

PLANTAS DE IDA Y VUELTA. GÉNESIS, DESARROLLO Y CONTENIDO DE LA EXPOSICIÓN

Ernesto Fernández Sanmartín

Exposición y ciclo de conferencias organizadas por la Academia Malagueña de Ciencias en colaboración con la Diputación Provincial de Málaga, Sociedad Económica de Amigos del País, Junta de Andalucía y Fundación Unicaja; celebradas en la Sociedad Económica de Amigos del País del 29 de marzo al 28 de abril de 2017

Por los años setenta del siglo I, hace casi dos mil años, el emperador Vespasiano, de la familia de los Flavios, concedió a Málaga el *ius latii* por el que se equiparaban sus ciudadanos a los del Lacio y por eso llamamos a nuestra ciudad Municipio Flavio Malacitano. Pero lo que no saben ustedes es que Vespasiano proyectó viajar hasta las Columnas de Hércules (estrecho de Gibraltar), haciendo un recorrido que lo llevaría también a Málaga. En la Malaca de entonces se recibió con júbilo la noticia de la visita del Emperador y se comenzaron los preparativos, se decidieron los aposentos, agasajos, comidas, etcétera. El Emperador casi lo único que sabía de Malaca era que se elaboraba en ella un *garum* de gran calidad, pero los malagueños quisieron sorprender al Emperador con dos comidas un poco especiales: el ajo blanco y el gazpacho. Hacía más de setecientos años que se cultivaban almendros y olivos en Malaca y el trigo era una de las grandes producciones del Valle del Guadalhorce, desde hacía más de dos mil años. Como saben ustedes el ajo blanco se prepara con almendras, aceite, pan, ajo, vinagre, sal y agua, todo lo cual estaba disponible.

El gazpacho era una comida inventada, parece ser, por los legionarios, que llevaban en sus cantimploras agua con un poquito de vinagre y sal y que llamaban *posca*. Hoy diríamos una bebida isotónica. Como una de las comidas más populares de los legionarios eran las gachas de trigo, probablemente se les ocurrió añadirle a la posca, pan y después aceite que aquí era abundante. Así en el diccionario de Covarrubias de 1674, dice del gazpacho: *cierto género de de migas que se hace con pan, aceite y vinagre y añade que es comida de segadores y gente grosera*. Según Covarrubias el origen de la palabra era el toscano *guazo* y *guazeto* de donde habrá derivado la palabra gazpacho. Así que al Emperador se le ofrecería un gazpacho hecho

con migas de pan, agua, aceite, vinagre y sal. Muy probablemente también con ajo y más adelante alguna de las verduras disponibles en la huerta malacitana como pepino y cebolla. Mil setecientos años después, en 1783, la segunda edición del Diccionario de la Academia cita los mismos ingredientes y aunque desde el siglo XVI llegan de América pimientos y tomates a nadie se le ocurrió añadirselos al gazpacho primitivo. Muy probablemente el gazpacho actual con agua, pan, aceite, ajo, sal, vinagre, pepino, tomate y pimiento sea una creación del siglo XIX. Hace nada. Por cierto, ningún documento acredita la visita a Málaga del emperador Vespasiano.

He elegido estos dos ejemplos del siglo I para que intentemos ponernos en el lugar de un malagueño o malacitano, de la época, que podría preparar el ajo blanco exactamente como hoy pero que haría un gazpacho sin tomate y pimiento, ingredientes que hoy consideramos esenciales.

Ciertamente la aclimatación de plantas americanas fue bastante rápida para algunas como las judías y lenta para otras como las papas que no se extendieron hasta bien entrado el siglo XVIII. Pero empecemos por hablar de las plantas “de ida”.

Para los descubridores determinadas plantas (y animales) constituían la base de su alimentación y por eso ya en el segundo viaje, Colón, (25 de septiembre de 1493, desde Cádiz) con tres galeones de cien toneladas y catorce carabelas, en las que van 1500 hombres, 20 soldados de caballería, emigrantes y misioneros, al fondear en La Gomera el 5 de octubre compra 8 puercas [supongo que algún puerco], algunos bueyes, ovejas, cabras, gallinas, palomas, semillas y plantones de naranjos, limoneros y otros árboles frutales. Entre los plantones y esquejes sabemos que los había de caña de azúcar o cañadú que

se plantaron en Santo Domingo con éxito inmediato.

