripción, como por los detalles de la misma. Fue López de Gómara el primero que trató de abordar la cuestión de la sinonimia de forma más completa; según sus informadores, nuchtli era el nombre que los pobladores de México daban a la fruta «que en Cuba y Haití llaman tuna», mientras que nopal era el árbol de donde procedía. En efecto, *nuchtli* es el nombre náhuatl del fruto de *Opuntia*, mientras que *nopal* es el nombre que aún hoy se le da en México a las plantas de las diferentes especies de este género. El nombre de tuna, importado desde las Antillas ya que es de origen taíno, se aplica hoy generalmente en toda América al fruto, que en España se suele denominar higo chumbo.

150

turmas de tierra v. papa.

ulli (*Castilla elastica* Cerv. y especies afines)

Anglería: 387, 508.

López de Gómara: 342, 343.

Ulli, como sus parientes uli o hule son palabras derivadas del vocablo náhuatl empleado para designar la materia viscosa extraída de algunas moráceas, principalmente del género *Castilla*. El nombre de caucho, que en muchos lugares, incluso en algunas lenguas europeas, lo ha sustituido

tiene diverso origen (ver Patiño (1967), 60-61), aunque el caucho se extrajo también de otras plantas euforbiáceas de distintos géneros, principalmente *Hevea* (por ejemplo *H. brasiliensis* M. Arg.).

El género *Castilla* agrupa a especies diversas, la más extendida de las cuales es *C. elastica* Cerv., aunque también debe citarse *C. fallax* Cook. y es, según Martínez (1979, 467), el más extendido en el actual México, zona a la que aluden nuestras fuentes.

151

uva v. vid.

uvero v. guiabara.

uvillas (*Solanum* sp./*Physalis peruviana* L.?)

Cieza: 29, 40.

Las dos alusiones de Cieza a unas «uvillas» no parecen ser asimilables a la misma planta. Tampoco hay acuerdo en la identificación de alguna de ellas. Estrella (1986, 286-287) citando explícitamente los dos pasajes de Cieza propone como posibles identificaciones el llamado *tzúnbaló* (*Solanum caribense*) y el *shanshi* (*Coriaria thymifolia*). Sin embargo, Patiño (1963, 402), recogiendo la primera de las citas, asegura que se puede aplicar tanto a *Physalis peruviana* L. como a *Solanum sisymbriifolium* Lam. Respecto a la segunda de las citas, afirma (1963, 207-210) que en el actual Perú, recibe el nombre de uvilla la *Pourouma cecropiaefolia* Mart.

152

vacalxuchitl (*Philodendrum pseudoradiantum* ?)

López de Gómara: 452.

Con toda probabilidad se trata de una defectuosa transcripción del cronista de un vocablo compuesto náhuatl, en el que el segundo componente es, claramente, la palabra *xóchtli*, que quiere decir flor, mientras que el primer componente es muy confuso. López Austin (comunicación verbal) sugiere la posibilidad huacal, cesta o caja de varas. Esta interpretación permite asimilar esta flor con la huacalxochitl que aparece citada en el Códice De la Cruz-Badiano (1964, h. 18v). Garibay (1964, 226) la tradujo como «flor de las angarillas o de los huacoles» y Miranda y Valdéz (1964, 114) explican las posibles identificaciones, inclinándose por proponer *Philodendron pseudoradiantum*, como la más probable.

153

verbena (*Verbena* sp.)

sinónimos: berbena.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 96v.

Según López Piñero (1989, 53), existen especies americanas del género *Verbena*, por lo que la escueta referencia de Oviedo a la existencia de

verbenas en la Española puede ser atribuida a éstas, por ejemplo *V. jamaicensis* L. o *V. multifida* Ruiz et Pavon.

154

verdolaga (*Portulaca oleracea* L. y especies afines)

sinónimo: portulaca.

C. Colón: 45.

Coma: 189.

Cuneo: 247.

Anglería: 511

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 41r; *Historia*, 96v.

La verdolaga vulgar (*Portulaca oleracea* L.) se encuentra silvestre en casi todo el mundo y, como han demostrado los estudios paleobotánicos de McAndrews (1975) hay evidencia de la existencia de *Portulaca* en la América precolombina. Del mismo género, que toma su nombre de la denominación tradicional latina de la planta, que recoge Oviedo en su breve reerencia, existen también en América *P. marginata* y *P. teretifolia*.

155

verzino v. brasil.

vid (*Vitis caribaea* L. y especies afines)

sinónimos: parra, uva.

C. Colón: 230.

H. Colón: 177, 180.

Anglería: 31, 36, 188, 219, 422, 437.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 36v; *Historia*, 85r.

López de Gómara: 288.

Todas las fuentes coinciden en señalar que las vides o parras vistas por los primeros europeos en América eran silvestres. En efecto, no sólo está demostrada la existencia de *Vitis* en la América prehispánica, sino que se han descrito especies prototípicas de la zona tropical, como, por ejemplo, *V. caribaea* L. para las Antillas y *V. arizonica* Engelm., para México.

156

viscus querci v. muérdago de roble.

xagua v. jagua.

xilo v. bálsamo.

xiquimas (*Polymnia edulis* Weddell (= *P. sonchifolia*)/*Pachyrrhizus* sp.)

Cieza: 49.

Estrella (1986, 157), citando explícitamente este pasaje de Cieza, identifica la xiquima como *Polymnia edulis* Weddell. (= *P. sonchiflora*), de la familia de las compuestas. Aunque Patiño elaboró muy distinta identificación, ya que atribuyó la mención de Cieza a *Pachyrrhizus* sp., género del

que se han descrito unas seis especies americanas, originarias de la zona intertropical, desde México hasta Colombia: *P. strigosus* Clausen, desde el norte de México hasta Nicaragua; *P. erosus* (L.) Urban. que es probablemente la *xicama* de Hernández; *P. vernalis* Clausen, que se extiende hasta Panamá; *P. panamensis* Clausen, de Panamá a Colombia; y, en Sudamérica, dos especies nativas: *P. tuberosus* (Lam.) Spreng. y *P. ahipa* (Wedd.) Parodi.

157

yahutía (*Xanthosoma sagitifolium* Schott. y especies afines)

sinónimo: diahutía.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 74v.

Como ya afirmara Alvarez López (1957, 571) la yahutía de Oviedo pudiera identificarse con una especie del género *Xanthosoma* concretamente, para la Española, *X. sagitifolium*, aunque hay otras especies del mismo género nativas de diversas regiones americanas, como, por ejemplo, según Nuñez (1986, 112), en Costa Rica, *X. violaceum* Schott. y *X. jaunthinum* Schott. Especies que señala también para México Martínez (1979, 1242).

En cuanto al nombre y su sinónimo, Patiño (1964, 15-17) señala que *yahutía* y sus variantes *yautia* y *diautia* proceden de un vocablo taíno, que designaba en general las especies de *Xanthosoma*, plantas aráceas cultivadas en varias zonas de América por los indios para alimentarse de su tubérculo.

158

yame v. ñame.

yaruma (*Cecropia peltata* L. y especies afines)

sinónimos: iaruma, jaruma.

Anglería: 421.

Fernández de Oviedo: *Historia*, 82v.

López de Gómara :174, 178.

El género *Cecropia*, de las moráceas, es originario de la América tropical. La especie más extendida es *C. peltata*, pero también se citan *C. palmata* L. y *C. obtusifolia* Bert. El nombre usado por nuestros autores es de origen taíno, aunque hoy se emplea más comunmente la denominación «árbol de las trompetas».

159

yayagua v. piña.

yayama v. piña.

yerba mora v. zarza.

yolo v. iolo.

yuca (*Manihot esculenta* Crantz. y especies afines)

sinónimos: mandioca, potu-yuca.

C. Colón: 58, 94, 99, 210, 231, 233.

Alvarez Chanca: 158, 175.

Coma: 201.

Cuneo: 247, 253, 254.

Pané: 30, 37, 43.

H. Colón: 247, 316.

Anglería: 13, 34, 37, 43, 44, 47, 51, 52, 59, 66, 67, 71, 73, 80, 85, 89, 91, 92, 94, 102, 104, 105, 109, 114, 116, 121, 124, 136, 150, 175, 177, 182, 188, 194, 203, 209, 219, 230, 231, 233, 238, 287, 288, 375, 377, 437, 494.

Cortés: 21, 25, 236, 240.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 5v; *Historia*, 72v.

Cabeza de Vaca: 531, 552, 554, 566, 572, 579, 580, 581.

López de Gómara: 174, 200, 201.

Cieza: 30, 40, 68, 78, 91, 120.

La importancia de la yuca, ya comentada en el capítulo respectivo, se refleja palpablemente en la abundancia de referencias y alusiones a la planta o, con mucha frecuencia, al cazabe, elaborado a partir de la misma, que encontramos en las fuentes.

La especie prototípica de *Manihot* es la *M. esculenta*, frecuentemente en su variedad amarga. La variedad dulce es considerada por algunos autores (como refleja Estrella (1986, 143-151) como una especie distinta: *M. dulcis* Lax. (= *M. utilissima* Pohl.), aunque otros la consideran simplemente una variedad de *M. esculenta* Crantz. var. *dulcis*.

160

zacón v. güeyo.

zacotl (*Epidendron pastoris* L.H.)

López de Gómara: 345.

Garibay (1985, 956) anotando un pasaje de Bernardino de Sahagún en el que habla del tzacuhtli de los mexicas, identifica dicha planta como *Epidendron pastoris* L.H. La palabra zacotl parece derivar de una errónea transcripción de López de Gómara de este vocablo náhuatl.

161

zarza (*Rubus* sp.)

sinónimos: moras, solatrum, yerba mora, zarzamora.

Anglería: 65, 221, 227.

Fernández de Oviedo: *Sumario*, 41r; *Historia*, 85r, 96v.

Cabeza de Vaca: 528.

López de Gómara: 288.

El género *Rubus*, de las rosáceas, es cosmopolita y a él se adscriben las referencias genéricas a zarzas o al fruto comestible de algunas de sus especies (zarzamora, moras, etc.), tanto en el Viejo como en el Nuevo Mundo. Sólo en México, según Martínez (1979, 1026), se han descrito casi treinta especies distintas de zarzas, aunque como señalara Patiño (1963, 224-226), las diferentes zarzamosas americanas no están inventariadas completamente, por lo que es imposible distinguir a qué especie se refieren los datos en cada caso.

162

zarzamora v. zarza.

zarzaparrilla (*Smilax officinalis* Humb. y especies afines)

Cieza: 78, 79.

Según López Piñero (1989, 46-47), la zarzaparrilla americana típica, la que se da en las zonas de Quito y Guayaquil, donde la vio y describió Cieza, es la *Smilax officinalis* Humb., aunque también es frecuente la especie vecina *S. syphilitica* Kunth.

163

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

- AILLY, P. D' (1992): *Ymago Mundi y otros opúsculos*. Madrid, Alianza Editorial.
- AGUIRREBELTRAN, G. (1963): *Medicina y magia. El proceso de aculturación en la estructura colonial*. México, Instituto Nacional Indigenista.
- ALBA, R. (1989): Introducción. Pedro Mártir de Anglería: su vida y su obra. En: ANGLERIA, P.M. *Décadas del nuevo mundo*. Madrid, Polifemo; pp. V-XLIII.
- ALCALA, M. (1981): Nota preliminar. En: CORTES, H. *Cartas de relación*. México, Porrúa; pp. IX-XXIII.
- ALMAGIA, R. (1960): Anghiera, Pietro Martire d'. En: *Dizionario Biografico degli Italiani, III*, 257-260.
- ALVAREZ LOPEZ, E. (1940-41): Plinio y Fernández de Oviedo, *Anales de Ciencias Naturales*, (1940) 40-61; (1941) 13-35.
- ALVAREZ LOPEZ, E. (1942): Estudio preliminar. En: FERNANDEZ DE OVIEDO, G. *De la natural historia de las Indias*. Madrid, Editorial Summa; pp. 5-40.
- ALVAREZ LOPEZ E. (1945): Las plantas de América en la Botánica europea del siglo XVI, *Revista de Indias*, 6, 321-388.
- ALVAREZ LOPEZ E. (1957): La historia natural en Fernández de Oviedo, *Revista de indias*, 17, 541-601.
- ANGLERIA, P. M. (1511): *Oceani decadis liber primus ...*, Hispali, per Iacobum Corumberger.
- ANGLERIA, P. M. (1530): *De orbe novo decades octo*. Compluti, in aedibus Michaelis de Eguia.
- ANGLERIA, P. M. (1953-57): *Epistolario. Estudio y traducción por J. López de Toro*. 4 vols. Madrid, Imprenta Góngora.
- *ANGLERIA, P.M. (1989): *Décadas del Nuevo Mundo*. Madrid, Polifemo.
- ARANA SOTO, S. (1967): *Los médicos en el descubrimiento del Nuevo Mundo y homenaje al doctor Chanca*. Burgos, Imprenta Aldecoa.
- ARANIBAR, C. (1967): Introducción. En CIEZA DE LEON, P. *Señorío de los Incas - Segunda Parte de la Crónica del Perú..* Lima, Instituto de Estudios Peruanos.

- ARRANZ, L. (1984): Introducción. En: COLON, H. *Historia del Almirante*, Madrid, Historia 16; pp. 7-37.
- ARRIZABALAGA, J. (1988): Medicina universitaria y *morbus gallicus* en la Italia de finales del siglo XV: el arquiatra pontificio Gaspar Torrella (ca 1452-ca 1520), *Asclepio*, 40 (1), 3-38.
- ARROM, J. J. (1974): Estudio preliminar. En: PANE, R.: «*Relación acerca de las antigüedades de los indios*»: el primer tratado escrito en América. Nueva versión, con notas, mapa y apéndices. México, Siglo XXI; pp. 1-20.
- ARROM, J. J. (1989): La lengua de los taínos; aportes lingüísticos al conocimiento de su cosmovisión. En: *La cultura taína*. Madrid, Turner; pp. 53-64.
- ASENSIO, E. (1949): La carta de Gonzalo Fernández de Oviedo al cardenal Bembo sobre la navegación del Amazonas (20-1-1543), *Revista de Indias*, 9, 569-577.
- AZARA, F. (1969): *Viajes por la América Meridional*. Madrid, Austral.
- BACHOFFNER, P. (1970): Notes sur le Gaïac au XVI^e et au début du XVII^e siècle, *Veröffentlichungen der Internationalen Gesellschaft für Geschichte der Pharmazie*, 5, 17-25.
- BALLESTEROS BERETTA, A. (1945): *Cristóbal Colón y el descubrimiento de América*. 2 vols. Barcelona.
- BALLESTEROS GAIBROIS, M. (1958): *Vida del madrileño Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés*. Madrid, Instituto de Estudios Madrileños.
- BALLESTEROS GAIBROIS, M. (1981): *Gonzalo Fernández de Oviedo*. Madrid, F.U.E.
- BALLESTEROS GAIBROIS, M. (1984): Introducción. En: CIEZA DE LEON, P. *La crónica del Perú*. Madrid, Historia 16; pp. 7-54.
- BALLESTEROS GAIBROIS, M. (1986): Introducción. En: FERNANDEZ DE OVIEDO, G.: *Sumario de la natural historia de las Indias*. Madrid, Historia 16; pp. 7-44.
- BARRERA, T. (1985): Introducción. En: NUÑEZ CABEA DE VACA, A. *Naufragios*. Madrid, Alianza Editoria; pp. 7-55.
- BATAILLON, M. (1954): *Fernández de Oviedo y la Crónica Oficial de Indias*. Buenos Aires, Ecmene.
- BAUHIN, K. (1596): *Phytopintax seu enumeratio plantarum ab Herbariis nostro seculo descriptarum, cum earum differentiis ...*, Basileae, per Sebastianum Henricpetri.
- BAUHIN, K. (1623): *Pinax. Theatri Botanici*. Basileae, Sumptibus & tipis Ludovici Regis.
- BENITEZ, F. (1986): *La ruta de Hernán Cortés*. México, Fondo de Cultura Económica.

