

El trigo de los pobres. La recepción del maíz en el Viejo Mundo

Dr. Manuel de Paz Sánchez
Universidad de La Laguna

*—Con todo eso —respondió don Quijote—,
tomara yo ahora más aína un cuartal de pan,
o una hogaza y dos cabezas de sardinas arenques,
que cuantas yerbas describe Dioscórides,
aunque fuera el ilustrado por el doctor Laguna.*

(Cervantes I, 18)

*Y para ti el maíz, jefe altanero
De la espigada tribu, hincha su grano;*

(Bello)

Resumen: Este ensayo de historia de la cultura surgió de la necesidad de dar respuesta a algunas preguntas que tienen que ver, sobre todo, con el proceso de recepción de un producto americano de primera necesidad, como es el maíz, en Europa y en el Viejo Mundo en general. Se ha dividido en los siguientes puntos: “El encuentro: un cereal fronterizo”; “alimento del cuerpo, pero no del alma”, en referencia a su rechazo para la consagración eucarística; “las voces del maíz” (diccionarios y vocabularios en ambos mundos); “el maíz en el corral de comedias” y unas breves conclusiones. Este trabajo está vinculado al proyecto HAR2012-37455-C03-01 del CSIC (España). **Palabras clave:** Historia del maíz (*Zea mays*), historia de la cultura, Historia de las relaciones entre Europa y América.

Abstract: This essay about history of culture came up from the need to give answers to some questions that deal above all with the process of receiving an American staple product, such as corn, in Europe and in the Old World. The essay has been divided into the following items: “The encounter: a border cereal”; “food of the body but not of the soul”, in reference to the refusal of using it for the Eucharistic consecration; “the voices of corn” (dictionaries and glossaries in both worlds); “corn on the comedy theater”, and brief conclusions. This study is linked to the project HAR2012-37455-C03-01 of the CSIC (Spain). **Keywords:** History of corn (*Zea mays*), history of culture, history of relations between Europe and America.

EL ENCUENTRO: UN CEREAL FRONTERIZO

Colón se refirió al maíz desde que lo vio por primera vez en el Nuevo Mundo y se lo llevó con él en el viaje de retorno, pero, al desconocer el vegetal, lo llamó panizo (*Setaria italica*), pues al tener que nombrar a una planta completamente ignorada hasta aquel entonces y hacerse entender con interlocutores europeos, lo único que podía hacer era tratar de describirla de acuerdo con un modelo muy conocido del Viejo Mundo (Cala-Carvajal, 2001: 36). El 16 de octubre de 1492 anotó en su *Diario*: “y no pongo duda que todo el año siembran panizo y cogen, y así todas otras cosas”. Asimismo, el martes 6 de noviembre, señaló: “La tierra muy fértil y muy labrada de aquellos mames y fexoes¹ y habas muy diversas de las nuestras, eso mismo panizo y mucha cantidad de algodón cogido y filado y obrado (Fernández de Navarrete, 1858, I: 181 y 203)”.

¹“Lo mismo que fréjoles o judías” anota Fernández de Navarrete.

Fernández de Navarrete también publicó la “historia del viage que el Almirante D. Cristóbal Colón hizo la tercera vez que vino a las Indias cuando descubrió la tierra firme, como lo envió a los Reyes desde la Isla Española”, es decir, con respecto al tercer viaje, que se desarrolló entre 1498 y 1500. En este documento se lee:

...y hicieron traer pan, y de muchas maneras frutas e vino de muchas maneras blanco e tinto, mas no de uvas...; y asimismo debe de ser dello de maíz, que es una simiente que hace una espiga como una mazorca de que llevé yo allá, y hay ya mucho en Castilla, y parece que aquel que lo tenía mejor lo traía por mayor excelencia, y lo daba en gran precio (Fernández de Navarrete, 1825, I: 251).

En Barcelona, cuando Colón fue recibido por los Reyes Católicos el 3 de abril de 1493, los monarcas “loaron los papagayos por ser de muy hermosos colores”, se sorprendieron por la rareza de las hutías y los gallipavos, y “maravilláronse que no hubiese trigo allá, sino que todos comiesen pan de aquel maíz” (De-Vedia, 1852: I, 167; López de Gómara, 1553: xij), según escribió Francisco López de Gómara (1511-h. 1566).

“Su pan es el maíz, como entre los isleños; no tienen la raíz yuca de que se hace el cazabi, que es el pan de los pudientes. El grano de maíz —reseña Pedro Mártir Anglería (1457-1526)— es muy semejante a nuestro panizo de Lombardía, pero tiene el tamaño de la legumbre guisante” (Torres-Asensio, 1892: IV, 95-96).

El franciscano fray Antonio de Aranda, a raíz de su viaje a Tierra Santa en 1530, nos dejó una larga descripción de las musáceas que vio por la zona, y para ello las comparó formalmente con el maíz:

Es un árbol a manera de la caña que allá en España llamamos trigo o panizo de las Indias: salvo que la caña es quatro vezes más gruesa, alta no mucho más: las hojas de la Musa son más de un palmo en ancho, y más largas que una razonable estatura de un hombre. A donde el panizo haze la mazorca de los granos, en la Musa es un florón muy hermoso de largo de un palmo: como si fuesse hecho de unas flores de lilios metida una en otra (Aranda, 1533: CVIJ).

Ahora bien, como ha subrayado Regueiro, el *Sumario de Historia Natural de las Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo, publicado en Toledo en 1526, fue la primera Historia Natural original que se imprimió en el mundo, de ahí que con Oviedo se inicie el proceso que llevaría al conocimiento científico de la flora americana por parte de los naturalistas europeos. Pero, a principios del XVI, la mayor parte de la población española era analfabeta, con lo que es difícil que tuviera acceso a la obra, aunque, de hecho, serían estos campesinos iletrados y otras gentes del pueblo los responsables de que el nuevo vegetal se extendiese por España y por Europa, a partir de unos primeros intentos formales de aclimatación que, al parecer, se realizaron en Sevilla en torno al año 1500. El propio Oviedo tendrá la oportunidad de ver el maíz abundante y crecido en Madrid y Ávila, pocos años después de la publicación del *Sumario* (Regueiro, 1982, I: 205-207).

Oviedo describe el maíz con el mismo o, incluso, con mayor interés que el que puso en otros vegetales y elementos naturales de las Indias:

El Mahiz se siembra y coje desta manera. Esto es un grano que naçe en unas mazorcas de un xeme y más o menos longueza, llenas de granos, quasi tan gruessos como garvanços: y para

los sembrar lo que se haze primero, es talar los cañaverales y monte donde lo quieren sembar [...]

Este Mahiz desde a pocos días naçe, porque en quatro meses se coje (y alguno ay más temprano que viene desde a tres)... Este pan tiene la caña o asta en que naçe, tan gruessa como el dedo menor de la mano, y algo menos, y alguno algo más, y cresce más alto comúnmente que la estatura del hombre: y la hoja es como la de la caña común de acá, salvo que es más luenga, y más domable y no tan áspera, pero no menos angosta. Echa cada caña una maçorca, en que ay dozientos y trezientos y quinientos, y muchos más y menos granos, según la grandeza de la maçorca, y algunas cañas echan dos y tres maçorcas: y cada maçorca está embuelta en tres o quatro, o a lo menos en dos hojas, o cáscaras juntas, y justas a ella: ásperas algo y quasi de la tez o género de las hojas de la caña en que nace: y está el grano embuelto de manera que está muy guardado del sol y del ayre.

Aparte de referirse al método de siembra, al consumo en las islas del Caribe y en Tierra Firme, destacando la elaboración de una suerte de masa de la que se hacía una especie de pan o bollo, debe subrayarse el hecho de que los castellanos, que también consumían en América los derivados del maíz, habían introducido la costumbre de dárselo como forraje a las bestias. “En las yslas comíanlo en grano tostado, o estando tierno quasi en leche: y después que los christianos allí poblaron dalle a los cavallos y bestias de que se sirven, y esles muy grande mantenimiento” (Fernández de Oviedo, 1526: cap. IV, fols. V-Vj).

No obstante, como luego insistiremos, el maíz fue conocido como “trigo de Turquía” en la mayor parte de Europa durante el siglo XVI y también en fechas ulteriores. En Turquía, matiza Regueiro, recibió el nombre de “trigo de Egipto”, y en Egipto se le llamó “Dourah de Siria”. Ya cerca de España, en el Pirineo francés se le conoció como “trigo de España”, en Toscana “trigo de Sicilia”, y en Sicilia “trigo de la India”. Como puede apreciarse, “a medida que se iba extendiendo esta planta, cada pueblo la consideraba originaria del vecino que se la había transmitido, cuando no la atribuía a algún país lejano, por su exotismo” (Regueiro, 1982, I: 208).

El maíz, en efecto, no tardó en invadir Europa procedente de América (Braudel, 1953: 151), pero es posible que el nombre de “trigo de Turquía” se implantara también gracias a la difusión de la letra impresa, a partir de los trabajos de médicos, naturalistas y botánicos como Ioanne Ruellio (Jean Ruel, h. 1479-1537), Hieronymus Tragus (o Jerome Bock, h. 1498-1554) y, sobre todo, de Leonharto Fvchsio (Leonhard Fuchs, 1501-1566), aunque el apelativo de *Tvrcicvm Frvmentvm* ya se había empleado antes de 1542, fecha en la que Fuchs edita su famosa *De Historia Stirpivm*, pues el propio Jean Ruel lo llama *Fruventum Turcicum* en su *De Natura Stirpium* (Ruellio, 1536: 428, 540), asegurando que provenía de Asia y de Grecia, leyenda de la que algo más diremos.

Al producirse el Descubrimiento y la llegada a Europa de plantas americanas, exóticas y nunca vistas, se originaron, al menos, dos fenómenos inmediatos: cierto temor a lo desconocido que, en algunas regiones y en determinadas coyunturas, fue rápidamente superado por la necesidad de arbitrar recursos alimenticios, y, en segundo lugar, un proceso de asimilación y de apropiación que se hace incardinando y comparando al maíz con otros productos locales (panizo, mijo, sorgo...), lo que contribuyó a hacerlo más familiar y, por lo tanto, a facilitar su consumo dedicándolo inicialmente al ganado y a los animales de corral y, a partir de aquí, no es difícil que pasara a la cadena alimenticia humana, aunque raramente como pan, sino que, con

mayor frecuencia, pasó a ser consumido como masa, gofio y/o polenta. Ello, claro está, dejando de lado por el momento las características naturales del grano.

Se trata, como creo que se podrá constatar, de un proceso de recepción cultural en el que el objeto importado, recibido, adoptado, en este caso un cereal, un alimento, experimenta diversas transformaciones culturales que tienen importancia en diversos campos de la actividad humana, tanto física como espiritual.

ALIMENTO DEL CUERPO...

La tradición del consumo de masas y tortas de harina de trigo, cebada y otros cereales, más o menos diluidos o en otra forma, junto a una suerte de horchatas de arroz y otros derivados se remonta en Occidente a la época clásica (Segura-Munguía & Torres-Ripa, 2009: 400), tanto en Grecia como en Roma.

Pineda, en su *Agricultura christiana*, discute el origen de la invención del molino en relación con la “antigualla” (es decir, la aseveración anticuada) de Alexandre de Alexandro,^{II} de que los antiguos romanos “se pasaban con poleadas, sin saber qué cosa fuese molino”, ya que “las poleadas de harina se hazen y la harina molida quiere ser, bien sé que se usó en Roma (como él dice) tostar el grano, y echarlo en grandes morteros, donde le molían”. Pero, según Aulo Gelio, Plauto se “alquilaba para moler en las tahonas de Roma, por ganar con qué se mantener”, y añade: porque debía carecer entonces de Mecenas Roma, tanto como España por todo tiempo; y así se pierden los ingenios de los pobres, y si componen libros, se les pudren sin los poder imprimir (Pineda, 1589: 121).

Tras su llegada a España procedente de América, tal como dijimos, el maíz se integra en el ciclo alimentario humano, y, asimismo, se utiliza para el ganado y, en particular, para los animales de corral que, a partir de entonces, tienen en este grano su cereal por antonomasia. A través de las ordenanzas municipales de algunas ciudades del Norte de España, se puede seguir con bastante meticulosidad el ciclo del maíz en el seno de algunas poblaciones del siglo XVI. Un caso paradigmático es el de la villa santanderina de Castro Urdiales, donde la borona, que aparece claramente diferenciada del mijo, forma parte del conjunto de granos objeto de consumo frecuente y, por ello, se fijan sus derechos de comercialización en un maravedí por fanega, en relación con la alcabala del pan, y se prohíbe su reventa si llegare por el puerto de la Concha junto al trigo, la cebada, el centeno o el mijo. Una de las disposiciones, además, es particularmente interesante, ya que imponía la necesidad de llevar a la población dos fanegas de trigo, cebada, centeno, borona o “harina al azoque” (Baró-Pazos & Galván-Rivero, 2006, I: 60, 91, 102), al objeto de compensar la realización de actividades pesqueras.