Los descubridores debieron quedar sorprendidos de la falta de trigo, base de la alimentación del Viejo Mundo. No olvidemos además que la mayoría eran oriundos de tierras de pan, es decir, cerealistas. No pudieron aclimatarlo en el Caribe, pero pocos años después encontraron en Nueva España (México) tierras donde sembrarlo. Para 1540 ya se cultivaba en Perú y Chile. Por su parte el arroz se cultivó en el Caribe ya desde 1512.

Las legumbres, garbanzos, lentejas y habas, así como las hortalizas como lechuga, berza, rábanos, cebollas, perejil, nabos, berenjenas, escarolas, acelgas, espinacas y otras, para 1590, dice el padre Acosta en su *Historia Natural y Moral de las Indias* que ya se habían aclimatado.



Plantas de ida: cereales, legumbres y frutos secos.

La cañadú se plantó en Puerto Rico y Cuba desde 1494 con gran éxito, pero todavía hay mucha gente que no sabe que es asiática y cultivada en España desde el siglo X. Los cítricos, sobre todo naranjos y limoneros, en 1515, dice Fernández de Oviedo que se habían propagado por Santo Domingo, Cuba y Puerto Rico, hasta el punto de que en algunos lugares se habían asilvestrado. Se aclimataron también palmeras datileras, manzanos, perales, granados e higueras. A principios del siglo XVII eran ya famosas las brevas de Arequipa.

El olivo se plantó ya en Santo Domingo y los valles mejicanos hacia 1500, pero al principio no se producía aceite y los españoles guisaban con manteca de cerdo y los más pudientes con aceite importado de España, pero a principios del siglo XVII los olivares se extendían por toda la costa del Pacífico.

Lo mismo ocurrió con la vid, que fracasó en el Caribe pero que se aclimató en los valles costeros de Perú, Chile, el Noreste argentino

y más tarde en California. El primer mosto se produjo en 1560 en Cuzco.

Se llevaron también plantas aromáticas y medicinales como hierbabuena, albahaca, manzanilla, etcétera, y el Inca Garcilaso nos cuenta que en algunos lugares se multiplicaron de tal manera que se convirtieron en malas hierbas.

Entre las ornamentales que se llevaron hay que citar los claveles, lirios, gladiolos, azucenas, jacintos, rosas,... Bernabé Cobo en su *Historia del Nuevo Mundo*, de 1653, dice que las rosas fueron puestas bajo los auspicios divinos y cuando floreció la primera rosa en Perú, en 1552, se hizo una gran fiesta en la Iglesia mayor y el arzobispo Jerónimo de Loaysa colocó esa primera rosa americana en la mano de una imagen de la Virgen.



Plantas ornamentales de ida: rosales.

También se llevaron fibras vegetales como lino y cáñamo. El ya citado Inca Garcilaso [Garcilaso de la Vega, llamado el Inca (1539-1617)], historiador nacido en Cuzco, hijo de Sebastián Garcilaso de la Vega y Vargas y de una india hija de Hualipa Tupac Inca y nieta de Huayna Capac Inca, -el último rey del Perú-, escribe que Doña Catalina de Retes, vecina de Cuzco, esperaba hacia 1560 que le llegasen semillas de linaza y un telar para tejer los lienzos que necesitaba, supongo que para hacer el ajuar. El cáñamo se aclimató en algunos valles chilenos para suministrar fibras para hacer las velas, sogas y jarcias de la flota.



Sala de la exposición.

Aunque la exposición se llama “Plantas de ida y de vuelta” hemos dedicado un pequeño apartado a los animales. El cine realizado en los EE.UU. nos ha mostrado en multitud de películas a los sioux, apaches seminolas, navajos y otros indígenas (por cierto, casi exterminados física y culturalmente) a caballo, pero cuando los españoles llegaron a América no había allí caballos. Esos indios eran recolectores y cazadores que se desplazaban a pie. Hace unos días en un documental sobre fauna norteamericana se hablaba del caballo americano y en 20 minutos o más de duración, no tuvieron tiempo de decir que esos caballos, cimarrones, mustangos, descendían de los llevados a América por los españoles. ¿Ignorancia? ¿Menosprecio?