- BERCHET, G. (1892): Fonti italiane per la storia della scoperta del nuovo mondo. En: *Raccolta di documenti e studi pubblicati dalla R. Commissione Colombiana pel IV centenario della scoperta dell' America*. Roma, vol I, Parte 3.
- BENZING, J. (1956): *Ulrich von Hutten und seine Drucker. Eine Bibliographie der Schriften Huttens im XVI. Jahrhundert mit Beiträgen von Heinrich Grim*. Weisbaden, O. Harrassowitz.
- BENZONI, G. (1572): *La Historia del Mondo Nuovo ... nuovamente ristampata et illustrata con la giunta d'alcune cose notabile*. Venetia, ad instantia di P. e F. Tini.
- BISHOP, M. (1971): *The Oddysey of Alvar Núñez Cabeza de Vaca*. Connecticut.
- BLANCO JUSTE, J. (1952): Materiales de la flora americana del siglo XVI, *Farmacia Nueva*, 17, 425-428; 477-481.
- BOCK, H. (1552): *De stirpium, maxime earum, quae in Germania nostra nascuntur ...*, Argentorati, Excudebat Vuendelinus Rihelius.
- BOLENS, L. (1991): *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII*. Madrid, Edaf.
- BONNIER, G.; LAYENS, G. DE (1990): *Claves para la determinación de plantas vasculares. Para encontrar fácilmente los nombres de las plantas sin términos técnicos*. Barcelona, Omega.
- BRICKELL, C. (dir.) (1990): *Enciclopedia de plantas y flores*. Barcelona, Grijalbo.
- BRUZZO, G. (1905): Di Francazio da Montalboddo e della sua raccolta di viaggi, *Rivista Geografica Italiana*, 12, 284-290.
- BÜHLER, A. (1947): Gli studi sull'uso della coca, *Rivista Ciba*, 6, 203-208.
- BUTZER, K.W. (1992): From Columbus to Acosta: Science, Geography and the New World, *Annals of the Association of American Geography*, 82, 543-565.
- CAILLET - BOIS, J. (1941): La Primera Carta de Relación de Hernán Cortés, *Revista de Filología Hispánica*, 3, 50-54.
- CANTU, F. (1976): Ideologia e storiografia in Oviedo: problemi di interpretazione e di edizione, *Critica storica*, 13, 15-54.
- CANTU, F. (1979): *Pedro de Cieza de Leon e il «Descubrimiento y conquista del Perú»*. Roma.
- CARCER Y DISDIER, M. (1955): *Disertaciones sobre la papa (patata) y la batata (patata)*. Rectificación histórica. Méxcio, U.N.A.M.
- CARDENAS, J. DE (1591): *Primera parte de los problemas y secretos maravillosos de las Indias*. México, en casa de Pedro Ocharte.
- CASTIGLIONI, A. (1943): The Use of Tobacco among the American Indians, *Ciba Symposia*, (Feb.-Mar. 43), 1426-1456.

- CASTILLERO, E. J. (1957): Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, veedor de Tierra Firme, *Revista de Indias*, 17, 521-540.
- C. D. I. U. (1884-1932): *Colección de Documentos inéditos relativos al descubrimiento, conquista y organización de las antiguas posesiones españolas en Ultramar*, 25 vols. Madrid, Real Academia de la Historia.
- CHAUNU, P. y H. (1955-59): *Séville et l'Atlantique, 1504-1560*, 8 vols., Paris, A. Colin.
- CHECA, F. (1992): *Felipe II mecenas de las artes*, Madrid, Nerea.
- CHIAPPELLI, F. (ed.) (1976): *First Images of America: The Impact of the New World on the Old*, 2 vols. Berkeley, University of California Press.
- CIEZA DE LEON, P. (1553): *Parte primera de la chronica del Perú* . . . Sevilla, en casa de Martín de Montedoca.
- CIEZA DE LEON, P. (1984): *La crónica del Perú. Edición de Manuel Ballesteros*. Madrid, Historia 16.
- *CIEZA DE LEON, P. (1984-85): *Obras completas. Edición crítica. Notas, comentarios e índices. Estudios y documentos adicionales por Carmelo Sáenz de Santa María*, 3 vols. Madrid, C. S. I. C.
- CIEZA DE LEON, P. (1986): *Descubrimiento y conquista del Perú. Edición de Carmelo Sáenz de Santa María*. Madrid, Historia 16.
- CIONARESCU, A. (1960): *Primera biografía de Cristóbal Colón. Fernando Colón y Bartolomé de las Casas*. Tenerife.
- CIPRIANI, M. (1962): Mercurio e mercurialisti, guaiaco e guaiacofili, e «fenomeno Fugger», *Rivista di Storia della Medicina*, 6, 87-113.
- COBO, B. (1964): *Historia del Nuevo Mundo. Estudio preliminar y edición del P. Francisco Mateos*, 2 vols. Madrid, Atlas.
- COLECCION (1842-1896): *Colección de documentos inéditos para la Historia de España*. 112 vols. Madrid.
- COLON, C. (1505): *Copia de la Lettera per Columbo mandata a li Serenissimo Re e Regina di Spagna; de le insule et luoghi per lui trovate*. Venetia, (a nome de Constantio Bayuera cittadino di Bressa), per Simone de Lovere.
- *COLON, C. (1984): *Textos y documentos completos. Relaciones de viajes, cartas y memoriales. Edición, prólogo y notas de Consuelo Varela*. Madrid, Alianza Universidad.
- COLON, H. (1571): *Historie Del S.D. Fernando Colombo; Nelle quali s'ha particolare, et vera relatione della vita, et de' fatti dell'Ammiraglio D. Christoforo Colombo, suo padre: Et dello scoprimento, ch'egli fece dell'Indie Occidentali, dette Mondo Nuovo, hora possedute dal Sereniss. Re Catolico. Nuovamente di lingua Spagnuola tradotte nell'Italiana del S. Alfonso Ulloa*. Venetia, Appresso Francesco de' Franceschi Sanese.

- *COLON, H. (1984): *Historia del Almirante. Edición de Luis Arranz*. Madrid, Historia 16.
- COLL Y TOSTE, C. (1917): Carta del físico Diego Alvarez Chanca al Cabildo de Sevilla, dándole cuenta del segundo viaje de Colón, en el cual se descubrió la isla de San Juan, *Boletín Histórico de Puerto Rico*, 4, 97-125.
- COLMEIRO, M. (1858): *La Botánica y los Botánicos de la Península Hispano-Lusitana. Estudios bibliográficos y biográficos*. Madrid.
- COLMEIRO, M. (1892): *Ensayo histórico sobre los progresos de la Botánica desde su origen hasta el día, considerados más especialmente con relación a España*. Barcelona.
- CONTI, S. (1986): *Un secolo di bibliografia colombiana (1880-1985)*. Genova, Cassa di Risparmio di Genova e Imperia.
- CONTI, S. (1990): *Bibliografía Colombiana, 1793-1990*. Genova.
- CONTRERAS, R. (1982): Intentos de publicación de la «Historia General y Natural de las Indias» de Fernández de Oviedo anteriores a Amador de los Ríos. En: *América y la España del siglo XVI*. Madrid, G.S.I.C., vol. 1, 117-132.
- COROMINAS, J. (1974): *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*. 4 vols. Madrid, Gredos.
- *CORTES, H. (1970): *Cartas de relación de la conquista de México*. Madrid, Espasa Calpe.
- CORTES, H. (1981): *Cartas de relación. Nota preliminar de Manuel Alcalá*. México. Porrúa.
- CORTES, H. (1985): *Cartas de relación. Edición de Mario Hernández*. Madrid, Historia 16.
- CRO, S. (1982): La correspondencia epistolar entre el Cardenal Bembo y Fernández de Oviedo: implicaciones históricas. En: *América y la España del Siglo XVI*. Madrid, C.S.I.C., vol.1, 53-64.
- CROSBY, A. W. (1972): *The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492*. Westport, Connec., Greenwood Press.
- CROSBY, A. W. (1988): *Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa, 900-1900*. Barcelona, Crítica.
- CUTLER, H. C. ; WHITAKER, T. W. (1961): History and distribution of the cultivated cucurbits in the Americas. *Amer. Antiq.*, 26 (4), 469-485.
- DE LOLLIS, C. (1931): *Cristoforo Colombo nella leggenda e nella storia*. Roma, Lanciano.
- DE TONI, G. B. (1911): Intorno alle relazioni del botanico Melchiorre Guilandino con Ulisse Aldrovandi, *Atti della I. R. Accademia di Scienze, Lettere ed Arti degli Aigiati in Rovereto*, 3ª ser., 17, 149-171.

- DEIVE, C. E. (1989): El chamanismo taíno. En: *La cultura taína*. Madrid, Turner, 81-89.
- DELICADO, F. (1529): *El modo de adoperare el legno de India occidentale: Salutifero remedio a ogni piaga e mal incurabile*. Venetiis, sumptibus Francisci Delicati.
- DIAZ DEL CASTILLO, B. (1982): *Historia verdadera de la Conquista de la Nueva España*. Edición crítica por Carmelo Sáenz de Santa María. 2 vols. Madrid, C.S.I.C.
- DONATTINI, M. (1980): Giovanni Battista Ramusio e le sue *Navigazioni*. Apunti per una biografía, *Critica Storica*, 17, 55-100.
- DUVIOLS, J. P. (1985): *L'Amérique espagnole vue et revée. Les livres de voyages de Christophe Colomb à Bougainville*. Paris, Editions Promodis.
- ELFERINK, J. G. R. (1983): The Narcotic and Hallucinogenic Use of Tobacco in Pre-Columbian Central America, *Journal of Ethnopharmacology*, 7, 111-122.
- ELLIOTT, J. H. (1972): *El Viejo Mundo y el Nuevo (1492-1650)*. Madrid, Alianza Editorial.
- ELLIOTT, J. H. (1992): De Bry y la imagen europea de América. En: SIEVERNICH, G. *América (1590-1634)*. Teodoro de Bry, Madrid, Siruela, pp. 7-13.
- ENCICLOPEDIA (1905-1933): *Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana*. 100 vols. Barcelona, Espasa.
- ESTEVA FABREGAT, C. (1987): Los indios de México en la versión de Cortés. En: *Hernán Cortés y su tiempo*. Mérida, Editora Regional de Extremadura, pp. 475-496.
- ESTEVE BARBA, F. (1964): *Historiografía indiana*. Madrid, Gredos.
- ESTEVE BARBA, F. (1965): *Cultura virreinal*. Barcelona, Salvat.
- ESTRELLA, E. (1986): *El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Madrid, C.S.I.C.
- FANCHAMPS, A. (1962): Des drogues magiques des Aztèques à la thérapie psycholytique, *Acta psychother*, 10, 372-384.
- FERNANDEZ-ARMESTO, F. (1992): *Colón*. Barcelona, Crítica.
- FERNANDEZ NAVARRETE, M. (1825-1837): *Colección de los viajes y descubrimientos que hicieron por mar los españoles desde fines del siglo XV*, 5 vols. Madrid.
- *FERNANDEZ DE OVIEDO, G. (1526): *De la natural hystoria de las Indias*. Toledo, Ramón de Petrás.
- *FERNANDEZ DE OVIEDO, G. (1535): *La historia general de las Yndias*, Sevilla, en la imprenta de Juan Cromberger.

- FERNANDEZ DE OVIEDO, G. (1851-1855): *Historia general y natural de las Indias, Islas y Tierra firme del mar Oceano*. 4 vols. Madrid, Real Academia de la Historia.
- FERNANDEZ DE OVIEDO, G. (1942): *De la natural historia de las Indias (Sumario de la historia natural de las Indias)*. Madrid, Ed. Summa.
- FERNANDEZ DE OVIEDO, G. (1946): *Sucesos y dialogo de la Nueva España. Prólogo y selección de Edmundo O'Gorman*. México, UNAM.
- FERNANDEZ DE OVIEDO, G. (1959): *Historia general y natural de las Indias. Edición de J. Pérez de Tudela y Bueso*, 5 vols. Madrid, Atlas.
- FERNANDEZ DE OVIEDO, G. (1986): *Sumario de la Historia Natural*. Madrid, Historia 16.
- FERNANDEZ DE OVIEDO, G. (1991): *Historia de las Indias. Introducción y selección de L. Giuliani*. Madrid, Bruño.
- FERRANDO, R. (1987): *Alvar Núñez Cabeza de Vaca*. Madrid. Historia 16-Quorum.
- FOLCH JOU, G. (1952): Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés y su obra, *Farmacia nueva*, 7, 688-694; 755-760.
- FOLCH JOU, G.; HERRERO HINOJO, P. (1957): Contribución de los españoles al conocimiento y divulgación de la Materia Médica Americana, *Archivo iberoamericano de Historia de la Medicina*, 9, 173-181.
- FONT Y QUER, P. (1979): *Plantas medicinales. El Dioscórides renovado. Quinta edición corregida*, Barcelona, Labor.
- FRACASTORO, G. (1984): *Syphilis. Introduction, Text, Translation and Notes by Geoffrey Eatough*. Liverpool, Francis Cairns.
- FRAGOSO, J. (1572): *Discurso de las Cosas Aromaticas, arboles y frutales, y de otras muchas medicinas simples que se traen de la India Oriental, y sirven al uso de la medicina*. Madrid, en casa de Francisco Sanchez.
- FRESQUET FEBRER, J. L. (1992 a): La difusión de la materia médica americana en la terapéutica europea. En: *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo, Textos e imágenes españolas que los introdujeron en Europa*. Madrid, Ministerio de Sanidad y Consumo; pp. 317-385.
- FRESQUET FEBRER, J. L. (1992 b): Los inicios de la asimilación de la materia médica americana por la terapéutica europea. En: LOPEZ PIÑERO, J. M. (coord.): *Viejo y Nuevo Continente: la medicina en el encuentro de dos mundos*. Barcelona, Saned; pp. 281-308.
- FRESQUET FEBRER, J. L. (1992 c): Terapéutica y materia médica americana en la obra de Andrés Laguna (1555), *Asclepio*, 44 (2), 211-235.
- FUCHS, L. (1542): *De historia stirpium commentarii insignes, maximis impensis et vigiliis elaborati*. Basileae, in officina Isingriniana.