El cultivo del maíz (borona), ya había sido señalado, en 1513, por Gabriel Alonso de Herrera (h. 1470-1539), autor de uno de los libros clásicos de la agricultura española: *Obra de agricultura*. Tras referirse al mijo y al panizo, añade al final del epígrafe relativo a este último

El panizo molido y bebido en vino (y sea tinto) es bueno contra el flujo del vientre que llaman cámaras, y aun cocido en leche de cabras y comido dos veces al día antes de los otros manjares

^{II} Alessandro Alessandri (1461-1523).

hace la misma operación. Otra semilla hay que en las montañas hacia Vizcaya llaman borona, es de la propiedad del panizo, lo que se dijo aquí del panizo se entienda de ella.^{III}

El italiano Piero Crescentio, a quien Gabriel Alonso de Herrera cita en varias ocasiones, dedica también al mijo un capítulo, en su caso el XVIII de su *De agricultura vulgare*, escrita en italiano, mientras que en el XIX se ocupa del panico (panizo), con interesantes observaciones sobre sus propiedades terapéuticas y alimentarias (Crescentio, 1519: 57v-58).

Una edición posterior (Toledo, 1520), mantendrá el título original de la obra de Gabriel Alonso de Herrera, pero, a partir de 1524, el texto será conocido como *Libro de agricultura*, lo que no parece afectar a la mayoría de sus contenidos. En 1539, en la edición de Alcalá de Henares, pasará a llamarse *Libro de agricultura que es de labrança/ y criança/ y de muchas otras particularidades y provechos de las cosas del campo*. Más tarde se editará en 1551 (Toledo), 1563 (Valladolid), 1569 y 1584 (Medina del Campo), Madrid (1598), etc. En 1858 se volvió a imprimir en Madrid y en dos tomos, bajo el cuidado de A. de Burgos, que respetó meticulosamente el original de 1513, al menos en los textos que hemos mencionado.

A principios del siglo XVII la obra había vuelto a ver la luz en 1605 y 1620, con el añadido de un tratadito sobre la “Agricultura de jardines” que escribió Gregorio de los Ríos, donde, en alusión a la caña marina, se indicaba que su hoja era más ancha que la del “trigo de Indias”, poseía una flor colorada o blanca, tenía simiente y duraba mucho tiempo (Alonso de Herrera, 1605: 5; 1620: 249v). En 1777 se reeditaron estos textos, pero sin omitir o modificar las aseveraciones del autor primigenio sobre la borona en las montañas próximas a Vizcaya (Alonso de Herrera et al, 1777: 34).

Con todo, en el debate sobre un presunto origen oriental del maíz, desde la leyenda de la *meliga* de Anatolia (Asia Menor), pasando por su hipotética procedencia china o extremo-oriental, tal como había apuntado Bonafous (1833), en un tratado que constituye la más interesante de las memorias sobre el tema que se publicaron por estos años en Francia y sin olvidar otras teorías de sabor islámico, lo cierto es que en ocasiones no se trabajaron los textos con exactitud. En tal sentido, los autores de la *Memoria sobre los productos de la agricultura española, reunidos en la exposición general de 1857* (Madrid, 1859-1861: 568), se preguntaban cómo era posible que “Herrera (1513) conocedor profundo de las prácticas agrícolas de los árabes, de los italianos y de los españoles ni siquiera nombra el maíz”. Obviamente, sí que lo hace, tal como hemos visto, pero optó por utilizar el que, asimilándolo a una suerte de mijo o panizo, le habían otorgado los campesinos del Norte de España y los propios estudiosos, en un proceso de asimilación e integración a través del nombre de vegetales que tenían y sentían próximos, ya que los conocían de toda la vida, de ahí que le llamasen *boroa*, *borona* y *boroña*, un panizo más o menos extraño y recién llegado del Nuevo Mundo, al que era necesario transformar culturalmente para admitirlo en la vida y en la mesa, empezando por renombrarlo, como hizo Adán en el principio del mundo, con un vocablo de connotaciones célticas (*borŭna*) que les resultaría muy común.

^{III} Gabriel Alonso de Herrera, *Obra de agricultura*, Alcalá de Henares, 1513, lib. I, cap. XXIII, fol. XIX. He actualizado la ortografía. Se reprodujo en numerosas ocasiones y, en 1818, se corrigió y anotó de acuerdo con la edición citada, bajo el título de *Agricultura general* y con las adiciones realizadas por un equipo de expertos botánicos y estudiosos de la Real Sociedad Económica Matritense, Madrid, 1818. En la p. 204 leemos: “El maíz (*Zea mays* L.), conocido también con el nombre de *trigo de Indias*, en algunas provincias del reino con el de *panizo*, y en el de Vizcaya con el de *borona*, es una planta originaria de América.”

Se ha señalado que, en 1521, había campos de maíz (“maizares”), en los alrededores de San Sebastián (Arocena, 1933: 362-364; Berraondo, 1927: 305-396), lo que parece coincidir con lo indicado por Gabriel Alonso de Herrera para las montañas próximas al País Vasco.

En Betanzos, cuyas ordenanzas fueron sancionadas por Felipe II en 1591, se establecía en una de las disposiciones que “el pesador y arrendador tenga harina en los pesos de trigo, centeno y millo, cada uno por sí en un arca çerrada y limpia y pague las faltas de los dichos molineros y asiente lo que faltare para que después se le pague” (García Oro, 1987: 31). En este caso no es el maíz ni la borona, sino el millo el que, heredero del mijo, da nombre (*milho* en portugués) al nuevo cereal de Indias. Pero, tanto en el caso de la borona como en el del millo, es interesante comprobar cómo, disfrazado con sus nuevos apelativos, el maíz se integra en la vida cotidiana de los campesinos españoles de la época.

En la villa granadina de Castelléjar, según las ordenanzas de finales del siglo XVI, los molineros tenían establecida una maquila de medio celemín por fanega de trigo y tres cuartillos por las de cebada, maíz y mijo (Laguna-Reche, 2007: 556), que de este modo quedaban equiparados en su aprovechamiento. Y, en fin, en las ordenanzas otorgadas por Carlos II a la villa de San Pedro del Romeral, la inexistencia de normas sobre el maíz llama la atención del profesor Arnaldo Leal, ya que, como afirma, las tazmías de Burgos ya un siglo antes, mencionan la borona en los Montes de Pas, aunque tampoco se alude a los molinos. En su opinión, “se omite el maíz para mencionar el cultivo noble del lino, que tan poco aparece en los documentos pasiegos” (Leal, 1998: 8).

Gaspar Escolano celebraba, en 1610, la fertilidad del campo valenciano en el que se alternaban varios cultivos, entre ellos el maíz. “El maíz, que llamamos adaça de las Indias, sale tan acertado, que no parece advenedizo, y nace de pedir este grano tierra caliente y templada, qual lo es nuestro reyno, y assí el que se siembra en los payses de Flandes, como son por extremo fríos, apenas saca figura de maíz” (Escolano, 1610: col. 673 y 675).

En 1674 se contabiliza el maíz, junto al trigo y la cebada, en los diezmos que se recogían “en fieltad”, según las *Constituciones* sinodales del obispado de Málaga (Alonso de Santo Thomas, 1674: 541).

En Ferrol, durante la Edad Moderna, lo mismo que en otras comarcas de Galicia, Asturias y zona occidental de la Península, el maíz o “millo groso” remedió las hambrunas de los sectores populares, “seguido a cierta distancia por el centeno”. La planta salvadora suponía un avance destacado en los sistemas de rotaciones y en la productividad agraria, al adaptarse a las características climáticas y edafológicas del terrazgo gallego. Granados (2011) recoge el testimonio estereotipado, en cuanto al esquema identitario del gallego sacrificado, trabajador y poco dado al lujo, de un comandante de ingenieros de la maestranza ferrolana, que data de finales del siglo XVIII:

Ferrol es caro, pero no para el operario gallego que ni conoce el lujo, ni necesita de otros géneros de primera necesidad que pan de borona, carne o sardina, unto y berciñas.

Ligado a su dimensión exótica en relación con el Nuevo Mundo y con otros territorios lejanos y desconocidos del planeta, a su reciente incorporación a la cultura culinaria de Europa y, de hecho, por sus características intrínsecas, el maíz siempre fue visto como un producto menor en relación con el trigo o la cebada. Se consumía en sustitución de los cereales tradicionales o bien de manera complementaria, aunque es cierto, como hemos visto, que en

determinadas regiones las especiales condiciones del cultivo contribuyeron a su consolidación en la mesa, especialmente en la de los sectores menos favorecidos.

En estos años, es decir, en torno a 1571, el maíz entraba en los ejemplos de trueque, tal como apunta en su obra clásica el dominico fray Tomás de Mercado, al considerar que a pesar de tener “tan gran copia” de oro y plata los indios occidentales, “no la tenían en precio y valor de las cosas”, por lo que “trocaban y truecan gallinas por mantas, Mayz por Frisoles, cueros por arcos, y así se proveen” (Mercado, 1571: 18).

El médico Gaspar López Canario, en su *Galení de temperamentis*, obra publicada en 1565, escribió (lib. III, cap. 1, p. 18):

Caeterum quoniam quaedam sunt proximei materiae, ut sanguis, carnis: quaedam vero mediatae ac remotae, ut panis cum potentia caro dicitur, hinc eorum quae dicuntur fecundo modo potentia talia, quaedam sunt, ut dicunt nostri temporis dialectici, in potentia propinqua, quaedam in remota, id quod declarat Gal. dicens: longius etiam absunt maza (ea est quae a Canarijs dicitur gofio amassado), qua non utuntur Hispani, & panis, quippe quem ut caro fiant, tres sui mutationes requirant.

Es llamativa, además, por su valor identitario, esta temprana referencia al “gofio amasado” como heredero de la masa o polenta de la época clásica y sus ventajas en la recuperación de los convalecientes, así como en el sostenimiento de la vida diaria en Canarias. Un territorio donde el gofio de millo o maíz entró a formar parte, junto con las papas, de la dieta esencial de los isleños, que ya antes de la conquista española (terminada en 1496 con la caída de Tenerife en manos de Alonso Fernández de Lugo), lo consumían a partir de la trituración y molienda de otros granos y semillas, de acuerdo con una tradición que se remonta a sus ancestros del Norte de África.

Una alusión similar, aunque mucho más tardía, fue la que realizó en 1812 Alonso de Nava, marqués de Villanueva del Prado, promotor de la Real Sociedad Económica tinerfeña erigida en 1777 y, por otra parte, principal mentor del Jardín Botánico del Puerto de la Cruz, que se fundó por real orden en 1788:

Los griegos conocieron el gofio, pues no parece que es otra cosa la *masa* de que hacían uso, y que Hipócrates menciona cuando ordena que en la enfermedad del hígado, que llama hepatitis se dé al enfermo después de la crisis pan o *masa* según aquello a que esté acostumbrado.^{IV}

Alonso de Nava destacaba, además, la relevancia del consumo de maíz en el Archipiélago, entre otras razones porque siempre fue más barato que el trigo y, sobre todo en las Canarias orientales (Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura), se convirtió prácticamente en el grano utilizado comúnmente para hacer el gofio (Alzola, 1984: 53). En 1609 se permitió en Fuerteventura la importación de “trigo, harina, millo, garbanzos, habas y arvejas”, que podían venderse libremente a causa de la escasez. También se pidió al Cabildo de Gran Canaria, en 1619, que dejara sacar con destino a Fuerteventura “algún millo u otro género de bastimentos” (Roldán Verdejo & Delgado González, 1970: 78, 152).

Aunque son varios los testimonios que prueban el arraigo del maíz y su consumo en Canarias durante la primera mitad del siglo XVII, ya se cultivaba desde mediados del Quinientos. A

^{IV} Texto recogido en De Paz & Carmona, 2006: 63.

principios de la década de 1630, el jesuita Alonso de Andrade (1590-1672), en viaje misional por Canarias, se sorprendía de la singular fecundidad de la planta, lo que le sirvió para hablar de los “aumentos de la gracia”:

Estando pues en la dicha isla, en un lugar que se llama Guía, salimos los dos compañeros a rezar al campo cerca de ponerse el Sol, y después de aver rezado hallándonos alinde de una tierra sembrada de millo, que en España llaman trigo de las Indias, y en la[s] India[s] maíz, de cada grano nacía una caña gruesa como las ordinarias, aunque más corta, y en cada caña avía cinco, o seis espigas, que llaman maçorcas, y por curiosidad tomamos una, y contamos los granos que tenía: era del mismo tamaño que las demás, y hallamos mil y novecientos granos, y haziendo cómputo de los que dava cada grano sembrado, a cinco maçorcas o espigas en cada caña, venía a dar más de nueve mil, y algunas onze mil, y alguna doze mil granos, de suerte, que de una fanega se sacavan más de diez mil fanegas, y esto en tan breve tiempo, que no dura más de quatro meses en la tierra: porque se siembra a fin de Abril, y se coge por Agosto, o por Setiembre a más tardar (Andrade, 1642: 226-227).

