 Papeles de Daute



Fruta del paraíso

La aventura atlántica del plátano

Manuel de Paz



Manuel de Paz

Nace en Santa Cruz de La Palma (1953). Licenciado y doctor en Historia con Premio Extraordinario. Catedrático de Historia de América (1995) en la Universidad de La Laguna. Ha estudiado la historia de la masonería en Canarias, Marruecos y Cuba, (*Historia de la Francmasonería en Canarias (1739-1936)*, 1984; *Militares masones de España*, 2004; *Martí, España y la masonería*, 2008); las relaciones diplomáticas entre España y Cuba durante la época revolucionaria (*Zona Rebelde*, 1997; *Zona de Guerra*, 2001; *Franco y Cuba*, 2006); así como *El bandolerismo en Cuba* (1993-1994), entre otros temas. Fundador y director de «Taller de Historia» (CCPC) y de varias colecciones en Ediciones Idea. Miembro del consejo de redacción de *Revista de Indias* (CSIC, Madrid).

FRUTA DEL PARAÍSO

LA AVENTURA ATLÁNTICA DEL PLÁTANO

Manuel de Paz



FRUTA DEL PARAÍSO

LA AVENTURA ATLÁNTICA DEL PLÁTANO

Fruta del paraíso. La aventura atlántica del plátano

Manuel de Paz Sánchez

Director de arte: Marcelo López

Maquetación: Migdalia Morales

Primera edición en Ediciones Idea: 2015

© De la edición:

Ediciones Idea, 2015

© Del texto:

Manuel de Paz Sánchez

© Del prólogo:

Miguel Ángel Puig-Samper

Imagen de portada: *Musa cliffortiana*. (Vid. Fig. 2).

Ediciones IDEA

San Clemente, 24 Edificio El Pilar,

38002, Santa Cruz de Tenerife.

Tel.: 922 532150

Fax: 922 286062

León y Castillo, 39 - 4º B

35003 Las Palmas de Gran Canaria

Tel.: 928 373637 - 928 381827

Fax: 928 382196

correo@edicionesidea.com

www.edicionesidea.com

Fotomecánica e impresión: Publidisa

Impreso en España - Printed in Spain.

ISBN: 978-84-16404-84-1

Depósito Legal: TF-1006-2015



Este libro protege el entorno

Ninguna parte de esta publicación, incluido el diseño puede ser reproducida, almacenada o transmitida en manera alguna ni por medio alguno, ya sea electrónico, mecánico, óptico, de grabación o de fotocopia, sin permiso previo y expreso del editor.

§ PRÓLOGO

Es un honor y un placer poder prologar este interesante libro del profesor y amigo Manuel de Paz Sánchez sobre esa fruta del paraíso que ha formado parte de la larga historia de las Islas Canarias y forma parte de su economía y su cultura, el plátano. Una especie vegetal destacada en 1724 con otras, como las guayabas o las papas, por el astrónomo y naturalista Louis Feuillée por su delicioso sabor en los cultivos de las islas Canarias, donde parece que llegaron en el siglo XV procedentes de las costas de Guinea. Esa planta que describió Avicena como *Musa*, como nos recuerda el propio autor, y describió científicamente en 1736 en términos modernos el gran reformador de la nomenclatura botánica, el sabio sueco Carl von Linné, como una *Musa cliffortiana*. El estudio erudito que hace el profesor de Paz sobre las rutas del plátano, plántano o banano, desde el Sudeste asiático por la India hacia el mundo occidental, considerando las

migraciones árabes hacia el oeste, merecen un especial elogio, pero más aún su estudio detallado sobre la ruta americana o mejor dicho atlántica. Un camino señalado por vez primera en las obras de Gonzalo Fernández de Oviedo, tanto en el *Sumario* de 1526 como en la *Historia general de las Indias* en 1535, que lo atribuye al obispo fray Tomás de Berlanga en su viaje a la isla de Santo Domingo desde las Canarias en 1516, una fecha discutida por la estudiosa del obispo Estrella Figueras en su trabajo sobre el descubridor de las islas Galápagos, quien se inclina por una posible fecha posterior y además hace la sugerencia de que era posible la introducción en el Nuevo Mundo de dos variantes del plátano por el dominico soriano, el *camburi* (*Musa sapientum*), documentado en las Islas Canarias, y quizá el conocido como *dominico* (*Musa Regia*). El plátano, probablemente en diferentes variedades, como los propios españoles en su proceso de colonización, habría desembarcado en las islas de las Antillas para trasladarse luego a Tierra Firme y extenderse por el Nuevo Mundo recién descubierto por los europeos, como indica Pedro Cieza de León para la zona de Puerto Viejo, por donde también anduvo el obispo Berlanga en sus misiones diplomáticas. El profesor Manuel de Paz sigue magistralmente esta discusión sobre las variedades introducidas en América, ya apuntada por el sabio alemán Alexander von Humboldt en su *Essai Politique sur le Royaume de la Nouvelle Espagne*, quien ya apuntaba que en el norte de África, la costa andaluza española y en Canarias la que se cultivaba era la variedad *camburi*, muy diferente al *dominico* de las crónicas del Inca Garcilaso y José Acosta,

y de otras variedades que él había observado a lo largo de todo el continente americano desde Nueva Granada hasta Nueva España, donde ya formaba parte esencial de los cultivos utilizados en la subsistencia de las poblaciones, como aparece en sus obras, o en otras contemporáneas como la del naturalista Ledrú al referirse a Puerto Rico en su crónica sobre la expedición Baudin o poco más tarde en la del ferviente humboldtiano gallego Ramón de la Sagra que apuntaba en 1843 en su *Histoire Physique, Politique et Naturelle de L'Ile de Cuba* la importancia de los plátanos en la economía rural cubana.

Es una delicia seguir de la mano del autor esta apasionante historia, que incluye la búsqueda de los orígenes de la planta primitiva, si es que sólo hubo una, su difusión, sus diferentes nombres, sus usos culturales y sus supuestas propiedades alimentarias, medicinales o mágicas. Quiero recordar aquí cómo en la obra *Tacuinum Sanitatis* de Ibn Butân, escrita en el siglo XI y muy difundida en los siguientes siglos en latín, se hablaba de esta Musa, el plátano, con un dibujo curiosísimo en el que se ve al plátano con hojas gigantescas y el fruto con aspecto de pimiento. Destacaba su naturaleza caliente en segundo grado, húmeda en primero, que hay que elegir grandes, maduros y dulces para el consumo, con cierto cuidado para el estómago para lo que se toma con azúcar, pero con la alegría de que incitaban al coito y convenían sobre todo a los jóvenes y en la región meridional.

Quizá recordaba las historias de algunos viajeros de los que nos habla el autor sobre el plátano como el árbol prohibido del paraíso, aquella supuesta manzana de Adán y Eva, reconvertida en esta otra especie vegetal

también conocida como el árbol de la ciencia del bien y del mal, la fruta prohibida a nuestros primeros padres, una manzana que se agrupaba en racimos y que al cortarla presentaba la cruz del sufrimiento del hijo del padre supremo como un recordatorio constante del pecado original de la humanidad. Lo cierto es, como nos recuerda sabiamente el autor, que los frailes españoles utilizaron la cultura del oasis extendida por las tierras españolas para aplicarla en América, llevando consigo sus conocimientos, sus prácticas agrícolas y sus hábitos alimentarios, y entre ellos sin duda el uso del plátano como un elemento básico.

En definitiva este libro es un pequeño tesoro de conocimientos acumulados por el profesor Manuel de Paz para que todos los lectores disfruten con la magia de su historia. Y como indica el autor en su último capítulo al recordar la presencia del plátano en la literatura clásica, «salga el guineo a bailar».

Miguel Ángel Puig-Samper
Instituto de Historia del CSIC

§ 1. PREÁMBULO

El «árbol» *musa* (maus, muse, mose), en la breve descripción de Rembert Dodoens, traducida por Carolus Clusius, figuraba documentado en Oriente, de acuerdo con una temprana referencia de Avicena:

Cest arbre avec son fruit est appelle d'Avicenne chaps. 495. *Musa*, & à présent en Syrie Mose: & les Grecs, & Chrestiens du pais, les Juifs aussi disent que c'est le fruit duquel mengea Adam¹.

En 1736 Linneo le dedicó una monografía a la *Musa cliffortiana* y, en el epílogo, para alabar su belleza y elogiar

¹ Rembert Dodoens, Charles de l'Escluse (trad.), *Histoire des plantes, en laquelle est contenue la description entière des herbes, c'est-à-dire, leurs Espèces, Forme, Noms, Tempérament, Vertus & Operations*, Anvers, Jean Loë, 1557, p. 494. Vid. Fig. 1. En adelante nos referiremos, preferentemente, a Charles de l'Escluse (1525-1609), como Carolus Clusius.

también conocida como el árbol de la ciencia del bien y del mal, la fruta prohibida a nuestros primeros padres, una manzana que se agrupaba en racimos y que al cortarla presentaba la cruz del sufrimiento del hijo del padre supremo como un recordatorio constante del pecado original de la humanidad. Lo cierto es, como nos recuerda sabiamente el autor, que los frailes españoles utilizaron la cultura del oasis extendida por las tierras españolas para aplicarla en América, llevando consigo sus conocimientos, sus prácticas agrícolas y sus hábitos alimentarios, y entre ellos sin duda el uso del plátano como un elemento básico.

En definitiva este libro es un pequeño tesoro de conocimientos acumulados por el profesor Manuel de Paz para que todos los lectores disfruten con la magia de su historia. Y como indica el autor en su último capítulo al recordar la presencia del plátano en la literatura clásica, «salga el guineo a bailar».

Miguel Ángel Puig-Samper
Instituto de Historia del CSIC

§ 1. PREÁMBULO

El «árbol» *musa* (maus, muse, mose), en la breve descripción de Rembert Dodoens, traducida por Carolus Clusius, figuraba documentado en Oriente, de acuerdo con una temprana referencia de Avicena:

Cest arbre avec son fruit est appelle d'Avicenne chaps. 495. *Musa*, & à présent en Syrie Mose: & les Grecs, & Chrestiens du pais, les Juifs aussi disent que c'est le fruit duquel mengea Adam¹.

En 1736 Linneo le dedicó una monografía a la *Musa cliffortiana* y, en el epílogo, para alabar su belleza y elogiar

¹ Rembert Dodoens, Charles de l'Escluse (trad.), *Histoire des plantes, en laquelle est contenue la description entière des herbes, c'est-à-dire, leurs Espèces, Forme, Noms, Tempérament, Vertus & Operations*, Anvers, Jean Loë, 1557, p. 494. Vid. Fig. 1. En adelante nos referiremos, preferentemente, a Charles de l'Escluse (1525-1609), como Carolus Clusius.

la difusión mundial de su cultivo, incluyó una elegante composición del poeta neolatino Hendrik Snakenburg:

Salve; hospitali sede beator,
Quam si vel Indus vel Tropicus tuo
Pinguescat e fructu, et saporis,
Musa, satur nihil optet ultra².

Esta monografía, como ha destacado Mark Griffiths, le permitió a Linnæus perfilar su método y su sistema taxonómico³. Por otro lado, hace medio siglo, el botánico e historiador colombiano Víctor Manuel Patiño (1912-2001) sostenía que la división que se suele hacer entre plátanos (*Musa paradisiaca*, *Musa* spp.) como hortaliza o vegetal feculento sustitutivo del pan, y bananos (*Musa sapientum*, *M. Cavendishi*, etc.), en tanto fruta de consumo como postre o golosina, resultaba arbitraria respecto a gran parte de la América equinoccial, pues tanto los plátanos como los bananos se usaban verdes, como hortaliza o por la fécula, y ambos, cuando maduros, se consumían como fruta⁴.

Con escasas excepciones, los típicos plátanos comestibles «por naturaleza son híbridos entre las distintas subespecies de *Musa acuminata* e híbridos interespecíficos

² Carl von Linné, *Musa cliffortiana florens Hartecampi 1736 prope Harlemum* [s. n.], *Lugduni Batavorum* [Leiden], 1736, p. 50. Vid. Fig. 2 y 3.

³ Mark Griffiths, «Clifford's Banana: How Natural History was made in a Garden», en B. Gardiner & M. Morris (ed.), *The Linnean Special Issue N° 7. The Linnaean Collections*, Oxford, Wiley-Blackwell, 2007, pp. 23, 25.

⁴ Víctor Manuel Patiño, *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial*, Imp. Departamental, Cali, 1969, IV, pp. 164-165. Vid. <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/puti/indice.htm> [Consultada 24/02/ 2014].

entre *M. acuminata* y *M. Balbisaniana*»⁵. Estos mismos autores ponen de relieve que

La taxonomía de la *Musa* se confunde debido a varios factores, incluidos la esterilidad, la antigua domesticación y los orígenes híbridos de las variedades cultivadas (cultivares), y la falta de interés de muchos por adoptar nombres más correctos y nuevos. Por ejemplo, los híbridos de Linnæus tales como *M. paradisiaca* (plátano francés) y *M. sapientum* (guineo manzano) todavía se utilizan décadas después de que los cultivares a los que se refieren estos nombres fueran reconocidos como híbridos *M. acuminata* x *M. balbisaniana*⁶.

Se podría valorar la relevancia de las musáceas de acuerdo con cuatro conceptos esenciales, tal como destacan Nelson, Ploetz y Kepler. En primer lugar, su extraordinaria relevancia para las sociedades humanas, ya que produce el cuarto alimento más importante del mundo (después del arroz, el trigo y el maíz). En segundo término, el hecho de que «las especies de *Musa* crecen en una amplia variedad de entornos y han modificado los usos humanos, pues van desde los bananos comestibles y plátanos de los trópicos hasta la producción de fibra resistente al frío y las plantas ornamentales». En tercer lugar, por su

⁵ Randy C. Ploetz, Angela K. Kepler, Jeff Daniells y Scot C. Nelson, «Banana and plantain—an overview with emphasis on Pacific island cultivars», ver. 1, en C. R. Elevitch (ed.), *Species Profiles for Pacific Island Agroforestry. Permanent Agriculture Resources*, Hawai'i, H lualoa, 2007. <http://agroforestry.net/tti/Banana-plantain-overview.pdf> [Consultada 05/03/2014].

⁶ *Ibidem*.

evolución y su diversidad genética: Estas «hierbas grandes y perennes, de 2-9 metros (6'6-30 pies) de altura», evolucionaron en el Sudeste de Asia, Nueva Guinea y el Subcontinente indio, y desarrollaron en tiempos más recientes localizaciones de diversidad genética secundaria en África, América Latina y el Pacífico. Por último, aunque no se la considera una planta invasiva, la *Musa* es una variedad resistente que compite relativamente bien con otros vegetales en entornos agro-forestales gestionados⁷.

Antonio Paláu y Verdéra resumió, en 1788, los tipos principales de *musa* de acuerdo con el sistema de Linneo: 1. *Musa del Paraíso*, con el espádice inclinado; y las flores masculinas persistentes. 2. *Musa de los Sabios*, vulgo: *Bananas*, con el espádice inclinado; y flores masculinas que se caen. 3. *Musa de los Trogloditas*, con el espádice derecho, y espatas que se caen⁸.

Viera, en su *Diccionario de historia natural*, aparte de recordar que según la tradición la planta había llegado a Canarias desde Guinea, apuntaba que el término *plátano* había «prevalcido al de *plántano*, con que esta planta arbórea había sido siempre conocida (según Adanson), por los habitantes de nuestras Canarias»⁹. El citado Michel

⁷ Scot C. Nelson, Randy C. Ploetz y Angela K. Kepler, «*Musa* species (banana and plantain)», ver. 2.2, en C. R. Elevitch (ed.), *Species Profiles for Pacific Island Agroforestry. Permanent Agriculture Resources, Hawai'i, H lualoa*, 2006. <http://www.traditionaltree.org> [Consultada 05/03/2014].

⁸ Antonio Paláu y Verdéra, *Sistema de los vegetables o resumen de la parte práctica de Botánica del caballero Carlos Linneo*, Madrid, Imprenta Real, 1788, p. 198.

⁹ José de Viera y Clavijo, *Diccionario de historia natural de las islas Canarias, Las Palmas de Gran Canaria*, Real Sociedad Económica de Amigos del País, 1869, II, p. 200. Una edición crítica y reciente, José de Viera y Clavijo, *Diccionario de Historia*

Adanson había redactado la voz *bananier* en el *Supplément à L'Encyclopédie*:

[...] ceux de la Guinée, *banana*; les François, *bananier*; les Espagnols des îles Canaries, *plántano*; les Anglois, *plantain-tree*. C'est par une erreur impardonnable, que quelques dictionnaires écrivent *plátano*, qui est le nom Italien du platane¹⁰.

La antecedente opinión de que los «españoles de las islas Canarias» utilizaban la voz *plántano* de manera exclusiva para referirse a musáceas comestibles, arranca seguramente del relato de Thomas Nichols que fue erróneamente datado en 1526, como luego diremos. Fruto de esta potente tradición sería el sustantivo *plántano* referido a un «tree of the Canary islands», con una llamada para acudir al término «banana-tree», que figura en destacados diccionarios bilingües de inglés-francés/francés-inglés del siglo XIX¹¹. Es posible deducir, por tanto, una larga pervivencia del término, ello a pesar de que, en ocasiones, se ha asociado la *Musa paradisiaca*, no con el *plátano-barraganete*, en tanto que variedad de cocción, sino con el «plántano o plántano-bar[r]aganete» (sin tilde), como escribe en italiano Castiglioni¹².

Natural de las Islas Canarias, edición, introducción y notas de Cristóbal Corrales y Dolores Corbella, Santa Cruz de Tenerife, Ediciones Idea, 2014, II, pp. 394 y 400.

¹⁰ M. Adanson, «Bananier», en Denis Diderot y Jean D'Alembert (eds.), *Supplément à L'Encyclopédie, ou Dictionnaire Raisonné des Sciences des Arts et des Métiers*, Amsterdam, M. M. Rey, 1776, I, p. 777.

¹¹ Como por ejemplo, Lewis Chambaud, *A new Dictionary Englis and French and French and English*, London, Cadell & Davies, 1815, II, s. v. Charles Fleming & J. Tibbins, J., *Royal Dictionary English and French and French and English*, Paris, Firmin Didot Brothers, Sons and C^o., 1857, I, p. 862.

¹² Luigi Castiglioni, *Storia delle piante forastiere: le più importanti nell'uso medico, od economico*, Milano, Editoriale Jaca Book SpA, 2008, p. 289.

Además, en 1820, Colla recogió, en su famosa *Memoria sobre el género Musa*, los nombres europeos más comunes de la planta, por ejemplo, en «Spagnuolo, Plántano, higuera de Adamo»; en francés «Banancier, figuier d'Adam, Plantain des Indes», en inglés «Plantain-tree, Banana tree, Adamir fig-tree»¹³. La alternancia entre plátano y plántano, en cualquier caso, es muy antigua en español. Fray Pedro de Aguado en su *Historia de Santa Marta y Nuevo Reino de Granada*, obra que ha sido datada entre 1573 y 1581, se refirió a las musáceas como plátano y plántano en un mismo párrafo:

Después que Vitoria se pobló han plantado los españoles en esta provincia naranjos dulces y agrios, cidras, limas, limones y plátanos, a quien más propiamente dicen llamarse avenanas, porque el plántano, según afirman personas que lo han visto, tiene la hoja de hechura de una adarga, y este árbol la tiene larga, según claro se ve, pues tan general es ya en todas partes, y tiene más la hoja del plátano que de más de ser de la forma dicha son muy delgadas y muy labradas de plateadas labores¹⁴.

Los dos términos referidos a musáceas, plántano y plátano, eran utilizados por criollos y canarios en Cuba hasta,

¹³ Luigi A. Colla, *Memoria sul genere Musa e monografia del medesimo*, Torino, Accademia Reale delle Scienze, 1820, p. 9.

¹⁴ Pedro de Aguado, *Historia de Santa Marta y Nuevo Reino de Granada*, ed. de Jerónimo Bécker, Madrid, Real Academia de la Historia, 1917, t. II, p. 175. Se ha actualizado la ortografía. A pesar de la amplia difusión de la planta, que reconoce, el autor también afirma no haber visto exactamente un ejemplar de plátano, con lo que su descripción ofrece algunas dudas.

al menos, el siglo XIX¹⁵, y ello debió ser así desde la primera mitad del siglo XVI, como se verá más adelante en relación con la expedición de Hernando de Soto (1500-1542). Evidentemente, ha prevalecido el nombre de plátano y, para distinguir las diferentes especies, se ha recurrido a un léxico que, con el paso del tiempo, se ha enriquecido de manera extraordinaria en los diversos países de la comunidad hispanohablante.

¹⁵ Alejandro García Álvarez, «Santo, seña y ruta histórica del plátano hasta Cuba», *Revista de Indias*, nº 221, Madrid, CSIC, 2001, p. 144.

Chap. XXXVII.

Musa.

Mofc.

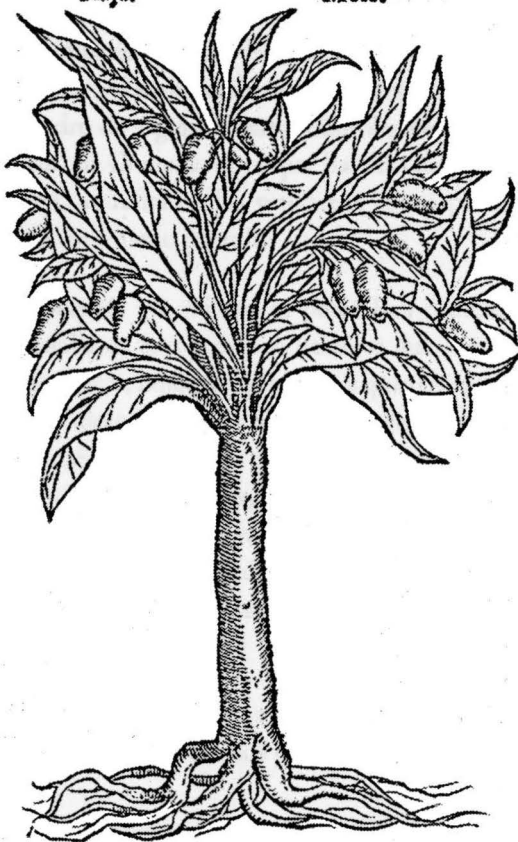


Fig. 1: Dodoens y Clusius, 1557.

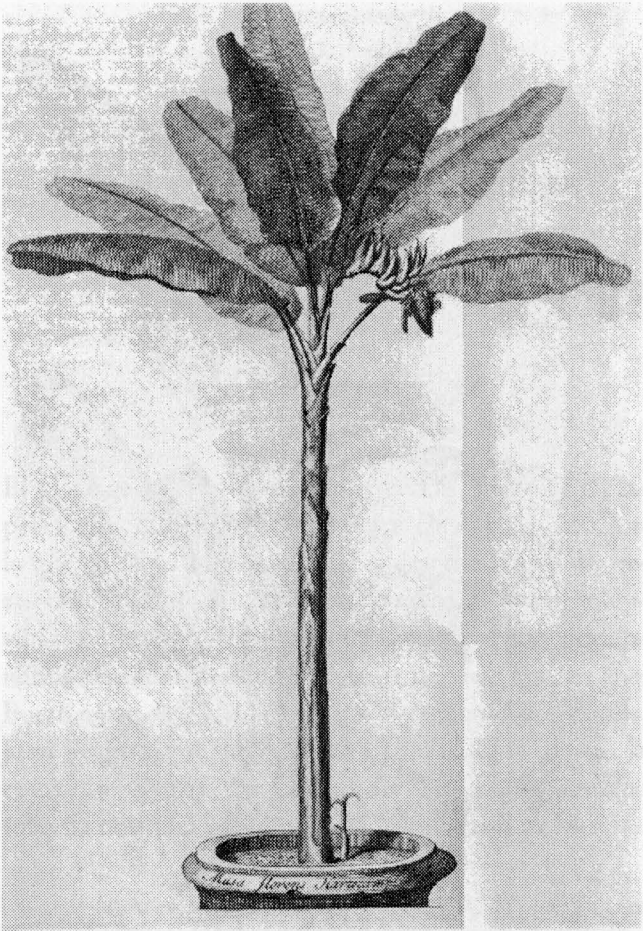


Fig. 2: Linneo, 1736.



Fig. 3: Linneo, 1736.

§ 2. FRUTA DEL PARAÍSO

El plátano era conocido en la región de Egipto y en las proximidades de Tierra Santa desde época temprana, con lo que no es extraño que aparezca descrito entre las rarezas observadas por peregrinos y viajeros, ávidos de maravillas. Entre estos peregrinos de Occidente que mencionaron las musáceas en sus relatos de viaje figuran fray Burchardus de Monte Sion y fray Antonio de Aranda. Juan Fragoso, que sigue en parte, como luego veremos, la edición comentada por Clusius del libro de Orta, escribe sobre la presunta etimología del fruto «llamado Musa»:

Acerca de la razón y etimología del nombre, es cosa de reír lo que escribe un autor diciendo llamarse musa esta fruta, por ser tan excelente que mereció tener nombre de aquellas nueve musas que finge la Antigüedad, o por ser muy común mantenimiento de

ellas. Dice también que esta es la fruta que comieron nuestros primeros padres, en el paraíso terrenal; y lo mismo refiere F. Brocardo [Burchardus] en la descripción de la Tierra Santa¹⁶.