- GALLARDO, B. J. (1862-1889): *Ensayo de una biblioteca española de libros raros y curiosos*, 4 vols. Madrid, M. Rivadeneyra.
- GALLINA, A. M. (1955-56): Un' intermediario fra la cultura italiana e spagnola nel secolo XVI: Alfonso de Ulloa, *Quaderni Ibero-americani*, 17, 4-12; 19-20, 194-209.
- GARIBAY, A. M. (1985): [Introducción, notas y apéndices]. En: SAHAGUN, B. DE: *Historia general de las cosas de Nueva España*. México, Porrúa.
- GARCIA ACOSTA, V. (1990): *Los señores del maíz. Tecnología alimentaria en Mesoamérica*. México, Pangea Editores.
- GARCIA-BADELL Y ABADIA, G. (1963) *Introducción a la historia de la agricultura española*, Madrid, C.S.I.C.
- GARCIA I FORTUNY, J. (1988): La condimentació a la Catalunya medieval. Aportacions per al seu estudi. En: *Alimentació i societat a la Catalunya Medieval*. Barcelona, C.S.I.C.; pp. 51-70.
- GARCIA PARIS, J. (1991): *Intercambio y difusión de productos de consumo entre el Nuevo y el Viejo Mundo*. Madrid, Servicio de Extensión Agraria.
- GARCIA PAYON, J. (1936): *Amoxocoatl o libro del chocolate*. Toluca, Tip. Escuela de Artes.
- GEMIGNANI, P.A. (1988): *La scoperta di Colombo e la medicina*. Genova. E.C.I.G.
- GERARD, J. (1636): *The herball or General Histoire of Plantes*. London, Adam Islip Ioice Norton and Richard Whitakers.
- GERBI, A. (1978): *La naturaleza de las Indias Nuevas*. México, Fondo de Cultura Económica.
- *GIL, J.; VARELA, C. (1984): *Cartas de particulares a Colón y relaciones coetáneas*. Madrid, Alianza.
- GIL, J. (1987): Libros, descubridores y sabios en la Sevilla del quinientos. En: *El libro de Marco Polo anotado por Cristóbal Colón. El libro de Marco Polo de Rodrigo de Santaella*. Madrid, Alianza; pp. 1-69.
- GIL, J. (1989): *Mitos y utopías del Descubrimiento. I. Colón y su tiempo*. Madrid, Alianza.
- GIL, J. (1992): *El Libro de Marco Polo. Las Apostillas a la Historia Natural de Plinio el Viejo*. Madrid, Alianza.
- GIL-BERMEJO GARCIA, J. (1965): La geografía de México en dos Cartas de Cortés, *Revista de Indias*, 25, 307-332.
- GIULIANI, L. (1991): Introducción. En: FERNANDEZ DE OVIEDO, G.: *Historia de las Indias (Selección)*. Madrid, Bruño; pp. 7-65.
- GOMEZ RATON, J. L. (1963): Capítulos médicos en la obra de los historiadores de Indias, *Cuadernos de Historia de la Medicina Española*, 2, 43-80.

- GONZALEZ, F. (1878): Historia de drogas-taray, *Gaceta Médica Mexicana*, 11, 319-321.
- GRANDE, S. (1905): Le relazioni geographiche fra Pietro Bembo, Gerolamo Fracastoro, Giovanni Battista Ramusio e Giacomo Gastaldi, *Memorie della Società Geografica Italiana*, 12, 93-197.
- GUERRA, F. (1975): Los errores de interpretación histórica en la trasculturación de la materia médica americana, *Asclepio*, 26-27, 397-425.
- HAMILTON, E. R. (1975): *El tesoro americano y la revolución de los precios en España, 1501-1650*. Barcelona, Ariel.
- HARRISSE, H. (1872): *Bibliotheca americana vetustissima*. Nueva York.
- HENDRIKSON, G. L. (1934): The «Syphilis» of Girolamo Fracastoro, *Bulletin of the History of Medicine*, 2, 515-546.
- HENRIQUEZ UREÑA, P. (1938): *Para la historia de los indigenismos papa y batata. El enigma del aje. Boniato. Caribe. Palabras antillanas*. Buenos Aires, Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad de Buenos Aires.
- HERNAN CORTES y su tiempo. *Actas del Congreso Hernán Cortés y su tiempo. V Centenario (1485-1985)*. Mérida, Editora Regional de Extremadura, 1987.
- HERNANDEZ, M. (1985): Introducción. En: CORTES, H.: *Cartas de Relación*. Madrid, Historia 16; pp. 7-36.
- HODGE, F.W.; LEWIST H. (1959): *Spanish Explorers in the Southern United States, 1528-1543*. New York, Charles Scribner's Sons.
- HOMENAJE (1957): *Homenaje a Gonzalo Fernández de Oviedo en el IV centenario de su muerte*. Madrid, C.S.I.C.
- HUMPHRIES, Ç. J.; PRESS; J. R.; SUTTON, D.A. (1982): *Guta de los árboles de España y de Europa*. Barcelona, Omega.
- IGLESIA, R. (1980): *Cronistas e historiadores de la conquista de México. El ciclo de Hernán Cortés*. México, Instituto de España.
- JACOBS, S. Ch. B. (1975): *Guaiacum: History of a Drug: A Critico-Analytical Treatise*. Ann Arbor, Dissertation Xerox University Microfilms.
- JEREZ, F. DE (1985): *Verdadera relación de la conquista del Perú*. Madrid, Historia 16.
- JIMENEZ DE LA ESPADA, M. (1877): Edición, prólogo, apéndices. En: CIEZA DE LEON, P.: *Tercer libro de las Guerras Civiles del Perú, en el que se llama la Guerra de Quito*. Madrid.
- JIMENEZ DE LA ESPADA, M. (1881-1898): *Relaciones geográficas de Indias*, 5 vols. Madrid.
- JIMENEZ LAMBERTUS, A. (1983): Las dos partes de la relación acerca de las antigüedades de las Indias, de fray Román Pané, *Boletín del Museo del Hombre Dominicano*, 11, 141-46.

- JOS, E. (1927): El Cronista de Indias Francisco López de Gómara. Aspectos biográficos, *Revista de Occidente*, 18, 274-278.
- LACALLE, C. (1990): *Noticias sobre Alvar Núñez Cabeza de Vaca. Hazañas americanas de un caballero andaluz*. S.l., Quinto Centenario.
- LAIN ENTRALGO, P. (1986): Fernández de Oviedo como naturalista. En: *Ciencia, técnica y medicina*. Madrid, Alianza Editorial; pp. 97-113.
- LANGMAN, I. K. (1964): *A selected guide to the literature on the flowering plants of Mexico*. Philadelphia, University of Pennsylvania Press.
- LANZARA, P.; PIZZETTI, M. (1979): *Guía de árboles*. Barcelona, Grijalbo,
- LAS CASAS, B. DE (1957): *Historia de las Indias. Texto fijado por Juan Pérez de Tudela y Emilio López Oto. Estudio crítico preliminar y edición por Juan Pérez de Tudela*, 2 vols. Madrid, Atlas.
- LAURENCICH MINELLI, L. (1987): Sources concerning Christopher Columbus's second voyage, *International Journal of Anthropology*, 2, 215-221.
- LEON, N. (1895) *Biblioteca botánico-mexicana: catálogo bibliográfico, biográfico y crítico de autores y escritores referentes a vegetales de México y sus aplicaciones, desde la Conquista al presente*. México, Oficina tip. de la Secretaría de Fomento.
- LEON, P. L. (1971): Pedro Cieza de León, príncipe maltratado: breve estudio de las traducciones inglesas de la *Crónica del Perú*, *Revista de Indias*, 31, 199-219.
- LEON, P. L. (1973): *Algunas observaciones sobre Pedro Cieza de León y la Crónica del Perú*. Madrid.
- LOBEL, M.; PENA, P. (1576): *Plantarum seu stirpium historia ... Antuerpiae, ex officina Christophori Plantini*.
- LONG-SOLIS, J. (1986): *Capsicum y cultura: la historia del Chilli*. México, Fondo de Cultura Económica.
- LOPEZ AUSTIN, A. (1971): De la plantas medicinales y de otras cosas medicinales. Textos de los informantes indígenas de Sahagún. Relación breve del 'Codice Matritense'. Relación extensa del 'Codice Florentino' *Estudios de Cultura Nahuatl*, 9, pp. 125-230.
- LOPEZ AUSTIN, A. (1984): *Textos de medicina náhuatl*. México, U.N.A.M.
- LOPEZ AUSTIN, A. (1990): *Cuerpo humano e ideología. Las concepciones de los antiguos nahuas*, 2 vols., México, U.N.A.M.
- LOPEZ DE GOMARA, F. (1553): *Primera y segunda parte de la historia general de las Indias. Con todo el descubrimiento, y cosas notables que han acaescido desde que se ganaron hasta 1552. Con la conquista de México y de la Nueva España*. Medina del Campo, por Guillermo Millis.

- *LOPEZ DE GOMARA, F. (1946): *Hispania Victrix*. Primera y segunda parte de la Historia General de las Indias, con todo el descubrimiento, y cosas notables que han acaecido desde que se ganaron hasta el año 1551; con la conquista de México y de Nueva España. En: *Historiadores primitivos de Indias*, 5, Madrid, Atlas; pp. 156-455.
- LOPEZ DE GOMARA, F. (1987): *La conquista de México*. Edición de José Luis Rojas. Madrid, Historia 16.
- LOPEZ DE MENESES, A. (1958): Andrea Navagero, traductor de Gonzalo Fernández de Oviedo, *Revista de Indias*, 18, 63-72.
- LOPEZ-OCÓN CABRERA, L. (1989): La Crónica del Perú de Cieza de León como proceso de conocimiento del mundo andino. En: PESET, J. L. (Coord): *Ciencia, vida y espacio en Iberoamérica*. Madrid, C.S.I.C., Vol. 1, pp. 135-160.
- LOPEZ PIÑERO, J. M. (1979): *Ciencia y técnica en la sociedad española de los siglos XVI y XVII*. Barcelona, Labor.
- LOPEZ PIÑERO, J. M. et al. (1981-1986): *Los impresos españoles de los siglos XV y XVI*. *Inventario*, 4 vols. Valencia, Cátedra de Historia de la Medicina.
- LOPEZ PIÑERO, J. M. (1989): Introducción. En: MONARDES, N. B. *La Historia Medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales (1565-1574)*. Madrid, Ministerio de Sanidad y Consumo; pp. 9-74.
- LOPEZ PIÑERO, J. M. (1992): Los primeros estudios científicos: Nicolás Monardes y Francisco Hernández. En: *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo. Textos e imágenes españolas que los introdujeron en Europa*. Madrid, Ministerio de Sanidad y Consumo; pp. 111-315.
- LOPEZ PIÑERO, J. M. (coord.) (1992): *Viejo y Nuevo Continente: la medicina en el encuentro de dos mundos*. Barcelona, Saned.
- LOPEZ PIÑERO, J. M.; CALERO, F. (1992): *De pulvere febrifugo Occidentalis Indiae (1663) de Gaspar Caldera de Heredia y la introducción de la quina en Europa*. Valencia, Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia.
- LOPEZ TERRADA, M. L. (1989): El tratamiento de la sífilis en un hospital renacentista; la sala de *mal de siment* del Hospital General de Valencia. *Asclepio*, 41 (2), 19-50.
- LOPEZ TERRADA, M. L.; PARDO TOMAS, J. (1992): Las primeras noticias y descripciones de las plantas americanas (1492-1553). En: *Medicinas, drogas y alimentos vegetales del Nuevo Mundo. Textos e imágenes españolas que los introdujeron en Europa*. Madrid, Ministerio de Sanidad y Consumo; pp. 17-110.
- LOPEZ DE TORO, J. (1950): Estudio, notas e introducción. En: CALVETE DE LA ESTRELLA, J. C. *De rebus indicis*, 2 vols. Madrid, C.S.I.C.; pp. 7-77.

- LUCCHETTA, G. (1980): Viaggiatori e racconti di viaggi nel cinquecento. En: ARNALDI, G.; STOCCHI, M. I. *Storia della cultura veneta. Dal primo Quattrocento al Concilio di Trento, 2*. Vicenza, Nero Pozzi; pp. 433-489.
- LUIGINI, L. (1566): *De morbo gallico omnia quae extant apud omnes medicos ciuscunq̄ue nationis ...Tomus Prior*. Venetiis, Apud Jordanum Zilettum.
- LUNA CALDERON, F. (1984): Paleopatología de los grupos Tafnos de la Hispaniola, *Anuario Científico de la Universidad Central del Este* (S. Pedro de Macoris, R. D.), 9, 227-238.
- LUNARDI, E. (1980): Appendice documentale. En: *Pietro Martire d'Angliera nella storia e nella cultura. Secondo Convegno internazionale di Studi Americanistici (Genova -Arona 16-19 Ottobre 1978)*. Genova.
- MAIZ (1987): *El maíz, fundamento de la cultura popular mexicana*. México, Museo Nacional de Culturas Populares.
- MANGELSDORF, P.C. (1974): *Corn. Its Origin, Evolution and Improvement*. Cambridge, The Belknap Press.
- MARIEJOL, J.H. (1887): *Un lettré italien à la cour d'Espagne (1488-1526). Pierre Martyr d'Anghiera, sa vie et ses oeuvres*. Paris.
- MARTINEZ, M. (1979): *Catálogo de nombres vulgares y científicos de plantas mexicanas*. México, Fondo de Cultura Económica.
- MARTORELL, L.F.; LIOGIER, A. M.; WOODBURY, R.O. (1981): *Catálogo de los Nombres vulgares y Científicos de las Plantas de Puerto Rico*. Puerto Rico, Universidad de Puerto Rico.
- MATICORENA ESTRADA, M. (1955): Cieza de León en Sevilla y su muerte en 1554. Documentos, *Anuario de Estudios Americanos*, 12, 615-674.
- MATICORENA ESTRADA, M. (1957): Una traducción desconocida de Fernández de Oviedo, *Anuario de Estudios Americanos*, 13, 67-68, 299-300.
- MATOS, L. DE (1991): *L'expansion portugaise dans la littérature latine de la Renaissance*. Lisboa, Fundação Calouste Gulbenkian.
- MAURA, J. F. (1989): Introducción. En: NUÑEZ CABEZA DE VACA, A. *Nafragios*. Madrid, Cátedra; pp. 11-72.
- McANDREWS, J. H. (1975): Pre-Columbian purslane (*Portulaca oleracea* L.) in the New World, *Nature*, 253, 726-727.
- MEDINA, J. T. (1952): *Ensayo bio-bibliográfico sobre Hernán Cortés. Obra póstuma. Introducción de Guillermo Feliu Cruz*. Santiago de Chile.
- MENENDEZ PELAYO, M. (1942): Los historiadores de Colón. En: *Estudios y discursos de crítica histórica y literaria, vol 7. Obras completas, tomo XII*. Santander; pp. 69-122.
- MERAT, F.V.; LENS, A.J. (1829-47): *Dictionnaire universel de matière médicale*, 7 vols. París, J.B. Baillièrre, Mèguignon-Marcis, Gabon.