Los caballos y las vacas permitieron labrar la tierra y tirar de los carros. Las vacas y las cabras proporcionaron carne, muy deficitaria en América, y leche, alimento desconocido como tal. Las ovejas no sólo proporcionaron lana, más abundante y barata que la de llamas y alpacas, sino además carne y leche. Por su parte el cerdo, el puerco que decía Colón, se convierte en el principal suministrador de proteína animal y se extiende por todo el Nuevo Mundo.

Alexander von Humboldt, no muy favorable al Imperio Español en América a pesar de las facilidades que le dio Carlos IV para recorrerla, se admiraba *del modo y forma que los españoles del siglo XVI habían extendido el cultivo de los vegetales europeos por todo el continente americano*.

Hay que hacer una breve mención a una planta africana, el café, que muchos suponen americano, incluso precisan, Colombia. Fue introducido más tardíamente pero su cultivo se extendió por América Central, Colombia y Brasil.

No sólo se llevaron plantas y animales. Carlos I encargó a Gonzalo Fernández de Oviedo *escribir las cosas de Indias*, cuyo resultado fue la *Historia general y natural de las Indias Occidentales* que redactó entre 1525 y 1548, que es la primera obra que da a conocer en Europa la flora y la fauna de América. Posteriormente, Felipe II envía a Francisco Hernández a Nueva España para que estudie la naturaleza, minerales, animales y plantas del virreinato y con especial atención a los vegetales de uso medicinal. Durante ocho años dirige un equipo de cosmógrafos, médicos, botánicos, dibujantes,... en lo que puede considerarse la primera gran expedición científica de la Era moderna.

En cuanto a las plantas “de vuelta” quizá tengamos una perspectiva diferente. ¿Quién podría prescindir del tomate en el gazpacho? Recuerdo que cuando las celebraciones del quinto centenario se alzaron voces que negaban el descubrimiento, lo bueno que se hubiera hecho y se ponía el acento en las sombras olvidando las luces. Pues bien, en una entrevista al gran escritor Leonardo Sciascia, cuando le preguntaron por el descubrimiento dijo que no podía ser neutral entre otras cosas porque uno de los platos más extendidos en Italia, y su preferido, eran los espaguetis con tomate (pomodoro o manzana de oro en italiano).

¿Qué decir de los pimientos? Sólo dos cosas: ¿Cómo hacer chorizos sin pimentón? ¿Qué me dicen ustedes de la manteca “colorá”?

Las papas tardaron en imponerse. Algunos decían que eran insípidas, otros tenían prevención a lo que crece bajo tierra. Pero el éxito actual es patente. Hace unos años visitando el Kew Garden (Londres), que es un excelente jardín botánico, en un edificio dedicado a museo había una sala dedicada a las papas (dicen potato del que se españoliza patata), y me sorprendió no encontrar cómo llegaron las papas a Inglaterra. Creo recordar que decía que llegaron en 1583. ¿Cómo? Supongo que volando o quizá nadando. Todo por no reconocer que las papas llegaron mucho antes a Sevilla (único puerto habilitado entonces para el comercio con las Indias Occidentales) y que el médico Nicolás de Monardes las cultivaba en su huerto de la calle Sierpes. También cultivaba Monardes tabaco y otras plantas americanas con las que

comerciaba y su obra *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en Medicina*, fue traducida al latín, alemán, francés, inglés y holandés, haciendo de Monardes el médico más famoso y leído de Europa durante el siglo XVI y parte del XVII.



Plantas de vuelta: judías, patatas, pimientos.

El cacao es otra de las grandes aportaciones americanas a nuestra alimentación. Los aztecas lo tomaban y ya Cortés lo encomia, pero la gran revolución fue añadirle azúcar pues era una bebida muy amarga. La disponibilidad de azúcar a partir de la cañadú fue el gran invento de los españoles por más que suizos, belgas, franceses e ingleses crean ser ellos los inventores. Ciertamente fueron suizos los que mejoraron su estructura, Lindt o Nestlé que le añadieron la leche.