Burchardus se había referido, en efecto, a la *Pomorum paradysi* o *Poma paradisi* en su *Descriptio Terrae Sanctae* (c. 1285), texto que ha sido calificado como el más importante de los *peregrinadores* de la Edad Media¹⁷. Decía, en concreto, fray Burchardus:

Item sunt ibi fructus alii, qui dicuntur *Poma paradisi*, admirabilis fructus ualde. Ista crescunt it modum botri unius, habencia multa grana [...]. Folia arboris huius longa sunt ad staturam hominis unius, lata uero ita, ut duobus foliis posset cooperire aliquis totum corpus suum¹⁸.

A su vez, el franciscano fray Antonio de Aranda, que había viajado a Tierra Santa en 1530, es decir, casi dos siglos y medio después de Burchardus, nos dejó el relato de su peregrinación a Jerusalén. Fascinado por lo maravilloso,

¹⁶ Juan Frago, *Discursos de las cosas aromáticas, árboles y frutales, y de otras muchas medicinas simples que se traen de la India Oriental y sirven al uso de medicina*, Madrid, Francisco Sánchez, 1572, pp. 168v-169. García de Orta y Carolus Clusius, *Aromatum, et simplicium aliquot medicamentorum apud Indos nascentium historia*, Antverpiæ, Christophori Plantini, 1567, p. 222. En general se ha actualizado la ortografía castellana de las citas bibliográficas. Vid. Anexo 1.

¹⁷ Cecilia Blanco Pascual, «Los manuscritos del *Tractatus de Terra Sancta Compilatus a Fratre Marino et a Fratre Brocardo* (Anónimo): algunas notas críticas», *Exemplaria classica: journal of classical philology*, nº 12, Universidad de Huelva, 2008, p. 181.

¹⁸ Johann C. M. Laurent (ed.), *Peregrinatores Medii Aevi Quatuor*, Lipsiæ, Hinrichs Bibliopola, 1864, pp. 87-88. También, con la misma paginación, la ed. de 1873.

Aranda pudo observar, no muy lejos de la Ciudad Santa, la gran abundancia de «musas que es un fruto tal y tan suave que, averiguadamente, griegos y latinos, moros y cristianos afirman ser del que nuestros primeros padres comieron». Considerando, pues, que es «árbol que en esas partes occidentales no le hay», no se le pudo ocurrir mejor idea que compararlo con una planta americana recién llegada al Viejo Mundo, 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 cuatro veces 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 [maíz] hace la mazorca de los granos, en la musa es un florón muy hermoso de largo de un palmo: como si fuese hecho de unas flores de lirios metida una en otra [...]; desnudo de la corteza o vaina que tiene, si le cortan atravesado hecho ruedas, en cada una de ellas está un tau¹⁹.

Los griegos, añadía Aranda, le llamaban higo de paraíso, y no dudaba en indicar que, por tanto, en el propio fruto del árbol de la culpa estaba señalado el instrumento de la gracia, esto es, «el tau o la cruz por la cual fuimos por Cristo nuestro Dios redimidos de la transgresión». La planta, apuntaba por último, «ha de nadar en agua siempre, como cañas de azúcar». También se refirió

¹⁹ Antonio de Aranda, *Verdadera información de la Tierra Sancta, según la disposición en que en el año de mil y quinientos y treynta, el auctor la vio y passó*, Toledo, Juan Ferrer, 1550 [08/01/1551 en colofón], pp. 102v-103.

a las musas mitológicas, ya que se trataba de un «digno fruto para las musas».

La interpretación de las *Musaceæ* como fruta prohibida del Jardín del Edén, también consta en los testimonios de otros peregrinos de renombre, como Bernhard von Breydenbach (c. 1440-1497), que las vio junto a flores y frutos clamorosos a principios de la década de 1480. La primera edición en castellano de esta obra se publicó en 1498:

Dende llegamos a un otro árbol maravilloso: cuyas fojas eran de XV o XVI pies tendidas en luengo; y en lo ancho dos o más un poco. El fruto haze ma[n]çanas largas: puestas de XVIII de XIX o XX en un manajo; como los granos de la uva cuelgan en un rezimo. Son estas mançanas muy dulces al gusto quando maduras; llaman les musi o musas, y a cada parte que les abrieren queda una cruz con la ymagen del crucifixo clara parecida. Dicen de cierto, que aquel árbol de la sciencia de bien y mal, del fruto que Dios vedó a nuestros padres Adán y Eva en el parayso, fue de aquella misma [e]specie, y que los antigos ante[s] que fallassen papel, escrevían en estas fojas enxutas primero²⁰.

La abundancia de la planta en la región de Egipto fue destacada por Pietro Martire d'Anghiera [Pedro Mártir de Anglería, 1457-1526], quien había sido embajador de los Reyes Católicos en Alejandría y más tarde, en 1520, ocupó

²⁰ Bernhard Von Breydenbach, *Peregrinatio in Terram Sanctam: Viaje de la Tierra Santa*, trad. de Martín Martínez de Ampies, Zaragoza, Pablo Hurus, 1498, p. CXLIX.

el cargo oficial de *cronista de Indias*. Su misión diplomática ante el sultán Qansuh, motivada por los problemas que sufría la comunidad islámica de Granada, se desarrolló entre finales de 1501 y abril de 1502²¹. Torres Asensio recuperó en 1892, coincidiendo con el IV Centenario del Descubrimiento de América, su descripción del plátano, así como su displicente referencia a la identificación tradicional con la fruta del Paraíso:

El vulgo de Egipto charla que esta es la fruta de nuestro primer padre Adán con que manchó al género humano. Los extranjeros traficantes [...], llaman a esas frutas musas [...]. Vi yo muchas de éstas, y comí no pocas en Alejandría de Egipto, cuando en nombre de mis Reyes Católicos, Fernando e Isabel, desempeñaba mi embajada con el sultán²².

A pesar de todo, otros viajeros y estudiosos no dudaron en subrayar la impronta paradisíaca del vegetal, así como su amplia difusión por el Mediterráneo africano y por el Próximo Oriente. León el Africano²³, comentó también la presencia de la planta en el «reino de Fez»:

Les Docteurs Mahommetans disent que c'est le fruit qui sut défendu à nos premiers parents par la

²¹ J. E. López de Coca Castañer, «Mamelucos, otomanos y caída del reino de Granada», *En la España Medieval*, nº 28, Universidad Complutense de Madrid, 2005, pp. 247-248.

²² Joaquín Torres Asensio (ed.), *Fuentes históricas sobre Colón y América*. Pedro Mártir Anglería, Madrid, Imp. de la S. E. de San Francisco de Sales, 1892, IV, pp. 206-207.

²³ Leo Africanus (c. 1488 o 1494- c. 1554), León el Africano, Jean Leon African o Hasan bin Muhammed al-Wazzan al-Fasi.

bouche du Seigneur: & n'ayans voulu obtempérer a son saint commandement, âpres an avoir mangé, leurs parties honteuses se découvrirent [...]. Il en croît à foison en la cité de Sela, au Royaume de Fez: mais en plus grande quantité en la région d'Egypte, & principalement à Damiette²⁴.

El médico Pietro Andrea Matthioli (1501-1577), muy recomendado por Clusius y por otros estudiosos de la época, había afirmado en sus comentarios a Pedanius Dioscorides [Dioscórides Anazarbeo], que la Musa, parecida a la palma, era un vegetal de sabrosos frutos, que se importaba por los venecianos de Chipre y Egipto, y que poseía notables virtudes curativas. En 1572, su obra apareció ilustrada con un notable grabado tanto de la planta como del racimo:

Entre les espèces du palmier aucuns nombrent cette plants que les Vénitiens rapportent de Cypre & Egypte, & l'appellent Muse, les fruits d'icelle, Muses [...]. Elle nourrit l'enfant au ventre de la mère ; elle est bonne au reins, elle provoque l'urine & incite à luxure²⁵.

En su libro sobre las plantas de Egipto, el médico italiano Próspero Alpini (1553-1617), incluyó una descripción y

²⁴ Jean Leon African, *Description de L'Afrique, tierce parte du monde*, Lyon, Jean Temporal, 1556, p. 391. Vid. Fig. 4.

²⁵ Pietro Andrea Matthioli, *I Discorsi di M. Pietro And. Matthioli sanese, [...] ne i sei libri di Pedacio Dioscoride Anazarbeo*, Venetia, Vincenzo Valgrisi, 1563, p. 152. Pierre André Matthioli, *Commentaires de M. Pierre André Matthiole, Medicin Senois, sur les six livres de Ped. Dioscoride*, Lyon, Guillaume Roville, 1572, pp. 148-149. Vid. Fig. 5.

un apunte del plátano, infrecuentemente con varios racimos, aunque en este caso tanto la cepa como las hojas están mucho más logradas que en otros dibujos de la época acerca del vegetal, que llamó «Mauz seu musa»:

[...] aiunt multi insitam hanc plantam olim fuisse cannae saccharinae supra culcassiae radicem, uereque imago utriusque in ea cernitur, longitudinem cannarum, & latitudinem culcassiae in foliis adepta perpetuo uiret, nunquam folia decidunt²⁶.

En el *Herbario* de Castore Durante (1529-1590), quien, además de médico y botánico, también era poeta, la planta aparece localizada en la India (Bengala), además de Creta, Chipre, Sicilia y Canarias, y también se reproduce un pequeño grabado de la planta:

Chiamasi questo gentil frutto musa; percioche è cosa degna delle muse, oueramete per che le muse usano tal cibo; aggiungendo appresto che que sto sia quel frutto che Adamo mangiò nel Paradiso terrestre²⁷.

La historia de las musáceas como fruta del Paraíso también fue recogida de la tradición por Cristóbal de Acosta, cuando trató de la planta bajo el nombre de «higuera» de las Indias Orientales. Subrayó entonces su

²⁶ Prosperi Alpini, *De plantis Aegypti liber*, Venetiis, Franciscum de Franciscis Senensem, 1592, pp. 32v y 33. Una edición posterior, «cum observationibus & notis Ioannis Veslingii», Patavii, Pauli Frambotti Bipliopola, 1640, pp. 78 y 80, vuelve a reproducir el mismo dibujo. Vid. Fig. 6.

²⁷ Castore Durante, *Herbario nuovo*, Roma, Iacomo Bericchia y Iacomo Tornierii, 1585, pp. 302-303. Vid. Fig. 7.

enorme difusión en todo el mundo, desde la India hasta Nueva España²⁸.

Fr. Esteban de Villa situó los plátanos, asimismo, entre los principales candidatos a identificarse con el bíblico Árbol de la Ciencia, junto a otros tan estimados como los manzanos, la vid o la higuera:

Los de la segunda clase, que quieren sea este árbol de la ciencia el árbol *Musa*, por la hermosura del fruto y su grandeza, pretenden salir con la suya [...] diciendo que esta planta, por ser tan insigne, fue conocida de todas las naciones donde nace y en la Siria con el nombre de *Musa*, de griegos, cristianos y indios, y es tradición entre ellos que Adán comió de esta fruta, de que se ríe no poco Orta en su libro drogas orientales, como de que se llama *Musa* porque es comida digna de las musas. Lo cierto es que la fruta de este árbol es tan sabrosa, que cuanto más se come de ella da más gusto, y fuera de esto dicen tiene tan gran virtud medicinal que aprovecha al pecho [...], y la hoja es tan grande que pudieron muy bien nuestro Padre Adán y su consorte, cubrir lo indecente de sus partes²⁹.

Un paraíso es un vergel, tal como nos recuerdan los autores bíblicos, y naturalmente goza de un clima templado, como el que necesitan los plátanos para desarrollarse de manera adecuada. El abater Bergier nos lo explicaba de

²⁸ Cristóbal Acosta, *Tractado de las drogas, y medicinas de las Indias Orientales*, Burgos, Martín de Victoria, 1578, p. 74. Vid. Fig. 8.

²⁹ Fr. Esteban de Villa, *Segunda parte de simples incógnitos en la Medicina*, Burgos, Pedro Gómez de Valdiuielso, 1654, p. 6.

este modo: «en los profetas la palabra *paraíso* significa siempre un lugar agradable y delicioso, de lo cual se infiere que en un clima como el de la Palestina, la sombra y la frescura de los árboles eran un recreo y un sitio delicioso». También en los Campos Elíseos se figuraban los antiguos que «las almas vivían en ellos a la sombra de los árboles como en la tierra los vivos», de lo que se deducía que, «como vivían en un clima más cálido que el nuestro y no concebían un sitio más delicioso que los bosques plantados de árboles frutales, no encontraron una voz más propia que la de paraíso para significar la deliciosa mansión de los bienaventurados». Pero, advertía, no por ello debemos pensar que la «felicidad consiste en comer frutas, y en vivir a la sombra de los árboles»³⁰.

Juan Francisco de Masdeu escribió, a su vez, henchido de amor patriótico:

España no está abrasada como el África de los ardientes rayos del sol, ni trabajada de continuos vientos como la Francia, más que goza con bella moderación de un calor templado, y de lluvias oportunas; que su clima es como el de Ática en la estación alegre del otoño [...]; que es un país favorecido de la naturaleza [...]; un país de aire tan dulce, y de un cielo tan hermoso y sereno, que la Antigüedad colocó en él los Campos Elíseos, y los moros creyeron que sobre él estaba la mansión del paraíso³¹.

³⁰ Nicolás Bergier, *Diccionario enciclopédico de Teología*, Madrid, Tomás Jordán, 1833, VII, p. 509.

³¹ Juan Francisco de Masdeu, *Historia crítica de España, y de la cultura española*, Madrid, Antonio Sancho, 1783, I, p. 69.

Otros, sin embargo, creyeron que el verdadero paraíso se encontraba en Etiopía³², como le sucedió al imaginativo fray Luis de Urreta³³, y también al poeta Milton:

Nor where Abyssin Kings their issue guard,
Mount Amara, though this by some supposed
True Paradise under the Ethiop line
By Nilus head, enclosed with shining rock,
A whole day's journey high, [...]

(*Paradise Lost*, 4.280-4).

Fray Juan Pérez de Pineda (c.1513-c.1593), preocupado por la localización del Paraíso Terrenal, ya que algunos autores lo situaban por debajo del Ecuador, se ocupó en el capítulo VII del primer tomo de su monumental *Monarquía eclesiástica* del Árbol de la Ciencia del Bien y del Mal, «que es tenido por de la casta de la higuera india», con lo que el paraíso debía situarse necesariamente en la India. Sustentaba su hipótesis, además, en una amplia colección de citas eruditas de Heródoto, Arriano, Hipócrates, Teofrasto, Plinio, Estrabón, Cayo Julio Solino y, entre otros varios, el médico portugués Cristóbal Acosta, quien, según Pineda, gozaba de especial autoridad por haber visto en persona la *Higuera india*³⁴, que no es lo mismo que la *Opuntia ficus-indica*.

³² Jean Delumeau, *History of Paradise. The Garden of Eden in Myth & Tradition*, New York, Continuum, 2000, p. 159.

³³ Luis de Urreta, *Historia eclesiástica, política, natural y moral de los grandes y remotos reinos de la Etiopía*, Valencia, Pedro Patricio Mey, 1610, pp. 92-93.

³⁴ Juan Pérez de Pineda, *Los treynta libros de la Monarchia Ecclesiastica*, Salamanca, Juan Fernández, 1588, I, pp. 19-21.

Una reciente edición del *Libro de los símbolos* (editorial Taschen), nos muestra bajo la referencia «palmera» dos interesantes ejemplos. En primer lugar, una auténtica palmera dactílica (*Phoenix dactylifera*) de Tebas (1295-1185 a. C.), y, en la misma página, la figura de una joven del Punjab (India), según una pintura de principios del siglo XIX, en el acto de transferir su nostalgia, mediante un abrazo, «al verde tronco de una palmera relacionada con los líquidos vitales y el producto abundante»³⁵. Pero, en realidad, se trata de un plátano joven, aunque ya posee un plantón que garantiza la continuidad del ciclo vital de la especie.

Plátanos y palmeras formaban parte, en cualquier caso, del paisaje natural y espiritual de la India, tal como escribe el autor de *Los viajes de un bracma*:

Las palmeras susurraban inclinadas blandamente por la brisa del río; parecía que con su murmullo saludaban la partida de un alma feliz. Mil perfumes embalsamaban el aire, y los rayos del sol reflejados por las ramas del arek y del banano formaban sobre la cabeza del anciano una aureola de luz³⁶.

Respecto al simbolismo de la planta, Louis Antoine de Bougainville (1729-1811), pudo constatar que en Tahití las hojas del plátano eran utilizadas como enseñas de paz, lo mismo que el olivo en la cultura occidental:

³⁵ Ami Ronnberg y Kathleen Martin (eds.), *The Archive for Research in Archetypal Symbolism. El libro de los símbolos. Reflexiones sobre las imágenes arquetípicas*, Colonia, Taschen, 2011, p. 139.

³⁶ Jean-Ferdinand Denis, *Los viajes de un Bracma, o la sabiduría popular de todas las naciones*, Valencia, Imprenta de Cabrerizo, 1837, pp. 329-331.

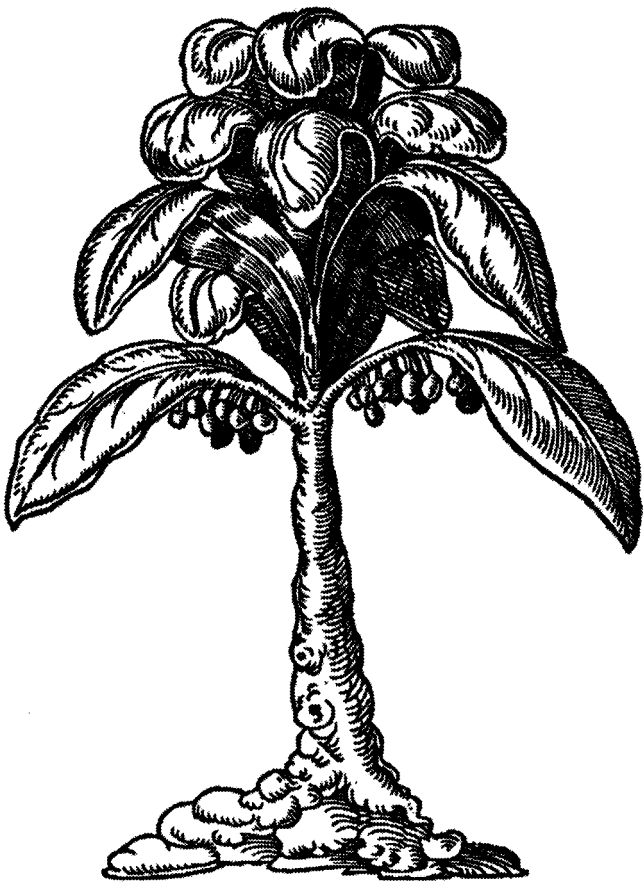
Entonces se llegaron al navío, y uno de ellos [...], nos ofreció con su ramo de paz un cochinito y una porción de plátanos. Aceptamos su regalo que ató a una cuerda arrojada por nosotros; en cambio le dimos gorros y pañuelos, y estos presentes fueron la prenda de nuestra alianza con aquel pueblo³⁷.

Mientras que en los relatos de viajes de James Cook (1728-1779), también se pueden leer diversas referencias a la importancia religiosa y social del plátano entre los indígenas de la citada y exótica Otaheite, ya que «the plantain-tree is always the first thing introduced in all their religious ceremonies, as well as in all their public and private debates; and probably on many other occasions»³⁸. Además, la planta era el «emblema de la amistad, de la paz y del arrepentimiento»³⁹.

³⁷ Eduardo Charton (ed.), *Los viajeros modernos o relaciones de los viajes más interesantes e instructivos que se hicieron en los siglos XVI, XVII y XVIII*, París, Administración del Correo de Ultramar, 1861, p. 282.

³⁸ James Cook, *The three voyages of Captain Cook round the world*, London, J. Limbird, 1824, p. 245.

³⁹ Santiago de Alvarado y de la Peña (ed.), *Viaje al polo austral o del sur, y alrededor del mundo, [...] años desde 1772 al 1775 por el célebre capitán Santiago Cook [...]*, Madrid, Imprenta de Tomás Jordán, 1833, VIII, p. 200.



Maus, ou Musc.

Fig. 4: León el Africano, 1556.

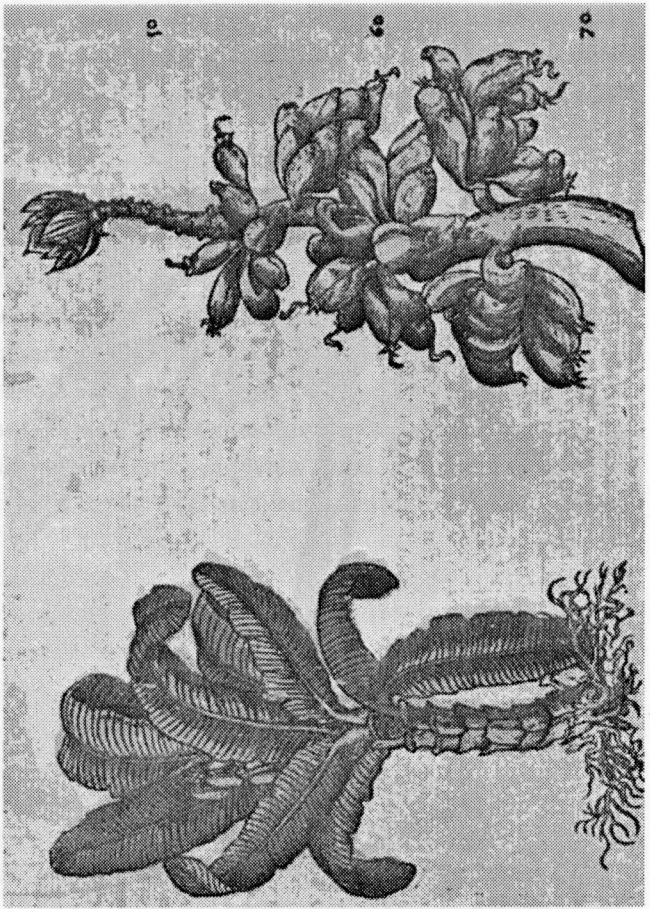


Fig. 5: Pietro Andrea Matthioli, 1572.

M A V Z M V S A.

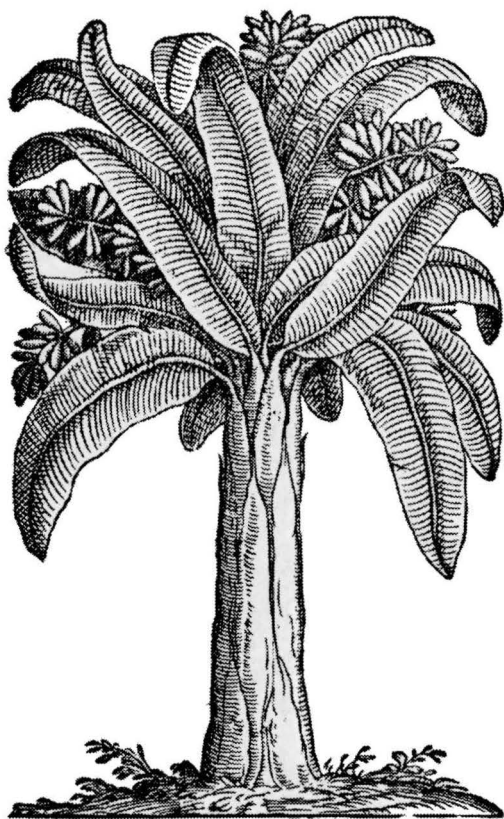


Fig. 6: Próspero Alpini, 1592.

M V S A.



Fig. 7: Castore Durante, 1585.

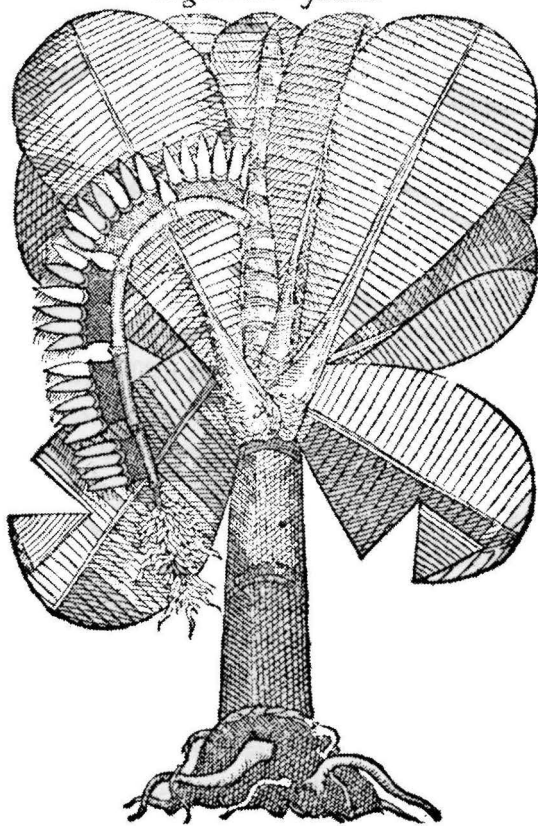
Higuera de las Indias.

Fig. 8: Cristóbal Acosta, 1578.

ANEXO 1

Discurso Sexto

*De un fruto llamado musa*⁴⁰.