- MERKEL, C. (1899): L'opusculo 'De insulis nuper inventis' del messinese Nicolò Scillacio, professore a Pavia, confrontato colle altre relazioni del secondo viaggio di Cristoforo Colombo alla scoperta dell'America, *Memorie del Reale Istituto Lombardo di Scienze e Lettere*, 20, 22-253.
- MERKEL, C. (1901): L'opusculo «De insules nuper inventis» del messinese Nicolo Scillacio. Milano.
- MERRIMAN, R. B. (1912): Introduction and notes. En: LOPEZ DE GOMARA, F.: *Annals of the Emperor Charles V... Spanish text and English translation*. Oxford.
- MILANESI, M. (1985): Introduzione. En: RAMUSIO, G. B. *Navigazioni e viaggi. Volume quinto*. Torino, Giulio Einaudi editore; pp. 11-23.
- MONARDES, N. B. (1580): *Primera y segunda y tercera partes de la Historia Medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales, que sirven en Medicina*. Sevilla, en casa de Fernando Díaz.
- MONTI, S. (1987): *Il tabacco fa male? Medicina, ideologia, letteratura nella polemica sulla diffusione di un prodotto del Nuovo Mondo*. Milano, Franco Angeli.
- MORENO, R. (1989): *Linneo en México*, México, U.N.A.M.
- MORISON, S. E. (1942): *Admiral of the Ocean Sea: A Life of Christopher Columbus*. 2 vols. Boston.
- MORISON, S. E. (1971): *The European Discovery of America: The Northern Voyages, A. D. 1492-1619*. Nueva York, Oxford Univ. Press.
- MORISON, S. E. (1974): *The European Discovery of America: The Southern Voyages. 1492-1616*. New York.
- MORTIMER, W. G. (1904): *Histoire de la coca. La plante divine des Incas ...Traduction de la deuxième édition (1902) par H.B. Gauseyron...* París, A. Malaine éditeur.
- MORTON, J. F. (1912): *Atlas of Medicinal Plants of Middle America*. 2 vols. Springfield, Charles C. Thomas.
- MOSCOSO, R. M. (1943): *Catalogus Florae Domingensis*. Nueva York.
- MOSCOSO PUELLO, F. E. (1983-85): *Apuntes para la Historia de la Medicina de la isla de Santo Domingo*, 6 vols. Santo Domingo, Universidad Central del Este San Pedro de Macorís.
- MUNGER, R. S. (1949): Guaiacus, the Holy Wood from the New World, *Journal of the History of Medicine and allied Sciences*, 4, 196-229.
- MUÑOZ PEREZ, J. (1959): Recientes aportaciones al estudio de Cieza de León, *Revista de Indias*, 20, 123-128.
- MUÑOZ PEREZ, J. (1982): Los historiadores primitivos de Indias y el pensamiento geográfico, *América y la España del siglo XVI*, 1, 133-188.

- NOLA, R. DE (1529): *Libro de Guisados, Manjares y Potajes intitulado Libro de Cocina*. Logroño, Miguel de Eguia.
- NORTON, F. J. (1978): *A descriptive catalogue of printing in Spain and Portugal, 1501-1520*. London - New York - Melbourne, Cambridge University Press.
- NUÑEZ, E. (1986): *Plantas medicinales de Costa Rica y su Folclore*. San José, Universidad de Costa Rica.
- NUÑEZ CABEZA DE VACA, A. (1946): Naufragios y Comentarios. En: *Historiadores Primitivos de Indias*. Madrid, Atlas; pp. 517-599.
- *NUÑEZ CABEZA DE VACA, A. (1989): *Naufragios. Edición de Juan Francisco Maura*. Madrid, Cátedra.
- O'GORMAN, E. (1946): *Gonzalo Fernández de Oviedo. Sucesos y diálogo de la Nueva España*. México.
- O'GORMAN, E. (1972): *Cuatro historiadores de Indias. Siglo XVI. Pedro Mártir de Anglería, Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés, Fray Bartolomé de las Casas, Joseph de Acosta*. México, Sepentas.
- OLMEDILLAS, N. (1974): *El exotismo en la obra de Pedro Martyr de Anghiera*. Madrid, Gredos.
- ORTIZ DE MONTELLANO, B. R. (1978): Aztec cannibalism: An ecological necessity?, *Science*, 200, 611-617.
- ORTIZ DEMONTELLANO, B. R. (1990): *Aztec Medicine, Health, and Nutrition*. New Brunswick - London, Rutgers University Press.
- OTTE, E. (1958 a): Aspiraciones y actividades heterogéneas de Gonzalo Fernández de Oviedo, cronista, *Revista de Indias*, 18, 9-61.
- OTTE, E. (1958 b): Documentos inéditos sobre la estancia de Gonzalo Fernández de Oviedo en Nicaragua, *Revista de Indias*, 18, 627-651.
- OTTE, E. (1962): Gonzalo Fernández de Oviedo y los genoveses, el primer registro de Tierra Firme, *Revista de Indias*, 22, 515-519.
- OXFORD (1968): *Oxford Latin Dictionary*. Oxford, Clarendon Press.
- PALAU DULCET, A. (1948-77): *Manual del librero hispano-americano*, 28 vols. Barcelona-Oxford, A. Palau-The Dolphin Book.
- *PANE, R. (1974): «*Relación acerca de las antigüedades de los indios*»: el primer tratado escrito en América. Nueva versión, con notas, mapa y apéndices, por José Juan Arrom. México, Siglo XXI.
- PANE, R. (1992): *Le antichità degli indiani*. Milano, Edizioni Paoline.
- PANIAGUA, J.A. (1977): *El Doctor Chanca y su obra médica*. Madrid, Cultura Hispánica.
- PANIAGUA, J.A. (1992): Un médico europeo en el Descubrimiento: Diego Alvarez Chanca. En: LOPEZ PIÑERO, J. M. (Coord.): *Viejo y nuevo Continente: La medicina en el encuentro de dos mundos*. Madrid, Saned; pp. 91-102.

- PANNETON, P. (1945): Les notes médicales dans les écrits d'Améric Vespuce, *L'Union Médicale du Canada*, 74, 1388-1397.
- PANTEL, A. G. (1989): Orígenes y definición de la cultura taína. En: *La cultura taína*. Madrid, Turner; pp. 11-16.
- PARDO TOMAS, J. (1991): Obras españolas sobre historia natural y materia médica americanas en la Italia del siglo XVI, *Asclepio*, 43 (1), 51-94.
- PATIÑO, V.M. (1963): *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinocial. I. Frutales*. Cali, Imprenta departamental.
- PATIÑO V.M. (1964): *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinocial. II. Plantas alimenticias*. Cali, Imprenta departamental.
- PATIÑO, V.M. (1967): *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinocial. III. Fibras, medicinas, misceláneas*. Cali, Imprenta departamental.
- PATIÑO, V. M. (1974): *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinocial. VI. (Suplemento a los tomos III y IV). Plantas ornamentales*. Cali, Imprenta departamental.
- PEÑA Y DE LA CAMARA, J. M. (1957): Contribuciones documentales y críticas para la biografía de Gonzalo Fernández de Oviedo, *Revista de Indias*, 17, 603-705.
- PEREZ DE BARRADAS, J. (1957): *Plantas mágicas americanas*. Madrid, C.S.I.C.
- PEREZ DE TUDELA, J. (1959): Vida y escritos de Fernández de Oviedo. En: FERNANDEZ DE OVIEDO, G. *Historia general y natural de las Indias*. Madrid, Atlas; vol. 1, pp. VII-CLXXV.
- PEREZ ROMERO, J.A. (1989): Noticias farmacológicas americanas en textos de autores franciscanos y dominicos, *Anales de las II Jornadas de Historia de la Medicina Hispanoamericana*, Cádiz; pp. 39-44.
- PICCOLOMINI, E. S. (1992): *Descripción de Asia. Volumen preparado por Francisco Socas*. Madrid, Alianza Editorial.
- PIERACCIOLI, R. (1992): *Hispaniola 1492. Cronaca di un etnocidio*. San Domenico di Fiesole, Edizioni Cultura della Pace.
- PIERACCIOLI, R; RIPPA BONATI, M. (1992): Introduzione, note e glossario. En: PANE, R. *Le antichità degli indiani*. Milano, Edizioni Paoline; pp. 7-107.
- PLINIO (1950-1972): *Histoire naturelle*. 37 vols. Paris, Société d'édition «Les Belles Lettres».
- POLO, M. (1992): *El libro de Marco Polo. Las apostillas a la Historia Natural de Plinio el Viejo. Volumen preparado por Juan Gil*. Madrid, Alianza Editorial.

- POVEDA ALBADALEJO, G.; PEREZ ROMERO, J. A.; VALVERDE, J. L. (1987): Informaciones sobre drogas americanas en textos de autores dominicos del siglo XVI, *Ars Pharmaceutica*, 28, 165-174; 408-416; 492-502.
- PROKSCH, K.H. (1889-1900): *Die literatur über die venerischen Krankheiten*. 5 vols. Bonn.
- QUETEL, C. (1986): *Le mal de Naples. Histoire de la syphilis*. Paris, Editions Seghers.
- RAMOS PEREZ, D. (1969): Fernández de Oviedo y el 'enigma' de la edición de 1547 de su Historia General, *Historia* (Santiago de Chile), 8, 441-463.
- RAMOS PEREZ, D. (1982): *Variaciones ideológicas en torno al descubrimiento de América. Pedro Mártir de Anglería y su mentalidad*. Valladolid.
- RAMUSIO, G. B. (1556): *Terzo volume delle navigationi et viaggi ...* Venetia, nella stamperia dei Giunti.
- REGUEIRO, A. M. (1982): La flora americana en la España del siglo XVI. En: *América y la España del siglo XVI*. Madrid, C.S.I.C.; vol. 1, pp. 205-217.
- REUTTER, L. (1923): *Traité de matière médicale. Drogues végétales. Drogues animales et de chimie végétale*. Paris, Librairie J. B. Baillièere el Fills.
- REY, A. (1928): Book XX of Oviedo's Historia general y natural de las Indias, *The Romanic Review*, 18, 52-57.
- RIBER, L. (1964): *El humanista Pedro Mártir de Anglería*. Barcelona, Barna.
- RIOS, J. A. DE LOS (1851): Vida y escritos de Gonzalo Fernández de Oviedo. En: *Historia general y natural de las Indias*. Madrid, Real Academia de la Historia; vol. 1, pp. 13-80.
- RIPPA BONATI, M.; PARDO TOMAS, J. (1989): Introduzione. En: ALVAREZ CHANCA, D.: *Lettera*. Firenze, Edizioni Riviste Scientifiche; pp. 15-40.
- RISSE, G. B. (1984): Transcending cultural barriers: The european reception of medicinal plants from the Americas. HEIN, W. H.(ed.) : *Botanical Drugs of the Americas in the Old and New Worlds. Invitational Symposium at the Washington Congress 1983*. Stuttgart, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft; pp. 31-42.
- ROJAS, J. L. DE (1987): Introducción. En: LOPEZ DE GOMARA, F. *La conquista de México*. Madrid, Historia 16; pp. 5-30.
- ROMEO, R. (1971): *Le scoperte americane nella coscienza italiana del Cinquecento*. Milano-Napoli, Ricciardi.
- RUMEU DE ARMAS, A. (1973 a): *Alfonso de Ulloa, introductor de la cultura española en Italia*. Madrid, Gredos.
- RUMEU DE ARMAS, A. (1973 b): *Hernando Colón, historiador del Descubrimiento de América*. Madrid.

- SAENZ DE SANTA MARIA, C. (1976): Los manuscritos de Pedro Cieza de León, *Revista de Indias*, (145-146), 181-215.
- SAENZ DE SANTA MARIA, C. (1981): Un manuscrito de Cieza localizado en la Biblioteca Apostólica Vaticana, *Revista de Indias*, (163-64), 31-42.
- SAENZ DE SANTA MARIA, C. (1982): El cronista Pedro Cieza de León, y sus concomitancias con la «Historia General y Natural» de Fernández de Oviedo. En: *América y la España del Siglo XVI, I*; Madrid, C.S.I.C.; pp. 103-116.
- SAENZ DE SANTA MARIA, C. (1984-85): Estudi Bio-Bibliográfico. Cieza de León: Su persona y su obra. Índice analítico general de las obras completas de Cieza de León. En: CIEZA DE LEON, P. *Obras Completas, III*. Madrid, C.S.I.C.
- SAHAGUN, B. (1985): *Historia general de las cosas de Nueva España ... fundada en la documentación en lengua mexicana recogida por los mismos naturales. La dispuso para la prensa en esta nueva edición, con numeración, anotaciones y apéndices Angel María Garibay*. México, Porrúa.
- SALAMAN, R. N. (1949): *The History and Social Influence of the Potato*. Cambridge, Cambridge University Press.
- SALAS, A. (1953): Pedro Mártir y Fernández de Oviedo ante el hombre y las culturas americanas, *Imago Mundi*, 1, 16-33.
- SALAS, A. (1959): *Tres cronistas de Indias. Pedro Mártir de Anglería, G.F. de Oviedo, fray B. de las Casas*. México-Buenos Aires.
- SCHNEIDER, W. (1968-1975): *Lexicon zur Arzneimittel Geschichte Sachwörterbuch zur Geschichte der Pharmazeutischen Bonatik, Chemie, Mineralogie, Pharmakologie, Zoologie*, 7 vols. Frankfurt a. M., Govi-Verlag.
- SCHULTES, R. E. (1969): Hallucinogens of Plant Origin. Interdisciplinary studies of plants sacred in primitive cultures yield results of academic and practical interest, *Science*, 163, 245-254.
- SIMON DIAZ, J. (1960-1984): *Bibliografía de la literatura Hispánica*. 14 vols. Madrid, C.S.I.C.
- STEWART, G. G. (1967): A History of the Medicinal use of Tobacco, 1492-1860, *Medical History*, 11, 228-268.
- SUDHOFF, K. (1925): *The Earliest Printed Literature on Syphilis. Being Ten Tractates from the Years 1495-1498*. Florence.
- TANNAHILL, R. (1987): *Storia del cibo. Dalla preistoria all'alimentazione scientifica*. Milano, Rizzoli.
- TAVIANI, P. E. (1986): *I viaggi di Colombo. La grande scoperta*. Novara, Istituto Geografico De Agostini.
- TEMKIN, O. (1955): Therapeutic trends and the treatment of syphilis before 1900, *Bulletin of the History of Medicine*, 29, 309-316.
- THACHER, J. B. (1903): *Christopher Columbus*, 3 vols. New York.