El maíz es el cereal americano que revoluciona la agricultura europea, sobre todo en las zonas donde el trigo se criaba mal. Pensemos en la cornisa cantábrica, Galicia, Asturias, Cantabria, País Vasco, que no eran tierras de pan llevar.

Las judías, frijoles, son quizá la principal leguminosa que nos aporta América. Su fácil cultivo y pronta adaptación las extendió muy pronto por el Viejo Mundo. Más dificultades encontró el cacahuete (en México cacahuete) una semilla oleaginosa. La otra oleaginosa importante que nos viene de América es el girasol.

Aunque el algodón era bien conocido en Europa donde era llamado también algodón, ambas palabras procedentes del árabe *qutn*, los algodones americanos resultaron de superior calidad y más productivos por lo que son los que se cultivan actualmente. Así el algodón egipcio es algodón americano. Una confusión más.

Dos plantas de uso medicinal merecen nuestra atención: el tabaco y la quina. Decía Colón: *que vieron a mucha gente con un tizón en la mano, yerbas para tomar sus sahumeros que acostumbran*. Nicolás Monardes fue el primero que cultivó el tabaco y estudió sus cualidades. Según escribió: *servía para los dolores de cabeza y reumáticos, males de pecho, cólicos intestinales, dolores de estómago y articulares, de muelas y de matriz, lombrices, sabañones, heridas envenenadas, llagas, tiña y otras afecciones*.

Para las fiebres tercianas o malaria, de gran incidencia en aquella época, no había solución médica. El remedio o paliativo fue la "queñua", un árbol cuya corteza utilizaban los indios peruanos y del que procede el nombre de quina o quinina. Linneo nombró a este género de la familia Rubiáceas, *Cinchona*, en honor de la Condesa de Chinchón (la primera Ana Osorio o la segunda Francisca Enríquez) que fue la primera europea tratada con la citada corteza de quina en 1638 [se dice que una sirvienta echó en agua la corteza molida y sanó la anita o la paqueta de sus fiebres tercianas, aunque a la sirvienta por poco la matan, hasta que su señora intercedió diciendo que el bebedizo la había salvado].

Otras plantas americanas de gran importancia económica son aquellas cuya resina o látex proporcionan el caucho. Los aztecas hacían ya pelotas del látex de una Moráceo: *Castilloa elastica*, que utilizaban en sus monumentales juegos de pelota. Posteriormente se descubrió otro árbol cuyo látex, llamado seringa, servía también para fabricar el caucho: *Hevea brasiliensis*, una Euforbiácea del alto Amazonas. A la resina los aztecas la llamaban "olin y oli" que nosotros llamamos "ule", que ahora escribimos con hache quizá por confusión con aceite en francés, huile.

Finalmente, paseando por nuestros campos encontramos plantaciones de chirimoyos peruanos, aguacates mejicanos, por nuestros montes y jardines el ciprés de Arizona y el de Monterrey, y en nuestras calles, guachintonias, palmas reales, ahuehuetes, bauhinias, eritrinas, ombúes, jacarandas, ceibas, plumerias,...

La exposición pretende ser divulgativa por lo que el lenguaje de los textos utiliza el menor número posible de términos técnicos. Cada texto puede leerse en dos minutos

escasos lo que junto al resto de objetos: plantas vivas, semillas, frutos, etcétera, permite ver la exposición en una hora escasa. Así se ha pretendido. Los objetos están a la mano para que puedan tocarse, aunque debe hacerse con mesura.

Esta exposición estará disponible para las Academias y centros escolares

(preferentemente de Bachillerato y Secundaria) que nos lo soliciten. Es evidente que prestaremos los carteles, semillas y frutos y más difícilmente los percederos y las plantas vivas. Alguna experiencia va teniendo nuestra Academia en esto pues lo hizo en 2007 con el Tercer Centenario de Linneo y en 2009 con el segundo de Darwin.



Mapa mostrando el lugar de origen de plantas y animales.