Véese en algunas regiones de la India oriental, una planta que no se siembra más de una vez, porque a la primera produce muchos tallos, que vienen después a ser arbolillos. Va el tronco por lo alto, vestido con las cortezas de las hojas, a modo de cañas o de las palmas; las cuales son anchísimas y muy largas, y va por medio de ellas una costilla muy gruesa. No tiene ramas, porque todo es tronco, antes produce en la cumbre unas flores arracimadas un poco amarillas, de figura oval y de un palmo en largo, de cuya redondez salen unos palillos, de do cuelgan ciento y a veces doscientos y más higos, a quien llaman los guineos benanas [sic], y los árabes musa, como consta de Serapión, Avicena y Rasis, los cuales señaladamente escribieron de este sus propios capítulos. Conócese hoy esta planta en Almería, de do se ha enviado la fruta a algunos señores de esta corte, por gran regalo, y con mucha razón, por ser de árbol tan exquisito y raro. Estos higos, al principio que se gustan, dan descontento, pero si se van usando no se ve hartado de ellos, el que los come. Dice Serapio que la complexión de estos, es caliente y húmeda, y que aprovechan contra los ardores del pecho y del pulmón, y que provocan maravillosamente la orina, librando los riñones de la pesadumbre y dolor que suelen tener. De donde viene que los médicos

⁴⁰ Juan Fragoso, op. cit., 1572, pp. 167-169v.

indianos los mandan comer a sus pacientes, no solo en las calenturas, pero también en las otras enfermedades, ayudando a esto el buen gusto del manjar que (como dice Hipócrates), aunque sea un poco malo, por la suavidad que tiene lo abraza mejor el estómago, y por tanto se ha de anteponer a los mejores, y no tan sabrosos. Acerca de la razón y etimología del nombre, es cosa de reír lo que escribe un autor diciendo llamarse musa esta fruta por ser tan excelente, que mereció tener nombre de aquellas nueve musas que finge la antigüedad, o por ser muy común mantenimiento de ellas. Dice también que esta es la fruta que comieron nuestros primeros padres en el paraíso terrenal, y lo mismo refiere F. Brocardo en la descripción de la Tierra Santa. Volviendo a la planta, es aquella que Oviedo en el libro 8, capítulo 1 de su historia de las Indias Occidentales, llamó plátano impropriamente. Hase tenido gran sospecha que musa de los árabes fuese aquella singular planta llamada Pala de Plinio en el libro 12, capítulo 6, por parecer que le cuadra todo lo que allí cuenta de su descripción. Mayormente que en la provincia de Malabar que está sobre el río Indo, y dentro del Ganges, se llama hoy en día palan, de do parece haber tomado los latinos el nombre de pala. Matthiolo Senes, tratando de esta planta sobre el capítulo de palma, cree ser en Teofrasto, aquel género de palma, que él dice nacer en Chipre, de más ancha hoja que ninguna de las demás, y el fruto también mayor, del tamaño de una granada.

§ 3. JARDINES DE AL-ANDALUS

¿Seguían cultivándose plátanos en Andalucía durante el siglo XVI, tal como había sucedido en época musulmana? En mucha menor medida, desde luego, pero parece que así fue. Existe un testimonio que documenta, incluso, el consumo eventual de la fruta entre ciertos cortesanos. Lo recogió el citado médico de Felipe II, Juan Fragoso, hombre de «equilibrado espíritu crítico»⁴¹. Fragoso escribió *Discursos de las cosas aromáticas, árboles y frutales, y de otras muchas medicinas simples que se traen de la India Oriental* (1572), ya mencionada, y señaló en el discurso sexto, que tituló del «fruto llamado Musa», que

Se conoce hoy esta planta en Almería, de donde se ha enviado la fruta a algunos señores de esta corte,

⁴¹ J. M. Calbet Camarasa, «Presentación», en Jacint Corbella, *Juan Fragoso. Tratado de las declaraciones*, Barcelona, Promociones y Publicaciones Universitarias, 1988, p. 7.

por gran regalo y con mucha razón, por ser de árbol tan exquisito y raro. Estos higos al principio que se gustan dan descontento, pero si se van usando no se ve harto de ellos el que los come⁴².

Fragoso era un hombre influyente. Se ha señalado que fue uno de los primeros médicos españoles en citar a Paracelso; que era paisano, amigo y condiscípulo de Francisco Hernández, protagonista de la famosa expedición científica a Nueva España, con quien había herborizado en tierras andaluzas en torno a 1555, y que sus *Discursos de las cosas aromáticas*, a pesar del título, no trataba solamente de plantas asiáticas, sino también de bastantes americanas, por lo que copió a García de Orta y a Nicolás Monardes, aunque con algunas adiciones que fueron asimiladas por los naturalistas de la época, entre ellos el propio Clusius⁴³. Era amigo de ambos, Hernández y Monardes, pues los tres habían estudiado en Alcalá de Henares y ejercieron en Sevilla, donde alcanzaron gran prestigio⁴⁴.

En realidad, Fragoso lo que pretendía, según escribió, era poner cierto orden en la materia medicinal, tan «combatida y acosada de diversas opiniones», mayormente en las cosas tan peregrinas y extrañas como las que se traían de «las unas Indias y de las otras». En la

⁴² Juan Fragoso, op. cit., 1572, p. 168.

⁴³ José María López Piñero y José Pardo Tomás, *La influencia de Francisco Hernández (1515-1587) en la constitución de la botánica y la materia médica modernas*, Valencia, Universidad de Valencia-CSIC, 1996, pp. 28, 52 y 112.

⁴⁴ José L. Fresquet Febrer, «Materia médica americana en textos médicos españoles del siglo XVI», *Cirugía y cirujanos*, nº 63 (2), Academia Mexicana de Cirugía, México, 1995, pp. 76-77.

misma epístola dedicataria, que elevó a doña Juana de Austria, princesa de Portugal e infanta de Castilla, confesó también que se había basado en su experiencia en el estudio de las medicinas simples, al objeto de discurrir sobre diversas plantas llegadas de la India Oriental y añadir algunas del Nuevo Mundo⁴⁵. En 1566 había publicado, en efecto, un manual práctico que tituló *Catalogus simplicium medicamentorum*.

En lo relativo al «fruto llamado musa», Juan Fragoso se inspiró, en efecto, en la edición comentada que Clusius había realizado de los célebres *Coloquios dos simples, e drogas he cousas mediçinais da India* (1563) del citado médico y botánico judío-portugués García de Orta (c. 1499-1568). Con buen criterio, Clusius había decidido comentar y publicar esta obra en latín, y su trabajo no es una simple traducción, sino un estudio erudito que conservó la autoría de Orta bajo el título de *Aromatum et simplicium aliquot medicamentorum apud Indos nascentium historia* (1567), ya mencionado.

En compañía de Jacobo Fugger, Clusius había visitado España y Portugal en 1564. A raíz de ese viaje descubrió los *Coloquios dos simples* del lusitano e, impresionado por sus novedades, decidió traducir la obra de inmediato⁴⁶. Además de esto, durante su estancia en Lisboa, Clusius vio algunas matas de plátanos, que presentaban una escasa fructificación, pero que estaban allí como para demostrar que existían. La planta era conocida como *Figuera Banana*:

⁴⁵ Juan Fragoso, op. cit., 1572, pp. VI-VII.

⁴⁶ Josep L. Barona Villar y Xavier Gómez Font (eds.), *La correspondencia de Carolus Clusius con los científicos españoles*, Valencia, Universidad de Valencia, 1998, pp. 30-31.

Vlysipone, ubi aliquot plantas vidi, minime tamen fructiferas, nomen hoc retinet; vocant enim etiamnum Figuera Banana, id est, ficum Bananas ferentem⁴⁷.

José de Acosta, autor de la influyente *Historia natural y moral de las Indias* (1590), que Humboldt no cesó de alabar, había apuntado, sin embargo, que el *plátano de Indias* no se daba en España ni en Italia, donde sí crecía el árbol *Platanus*,⁴⁸ citado frecuentemente en la Biblia y en la Antigüedad clásica:

Los plátanos antiguos se daban en Italia y en España, aunque vinieron de Grecia y a Grecia de Asia, mas los plátanos de Indias no se dan en Italia y España: digo no se dan, porque aunque se han visto por acá, y yo vi uno en Sevilla en la huerta del Rey, pero no medran, ni valen nada⁴⁹.

Esta opinión del jesuita José de Acosta se vio reforzada, siglos más tarde, por la credibilidad que le otorgó Humboldt como historiador y científico. Según Sandra

⁴⁷ García de Orta y Carolus Clusius, op. cit., 1567, p. 222. Carolus Clusius, *Exoticorum libri decem: quibus animalium, plantarum, aromatum*, Leiden, Ex Officinam Plantinianam Raphelengii, 1605, p. 230.

⁴⁸ *Platanus orientalis* (Lin.), cuyas hojas tiernas, cocidas en vino y aplicadas en forma de emplasto, «reprimen los humores que a los ojos destilan, y relajan los apostemas e inflamaciones» (Pedacio Dioscórides Anazarbeo, *Acerca de la materia medicinal, y de los venenos mortíferos*, trad. y ed. anotada del doctor Andrés de Laguna, Salamanca, Mathias Gast, 1570, p. 65, donde figura un grabado similar al recogido en ediciones anteriores de otros países y autores (v. g., la ed. de Dioscórides realizada por Petri Andrea Matthioli, Venetiis, Ex Officina Erasmiana, 1558, p. 98 y ed. muy posteriores, por ejemplo, Pietro Andrea Mattioli (ed.), *Discorsi [...] di Pedacio Dioscoride Anazarbeo Della materia Medicinale*, Venezia, Niccolò Pezzana, 1744, p. 106). Vid. Fig. 9.

⁴⁹ José de Acosta, *Historia natural y moral de las Indias*, Sevilla, Juan de León, 1590, pp. 248-249.

Rebok, Humboldt utilizó «el modelo descriptivo de la *Historia natural y moral* como fundamento para la elaboración de sus reflexiones acerca del Nuevo Mundo»⁵⁰, y no cabe duda que ponderó con entusiasmo la obra de Acosta. En 1899, en plena crisis finisecular española por la pérdida de Cuba, Filipinas y Puerto Rico, la Real Academia Española premió y editó una obra de José R. Carracido en la que se exaltaba a José de Acosta como «modelo de tratadistas científicos», y se destacaba la «generosa y honrada erudición» de Humboldt⁵¹, que le había colocado en el trono de los elegidos de la historia de la ciencia.

Pero, volviendo a los plátanos de Sevilla, Juan de Guzmán, el primer traductor al castellano (1586) de las *Geórgicas* de Virgilio⁵², se mostró más prudente a la hora de anotar el hemistiquio *et steriles platani malos gessere valentes* (*Georg.* 2, 70), diciendo que estos plátanos eran

diferentes de los de Indias; porque en Sevilla hay los de Indias, aunque no dan fruto acá como allá, y son pequeños en comparación, de lo que se colige que eran los traídos de la Asia⁵³.

⁵⁰ Sandra Rebok, *Una doble mirada: Alexander von Humboldt y España en el siglo XIX*, Madrid, CSIC, 2009, pp. 98-99.

⁵¹ José R. Carracido, *El P. José de Acosta y su importancia en la literatura científica española*, Madrid, Real Academia Española, 1899, p. 9.

⁵² Elena Ferreros Tabernero, *Las Geórgicas de Virgilio en la literatura española*, tesis doctoral, Madrid, Universidad Complutense, 1998, pp. 192, 395 y 419. Margherita Morreale, «El Nuevo Mundo en las «notaciones» de Juan de Guzmán a su versión de las *Geórgicas* (1586)», *Bulletin Hispanique*, nº 104 (2), 2002, pp. 597, 601 y 615.

⁵³ Juan de Guzmán, *Las Geórgicas de Publio Virgilio Marón [...] con muchas notaciones [...] por Juan de Guzmán [...]. En Salamanca en Casa de Juan Fernández. Año 1586*, Valencia, Oficina de los Hermanos de Orga, 1795, II, pp. 189-190.

En 1866 la *Guía de Sevilla* y su provincia, se enorgullecía de la fertilidad de su suelo que, aparte del cultivo mayoritario de viñas y olivares, producía también «plantas medicinales y colorantes aun de la zona tórrida, añil, chirimoya, plátanos de América, caña dulce y batatas»⁵⁴.

El cultivo de variedades de plátanos entre los musulmanes españoles es un hecho conocido y debatido en el contexto de las discusiones sobre la irrigación en Al-Andalus y sus repercusiones socio-políticas⁵⁵. En este contexto se ha destacado que:

The Muslims took fruit into more countries and farther west into Spain. The cultivation of oranges, among other fruit, in the Americas came originally from Muslim Spain. The banana was also known in the eastern Mediterranean, including Egypt, before Islam. Muslims took the banana on a more direct route to the West through North Africa and into Spain⁵⁶.

En efecto, cultivos de musáceas y otras especies que requerían bastante agua y cuidados especiales, fueron

⁵⁴ Manuel Gómez Zarzuela, *Guía de Sevilla. Su provincia, Arzobispado, Capitanía General [...]*, Sevilla, La Andalucía, 1866, p. 48.

⁵⁵ Thomas F. Glick, «Hydraulic Technology in Al-Andalus», en Salma Khadra Jayyusi y Manuela Marín (ed.), *The Legacy of Muslim Spain*, Leiden, E. J. Brill, 1994, pp. 974-985. Félix Retamero, «La sombra alargada de Wittofogel. Irrigación y poder en Al-Andalus», en Manuela Marín (ed.), *Al-Andalus/ España. Historiografías en contraste. Siglos XVII-XXI*, Madrid, Casa de Velázquez, 2009, p. 276.

⁵⁶ Ahmed Essa y Othman Ali, *Studies in Islamic Civilization: The Muslim Contribution to the Renaissance*, Herndon, The International Institute of Islamic Thought, 2010, p. 61.

implantados con éxito, mediante técnicas hidráulicas novedosas en la Andalucía árabe, lo que llevó a la adaptación del calendario musulmán, con resultados prácticos como el *Calendario de Córdoba*, atribuido a Ibn Sa'íd (siglo X), o el *Calendario Anónimo Andalusi* (siglo XIII). El *Calendario de Córdoba* citaba, entre las nuevas especies, la caña de azúcar (qasab al-sukkar), el algodón (al qutun), el plátano (al-mawz), etc. Además, en el *Compendio de Medicina* de Abd al-Malik Ibn Habib (790-c. 853), se recogían diversas especies vegetales de origen asiático, incluyendo la caña de azúcar, la goma arábiga o el plátano. En la crónica (siglo XI) de Ibn Hayyan se aseguraba que, durante la primera mitad del siglo IX se discutía, en la corte cordobesa de Abd al-Rahman II, sobre las características del plátano (al-mawz). En el proceso de recepción y difusión de estos vegetales en Occidente, han de tenerse en cuenta, junto a la tradición comercial de los árabes, las «extensas redes de parentelas y la obligación de hospitalidad con familiares y peregrinos»⁵⁷. Se ha estudiado, además, la implantación en Al-Andalus de ciertos cultivares de musáceas⁵⁸.

El agrónomo Abu Zacaria Iahia [Ibn al-Áwwam, Yahyà b. Muhammad], que floreció en Sevilla durante el siglo XII, dedicó un interesante epígrafe a las musáceas en su *Libro de Agricultura*, en el que aconsejaba una serie de cuidados prácticos para el cultivo y conservación de

⁵⁷ Carmen Trillo San José, *Agua, tierra y hombres en Al-Andalus. La dimensión agrícola del mundo nazarí*, Universidad de Granada, 2004, pp. 46-50.

⁵⁸ Andrew M. Watson, *Agricultural Innovation in the Early Islamic World*, Cambridge University Press, 1983, p. 51. Andrew M. Watson, *Innovaciones en la agricultura en los primeros tiempos del mundo islámico*, Universidad de Granada, 1998, p. 117.

los frutos. Precisaba, por ejemplo, que le convenían las regiones templadas, no prevaleciendo en las frías y que también se criaba en terrenos bajos, húmedos y soleados de algunas costas. En invierno había que cubrir las plantas para resguardarlas del frío nocturno y, durante el día, descubrirlas al sol. El racimo podía ser cortado estando verde, ya que maduraba poco a poco «colgado en las habitaciones». La musa, apuntaba por último este sabio andalusí, aparte de requerir mucha agua, se reproducía con facilidad, «pues si se seca luego que se le corta el fruto, le sucede otra»⁵⁹.

El propio Gonzalo Fernández de Oviedo ya se había referido a la existencia de la planta en España, tanto en Gran Canaria, desde donde pasaría a América, como en Almería: «Y también he oído decir que los hay en la ciudad de Almería, en el reino de Granada»⁶⁰, como luego veremos con más detalle, ya que su información resulta clave para entender el proceso de traslación del vegetal al Nuevo Mundo.

Parece también que se trata del género *Musa* la planta que el cronista Méndez-Silva situó en Almería a mediados del siglo XVII, cuando afirmó que la comarca gozaba de un cielo benigno y de un ambiente templado, con tanta amenidad que «a cualquier tiempo del año se ven los campos vestidos de flores, palmas, plátanos, mirtos, terebintos, naranjos, y demás géneros, agrio y dulce»⁶¹.

⁵⁹ Claudio Boutelou y Esteban Boutelou (ed.), *Libro de Agricultura. Su autor el doctor excelente Abu Zacaria Iabi*, Sevilla, Biblioteca Científico-Literaria, 1878, I, pp. 228-229.

⁶⁰ Gonzalo Fernández de Oviedo, *La historia general de las Indias*, Sevilla, Iuam Cromberger, 1535, p. LXXX.

⁶¹ Rodrigo Méndez Silva, *Población general de España*, Madrid, Diego Díaz de la Carrera, 1645, p. 116v.

Lo mismo repetirá, un siglo después, Juan Antonio de Estrada, hablando igualmente de la fertilidad y el buen clima de Almería⁶², mientras que el botánico y académico Casimiro Gómez de Ortega no se cansaba de alabar las condiciones climáticas de algunas regiones peninsulares, donde fructificaban el aguacate de América como sucedía en Valencia, «y los plátanos de Canarias en Algeciras y Almería»⁶³. En otro de sus ensayos destacó cómo plantas de procedencia americana, junto a otras que en realidad no lo eran como el mismo plátano, se habían connaturalizado desde el propio siglo XVI. Los plátanos americanos, afirmó, se dan señaladamente en Algeciras, Málaga y Almería⁶⁴.

Su antecesor en la dirección del Real Jardín Botánico de Madrid, Joseph Quer (al que Gómez de Ortega editó, comentó y continuó su obra *Flora española*), había señalado que la Musa era «natural de la Arabia, Egipto e Indias Oriental y Occidental», y que se habían traído de Canarias algunos ejemplares de *Musa paradisiaca*, que producían sus sabrosos frutos en diferentes lugares de Mallorca, Málaga y Algeciras, «y no debe dudarse que en muchas costas de Andalucía vegetará con lozanía». Gómez de Ortega pensaba que, en realidad, se trataba de ejemplares de *Musa sapientium*. A juzgar por el dibujo que reproducen, no parece que hubiesen visto un plátano en toda su vida⁶⁵.

⁶² Juan Antonio de Estrada, *Población general de España*, Madrid, Imprenta del Mercurio, 1748, II, p. 227.

⁶³ Casimiro Gómez de Ortega, *Instrucción sobre el modo más seguro y económico de transportar plantas vivas*, Madrid, Joachin Ibarra, 1779, pp. 3-4.

⁶⁴ Casimiro Gómez de Ortega, *Historia natural de la malagueta o pimienta de Tabasco*, Madrid, Joachin Ibarra, 1780, p. 29.

⁶⁵ Joseph Quer y Casimiro Gómez de Ortega, *Continuación de la Flora Española*, Madrid, Joachin Ibarra, 1784, v, pp. 453-455, lám. IX. Vid. Fig. 10. El dibujo, como puede observarse (vid. Fig. 6), está inspirado en el publicado por Próspero Alpini o Alpino.

No faltan referencias que situaban al vegetal en Málaga, en condiciones naturales, es decir, fuera de invernáculos, durante el siglo XVIII. El presbítero García de la Leña⁶⁶, aseguraba que «plátanos americanos, los hay en distintos parajes, los que echan fruto», y afirmaba que no era planta nueva de América, aunque había algunos ejemplares venidos de allá. Otros autores lo situaban también en la comarca malacitana, entre un amplio conjunto de especies exóticas⁶⁷. El propio Humboldt se refirió igualmente a la existencia del plátano en sus costas⁶⁸.

En una carta publicada por Colla en su citada *Memoria sobre el plátano*, sus colegas Saunier (botánico de Lyon) y Giovanni Battista Balbis, intercambiaban información sobre floración y desarrollo de ejemplares del híbrido *Musa sapientium*, que habían sido llevados desde Cádiz a Francia:

J'ai l'honneur de vous dire que ce fut en mai 1813 que j'ai reçu de Cadix le *Musa sapientium*, il avait alors 3 pieds et demi de haut, et depuis le tems il m'a fructifié deux fois ; la première en juin 1818, et la 2e en juillet dernier⁶⁹.

El muy intuitivo Antonio-Sandalio de Arias, un botánico que trató de aplicar en España ideas muy modernas

⁶⁶ Cecilio García de la Leña, *Conversaciones históricas malagueñas*, Málaga, Impresor de la Dignidad Episcopal, 1789, pp. 156-157.

⁶⁷ Juan Arribas y Soria y Julián Velasco (ed.), *Encyclopedia metódica. Geografía Moderna*, Madrid, Imprenta de Sancha, 1792, III, p. 30.

⁶⁸ Alexander von Humboldt, *Ensayo Político sobre el Reino de la Nueva España*, trad. por Vicente González-Arno, París, Casa de Rosa, 1822, II, p. 234.

⁶⁹ Luigi A. Colla, op. cit., 1820, pp. 15-16.

sobre conservación de bosques y jardinería, y que se preocupó seriamente por el fomento de la educación agraria⁷⁰, se hizo cargo del «capítulo adicional» del libro III del tratado de Gabriel Alonso de Herrera sobre la agricultura, cuya primera edición se remontaba a 1513. En el apéndice sobre las musáceas, Arias se refirió al plátano como *platanero* y lo clasificó científicamente como *Musa paradisiaca* (Lin.). Añadió que se le conocía con los nombres de «platanero o plátano de América, higuera de Adán», etc., y aseguró que lo mismo que la especie llamada por el vulgo «bananas o bananero» (*Musa sapientium* Lin.) [sic], eran originarios de las Indias Orientales, aunque los naturalistas, el comercio y la agricultura los habían «transportado a casi todos los climas». Consideró, asimismo, que los españoles habían conocido esta planta «mucho antes del descubrimiento del Nuevo Mundo», como se demostraba por la citada obra de Abu Zacaria Iahia, quien se refería al vegetal con el propio nombre de *musa*, adoptado más tarde por Linneo y otros sabios. Así, pues, si se tenía presente la antigua relación del plátano con la Península Ibérica, no podía descartarse que el vegetal hubiese pasado directamente desde Andalucía a América:

De aquí se infiere que los árabes la trajeron a España en los primeros tiempos de su dominación, y

⁷⁰ Ignacio García Pereda, «La primera dirección general de montes (1833-1842)», *Quaderns d'Història de l'Enginyeria*, XIII, Universitat Politècnica, Barcelona, 2012, p. 211. Alfonso San Miguel Ayanz, «Los ingenieros de montes y la pascicultura forestal», en A. Madrigal (ed.), *Ciencias y técnicas forestales*, Madrid, Fundación Conde del Valle de Salazar, p. 109. Diana E. Soto Arango, «Francisco Antonio Zea y la enseñanza de la agricultura en el Real Jardín Botánico de Madrid», *Historia crítica*, n° 16, Universidad de los Andes, Bogotá, 1998, pp. 53 y 60.

que la cultivaron con esmero en toda la costa de Andalucía: hoy se encuentran muchos y muy vigorosos plataneros en dicha costa, particularmente en Algeciras y en Sevilla, los cuales creo pertenecen a la especie llamada *bihai*. ¿Y quién podrá negar que desde este recinto acaso llevarían los españoles a la América las primeras plantas de esta especie, así como transportaron también la caña de azúcar, y no de las Canarias y costa de Guinea como se pretende persuadir?⁷¹

⁷¹ Antonio Sandalio de Arias, «Capítulo adicional al libro tercero», en Gabriel Alonso de Herrera, *Agricultura General*, Madrid, Real Sociedad Económica Matritense, 1818, II, pp. 457-458.



Fig. 9: Petri Andreae Matthioli, 1558 y 1744; Laguna, 1570.

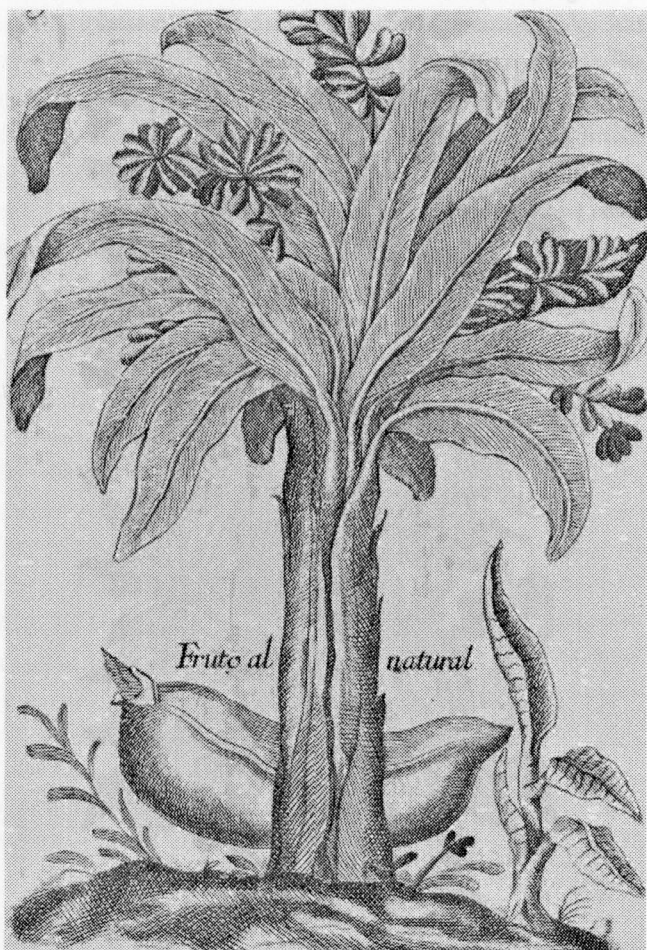


Fig. 10: Joseph Quer y Casimiro Gómez de Ortega, 1784.