- TIO, A. (1966): *Dr. Diego Alvarez Chanca. Estudio biográfico*. Barcelona, M. Pareja.
- TREVISAN, A. (1504): *Libretto di tutta la navigatione de' Re de Spagna de le isole e terreni novamente trovati*. Venezia, Albertino Vercellese.
- TURNER, D. (1966): *Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés. An annotated bibliography*. University of Northern Carolina Press.
- TURNER, D. (1983): The Aborted first printing of the second part of Oviedo's 'General and natural history of the Indies', *Hurtington Library Quarterly*, 46, 105-125.
- VALVERDE, J.L.; PEREZ ROMERO, J.A. (1988): *Drogas americanas en fuentes de escritos franciscanos y dominicos*, Granada, Universidad de Granada.
- VARELA, C. (1984): *Cristóbal Colón: Textos y documentos completos. Relaciones de viajes, cartas y memoriales*. Madrid, Alianza Editorial.
- VARELA, C. (1985): Diego Alvarez Chanca, cronista del segundo viaje colombino, *Historiografía y Bibliografía Americanista*, 29, 35-82.
- VARELA, C. (1992): *Cristóbal Colón. Retrato de un hombre*. Madrid, Alianza Editorial.
- VAZQUEZ, J. Z. (1957): El indio americano y su circunstancia en la obra de Fernández de Oviedo, *Revista de Indias*, 17, 483-519.
- VEDIA, E. DE (1946): Preliminares. En: *Historiadores Primitivos de Indias*, I. Madrid, Atlas; pp. 5-21.
- VEGA, B. (1983): De los descubrimientos. LXV. Miguel de Cuneo. Savona, 15-28 octubre de 1495, *Boletín del Museo del Hombre Dominicano*, 11, 239-256.
- VELOZMAGGIOLO, M. (1972): *Arqueología prehistórica de Santo Domingo*. Singapur, Mc Graw-Hill.
- VELOZMAGGIOLO, M. (1989): Para una definición de la cultura taína. En: *La cultura taína*. Madrid, Turner; pp. 17-23.
- VERLINDEN, CH. (1962): *Kolumbus: Vision und Ausdauer*. Göttingen.
- VESPUCIO, A. (1985): *El Nuevo Mundo. Viajes y documentos completos*. Madrid, Akal.
- VICENTE MAROTO, M.I.; ESTEBAN PIÑEIRO, M. (1991): *Aspectos de la ciencia aplicada en la España del siglo de Oro*. Valladolid, Junta de Castilla y León.
- WAGNER, H. R. (1941): The last First letter of Cortes, *The Hispanic American Historical Review*, 21, 153-174.
- WEIDENBACHER, I. (1926): *Dei Fuggerei in Augsburg*. Augsburg.
- WICKERSHEIMER, E. (1966): Le gaïac à Strasbourg au XVI siècle. En: *Analecta medico-historica*. Basilea, Pergamon Press; pp. 55-66.

INDICE DE NOMBRES

A

Acosta, José de 166, 258
Aecio de Amida 206
Ailly, Pierre d' 20, 21
Alejandro Magno 203
Alfaro, Alfonso de 76
Almenar, Juan 220
Alonso Núñez, Pero 230
Alonso Pinzón, Martín 170
Alvarado, Pedro de 72
Alvarez Chanca, Diego 18, 22, 29-31, 33,
42, 44, 45, 46, 69, 145, 149, 153, 169,
170, 172, 178, 195, 196, 198, 201, 202,
203, 207, 241, 257, 259, 260, 261, 264,
268, 272, 273, 274, 297, 299, 301, 303,
307, 323
Anaxarco 115
Anaximandro 115
Anglería, Pedro Mártir de 18, 23, 30, 35,
47-57, 59, 60, 65, 69, 87, 113, 114, 117,
121, 137, 146, 147, 149, 150, 154, 155,
157, 163, 164, 171, 172, 173, 176, 177,
178, 179, 180, 181, 182, 183, 184, 185,
186, 187, 188, 190, 192, 193, 196, 197,
201, 207, 209, 210, 216, 223, 227, 230,
231, 233, 235, 240, 242, 245, 246, 248,
250, 257, 260, 261, 262, 263, 264, 266,
267, 268, 269, 272, 273, 274, 275, 276,
277, 279, 280, 281, 283, 287, 288, 289,
290, 291, 292, 293, 294, 295, 296, 297,
298, 299, 301, 302, 303, 306, 309, 312,
313, 314, 317, 319, 321, 322, 323

Annari, Girolamo 31
Arias de Benavides, Pedro 12
Aristóteles 70, 115
Arnau de Vilanova 29
Arrivabene, Andrea 129
Aspa, fray Antonio de 30
Astorga, marqués de 111
Avila, Gaspar de 60
Ayala, Rodrigo de 76
Azara, Félix de 104

B

Bauhin, Kaspar 92, 157, 161, 166, 180,
182, 209, 231, 258, 268, 286
Bembo, Pietro 76, 80, 81, 82
Benzoni, Gerolamo 166, 259
Bernáldez, Andrés 30
Boccaccio, Giovanni 69
Bock, Hyeronimus 146, 174
Borja, cardenal 68

C

Caballería, Alfonso de la 33
Cabeza de Vaca 10, 99-109, 148, 151, 156,
168, 176, 177, 189, 191, 192, 193, 194,
202, 206, 211, 236, 241, 257, 260, 265,
268, 270, 272, 273, 274, 275, 279, 283,
285, 294, 298, 300, 301, 303, 305, 306,
309, 313, 316, 317, 319, 323
Caboto, Sebastián 49
Calabria, duque de 69
Calvete de la Estrella, Juan Cristóbal 111

- Cárdenas, Juan de 166
 Carlos I 58, 71, 72, 103, 110, 111, 112, 116, 119
 Carlos, Infante de Castilla 103
 Carnicer, Pedro 203
 Castellanos, Francisco de 76
 Castillo Maldonado, Alonso del 100
 Cieza de León, Pedro 10, 13, 114, 125-139, 148, 151, 156, 157, 158, 159, 160, 161, 171, 179, 181, 185, 189, 190, 191, 192, 193, 194, 198, 203, 214, 218, 231, 232, 236, 241, 244, 257, 258, 259, 267, 270, 272, 273, 275, 277, 279, 285, 287, 288, 289, 290, 300, 301, 303, 305, 308, 309, 311, 312, 314, 315, 320, 321, 323, 324
 Clusius, Carolus 146, 156, 158, 161, 166, 210, 237, 313
 Cobo, Bernabé 296
 Coci, Jorge 60
 Codro, Micer 56, 93, 94, 216, 217
 Colón, Cristóbal 11, 13, 17, 18, 19-27, 29, 31, 32, 34, 36, 37, 38, 39, 40, 41, 42, 45, 46, 47, 49, 54, 62, 67, 112, 145, 146, 149, 152, 153, 154, 157, 162, 167, 168, 169, 170, 172, 175, 176, 177, 193, 198, 199, 202, 206, 207, 208, 210, 220, 225, 229, 233, 240, 241, 246, 247, 250, 251, 257, 259, 260, 261, 263, 265, 268, 269, 270, 272, 273, 277, 282, 283, 285, 293, 294, 295, 296, 297, 299, 301, 303, 306, 307, 309, 312, 313, 316, 317, 321, 323
 Colón, Bartolomé 18, 22, 23
 Colón, Hernando 18, 35, 36-38, 42, 45, 47, 145, 149, 176, 177, 180, 185, 207, 230, 233, 234, 259, 260, 261, 269, 272, 274, 279, 280, 284, 285, 297, 301, 302, 309, 313, 317, 321, 323
 Colón, Luis 37
 Columela 69
 Coma, Guillermo 18, 32, 33, 43, 45, 69, 145, 154, 169, 195, 202, 210, 257, 260, 268, 272, 273, 274, 278, 295, 297, 301, 316, 321, 323
 Cortés, Hernán 49, 51, 54, 58-65, 110, 111, 112, 113, 114, 115, 116, 117, 120, 125, 148, 151, 163, 164, 166, 170, 178, 190, 192, 193, 203, 209, 215, 243, 245, 257, 259, 260, 262, 273, 277, 281, 285, 300, 303, 309, 312, 323
 Cosco, Leander 26
 Cravaliz, Agustín de 128
 Cromberger, Jacobo 60
 Cromberger, Juan 77
 Cruz, Martín de la 321
 Cuadra, Mauricio de la 111
 Cuneo, Michele da 18, 22, 31, 33, 42, 43, 44, 149, 167, 170, 178, 180, 185, 187, 193, 207, 242, 246, 257, 260, 261, 264, 268, 270, 272, 275, 288, 295, 296, 297, 298, 299, 302, 303, 309, 313, 319, 321, 323
- D**
- Dati, Giuliano 26
 Day, John 18
 Delicado, Francisco 223
 Demócrito 115
 Diaz del Castillo, Bernal 59, 113, 114, 116
 Dioscórides 169, 260
 Dorantes, Andrés 100
 Dorico, Valerio e Luigi 128
- E**
- Egina, Pablo de 206
 Eguía, Miguel de 50
 Elcano, Juan Sebastián 112, 183
 Enciso, Fernández de 87

Epicuro 115

Estebanico 100

F

Felipe II 73, 111, 115, 128, 132, 183

Fernández de Córdoba, Francisco 81, 102

Fernández de Córdoba, Gonzalo 69

Fernández de Oviedo, Gonzalo 10, 14, 37,
47, 49, 54, 56, 67-99, 102, 113, 114,
116, 117, 121, 122, 125, 147, 148, 149,
150, 152, 155, 156, 157, 162, 167, 170,
173, 177, 178, 179, 180, 181, 182, 184,
185, 186, 188, 189, 190, 191, 194, 196,
197, 198, 199, 200, 201, 202, 208, 209,
212, 213, 214, 216, 217, 221, 222, 223,
226, 227, 228, 230, 236, 237, 238, 240,
242, 247, 249, 250, 252, 253, 254, 257,
258, 259, 260, 261, 263, 264, 265, 266,
267, 268, 269, 270, 272, 273, 274, 276,
277, 278, 279, 280, 281, 282, 283, 284,
285, 286, 288, 289, 290, 291, 292, 293,
294, 295, 296, 297, 298, 299, 300, 301,
302, 303, 304, 305, 306, 307, 309, 311,
312, 313, 314, 315, 316, 317, 318, 319,
321, 322, 323

Fernando II de Aragón 33, 48, 68, 71, 185

Fornari, Baliano de' 37

Fracastoro, Gerolamo 76, 80, 82, 224

Fragoso, Juan 12, 182

Franceschi, Francesco de' 37

Fuchs, Leonhart 146, 147, 174

Fugger (familia) 221, 222

Fumée, Martín 116

G

Galeno 115

Garay, Juan de 181

García de Loaysa, Fernando 78

Gerard, John 161

Guarionex 34

H

Heráclides 115

Hernández, Francisco 11, 12, 181, 195,
198, 258, 263, 266, 269, 271, 302

Hernández, Pedro 101, 102

Herrera, Hernando Alonso de 127, 128

Huaina Capac 114

Hutten, Ulrich von 221

I

Illescas 116

Iovo, Paulo 116

Isabel I de Castilla 18, 68

J

Jerez, Francisco de 126

Juan, Infante de Castilla 67, 68

Junta, Juan de 79

L

La Gasca, Pedro de 126, 130

Landino, C. 20

Lang, cardenal 221, 222

Las Casas, Bartolomé de 18, 25, 26, 27, 30,
35, 49, 78, 80, 112, 114, 116, 118, 127,
206, 226, 233, 235, 250

Leto, Pomponio 48, 52

Leucipo 115

Linneo, Karl 223

Lobel, Mateo 160

López de Gómara, Francisco 57, 59, 80,
110-125, 129, 139, 148, 151, 156, 157,
164, 165, 171, 180, 182, 183, 189, 190,
192, 196, 201, 202, 203, 206, 207, 209,
215, 216, 221, 231, 232, 234, 235, 236,
241, 243, 245, 247, 249, 257, 259, 260,
262, 264, 265, 266, 268, 269, 270, 272,
273, 274, 275, 277, 279, 280, 283, 285,
288, 289, 290, 291, 292, 293, 295, 296,
297, 298, 299, 300, 301, 302, 303, 305,

306, 308, 311, 314, 316, 317, 318, 319,
321, 322, 323

Luigini, Luigi 94, 223

M

Mabiatué 34

Magallanes, Hernando 81, 112

Mantua, duquesa de 68

Margarit, Pedro 25, 32

Martínez de Irala, Domingo 102

Mattioli, Pietro Andrea 203

Medina Sidonia, duque de 99

Méndez, Diego 18

Metrodoro 115

Millán, Agustín 115

Millis, Guillermo 115

Moctezuma 60, 65, 163, 245

Monardes, Nicolás Bautista 146, 156,
158, 182, 195, 203, 206, 207, 210, 213,
215, 217, 218, 220, 227, 231, 260, 263,
264, 267, 272, 287

Montalboddo, Francanzio da 50

Montesdoca, Martín de 128

Morales, Andrés de 49

Motolinía, fray Toribio 114, 120, 258

Musetti, Juan Pablo 100

N

Narváez, Pánfilo 100

Navagero, Andrea 51

Nebrija, Elio Antonio de 50

Nicholas, Thomas 116

Nieremberg, Juan Eusebio 235

Niño, Andrés 188, 189

Nola, Rupert de 168

Núñez de Balboa, Vasco 49, 51

O

Olaio Magno 110

Orellana, Francisco 81

Orfeo 115

Ortiz, Tomás 230

P

Pané, fray Román 19, 23, 28, 33, 34, 35, 42,
45, 46, 54, 149, 178, 181, 233, 234,
235, 246, 257, 260, 270, 280, 282, 290,
292, 295, 297, 323