En las *Sinodales* de 1631 se destacaba ya el adelanto y su repercusión en los diezmos de panales, viñas, trigo, cebada, centeno y millos “en las partes adonde se criaban las cañas dulces” (Cámara y Murga, 1631: 318). Puede hablarse, en fin, del avance del maíz en diferentes lugares de las islas, a lo largo del siglo XVII y, naturalmente, mucho más a partir del siglo XVIII, dado el modelo de desarrollo agrario y económico del Archipiélago. En 1638 se denunció la actitud del capitán general y presidente de la Audiencia, a causa de haber “puesto tasa al millo, que nunca lo había sido” (Rosa Olivera, 1978: 98), aunque parece tratarse de una extralimitación en sus competencias respecto al Cabildo grancanario.

Juan Núñez de la Peña apuntaba, en 1676, que tanto Tenerife como las demás islas eran abundantísimas en trigo, cebada, centeno, haba, arbeja, millo y otras legumbres, aunque la principal riqueza de la primera se basaba en la exportación de malvasía y vidueños (Núñez de la Peña, 1676: 25).

En 1678, por su parte, fray José de Sosa se refería a los aborígenes canarios y aseguraba que su común mantenimiento era gofio que hacían de cebada y algunas veces de trigo, “por no saber cómo se amasaba el pan”, y escribía en relación con el nuevo cereal proveniente de América:

Este gofio, es un género que se amasa cuando se ha de comer, con miel de cañas, caldo de carne gruesa, leche o con miel de abejas, y manteca de cabras, y es comida gustosísima. Después que se han plantado millares [maizales], grano que (por providencia divina) se ha traído a estas islas de las Indias; han hecho y usado sus moradores en los lugares cortos y pobres, gofio de millo que es el común sustento en los campos, mayormente en años estériles y de pocas mieses. Es comida muy substancial y cría la gente seca, enjuta, sin humores, fuerte y ligera; por cuya causa en los lugares que usan este mantenimiento, viven sus moradores comúnmente, más que en las ciudades; pues he visto yo algunos hombres y mujeres de 110 y 120 años, y que han muerto con tanta razón y conocimiento como si fueran de 40 o 50 años. Y otros de 80 y 90 años, que para andar un camino de 4 o 5 leguas, aunque sea de muchas cuestas y riscos, que raros son los de estas islas que no las tienen, no han menester ni buscan cabalgadura, y si llevan en la mano algún báculo es para ir entretenidos, o jugando con él por el camino, y me han dicho personas fidedignas que han hablado con viejos de 130 años con tanta razón y juicio, que si no vieran las fees de bautismo, y según las noticias que daban de antigüedades, no lo creyeran; y de estos hay muchos en todas estas siete islas; lo uno porque en todas se usa este mantenimiento, y lo otro porque el buen vivir de los isleños, es antecedente de que se sigue su largo vivir.

El padre Sosa subrayaba también, respecto a las costumbres isleñas, que “el trigo no lo tenían por cosa sana por no saber cómo se hacía el pan, y el gofio de él ser muy pesado. Comíanlo en frangollo partido en molinillos de mano. Cocíanlo con leche a manera de arroz, y sembraban poco de él” (Sosa, 1849: 177-178).

¿Quién no ha oído hablar del *gofio de millo* de los canarios?, se preguntaba José Viera y Clavijo (1731-1813) en su *Diccionario de Historia Natural*, y añadía:

Para él se tuesta y muele, y esta sabrosa harina o bien en polvo, o amasada con agua y sal, o con leche, o con caldo, o escaldado con manteca y grasa, o con miel, o en turrón, etc., ofrece un manjar sano y nutritivo. Igualmente la harina de este grano, molido en crudo, y mezclada con la de trigo, hace un pan sabroso. Con ella se hace el frangollo, que en Italia llaman polenta: y los chafarraños, o galletas de millo. Las hojas, las mazorcas, los palotes o tallos de esta planta, todo se aprovecha (Viera y Clavijo, 1868, I: 90).

Diversos autores, además de estos historiadores canarios, habían escrito y escribirían en el futuro sobre las características y las ventajas de la polenta y de las harinas, en general, destacando sus usos médicos, tal como apuntaba, en 1595, Luis de Oviedo, quien “tratando después de las diferencias de los medicamentos que se aplican en las partes de fuera en el capítulo siguiente, dice así: otros se muelen en harina delgada, a la cual llamamos polenta o polvo” (Oviedo, 1595: 277); y, asimismo, se analizó el interés de la utilización de bizcochos y polentas para la alimentación de los ejércitos. Los primeros por ser fáciles de transportar y porque se conservaban “más de cincuenta años en los almacenes”, y, en relación con la polenta, se desaconsejaba la tradicional de cebada, pero no se discutía la utilidad de la que se hacía con harina de trigo (Pringle, 1775, I: XXVII-XXIX) u otros granos.

Tomás de Anzano apuntaba, a finales del siglo XVIII, que era cierto que el mijo y especialmente el maíz, en pan y en puches, y el arroz por sí solo y mezclado con trigo en polenta o poleada, podían contribuir a suplir la falta de trigo, pero únicamente como un recurso suplementario (Anzano, 1795: 269-270). Y otro autor contemporáneo afirmaba que “lo que los franceses llaman *sagamite* de los salvajes, no es otra cosa que una especie de torta hecha de harina de maíz tostada, desmenuzada en morteros de madera y cocida en vasos de tierra [barro] con todo género de carne” (Gouet, 1791: 155).

A pesar de estas loas al maíz, sobre todo en aquellas regiones donde su cultivo se demostró verdaderamente salvador, parece que podríamos calificarlo como el trigo de los pobres. Se le vincula a la pobreza, por ejemplo, cuando las historias milagrosas hablan de los peregrinos que aguardaban con paciencia durante varios días, “sustentándose con un poco de Borona o Mayz, [y] durmiendo en los suelos, por no aver entonces Casa de Hospedería” (Poço, 1701: 278), al escribir sobre la vida y virtudes de fray Juan Malfaz. Pero, sobre todo, se le asociará a la miseria cuando se intuya, como hizo el médico Gaspar Casal (1680-1759) en el siglo XVIII, que la pelagra era una enfermedad carencial vinculada al consumo prácticamente exclusivo de maíz. El fenómeno del “mal de la rosa”, empero, parece ser bastante tardío y emparentado con el desarrollo demográfico que tuvo consecuencias imparable en el agro y en el resto de los sectores primarios del Norte de España. No obstante, esta es una variable que escapa al marco cronológico que he decidido estudiar y sobre la que existen diversos trabajos de interés (López Piñero, 2006).

Se trata, en cualquier caso, de una enfermedad producida principalmente por la falta de niacina (vitamina B3), que se contiene principalmente en las carnes (ternera, cordero, cerdo, aves...), y,

en particular, en el hígado de estos animales. También los pescados son una fuente destacada de niacina, en especial el atún. En el reino vegetal existen cantidades importantes de esta vitamina en guisantes, papas, alcachofas, cacahuetes, que se complementarían con el triptofeno contenido en huevos, leche y derivados, así como en la avena, los dátiles y los aguacates. La carne y el pescado, en principio, resultarían insustituibles.

Estudios del Departamento de Agricultura de la FAO ponen de relieve que la pelagra fue una enfermedad predominante en el sur de Estados Unidos a comienzos del siglo XX, sobre todo entre los aparceros pobres. La enfermedad, que era desconocida en Europa en tiempos anteriores, “se hizo notoria en los siglos XVIII y XIX a medida que el maíz por primera vez empezó a consumirse ampliamente en Italia, Portugal, España y partes de Europa oriental”. En el siglo XX fue común en Egipto y en determinadas zonas del África sudoriental, y se habían detectado casos esporádicos en la India. “En cada una de estas áreas la enfermedad se asoció con el maíz que se convirtió en el alimento básico de los pobres, quienes estaban limitados para complementar la dieta.”^V

En su excelente trabajo sobre el “mal de la rosa”, Delfín García Guerra y Víctor Álvarez Antuña concluyen que las peculiaridades de la pelagra le confieren una especial relevancia en la historia social del padecimiento humano. Al tratarse de una enfermedad carencial, su estudio se inserta en el de la historia de la nutrición humana, y se la puede considerar “la expresión de factores socio-económicos estructurales”, constituyendo por tanto una dolencia “privativa del proletariado campesino, un estamento social cuyos problemas sanitarios no despertaron la misma atención que los de los trabajadores industriales, y de ahí su menor protagonismo en la constitución de la medicina social” (García Guerra & Álvarez Antuña, 1991).

A mediados del siglo XIX, una publicación madrileña sobre *Cereales, harinas y pan* (1844: 51-52) destacaba las propiedades del “maíz o trigo de Indias”, considerando que apenas se conocía planta más útil, “porque suministra al hombre en muchas partes del mundo el alimento de primera necesidad”. Se podía dispensar de diferentes maneras, “ya cocido, tostado, en gachas, etc.”, aparte de que con su harina se hacían diferentes pastas, fruta de sartén, puches o gachas, y preparada con leche se podían elaborar unas natillas de muy buen gusto y de fácil digestión. El problema surgía cuando el millo se utilizaba, prácticamente, como único alimento, pero esto podía suceder con una gran parte de los nutrientes humanos.

...PERO NO DEL ALMA

Si tuviéramos que elegir un símbolo del catolicismo no cabe duda que el primero de todos, el elemento central de su cosmovisión sería el Sacramento de la Eucaristía. Es difícil, si no imposible, que el maíz pudiera entrar en “competencia conceptual con el trigo”, como apunta Stanley H. Brandes (1996: 261). Es cierto, por otra parte, que al menos en una metáfora poética de Lope de Vega (1562-1635), el maíz figura como el opuesto al trigo, tal vez en recuerdo de sus connotaciones turquescas y exóticas en general, pero resultaba imposible esa competencia ya que, como veremos, otros cereales mucho más antiguos y tradicionales en Europa ya habían sido descartados de la posibilidad de convertirse en pan para el Corpus Christi, lo mismo que, como también veremos, será descartado el propio maíz.

^V <http://www.fao.org/docrep/006/W0073S/w0073s01.htm>

Lope introdujo, en efecto, en una rima sacra en honor del todavía beato Ignacio de Loyola y de su Compañía, unos versos en los que se refiere al maíz, en tanto que labor del fiero Luzbel, frente al bendito Pan del cielo, es decir, al trigo (Lope de Vega, 1615: 183v):

Porque ha de hazer Compañía,
Que por Él vaya a morir,
Desde la dichosa España,
Hasta las Islas de Ofir.
Que a donde el fiero Luzbel
Sembrava torpe maíz,
Han de sembrar Pan del cielo
Con ricas aguas de Abril.

Los nuevos evangelizadores de la Compañía de Jesús habrían de participar en la cristianización del Ecuemene, incluso de territorios míticos como las propias islas de Ofir, que podrían estar en el Océano Pacífico, en América o en cualquiera otro lugar más o menos onírico. En cualquier caso, también Lope se referirá, en otras ocasiones, al maíz y al trigo conjuntamente y por separado, tanto en poesía como en teatro.

La materia eucarística, pues, debía ser elaborada con el mejor trigo, la mejor agua y el mejor vino, ya que estos tres elementos representaban, en conjunto, la Santísima Trinidad. Así se recogió, por ejemplo, en los decretos que, como consecuencia de la celebración de un concilio, otorgó el rey Fernando de León en el año 1089, tal como apuntaba el historiador y obispo benedictino fray Prudencio de Sandoval (1553-1620):

E la Hostia de trigo escoyetho, e sana, e entegra: el vino sea muy limpio, e la agua limpia & clara: assí que entre la Hostia, e el vino, e la agua sea e la Trinidad significada perfechamientre (Sandoval, 1600: 177).

El reciente concilio de Trento, escribía a su vez el docto Azpilcueta (1492-1586), había dejado clara la doctrina de la Transubstanciación que, de acuerdo con lo que serían los cánones que confirmaban lo que había señalado al respecto, en el siglo IV, Cirilo de Jerusalén, “Cristo mismo, vivo y glorioso, está presente de manera verdadera, real y substancial, con su Cuerpo, su Sangre, su alma y su divinidad” en la Eucaristía, presencia que se mantiene mientras subsistan las especies eucarísticas. “Llámase en griego Eucharistia, que quiere dezir buena gracia: porque, como dize el Maestro, contiene en sí a Iesu Christo, que es fuente, y principio della” (Azpilcueta Navarro, 1557: 416v).

En alabanza del Sacramento recordó varias sentencias el franciscano fray Francisco Ortíz Luzio (1592: 169), “el qual es pan substentativo, y trigo memorable, y la torta como palma, que es la hostia. Y assí como todos los manjares sin pan, no satisfazen, assí el alma no se harta sin este manjar”.