11 Anuario Societatis de Aetate et Capitulo etiam ad Nos veniens, in Collegio
Alonso de Herrera, Arcebispo Comiti, Madrid, Real Sociedad Economica
Matritense, 1815, n. pp. 457-458.

§ 4. ESCENARIOS AFRICANOS

En Guinea, como ya se dijo, se conocía el vegetal como *banano* o *banana* y, en este sentido, se ha señalado que «le mot «banane» vient, via le portugais (1562), du sousou de la côte guinéenne où la culture a été introduite au XVe o XVIe siècle»⁷². El término, en cualquier caso, constaba ya en el *coloquio* 22 de los *Coloquios dos simples* (1563) de García de Orta:

I sought for knowledge on this subject, and found it. In Canarese, Deccani, and Guzerati, and in Bengal they are called QUELLI, in Mañayalim PALAM, and in Malay PIÇAM. For they are in all those countries, and have names, as well as in other lands. The Arabs call

⁷² Paul Teyssier y Jean Aubin, *Voyage de Ludovico di Varthema en Arabie et aux Indes orientales (1503-1508)*, trad. de Paul Teyssier, París, Fondation Calouste Gulbenkian, 2004, p. 302.

them MUSA, and both Avicenna and Serapion devote a chapter to them, calling them by the same name: as does Rasis. They also have these figs in Guinea, where they call them BANANAS⁷³.

Otros autores opinan que la palabra *banana* provendría de una expresión del África Occidental, posiblemente del wólof⁷⁴. Como es lógico, en otros lugares del continente africano la planta era conocida por otros nombres, desde tiempo inmemorial. Clusius, entre otros autores, aseguraba que «in Sofala nati, Aethiopiibus *Iminga* dicti»⁷⁵.

Diferentes testimonios provenientes de botánicos, viajeros y religiosos nos permiten trazar un rápido perfil del plátano en África, durante la época objeto de estudio. Egipto y algunas localizaciones del Norte de África (v. g., Fez), que tradicionalmente habían cultivado la fruta, pasaron a un segundo plano ante la expansión europea que encontró, en la zona del Golfo de Guinea y, en general, en la costa atlántica africana, un espacio de captación directa de fuerza de trabajo esclava, con lo que aumentó el interés por el territorio. A partir de mediados de la década de 1440, los cautivos de la Zona Tórrida pudieron ser «obtenidos in situ» por los propios traficantes europeos. Zurara calculaba en casi un millar, los esclavos capturados en 1448⁷⁶.

⁷³ García de Orta, *Coloquios dos simples, e drogas he cousas medicinais da Índia*, Goa, Ioannes de Endem, 1563, p. 100. García de Orta, *Colloquies on the simples & drugs of India*, trad. de sir Clements Markham, London, Henry Sotheran and Co., 1913, p. 197.

⁷⁴ Robert L. Hall, «Food Crops, Medicinal Plants, and the Atlantic Slave Trade», in Anne L. Bower (ed.), *African American Foodways: Explorations of History and Culture*, Chicago, University of Illinois, 2009, pp. 26 y 38.

⁷⁵ García de Orta y Carolus Clusius, op. cit., 1567, p. 222. Carolus Clusius, op. cit., 1605, p. 230.

Filippo Pigafetta (1533-1604) menciona la fruta en su *Relatione del Reame di Congo*, al tiempo que nos dejó, al final de su opúsculo, una probable ilustración del vegetal con su fruto:

Altri frutti sono, che nominamo Bananai quali crediamo essere le Muse de'Egitto, & di Siria, ma in quelle contrade crescono grandi come alberi, ma le tagliano ogn'anno affinche produchino meglio, & sono frutti molto odorati, & di buon nodrimento; varie spetie di palme crescono parimente in quelle pianure [...] ⁷⁷.

Pieter de Marees describió las «Bannanas ou figures d'Inde» en su relato sobre la Costa de Oro. Mencionó la consabida leyenda paradisíaca de que, «a cause que ce fruit est tant délicat», algunos pensaban que se trataba del «l'arbre colloquée au Paradis, dont Dieu avait défendu a Adam & Eva de manger», y no olvidó referirse al símbolo de la cruz que, «según los portugueses», podía observarse al trocear la fruta. Pero, al mismo tiempo, detectó una especie diferente, a la que llama «Bachovens» o «Banana de Congo»: más pequeña, más blanca en su interior y con un sabor más delicado ⁷⁸.

⁷⁶ Gomes Eanes de Zurara, *La «Crónica de Guínea»: un modelo de etnografía comparada*, Eduardo Aznar, Dolores Corbella y Antonio Tejera (eds.), Santa Cruz de Tenerife: Casa de África; Barcelona: Bellaterra, 2012, p. 56.

⁷⁷ Filippo Pigafetta, *Relatione del Reame di Congo et delle circonvicine contrade*, Roma, Bartolomeo Grassi, 1591, p. 41. Vid. Fig. 11.

⁷⁸ Pieter de Marees, *Description et récit historial du riche Royaume d'Or de Guínea [...], la Coste de l'Or de Mina*, Amsterdamme, Cornille Claesson, 1605, p. 60. Reprodujo, además, dibujos de musáceas y de otros árboles que creyó de especies emparentadas. Vid. Fig. 12.

Algo más tarde, en torno a 1645, capuchinos españoles recogían plátanos en sus escalas en Canarias, cuando navegaban en misión evangélica hacia el Congo. En Gran Canaria les ofrecieron comida en abundancia, pero «solo tomaron algunos limones y frutas de la India, que en Canaria llaman plátano; de los cuales hay en el Congo mucha abundancia, llamándolos en el lenguaje de aquel reino *nicefos*»⁷⁹. Estos frailes se habían mostrado muy interesados en la aclimatación de plantas, de ahí que aludieran a la existencia de vegetales de origen europeo, junto a otros africanos y americanos. «Peras, manzanas y otras semejantes a éstas, no las hay, ni nacen, aunque las siembren, según que han hecho experiencia los religiosos». Entre las frutas que consideraban «del país» destacaban «tres géneros», en primer lugar el *nicefo* o *nicefo*, luego el ananás y, finalmente, el coco. El nicefo, escribe el cronista, «es como una zamboa mediana» [*Cydonia oblonga*], duraba todo el año y se extendía irregularmente por la región:

Su tronco no es madera como los demás árboles; sino hecho de las mismas hojas multiplicadas una sobre otra, que después en la cima se esparcen y hacen una bellísima copa [...]. Produce esta planta o árbol un racimo muy grande, colmado de nicefos⁸⁰.

Tratándose de religiosos parece lógico que, una vez más, se refirieran a la «maravilla» de la cruz que se observaba al

⁷⁹ Joseph Pellicer de Tovar, *Misión evangélica al Reyno de Congo por la seráfica religión de los capuchinos*, Madrid, Domingo García y Morrás, 1649, p. 5.

⁸⁰ *Ibidem*, pp. 52-53.

cortar el fruto, «formada de ciertos nerviecillos tiernos que tiene en la parte interior».

Giovanni-Antonio Cavazzi da Montecuccolo (1621-1678), también dedicó unos párrafos al *niceffo*, del que reprodujo algunos singulares grabados y habló de su cultivo en Angola: «Il Niceffo, che gli Ambondi chiamano Maongio-à-Camburi, e pianta utilissima, [...] e produce una pigna capace di cento, sino a ducento frutti somigliantissimi a cetrioli». Además, lo recomendó para los enfermos de disentería: «cibarli con frutti acerbi del Niceffo»⁸¹, con lo que podía tratarse de una variedad de cocción.

El padre fray Buenaventura de Alesano, prefecto de la primera misión del Congo, que había sido guardián en su provincia de Roma, destacaba por su espíritu de sacrificio y sus virtudes, hasta el punto que en ocasiones era arrebatado en éxtasis. Atormentaba su cuerpo con el ayuno, comiendo cada ocho días, pero, «a ruegos de los religiosos, templó en el Congo ese rigor, tomando cada día tres o cuatro *nicefos*, que es especie de plátanos»⁸².

Fray Mateo Anguiano destacó también, en otro de sus libros, la singularidad de la planta *nicefo*, «que en nuestra América la llaman plátano», así como sus utilidades alimenticias, ya que «de cualquier modo que se coma, es sabrosísima». Evidentemente, un fruto tan maravilloso tenía que unir, a sus cualidades materiales, las espirituales:

⁸¹ Giovanni A. Cavazzi da Montecuccolo, *Istorica descrizione de tre regni Congo, Matamba et Angola situati nell'Etiopia inferiore occidentale*, Bologna, Giacomo Monti, 1687, pp. 34, 35-36 y 143. Vid. Fig. 13 y 14.

⁸² Matheo de Anguiano, *Vida y virtudes de el capuchino español, el V. siervo de Dios Fr. Francisco de Pamplona [...], llamado en el siglo don Tiburcio de Redín*, Madrid, Imprenta Real, 1704, p. 291.

El nicefo al través, se descubre en medio de él una perfectísima imagen de Cristo Crucificado, formada de los nerviecillos dichos. Pero en otras tierras del mismo reino [Congo], y de otros circunvecinos, cortando en la forma dicha los nicefos, en unos se ve una perfecta imagen de la Concepción Purísima de Nuestra Señora, y en otras de un Apóstol⁸³.

Toda la naturaleza mostraba de ese modo la inmanente presencia del Creador y Redentor del mundo. Anguiano había escrito un libro propagandístico, polémico y antijudío, y buscó la manera de descifrar el mensaje que rocas, flores, plantas y frutos ofrecían de las verdades esenciales del Cristianismo: Jesucristo; el misterio de la Purísima Concepción, que tan arraigado estaba en el sentimiento religioso español, y el apostolado, es decir, la labor misional de la Iglesia católica.

Lo mismo que el de Jano, sin embargo, el rostro de la religión y de la fe se mostraba confrontado al de la taxonomía y de la ciencia. La musa era planta maravillosa, que a su modo siempre había sabido seducir a clérigos y naturalistas. El *abbé* Pluche señalaba en el capítulo titulado «La Côte Septentrionale de l’Afrique, ou la Barbarie», que «le bananier ou le muza», también llamada *Figuier d’Adam*, era «une plante singulière en tout». Sus largas hojas habían dado pie a la leyenda sobre «le premier habit d’Adam», y añadió que

⁸³ Martheo de Anguiano, *La Nueva Jerusalén*, Madrid, Imprenta de Manuel Ruiz de Murga, 1709, pp. 95-96.

La tige & les feuilles servent à nourrir les éléphants & d'autres animaux. Ces fruits qu'on nomme *Bananes*, étaient la nourriture ordinaire des Moines de la Thébaïde, & passent dans leurs Histoires pour des fruits de palmier sans l'être⁸⁴.

Francis Moore, factor durante varios años de la *Royal African Company of England*, había recogido información sobre las musáceas africanas, y diferenciaba, según parece, entre «Banana tree» and «Plantain tree»:

Here are great numbers of plantain and banana trees, the latter of which is a long fruit, six or seven inches in length, covered with a yellow and tender skin, when ripe [...]. The plantain is not much unlike the Banana, but somewhat longer, and very much of the same taste⁸⁵.

Compilaciones de carácter enciclopédico y de divulgación científica no tardaron en sumarse al acervo general sobre la planta. Joseph de La Porte y Pedro Estala mencionaron el plátano entre las «palmas» de la Costa Occidental de África, «que crece en abundancia en las cercanías del Senegal: sus hojas son muy largas y anchas a proporción, a manera de las de la caña, las cuales emplean los naturales en varios usos»⁸⁶.

⁸⁴ Noël-Antoine Pluche, *Concorde de la Géographie des différens âges, ouvrage posthume*, Paris, Frères Estienne, 1764, pp. 7-8.

⁸⁵ Francis Moore, *Travels into the Inland Parts of Africa*, London, Edward Cave, 1738, p. 67.

⁸⁶ Joseph de la Porte y Pedro Estala, *El viagero universal, o noticia del mundo antiguo y nuevo*, Villalpando, Madrid, 1797, x, pp. 225-226.

El *Dictionnaire Universel François et Latin*, del que probablemente copió parte de la voz el padre Esteban de Terreros y Pando⁸⁷, decía que

Dans la province de Machicore en Afrique il y a des *bananes* aussi longs & aussi gros que le bras, que l'on appelle *outsy*, & dans la province de Mangabei *foutsy*; il y en a d'autres qui portent des fruits gros comme la moitié du bras, d'autres qui ne sont pas plus gros que le pouce ; & d'autres qui sont plus petits, & sont nommés *acoudres*, dont il y en a bien cent à chaque grappe, qui sont de couleur verte, soit qu'ils soient récents, soit qu'ils soient gardés⁸⁸.

Estos testimonios de los siglos XVII y XVIII son interesantes, entre otras cuestiones, porque nos ofrecen indicios de la presencia de diferentes especies de musáceas en distintas áreas africanas, lo que, por otra parte, resulta lógico desde el punto de vista botánico. Estudios más o menos recientes han analizado, además, glosarios de flora africana con especial referencia a la *Musa spp.* AAB⁸⁹. También se han

⁸⁷ Esteban de Terreros y Pando, *Diccionario castellano con las voces de Ciencias y Artes y sus correspondientes en las tres lenguas francesa, latina e italiana*, Madrid, Viuda de Ibarra, 1786, I, pp. 211-212. «[...] En la Provincia de Machicora en África hay *bananas* tan largas y gruesas como el brazo, y les llaman *Outsy*; y en la Provincia de Mangabei *Foutsy*. Hailas de varias especies, y unas muy pequeñas se llaman *Acoudres*. En la Provincia de Erindragna hilan la corteza de este árbol. En otras partes le llaman *Higuera de Adán*, y *Manzano del Paraíso*, juzgando que con este fruto cometió Adán la primera culpa; y aun parece que trae el remedio, pues en cada cacho o pedazo de la fruta se ve impresa una hermosa cruz».

⁸⁸ *Dictionnaire Universel François et Latin*, vulgairement appelle *Dictionnaire de Trévoux*, Paris, Libraires Associes, 1752, I, pp. 1309-1310.

⁸⁹ Por ejemplo, Roger Blench, «Bananas and plantains in Africa: re-interpreting the linguistic evidence», *Ethnobotany Research & Applications*, nº 7, Botanical Research

realizado trabajos fito-arqueológicos⁹⁰, que sugieren una temprana presencia del vegetal en áreas del África Central.

Los botánicos de la época romántica tenían alma de poeta. Antonio-Sandalio de Arias se había hecho eco, de acuerdo con otros estudiosos mucho más antiguos, de la leyenda egipcia de un híbrido imposible, pero capaz de aunar en sí mismo la dulce elegancia de la caña de azúcar, con la cremosa y nutritiva raíz de la colocasia. Humboldt también llamó la atención, en *Cosmos*, respecto a la «afinidad química» entre el nutritivo «*Amylum* y la sustancia sacarina»⁹¹. Una planta así, en cualquier caso, solo podía desarrollarse en el paraíso:

Los egipcios, según Próspero Alpino, creen que esta planta ha debido su origen al injerto de la caña de azúcar sobre la raíz del ñame (*Arum colocasia* Lin.) [...]. En los pueblos orientales hay quien piensa que es el árbol cuyo fruto causó la ruina del género humano, y que sus hojas vistieron la desnudez de nuestros primeros padres; por cuya razón le han llamado algunos *calzones* o *bragas de Adán*; ambas opiniones inadmisibles, pero que prueban la estimación que siempre se ha hecho de él⁹².

Institute of Texas, 2009, pp. 363-380. Gerda Rossel, *Taxonomic-Linguistic Study of Plantain in Africa*, Leiden, CNWS Publications, 1998.

⁹⁰ Como, por ejemplo, Christophe Mbida-Mindzie, Hughes Doutrelepont, Luc Vrydaghs, Rony L. Swennen, Rudy J. Swennen, Hans Beeckman, Edmond de Langhe y Pierre de Maret, «First archaeological evidence of banana cultivation in central Africa during the third millennium before present», *Vegetation History and Archaeobotany*, nº 10, Springer-Verlag, 2001, pp. 1-6.

⁹¹ Alexander von Humboldt, *Cosmos. Ensayo de una descripción física del mundo*, ed. de Sandra Rebok, Madrid, CSIC, 2011, p. 280.

⁹² Antonio Sandalio de Arias, op. cit., 1818, II, p. 458.



Fig. 11: Filippo Pigafetta, 1591.



Fig. 12: Pieter de Marees, 1605.

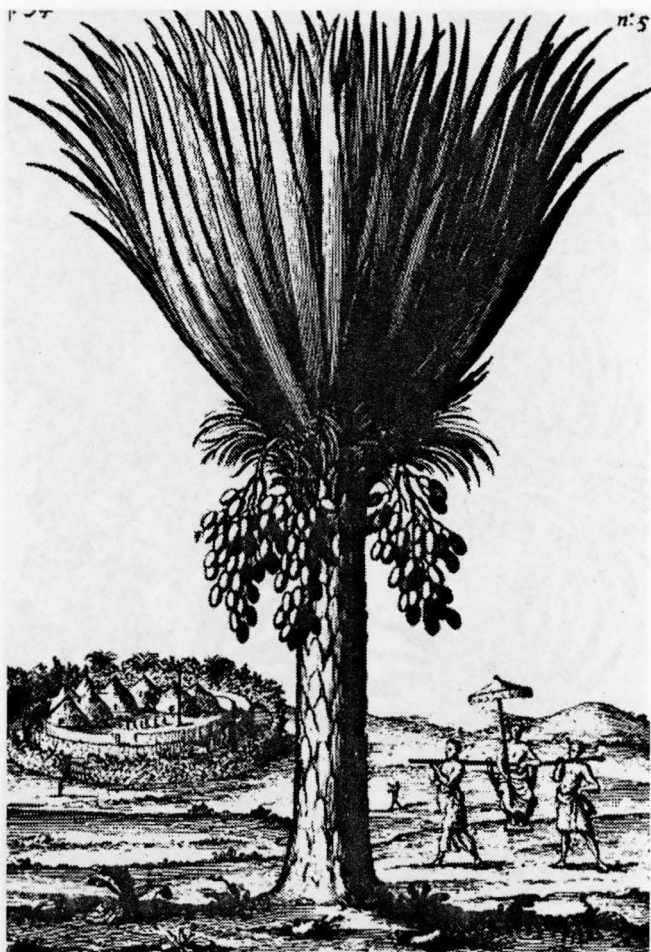


Fig. 13: Giovanni A. Cavazzi da Montecuccolo, 1687.



Fig. 14: Giovanni A. Cavazzi da Montecuccolo, 1687.

§ 5. EL PARAÍSO EN EL CONVENTO

¿Qué hacía el árbol de Minerva, en 1861, en lo que quedaba de la antigua huerta del mejicano convento de Santiago de Tlaltelolco? El escritor y abogado Ramírez Aparicio escribió al respecto que, aún por entonces, se veían «plantados varios olivos y algunos otros árboles de vistoso follaje»⁹³. El olivo y la vid, famosos en España desde la Antigüedad, habían sido alabados sin ambages por Plinio y Solino: *Nec cedit vitibus, vincit olea*, como recordarían en diferentes momentos autores del siglo XVIII como los hermanos Rodríguez Mohedano⁹⁴.

Fernández de Oviedo, hablando de Santo Domingo, aseguraba que habían proliferado los cultivos de cítricos, dulces y agrios, «y es tan bueno todo que lo mejor de

⁹³ Manuel Ramírez Aparicio, *Los conventos suprimidos en Méjico*, México, Aguilar e Iriarte, 1861, p. 457.

⁹⁴ Fr. Rafael Rodríguez Mohedano y Fr. Pedro Rodríguez Mohedano, *Historia literaria de España*, Madrid, Joachin Ibarra, 1772, IV, p. 323.

Córdoba y Sevilla no le hace ventaja». También decía que había higueras y granados, y que «solamente se han dejado de dar en esta tierra las frutas y árboles de cuesco», pues, aunque había olivos, algunos de ellos hermosos y grandes, eran «estériles, porque no llevan otra fruta alguna, salvo hojas»⁹⁵.

Cieza de León, sin embargo, creía seriamente en el prometedor desarrollo del olivo en el virreinato del Perú, lo mismo que otros frutos de España, al considerar que la tierra era aparejada para su cultivo. Al poseer ya trigo, vinos y carnes, entendía que solamente faltaba el olivar, «que después del pan y vino es lo principal», y por ello opinaba que, si se traían injertos desde la Península Ibérica, «se harán tan grandes montañas de ellos como en el ajarafe de Sevilla y otros grandes olivares que hay en España»⁹⁶.

José de Acosta, aunque reconoció que en Perú y Chile se daban las viñas y se hacía buen vino, ello se debía al «temple sano y templado entre calor y frío», con estaciones de verano e invierno perfectamente definidas (teoría pre-isoterma que encantaría a Humboldt), pero no parece que valorase el futuro americano del olivar: olivas y olivares, escribió, «también se han dado en Indias, digo en México y Pirú [Perú], pero hasta hoy no hay molino de aceite ni se hace, porque para comer las quieren más, y las sazonan bien». Se entiende, en principio, que

⁹⁵ Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, Madrid, Real Academia de la Historia, 1851, I, p. 86.

⁹⁶ Pedro de Cieza de León, *La crónica del Perú*, Madrid, Calpe, 1922, p. 344. La edición príncipe salió, en las prensas sevillanas de Martín de Montedoca, el 15 de marzo de 1553.

no merecía la pena la inversión para obtener aceite, «así que todo el aceite va de España»⁹⁷. El detallado informe sobre el cultivo de olivares y la producción de aceite que rindió al virrey, a mediados del siglo XVIII, el arbitrista Miguel Feijoo de Sosa⁹⁸, que incluía las rentas generadas por el sector a favor de diversos conventos de Trujillo y su provincia (Perú), parece desmentir en cierto modo los presagios de José de Acosta.

Lo que quiero plantear es que, sin saber a ciencia cierta el resultado que iban a obtener con sus esfuerzos materiales, los frailes, que también eran labriegos y horticultores, trasladaron a América, con el apoyo de la Corona, los frutos y los vegetales mediterráneos a los que estaban acostumbrados desde tiempo inmemorial: hortalizas, cereales, olivo, vid, cítricos, etc. Pienso, además, que estos monjes recibieron la influencia de la cultura del oasis característica de Andalucía, que se debió sumar a la inveterada costumbre de poseer huerta y jardín propio en los conventos, al objeto de contribuir a la manutención de los cenobitas, especialmente por tratarse de zonas de misión.

En Almería y, en general, en el viejo reino de Granada se produjo, a finales del siglo XV, un incremento de la presencia de órdenes mendicantes, «que emplearon en este territorio una estrategia de implantación similar a la desarrollada en América», durante estos mismos

⁹⁷ José de Acosta, op. cit., 1590, pp. 181, 272, 274-275.

⁹⁸ Miguel Feijoo de Sosa, *Relación descriptiva de la ciudad y provincia de Truxillo del Perú*, Madrid, Imprenta del Real y Supremo Consejo de las Indias, 1763, pp. 88-89, 93-94, 102.

años. Franciscanos y dominicos, principalmente, se ampararon en la protección real y recibieron en los repartimientos lugares de huertas y casas. Estas huertas conventuales, «que marcaban con sus espacios abiertos las tramas urbanas», desaparecieron durante los siglos XIX y XX⁹⁹. Paralelamente, la conquista de Granada derivó en un crecimiento poblacional que se vería reforzado por la potencialidad agrícola de la Vega, fértil territorio fronterizo. La estabilidad social que se produjo tras la conquista, convirtió la comarca en foco de atracción de nuevos pobladores¹⁰⁰.

En este contexto, la habilitación de espacios hortícolas conventuales debió generar un gran dinamismo en cuanto a la difusión de plantas y árboles frutales, que contagió a frailes y agricultores que, en aquellas fechas, se desplazaban al Nuevo Mundo. Sin ir más lejos, el clásico aunque incompleto catálogo de *Pasajeros a Indias*, muestra una tendencia migratoria con cifras mayoritarias de andaluces y, entre el grupo de eclesiásticos, de franciscanos y dominicos¹⁰¹. Entre los frailes viajaban, sin duda, expertos constructores y alarifes que llevaron a América el estilo mudéjar, pero también pacientes horticultores y priores que eran conscientes de la necesidad

⁹⁹ Antonio Gil Albarracín, «Las órdenes mendicantes como agentes urbanos: fundación de conventos y transformaciones urbanas en el oriente andaluz», *Scripta Nova*, 194 (40), 2005. <http://www.ub.es/geocrit/sn/sn-194-40.htm> [Consultada 07/08/2015].

¹⁰⁰ María A. Carmona Ruiz, «Ganadería y frontera: los aprovechamientos pastoriles en la frontera entre los reinos de Sevilla y Granada. Siglos XIII al XV», *En la España Medieval*, n° 32, Universidad Complutense de Madrid, 2009, pp. 267-268, 272.

¹⁰¹ Luis Rubio y Moreno, *Pasajeros a Indias: catálogos metodológicos de las informaciones y licencias de los que allí pasaron, existentes en el Archivo General de Indias: siglo primero de la colonización de América 1492-1592*, Madrid, Editorial Ibero-Americana, c. 1930, I, pp. 41, 45.

de garantizar la soberanía alimentaria de los monasterios, frente a las incertidumbres de un mundo desconocido y en ebullición. Entre estos pasajeros estaba fray Tomás de Berlanga, que figura mencionado en documentos de 1510 y 1529¹⁰².