Paracelso, Teofrasto B. 224

Paré, Ambroise 224

Paz, Agustín de 100, 103

Pedrarias de Avila 49, 51, 78

Petrás, Ramón de 76, 77

Picardo, Juan 100, 103

Piccolomini, Eneas Silvio 20

Pintor, Pedro 220

Plinio 20, 33, 69, 70, 87, 115, 147, 157, 169,
178, 184, 207, 208, 260, 261

Plutarco 115, 203

Pol, Nicolaus 222

Polo, Marco 20, 21

Ponce de León 61

Posa, Pere 26

Priuli, Girolamo 73

Ptolomeo 20, 203

Purchas, Samuel 103

R

Raleigh, Walter 254

Ramusio, Giovanni Battista 51, 59, 60, 73,
76, 80, 82, 103

Reyes Católicos 18, 22, 25, 26, 27, 29, 39,
48, 67, 68

Ríos, Pedro de los 78

Rúa, Pedro de 110

S

Sahagún, Bernardino de 308, 323

San Isidoro 69

Santa Teresa 161

- Santángel, Luis de 25, 26, 169
 Savorgnanus 60
 Scillacio, Nicolò 32, 33, 43, 53, 169, 197,
 210, 279
 Seleuco 115
 Sforza, Ascanio 54, 55, 57, 68, 171, 173
 Sierra, Bartolomé 99
 Sonnius, M. 116
 Stevens, John 129
- T**
- Teodorito 115
 Teofrasto 70, 260
 Tito Livio 132
 Torrella, Gaspar 220
 Torres, Antonio de 22, 25, 31, 39, 199
 Tostado 69
 Trevisan, Angelo 50, 51
 Trotti, Jacobo 18
- U**
- Ulloa, Alfonso de 36
- V**
- Valerio 132
 Vega, Juan de la 213
 Velázquez, Diego 59
 Verde, Simón 18
 Vespucio, Americo 11, 17, 49, 230, 231,
 232
 Villasanta, Antón de 216, 217
- Y**
- Yáñez Pinzón, Vicente 49, 211
- Z**
- Zacuto, Abraham 20
 Zennaro, Anfbal 18
 Zorzi, Alessandro 50
 Zurita, Jerónimo 111

INDICE DE NOMBRES VULGARES DE PLANTAS

A

- acanto 186
acedera 64, 191, 257
acelga 191, 257
acerola 155
achicoria 276
achicoria de cabra 275
achupalla 314
adianto 282
ages 41, 45, 56, 64, 92, 106, 127, 144,
152-156, 156, 257, 281, 294, 308
agee 64, 257
aguacate 91, 180, 181, 258
ahi 279
ahf 122
ahuacatl 258
ahuaquahuitl 258
ahy 279
ajenjo 201, 202, 244, 259, 304
ajf 64, 170, 172, 173, 174, 259
ajos 64
albahaca 202, 260
alcachofa 185
algarroba 107
algarrobo 192, 305
algod6n 47, 57, 64, 95, 136, 169, 206,
239-241, 248, 260, 271
alm6ciga 27, 45, 198, 199, 205, 206, 207,
208, 211, 236, 261, 284
alm6cigo 261
alm6stica 261
almendra 65
almendro 56
6loe 46, 55, 185, 241, 242, 299
altamisa 304
altea 301
altramuz 145, 192, 262
amapola 160
6mbar 21, 57, 206
ananas 185
animae album 262
anime 45, 63, 64, 198, 199, 205, 206, 209,
210, 262, 284, 305
an6n 180, 263, 289
anona blanca 263
a6nil 47, 206, 249, 263
apio 191, 264
6rbol de las calabazas 246, 295
6rbol de las cuentas del jab6n 95, 264
6rbol de las liendres 276
6rbol de las trompetas 322
6rbol de leche comestible 264
6rbol para soldar quebraduras 188, 319
6rboles cocc6neos 269
6rboles con algod6n 274
6rboles con cera 264, 265
6rboles con lana 274
arracacha 264
array6n 108, 176, 231, 265
arroz 159, 162
auzuba 180, 265

avellana purgativa 56, 95, 212, 214, 266
avellanas 164, 213
avellano 266
avena 172
axí 41, 45, 56, 259
ayocote 285
ayote 271
ayotli 271
azúcar 95
azul 263

B

bálsamo 56, 93, 95, 198, 199, 204, 215,
216, 217, 266, 286
bálsamo de copaiba 209
bálsamo de Nueva España 126
bálsamo de Tolú 215
bálsamo del Perú 215
banano 183
basilipo 260
batata 138, 152-156, 160, 257
bejuco 95, 136, 214, 267, 288
bejuco de la estrella 267
bejuco purgante 212, 267
ben magnum 212
berbena 320
berros 64
bihao 183, 184, 185, 267
bija 47, 96, 165, 225, 248, 249, 268
bledo 201, 202, 268
bledo morisco 162
bletum 268
boniama 313
borrajas 64
brasil 47, 57, 96, 206, 249, 250, 269
buglosa 227
bursa pastoris 311

C

cabuya 96, 241, 242, 244, 299
cacaguate 303

cacahuete 167
cacao 45, 65, 123, 124, 127, 162-167, 269
cacap 65, 269
cacauatl 127, 269
cactus 274
caimito 91, 139, 180, 269
calabazas 47, 56, 93, 106, 153, 191, 246,
270
camote 258
camotli 127, 156, 257
canela 27, 39, 169, 170, 171, 206, 272
caña 95, 233, 234, 273
cañafístola 95, 109, 211, 272
cañaflechas 273
cáñamo 242
caoba 95, 253, 273, 274
caobán 273
capillus veneris 281, 282
capulin 277
cardo 64, 186, 188, 242, 273
cardón 273, 314, 319
carne de dios 318
carrasca 283
carrizos 273
castañas 138, 153, 154, 159
castoreo 169
caucho 320
caxia 272
caxinas 176, 274
cebada 135, 162
cebollas 64, 276
cedro 108, 253, 274, 276, 307
ceiba 95, 253, 261, 274
ceiba colorada 267
centli 127, 301
cercilla 277
cerezas 63, 64, 178, 277
cerraja 199, 201, 275
ceteraque 282

cibayoes 151, 177, 276, 291
cibayos 151, 306
cibucán 276
cídro 246
cinamomo 171
ciperus 297
ciprés 124, 243, 276
cirios 273
ciruelas 64, 137, 178, 277, 297
clavo 39, 45, 169, 170, 278
coca 122, 123, 137, 159, 225, 227, 229, 230,
231, 232, 279
coco 182, 183, 279
cocotero 271
cohoba 46, 225, 227, 232, 233, 234, 235,
280
col 183
copal 209, 210, 305
copalli 199, 263
copey 56, 95, 206, 209, 280, 292
corito 176, 281
correhuela 213
criadillas de tierra 154, 291
culantrillo de pozo 202, 281, 282, 293
culantro 201, 202, 281
curare 236
cuye 63, 281
chacán 108, 275
chacón 176
chayotli 271
chian 127, 316
chicoria 276
chícharo 45, 187
chile 165, 260
chilli 260
chirimoya 263
chirivía 153
chiya 316
chumbera 244
chumbo 187, 191

D

dátiles 193, 194, 309
diahutia 322
dianto 282, 293
digo 46, 236, 282
doradilla 95, 282
durazno 122

E

éban 223, 283
elitropia 286
elo 127, 283, 296
elote 283
eloxóchitl 283
enciense 261
encina 108, 109, 283, 316
enebro 275
eneldo 205
eneldo blanco 262
escamonea 205, 206, 284
escaramujo 202, 284
escolopendria 284
escorzonera 202, 203, 293
escudete 306
espadaña 242
espino 284
estafiate 259
estoraque 205, 206, 210, 308
etil 285

F

favas 285
faxones 285
fésoles 157, 285
fríjol 45, 56, 65, 138, 144, 156-158, 285
frísoles 64, 106, 285

G

gagüey 180, 286
garbanzo 145
genciana 167
genipa 249

girasol 286
goaconax 56, 93, 95, 199, 216, 217, 266,
286
goma 205, 209, 262
gonça avellanada 303
granadillas 137, 179, 287
granado 139
granos de amor 288
guaba 139, 288
guabo 180, 288
guaco 288
guacomine 176, 288
guahí 236, 288
guaimaro 136, 137, 289
guama 288
guamo 180
guanabano 91, 122, 139, 180, 263, 289
guanabo 289
guanalalá 176
guananalá 54, 289
guararaná 54, 290
guarcima 291
guay 288
guayaba 91, 139, 180, 181, 182, 290
guayacán 290
guayaco 55, 94, 122, 195, 213, 217, 219,
220-224, 290
guayano 290
guayegas 291
guayegos 151
guayeros 151, 291, 299
guazuma 180, 291
guchón 236, 292
güeyo 46, 292
guiabara 280, 292
güiro 295

H

habas 156, 157, 285
habichuelas 285

hai 279
haje 257
haulli 127, 301
hay 122, 230
hayo 230, 279
helechos 95, 201, 202, 281, 282, 293
heliotropo 286
henequén 96, 241, 242, 299
herba maculata 313
hibüero 247
hicaco 91, 180, 293
hierba del sapo 308
hierba y 212, 213, 214, 294
hierbas de mar 201, 202, 294
hieros 108, 176, 294
higo cimarrón 286
higo chumbo 319
higos 45, 63, 107, 178, 187, 284, 312
higos del mastuerzo 312
higuera del infierno 266
higueras 247
higueras del infierno 95, 197, 211, 295
higüero 46, 47, 246, 271, 295
higuerón 286
hobba 301
hobos 122, 178, 258, 277, 297
hoitziloxitl 215, 266
hongos 233
hongos alucinógenos 225, 232
huaba 288
huacalxochitl 320
hule 320
hyperbaton 203

I

iaiaagua 313
iaruma 322
icaco 293
ilama 263
illamatzapotl 263

incienso 169, 205, 206, 261

índigo 249

inga 288

iolo 127, 283, 296

J

jage 257

jagua 47, 96, 248, 249, 296

jaruma 322

jenjibre 39, 45, 169, 171, 206, 297, 307

jícama 137, 162

jobos 44, 93, 178, 179, 278, 297

jocote 278

judía de Lima 157, 285

judías 157

juncia redonda 297

juncos 200, 201, 297

K

kukka 279

L

laca 206

laureles 108

lengua cervical 284

lerén 299

lilifagus 316

limón ceutí 108, 176, 298

limones 298

lináloe 27, 206, 241, 242, 299

lino 109

lino de unos cardos 299

liquidámbar 108, 126, 205, 206, 207, 308

lirén 180, 298

lirios 185, 242

llantén 299

herenes 298

M

macagua 91, 180, 299

macana 309

macoanes 151, 291, 299

madroño 293

magüey 46, 55, 64, 95, 96, 121, 124, 126,
127, 138, 232, 241-244, 299

mahiz 301

maíz 45, 54, 55, 63, 65, 92, 106, 121, 122,
124, 126, 127, 136, 138, 139, 144,
144-148, 145, 149, 156, 158, 159, 165,
232, 301

malvavisco 95, 199, 301

mamay 302

mame 307

mamey 91, 122, 127, 180, 302

mameye 302

mamón 263

manaca 309

mandioca 106, 151, 323

mandubia 168

mandubies 303

mangle 95, 253, 302

maní 45, 56, 93, 106, 167-168, 303

manzanas 178, 187, 277

manzanas de la yerba 235, 266, 303

manzanas venenosas 303

manzanilla 95, 199, 304

manzanillo 56, 95, 109, 203, 235, 236, 266,
303

manzano 109, 284

maracuyá 288

marrubio 201, 304

mastuerzo 64, 201, 202, 304

matricaria 304

matzatlí 314

mechoacán 199, 210, 214

melocotón 180, 281, 288

melón 186, 270

membrillo 91, 122, 177, 304

mesquite 305

metl 124, 127, 243, 244, 299

mezquiquez 106, 107, 109, 305

mezquite 192

mijo 301

mijo del sol 288
milium solis 288
mirabolanos 44, 93, 178, 179, 206, 297
mocarix 274
molle 136, 235, 236, 305
moras 323
morera 187
mortiños 305
mortuños 137, 179, 305
muérdago de roble 306
murta 108

N

nabo 122, 149, 153, 154, 311
naranja 139
nardo 306
nenúfar 306
nname 307
nogal 108, 122, 177, 306
nopal 187, 190, 319
nuchtli 127, 190, 319
nueces 177, 306
nuez moscada 39, 45, 169, 307

Ñ

ñame 41, 152, 153, 307

O

oca 137, 158, 159, 161, 308
ocopiaztlí 308
ocozotl 206, 284, 308
ocozotle 123, 127, 207
ocpatli 124, 127, 243, 308
olivo 56, 139
olmos 246
olocotón 312
oroci 283
ozinum galiophiolatum 260

P

pacán 307
pacay 288

palmas 64, 106, 108, 135, 136, 193, 194,
251, 309
palmeras 309
palmitos 108, 135, 192, 193, 309
palmitos amargos 136
palo sancto 290
palta 139, 181, 258
paltay payurac 258
pallar 285
pan y quesillo 311
panizo 122, 145, 147, 301
papa 136, 137, 138, 291, 311
papaya 91, 178, 312
páprika 174
parra 321
patate 269
patata 126, 152, 154, 155, 158-162, 311
patata-yuca 65
pecan 307
pepinos 137, 139, 191, 312
peral 258
peras 139, 258
perebecenuc 237, 238, 312
persicaria 313
pijibay 194, 309
pimienta 39, 41, 45, 56, 172, 173, 174, 206,
259
pinos 106, 108, 186, 193, 251, 253, 313
piña 44, 91, 139, 185, 186, 187, 258, 313
piñón purgativo 295
piñones 313
pirul 305
pita 244
pitahaya 91, 190, 191, 274, 314
plantago 299
platanillo 268
plátano 183, 184, 267
poleo 315
poleo montesino 315

polipodio 202, 293
poroto 285
portulaca 321
potu-yuca 65, 323
puerros 64
purutu 285

Q

quauhpatachtli 269
quauhtecomatl 295
quauhzapotl 263
quimio 159, 315
quinúa 137, 158, 161, 162, 315

R

racacha 264
ricino 197, 212, 295
robles 108, 253, 283, 316
rosa 172
ruibarbo 27, 39, 169, 198, 199, 210, 211,
214, 316

S

sabinas 108
salvia 95, 201, 316
sándalo 205, 206
sargazo 294
sasafrás 219
shanshi 320
solatrum 323

T

tabaco 46, 56, 109, 225, 226, 227, 228, 229,
237, 313, 317
tabunuco 95, 206, 209, 262, 284, 317
tagarninas 64
taray 280, 318
tartago 95, 212
tecomate 295
teonanacatl 233, 318
teotlaquilnanacatl 318
terebinto 205, 207, 208, 261
teunanacatl 123, 127, 232

tezonzapotl 122, 127, 180, 302
tornasol 286
trébol hediondo 202, 318
trementina 205, 207, 208, 261
trifolium leporinum 318
trigo 55, 134, 139, 145, 146, 148, 150
tubo del pino 308
tuna 44, 107, 127, 187, 188, 189, 190, 258,
274, 314, 319
turmas de tierra 159, 160, 311
tzacuhtli 323
tzúnbalo 320