Uno de los textos de mayor interés fue el *Directorium curatorum* de fray Pedro Mártir Coma, ya que había sido concebido como manual o libro de instrucción y se reimprimió, en diferentes ocasiones, entre 1566 y 1622, habiendo sido traducido inicialmente del catalán al castellano. La obra, que constituyó un verdadero éxito editorial, aclaraba con precisión la “dubda” referida a “si el pan de centeno puede ser materia” del Sacramento de la Eucaristía, al subrayar, de acuerdo con Santo Tomás (3, p. q. 74. art. 3):

Quanto a lo primero, que el pan hecho de centeno puede ser materia deste sacramento, pues el centeno es trigo sembrado en tierra flaca, y en ello se conserva la especie o naturaleza del trigo. Pero dize que el pan hecho de cevada, de espelta, o de farro, no puede ser materia deste sacramento, por ser como son todas estas cosas de otra naturaleza diferente de la del trigo. Y no obstante que el farro sea cierta especie de grano muy semejante a la del trigo, todavía es de diversa naturaleza: para lo qual S. Tho. vbi sup. pone exemplo en el lobo, que parece mucho al perro, y es de otra diferente especie.

Asimismo, según otras observaciones y aclaraciones de Santo Tomás de Aquino:

De más desto dize S. Tho. vbi sup. que si la harina de trigo es mezclada con la del [h]ordio, espelta, o farro, o de qualquier especie de otro grano, y la cantidad de las otras harinas es mayor que la del trigo, o yqual: el pan amassado de semejantes mezclas no puede ser materia deste sacramento, por ser, como es, aquella harina ya de otra naturaleza. Verdad es, que si esta mezcla de las harinas de la cevada y de los otros granos son de menor cantidad que la harina del trigo, puede ser el pan de allí hecho, materia deste sacramento: pues lo poco se comprehende en lo mucho.

Aparte del grano adecuado también se indicaba que se debía utilizar agua natural y que la “massa cruda no puede ser materia deste Sacramento, porque aún no es pan, de que los hombres ordinariamente se sustentan, y assí es necessario que la cuezan al fuego, para que pueda ser materia deste Sacramento” (Coma, 1589: 21v-22).

En relación con los “defectos de la materia” se pronunció, a su vez, un grupo de expertos franciscanos, en cumplimiento de una resolución del capítulo general de su Orden, que se había celebrado en Toledo, en 1583:

Si el pan no es de trigo, o si es de trigo, está mezclado con granos de otro género en tanta cantidad que no quede pan de trigo, o por otra vía está corrupto no hay Sacramento: si se amasó con agua rosada, o con otra agua destilada, hay duda si se consagra: si comenzare a corromperse, pero no está corrupto, y así mismo si no es pan sin levadura, según la costumbre de la Iglesia Latina, consagrarse, pero el sacerdote peca gravemente.^{VI}

Los etíopes, según recordó Jerónimo Román (1595: 108) en las *Repúblicas del mundo*, celebraban la Eucaristía con una hostia que “no es delgada como la nuestra, mas un pan a veces grande, y a veces pequeño según la mucha o poca gente que hay en el pueblo”, según dijo basándose probablemente en el testimonio del lusitano Francisco Álvarez, así como de sus traductores y editores españoles Tomás de Padilla y Miguel de Selves.

La estricta normativa se extendió, incluso, a otros aspectos relevantes en relación con las especies del pan y del vino. Así, por ejemplo, si una vez consagrada la hostia, el sacerdote comprobaba que “en la materia de la consagración había veneno, no debe consumir las especies consagradas, porque el Sacramento de la vida no se ha de recibir con peligro de la vida”, y, en consecuencia, las “especies se han de guardar hasta que se corrompan, y después las han de echar en la piscina sagrada, porque estando corrompidas ya Cristo no está en ellas sacramentalmente”. En el caso de las especies del vino, se procedería a empaparlas en un lienzo,

^{VI} *Ceremonial de los officios divinos: ansí para el altar, como para el choro, y fuera dél, el qual compusieron ciertos religiosos de la Orden de Sant Francisco*, Toledo, 1591: 86.

esperar a que se secase y, una vez seco, “se ha de quemar, como se dice en el misal romano” (Rodríguez Lusitano, 1596: 614).

En su *Historia sacra del Santísimo Sacramento*, el dominico Alonso de Rivera (1626: 153-154) explicó que el divino sacramento era la causa de todos los bienes espirituales y corporales, y, en tal sentido, recordó las reflexiones de Genebrardo sobre el salmo 77: 29^{VII}, preguntándose por qué llama aquí el profeta pan al maná,

pues no era trigo, ni centeno, ni arroz, ni mijo, ni vorona, ni maíz, ni cevada, que son las especies que se conocen de pan, y responde: Llámase pan, porque todo quanto se haze del pan, se hazía del maná, y le tenían en lugar de pan, molíanlo, cocíanlo, asavanlo, freíanlo, hazían tortas, pasteles, hojaldres, todo lo que se haze del pan. También el Santísimo Sacramento sin ser pan mas que en los accidentes, le llama pan el mismo Christo, *Hic est panis qui de caelo descendit*.^{VIII}

Sería el prelado de San Francisco de Quito, Alonso de la Peña Montenegro (1596-1688), el que, en 1668, dio a la estampa en su *Itinerario*, una respuesta clara y contundente de la imposibilidad de utilizar la harina de maíz para la consagración eucarística, aspecto que, como el mismo obispo reconocía, sería lógico en lugares donde no existía ni se podía conseguir en muchas leguas a la redonda otro tipo de pan. Pero se pronunció en sentido contrario, ya que, según los concilios Florentino y Tridentino, así como la tradición apostólica y de uso común en la Iglesia:

Este Divino Sacramento se haze de pan hecho de granos de trigo, como lo afirman Suárez, Scoto, Palacios, Santo Thomas, y otros, que refiere Fagundez,^{IX} *in 3 praecept. Eccles., lib. 2, cap. 1, n° 12*, luego consagrando un sacerdote en pan hecho de granos de maíz, no consagra en materia suficiente, y assí no hará Sacramento.

Se extendió luego en otras consideraciones, al plantear que siempre se habría de utilizar trigo, definido, de acuerdo con la autoridad de Plinio, como *frumento*, y “entendiéndolo del pan hecho de granos de arista, y como los de maíz no sean granos de arista, bien se sigue, que el pan de maíz, aunque sea usual, no se podrá llamar frumento, y assí nunca será materia suficiente de este Divino Sacramento”. También señaló que, respecto al almidón, había controversia entre los doctores, ya que muchos estaban a favor, debido a que el “almidón es harina de trigo, y no tiene mezcla alguna de otra cosa”, pero matizó que la opinión contraria resultaba más segura, pues “aunque es verdad que el almidón se hace de trigo, tiene tantas mutaciones, que ya parece que ha padecido la substancia de trigo alguna corrupción”. Insistió, finalmente, que aun si se aceptaba el pan de cebada para consagrar, ya que según algunos autores “el pan de cebada es frumento, porque es hecho de granos de arista”, no sucedería igual con el pan de maíz, pues, a pesar de su condición de pan usual en “aquellas partes”, le faltaba “el ser frumento, porque no es hecho de granos de arista” (Peña Montenegro, 1668: 347-348).

En la oda XLVIII (relativa al mandato de Cristo a sus apóstoles para la predicación del Evangelio) había escrito Benito Arias Montano, en 1571:

^{VII} Es decir, el 78, 24: “E hizo llover sobre ellos maná para que comiesen, y les dio trigo de los cielos.”

^{VIII} *Hic est panis de caelo descendens: ut si quis ex ipso manducaverit, non moriatur* (Vul. Juan, 6: 50).

^{IX} Es decir, el jesuita Estevao Fagundes (1577-1644), *Tractatus in quinque Ecclesiae praecepta / authore P. Stephano Fagundez, e Societate Iesu*, Lugduni, 1626. En la edición de 1632: 574 y 577.

Agricolan iam cana suum cum terra vocaret
 Et falcem expectaret acutam,
 Redderet ut foetas servandi farris aristas,
 Sed culmos quoque rursus inanes.^X

LAS VOCES DEL MAÍZ EN EL NUEVO...

Es razonable que no tardaran en realizarse amplios repertorios y gramáticas de las lenguas nativas tanto en el virreinato de Nueva España como en el del Perú, dada la utilidad de este tipo de textos para la labor misional de las distintas órdenes religiosas. Y, asimismo, como ha subrayado Ascensión H. de León-Portilla, esto fue posible porque las lenguas indígenas habían conseguido perdurar a pesar del enorme impacto de la conquista y de la expansión irremisible y creciente de la lengua del Imperio, ya que “en muchos pueblos mesoamericanos existía una conciencia de cultivo del lenguaje, de búsqueda y conservación del purismo”. Entre los nahuas, por ejemplo, se estudiaba y transmitía el lenguaje culto, noble y refinado, lo que implicaba la “enseñanza formal de la lengua en sí misma y como vínculo de cohesión del habla”. Se puede asegurar, en resumen, que a la llegada de los españoles “existía un buen número de lenguas consolidadas como idiomas en cierta forma «académicos», con su propia literatura y con gran vitalidad, hecho que les daba fortaleza y resistencia”(León-Portilla, 1996: 353).

Sucedió también que, desde muy pronto, el sistema “trilingüe dispuesto en Tlatelolco fue un reconocimiento tácito de adoptar el mexicano como lengua culta para la evangelización de la región central de México”. Esta aquiescencia, subraya León-Portilla, se veía reforzada por el refrendo de las autoridades civiles y religiosas, y, asimismo, por la labor editora de los regulares que no tardaron en publicar artes, vocabularios, cartillas y doctrinas en náhuatl y en otras lenguas mesoamericanas. “Poco a poco se fue creando una atmósfera en la cual las lenguas indígenas cobraron fuerza como instrumentos esenciales en la evangelización y en la vida cultural novohispana”. En el concilio de México de 1555 se pidió que se hicieran “doctrinas” en lenguas indígenas, por lo que se acordó que se realizaran dos doctrinas, una breve y sin glosa, y la otra “con declaración substancial de los artículos de la fe y Mandamientos y Pecados mortales con la declaración de el Pater Noster y se traduzcan en muchas lenguas y se impriman”. Diez años más tarde, el segundo concilio mejicano ordenó a los curas que pusieran “gran diligencia en deprender las lenguas de sus distritos, so pena que, siendo negligentes en esto, serán removidos de el Pueblo en que estuvieren y no serán proveídos en otros”. Felipe II apoyó esta actitud de la Iglesia respecto a las lenguas nativas (León-Portilla, 1988, I: 45-46).

Así, pues, al margen de otros textos menores, parece que la primera gramática del Nuevo Mundo se debió al franciscano fray Andrés de Olmos, ya que fue concluida el 1º de enero de 1547, y llevó el título de *Arte de la lengua mexicana*. Fue publicada, en 1875, por Rémi Siméon, con notas y aclaraciones, y, con motivo del V Centenario, por Ascensión y Miguel de León-Portilla, en 1993 y en dos volúmenes.

El *Vocabulario* de fray Alonso de Molina (h. 1513-h. 1585), cuya primera edición se realizó en México en 1555, es también una buena prueba del interés misional y de la pervivencia de las lenguas vernáculas. Este lingüista franciscano pasó muy joven a México y, por ello, dominaba con facilidad el náhuatl, hasta el punto de servir de intérprete a sus cofrades. La segunda edición

^X (Feliu de San Pedro, 1774: 188) La traducción de Feliu es como sigue: “En ocasión que todo el orbe henchido / De humana gente i mies copiosa estava, / I el tiempo de la siega ya venido: / La tierra con sus cañas convidava / Al Labrador solícito y ansioso, / I de hoz aguda el corte ya esperaba / Para rendir la espiga i grano hermoso, / Donde la blanca harina i flor se encierra / No en caña estéril ni de humor dañoso”.

de su obra (1571) fue ampliada en varios miles de términos de la lengua de los pueblos nahuas. Es interesante comprobar la elegancia de las definiciones y la vigencia popular, ya para aquel entonces, de términos como “camisa” para referirse a la farfolla de la mazorca del maíz, así como otras palabras que corren actualmente como voces dialectales del español en Canarias, Andalucía y Extremadura:

Camisa de mazorca de mayz verde: *eloizuatl, elototomochtli*.
Camisa de mazorca de mayz seca: *totomochtli*.^{XI}

Le sigue muy de cerca, en términos cronológicos, otro lingüista franciscano de renombre, fray Maturino Gilberti (h. 1508-1585), autor de las obras *Arte de la lengua de Michuacán*, México, 1558^{XII}; *Vocabulario en lengua de Mechuacán*, que también vio la luz en México, en 1559^{XIII}, y *Diálogo de doctrina christiana, en lengua de Mechuacán* (México, 1559) que, como afirmaba Antonio de León Pinelo (1629: 108), fue “mandado recoger por el Real Consejo de las Indias”. En el *Vocabulario* figuran, por ejemplo, un conjunto de palabras en lengua tarasca alusivas a los diferentes tipos de maíz:

Mayz grano: *ahtziri*
Mayz seco en mazorcas: *xanini*
Mayz blanco: *vrapeti ahtziri*
Mayz negro: *tzirancz ahtziri*
Mayz amarillo: *tsipambeti ahtziri*
Mayz colorado: *cuxauiriqua*
Mayz pintado de colores: *huringu*
Mayz leonado: *characx*
Mayz que se haze en cincuenta días: *pirani*.