Los conventos poseían jardines y huertas perfectamente definidos en su trama constructiva¹⁰³. El típico jardín del claustro solía tener, al centro del patio cuadrado, una fuente o un pozo que podría interpretarse como un *omphalos* y dar lugar a infinidad de lecturas simbólicas, pero, en realidad, el jardín se utilizaba para el recreo, la meditación y la oración en silencio. Las huertas, aparentemente más prosaicas, debían garantizar el sustento del cenobio y, por ello, las mejor dotadas podían disponer de norias o pozos artesianos, casa de aperos, etc. Constituían, pues, pequeños paraísos de utilidad y trabajo, oasis que producían y protegían lo necesario para la vida.

Todo paraíso era, en la cultura religiosa del Mediterráneo, un lugar plantado de árboles, acotado por la mano de Dios, es decir, un huerto sembrado, intervenido cultural y religiosamente. Como apunta León Dufour, la palabra griega *paradeisos* es un calco del persa *pardes*, que significa huerto. En las religiones del Medio Oriente, el *huerto de Dios* aparece configurado con

¹⁰² *Ibidem*, I, pp. 301 y 330.

¹⁰³ Marta Colón Alonso, *Transformaciones históricas en el convento de San Francisco de Betanzos. Siglos XIV al XX*, tesis doctoral, Universidad da Coruña, 2012, pp. 103, 131-132, 153, 305. <http://hdl.handle.net/2183/10094> [Consultada 21/02/2014]. Francisco Rodríguez Marín, «El convento de frailes mínimos de la Victoria: historia y arte», *Isla de Arriarán: revista cultural y científica*, nº 4, Málaga, 1994, pp. 114 y 119.

las características del Jardín del Edén¹⁰⁴. Conventos, cortes y castillos medievales, escribió Santarcangeli, crearon vergeles en huertas, en patios interiores y en claustros. «En los oasis, en los lugares irrigados por abundantes aguas, los poderosos de la tierra siempre buscan crear un sitio cercado donde la naturaleza pareciese hecha a la medida del hombre, y dulce»¹⁰⁵. En el *Hortus conclusus*, que arranca del Cantar de los Cantares, se rinde culto a María, huerto cerrado, fuente sellada *ab eterno*. El *Locus amoenus* viene a representar el lugar feliz de toda la cultura clásica, que se retoma con pasión en el Renacimiento.

En la cultura religiosa española quedaba, empero, un resquicio reservado a la metáfora religiosa del sacrificio y la salvación. Tal vez uno de los autores que mejor lo ha expresado fue el dominico fray Luis de Granada (1504-1588), al meditar sobre la «Oración del Huerto de los Olivos» y sobre la muerte redentora de Jesucristo y su entierro en el Santo Sepulcro:

En el huerto se comenzó la Pasión de Cristo, en el huerto se acabó, y por este medio nos libró el Señor de la culpa cometida en el huerto del Paraíso, y por ella, finalmente, nos lleva al huerto del Cielo¹⁰⁶.

La huerta o huerto del convento vendría a representar entonces, desde el punto de vista simbólico-religioso, también un lugar de misión y, consiguientemente, de

¹⁰⁴ Xavier León-Dufour, *Vocabulario de Teología Bíblica*, Barcelona, Herder, 1977, pp. 644-645.

¹⁰⁵ Paolo Santarcangeli, *El libro de los laberintos*, Madrid, Siruela, 2002, p. 228.

¹⁰⁶ Fray Luis de Granada, *Obras*, Madrid, Antonio González de Reyes, 1711, IX (III), p. 286.

redención mediante las aguas puras y liberadoras del bautismo, que quita los pecados del mundo. Y, junto a la labor espiritual, el convento se convirtió asimismo en una eficaz unidad de producción, en un oasis que podía defender, proteger y evangelizar. Siglos más tarde, cuando las leyes de desamortización españolas privaron a la Iglesia católica de su patrimonio, acumulado durante siglos, se alzaron algunas voces que trataron de contraponer las reformas liberales a la eficaz labor productiva y benéfica de los conventos. «Ved cómo se formaron las riquezas de los monasterios, y cómo de los jarales y pantanos sabe el monje formar oasis y magníficos predios», escribía el conservador Vicente de la Fuente¹⁰⁷. Por el contrario, afirmaba, la desamortización solo ha servido para «pasar los bienes de los monasterios a unas cuantas manos».

En campo contrario, Niceto Oneca, un destacado miembro de la anticlerical masonería española, reconocía que, en el pasado, los conventos no solo habían sido los centros reconocidos de actividad industrial, sino que habían empleado todos sus esfuerzos en el fomento de la agricultura, cuyos beneficios «alcanzaban a todos» y daban lugar a que «campos yermos y prados incultos se tornaran en fértiles oasis»¹⁰⁸. Adolphe Blanqui los llamó «oasis afortunados»¹⁰⁹, que ya es decir.

¹⁰⁷ Vicente de la Fuente, *La sopa de los conventos*, Madrid, El Pensamiento Español, 1868, p. 83.

¹⁰⁸ Niceto Oneca [Danton Gr.: 18], *Historia general de la masonería*, Barcelona, Jaime Seix y C^a., 1882, I, pp. 55-56.

¹⁰⁹ Adolphe Blanqui, *Historia de la economía política en Europa*, Madrid, Nicolás Arias, 1839, p. 63.

Todo indica que los frailes españoles utilizaron la cultura del oasis, aprendida en España, para aplicarla en el Nuevo Mundo, y que llevaron consigo sus conocimientos, sus prácticas agrícolas y sus hábitos alimentarios, que constituían asimismo potentes señas de identidad. Por intentarlo lo intentaron hasta con las palmeras datileras que siempre habían sido, en el mundo árabe y en comarcas del Levante y Sur peninsular, la primera empalizada protectora de todo oasis que se precie. El misionero franciscano fray Toribio de Benavente Motolinía había zarpado de Sanlúcar de Barrameda junto a otros frailes a principios de 1524 y, previas escalas en Canarias, Puerto Rico, Santo Domingo y Cuba, llegó junto a sus compañeros de viaje el 13 de mayo a Veracruz. En 1540, al redactar su *Historia de los indios de la Nueva España*, destacó la intervención de los frailes en las siembras e injertos de árboles productivos y medicinales en América, entre otros la siempre misteriosa cañafistula:

Este árbol plantaron en la Isla Española los frailes menores primeros que otra persona los plantase, y acá en la Nueva España los mismos frailes han plantado casi todos los árboles de fruta, y persuadieron a los españoles para que plantasen ellos [...]. También se han hecho palmas de los dátiles que han traído de España, y en muy breve tiempo han venido a dar fruto¹¹⁰.

Tanto la costa como la zona interior reunían condiciones para que fructificase «todo lo que hay en Asia y

¹¹⁰ Fr. Toribio de Benavente Motolinía, *Historia de los indios de la Nueva España escrita a mediados del siglo XVI*, Barcelona, Herederos de Juan Gili, 1914, p. 195.

en África, y en Europa; por lo cual se puede llamar otro Nuevo Mundo». La cercana vega de Val de Cristo podía compararse a las de Granada y Orihuela en España. Alabó, como si describiera un paraíso, la «sanidad y templanza de aires», y concluyó que «debía ser como ésta la tierra que sembró Isaac en Palestina, de la cual dice el Génesis que cogió ciento por uno»¹¹¹.

Fernández de Oviedo, sin embargo, se lamentaba de que muchos españoles no estaban por la paciente labor de los cultivos, ya que preferían darse «a la mercadería o a las minas, o a la pesquería de las perlas, y a otras cosas con que presto alleguen hacienda, con que se vayan»¹¹². Cieza de León, por su parte, aconsejaba a los pobladores que «entiendan en plantar y sembrar, que es lo que aprovechará más»¹¹³.

Fray Antonio de Remesal, hablando del antiguo convento franciscano de Cumaná, aseguraba que, en 1521, «tenían los frailes una muy hermosa huerta de naranjos y árboles de España y un pedazo de viña y mucha hortaliza, buenos melones y otras frutas de gusto». En Guatemala, un grupo de dominicos solicitó, en octubre de 1550, sitio para una huerta, «que tenemos mucha necesidad, a causa que nos mantenemos de ella». Eran parques en el comer, pues les bastaban tortillas de maíz y huevos cocidos y, como regalo de Pascua, «plátanos sazonados con sola agua y unos bledos con zumo de limón»¹¹⁴.

¹¹¹ *Ibidem*, pp. 245-246.

¹¹² Gonzalo Fernández de Oviedo, *op. cit.*, 1851, I, p. 86.

¹¹³ Pedro de Cieza de León, *op. cit.*, 1922, p. 344.

¹¹⁴ Antonio de Remesal, *Historia de la provincia de S. Vicente de Chyapa y Guatemala*, Madrid, Francisco de Angulo, 1619, pp. 82, 305, 521.

§ 6. TEMPUS ADVENTUS

¿Cuándo llegaron las musáceas a las Islas Canarias antes de pasar al Nuevo Mundo? Thomas Nichols, quien enumeró varios cultivos introducidos que vio en su visita a Madeira y a las Islas Canarias en 1526 [sic], utilizó la palabra española *plátano* para describir su primer encuentro con el plátano», y afirmó sobre el fruto del *plántano* [sic], que «cuando está maduro es negro, y al comerlo más delicado que cualquier confitura»¹¹⁵. Sin embargo, esto debió ocurrir en torno a 1556, cuando Nichols visitó las Islas Canarias por primera vez, ya que, «según sus propias palabras, parece que nació en la ciudad de Gloucester hacia el año 1532»¹¹⁶.

¹¹⁵ Judith A. Carney y Richard Nicholas Rosomoff, *In the Shadow of Slavery: Africa's Botanical Legacy in the Atlantic World*, University of California Press, Berkeley, 2009, pp. 41-42..

¹¹⁶ Francisco J. Castillo, «The English Renaissance and the Canary Islands: Thomas Nichols and Edmund Scory», *SEDERI: yearbook of the Spanish and Portuguese*

La primera edición de su libro, *A Pleasant Description of the Fortunate Ilandes, called the Ilands of Canaria, with their straunge fruits and commodities*, se publicó en Londres (1583), y, más tarde, la obra fue difundida por Richard Hakluyt en *The Principal Navigations, Voyages and Discoveries of the English Nation* (Londres, 1589-1600). Ello contribuyó a forjar la imagen de las Islas Canarias en Inglaterra, al menos hasta bien avanzado el siglo XVIII¹¹⁷.

El texto de Nichols sobre el plátano, tal como lo reprodujo Hakluyt, dice así:

Pero sobre todo el Plántano, que crece cerca de las orillas de los arroyos, es un árbol que no tiene madera en él, pero crece directamente hacia arriba con el cuerpo, y tiene excelentes hojas gruesas, y cada hoja en la parte superior de dos yardas de largo y casi media yarda de ancho. El árbol no produce fruto más que una vez, y después se tala; en cuyo lugar brota otro, y así continúa. El fruto crece en una rama, y cada árbol produce dos o tres de estas ramas, algunas de las cuales soportan más y otras menos, unas cuarenta y otras treinta, el fruto es como un pepino, y cuando está maduro es negro, y al comerlo más delicado que cualquier confitura¹¹⁸.

Society for English Renaissance Studies, 2, 1992, p. 66. Alejandro Cioranescu, *Thomas Nichols: mercader de azúcar, hispanista y hereje: con la edición y traducción de su Descripción de las Islas Afortunadas*, La Laguna, IEC, 1963, p. 15.

¹¹⁷ Francisco J. Castillo, «Las Canarias en las Crónicas de Richard Hakluyt y Samuel Purchas», *Revista de Filología de la Universidad de La Laguna*, nº 18, 2000, pp. 75-76. También, del mismo autor, «Fuentes inglesas del siglo XVIII: el texto de J. Edens», *Revista de Filología de la Universidad de La Laguna*, nº 27, 2009, p. 31.

¹¹⁸ Richard Hakluyt, *The Principal Navigations, Voyages and Discoveries of the English Nation*, London, George Bishop, 1599, II (2), 316. <http://ebooks.adelaide.edu.au/h/hakluyt/voyages/v06/chapter3.html> [Consultada 25/02/2014]. La

El error que sitúa la visita a Canarias de Nichols en 1526 es muy antiguo, ya que arranca de la propia compilación de viajes de Hakluyt, quien colocó al principio del relato una breve «nota referente a un antiguo negocio de los comerciantes ingleses en las *Islas Canarias*», en la que se aludía al año del Señor de 1526¹¹⁹. Unos años más tarde, en 1629, el francés Pierre Bergeron (c.1580-c.1637), recogió el texto en su *Traité de la Navigation*¹²⁰, de quien lo debió tomar, a su vez, Viera y Clavijo, aunque el autor canario cita como fuente las «Navegaciones inglesas de Hakluyt y Purchas»¹²¹. Bergeron también reprodujo la descripción del plátano realizada por Nichols¹²². Cioranescu editó la obra en 1963, como ya se dijo.

Autores muy posteriores siguieron la estela del error cronológico. Bonnet tradujo el texto y lo publicó en castellano en 1933, a partir de la citada edición (1599) de la colección Hakluyt. Ello le granjeó los aplausos de los historiadores canarios de la época, que indicaron que «el

traducción de Cioranescu, más libre, pues incluso suprime la variante plátano, es del siguiente tenor: «pero sobre todo el plátano, que crece cerca de los terrenos de riego; es un árbol que no tiene madera, sino que crece directamente con el cuerpo hacia arriba; tiene hojas extremadamente gruesas, y cada hoja tiene hasta la punta unos seis pies de largo, y un pie y medio de ancho. El árbol produce fruta sólo una vez, y después lo cortan, y en su lugar brota otro, y así en adelante. La fruta crece en una rama, y cada árbol tiene dos o tres de estas ramas, que llevan, unas más otras menos, de 30 a 40 frutas. Ésta es de la forma de un pepinillo, y cuando se recoge es negra, y al comerla es más rica que cualquier conserva» (Alejandro Cioranescu, op. cit., 1963, p. 110).

¹¹⁹ Richard Hakluyt, op. cit., 1599, II (2), p. 315.

¹²⁰ Pierre Bergeron, *Traité de la navigation et des voyages*, París, Jean de Hevqveville, 1629, p. 220, y, asimismo, *Voyages faits principalement en Asie dans les XII, XIII, XIV et XV siècles*, La Haye, Jean Neaulme, 1735, I, col. 116.

¹²¹ José de Viera y Clavijo, *Noticias de la historia general de las islas de Canaria*, Madrid, Blas Román, 1772, I, p. 47.

¹²² Pierre Bergeron, op. cit., 1629, pp. 225-226.

señor Bonnet ha prestado un buen servicio a la historia del Archipiélago, al poner en español tan interesante relato». El artículo llevó por título «Descripción de las Canarias en el año 1526, hecha por Thomas Nicols [sic], factor inglés». Incluía, anotada, la descripción del *plántano*: «estando muy maduro, la cáscara se ennegrece; es por demás delicioso al gusto que la más regalada conserva que se pueda hacer»¹²³.

Nichols había escrito también sobre la producción azucarera en Tenerife, donde dijo «hay doce fábricas de azúcar llamadas *Ingenios*», y destacó la extraordinaria fertilidad del Valle de Taoro, «también hay una legua de tierra», entre La Orotava y el Realejo, que «se cree que no hay terreno igual de fértil en todo el mundo»¹²⁴, siglos antes que Humboldt.

El cultivo de la caña de azúcar fue iniciado en Canarias, en el último cuarto del siglo XV, con plantas de Madeira. En 1502, el conquistador de La Palma y Tenerife, Alonso Fernández de Lugo, traspasó a mercaderes catalanes parte de sus tierras en Los Sauces (La Palma), una zona «muy rica en cañaverales», en la que también invirtieron otros colonos procedentes de Cataluña¹²⁵. En esta economía plantadora se insertó la esclavitud. El tráfico

¹²³ Buenaventura Bonnet, «Nuevas aportaciones históricas. Descripción de las Canarias en el año 1526, hecha por Thomas Nicols, factor inglés», *Revista de Historia*, nº 39-40, La Laguna, 1933, p. 209. Simón Benítez Padilla, *Gran Canaria y sus obras hidráulicas: bases geográficas y realizaciones técnicas*, Las Palmas, Cabildo Insular, 1959, p. 144.

¹²⁴ Richard Hakluyt, op. cit., 1599, II (2), p. 317. Buenaventura Bonnet, op. cit., 1933, pp. 210-211. Alejandro Cioranescu, op. cit., 1963, p. 114.

¹²⁵ José Pérez Vidal, «Catalanes y valencianos en la propagación de la industria azucarera», en Francisco de P. Solano Pérez-Lila y Fermín Pino-Díaz (ed.), *América y la España del siglo XVI*, Madrid, CSIC, 1983, II, p. 309. María Luisa Fabrellas, «La producción de azúcar en Tenerife», *Revista de Historia*, nº 18, La Laguna, 1952, pp. 457-459.

entre Canarias y África ya era común en esta época, pues las rutas habían sido abiertas, desde hacía mucho tiempo, por los portugueses¹²⁶.

Lamentablemente no existen pruebas plenas hasta la fecha, aparte de lo señalado por Gonzalo Fernández de Oviedo, sobre la presencia de musáceas en Canarias en fechas tempranas. El poeta Vasco Díaz Tanco pudo ver plátanos en las islas, hacia 1525, pues les cantó en sus *Triumphos* que se publicaron en Valencia hacia 1530, poco más o menos. En las estrofas de este poeta extremeño se mezclaron plantas locales y foráneas: «vi plátanos, cedros y linaloeles», suponiendo, claro está, que aludiera a las musáceas y no a las platanáceas. También alabó a los dragos (*Dracena Draco* Lin.): «vi dragos perfectos muy medicinales», en la misma estrofa¹²⁷.

Otro poeta, el grancanario Bartolomé Cairasco de Figueroa (1538-1610), mencionó la voz *plátano* en varias ocasiones. Parece claro que, en la primera parte de su monumental *Templo Militante*, aludiese a la Virgen María, de acuerdo con la cita bíblica *et quasi Platanus exaltata sum iuxta aquas*, por lo que no cabe duda que se refería al *Platanus × hispanica*, *Platanus orientalis* (Lin.), o plátano de sombra. Probablemente, también se referían a este árbol los versos que dedicó a Doramas, héroe isleño

¹²⁶ Gomes Eanes de Zurara, op. cit., 2012, pp. 55-63.

¹²⁷ Antonio R. Rodríguez-Moñino, «Los Triunfos Canarios de Vasco Díaz Tanco», *El Museo Canario*, 1934, 11, 4, pp. 14, 21. José J. García-Arranz, «Notas en torno a los grabados de la obra de Vasco Díaz Tanco *Los veinte triumphos*», *Norba-Arte*, nº 9, 1989, p. 30. Germán Santana Pérez, Marcos Salas Pascual y M. Teresa Cáceres Lorenzo, «Historia de la incorporación de cultivos africanos en Canarias durante los siglos XV al XVIII», *Revista de Historia Canaria*, nº 186, 2004, p. 226.

frente a la conquista, nacido para la libertad en la selva de su nombre:

Plátano, Fuente, amomo inusitado:
En cuyo gremio estuvo nueve meses,
El divino Doramas retirado¹²⁸.

Para esta época resulta de gran interés el testimonio del hidalgo-soldado-clérigo Juan Ceverio de Vera (Las Palmas [Gran Canaria], 1550-Lisboa, 1600), quien recorrió América (La Española, Panamá, Colombia, Perú, Quito) entre 1567 y, aproximadamente, finales de la década de 1580¹²⁹. En 1595 realizó un viaje a Tierra Santa y, en Tripoli (Líbano), no solamente vio plátanos, sino que los relacionó con Canarias, con la Península Ibérica y con el Nuevo Mundo. La primera edición de su libro, impreso en Roma, se realizó en 1596:

También vi plátanos que traen de Egypto, que es sana y regalada fruta; y aunque los árboles han llevado de Canaria a España, los destruye el frío, por querer tierra templada y estar a las corrientes de las aguas; dan un solo fruto, y estando maduro, se seca el árbol, y deja en su lugar muchos hijos. Y en las Indias hay tantos, que por los montes se crían sin beneficio ni dueño¹³⁰.

¹²⁸ Bartolomé Cairasco de Figueroa, *Templo Militante: Flos Sanctorum* [...]. Lisboa, Pedro Crasbeeck, 1615, IV, p. 282.

¹²⁹ Analola Borges, «Comentario a un relato del siglo XVI sobre el Nuevo Mundo», *Anuario de Estudios Atlánticos*, nº 26, 1980, pp. 354, 358.

¹³⁰ Juan Ceverio de Vera, *Viaje de la Tierra Santa*, Pamplona, Matías Mares, 1598, pp. 93v-94. Concepción Martínez Figueroa y Elías Serra Rafols (eds.), *Juan Ceverio de Vera. Viaje de la Tierra Santa*, La Laguna, Instituto de Estudios Canarios, 1964, p. 112.

En 1676, al llamar la atención sobre la fertilidad de las Islas Canarias y, en particular, cuando se refirió a su isla de Tenerife, Núñez de la Peña mencionó su gran diversidad de frutos y, entre ellos, el plátano:

La tierra es regalada de todo género de frutas, mançanas, membrillos, peros, peras, ciruelas, albercoques, duraznos, arberchigas, limones, naranjas, limas, cidras, plátanos, ñames, melones, sandías, pepinos: en conclusión, de quantas frutas se buscaren se hallarán en la isla de Thenerife, y en las demás Islas¹³¹.

En 1678, fray José de Sosa, hablando de Las Palmas, describió los «platanales que guardan sus orillas, y sirven muchas veces de vallados». Señaló también que el convento de San Francisco había sido fundado en la parte más alegre de la ciudad, y que en sus magníficas huertas se cultivaban «agrios, plantanales [sic] y otras frutas»¹³².

El icodense Cristóbal Pérez del Cristo, en 1679, daba fe precisamente de que las orillas de las haciendas de La Orotava también estaban perfiladas con matas de plátanos, pues, a causa del agua abundante, los plátanos sustituían a las pitas¹³³ en esa función de vallado o cerca, con lo que se perpetuaba, además, la riqueza vegetal de la comarca:

¹³¹ Juan Núñez de la Peña, *Conquista y antigüedades de las islas de la Gran Canaria, y su descripción*, [...], Madrid, Imprenta Real, 1676, pp. 24-25.

¹³² José de Sosa, *Topografía de la isla afortunada Gran Canaria*, Santa Cruz de Tenerife, Imprenta Isleña, 1849, pp. 24-25. En la edición de 1941 (Santa Cruz de Tenerife, Imprenta Valentín Sanz), pp. 34 y 36.

¹³³ Viera aludirá igualmente a esta función de la pita (*Agave americana*, Lin.), como valla o cerca (José de Viera y Clavijo, op. cit., 2014, II, p. 391).

frente a la conquista, nacido para la libertad en la selva de su nombre:

Plátano, Fuente, amomo inusitado:
En cuyo gremio estuvo nueve meses,
El divino Doramas retirado¹²⁸.

Para esta época resulta de gran interés el testimonio del hidalgo-soldado-clérigo Juan Ceverio de Vera (Las Palmas [Gran Canaria], 1550-Lisboa, 1600), quien recorrió América (La Española, Panamá, Colombia, Perú, Quito) entre 1567 y, aproximadamente, finales de la década de 1580¹²⁹. En 1595 realizó un viaje a Tierra Santa y, en Tripoli (Líbano), no solamente vio plátanos, sino que los relacionó con Canarias, con la Península Ibérica y con el Nuevo Mundo. La primera edición de su libro, impreso en Roma, se realizó en 1596:

También vi plátanos que traen de Egipto, que es sana y regalada fruta; y aunque los árboles han llevado de Canaria a España, los destruye el frío, por querer tierra templada y estar a las corrientes de las aguas; dan un solo fruto, y estando maduro, se seca el árbol, y deja en su lugar muchos hijos. Y en las Indias hay tantos, que por los montes se crían sin beneficio ni dueño¹³⁰.

¹²⁸ Bartolomé Cairasco de Figueroa, *Templo Militante: Flos Sanctorum* [...]. Lisboa, Pedro Crasbeeck, 1615, IV, p. 282.

¹²⁹ Analola Borges, «Comentario a un relato del siglo XVI sobre el Nuevo Mundo», *Anuario de Estudios Atlánticos*, nº 26, 1980, pp. 354, 358.

¹³⁰ Juan Ceverio de Vera, *Viaje de la Tierra Santa*, Pamplona, Matías Mares, 1598, pp. 93v-94. Concepción Martínez Figueroa y Elías Serra Rafols (eds.), *Juan Ceverio de Vera. Viaje de la Tierra Santa*, La Laguna, Instituto de Estudios Canarios, 1964, p. 112.

En 1676, al llamar la atención sobre la fertilidad de las Islas Canarias y, en particular, cuando se refirió a su isla de Tenerife, Núñez de la Peña mencionó su gran diversidad de frutos y, entre ellos, el plátano:

La tierra es regalada de todo género de frutas, mançanas, membrillos, peros, peras, ciruelas, albercoques, duraznos, arberchigas, limones, naranjas, limas, cidras, plátanos, ñames, melones, sandías, pepinos: en conclusión, de quantas frutas se buscaren se hallarán en la isla de Thenerife, y en las demás Islas¹³¹.

En 1678, fray José de Sosa, hablando de Las Palmas, describió los «platanales que guardan sus orillas, y sirven muchas veces de vallados». Señaló también que el convento de San Francisco había sido fundado en la parte más alegre de la ciudad, y que en sus magníficas huertas se cultivaban «agrios, plantanales [sic] y otras frutas»¹³².