U

uchu 260
ukka 308
uli 320
ulli 57, 124, 127, 244-246, 320
uva 139, 237, 292, 321
uvillas 137, 176, 320

V

vacalxuchitl 127, 320
vainilla 165
veleño 227
verbena 320
verdolaga 201, 202, 321
verzino 57, 269
vid 177, 321
viñas 124, 139
viscus querci 306

X

xicama 322
xilo 123, 215, 217, 266
xiquima 137, 161, 162, 321
xocotl 277
xufa 167, 303

Y

yaat 230
yahutfa 93, 322
yame 307

yaruma 95, 122, 322

yayagua 313

yayama 313

yedra 126, 207

yerba mora 323

yolo 296

yopo 280

yuca 45, 63, 64, 92, 106, 122, 138, 144,
149-152, 156, 225, 243, 258, 276, 291,
323

Z

zacón 292

zacotl 127, 246, 323

zanahorias 122, 154, 291

zapallo 271

zapallu 271

zapote 302

zarza 200, 201, 323

zarzamora 202, 323

zarzaparrilla 137, 204, 217, 218, 219, 324

INDICE DE GENEROS Y ESPECIES BOTANICAS CITADAS

A

- Abrus precatorius* L. 267
Acacia 285
 Acacia sp. 210
 A. farnesiana Willd. 285
 A. milleriana Stand. 284
Acanthocereus 315
 Acanthocereus pitajaya (Jacq.) Dug.
 ex Croizat 315
Adiantum 281
 Adiantum sp. 281, 282, 293
 A. capillus-veneris L. 281
 A. tenerum Sw. 281
 A. trapeziforme L. 281
Agave 241, 300
 Agave sp. 299
 A. cocui Trelease 300
 A. fourcroydes Lemaire 300
 A. rigida Mill. 300
 A. sisalana Perrine 300
Aloe 300
Altea officinalis L. 301
Amaranthus 268
 Amaranthus sp. 268
 A. blitum L. 268
 A. caudatus L. 268
 A. hybridus L. 268
 A. paniculatus L. 268
Amelanchier 304
 Amelanchier denticulata (H.B.K.)
 Koch. 304
Amyris 262
Anadenanthera 227, 234
 A. peregrina 234
 A. peregrina (*Piptadenia*) 280
Ananas comosus (L.) Merrill. 313
Ananas sativus (Lindl.) Schult. 313
Anethum graveolens L. 262
Annona 263, 289
 A. diversifolia Safford. 263
 A. muricata L. 289
 A. reticulata L. 263
 A. squamosa L. 263
Apium graveolens L. 264
Arachis hipogaea L. 303
Arbutus unedo L. 293
Aristolochia 267
 A. fragantissima Ruiz 267
Arracacia aesculenta D.C. 264
Arracacia xanthorrhiza Bancr. 264
Artemisia 259
 Artemisia sp. 304
 A. absinthium 259
 A. lacinata Willd. 259
 A. mexicana Willd. 259
 A. mexicana Willd. et Spreng. 259
 A. pontica 259
Asplenium scolopendrium L. 284
Asplenium serratum L. 282
Avicennia nitida Jacq. 303

B

- Beta vulgaris* L. 257
Bixa orellana L. 268
Blighia sapida Kon. 311
Bocconia 269
Bombacopsis quinata Dug. 267
Bombax 275
 Bombax sp. 274
Brosimum alicastrum Sw. 264
Brosimum utile (H.B.K.) Pittier 264,
 289
Brya ebenus L. 283
Bubroma guazuma Willd. 292
Bucida buceras 303
Buddleia 317
Bunchosia 278
 B. armeniaca Rich. 278
Bursera 262
 B. simaruba Sarg. 208, 261
Bystropogon mollis H.B.K. 315

C

- Caesalpina* 251, 269
 C. coriaria Willd. 269
 C. echinata Lam. 269
 C. vesicaria L. 269
Calathea 267, 299
 Calathea sp. 267, 298
 C. allua (Aubl.) Lind. 299
Calocarpum 302
 C. sapota (Jacq.) Merr. 302
Canella alba Murray 272
Canna edulis Kerr-Gawl. 273
Capsella bursa-pastoris (L.) Web. 311
Capsicum 259
 Capsicum sp. 259
 C. annum L. 172, 259
 C. baccatum L. 259
 C. frutescens L. 259
Carga pecan Engler. et Graeb. 306

Carica

- Carica* 312
 C. candamarcensis Hook. 312
 C. cauliflora 312
 C. chrysophylla Hillb. 312
 C. goudotiana Tr. et Pl. 312
 C. papaya L. 312
Caryophyllus aromaticus L. 278
Cassia 272, 273
 C. bicapsularis 273
 C. fistula L. 211, 272
 C. grandis L. 211, 272
Castilla 320
 C. elastica Cerv. 319
 C. fallax Cook. 320
Cecropia 322
 C. obtusifolia Bert. 322
 C. palmata L. 322
 C. peltata L. 322
Cedrela 274
 Cedrela sp. 274
 C. odorata 274
Ceiba 275
 Ceiba sp. 274
 C. acuminata (Wats.) Rose. 275
 C. aesculifolia (H.B.K.) Britt et Baker
 275
 C. pentandra (L.) Gaertn. 275
Celtis reticulata Torr. 304
Ceratonía siliqua L. 305
Cereus 91, 274, 314
 Cereus sp. 273
 C. peruvianus 274
Ceroxylon undicola 265
Ceterach officinarum D.C. 282
Cichorium intybus L. 276
Cyperus 298
Citrus sp. 298
Clusia 209, 280
 Clusia sp. 292

- C. flava* L. 209, 280
C. odorata Seem 280
C. rosea L. 280
Coccoloba uvifera L. 280, 292
Cocos nucifera L. 182, 279
Commiphora opobalsamum Engl. 215
Conocarpus erecta L. 303
Convolvulus scammonia L. 284
Coriandrum sativum L. 281
Coriaria thymifolia 320
Crescentia 271, 295
 C. alata L. 295
 C. cujete L. 295
Croton sp. 286
Crysobalanus icaco L. 293
Cucumis 271
 C. sativus L. 312
Cucurbita 271, 295
 C. ficifolia Bouché
 C. moschata Duch. 271
 Cucurbita sp 270
Cupressus 274
 Cupressus sp. 276
 C. lusitanica Mill. 277
Curcas multifidus Endl. 266
Curcas purgans Endl. 212
Curcuma americana Lam. 298
Cyperus sp. 297
Chamaerox humilis L. 309
Chenoponium quinoa Willd. 315
Chlorophora 269
Chrozophora 286
 Ch. tinctoria 286
Chrysophyllum 270
 Ch. auratum Miq. 270
 Ch. caimito L. 269, 270
 Ch. oliviforme L. 270
D
Dacryodes excelsa 317
Datura suaveolens H.B.K. 267
Dicypellium caryophyllum Nees. 272
Dioscorea 153, 267, 307, 308
 Dioscorea sp. 307
 D. alata L. 307
 D. cayanensis Lam. 307
 D. tryphylla Schimp. 307
Diospyros 283
 D. crassinervis Standl. 283
Drymis winteri Forst. 272
E
Echinocereus polyacanthus Engelm. 315
Echinocereus pulchellus (Mart.) Schm.
 315
Egletes viscosa Less. 299
Elaphrium simaruba Rose. 261
Epidendron pastoris L.H. 323
Erechtites hieracifolia Raf. 275
Eryngium 293
 Eryngium sp. 293
 E. beecheyanum Hook. 243, 308
 E. carlineae Delar. 276, 293
 E. foetidum L. 281, 293
Erytroxylon 229, 279
 E. coca Lam. 279
Eugenia 278
 E. aromatica Baill. 278
Euphorbia lathyris L. 212
Euterpe 310
 E. globosa 310
Exostema caribaeum (Jacq.) Roem. et
 Schult. 299
Eysenhardtia 318
 E. adenostylis Baill. 318
 E. polystachya (Ort.) Sarg. 318
F
Ficus aurea 286
Ficus cotinifolia H.B.K. 286
Fourcroya 241, 244, 300

- Fourcroya* sp. 299
F. foetida (L.) How. 300
F. gigantea Vent. 300
F. hexapelata 300
F. tuberosa 300
- G**
- Genipa americana* L. 296
Genipa caruto H.B.K. 296
Gossypium 239
Gossypium sp. 260
G. barbadense L. 260
G. brasiliense Mcfad. 261
G. Davidsoni 261
G. Harkennessii 261
G. hirsutum L. 260
G. mexicanum Tod. 261
G. peruvianum Cav. 261
Guaiacum officinale L. 223, 290
Guaiacum sanctum L. 223, 290
Guazuma 292
G. polybotrya 292
G. tomentosa H.B.K. 292
G. ulmifolia Lam. 291, 292
Guilielma 309, 310, 311
G. gasipaes (H.B.K.) Bailey 309
Gustavia augusta 304
Gustavia nana Pittier 304
Gustavia sp. 304
Gynerium sagittatum (Aubl.) Beauv. 273
- H**
- Hedwigia balsamifera* 287
Helianthus annuus L. 286
Heliconia 267
Heliconia sp. 267
H. bihai L. 267
Hevea 320
H. brasiliensis M. Arg. 320
Hippeastrum 306
Hippeastrum puniceum Urban. 306
Hippomane mancinella L. 303
Hylocereus 315
Hylocereus sp. 314
H. Ocamponis (Salm.-Dyck) Britt. et Rose 315
H. undatus (Haw.) Britt. et Rose 315
Hymenae 262
H. courbaril L. 209, 262, 305
Hyptis atrorubens Poit. 304
Hyptis sp. 316
Hyptis suaveolens Poit. 317
- I**
- Ilex* 283
I. vomitoria (Soland.) Ait. 283
Indigofera suffruticosa Mill. 249, 263
Inga 288
Inga sp. 288
I. vera 288
Iostephane heterophyllola Benth. 294
Ipomoea 294, 308
I. batatas (L.) Poir. 257, 294
I. jalapa Purs. 210, 316
I. purpurea (L.) Roth. 294
- J**
- Jatropha curcas* L. 197, 212, 266, 295
Jatropha multifida L. 266
Juglands 307
Juglands sp. 306
J. cinerea 307
J. neotropica Diels. 307
J. nigra 307
Juncus 298
Juniperus 274, 276
J. flaccida Schl. 275
- L**
- Laetia guzumaefolia* 292
Lagenaria 295
Lagenaria sp. 270

- L. siceraria* (Mol.) Standl. 271
Lemaireocereus 274
 L. thurberi (Engelm.) Britt. et Rose 315
Lepidium 304
 Lepidium sp. 304
 L. sativum L. 304
 L. virginicum L. 304
Lippia 317
Liquidambar 308
 L. orientalis Miller 206, 308
 L. styraciflua L. 206, 308
Lithospermum 287
 Lithospermum sp. 287
 L. arvense L. 287
 L. officinalis 287
Loranthus 306
Lupinus
 Lupinus sp. 262
 L. mutabilis Sweet. 262

M

Magnolia schiedeana Schl. 283
Malpighia sp. 278
Malvaviscus 301
 Malvaviscus sp. 301
 M. angustifolia 301
 M. arborens Cav. 301
 M. vitifolia 301
Mammea 302
 M. americana L. 302
Manihot 323
 M. dulcis Lax. 323
 M. esculenta Crantz. 150, 323
 M. utilissima Pohl. 323
Maranta 298
 Maranta sp. 298
 M. allonya Aubl. 298
 M. arundinacea L. 299
Marrubium vulgare L. 304
Matisia cordata H.B.K. 302
Matricaria chamomilla L. 304
Melicocca bijuga L. 263
Mentha pulegium 315
Micromeria brownei Benth. 315
Mikania guaco H.B.K. 288
Momordica charantia L. 312
Morinda royoc L. 316
Moringa oleifera Lam. 212
Mourea fluviatilis Aubl. 292
Musa 183, 184, 268
Myrcianthos fragans McVaugh 265
Myrica cerifera L. 264, 265
Myristica 307
 M. aromatica 307
 M. fragans 307
 M. otoba Bonpl. 307
Myroxylon 217, 286
 M. balsamum (L.) Harms. 215, 216, 266
Myrtus 265
 M. communis L. 265
 M. microphylla 265

N

Nicotiana 226, 227, 237, 313, 317
 N. rustica L. 226
 N. tabacum L. 226, 317
Nymphaea sp. 306

O

Ocinum basilicum L. 260
Ocinum micranthum Willd. 260
Odotandra acuminata 303
Opuntia 190, 314, 319
 Opuntia sp. 319
 O. bonplandii Hort. 319
 O. ficus-indica Mill. 319
Oreodoxa regia 310
Oxalis corniculata L. 257
Oxalis tuberosa Mol. 308

P

- Pachylobus* 317
P. exandrus 209, 317
P. excelsa 317
Pachyrrhizus 321
Pachyrrhizus sp. 321
P. ahipa (Wedd.) Parodi 322
P. erosus (L.) Urban 322
P. panamensis Clausen 322
P. strigosus Clausen 322
P. tuberosus (Lam.) Spreng. 322
P. vernalis Clausen 322
Passiflora 287
P. edulis Sims. 287
P. maliformis L. 287
Persea 258
P. americana Mill. 258
P. floccosa Mez. 258
P. pachypoda Nees. 258
P. schiedeana Nees. 258
Phaseolus 156, 157, 285
Phaseolus sp. 285
Ph. coccineus L. 285
Ph. lunatus L. 157, 285
Ph. multiflorus Willd. 285
Ph. vulgaris L. 285
Phoenix canariensis Hort. 309
Phoenix dactylifera L. 309
Phoradendros 306
Phyllitis 284
Ph. scolopendrium (S.) 284
Physalis peruviana L. 320
Pinaropappus roseus L. 294
Pinus sp. 313
Pistacia 207
P. lentiscus L. 208, 261
P. terebinthus 208
Plantago major L. 299
Poligonum sp. 313