El dominico y obispo de La Plata (Charcas), nacido en Sevilla (1499) y fallecido (1570) en su sede episcopal, Domingo de Santo Tomás, es el autor de la gramática más antigua conocida sobre la lengua quechua. Aparte de los textos que dedicó a la defensa de los indígenas americanos, destacan en dicho ámbito lingüístico dos aportaciones esenciales y pioneras, el *Lexicón, o vocabulario de la lengua general del Perú*, que bien pudiera datarse en 1559, ya que terminó de imprimirse en Valladolid (“Pincia en otro tiempo llamada”, como aseguraba el impresor Francisco Fernández de Córdoba), el 10 de enero de 1560, y la *Grammatica o arte de la lengua general de los Indios de los Reynos del Perú*, que se editó también en Valladolid en las mismas prensas y, exactamente, en la misma fecha. En la página 73 del *Lexicón* pueden leerse las siguientes voces relacionadas con el maíz:

Mayz, trigo de los Indios: *çara*
Mayz tostado: *camcha*
Mayz cozido: *muti*.

A la senda abierta por estos misioneros, no tardarán en sumarse otros autores que contribuirán a conservar el patrimonio lingüístico del Nuevo Mundo. Entre otros varios, cabe mencionar a fray Antonio de los Reyes, que imprimió (México, 1593), *Arte en lengua mixteca*, que ha sido reeditado posteriormente, igual que otros textos que se mencionan. En 1595 se publicó también en la capital del Virreinato de Nueva España, *Arte mexicana* del jesuita

^{XI} (Molina, 1571: 23v).

^{XII} Reeditada en facsímil (1987) en Morelia por J. Benedict Warren.

^{XIII} Reeditada igualmente en Morelia (1990) por J. Benedict Warren y transcripción de A. Jacinto Zavala.

Antonio del Rincón, reimpresa en 1885 bajo el cuidado de Antonio Peñafiel, donde figuran, por ejemplo, las voces *yauitl*, para referirse al maíz negro, e *ycequi nic*, esto es, “tostar en comal cosas menudas, verbi gracia maíz”,^{XIV} etc.

La *Doctrina Christiana muy útil y necesaria en Castellano, Mexicano y Otomí* (1576) del prior fray Melchor de Vargas, está concebida en forma dialogada, con una estructura que, como subraya León-Portilla, recuerda mucho la que años después utilizó el padre Ripalda en su famoso catecismo. “Originalidad de esta doctrina es ofrecer el texto en tres lenguas, otomí, mexicano y castellano” (León-Portilla, 1988, I: 45).

Es interesante, por otro lado, la preocupación didáctica que se percibe tras los versos de Pedro de Oña, en su *Arauco domado*, cuando escribe de las duras labores de subsistencia:

Quien tuesta el trigo, quien el mayz confita,
Y los agudos dientes exercita.
Y, sobre todo, cuando el maíz aparece revestido de todas sus posibilidades culinarias:
Sacáronles piñones, avellanas,
Frutilla seca, Mádi enharinado,
Mayz por las pastoras confitado
Al fuego con arena en las callanas;
Y en copas de madera no medianas
Les dan liquor de Mólle regalado,
Mudáy Pérpèr, y el Ulpo su bebida,
Que sirve juntamente de comida.^{XV}

En la tabla explicativa define, entre otros, los siguientes términos:

Chicha es vino hecho las más vezes de cevada, y mayz tostado, y molido, y algunas de frutilla o murta.

Mudáy es la misma chicha, de mayz, más suave.

Pérpèr es también la de mayz, más gruessa, y menos fuerte de todas.

Ulpo, que los Indios llaman (si se puede escribir) Vlldpu, es el principal y más ordinario mantenimiento dellos, el qual solamente es harina de mayz o cevada tostada, desleyda en agua fría, sírveles de comida y bebida juntamente...^{XVI}

En 1611, el dominico Martín de León (1611: 97, 98v, 110, 116v) publicó su *Camino del Cielo en lengua mexicana*, texto en el que narra diversos aspectos de las creencias ancestrales de los indígenas mexicanos, en relación con el calendario, credos, fiestas y sacrificios; ofrece traducciones de textos en columnas paralelas de ambas lenguas náhuatl/castellano, y presenta cuestionarios bilingües de utilidad para la confesión. Fernando Gil (1999) ha estudiado el uso del término “persona divina” en náhuatl, en relación con esta obra, ya que, en el proceso de evangelización americana, según dice, entre las tesis de un Acosta, que aseguraba que no había

^{XIV} Cito por la edición de México (1885): 39 y 78.

^{XV} (Oña, 1596: 58 y 220v). Aclara marginalmente que se trata de comidas de los indios, que las callanas son cazuelas de barro y que mudáy es una bebida, y remite a “la tabla”. Lo mismo en la edición madrileña de 1605: 58v, 227.

^{XVI} “Tabla por donde se entiendan algunos términos propios de los Indios”. La cursiva es mía.

que preocuparse por la traducción de ciertas expresiones como “fe, cruz, ángel”, etc., que podrían “tomarse del castellano y apropiárselas, enriqueciendo la lengua con su uso”, y las de un Bernardino de Sahagún que nombraba a Dios con la palabra *Ypalnemoani* (aquel por el cual se vive), los intentos y soluciones habían sido muy variados. Según destaca Fernando Gil, los esfuerzos realizados en la evangelización por traducir e inculturar términos religiosos, estuvieron acompañados por discusiones teológicas, ya que estaba en juego la “traditio” de la revelación.

Es cuestionable, en este sentido, la relevancia que Fernando Bouza (2010: 277-278) parece conceder a José de Acosta, en cuanto a la decisión de no traducir los nombres que remitían, dice, a las verdades fundamentales del cristianismo, con lo que “la no traducción de los nombres esenciales preservaría la universalidad del dogma”. Y, aun más discutible, la importancia que parece otorgar al concilio de Lima de 1582-1583 sobre la enseñanza de la religión en idiomas indígenas en lugar del latín, ya que existían precedentes muy destacados al respecto, como se ha podido comprobar.

En fechas posteriores se continuó la publicación de textos sobre las lenguas nativas, cada vez más especializados, como por ejemplo el *Arte de la lengua mexicana con la declaración de los adverbios della* (México, 1645), del jesuita italiano Horacio Carochi (1586-1666), célebre en relación con el náhuatl clásico, y que contiene frases explicativas del idioma en relación con nuestro grano, como por ejemplo: “aún no se acaba de quemar el maíz, que está en maçorcas, ay humareda” (p. 97) y su correspondiente transcripción vernácula.

Sobre Chile, el jesuita Luis de Valdivia publicó (Lima, 1606), *Arte y gramática general de la lengua que corre en todo el Reyno de Chile, con un vocabulario, y confessorario*, en la que también se contienen varias voces relativas al maíz:

Cuten, l, cuchen: assar mayz

Malle ua: mayz pintado

Tuvni: flor de mayz

Vocheñ: caña de mayz verde

Volm: mazorca de mayz cozido

Vmint: pan de mayz.

Alonso de Ercilla (1533-1594) había cantado, precisamente, a la “senzilla gente destas tierras”, buenos salvajes que no dudaban en acudir en ayuda de los españoles:

Hendiendo por las aguas espumosas:
Cargadas de mayz, fruta y pescado,
Arribaron piraguas pressurosas,
Refrescando la gente desvalida,
Sin rescate, sin cuenta ni medida.^{XVII}

Diego González Holguín (h. 1560-h.1620) publicó (1608) el que se considera primer diccionario del quechua cuzqueño, heredero por tanto de la obra pionera del obispo Domingo

^{XVII} (Ercilla, 1610: 438v). Véase la “edición del Centenario”, con estudio biográfico de José Toribio Medina, Santiago de Chile, 1917: 75-76.

de Santo Tomás. Entre otras, tenemos algunas expresiones relacionadas con el maíz, como por ejemplo:

- Colli çara*: Maíz colorado oscuro como negro
Cullpu çara: Maíces que se caen al coger la chacra, o al desgranar.
Ceuccuma: Mazorca seca de maíz asada en rescoldo.
Harui: Maíz medio tostado para hacer chicha.
Kapyaçara: Maíz cocido blando.

Respecto a la lengua aimara (Perú-Bolivia-Chile) Ludovico Bertonio (1552-1625), miembro igualmente de la Compañía de Jesús, estampó en 1612 su *Vocabulario de la lengua aymara*, en dos partes, que muchos años después fue reeditado, en Leipzig, por Julio Platzmann (1879). Registró numerosas voces relativas al abono del grano, su siembra (*Ccoya*: agujero donde siembran las papas o el maíz), a determinadas (y discutidas) características morfológicas de la planta: *pauraa*, que traduce por “arista del mayz, o trigo” (1879, I: 68); *toncona phuñupa*: cabellos de la mazorca de mayz, y a las formas de consumo del producto: Assar mazorcas de mayz: *Chhakhchitha*.

El jesuita Antonio Ruiz de Montoya (1585-1652) recoge, como es natural, numerosas referencias al maíz en su *Arte y vocabulario de la lengua guaraní* (1640),^{XVIII} como la propia voz indígena que lo define (*Abatí*).

En 1699, un tratado sobre la lengua morocosi de las provincias de los Moxos (Bolivia), estudió expresiones como *seponi payrè*: tierra de maíz; *voy tacheyoo, l, voy tachaya seponi*: no está bien maduro el maíz, o bien, abrirse el maíz cocido: *tepuchaco*; arista seca del maíz: *seponi naqui*; bollo de maíz cozido: *yoì, nuyoinè*; coger maíz o caña dulce: *nutetucò*; colgar el maíz con su mazorca: *nuunacò*; dañado maíz: *ticaquiane*; dañado, estar hecho arina el maíz: *mura rupo*; desgranar maíz: *nucaquibocó*; desgranado maíz: *caquiboquí*; desojar maíz: *nutabó, nutanacó*; echar flor el maíz, la caña, etc.: *tepupacò, ticaepupà*; flor de maíz: *taepupá*; mazorca de maíz: *tono seponí, seponinó*; maíz: *seponi*; maíz verde: *amoquí*; maíz cozido: *chunoqui, nuchuno quierú seponiquí*, o maíz tostado: *suruquí, nusuruquierú, nusururé*.^{XIX}

En general se trata, como se ha podido comprobar, de ofrecer una brevísimamente muestra de la riqueza de las diferentes lenguas mesoamericanas, quechuas, guaraníes, etc., en relación con un producto esencial de su economía agraria y, por tanto, de su propia supervivencia en la región, así como de valorar su continuidad a través del tiempo. Pasamos a estudiar ahora, también brevemente, las mutaciones, apropiaciones y transformaciones que experimenta la voz *maíz* tras su recepción en el Viejo Mundo, aparte de lo que ya señalamos al principio.

...Y EN EL VIEJO MUNDO

Los hablantes del español de América le llamaron maíz en todas partes y los sabios analizaron o compilaron las formas de expresión utilizadas, en relación con la planta, sus usos y sus productos en las diversas lenguas indígenas, pero, por el contrario, en el Viejo Mundo el maíz fue designado con tantas voces diferentes en un mismo país y, lo que es más singular, en un mismo idioma como granos tenía la mazorca. ¿Cómo podía suceder de otro modo en Europa,

^{XVIII} Obra editada en Madrid por Juan Sánchez.

^{XIX} La obra ha sido atribuida al padre Pedro Marbán, y se titula *Arte y vocabulario de la lengua morocosi, compuesto por un padre de la Compañía de Jesús, misionero de las provincias de los Moxos*, Madrid.

cuando ni siquiera fueron capaces de “consensuar” un nombre común para el Nuevo Mundo y acabaron poniéndole el de un cartógrafo?

Respecto a los idiomas regionales, Andrés de Poza (1587: 19v), recogió expresiones del Norte ibérico como “Artabro, Artabero, lugar de borona, lugar caliente”. El jesuita Manuel de Larramendi, mucho tiempo después, definió borona como “pan de maíz”, destacando que era “voz bascongada, síncope de *bero-ona*, bueno cuando caliente, y es así la borona”. Añade, igualmente, la voz *artoa*, y la expresión latinizada “Panis ex indico frumento” (1745, I: 144). Ya nos hemos referido a la borona y, asimismo, a la “adaça” de las Indias, nombre éste último con el que el grano era conocido en Valencia, con seguridad desde principios del siglo XVII.

Respecto al español general, por estas mismas fechas el *Tesoro* de Sebastián de Covarrubias (1611: 296 y 533v), pionero en tantos aspectos, ya contenía, al menos, dos acepciones del maíz, como una variedad de daça (daza: v. sorgo), y como maíz en sentido preciso:

Daça: cierta caña delgada de simiente, que se siega para dar verde temprano a las bestias, en el Reyno de Valencia. Otros pronuncian daxza. Entiendo ser nombre Árábigo. Ay otra especie de daça, que haze unas maçorcas, con granos tan grandes como garvanços, y esta llaman en Valencia daxça de las Indias, y en Castilla, trigo de las Indias.