El icodense Cristóbal Pérez del Cristo, en 1679, daba fe precisamente de que las orillas de las haciendas de La Orotava también estaban perfiladas con matas de plátanos, pues, a causa del agua abundante, los plátanos sustituían a las pitas¹³³ en esa función de vallado o cerca, con lo que se perpetuaba, además, la riqueza vegetal de la comarca:

¹³¹ Juan Núñez de la Peña, *Conquista y antigüedades de las islas de la Gran Canaria, y su descripción*, [...], Madrid, Imprenta Real, 1676, pp. 24-25.

¹³² José de Sosa, *Topografía de la isla afortunada Gran Canaria*, Santa Cruz de Tenerife, Imprenta Isleña, 1849, pp. 24-25. En la edición de 1941 (Santa Cruz de Tenerife, Imprenta Valentín Sanz), pp. 34 y 36.

¹³³ Viera aludirá igualmente a esta función de la pita (*Agave americana*, Lin.), como valla o cerca (José de Viera y Clavijo, op. cit., 2014, II, p. 391).

Y lo que es muy vistoso, y effecto de la misma agua, en las haciendas por donde tiene su camino y término continuo, es tanta la abundancia de árboles Plátanos, que como en otras partes sirven las pitas de vallados, para distinguir las heredades de el camino real, en estas hazen esse oficio los Plátanos, a que es consiguiente la variedad de otras flores y yervas, que siguen a la frescura, como el tornasol a este Astro¹³⁴.

Tomás Arias-Marín de Cubas (1643-1704), aseguraba por su parte que, a fines del siglo XV, fueron fletados dos navíos en Gran Canaria para defender la isla de ataques piráticos. Los barcos llegaron a Guinea, donde tomaron «negros para el servicio de los ingenios», y trajeron «las patatas, el maíz, raíces de plátanos, ñames, y otras semillas»¹³⁵. Pero esta información suscita dudas por su inexactitud y por incorporar, en esas fechas, el maíz y las patatas o papas (*Solanum tuberosum*) a la creíble importación de otras plantas y semillas.

En cualquier caso, en las islas de Gran Canaria, Tenerife, La Gomera y La Palma, los cultivos marginales de plátanos continuaron a lo largo de la Edad Moderna¹³⁶. En La Gomera, el plátano fue incorporado a las fiestas por el nacimiento de Luis I de Borbón (1707), en la villa capitalina

¹³⁴ Cristóbal Pérez del Cristo, *Excelencias y antigüedades de las siete islas de Canaria*, Jerez de la Frontera, Juan Antonio Tarazona, 1679, pp. 75-76. Edición facsímil: Santa Cruz de Tenerife, Gobierno de Canarias, 1996, con estudio crítico de Manuel Hernández González.

¹³⁵ Tomás Arias-Marín de Cubas, *Historia de las siete islas de Canaria*, Las Palmas, Real Sociedad Económica de Amigos del País, 1986, pp. 220-221. Buenaventura Bonnet, op. cit., 1933, p. 209-nota 5

¹³⁶ Como se ha señalado en algunas descripciones de carácter local, como por ejemplo Manuel Rodríguez Mesa y Francisco J. Macías Martín, *Materiales útiles*.

de San Sebastián, donde se vio «la iglesia al otro día adornada de plátanos con sus racimos; y la procesión acompañada de las confraternidades»¹³⁷. La identidad de las musáceas no ofrece lugar a dudas, no solo por ser plantas muy conocidas en las islas que poseían una mayor abundancia de recursos hídricos, sino por la propia descripción de Miguel Jorge Montañés: «los arcos de las naves con el suelo de la Yglesia era un paraíso lleno de plátanos con sus racimos a los lados, y alfombrado de flores en los medios»¹³⁸.

Viera y Clavijo lo señaló también en el Valle de Hermigua, en la propia isla colombina, cuando afirmó que, «en lo antiguo, hubo *hazas* de cañas de azúcar y dos ingenios; hoy solo quedan los vestigios». En el Valle de Santiago subsistían ñames y manantiales de abundantes aguas. El topónimo de uno de los pagos lo dice todo: *Valle de la Negra*, se trataba de un barranco «revestido de platanales y de ñames» (*Dioscoreácea*). También se refirió en estos términos a Los Sauces (La Palma), «es lugar alegre, de buen temperamento, abundante en aguas y frutas, plátanos, dátiles, limones. Hay ingenio de azúcar»¹³⁹.

En Tenerife, el potente ingenio de Taganana había operado con técnicos portugueses, asalariados libres y esclavos desde principios del siglo XVI, y otro tanto cabría afirmar de los fértiles terrenos del Valle de La

Datos para la historia de su aprovechamiento en la agricultura, el comercio y las artes de Tenerife durante los siglos XV-XVIII, La Laguna, RSEAPT, 2012, p. 144.

¹³⁷ José de Viera y Clavijo, *Noticias de la historia general de las islas de Canaria*, Madrid, Blas Román, 1776, III, pp. 66-67.

¹³⁸ Pablo Jerez Sabater, «Arte y monarquía en La Gomera en 1707: la fiesta por el nacimiento de Luis I de Borbón», *Revista de Historia Canaria*, nº 192, Universidad de La Laguna, 2010, p. 144.

¹³⁹ José de Viera y Clavijo, op. cit., 1776, III, pp. 91, 93, 498.

Orotava¹⁴⁰. Desde fechas tan tempranas se documentan huertas anexas a las instalaciones de los ingenios, dedicadas al cultivo de hortalizas y árboles frutales, cuya producción se utilizaba para el abastecimiento doméstico. Un inventario de la hacienda de Pedro de Lugo, en 1527, señalaba que «la huerta está a las espaldas del ingenio»¹⁴¹.

Al comentar un instrumento de donación de un molino por María de las Cuevas, mujer de Juan Benítez, a su nieto Juan Benítez de las Cuevas, según un protocolo de 1547, el cronista José de Anchieta y Alarcón (1705-1767), se refirió al paisaje geográfico y humano de La Orotava de su tiempo. Describió la localización del molino, ya desaparecido en su época por obra de los jesuitas: «este molino estaba en la calle que baja de San Francisco al Colegio y las canales le iban altas», mientras que las aguas habían tenido que ser desviadas a la huerta colindante, en cuyo entorno habían existido también otras edificaciones, como una casa con corredor de balaustres, amplio patio y parral delantero, donde «había muchos plátanos, ñames y huertas»:

Allí había muchos plátanos y parrales. Estas casas las desbarató don Francisco de Alfaro y lo hizo puerta. Allí conocí yo a José el mulato, herrero, viviendo y el oficio estaba donde Alfaro tiene la cochera, que por casi la esquina estaba la puerta, que allí hacía como un

¹⁴⁰ Benedicta Rivero Suárez, *El azúcar en Tenerife: 1496-1550*, Santa Cruz de Tenerife, IEC, 1991, pp. 43 y ss., 79 y ss. Ana Viña Brito, «La organización social del trabajo en los ingenios azucareros canarios (siglos XV-XVI)», *En la España Medieval*, nº 29, Universidad Complutense de Madrid, 2006, pp. 363-364.

¹⁴¹ Benedicta Rivero Suárez, op. cit., 1991, pp. 126-127, 131.

recodo el muro para enderezar la calle, y a la vuelta estaba la puerta de la entrada con muchos platanales¹⁴².

También en la misma zona conoció a Juan Miranda y a su mujer, Catalina, «que era blanca», y aclaró que el marido era «ciriero y negro, muy formal y aseado»¹⁴³. En su *Diario* se refirió asimismo al consumo de la fruta, cuando afirmó escuetamente, el 21 de septiembre de 1737, entre otros aspectos de vida cotidiana, «trajeron un racimo de plátanos»¹⁴⁴. La fruta era apreciada, en efecto, como regalo, tal como recoge otro famoso cronista del Setecientos, Lope Antonio de la Guerra y Peña, al describir su formación con los padres agustinos, a cuyo definidor y maestro, fray Pedro Martín, solían regalar por su onomástica «media dozena de plátanos, i otra media de brebas madurada a la mano». También menciona este autor los plátanos entre la flora exótica que crecía en el Jardín de Daute, en tiempos de regocijo con sus amigos de la Tertulia de Nava¹⁴⁵. Justamente Viera describe la misma escena que su compañero de excursión al Norte de Tenerife, en julio de 1765:

El 20, por la mañana, se hizo un paseo por el delicioso bosque y jardín que está hacia la parte oriental del palacio. Esta es una obra prima de la naturaleza,

¹⁴² José de Anchieta y Alarcón, *Citas*, ed. crítica de Daniel García Pulido, IV, pp. 54-55 [en prensa].

¹⁴³ *Ibidem*, pp. 55-56.

¹⁴⁴ José de Anchieta y Alarcón, *Diario*, ed. crítica de Daniel García Pulido, Santa Cruz de Tenerife, Ediciones Idea, 2011, I, p. 184.

¹⁴⁵ Lope Antonio de la Guerra y Peña, *Memorias*, Las Palmas, El Museo Canario, 1951, cuaderno I (1760-1770), pp. 18-19, 78.

dejada de algunos años a esta parte en libertad; y el célebre árbol mamey que le hace centro; las chirimoyas, guayabas y árboles del achote y añil, mezclados con los mirtos, que igualan a los naranjos, laureles, cipreses, plátanos y olivos, ofrecen una risueña perspectiva que encanta. Al pie del mamey, se representó una comedia de Molière, intitulada *El amor médico*¹⁴⁶.

Posteriormente, la sorna y la guasa de Viera y de sus amigos de la Tertulia, les lleva a ironizar sobre los enemigos de las ideas ilustradas, mediante la alusión a los conflictos entre hipotéticos reinos, a partir de una noticia presuntamente fechada en el Valle de Igueste, al principiar el mes de agosto:

El ministro ordinario de aquella corte, que reside aquí encargado de comprar plátanos y ollas grandes, ha tenido largas conferencias con nuestros republicanos y los ha animado por un discurso bastantemente enérgico y cargado de figuras de retórica de lavaderos a que se declarasen contra la Tertulia e hiciesen una irrupción en sus fronteras, talando con silbos y rebuznos sus mieses y sus bosques y aun mutilándolos a la portuguesa¹⁴⁷.

Pero lo cierto es que, a lo largo del siglo XVIII, hay constancia de numerosas compraventas de pequeñas huertas de plátanos y de ñames en Igueste de San Andrés

¹⁴⁶ José de Viera y Clavijo, *La Tertulia de Nava*, edición, introducción y notas de Rafael Padrón Fernández, Santa Cruz de Tenerife, Ediciones Idea, 2013, p. 137.

¹⁴⁷ *Ibidem*, p. 144. «Mutilar a la portuguesa», probablemente, hacer picadillo.

(Santa Cruz de Tenerife), un enclave que siempre destacó por este tipo de cultivos, pues, desde allí, no sería muy difícil suministrar frutas y tubérculos al puerto santacruzero y, de hecho, a los buques que hacían escala en sus singladuras atlánticas y que demandaban fruta fresca y agua pura y abundante.

Así, por ejemplo, el 5 de febrero de 1701, María de Armas, vecina del Valle de San Andrés, dejó en su testamento, como patrimonio heredado de Mateo Álvarez y Leonor de Armas, sus padres, la «acción y derecho que me tocaren y se partieren con los demás mis hermanos en unas huertas de platanales y patatas con su casa, en que está una higuera delante de ella», entre otros bienes¹⁴⁸.

El 3 de agosto de 1744, Josefa González, viuda de Carlos González, vecina de Santa Cruz, vendió a Joseph Fernández Cabeza de Baca, vecino del Valle de San Andrés, ausente en Indias, «un pedasito de viña y plantaneros y un peralito», así como el derecho a dos casillas, en el citado valle, donde llaman la Hoya, «y un pedasillo de tierra calma que está en donde llaman las Tierras y linda dicho pedasito de viña y platanal y una casita por el poniente con viña del propio comprador». La operación ascendió a 180 reales, de los que 170 correspondían al «pedasito de viña, platanal, arbolitos y parte de la casilla»¹⁴⁹.

El 20 de octubre de 1744, a su vez, Salvador Rodríguez y Sebastiana de Rojas, marido y mujer, vecinos de Santa Cruz, vendieron a Joseph Morín, «asistente en

¹⁴⁸ Archivo Histórico Provincial de Santa Cruz de Tenerife (AHPST), Fernández Machado, leg. 1209, cuaderno 1º.

¹⁴⁹ AHPST, Vandama, leg. 1684, f. 115.

Las Carboneras, es a saver un pedasillo de tierra y manantial de ñames onde llaman los Batanes»¹⁵⁰.

Unos años más tarde, el 7 de junio de 1759, los hermanos José Felipe y María del Rosario García, en presencia y con licencia de su padre, Gaspar García, vecinos de Taganana, vendieron en nombre de su madre, Catalina García, ya difunta, «un pedaso de viña vidueño y un pedasillo de tierra de Iñames en el dicho lugar de Taganana donde nombran la Suerte del Molino [...], y el dicho pedasillo de tierra linda por avajo con otra también de Iñames de Manuel Peres»¹⁵¹.

Las hermanas María Candelaria Perdomo y Josefa María Candelaria, vecinas de Santa Cruz, viudas, vendieron de común acuerdo a Hilario Bernardo Hernández, condestable del castillo de Paso Alto, el 9 de febrero de 1760, «un pedaso de tierra calma con un manantial de ñames donde disen los Cuchillos, jurisdicción del Valle de San Andrés»¹⁵². Los ejemplos podrían multiplicarse.

Hay algo innegable en todo esto. *Musaceæ* y *Dioscoreaceæ* subsistieron en Canarias, especialmente en áreas que habían destacado por sus ingenios durante el siglo XVI, ya que, hacia mediados del Quinientos, decayó la producción azucarera¹⁵³. Se trataba de comarcas de

¹⁵⁰ AHPST, Machado, leg. 1411, f. 216.

¹⁵¹ AHPST, Viera, leg. 1285, 3º cuaderno, f. 184.

¹⁵² AHPST, Uque, leg. 1600, fol. 17v.

¹⁵³ Antonio M. Macías ha destacado en un estudio reciente que, a pesar de la introducción de destacadas innovaciones tecnológicas como el molino de cilindros horizontal, invención canaria que fue trasladada también desde las Islas al Nuevo Mundo, sus molineras «perdieron poco antes de mediados de esta centuria al no contar a medio plazo con el apoyo de la Naturaleza», pues América ofrecía mejores condiciones objetivas para el desarrollo de la nueva industria azucarera (Antonio M. Macías Hernández, «Tecnología e industria azucarera. El molino de cilindros horizontales» [en prensa]).

regadío donde habían residido esclavos. En estos reductos, donde debió ser cultivado al mismo tiempo que el cañaveral, el plátano pervivió como mudo testigo de un especial pasado agrario, alimentario y, evidentemente, cultural.

Ahora bien, ¿cuándo llegaron, exactamente, las primeras musáceas a Canarias? En diferentes épocas, diversos autores provenientes de campos científicos distintos, se han hecho eco de la «vieja tradición» de la llegada del plátano a Canarias en algún momento del siglo XV, procedente de Guinea y traído por portugueses¹⁵⁴.

Al respecto, escribe Langdon, «por lo que a Simmonds respecta, el banano fue transportado por los portugueses de África a las Islas Canarias un tiempo después de 1402»¹⁵⁵. Se ha señalado, incluso, que los plátanos «parece fueron traídos de Guinea por dos frailes franciscanos»¹⁵⁶, pero no se indica la fuente.

¹⁵⁴ Antonio López-Gómez, «El cultivo del plátano en Canarias», *Estudios Geográficos*, n° 126, 1972, p. 16. Luis M. Pérez Marrero, *El plátano canario en el contexto internacional. Su historia agro-comercial*, Canarias, Asprocan, 2000, p. 23. Marleni Ramírez, Rodomiro Ortiz, Taba Suketoshi, Leocadio Sebastián, Eduardo Peralta, David E. Williams, Andreas W. Ebert y Anne Vézina, «Demonstrating interdependence on plant genetic resources for food and agriculture», en Michael Halewood, Isabel López Noriega y Seliem Louafi (eds.), *Crop genetic resources as a Global Commons: challenges in international law and governance*, Oxon-Abingdon, Routledge, 2013, p. 53. André Lassoudière, *L'histoire du bananier*, Paris, Éditions Quae, 2010, pp. 117-118. Robert L. Hall, op. cit., 2009, p. 26. Jonathan H. Crane y Carlos F. Balardi, «Los plátanos en Florida», University of Florida, IFAS Extension, 2012. <http://edis.ifas.ufl.edu/hs275> [Consulta 06/03/2014], y un largo etcétera.

¹⁵⁵ Robert Langdon, «The Banana as a Key to Early American and Polynesian History», *The Journal of Pacific History*, n° 28 (1), 1993, p. 16. Norman W. Simmonds, *Bananas*, Londres, Logmans, 1966, p. 313. Douglas H. Marin, Turner B. Sutton y Kenneth R. Barker, «Dissemination of Bananas in Latin America and the Caribbean and its Relationship to the Occurrence of *Radopholus similis*», *Plant Disease*, n° 82 (9), 1998, p. 968.

¹⁵⁶ Concepción Martínez Figueroa y Elías Serra Rafols (eds.), op. cit., 1964, p. 192.

Viera y Clavijo también recoge esta antigua tradición en su *Diccionario de historia natural*, cuando afirma que los franceses daban al plátano (*Musa* Lin.), el nombre de «*bananier*, tomado del de *banano*, que es el que le dan los naturales de Guinea, de cuya costa es tradición, fue traído el plátano a nuestras Islas»¹⁵⁷, como ya se dijo. Una tradición, sin embargo, no es una evidencia y, por ello, conviene precisar más este asunto.

La conquista de las islas orientales de Lanzarote y Fuerteventura por Jean de Béthencourt y Gadifer de La Salle, en 1402-1404, no pudo originar el cultivo de ningún tipo de musáceas, ya que la planta no prospera en ninguna de estas islas. Siempre han producido cereales y, parcialmente, vid, pero las dos son muy escasas en recursos hídricos con lo que resulta imposible sembrar plátanos o caña de azúcar. Eran el granero de Canarias, cuando llovía. Con toda seguridad, la simpática *Ilustración* 9.7 («Camello transportando bananos con burro al fondo, Islas Canarias»), que recogen Carney y Rosomoff¹⁵⁸, tomada de Simmonds, no se refiere a Canarias: ni el niño, ni la indumentaria ni el paisaje son propios del Archipiélago. Se trata, probablemente, de algún lugar del NW continental africano.

La isla de El Hierro, que se incorporó también a la conquista señorial, carecía asimismo de agua suficiente, de hecho se aprovechaba para beber la que destilaba el *Garoe*, un árbol mítico, seguramente una variedad de *Ocotea fætens*, por un fenómeno de lluvia horizontal. Actualmente,

¹⁵⁷ José de Viera y Clavijo, op. cit., 1869, II, pp. 200-201, y, en la ed. de Cristóbal Corrales y Dolores Corbella, op. cit., 2014, I, p. 394.

¹⁵⁸ Judith A. Carney y Richard Nicholas Rosomoff, op. cit., 2009, p. 165.

El Hierro posee plátanos y frutos tropicales como el ananás, pero estos cultivos se iniciaron en el último tercio del siglo XX.

El gran desarrollo del plátano en Canarias se produjo a partir de mediados del siglo XIX, cuando el inglés Alfred Diston introdujo, desde invernáculos en el Reino Unido¹⁵⁹, la *Musa cavendishi* que revolucionó la economía agrícola del Archipiélago, gracias a la alta demanda europea¹⁶⁰.

La Corona de Castilla se había ocupado directamente de organizar la conquista de las tres islas que, en el último tercio del siglo XV, faltaban por ocupar. Así, pues, Gran Canaria fue conquistada entre 1478 y 1483; La Palma, entre 1492 y 1493, y, finalmente, Tenerife, entre 1494 y 1496. En estas tres islas (y en menor medida en La Gomera, que era de jurisdicción señorial) se produjo, después de la conquista, un notable desarrollo de la plantación azucarera, cuyas labores demandaban la importación de mano de obra esclava: negros, moros y moriscos. El primer ingenio inició sus labores en Gran Canaria, nada más terminar la conquista¹⁶¹.

Los plantadores canarios adquirían esclavos negros principalmente de tres formas: a) mediante el canje por musulmanes capturados en la zona de Berbería, que «se

¹⁵⁹ Manuel de Paz-Sánchez, *Alfred Diston: historia de un hombre atrapado en un jardín*, Santa Cruz de Tenerife, Ediciones Idea, 2008, pp. 69-70.

¹⁶⁰ Antonio Macías-Hernández, «Canarias, 1800-2000: la singularidad de la historia económica isleña», *Historia Contemporánea*, nº 42, 2011, p. 241. Juan S. Nuez-Yáñez, *El mercado mundial de plátanos y las empresas productoras en Canarias, 1800-2000*, La Laguna, Instituto de Estudios Canarios, 2005, p. 154.

¹⁶¹ Felipe Fernández-Armesto, *Civilizaciones: la lucha del hombre por controlar la naturaleza*, Madrid, Taurus, 2002, p. 519.

hacia a cambio de negros de Guinea»; b) por compra a navíos negreros o mercaderes portugueses que «recorrieran las islas ofreciendo su humana mercancía»¹⁶², a ingenios y lugares de trabajo, y c) por expediciones dirigidas por los propios colonos canarios (en contra de los tratados internacionales), a los puertos de Senegal, Guinea, Cabo Verde¹⁶³ o Magarabomba [Sierra Leona]¹⁶⁴.

El interés por la compraventa de esclavos y, asimismo, por las especias queda patente en el relato de viaje que realizó al África occidental y a la Península Ibérica el comerciante flamenco Eustache de la Fosse, entre 1479 y 1481. Aparte de España y Portugal, visitó Safi (Marruecos), Canarias, Cabo Verde, la Costa de los Granos o de la Grana (Liberia) y otros varios enclaves de la región hasta la Costa de Oro (Ghana). En la actual

¹⁶² Antonio Rumeu de Armas, *Los viajes de John Hawkins a América (1562-1595)*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispano-Americanos, 1947, p. 84.

¹⁶³ El 11 de enero de 1527 se firmó en Sevilla un contrato, ante el escribano Alonso de la Barrera, por Cristóbal de Ponte, maestre de un navío anclado en el Guadalquivir, y los mercaderes Antonio de Franquis, el genovés estante en Cádiz Suzardo y Juan Bautista Soprani, residente en la capital andaluza, por el que Ponte se comprometía a conducir un determinado cargamento de mercaderías para vender en Canarias, «con compromiso de trasladarse más adelante a las islas de Cabo Verde para invertir el importe en negros africanos» (Rumeu de Armas, op. cit., 1947, pp. 84-85).

¹⁶⁴ Manuel Lobo Cabrera, *La esclavitud en las Canarias orientales en el siglo XVI (negros, moros y moriscos)*, Las Palmas, Cabildo Insular de Gran Canaria, 1982, pp. 102-104. Eduardo Aznar Vallejo, *La integración de las Islas Canarias en la Corona de Castilla (1478-1520)*, La Laguna, Universidad de La Laguna, 1983, pp. 212-214. Isabel Fuentes Rebollo, «Addenda a los documentos sobre Canarias en el Registro General del Sello (1501-1510)», *Boletín Millares Carlo*, nº 21, Las Palmas, 2002, pp. 238, 274. Leopoldo de la Rosa Olivera, *Estudios históricos sobre las Canarias orientales*, Las Palmas, Mancomunidad de Cabildos, 1978, pp. 184, 227, 236-237. Ana Viña Brito, op. cit., 2006, p. 376. José L. Cortés López, *La esclavitud negra en la España peninsular del siglo XVI*, Salamanca, Universidad de Salamanca, 1989, pp. 44, 107-108. Toby Green, *The Rise of the Trans-Atlantic Slave Trade in Western Africa, 1300-1589*, New York, Cambridge University Press, 2012: 69, 81, 90, 133, 183.

Liberia, que también fue conocida como Costa de la Malagueta o de la Pimienta, se inflamó su espíritu comercial pues, según dijo, «est bien belle choze a veoir comme elle croist tant beau», y, asimismo, mencionó con entusiasmo los embalajes que se hacían con la especia, «c'est une fort plaisante choze a veoir»¹⁶⁵. He aquí el fragmento, según la traducción y edición crítica de Eduardo Aznar y Berta Pico:

Después de varios días de navegación llegamos adonde se vende la grana del paraíso. Da gusto ver lo bien que crece esta grana. Crece como el lúpulo en nuestro país, en tallos largos, y las hojas son tan grandes como las hojas de romaza, y el fruto que da es grueso y rojo como una manzana de rojo rubí, y la corteza es espesa como un grueso tahalí, y al cortarlo el interior es blanco como la médula de un junco o de saúco. Con la grana se hacen fardos perfectamente cuadrados, empaquetados con las propias hojas y atados con los propios tallos, que pesan 10, 20 o 30 libras, que son un regalo para la vista¹⁶⁶.

La región de Cabo Verde, tanto el territorio insular caboverdiano como el continental, es decir, la punta o península de Cabo Verde (Senegal), se convirtió en mercado habitual para el abastecimiento de esclavos negros a Canarias. En 1494, un portugués vecino de Gran Canaria,

¹⁶⁵ Ignacio Iñarrea Las Heras, «Animales y animalidad en el Voiaige de Eustache de la Fosse», *Francofonía*, Universidad de Cádiz, n° 17, 2008, pp. 131-148.