- Polylepis* sp. 316
Polymnia edulis Weddell. 321
Polymnia sonchifolia 321
Portulaca 321
P. marginata 321
P. oleracea L. 321
P. teretifolia 321
Pourouma cecropiuefolia Mart. 320
Pouteria 270
P. caimito (R. et P.) Radlk. 270
Prosopis 305
P. alba Hyer. 305
P. dulcis Kunt. 305
P. juliflora (Sw.) D.C. 305
Prunus 277
P. salicifolia H.B.K. 277
Psidium 290
P. sartoriarum Ndzu 265
Ps. guajava L. 290
Psilocybe 318
Ps. coerulescens Murr. 318
Ps. mazatecorum Heim. 318
Ps. mexicana Heim. 233, 318
Ps. pscubensis (Earle) Singer 318
Psittacanthus 306
Ps. americanus Mart. 306
Ps. chrismarii Urban 306
Psoralea 318
Psoralea sp. 318
Ps. bituminosa L. 318
- Q
- Quercus* 283, 306
Quercus sp. 283, 316
- R
- Rheum officinale* Baill. 316
Rhizophora mangle L. 302
Ricinus 212
Ricinus sp. 295
R. communis L. 212

- R. officinalis* L. 197
Rocella tinctoria Ach. 309
Rollinia 263
Rosa canina L. 284
Rosa montezumae Humb. et Bonpl. 284
Roystonea 310
 R. oleracea (Jacq.) Cook. 310
 R. regia (= *Oreodoxa regia*) 310
Rubus 324
 Rubus sp. 323
Rumex acetosa L. 257
Rumex crispus L. 257
Rumex patientia L. 257
 S
Sabal dominguiensis Becc. 310
Salvia 316
 Salvia sp. 316
 S. columbaria 317
 S. chia Fernald. 317
 S. hispanica L. 317
 S. tiliaefolia Vahl. 317
Sapindus saponarius L. 264
Sargassum vulgare Ag. 294
Satureja brownei Briq. 315
Scirpius 298
Scolopendrium officinarum D.C. 284
Scorzonera sp. 293
Schinus molle L. 305
Selaginella 282
 S. lepidophylla 282
 S. rupestris Spring. 282
Sideroxylon 265
 Sideroxylon sp. 265
 S. dominguiense 265
Smilax 217
 S. aspera L. 217
 S. medica Schlecht et Cham. 218
 S. officinalis Humb. 218, 324
 S. syphilitica Kunth. 218, 324
 S. utilis Hemsley 218
Solanum 161, 311, 313
 Solanum sp. 312, 320
 S. andigenum Juz. et Buk. 311
 S. ascasabii Hawkes. 311
 S. caribense 320
 S. colombianum Dun. 311
 S. Kesselbrenneri Buk. 311
 S. muricatum Ait. 191, 312
 S. rybinii Juz. et Buk. 311
 S. sisymbriifolium Lam. 320
 S. tuberosum L. 291, 311
Sonchus oleraceus L. 275
Spondias 277, 278, 306
 S. mombin L. 278, 297
 S. purpurea L. 277, 278, 297
 S. terebintaceus Moc. et Sess. 278
Swietenia 273
 S. cirrhata Blake 273
 S. humilis Zucc. 273
 S. macrophyla King. 273
 S. mahagoni L. 273, 274
 T
Tamarix 318
Tarauma mexicana (D.C.) Don. 296
Terminalia 297
Teucrium polium L. 315
Theobroma 269
 T. bicolor H.B.K. 269
 T. cacao L. 269
 T. guazuma L. 292
 T. leiocarpum Berm. 269
Trapa natans L. 294
Trichocereus 274
Tropaeolum majus L. 304
 V
Vacinium floribundum 305
Verbena 320

Verbena sp. 320
V. jamaicensis L. 321
V. multifida Ruiz et Pavon 321
Vicia faba L. 285
Viscus 306
Vitis 267, 321
V. arizonica Engelm. 321
V. caribaea L. 321
W
Winteriana canella L. 272

X
Xanthosoma 322
X. jauntinum Schott. 322
X. sagitifolium Schott. 322
X. violaceum Schott. 322
Z
Zanthoxylum 285
Z. ptorota 281
Zea mays L. 144, 301
Zinziber officinalis Roscoe 297

*Se terminó de imprimir
en Artes Gráficas Soler, S. A.,
de la ciudad de Valencia,
el 29 de marzo de 1993*

CUADERNOS VALENCIANOS DE HISTORIA DE LA MEDICINA Y DE LA CIENCIA

SERIE MONOGRÁFICA PUBLICADA POR LA
UNIDAD DE HISTORIA DE LA CIENCIA, DEL

INSTITUTO DE ESTUDIOS DOCUMENTALES E HISTÓRICOS SOBRE
LA CIENCIA
UNIVERSIDAD DE VALENCIA - C.S.I.C.

Números aparecidos:

- I. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO: *Orígenes históricos del concepto de neurosis*. Valencia, 1963, 296 págs.
- II. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO y L. GARCÍA BALLESTER: *La obra de Andrés Alcázar sobre la trepanación*. Valencia, 1964, 79 págs. (Agotado).
- III. SAN MARTÍN BACAICOA: *La lepra en la España del siglo XIX*. Valencia, 1966, 164 págs. (Agotado).
- IV. A. ERCILLA VIZCARRA: *La medicina del pueblo Khasi*. Valencia, 1966, 43 págs., + 15 láms. (Agotado).
- V. J. R. ZARAGOZA: *La medicina de la España Protohistórica. Las civilizaciones autóctonas*. Valencia, 1967, 68 págs.
- VI. J. TOMÁS MONSERRAT: *La obra médico-quirúrgica de Juan Creus y Manso*. Valencia, 1967, 235 págs. (Agotado).
- VII. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO, M. PESET REIG, L. GARCÍA BALLESTER, M.^a L. TERRADA FERRANDIS y J. R. ZARAGOZA RUBIRA: *Bibliografía histórica sobre la Ciencia y la Técnica en España*. Valencia, 1968, vol. I, 195 págs. (Agotado).
- VIII. J. A. PANIAGUA: *El Maestro Arnau de Vilanova, Médico*. Valencia, 1969, 92 págs., + 6 láms.
- IX. P. FAUS SEVILLA: *Catálogo de la Exposición Histórica del Libro Médico Valenciano*. Valencia, 1969, 111 págs., + 28 láms.
- X. R. PASCUAL: *El botánico José Quer (1695-1764) primer apolo-gista de la ciencia española*. Valencia, 1970, 88 págs.
- XI. A. GIMBERNAT: *Oración inaugural sobre la importancia de la Anatomía y la Cirugía*. Valencia, 1971, 33 págs.
- XII. L. GARCÍA BALLESTER: *Alma y enfermedad en la obra de Galeno. Traducción y comentario del escrito "Quod animi mores corporis temperamenta sequantur."* Valencia-Granada, 1972, 347 págs.

- XIII. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO, M. PESET REIG, L. GARCÍA BALLESTER, M.^a L. TERRADA FERRANDIS y J. R. ZARAGOZA RUBIRA: *Bibliografía histórica sobre la Ciencia y la Técnica en España*. Valencia-Granada, 1973, 2 vols.
- XIV. E. BALAGUER PERIGÜELL: *La introducción del modelo físico y matemático en la Medicina Moderna. Análisis de la obra de J. A. Borelli "De motu animalium" (1680-81)*. Valencia-Granada, 1974, 166 págs. + 19 láms.
- XV. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO, L. GARCÍA BALLESTER, M.^a L. TERRADA, E. BALAGUER, R. BALLESTER, F. CASAS, P. MARSET y E. RAMOS: *Bibliografía histórica sobre la Medicina Valenciana*. Valencia-Granada, 1975, 75 págs.
- XVI. F. BUJOSA HOMAR: *La Academia Médico-Práctica de Mallorca (1788-1800), Catálogo de sus Disertaciones, Censuras y documentos*. Valencia, 1975, 166 págs.
- XVII. G. OLAGÜE ROS: *La literatura médica sobre epilepsia. Siglos XVI-XIX. Análisis bibliométrico*. Valencia, 1976, 96 págs., 21 láms.
- XVIII. R. BALLESTER, F. BUJOSA y G. OLAGÜE: *Colección historico-médica de la Facultad de Medicina de Valencia*. Valencia, 1976, 54 págs., 21 láms.
- XIX. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO: *Medicina moderna y sociedad española*. Valencia, 1976, 326 págs. (Agotado).
- XX. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO: *El "Dialogus" (1589) del paracelsista Llorenç Coçar y la cátedra de medicamentos químicos de la Universidad de Valencia (1591)*. Valencia, 1977, 90 págs.
- XXI. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO, F. BUJOSA, M.^a L. TERRADA: *Clásicos españoles de la anatomía patológica anteriores a Cajal*. Valencia, 1979, 254 págs.
- XXII. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO y F. BUJOSA: *Clásicos españoles de la anestesiología*. Valencia, 1981, 306 págs.
- XXIII. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO, F. BUJOSA, V. NAVARRO, E. PORTELA, M. L. LÓPEZ TERRADA y J. PARDO: *Los impresos científicos españoles de los siglos XV y XVI. Inventario, bibliometría y thesaurus. Volumen I: Introducción. Inventario A-C*. Valencia, 1981, 157 págs.
- XXIV. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO y F. BUJOSA: *Los tratados de enfermedades infantiles en la España del Renacimiento*. Valencia, 1982, 169 págs.
- XXV. F. BUJOSA: *La afasia y la polarización ideológica en torno al sistema nervioso central en la primera mitad del siglo XIX*. Valencia, 1983, 299 págs.

- XXVI. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO, M.^aJOSÉ BÀGUENA CERVELLERA, JOSÉ LUIS BARONA VILAR, FRANCESC BUJOSA HOMAR, JOSÉ LUIS FRESQUET FEBRER, M.^a LUZ LÓPEZ TERRADA, VÍCTOR NAVARRO BROTONS, JOSÉ PARDO TOMÁS y EUGENIO PORTELA MARCO: *Los impresos científicos españoles de los siglos XV y XVI. Inventario, bibliometría y thesaurus*. Volúmenes II-III: *Inventario D-Q*. Valencia, 1984, 296 páginas.
- XXVII. *La "Medicina de laboratorii", a València en la transició dels segles XIX al XX. Guia de l'Exposició. Setembre 1985*. Valencia, 1985. 64 págs.
- XXVIII. M.^aJOSÉ BÀGUENA CERVELLERA, JOSÉ LUIS BARONA VILAR, JOSÉ LUIS FRESQUET FEBRER, M.^a LUZ LÓPEZ TERRADA, JUAN ANTONIO MICÓ NAVARRO y VICENTE LUIS SALAVERT FABIANI: *Estudios sobre la medicina y la ciencia valencianas (Siglos XVI-XIX)*. Valencia, 1985, 200 págs.
- XXIX. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO, M.^aJOSÉ BÀGUENA CERVELLERA, JOSÉ LUIS BARONA VILAR, JOSÉ LUIS FRESQUET FEBRER, MARÍA LUZ LÓPEZ TERRADA, VÍCTOR NAVARRO BROTONS, JOSÉ PARDO TOMÁS y EUGENIO PORTELA MARCO: *Los impresos científicos españoles de los siglos XV y XVI. Inventario, bibliometría y thesaurus*. Volumen IV: *Inventario R-Z*. Valencia, 1986, 136 págs.
- XXX. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO, M.^aJOSÉ BÀGUENA CERVELLERA, JOSÉ LUIS BARONA VILAR, JOSÉ LUIS FRESQUET FEBRER, MARÍA LUZ LÓPEZ TERRADA, JOSÉ PARDO TOMÁS y VICENTE L. SALAVERT FABIANI: *Bibliographia medica hispanica, 1475-1950*. Volumen I: *Libros y Folletos, 1475-1600*. Valencia, 1987. 232 págs.
- XXXI. E. PORTELA y A. SOLER, *Bibliographia chemica hispanica, 1482-1950*. Volumen II: *Libros y Folletos, 1801-1900*. Valencia, 1987, 554 págs.
- XXXII. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO, M.^aJOSÉ BÀGUENA CERVELLERA, JOSÉ LUIS BARONA VILAR, JOSÉ LUIS FRESQUET FEBRER, MARÍA LUZ LÓPEZ TERRADA, JOSÉ PARDO TOMÁS, VICENTE L. SALAVERT FABIANI y MARÍA LUISA GARCÍA NÁJERA: *Bibliographia medica hispanica, 1475-1950*. Volumen II: *Libros y Folletos, 1601-1700*. Valencia, 1989, 312 págs.
- XXXIII. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO y M.^a LUZ TERRADA: *Bibliographia medica hispanica, 1475-1950*. Volumen VIII: *Revistas, 1736-1950*. Valencia, 1990, 194 págs.
- XXXIV. J. CASTRO SOLER, A. E. TEN y V. ZORRILLA PALAU: *Bibliographia astronomica et geodaetica hispanica, 1795-1905*. Volumen I: *Introducción. Inventario A-Z*. Valencia, 1990, 243 págs.

- XXXV. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO, M.^a-JOSÉ BÁGUENA CERVELLERA, JOSÉ LUIS BARONA VILAR, JOSÉ LUIS FRESQUET FEBRER, MARÍA-LUZ LÓPEZ TERRADA, JUAN A. MICÓ NAVARRO, JOSÉ PARDO TOMÁS, VICENTE LUIS SALAVERT FABIANI, CARLA AGUIRRE MARCO, RAFAEL ALEXANDRE BENAVENT, ISABEL PÉREZ SALINAS y MARIANO PESET MANCIBO: *Bibliographia medica hispanica, 1475-1950*. Volumen IV: *Libros y Folletos, 1801-1850*. Valencia, 1991, 487 págs.
- XXXVI. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO y MARÍA-LUZ TERRADA: *Bibliographia medica hispanica, 1475-1950*. Volumen IX: *Bibliometría de las revistas, 1736-1950*. Valencia, 1991, 98 págs.
- XXXVII. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO: *El códice Pomar (ca. 1590), el interés de Felipe II por la historia natural y la expedición Hernández a América*. Valencia, 1991, 128 págs.
- XXXVIII. J. M.^a LÓPEZ PIÑERO, M.^a-JOSÉ BÁGUENA CERVELLERA, JOSÉ LUIS BARONA VILAR, JOSÉ LUIS FRESQUET FEBRER, MARÍA-LUZ LÓPEZ TERRADA, JUAN A. MICÓ NAVARRO, JOSÉ PARDO TOMÁS, VICENTE LUIS SALAVERT FABIANI y MARÍA LUISA GARCÍA NÁJERA: *Bibliographia medica hispanica, 1475-1950*. Volumen III: *Libros y Folletos, 1701-1800*. Valencia, 1992, 295 págs.
- XXXIX. JOSÉ M.^a LÓPEZ PIÑERO y FRANCISCO CALERO: *"De pulvere febrifugo Occidentalis Indiae" (1663) de Gaspar Caldera de Heredia y la introducción de la quina en Europa*. Valencia, 1992, 53 págs.
- XL. JOSÉ PARDO TOMÁS y MARÍA LUZ LÓPEZ TERRADA: *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y crónicas de Indias (1493-1553)*. Valencia, 1993, 364 págs.