Maiz: una suerte de panizo que haze unas mazorcas, y en ellas unos granos amarillos, o roxos, tamaños como garvanços, de los cuales molidos haze pan la ínfima gente. Plinio le llama milium Indicum. Verás a Dioscórides lib. 2, capite 88.

Se puede datar con bastante exactitud en ciertos casos la incorporación del término a los repertorios, como sucede con el diccionario castellano/toscano de Cristóbal de las Casas entre 1587 y 1591. Esta obra es importante, no solo para la historia del español en general, sino, como apunta Teresa Gil García, porque la publicación de este *Vocabulario* en 1570 puso las bases de los trabajos de Lexicografía en que se relaciona el español con una lengua románica (Gil García, 2000). Entre la primera edición (Sevilla, 1570), y las venecianas de 1576 y 1587, no se observa variación alguna en cuanto a la incorporación de la nueva voz, pero, en la de 1591, gracias a la labor de Camillo Camilli, que, no obstante, también se había ocupado de la edición de 1587, ya puede leerse:

Grano Indiano: Mayz
Mayz: Grano Indiano.^{XX}

El *Diccionario* de Jean Pallet, empero, tanto en la edición parisina de 1604 como en la de Bruxelles (1606), solamente recoge la expresión francesa “bled de Turquie”, con su “equivalente” español de *xaramago*.

Aldrete se refirió al maíz, en 1606, en un texto interesante, ya que comparaba la adopción de voces del latín en Hispania durante la romanización con el fenómeno que, en su tiempo, estaba sucediendo en Indias. Así, en relación con el nombre que se daba a las pepitas de oro por Plinio que las llamaba *strigiles*, escribió:

^{XX} (Casas, 1591: 105 y 377). La edición veneciana de 1608 también recoge, como es natural, la palabra maíz.

Oro en polvo, i en pepita le llaman en las Indias, nombres Castellanos puestos por los nuestros, que no tenían los Indios.^{XXI} Assí entiendo, que son los que dize Plinio, que en España se llamavan assí puestos de la lengua Latina ia usada acá, si bien, como dixe, algunos tomaron de los antiguos, que acá tenían, como nosotros de las Indias llamando a su trigo maíz, i a las raíces, que de allá vinieron no vistas, ni conocidas antes en Europa, dezimos patatas. Pero assí como las Castellanas muestran la lengua que los nuestros usan en las Indias, assí las Latinas las que los Romanos acá tenían i hablaban, que era aquella de que davan el nombre a estas cosas, que allá no avía (Aldrete, 1606: 110-111).

En ediciones de 1609 y 1614 Hierosme Victor Bolonnois aporta ya la siguiente definición:

Mahíz, mayz, du mayz, sorte de legume des Indes qu'on appelle improprement bled de Turquie; mayz, sorte di legume delle Indie, che male dicono grano di Turchia.^{XXII}

También es exacta la breve aclaración del hispanista y lexicógrafo César Oudin en su *Tesoro de las dos lenguas francesa y española*, de acuerdo con las ediciones de 1607, 1616 y 1625, ésta última idéntica a la que le precede, aunque sin cursivas:

Mayz, du Mahis, certain grain qui croist és Indes.^{XXIII}

Mayz, du Mahis, certain grain qui croist és Indes, impropment appellé, bled de Turquie.

Lorenzo Franciosini (1620: 112, 485), incluyó también la voz “mahiz”, así como la de borona (que también incorporaron otros autores de la época), en su *Vocabulario español e italiano*, pero con acepciones menos precisas:

Borona, una sorte di grano della Cina, che fa il pane bruno.

Mahiz, o mayz, Grano turco, o grano che nasce nell'Indie.

Gaspar Escolano cuestionó ya, en 1610, el origen turco del maíz, y escribió en su *Década primera* de Valencia:

Assí mesmo salieron de las Indias las nuevas especies de higos, clavellinas, rosales, jazmines, pimientos, y adaças, que allá llaman mayses. Por lo qual es cierto que se engañaron algunos médicos modernos, y entre ellos Fuctio, que al maíz le nombra trigo Turquesco, por entender que salió de Turquía: y Valerio Codro, que teniéndole por decendiente de la Asia, le llamó Bactriano. Los niños saben que en el descubrimiento de las Américas y Pirú, se descubrió este nuevo grano, y trasladado a España, ha echado en ella maravillosas rayzes, y se ha ydo comunicando por todo el mundo.

Añadió que Codro se había basado en una cita de Plinio (libro XVIII, cap. 7), quien afirmó haber oído que en tierra de los “Bactrianos se criavan unos granos tan grandes, que uno dellos

^{XXI} Cita, al margen, de Josph Acosta *Histor. Natu. Lib. 4, c. 4 [Historia Natural y moral de las Indias, Sevilla, 1590: 201: “Sacase el oro en aquellas partes en tres maneras... Por lo que se halla oro en pepita, y oro en polvo, y oro en piedra... llamanlos pepitas, porque de ordinario son pedaços pequeños del tamaño de pepita de melón, o de calabaza.”]*.

^{XXII} (Bolonnois, 1609, s. v.). En las ediciones genovesas de 1637 y 1644, la última frase, en italiano, figura así: “sorte di legume delle Indie, che dicono grano di Turchia”.

^{XXIII} (Oudin, 1607, s. v.).

yigualava con la espiga de nuestro trigo”. Pero, como dice Escolano, “a la verdad a Plinio le mintieron, porque de luengas vías luengas mentiras: o su texto lo tenemos corrompido”. Mencionó también el testimonio de Teofrasto, en el sentido de que era fama que en “la Asia cerca de los Bactrianos” había un grano de trigo tan grande “que era cada uno como huesos de azeytunas”. Planteó, asimismo, que tal vez Codro se inspiró en una referencia del libro XV de Estrabón, en el que se leía que en el campo bactriano y de Babilonia, y “en los mismos lugares donde el arroz, se coge cierta especie de grano, que llaman Bosmoro, algo más pequeño que nuestro trigo”, y concluye que “bien examinadas las palabras de Estrabón, no se pueden entender del maíz Indiano, pues de ninguna manera se parece con nuestro trigo, y es notablemente mayor que él” (Escolano, 1610: col. 698-699).

El impresor Joachim Trogneseus incluyó, en su edición de un repertorio hispano-francés y flamenco de 1639, la misma acepción de “mayz” como grano impropriamente llamado “bled de Turquie”.

En el *Bailey's Dictionary* figura escuetamente: “MAIZE, a Sort of *Indian Wheat*”.^{XXIV}

En 1670 la voz figuraba, con su habitual poliformismo, como “Mahiz, o mayz” y su equivalente alemán (grano turco), en el *Diccionario* de Mez.

Ya en época de la Ilustración, Terreros y Pando ofreció una colección de significados en su *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes de las tres lenguas francesa, latina e italiana*. Así, aparte de maíz, también se le llamaba, según las regiones, borona, boroña, jaramago, panizo, trigo de Indias y mijo grande. En vascuence se le conocía, además, como artoa y maiza (Terreros y Pando, 1787, II: 497). Asimismo, no deben omitirse las denominaciones inexactas, como escribió más tarde José Monlau, de “blat de moro” (trigo moruno), en catalán, y la mallorquina “blat de las Indias” (Monlau, 1868, II: 641). Todo ello, naturalmente, sin olvidar la denominación de millo con que se le conocía y conoce en Canarias y en buena parte del occidente peninsular.

Justo por estos años del siglo XVIII, Viera y Clavijo recogió la voz en su *Diccionario de Historia Natural*:

Maíz (*Zea Mays, Lin.*) (*Frumentum Indicum, Bauh*). Planta gramínea, llamada ordinariamente *millo* en nuestras islas. Es originaria de América y uno de sus más bellos presentes. Las Canarias la empezaron a cultivar a fines del siglo XVI. De su raíz fibrosa se levanta un tallo recto, nudoso, rollizo, de más de seis pies de alto (Viera y Clavijo, 1868, I: 89).

Paralelamente escribían sobre el maíz, al que también llamaban “trigo de Indias”, el médico José Quer Martínez (1695-1764) y su continuador y colega Casimiro Gómez de Ortega (1741-1818):

La opinión más válida entre los autores y viajeros, es que el Maíz es originario de las Indias Occidentales, donde se halla y es común en todas las más partes de ella, y que de estas se ha comunicado al Asia, África y Europa, y con particularidad a España. Lo digo así porque he visto que en tierra de León, Asturias y en las faldas de los Pirineos de Cataluña, y con particularidad en el reino de Galicia, la más abundante cosecha que gozan de granos es la del

^{XXIV} London, 1675, s. v.

Maíz, principal alimento de los naturales, y con particularidad de los rústicos y trabajadores, no solamente para pan, sino en otros distintos alimentos (Gómez de Ortega, 1784, V: 407).

A pesar de la clasificación de Linneo, al maíz se le seguirá llamando trigo de Turquía o trigo turco, ya que por estos años cobró cierta relevancia la idea de un precedente del grano en el Viejo Mundo, especialmente en el Próximo Oriente. En 1784 y, en segunda edición, en 1812 se publicó la memoria de Parmentier, titulada precisamente *Le maïs ou blé de Turquie*.^{XXV} Por su lado, Humboldt defenderá el origen americano de la planta, pero de su texto se deduce que la costumbre de definirla como “trigo turco” estaba profundamente arraigada, incluso entre los hombres de ciencia. “No se duda ya entre los botánicos que el maíz o trigo turco, es un verdadero trigo americano, y que el nuevo continente lo ha dado al antiguo. También parece que el cultivo de esta planta en España es muy anterior al de las patatas” (Humboldt, 1822: 256).

El médico E. A. Duchesne, en 1833, publicó un listado de “noms vulgaires” del maíz, aunque con varios errores, como en el caso de España donde afirma que se le llama “mio turquesco”. Además, respecto al nombre común de “trigo de Turquía”, planteó la posibilidad de que el cereal, traído de América por los españoles y rápidamente aclimatado en la Península Ibérica, pasara a Nápoles y Sicilia, pues los toscanos no dudaban en llamarlo “grano siciliano”, y que seguidamente se extendiera por el Imperio otomano, desde donde se deslizaría a países como Alemania y Francia, llevando consigo el apelativo de trigo turco (Duchesne, 1833: 31-35).

En Francia en fin, según Duchesne (1833: 32), se le designaba con los nombres de “Maïs, maiz, mahiz, blé de Turquie, blé de Barbarie, blé d’Inde, blé d’Espagne, blé d’Italie, blé de Rome, blé de Guinée, gros millet des Indes, turquet, turquie (Basse-Bourgogne)”, así como “millaral, millargo, millargou (France méridionale)”.

Al tratarse de un término nuevo que llega de un mundo exótico y desconocido, la palabra experimentó rotundas transformaciones hasta que, finalmente, fue aceptada por la mayoría. Ello a pesar de que, en ocasiones, sorprende la rapidez con la que algunas voces se integran en las tradiciones culturales españolas y europeas. En tal sentido, los refranes y proverbios populares, así como los romanceros pueden servirnos de indicios fehacientes de estas adopciones y adaptaciones por parte de la cultura popular.

En la colección de refranes y proverbios de Hernán Núñez, publicada en Salamanca en 1555, se recogen varios alusivos al millo pero, en general, como sinónimo de mijo, si bien pueden albergarse dudas interpretativas en algunos ítems. Así, por ejemplo, el gallego “A volpe va por o millo, e non come, mas dalle con o rabo, e sacode” (La zorra va por el mijo, y no come: mas le da con la cola, y sacude); el portugués “Graon de millo em papo dasno” (Grano de mijo en boca de asno); el italiano “Saco roto non tien millo, un pover homo non va a consillo”, donde aclara el compilador que “millo dize por mijo” (ya que en italiano debería decir “miglio”), o, en fin, el portugués “Seja marido, & seja graô de millo”. No obstante, otro de estos refranes resulta especialmente llamativo, ya que hace referencia a un vegetal y alimento americano comparable al maíz: “Más valen dos bocados de vaca, que siete de patata”, refiriéndose sin duda a la papa (*Solanum tuberosum*), pues acto seguido apunta Hernán Núñez: “Que lo más seguro, aunque valga menos, es mejor que lo peligroso, aunque valga más. Patata es manjar precioso de las Indias”. En la traducción de César Oudin al francés del refranero español,

^{XXV} De L’Imprimerie Impériale, Paris, 1812.

también se recoge este último proverbio relativo a la papa, pero indicando únicamente que la solanácea era, en efecto, manjar precioso de las Indias.^{XXVI}

El maíz, en fin, se incorporó en la Península Ibérica al *Romancero general* al menos desde 1600, al figurar en un romance en el que se alude a las costumbres de la época, al sentido de la honra y a la importancia del dinero, temas universales de la poética tradicional:

Luego mostró más rebueltas
Que trae granos el maíz,
Diziendo: No soy muger
De las con quien vos cutis,
Y muy poquito aprovecha
Sotana y sobrepelliz
Para lo mucho que cuesta
Sacar la primera rayz.