¹⁶⁶ Eduardo Aznar Vallejo y Berta Pico Graña (eds.), *Viaje de Eustache de la Fosse (1479-1481)*, edición, traducción y estudio, La Laguna, CEMYR-Cabildo Insular de Tenerife, 2000, pp. 33-35.

junto a dos españoles, armaron carabelas, acudieron a la zona y «prendieron, robaron y capturaron muchas ánimas de negros de la Guinea y los trajeron así cautivos»¹⁶⁷. Los monarcas se vieron obligados a prohibir las incursiones de colonos canarios y castellanos sobre Guinea por varias reales órdenes entre 1477 y 1516¹⁶⁸.

En abril de 1503, los Reyes Católicos ordenaron a Juan de Silva, alférez mayor de Sevilla, que detuviera a los culpables y restituyera al rey de Portugal

ciertos negros, malagueta y otras cosas que unos vecinos de Lepe, Palos, Triana y Alcalá del Río, tomaron en Guinea donde se decía el Manicongo, en Santo Tomé, isla del Príncipe, Fernando Poo y la Costa de la Malagueta, que era la tierra perteneciente al rey de Portugal y a donde continuamente solían ir a rescatar sus vasallos¹⁶⁹.

La recogida de malagueta o granos de Guinea (*Aframomum melegueta*)¹⁷⁰, en la Costa de los Granos o de la Grana [Liberia], venía a demostrar la facilidad con la que los traficantes de esclavos podían implicarse, al mismo

¹⁶⁷ Manuel Lobo Cabrera, op. cit., 1982, p. 104. Florentino Pérez Embid, *Los descubrimientos en el Atlántico y la rivalidad castellano-portuguesa hasta el tratado de Tordesillas*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispano-Americanos, 1948, p. 227.

¹⁶⁸ Ana Viña Brito y Francisco J. Macías Martín (eds.), *Documentos relativos a Canarias en el Registro General del Sello de Corte (Archivo General de Simancas, 1476-1530)*, Santa Cruz de Tenerife, Gobierno de Canarias, 2012, pp. 57, 226, 376.

¹⁶⁹ Manuel Lobo Cabrera, op. cit., 1982, p. 104. José L. Cortés López, op. cit., 1989, p. 156.

¹⁷⁰ Evelina Guzauskytė, *Cristopher Columbus's Naming in the Diarios of the Four Voyages (1492-1504): a Discourse of Negotiation*, Toronto, University of Toronto Press, 2014, pp. 56, 216.

tiempo, en la introducción de especias y, posiblemente, de plantas que pudieran comercializar en sus lugares de procedencia o a lo largo de los circuitos de intercambio.

A Canarias, eslabón fundamental en la cadena que une al Viejo y al Nuevo Mundo, debieron ser trasladadas algunas musáceas, a finales del siglo XV, por colonizadores castellanos, flamencos, portugueses, catalanes, valencianos o genoveses que, en realidad, iban a buscar esclavos y especias. Este traslado pudo producirse entre 1483 y principios de 1500, y comprendería taxones provenientes de Guinea-Congo y, tal vez, de la región de Senegambia y Cabo Verde.

§ 7. IN TRANSITU AD NOVUM ORBEM

¿En qué momento pasó el plátano o banano al Nuevo Mundo? El testimonio de Fernández de Oviedo que, en principio, es el más próximo a los hechos, expresa con claridad que sucedió en 1516, desde Gran Canaria a La Española, y que lo ejecutó el dominico fray Tomás de Berlanga. Se trata de un testimonio preciso, que ha sido aceptado por centenares de estudiosos a lo largo del tiempo.

La primera referencia al plátano se lee en el *Sumario*, es decir, en la obra *Oviedo de la natural hystoria de las Indias*, que fue impresa en Toledo, el 15 de febrero de 1526:

Estos plátanos los hay en todo tiempo del año; pero no son por su origen naturales de aquellas partes, porque de España fueron llevados los primeros, y se han multiplicado tanto que es cosa de maravilla ver la abundancia que hay de ellos en las islas y en Tierra

Firme, donde hay poblaciones de cristianos, y son muy mayores que mejores y de mejor sabor en aquellas partes que en aquestas¹⁷¹.

En *La historia general de las Indias*, editada en Sevilla (Juan Cromberger, 30 de septiembre de 1535), leemos (lib. VIII, cap. I, § X):

Estos no los había en estas Indias y fueron traídos a ellas; pero acá así se quedarán con este impropio nombre de plátanos¹⁷².

[...] fueron traídos de la isla de Gran Canaria el año de MDXVI [1516] años por el reverendo padre fray Tomás de Berlanga de la orden de los predicadores a esta ciudad de Santo Domingo y desde aquí se han extendido [...]. Trajéronse los primeros según he dicho de Gran Canaria; y yo los vi allí en la misma ciudad en el monasterio de San Francisco el año de MDXX [1520] y así los hay en las otras islas Afortunadas o de Canaria. Y también he oído decir que los hay en la ciudad de Almería en el reino de Granada: mas a lo cierto [...]: esta fruta es del Levante y de la India oriental según mercaderes genoveses, y italianos y griegos [...]¹⁷³.

[...]; y estas vinieron acá por medio de aquel reverendo padre fray Tomás de Berlanga al cual méritamente la

¹⁷¹ Gonzalo Fernández de Oviedo, *Oviedo de la natural hystoria de las Indias*, Toledo, Ramón de Petras, 1526, p. XLIIJ. Vid. Fig. 15 y anexo 2.

¹⁷² Gonzalo Fernández de Oviedo, op. cit., 1535, p. LXXIX. Vid. Fig. 16 y anexo 3.

¹⁷³ *Ibidem*, pp. LXXIX v-LXXX.

Cesárea Majestad ha hecho merced del Obispado de Castilla del Oro en la Tierra Firme¹⁷⁴.

La edición de Salamanca, en la oficina de Juan de Junta, fue terminada el 2 de mayo de 1547 y lleva por título *Coronica de las Indias: la hystoria general de las Indias*, «corregida y enmendada». No ofrece diferencias significativas en este punto.

Ahora bien, el libro VIII, capítulo I, § 10 de la edición académica de 1851, a cargo de José Amador de los Ríos, muestra cambios llamativos en el párrafo en el que se alude a Almería:

Cuanto a la verdad no se pueden llamar plátanos (ni lo son); mas aqueso que es, *según he oído a muchos*, fue traído este linaje de planta de la isla de Gran Canaria, el año de mil y quinientos y diez y seis años, por el reverendo padre fray Tomás de Berlanga [...]. Y también he oído decir que los hay en la ciudad de Almería en el reino de Granada, *y dicese que de allí pasó esta planta a las Indias, y que a Almería vino del Levante y de Alejandría, y de la India oriental*. He oído a mercaderes genoveses e italianos y griegos [...]¹⁷⁵.

¿Quiere indicar claramente Fernández de Oviedo que la planta también pudo ser trasladada desde Almería al Nuevo Mundo? Así parece, a juzgar por el texto antecedente, que estaría basado en los manuscritos

¹⁷⁴ *Ibidem*, p. LXXX v.

¹⁷⁵ Gonzalo Fernández de Oviedo, op. cit., 1851, I, pp. 291-292 [Las cursivas son mías en estos textos, salvo que se indique lo contrario].

recuperados en el siglo XIX, y que, según la «Advertencia» del editor, habían sufrido «grandes adiciones y enmiendas» de manos del propio autor¹⁷⁶. El mismo texto, con pequeños cambios ortográficos, en la edición de Juan Pérez de Tudela¹⁷⁷.

Patiño, en varias adaptaciones de su manual sobre *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial* (1963-1969), consideraba que, en caso de que el plátano hubiese sido transportado desde Andalucía a América y no desde Canarias, se trataría también de «clones adaptables a altas latitudes». Además, llamó la atención sobre las dudas que suscitaba el texto de Fernández de Oviedo (ediciones de 1851 y 1959), por introducir ciertas imprecisiones («según he oído a muchos» o «dícese que de allí pasó»); por indicar que vio por vez primera los plátanos en 1520 en el convento franciscano de Las Palmas y, asimismo, por citar las obras de Anghiera y Varthema para describir la planta¹⁷⁸.

Sin embargo, Fernández de Oviedo se había ratificado todo el tiempo en lo del famoso traslado y, además, había alabado los méritos de Berlanga al ser designado obispo de Castilla del Oro (Colombia-Istmo), como ya se dijo¹⁷⁹.

Por otra parte, parece que simplemente recurrió a los autores citados para documentarse y ofrecer una correcta

¹⁷⁶ *Ibidem*, pp. v-vi.

¹⁷⁷ Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, ed. y estudio preliminar de Juan Pérez de Tudela Bueso, Madrid, Atlas, 1959, I, p. 248.

¹⁷⁸ Víctor Manuel Patiño, op. cit., 1969, IV, p. 166.

¹⁷⁹ Gonzalo Fernández de Oviedo, op. cit., 1535, p. LXXX v. Ídem, 1851, I, p. 293. Ídem, 1959, I, pp. 249-250.

clasificación de un cultivo que juzgaba muy útil. El desabrido, aunque agudo, Pietro Martire d'Anghiera había escrito acerca de este singular biotipo:

De arbore, quam potius caulem appellauerim, quod sit vti carduus, medullosa non solida, quamuis ad lauri celsitudinem surgat, multa sunt repetenda, facta est mentio breuis de hac in primis decadibus¹⁸⁰.

Texto que Torres-Asensio no tuvo mayor dificultad en traducir de la siguiente manera:

Acerca del árbol, que yo mejor llamaría col porque es como un cardo esponjoso, no sólido aunque se hace tan alto como el laurel, hay que repetir muchas cosas: en las primeras *Decades* se hizo mención de él¹⁸¹.

Así, pues, lo que hace Fernández de Oviedo es confirmar que, aparte de lo que le habían contado ciertos viajeros, Anghiera había comido esta fruta, «llamada *musas*», en Alejandría, y estaba claro que era muy diferente del *Platanus*. Este autor, además, no se sentía muy atraído por el vegetal, ya que, según decía, se «aumenta tanto» que inutiliza la tierra para otros cultivos¹⁸², más propios de la agricultura europea occidental.

Fernández de Oviedo creía, por el contrario, que la capacidad de reproducirse de las musáceas era una de

¹⁸⁰ Pietro Martire de Anghiera, *De Orbe Nouo [...] decades*, Compluti, Michaelem de Eguia, 1530, p. C [i. e., 100].

¹⁸¹ Joaquín Torres Asensio (ed.), op. cit., 1892, IV, p. 205.

¹⁸² *Ibidem*, pp. 207-208.

sus ventajas. Por ello confesó poseer, al menos, *cuatro mil pies de ellos* en su propia hacienda,

[...] y los han llevado a la Tierra Firme y en cada parte que los han puesto se han dado muy bien: y *no hay hombre de cuantos en esta tierra tenemos heredades en el campo que esté sin muchos de ellos. Bien creo que hay en mi hacienda IIIJ [cuatro] mil pies de ellos, y en otras muchas haciendas que hay, mayores que la mía, hay muchos más, porque son muy provechosos y se gastan cuantos hay con la gente, y aun es buena renta para sus dueños, porque ninguna costa ponen en los criar*¹⁸³.

Lo singular de este revelador fragmento, pues demuestra que nuestro cronista cultivaba plátanos en su hacienda y que poseía un conocimiento directo de la planta, es que el texto en cursiva no figura en las ediciones de 1851 y 1959, a las que habitualmente se remiten los estudiosos. El párrafo equivalente dice así:

[...] y los han llevado a la Tierra-Firme, y en cada parte que los han puesto, se han dado muy bien; y en las heredades que en esta isla tienen los vecinos hay mucho número incontable de estos plátanos, porque son muy provechosos y se gastan cuantos hay con la gente, y aun es muy buena renta para sus dueños, porque ninguna costa ponen en los criar¹⁸⁴.

¹⁸³ Gonzalo Fernández de Oviedo, op. cit., 1535, p. LXXX. Ídem, 1547. [Subrayado por mí].

¹⁸⁴ *Ibidem*, 1851, I, p. 292, y 1959, I, p. 248.

Puede pensarse que, en definitiva, el propio autor decidió suprimir ese párrafo, pero no deben descartarse otras alternativas, como la pérdida de una parte del documento primitivo o la utilización (en 1851 y 1959), de copias defectuosas del manuscrito original. Cuesta Domingo ha señalado que Fernández de Oviedo «había vivido durante un cuarto de siglo» en América y, por ello, sus experiencias y la información obtenida le permitieron realizar una «gran obra en que la geografía física y humana se conjugaban»¹⁸⁵, a pesar de sus imperfecciones.

El segundo de los libros mencionados es el *Itinerario del boloñés Ludovico di Varthema* (c. 1470-1517), quien se había referido, en efecto, al plátano bajo el nombre de *malapolanda*, corrupción al parecer del Tamil *valei pullum*. Quizá lo más interesante es que este viajero italiano describió tres especies: «El tercer tipo son amargos. Las dos clases mencionadas antes son buenas como nuestros higos, pero superiores»¹⁸⁶. Fernández de Oviedo, que escribe erróneamente Ludovico de Vartenia [sic], error que ha perdurado a través de los siglos¹⁸⁷, apunta que en Santo Domingo, la planta mostraba también diferencias en la calidad de la fruta, lo que podría ser un indicio de la existencia de especies o, tal vez, híbridos diferentes,

Y también digo yo que en esta isla esta fruta no es toda de una bondad, porque unos frutos de estos hay

185 Mariano Cuesta Domingo, «Los cronistas oficiales de Indias. De López de Velasco a Céspedes del Castillo», *Revista Complutense de Historia de América*, nº 33, Madrid, 2007, p. 118

186 George Percy Badger (ed.), *The Travels of Ludovico di Varthema*, London, The Hakluyt Society, 1863, pp. 162-163.

187 Gonzalo Fernández de Oviedo, op. cit., 1851, I, p. 292. Ídem, 1959, I, p. 249.

mejores y más sabrosos que otros de la misma fruta; pero aquesto puede ir en el terreno o disposición de la tierra como acaece en todas las otras frutas en España y otras partes¹⁸⁸.

Es muy posible, por otro lado, que viese por primera vez el vegetal en Las Palmas en 1520, pues estuvo mucho tiempo vinculado a sus destinos en Tierra Firme, metido en conflictos político-administrativos y viajando con cierta frecuencia entre América y España. Simplemente, supo que los habían llevado a Santo Domingo en 1516 y, al redactar su crónica, confesó haberlos visto en una esca-la que había hecho en Canarias. Al mismo tiempo, descubrió que ejercían gran atracción sobre las hormigas,

Las hormigas son muy amigas de estos plátanos, y se ven siempre en ellos gran muchedumbre de ellas [...]; y en algunas partes han sido tantas las hormigas que [...] han arrincado muchos de estos plátanos y echado fuera de las poblaciones¹⁸⁹.

No se trata de una simple anécdota, que además repi-te en todas sus obras. Bartolomé de las Casas, en el capítulo CXXVIII del libro III de su *Historia de las Indias*, habló en términos casi maravillosos de la tremenda epidemia de hormigas que invadió, entre otros lugares, la ciudad de Santo Domingo «por este tiempo del año 18 y 19». Esta nueva plaga bíblica destruyó varias huertas y, entre ellas, «una del monasterio de los dominicos muy principal, de

188 *Ibidem*, 1535, p. LXXX.

189 *Ibidem*, 1526, p. XLIIJ

granados y naranjos», y, en la Vega, otra famosa huerta de los franciscanos. Al final del capítulo escribe las Casas:

La causa de donde se originó este hormiguero, creyeron y dijeron algunos, que fue de la traída y postura de los plátanos¹⁹⁰.

El traslado por fray Tomás de Berlanga, desde Gran Canaria a Santo Domingo, no de un único y raquíptico ejemplar de musácea sino, probablemente, de varios taxones o híbridos del vegetal, en torno a 1516, resulta creíble, a pesar de que, hasta el momento, no se haya encontrado documentación probatoria de su viaje a América en este año concreto.

La posibilidad de que este traslado se hubiese llevado a cabo con posterioridad a 1526, queda descartada por la publicación, en esa misma fecha, del citado *Sumario [Oviedo de la natural hystoria de las Indias]*, donde el cronista describe ya la importancia de los plátanos en la Española. Existe, sin embargo, constancia documental del primer viaje de Berlanga al Nuevo Mundo, formando parte de un grupo de dominicos que partió de Sevilla «a mediados de noviembre de 1510», para una singladura de «aproximadamente mes y medio». Nuevas expediciones fueron fletadas en 1515¹⁹¹.

En 1517, fray Tomás de Berlanga envió a fray Bartolomé de las Casas «a la Península para que reclutara

190 Bartolomé de las Casas, *Historia de las Indias*, Madrid, Imp. de Miguel Ginesta, 1876, V, p. 27. En la edición de Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1956, III, p. 472.

191 Estrella Figueras Vallés, *Fray Tomás de Berlanga: una vida dedicada a la Fe y a la Ciencia*, Barcelona, Ochoa Editores, 2010, pp. 48, 76, 85-89. Luis Rubio y Moreno, op. cit., pp. 301, 330.

campesinos que quisieran ir a las Indias para establecerse». Entre los doscientos labradores que aceptaron la propuesta había setenta vecinos de Berlanga, pues fray Tomás había insistido en que las Casas se dirigiera a su villa natal «y no a otro lugar», ya que, según ha señalado Figueras Vallés,

sabía que su gente haría un excelente trabajo en las Indias, como por ejemplo lo hizo un paisano suyo, que se encontraba en la Española, el cirujano bachiller Velloso [o Velosa], que desarrolló un sistema para blanquear mucho mejor el azúcar de caña¹⁹².

Todos habían tenido «los ojos cerrados», escribió Fernández de Oviedo, hasta que el «bachiller Gonzalo de Velosa, a su propia costa de grandes y excesivos gastos», trajo los maestros de azúcar a esta isla «e hizo un trapiche de caballos y fue el primero que hizo hacer en esta isla azúcar». No obstante, aclaró que, desde hacía algún tiempo, se habían llevado las primeras cañas a la Española y, además, se habían elaborado melazas, pero resulta obvio que Velosa se había distinguido por una mayor exigencia profesional. Por ello había construido un trapiche de tracción animal en la ribera del río Nigua y, muy pronto, como enseguida diremos, se asoció con los hermanos Cristóbal y Francisco de Tapia. «Trajo los oficiales para ello desde las islas de Canaria y molió e hizo azúcar primero que otro alguno»¹⁹³.

A Fernández de Oviedo, probablemente, le informó del traslado del plátano a Santo Domingo, llevado por

¹⁹² Estrella Figueras Vallés, op. cit., 2010, pp. 86-87.

¹⁹³ Gonzalo Fernández de Oviedo, op. cit., 1535, p. XLII v. Ídem, 1851, I, p. 118.

fray Tomás de Berlanga, el bachiller Gonzalo de Veloso, en su caso, alguien de su antiguo entorno, como, por ejemplo, los hermanos Cristóbal y Francisco de Tapia. Sabemos que éste último había sido alcaide de la fortaleza de Santo Domingo, cargo en el que le sustituyó, en 1533, el propio Fernández de Oviedo¹⁹⁴, por lo que hizo constar su nuevo empleo en el colofón de su *Historia* (1535): «alcaide de la fortaleza y castillo de la ciudad de Santo Domingo de la isla Española».

Así, pues, Fernández de Oviedo, dada la calidad y cercanía de sus informadores, no tuvo la menor duda a la hora de incluir el hecho en su *Historia* como una verdad indubitable, pese a sus manías correctoras de la edad provecta. Veloso había apostado fuerte por el incipiente sector azucarero, y por ello trasladó los técnicos, las herramientas, los esclavos y, como es natural, algunas de las tradiciones alimentarias canario-africanas que, a partir de entonces, marcarían con un sello indeleble la historia cultural y agroalimentaria del Nuevo Mundo.

¹⁹⁴ *Ibidem*, 1959, I, pp. CXIX-CXX correspondientes al estudio preliminar de Juan Pérez de Tudela Bueso.

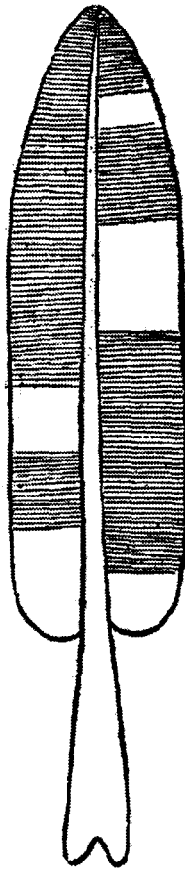


Fig. 15: Gonzalo Fernández de Oviedo, 1526.

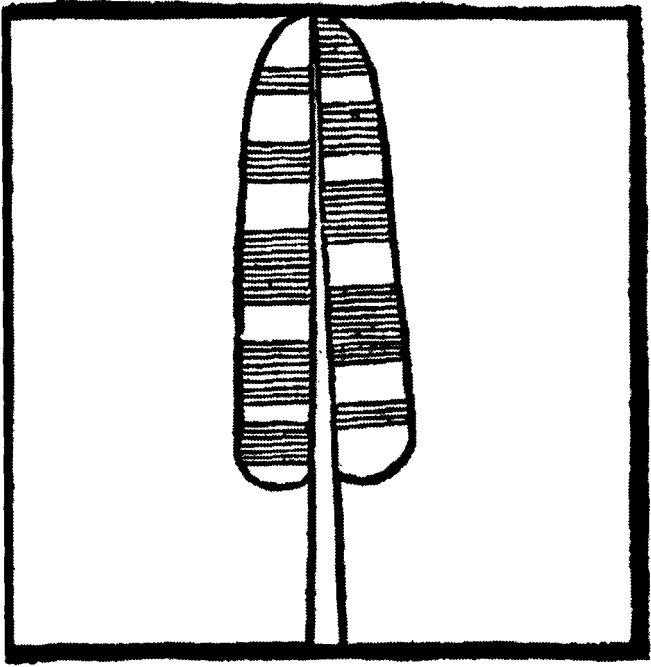


Fig. 16: Gonzalo Fernández de Oviedo, 1535.

ANEXO 2

Plátanos¹⁹⁵

[42v] Hay así mismo unas plantas que los cristianos llaman plátanos, los cuales son altos como árboles y se hacen gruesos en el tronco como un grueso muslo de un hombre, o algo más, y desde abajo arriba echa unas hojas longuísimas y muy anchas, y tanto que tres palmos o más son anchas, y más de diez o doce palmos de longura; las cuales hojas después el aire rompe, quedando entero el lomo de ellas. En el medio de este cogollo, en lo alto, nace un racimo con cuarenta o cincuenta plátanos y más y menos, y cada plátano es tan luengo como palmo y medio, y de la grosseza de la muñeca de un brazo, poco más o menos, según la fertilidad de la tierra donde nacen, porque en algunas partes son muy menores; tienen una corteza no muy gruesa y fácil de romper, y de dentro todo es médula, que desollado o quitada la dicha corteza parece un tuétano de una caña de vaca [: 43] hase de cortar este racimo así como uno de los plátanos de él se para amarillo, y después cuélganlo en casa y allí se madura todo el racimo con sus plátanos. Esta es una muy buena fruta, y cuando los abren y curan al sol como higos, son después una muy cordial y suave fruta, y muy mejor que los higos pasos muy buenos, y en el horno asados sobre una teja o otra cosa semejante son muy buena y sabrosa fruta, y parece una conserva melosa y de excelente gusto. Llévanse por la mar y duran algunos

¹⁹⁵ Gonzalo Fernández de Oviedo, op. cit., 1526.

días y hanse de coger para esto algo verdes, y lo que duran que son quince días o algo más, son muy mejores en la mar que en la tierra, no porque navegados se les aumente la bondad, sino porque en el mar faltan las otras cosas que en la tierra sobran, y cualquiera fruta es allí más preciada o da más contentamiento al gusto. Este tronco (o cogollo que se puede decir más cierto), que dio el dicho racimo tarda un año en llevar o hacer esta fruta, y en este tiempo ha echado en torno de sí diez o doce y más y menos cogollos o hijos, tales como el principal que hacen lo mismo que el padre hizo, así en el dar sendos racimos de esta fruta a su tiempo, como en procrear y engendrar otros tantos hijos, según es dicho. Después que se corta el racimo del fruto, luego se comienza a secar esta planta, y le cortan cuando quieren, porque no sirven de otra cosa sino de ocupar en balde la tierra sin provecho; y hay tantos y multiplican tanto que es cosa para no se creer sin verlo; son humedísimos y cuando alguna vez los quieren arrancar o quitar de raíz de algún lugar donde están, sale mucha cantidad de agua de ellos y del asiento en que estaban, que parece que toda la humedad de la tierra y agua de debajo de ella, tenían atraída a su cepa y asiento. Las hormigas son muy amigas de estos plátanos, y se ven siempre en ellos gran muchedumbre de ellas por el tronco y ramas de los dichos plátanos, y en algunas partes han sido tantas las hormigas que por respeto de ellas han arrincado muchos de estos plátanos y echádoslos fuera de las poblaciones, porque no se podían valer de las dichas hormigas. Estos plátanos los hay en todo tiempo del año; pero no son por su origen naturales de aquellas partes, porque de España

fueron llevados los primeros, y hanse multiplicado tanto que es cosa de maravilla ver la abundancia que hay de ellos en las islas y en Tierra Firme, donde hay poblaciones de cristianos, y son muy mayores que mejores y de mejor sabor en aquellas partes que en aquestas.