Y que acaba:

Y eché de ver que la honra
De gente deste país,
Está cubierta y cifrada
Con amarillo varniz.^{XXVII}

También se recoge en los *Romanceros* de 1602,^{XXVIII} 1604^{XXIX} y 1614.^{XXX}

Andando el tiempo, lo mismo que otros productos alimenticios llegados de lejanas tierras, el maíz se integra en la cultura popular hasta pasar, prácticamente, desapercibido. En ocasiones, es cierto, disfrazado bajo uno de sus nombres más comunes y resistentes, el de millo (milho), venganza lingüística del verdadero mijo que, de esta manera, se negaba también a desaparecer.

Así le respondía, presuntamente en un siglo XVII vuelto a la ruralidad profunda, un humilde ventero isleño al requerimiento del doncel de Mondragón que le confundía con el infanzón Pero Nuño de Pastrana. Al tiempo que le pide posada y atendimiento, el doncel le amenaza sin ambages en el siguiente diálogo cómico, en el que es inevitable encontrar connotaciones quijotescas:

Ventero. No señor, aquí no hay de eso:
Mas tengo en cambio mistela,
Pimientas, clavo, canela,
Aguardiente, vino y queso,
Buenas rosquillas gomeras,
Higos chumbos y pescado,
Mazapán, millo tostado,

^{XXVI} La obra incluía “cartas en refranes” de Blasco de Garay, cito la edición de Bruxelles (1608: 117).

^{XXVII} *Romancero general, en que se contienen todos los Romances que andan impressos en las nueve partes de Romanceros. Aora nuevamente impresso, añadido y emendado*. Con licencia, en Madrid, por Luis Sánchez, 1600: 180v.-181, primer verso: “Oyd, si gustáys un poco”.

^{XXVIII} *Romancero general...*, Medina del Campo, 1602: 184v-185.

^{XXIX} *Romancero general...*, Madrid, 1604: 180. Primer verso: “Dexad los libros un rato”.

^{XXX} *Romancero general...*, Madrid, 1614: 180, que empieza igual, ya que se trata de una reimpresión.

Aceite y tortas caseras.
 Y por cuadra aquí no hay más
 Que ese patio que usted vé.
 Y para dormir ucé
 Un pajero allá detrás.
Doncel. ¡Vive Dios! Mal castellano
 Que a tenerme non acierto,
 E ya vos hobiera muerto,
 Si el que sodes un villano
 E follón mal caballero,
 A raya non me tuviera,
 E non curara e temiera
 Mancillar en vos mi acero.^{XXXI}

EL MAÍZ EN EL CORRAL DE COMEDIAS

Ya hemos indicado algunas referencias al maíz en la poesía del Siglo de Oro. Lope de Vega en *La hermosura de Angélica* y en *La Dragontea* se referirá de nuevo a la emblemática planta americana. Pero, en el acto tercero de *Arauco domado*, una tragicomedia que se editó en Madrid en 1625, los mapuches a través de Galvarino dejan traslucir su valor y su orgullo, en un diálogo que, según se ha puesto de relieve, es uno de los más logrados de la obra:

Quitase el grano a la espiga
 Para que el maíz se aumente,
 Y así esta mano enemiga
 Que cortas deste valiente
 Braço, a lo mismo se obliga,
 Que en la tierra destos pies,
 Donde con su sangre des
 Tantas manos nacerán,
 Que las tuyas atarán
 Para cortallas después.

En *El Nuevo Mundo, descubierto por Cristóbal Colón*, una obra menor de Lope, existe también alguna referencia al maíz, que descuella entre las riquezas naturales de América (“pues de frutas y maíz, /.../ es tierra dichosa y bella”).^{XXXII}

^{XXXI} Aned-Nalif-Ruigame [Rafael M. Fernández Neda, Fernando Final y Agustín E. Guimerá]: *El doncel de Mondragón, leyenda diabólico-fantástica, joco-seria y agri-dulce histórico-caballeresca del siglo XVII*, Santa Cruz de Tenerife, 1859: 41.

^{XXXII} (Ochoa, 1867, II: 597).

Tirso de Molina (fray Gabriel Téllez, h.1579-1648), discípulo de Lope, supera a cualquier otro autor del Barroco en cuanto a las referencias al maíz, tanto en sus obras ambientadas en España como en aquellas otras situadas en el Nuevo Mundo. Así sucede con *Amazonas en las Indias*, que tiene todos los elementos del teatro heroico relacionado con el Descubrimiento y las gestas de la Conquista americana. En esta ocasión es Francisco de Caravajal, un bizarro soldado español, quien ejecuta (acto segundo) un largo monólogo en relación con los avatares de la búsqueda de los árboles de la canela, donde se menciona al maíz:

Dimos en un valle al cabo
Que el Marañón fertiliza
De Yucas y de Maizales,
Cuyas gentes se apellidan
Zumacos, donde un bolcán
Sobre una sierra bomita
Cerros enteros de llamas:
La vez que se encoleriza.

A continuación alaba la calidad de la especia cultivada por los indios y la riqueza de su comercio, ya que el árbol americano de la canela poseía unas propiedades superiores “a la canela que cría / el Oriente, y por Europa / Portugal nos comunica”:

En fin, los que la cultivan
Fundan su caudal en ella,
Porque acuden las vezinas
Naciones a su comercio,
Y les dan por adquirirla
Maíz, algodón, venados,
Y mantas con que se vistan.^{XXXIII}

En *La lealtad contra la envidia*, otra de las obras de la trilogía dedicada a los Pizarro, junto a *Amazonas en las Indias* y *Todo es dar en una cosa*, inspiradas durante una estancia del autor en Santo Domingo entre 1616 y 1618, también se desliza una breve alusión al maíz. Gonzalo Vivero, en una intervención del acto primero, al comentar las riquezas del Cuzco, afirma:

O vos, que fuiste testigo
Con los demás Castellanos,
Que hasta las troxes, y granos
Del maíz (que es vuestro trigo)
De ciento en ciento arrimadas,
Oro afirma, quien las sueña,
Hazinas avía de leña
Al natural imitadas...^{XXXIV}

En *La Gallega Mari-Hernández* (o *Mari-Hernández, la gallega*), comedia rica en tópicos y contrastes gallegos, según ha estudiado Sofía Eiroa (2002), figura el siguiente fragmento del seductor diálogo de Dominga, sirvienta del “mejor serrano / que toda la Limia tien”, con su

^{XXXIII} (Lucas de Ávila, 1635: 190).

^{XXXIV} (Lucas de Ávila, 1635: 210).

prometido Caldeira (acto II, escena 1), quien le acababa de reiterar su amor diciéndole, entre otras cosas, que “por andar siempre tras ti,/ quisiera ser puerco tuyo”:

Compraremos vacoriños
 (Que los gallegos son bravos),
 Un prado en que sembrar nabos,
 Diez cabras y dos rociños;
 Cogemos ya el centeno,
 Ya la boroa, ya el millo,
 Buen pan este, aunque amarillo,
 Sano el otro, aunque moreno.^{XXXV}

También se manejan tópicos gallegos en otra de sus comedias famosas *Escarmientos para el cuerdo*, obra cuya escena principal está ambientada en las Indias portuguesas y en África, o entre Goa y la Cafrería como se decía en los textos. Aquí puede verse el siguiente fragmento de un diálogo entre el anciano García de Sa y el lacayo Carballo:

García

Si sois gallego, no dudo
 Publiquéis cualquier secreto
 En viéndoos en aprieto.

Carballo

Ninguno allá nace mudo.

García

Pues escuchad advertido
 Aquellos golpes que dan
 Allí fuera.

Carballo

Oigo, que están
 Desahuciándome al oído:
 Sudando estoy por mil cabos:
 ¿Majan granzas ganapanes?
 ¿Por dicha en casa hay batanes?
 ¿Muelen maíz? ¿Plantan nabos?^{XXXVI}

Figuran también algunas referencias al maíz en una comedia tardía de Pedro Calderón de la Barca (1600-1681), *La Aurora en Copacabana*, en la que dramatiza la llegada de los conquistadores españoles al Perú y la milagrosa aparición de Nuestra Señora de Copacabana:

Pues por lo menos estamos
 En tan goloso parage,
 Que no faltarán tortillas
 De maíz y chocolate.

^{XXXV} (Hartzenbusch, 1850: 115).

^{XXXVI} Tirso de Molina, *Escarmientos para el cuerdo*, Madrid, h. 1700: 346. V. *Teatro escogido de fray Gabriel Téllez*, Madrid, 1839-1842, XII: 363-364.

Aseguraba la indígena Tucapel, y, poco después, el grano vuelve a aparecer en relación con un milagro de la Virgen, que hace brotar

Las mazorcas del maíz,
Y del trigo las espigas.^{XXXVII}

CONCLUSIONES

El cultivo del maíz se extiende por España pocos años después del Descubrimiento de América, y de la Península pasa a Italia y a otros países europeos y del Norte de África. Al mismo tiempo, el grano pudo llegar a Francia, Inglaterra y los territorios alemanes a través de diversas vías, lo que debió influir en los diferentes nombres que se le otorgan a la planta.

Durante una primera etapa, variable según las regiones, es posible que la mayor parte del cereal se destinara a la alimentación del ganado y de las aves de corral, siguiendo una práctica que se había iniciado entre los propios colonizadores españoles del Nuevo Mundo. Poco después, sin embargo, en el Norte de España y en otras comarcas europeas y del Viejo Mundo de similares características y/o de frecuentes crisis de subsistencia, como sucedía en Canarias, el maíz entró a formar parte de la dieta humana, especialmente en los sectores populares, convirtiéndose en alimento común del pueblo. Como escribió Covarrubias, del grano molido “haze pan la ínfima gente”, pero en muchos otros lugares se consumía en realidad como masa, polenta, gofio, etc., produciéndose una auténtica apropiación popular del cereal, que puede definirse, en efecto, como el trigo de los pobres, ya que siempre fue mucho más barato que el trigo e, incluso, que la cebada.

El consumo de carne y, sobre todo, de pescado en determinadas poblaciones de la cornisa cantábrica, vinculando las capturas de sardinas, túnidos y otras especies a la aportación del grano (bajo el nombre de borona) a determinadas entidades demográficas, resulta llamativo, ya que de este modo se completaba, seguramente de forma instintiva, el consumo de productos ricos en el grupo vitamínico tipo B.

La rápida expansión, en términos generales, así como el posible rechazo a un elemento benéfico pero “invasor” pudo estar en la base de la búsqueda de antecedentes europeos del maíz, al que se compara, en general, con el panizo, el mijo, el sorgo, etc., y, por parte de los eruditos, a extrañas plantas del pasado del Viejo Mundo, basándose como es lógico en Plinio, Teofrasto y otros autores clásicos. El vegetal es disfrazado, rebautizado y manipulado culturalmente, en un complejo proceso de recepción en el que lo que llega del Nuevo Mundo ha de ser *adaptado* para poder ser *adoptado* en el Viejo.

Si la planta no tuvo más éxito que el trigo, en lo tocante al consumo humano, fue, precisamente, porque era imposible sustituir a un cereal cuyo origen se remontaba en el Viejo Mundo a la noche de los tiempos. También se ha podido constatar que en América, cuando había pan de trigo se desechaba el de maíz entre los criollos de determinados lugares. No se trata solamente de dos plantas distintas, sino, al mismo tiempo, de dos culturas diferentes. Esto explica, además, que se desestimara la utilización de la fécula de maíz para preparar las especies del pan en la consagración eucarística.

^{XXXVII} Pedro Calderón de la Barca, *Quarta parte de comedias*, Madrid, 1731: 395 y 403. La edición de 1672 llevaba el título de *Quarta parte de comedias nuevas* (Madrid).

La frecuencia de la utilización de la voz *maíz* en los vocabularios, en la poesía y en las obras dramáticas, debido a su impacto popular, parecen contribuir a la idea de que el cultivo del vegetal americano se consolida, en España y, seguramente, en el resto de Europa, en el tránsito de los siglos XVI al XVII, aunque el gran *boom* de su cultivo y consumo es un fenómeno más tardío y paralelo al crecimiento demográfico.

BIBLIOGRAFÍA

Aldrete, Bernardo José, 1606, *Del origen y principio de la lengua castellana ò rom̄ace que oi se vsa en España*, Roma.

Alonso de Herrera, Gabriel, 1513, *Obra de agricultura*, Alcalá de Henares.

Alonso de Herrera, Gabriel, 1605, *Libro de agricultura de Alonso de Herrera*, Pamplona.

Alonso de Herrera, Gabriel, 1620, *Libro de agricultura de Alonso de Herrera*, Madrid.

Alonso de Herrera, Gabriel, 1777, *Agricultura general, que trata de la labranza del campo, y sus particularidades, crianza de animales*, Madrid.

Alonso de Herrera, Gabriel, 1818, *Agricultura general*, Madrid.

Alonso de Santo Thomas, 1674, *Constituciones synodales del obispado de Málaga*, Sevilla.

Alzola, José Miguel, 1984, *El millo en Gran Canaria*, Las Palmas.

Andrade, Alonso de, 1642, *Libro de la guía de la virtud y de la imitación de Nuestra Señora: para todos los estados*, Madrid.

Anguiozar, Martín de [Ramón de Berraondo], 1927, "El maíz", *Revista internacional de los estudios vascos*, 18 (2): 305-306.

Anzano, Thomas, 1795, *Ensayo sobre la policía general de los granos*, Madrid.

Aranda, Antonio de, 1533, *Verdadera informaciõ de la tierra sancta seḡu la disposiciõ en que en este año de mil y quinientos y treynta el autor la vio y paseó*, Alcalá de Henares.

Arocena, Fausto, 1933, "La introducción del maíz: Gonzalo de Percaztegui", *Revista internacional de los estudios vascos*, 24 (3): 362-364.

Azpilcueta Navarro, Martín de, 1557, *Manual de confesores, y penitentes*, Anvers.

Baró Pazos, Juan y Galván Rivero, Carmen (editores), (2006) *Libro de ordenanzas de la Villa de Castro Urdiales (1519-1572)*, Universidad, Santander.

Bolonnois, Hierosme Victor, 1609, *Tesoro de las tres lenguas francesa, italiana y española*, Génova.

Bonafous, Matthieu, 1833, *Traité du Maïs, ou Histoire naturelle et agricole de cette céréale*, Paris.

Bouza, Fernando, 2010, "Necesidad, negocio y don. Usos de la traducción en la cultura del Siglo de Oro". In: *La traducción cultural en la Europa Moderna*, eds. Burke, Peter y Po-Chia Hsia, R., Akal, Madrid, 269-287.

Brandes, Stanley H., 1996, "El misterio del maíz". In: *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, ed. Long, Janet, UNAM, México, 255-264.

Braudel, Fernand, 1953, *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, FCE, México.

Cala Carvajal, Rafael, 2001, "Las voces prehispanas cacao, cacahuete y maíz en diccionarios generales de lengua castellana, catalana e italiana del siglo XX". *Boletín americanista*, 51: 25-41.

Cámara y Murga, Cristóbal, 1631, *Constituciones Synodales del obispado de la Gran Canaria*, Madrid.

Casas, Cristóbal de las, 1591, *Vocabulario de las dos lenguas toscana y castellana*, Venecia.

Coma, Pedro Mártir, 1589, *Directorium curatorum o instruction de curas, útil y provechoso para los que tienen cargo de ánimas*, Sevilla.

Cobarruvias Orozco, Sebastián de, 1611, *Tesoro de la lengua castellana, o española*, Madrid.

Crescentio, Piero, 1519, *De agricultura vulgare*, Venecia.

Duchesne, E.-A., 1833, *Traité du maïs ou blé de Turquie, contenant son histoire, sa culture et ses emplois en économie domestique et en médecine*, Paris.

Eiroa, Sofía, 2002, "Galicia y los gallegos, tópicos y contrastes en Tirso de Molina: Mari Hernández, la gallega", *Hesperia. Anuario de Filología Hispánica*, V: 51-67.

Ercilla y Zúñiga, Alonso de, 1610, *Primera, segunda y tercera parte de la Araucana*, Madrid.

Escolano, Gaspar, 1610, *Década primera de la historia de la insigne y coronada ciudad y reyno de Valencia*, Valencia.

Feliu de San Pedro, Benito, 1774, *Monumentos sagrados de la salud del hombre desde la caída de Adán hasta el juicio final que en verso latino cantó en lxxii odas D. Benito Arias Montano i en verso español el P. Benito Feliu de San Pedro de las Escuelas Pías*, Valencia.

Fernández de Navarrete, Martín (editor), 1825 y 1858, *Colección de los viajes y descubrimientos que hicieron por mar los españoles desde fines del siglo XV*. Madrid.

Fernández de Oviedo, Gonzalo, 1526, *Oviedo de la natural hystoria de las Indias*, Toledo.

Franciosini, Lorenzo, (1620 y 1638), *Vocabulario español e italiano, aora nuevamente sacado a luz y compuesto por...; segunda parte*, Roma.

García Guerra, Delfín & Álvarez Antuña, Víctor, 1991, “Del «mal de la rosa» a la «enfermedad de la miseria»: la etiología social de la pelagra en la bibliografía médica asturiana de los siglos XVIII y XIX”, *DYNAMIS, Acta Hispanica ad Medicinae Scientiarumque Historiam Illustrandam*, 11: 197-238.

García Oro, José, 1987, “Ordenanzas municipales de Betanzos de los siglos XV y XVI”, *Anuario brigantino*, 10: 17-32.

Gil, Fernando , 1999, “Discusiones en torno al uso del término «persona divina» en náhuatl. Fray Martín de León O. P. y su «Camino del Cielo» (México, 1611)”, *Teología* 74 (2): 29-68.

Gil García, Teresa, 2000, “Variantes léxicas en el *Vocabulario* de Cristóbal de las Casas”, *Cuadernos de Filología italiana*, Núm. Extra.: 283-305.

Goguet, JA, 1791, *Del origen de las leyes, artes, ciencias y sus progresos en los pueblos antiguos*, Madrid.

Gómez de Ortega, Casimiro, 1784, *Continuación de la flora española, o historia de las plantas de España, que escribía don Joseph Quer*, Ibarra, Madrid.

González Holguín, Diego, 1608, *Vocabulario de la lengua general de todo el Peru llamada lengua Qquichina: diuidido en dos libros: van añadidos al fin los priuilegios concedidos a los indios*, Ciudad de los Reyes.

Granados Loureda, Juan A. , 2011, “Un arsenal para el rey. Ferrol en el Antiguo Régimen (s. XVI-XVIII)”, *Nalgures*, VII: 55-171.

Hartzenbusch, Juan Eugenio (1850) *Biblioteca de Autores Españoles. Comedias escogidas de fray Gabriel Téllez (el maestro Tirso de Molina)*, Madrid.

Humboldt, A. de, 1822, *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*. Traducido por Vicente González Arnao. Paris.

Laguna Reche, Jesús D., 2007, “La villa granadina de Castelljér a finales del siglo XVI, a través de sus ordenanzas municipales”. In: *Los señoríos en la Andalucía Moderna. El marquesado de los Vélez*, eds., Andújar Castillo, F. y Díaz López, J. P. Almería, 545-562.

Larramendi, Manuel de, 1745, *Diccionario trilingüe del castellano, bascuence y latín*, San Sebastián.

Leal, Arnaldo, 1998, “Ordenanzas reales dadas por el rey don Carlos II a la villa de San Pedro del Romeral”, *Boletín del Museo de las Villas Pasiegas*, 28: 1-50.

León, Martín de (1611) *Camino del cielo en lengua mexicana, con todos los requisitos necesarios para conseguir este fin, c̄o todo lo que vn X̄piano deue creer, saber, y obrar, desde el punto que tiene xso de razon, hasta que muere*, Mexico.

León Pinelo, Antonio de, 1629, *Epitome de la biblioteca Oriental i Occidental, Nautica i Geografica*, Madrid.

León-Portilla, Ascensión H. de (1988) *Tepuztlahcuilolli. Impresos en náhuatl. Historia y bibliografía*, UNAM, México.

León-Portilla, Ascensión H. De, 1996, “El despertar de la lingüística y la filología mesoamericanas: gramáticas, diccionarios y libros religiosos del siglo XVI”. In: *Historia de la literatura mexicana desde sus orígenes hasta nuestros días*, eds. Garza Cuarón, B. y Baudot, Siglo XXI, México, 351-387.

López Canario, Gaspar, 1565, *In libros Galeni de Temperamentis novi et integri commentarii*, Compluti.

López de Gómara, Francisco, 1553, *Hispania Victrix. Primera y segvnda parte de la historia general de las Indias*, Medina del Campo.

López Piñero, José María, 2006, “Gaspar Casal: Descripción ecológica de la pelagra, primera enfermedad carencial”, *Revista Española de Salud Pública*, 80 (4): 411-415.

Lucas de Ávila, Francisco (editor), 1635, *Quarta parte de las comedias del maestro Tirso de Molina*, Madrid.

Mercado, Tomás de, 1571, *Summa de tratos y contratos*, Sevilla.

Mez von Braidenbach, Nicolás (1670) *Diccionario muy copioso de la lengua hasta agora nunca visto, sacado de diferentes Autores con mucho trabajo y diligencia*, Viena.

Molina, Alonso de , 1571, *Vocabulario en lengua castellana y mexicana*, México.

Monlau, José , 1868, *Compendio de historia natural*, Barcelona.

Núñez, Hernán, 1555, *Refranes, o proverbios en romance, que nuevamente colligió y glossó el comendador Hernán Núñez, professor eminentíssimo de Rethórica, y Griego, en Salamanca*, Salamanca.

Núñez de la Peña, Juan , 1676, *Conquista y antigüedades de las islas de la Gran Canaria, y su descripción*, Madrid.

Ochoa, Eugenio de (editor), 1867, *Tesoro del Teatro Español desde su origen (año de 1356) hasta nuestros días. Teatro escogido de Lope de Vega*, París.

Oña, Pedro de, 1596, *Arauco domado*, Ciudad de los Reyes (Lima).

Ortíz Luzio, Francisco, 1592, *Lugares comunes de la segunda impression, muy corregida y emendada, con una nueva tabla y compendio de todas las doctrinas, lugares y escripturas*, Alcalá de Henares.

Oudin, César, 1607, 1616, *Tesoro de las dos lenguas francesa y española*, Paris.

Oviedo, Luis de, 1595, *Methodo de la colección y reposición de las medicinas simples, y de su corrección y preparación*, Madrid.

- Pallet, Jean, 1604, *Diccionario muy copioso de la lengua española y francesa*, París.
- Paz, Manuel de & Carmona-Calero, EM 2006, *La mesa que nos une. Historias de la alimentación*, Santa Cruz de Tenerife.
- Peña Montenegro, Alonso de la, 1668, *Itinerario para párrocos de indios, en que se tratan las materias más particulares, tocantes a ellos, para su buena administración*, Madrid.
- Pineda, fray Juan de, 1589, *Los treynta y cinco diálogos familiares de la Agricultura Christiana*, Salamanca.
- Poza, Andrés de (1587) *De la antigua lengua poblaciones y comarcas de las Españas: en que de paso se tocan algunas cosas de la Cantabria*, Bilbao.
- Pozo, Alonso del h., 1701, *Historia de la milagrosa imagen de Nuestra Señora de las Caldas, y su convento*, s. l.
- Pringle, John, 1775, *Observaciones acerca de las enfermedades del Ejército en los campos y las guarniciones*, Madrid.
- Regueiro y González-Barros, Antonio M. 1982, "La flora americana en la España del siglo XVI". In: *América y la España del siglo XVI*, eds. Solano Pérez-Lila, F. P. & Pino Díaz, F. del, CSIC, Madrid, 205-217.
- Rivera, Alonso de, 1626, *Historia Sacra del Santissimo Sacramento contra las heregias destes tiempos*, Madrid.
- Rodríguez Lusitano, Manuel 1596, *Summa de casos de conciencia con advertencias muy provechosas para confesores*, Barcelona.
- Roldán Verdejo, R. & Delgado González, C. 1970, *Acuerdos del Cabildo de Fuerteventura, 1605-1659*, IEC, La Laguna.
- Román, Jerónimo 1595, *Tercera parte de las Repúblicas del Mundo. Divididas en tres partes*, Salamanca.
- Rosa Olivera, L. de la 1978, *Estudios históricos sobre las Canarias orientales*, Las Palmas.
- Ruellio, Ionne, 1536, *De Natura Stirpium libri tres*, Paris.
- Sandoval, Prudencio de, 1600, *Chronica del ínclito emperador de España, don Alonso VII, deste nombre Rey de Castilla y León, hijo de don Ramón de Borgoña, y de doña Hurraca, Reyna propietaria de Castilla*, Madrid.
- Segura Munguía, S. & Torres Ripa, J. 2009, *Historia de las plantas en el mundo antiguo*, Universidad de Deusto-CSIC, Madrid.
- Sosa, fray José de, 1849, *Topografía de la isla Afortunada Gran Canaria, cabeza del partido de toda la provincia comprensiva de las siete islas Afortunadas*, Santa Cruz de Tenerife.

Terreros y Pando, Esteban, 1787, *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes*, Madrid.

Torres Asensio, Joaquín (editor) 1892, [siglo XVI] *Fuentes históricas sobre Colón y América. Pedro Mártir Anglería*, Madrid.

Trognesius, Joachim, 1639, *El gran diccionario y thesoro de las tres lenguas española, francesa y flamenca con todos los nombres de los reynos ciudades y lugares del mundo*, Thantuuerven.

Vedia, Enrique de (editor), 1852, *Biblioteca de Autores Españoles. Historiadores primitivos de Indias*, Madrid.

Vega Carpio, Lope de (1615) *Rimas sacras. Primera parte*, Lérida.

Viera y Clavijo, José de, 1868, *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, Las Palmas.