ANEXO 3

Plátanos¹⁹⁶

[LXXIX] C. X. Hay una fruta que acá llaman plátanos, pero en la verdad, ni este es árbol ni plátano, salvo una planta. Estos no los había en estas Indias y fueron traídos a ellas, pero acá así se quedarán con este impropio nombre de plátanos. Siémbrense una vez y no más porque de uno se multiplican muchos y va en ellos aumentando una sucesión en grandísima abundancia; porque como el plátano más antiguo ha procreado tres o cuatro y seis y más hijos alrededor de sí; lleva un racimo y fruto que ellos hacen; y aquel cortado sécase la planta que lo echó o produció; y porque no embarace ni tarde en se secar, así como cortan el fruto cortan el tronco de esta planta porque no es de provecho ni lleva más; y luego pierde su virtud; y queda en los hijos y sucesores que habían nacido alrededor. Diré de suso que estos no son plátanos, porque la forma del plátano según lo que de él escriben es muy diferente y de otra manera. Estos de acá tienen las hojas muy grandes y muy anchas; y son altos

¹⁹⁶ Gonzalo Fernández de Oviedo, op. cit., 1535.

como árboles; y hácense algunos tan gruesos en el tronco como un hombre por la cintura; y como el muslo otros; y así algunos algo más [LXXIX v] o menos, según la fertilidad o terreno en que se ponen; desde abajo arriba echan unas hojas longuísimas, algunas de doce palmos y menos de longitud, y de tres y cuatro palmos de latitud y más y menos, según son. Las cuales fácilmente rompe el viento en muchas partes, quedando enteras por el lomo o astil de la misma hoja. Esta planta es toda como un cogollo. Y en lo alto de él nace un tallo grueso como la muñeca del brazo que va encaminado desde la médula o mitad de todas las hojas y en aquel tallo al extremo o fin de él es un racimo con veinte y treinta o cincuenta y algunos con ciento y más y menos frutos que aquí llaman plátanos; y cada un fruto de estos es más o menos luengo que un palmo, según la fertilidad de la planta y de la bondad de la tierra do nació; y de la grosseza de la muñeca del brazo de un hombre. E así también en este gordor del fruto es conforme al tamaño o longura; porque en algunas partes que se siembran se hacen muy menores. Tiene esta fruta una corteza no muy gruesa, pero correosa y fácil de romper o desollar; y de dentro es todo una médula que parece un tuétano de una caña de vaca; hase de cortar el racimo de esta fruta, así como un fruto de los que están en el racimo se comienza a hacer amarillo; y después el racimo entero cuélganlo en casa y allí se madura toda la fruta de él, o todos los plátanos que en el racimo hay. Esta es muy buena fruta y cuando se curan estos plátanos abiertos al sol hendiéndolos con un cuchillo en dos mitades al luengo y dándoles sendas cuchilladas o cada dos a cada mitad cortando

la fruta al luengo hasta la cáscara, y no rompiendo la cáscara o cuero, hácense en el sabor cuando están curados muy semejantes a los higos pasos y aún mejores. En el horno asados sobre una teja o otra cosa semejante son muy buena y sabrosa fruta; y parece un género, sobre sí, como lo es de una conserva melosa y de muy cordial y suave gusto. Así mismo cociéndolos en la olla con la carne es muy buen manjar; pero no ha de estar el plátano mucho duro para lo cocer con la carne, ni muy maduro, ni se ha de echar sino cuando esté la carne cuasi cocida y desollado, porque en uno o dos hervores, o en poco espacio se cuece el plátano. Comidos así crudos después que maduran es muy gentil fruta, y no es menester comer con ella pan ni otra cosa, y es de excelente sabor y sana y de tan gentil digestión que nunca he oído decir que hiciesen mal a ninguno. Llevándolos por la mar duran algunos días, y hanse de coger para esto algo verdes; y lo que duran sin se podrir o dañar, que es doce o xv días saben mejor en la mar que en la tierra como hacen las cosas deseadas donde menos se pueden haber. El tronco o cogollo que lleva esta fruta y dio el racimo que he dicho dura un año en llevar y hacer su operación, y fruto. Y en aquel tiempo ha procreado y echado en torno de su pie cuatro y cinco y seis y más o menos hijos o cogollos, herederos en el mismo oficio y efecto. E después que aquel fruto es cortado cortan el plátano o planta que le dio, porque no sirve sino de embarazar y ocupar la tierra sin dar otro provecho. Hay tantos y multiplican de manera que nunca faltan y siempre se aumentan; son humidísimos, cuando alguna vez los quieren arrancar o quitar de algún lugar de raíz, sale de ella tanta

agua y del asiento do estaban que parece que toda la humedad y agua de los poros de la tierra tienen atraída a su cepa y raíces. Las hormigas en estas partes son muy amigas de estas plantas y se allegan mucho a ellas, por lo cual en esta ciudad se arrincaron muchos, porque no se podían aquí valer un tiempo con las hormigas. Esta fruta es continua en todo el tiempo del año; pero como he dicho, no es por su origen natural de estas partes, ni se les sabe el nombre propio; porque como he dicho quanto a la verdad no se pueden llamar plátanos ni lo son; pero esto que es, fueron traídos de la isla de Gran Canaria el año de MDXVI años por el reverendo padre fray Tomás de Berlanga de la Orden de los predicadores a esta ciudad de Santo Domingo y desde aquí se han extendido en las otras poblaciones de esta isla y en [LXXX] todas las otras islas pobladas de cristianos y los han llevado a la Tierra Firme y en cada parte que los han puesto se han dado muy bien; y no hay hombre de quantos en esta tierra tenemos heredades en el campo que esté sin muchos de ellos. Bien creo que hay en mi hacienda IIIJ mil pies de ellos, y en otras muchas haciendas que hay mayores que la mía; hay muchos más, porque son muy provechosos y se gastan quantos hay con la gente, y aún es buena renta para sus dueños, porque ninguna costa ponen en los criar. Trajéronse los primeros según he dicho de Gran Canaria, y yo los vi allí en la misma ciudad en el monasterio de San Francisco el año de MDXX y así los hay en las otras islas Fortunadas o de Canaria. E también he oído decir que los hay en la ciudad de Almería en el reino de Granada; mas a lo cierto según yo creo por lo que he entendido de personas de

crédito, esta fruta es del Levante y de la India oriental según mercaderes genoveses, e italianos y griegos que han estado en aquellas partes me han informado; los cuales dicen que esta fruta la hay en la India que he dicho y que así mismo es muy común en el Egipto y que en especial en la ciudad de Alejandría hay mucha de ella; y allá llaman a esta fruta musas. E así mismo dice Pedro Mártir en su década séptima, capítulo ix, que se dicen musas porque él vio esta fruta en Alejandría, y él dice que no son plátanos, ni puede ninguno decir con verdad otra cosa. Escribe Ludovico de Vartenia [sic], boloñés, en su Itinerario que en Calicut hay aquesta fruta, y allí la llaman malapolanda; pero dice que no son más altas estas plantas que un hombre o poco más; y en lo demás que tengo dicho las describe según lo he yo hecho; pero también dice que es de tres suertes esta fruta. La una llama ciancapalón; y la segunda y mejor llama gadelapalón y la tercera suerte dice que no es tal. Y también digo yo que en esta isla esta fruta no es toda de una bondad, porque unos frutos de estos hay mejores y más sabrosos que otros de la misma fruta; pero aquesto puede ir en el terreno o disposición de la tierra como acaece en todas las otras frutas en España y otras partes; y así la tierra estéril hace bastardar los frutos, pero porque de suso diré que no son verdaderos plátanos, téngolo yo así por cierto. Porque Plinio, lib. XII capitu. J, dice que los árboles plátanos fueron traídos a Italia y que por el mar Jonio vinieron a la isla de Diomedes y de allí a Sicilia y de Sicilia a Italia. E también dice que los hubo en España en el tiempo que Roma fue presa. Dice más que en Licia un plátano está sobre una fuente en forma de domicilio

o cabaña a manera de espelunca o cueva de ochenta y un pie cubriéndola de muchos ramos que parecían árboles y ocupaban el campo con longuísima sombra, etc.

Y en el mismo capítulo dice que Mutiano que fue tres veces cónsul y nuevamente legado de aquella provincia escribió que había comido debajo de aquel plátano con diez y ocho compañeros y que hubo ancho o largo espacio debajo de las hojas de él para estar cada uno seguro de todo viento y lluvia, etc. Dice más que en Gorthina [Gortina] ciudad de Candia [Creta] hay un plátano a par de una fuente el cual no pierde jamás la hoja, y que la fabulosa Grecia dice que Júpiter debajo de este plátano durmió con Europa, y concluye que el mayor loor que se da a este árbol, es que el verano defiende del sol, etc. De todas estas propiedades y partes que el Plinio escribe del plátano se colige que estos que acá se llaman plátanos no lo son, ni de aquellos que Plinio escribe ninguna manera de fruta ni utilidad se comprehende sino sombra. Y estos otros que acá tenemos llevan la fruta que he dicho, y sombra no la puede dar uno solo buena, sino muchos y espesos. Porque no tienen ramas, sino solamente aquellas hojas y rotas las más, ni tampoco pueden defender a nadie del sol, ni del agua enteramente. Antes parece que llueve más debajo de ellos, porque las mismas hojas hacen innumerables goteras, porque pocas están del todo enteras sino rompidas en muchas partes. Y pues aquel plátano de Candia no perdía jamás la hoja, estos de acá [LXXX v] no le parecen porque tantas y más tienen secas que verdes; porque las primeras se van secando, y marchitas se caen y las más altas van creciendo, y en cabo de un año todo entero

acaba su curso y vida como he dicho, y queda la sucesión en los hijos o cogollos semejantes a él que ha echado. Por manera que estos de que aquí he tratado y de que tanta cantidad y utilidad hay en estas partes no se deben tener por plátanos ni por árboles, ni lo son sino plantas, y éstas vinieron acá por medio de aquel reverendo padre fray Tomás de Berlanga al cual méritamente la C. M. ha hecho merced del obispado de Castilla del Oro en la Tierra Firme, porque en la verdad es muy religiosa persona y de grande ejemplo y cabe muy bien en su persona tal dignidad, el cual ha sido muy provechoso en estas partes por su doctrina para las cosas del servicio de Dios nuestro Señor, y por tal fue escogido estando él bien apartado de lo pedir ni procurar.

C. XI. Las cañas dulces de que se hace el azúcar de que tan grandes heredamientos e i[n]genios de azúcar han resultado en esta isla Española y otras islas se trajeron de las Islas de Canaria como más largamente se dijo en el libro cuarto. Las cuales aunque no son árboles por concluir con este capítulo me pareció hacer aquesta breve relación de ellas y de su utilidad que ha sido y es muy grande en esta isla; y con esto pasemos a hablar en los árboles que son acá naturales de estas partes.

§ 8. LLEGADA Y DIFUSIÓN EN EL NUEVO MUNDO

En 1515-1516 se produjo en Santo Domingo y, de hecho, en las Américas, una coincidencia muy especial. La puesta en marcha del primer ingenio digno de tal nombre vino a coincidir, técnicamente, con la llegada del plátano a la Española. La fecha de la inauguración del trapiche de Velosa está en el padre las Casas (cap. CXXXIX):

Después dióse a entender en hacerla [el azúcar] un vecino de la ciudad de Santo Domingo, llamado el bachiller Velloso, porque era cirujano, natural de la villa de Berlanga, cerca del año de 516, el cual hizo el primero en aquella ciudad azúcar, hechos algunos instrumentos más convenientes, y así mejor y más blanca que la primera de la Vega, y el primero fue que de ella hizo alfeñique y yo lo vi [...] alcanzó a hacer

uno que llaman trapiche, que es molino o ingenio que se trae con caballos¹⁹⁷.

Velosa había sido nombrado cirujano de la ciudad en 1511, pero, «entre 1514 o 1515 se dejó de pagar el sueldo al físico, al parecer porque usaba el oficio de manera negligente»¹⁹⁸, lo que, en principio, estaría en contradicción con su carácter emprendedor, pero es posible que el cambio en su estabilidad económica le indujera a invertir sus ahorros en el trapiche. Se trataba, en cualquier caso, de una inversión importante, con un elevado costo inicial para hacerla rentable: cañaverales suficientes, tecnología, fuerza de trabajo, organización comercial para dar salida a los productos, etc. Como sugirió Pérez Vidal, «ese punto de madurez no se alcanza, por lo visto, en la Española hasta 1515», pues hasta ese momento solo «se pudo obtener azúcar en pequeñas cantidades y con medios inapropiados»¹⁹⁹.

No obstante, la coincidencia entre las dos fechas, la de la llegada del plátano y la del inicio de la producción no artesanal del azúcar es sorprendente, incluso en su imprecisión. Tal como destacó Ortiz en su breve propuesta cronológica: «1515 (o antes): La primera zafra del primer trapiche. Por *Gonzalo de Velosa*», y, a continuación, «1516: La implantación del primer ingenio. Por *Gonzalo de Velosa* y los hermanos *Francisco y Cristóbal Tapia*»²⁰⁰.

¹⁹⁷ Bartolomé de las Casas, op. cit., 1876, p. 28 y 1956, p. 473.

¹⁹⁸ Esteban Mira Caballos, *La Española, epicentro del Caribe en el siglo XVI*, Santo Domingo, Academia Dominicana de la Historia, 2010, p. 512.

¹⁹⁹ José Pérez Vidal, op. cit., 1983, II, p. 309. William D. Phillips Jr., *Slavery from Roman times to the early transatlantic trade*, Manchester, Manchester University Press, 1985, p. 196.

²⁰⁰ Fernando Ortiz, *Contrapunteo cubano del tabaco y el azúcar*, Caracas, Biblioteca Ayacucho, 1987, p. 295.

En el fondo, se trata de una coincidencia lógica en el marco de una secuencia temporal que habría que situar a mediados de la década de 1510, cuando la puesta en valor del Caribe derivó hacia el Nuevo Mundo recursos que ya se habían experimentado en el Mediterráneo y, sobre todo, en los archipiélagos atlánticos de la *Macaronesia*, en los que se introduce la novedad del trabajo esclavo en la plantación²⁰¹. Es un fenómeno que se repite: colonos, hacendados, traficantes, esclavos y técnicos industriales, y también ciertas pautas de la tradición técnico-cultural del azúcar. La primera iniciativa para la explotación azucarera, aunque utilizando métodos rudimentarios, fue del catalán Miguel Ballester, aunque el primero en cultivar la caña había sido Pedro de Atienza²⁰².

Existió una red transatlántica entre los archipiélagos de la *Macaronesia* y el Caribe, que naturalmente incluye también al Brasil en competencia por los nuevos avances tecnológicos²⁰³. Esta realidad histórica fue destacada, ya desde 1773, por Viera y Clavijo:

No fueron avaras nuestras Islas de sus excelentes cañas dulces, ni del modo de fabricar el azúcar en sus

²⁰¹ Ana Viña-Brito, «Canarias en el comercio atlántico de esclavos», en *Esclavos: documentos para la historia de Canarias*, VIII, Santa Cruz de Tenerife, Archivo Histórico Provincial, 2006 b, pp. 22-23.

²⁰² Fernando Ortiz, op. cit., 1987, pp. 295-296. José Pérez-Vidal, op. cit., 1983, II, pp. 305, 311. Héctor E. Cuevas, *El azúcar se ahogó en la melaza: quinientos años de azúcar*, Santo Domingo, Instituto Tecnológico de Santo Domingo, 1999, p. 7. Justo Germán Cantero, Luis M. García Mora y Antonio Santamaría García, *Los Ingenios: colección de vistas de los principales ingenios de azúcar de la isla de Cuba*, Madrid, CSIC, 2005, p. 112.

²⁰³ Rafael Sánchez Valerón y Felipe E. Martín-Santiago, *Génesis y desarrollo de Ingenio durante el siglo XVI*, Las Palmas, Ayuntamiento de la villa de Ingenio, 2003, pp. 72, 88-89. John Daniels y Christian Daniels, «The Origin of the Sugarcane Roller Mill», *Technology and Culture*, n.º 29 (3), 1988, pp. 493-535, especialmente pp. 494, 496, 510.

ingenios; porque cañas, ingenios, trapiches y oficiales, todo pasó a la América desde Canarias. ¡Qué Colonia tan útil para aquel Continente!²⁰⁴.

La inversión necesaria para poner en marcha un ingenio de los llamados «poderosos», no bajaba de los diez o doce mil ducados de oro hasta tenerlo «moliente y corriente». La cifra, sin duda elevada, no debía sorprender porque había que disponer,

A lo menos continuamente ochenta o cien negros y aun ciento y veinte y algunos más, para que mejor anden aviados; y allí cerca un buen ható o dos de vacas de mil o dos mil o tres mil de ellas, que coma el ingenio; allende de la mucha costa de los oficiales y maestros que hacen el azúcar, y de carretas para acarrear la caña al molino y para traer leña, y gente continua que labre el pan y cure y riegue las cañas, y otras cosas necesarias y de continuos gastos²⁰⁵.

La creciente merma de la población indígena, junto al descenso de la producción aurífera, convirtió a la caña de azúcar en tabla de salvación, al tiempo que los esclavos negros fueron el «medio de producción indispensable» en el cambio del modelo productivo. Se recurrió a diversos subterfugios, como la exigencia de que los esclavos que viajaban a América tenían que estar cristianizados,

²⁰⁴ José de Viera y Clavijo, *Noticias de la Historia general de las islas de Canaria*, Madrid, Blas Román, 1773, II, pp. 476-477.

²⁰⁵ Gonzalo Fernández de Oviedo, op. cit., 1535, p. XLIII. Ídem, 1547. Ídem, 1851, I, p. 119.

lo que estratégicamente pudo beneficiar la intervención de Canarias como escala previa en el proceso de la trata. Pero, al final, triunfaron los intereses de los particulares y, especialmente, de la Corona, pues, como escribió el académico Joaquín Maldonado Macanaz:

Más cierto es que el Rey Católico D. Fernando tuvo situados 500.000 escudos de oro al año sobre las rentas de la isla, las cuales no provenían solamente del laboreo de las minas, sino de la industria azucarera trasplantada allí desde las Canarias por Gonzalo Vélosa, que fundó el primer ingenio, así como de otros ramos de la agricultura a que la población española se dedicó²⁰⁶.

El período de 1492-1519, tal como se ha señalado, fue una etapa de agresiones al medio ecológico y humano antillano y, a la misma vez, de adaptaciones al propio entorno. «Durante estos años, las Antillas son un verdadero centro de experimentación, como lo habían sido antes las Canarias». En las islas del Caribe no tardó en introducirse el sistema de plantación «como alternativa a la agotada minería, aplicándose en las islas españolas el método impuesto por portugueses y castellanos en Cabo Verde y Canarias»²⁰⁷.

A partir del 18 de agosto de 1518, mediante la *licencia* que le fue concedido por Carlos V a Laurent de Gouvenot,

²⁰⁶ Joaquín Maldonado Macanaz, «El comercio de América y los filibusteros», *Revista de España* n.º XVI, 1870, p. 9.

²⁰⁷ Miquel Izard y Javier Laviña, *Maíz, banano y trigo. El ayer de América Latina*, Barcelona, EUB, 1996, pp. 44, 51.

gobernador de Bresa, se pretendían introducir en América unos 4.000 negros a lo largo de ocho años²⁰⁸, para garantizar con ello la fuerza de trabajo en una economía de plantación que empezaba a ser eficiente. Si bien, Gouvenot, uno de los íntimos del monarca, «benefició sus licencias en manos de mercaderes genoveses y alemanes» que, según Rumeu de Armas, fueron los que realmente llevaron a cabo el tráfico de los cuatro millares de esclavos negros²⁰⁹.

La situación cambió, en efecto, a partir de 1516, con la llegada a España de Carlos V. El nuevo gobernador de Santo Domingo, Rodrigo de Figueroa, contó con el apoyo de la Corona para el fomento de la producción azucarera, y, como indica Phillips, «el rey también fomentó el envío de expertos de las Canarias al Caribe, eximió de impuestos el equipamiento tecnológico, y permitió la producción de cobre en el lugar», factores necesarios para las labores de fabricación del azúcar. «El progreso fue rápido»²¹⁰.

En resumen, en torno a 1516 se daban todos los factores para que las *Musaceæ* pasaran a América, como alimento tradicional de los africanos que también poseía un gran valor identitario. Benítez-Rojo y otros autores han subrayado que, junto a diversos productos de origen vegetal, el plátano fue «un elemento esencial de la dieta africana, hasta el punto de que en muchos lugares del Caribe todavía se llama *guineo*, es decir, originario

²⁰⁸ Nicolás Ngou Mve, *El África bantú en la colonización de México (1595-1640)*, Madrid, CSIC, 1994, p. 40. Saul S. Friedman, *Jews and the American slave trade*, New Brunswick, Rutgers-The State University, 2000, p. 49. William D. Phillips Jr., op. cit., 1985, p. 185.

²⁰⁹ Antonio Rumeu de Armas, op. cit., 1947, p. 81.

²¹⁰ William D. Phillips Jr., op. cit., 1985, p. 197.

de Guinea»²¹¹. El ñame constituyó, a su vez, un alimento básico en áreas del África tropical como, por ejemplo, Benin²¹².

El transporte de estos productos hacia el Nuevo Mundo en relación con la esclavitud es, en realidad, una historia vieja. Ya Humboldt tuvo oportunidad de intervenir en este asunto, en relación con el polémico origen de algunas especies:

Raynal²¹³ asegura que el manioc²¹⁴ se ha transportado de África a América para servir de alimento a los negros; y añade que, si acaso existía en la Tierra Firme antes de la llegada de los españoles, no lo conocían los naturales de las Antillas en tiempo de Colón. Recelo que este autor célebre, que por otra parte describe los objetos de historia natural con bastante exactitud, haya confundido el manioc con las ignamas²¹⁵ o batatas; es decir, el *jatropha* [jatrofa] con una especie de dioscorea. Desearía saber con qué autoridad se puede probar que el manioc se cultiva en Guinea desde los tiempos más remotos. Varios viajeros han pretendido

²¹¹ Antonio Benítez Rojo, *The Repeating Island. The Caribbean and the Postmodern Perspective*, trad. de James E. Maraniss, Durham, Duke University Press, 1996, pp. 96-97. Marta Vesa Figueras, «La comida cubana», en Janet Long (ed.), *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, UNAM, 2003, p. 75.

²¹² Felipe Fernández-Armesto, op. cit., 2002, p. 211.

²¹³ *Histoire philosophique*, t. III, pp. 212-214 [Nota original]. «Cependant, le présent le plus précieux que les isles aient reçu de l'Afrique, c'est le manioc [...]», etc., cito por la siguiente edición: Guillaume-Thomas Raynal, *Histoire Philosophique et Politique des Établissements et du Commerce des Européens dans les Deux Indes*, Geneve, Jean-Leonard Pellet, 1782, VI, pp. 148-150.

²¹⁴ *Mamihot esculenta* (Crantz), es decir, yuca, mandioca, casabe, etc. [La nota es mía].

²¹⁵ *Dioscorea batatas* [La nota es mía].

que el maíz era silvestre en aquella parte del África; y no obstante es muy cierto que los portugueses lo han transportado allí en el siglo XVI. No hay cosa tan difícil de resolver como los problemas de la emigración de las plantas útiles al hombre, especialmente desde que las comunicaciones se han hecho tan frecuentes entre todos los continentes²¹⁶.

Se ha señalado también que, «como con el azúcar, la historia de la planta del banano en las colonias españolas del Nuevo Mundo comienza en la puerta de entrada de las Islas Canarias». El problema que se presenta es saber el tipo de musácea que se trasladó oficialmente a las Américas, ya que «la atracción del paladar europeo por el dulce banano implicaría que el clon de Berlanga era en realidad el tipo de fruto», que tampoco Fernández de Oviedo contribuye demasiado a aclarar²¹⁷. Como plantea Lassoudière: «Des doutes subsistent sur les espèces: s'agit-il seulement de bananiers dessert? De bananiers plantains? Des deux?»²¹⁸.

¿Se trató de un único biotipo o fueron varios? Se ha señalado que, probablemente, se trataría de cultivares «Silk fig» o «French plantain», que no son «comestibles en crudo sino tras su cocción»²¹⁹. En la zona del Caribe, se ha visto que el antiguo término de *Musa sapientum* corres-

²¹⁶ Alexander von Humboldt, op. cit., 1822, II, p. 249.

²¹⁷ Judith A. Carney y Richard Nicholas Rosomoff, op. cit., 2009, pp. 40, 113-114.

²¹⁸ André Lassoudière, op. cit., 2010, p. 117.

²¹⁹ Víctor Galán-Saúco y Juan Cabrera, *Gran Enana: un nuevo cultivar comercial de platanera para Canarias*, La Laguna, Gobierno de Canarias, 1992, p. 4. John C. Robinson y Víctor Galán-Saúco, *Plátanos y bananas*, Madrid, Mundi-Prensa, 2011, pp. 2-3.

pondería al híbrido «Silk fig» en Trinidad; a la «Figue pomme» en Haití, Guadalupe y Martinica, y al «Cambur manzano» en Venezuela. El de *M. paradisiaca* se referiría al «French plantain» o *Dominico* de Venezuela²²⁰.

García Álvarez sugiere que diversas variedades fueron introducidas en diferentes épocas y desde territorios distintos, lo que daría lugar a denominaciones relacionadas «con la procedencia geográfica de los clones», y de ahí el «nombre genérico de *guineo* utilizado en el Oriente cubano para el plátano-fruta»²²¹. Esto es interesante, ya que el plátano se cultivaba en Santiago de Cuba en torno a 1538, cuando fue descrito por «hum fidalgo Delvas» que acompañaba a Hernando de Soto, antes de pasar a Florida. «Chamam se naquella terra Plántanos [sic], e sam de bom sabor e amaduram depois de colhidos», y destacó también las *batatas*, con las que se «mantem muita gente, e principalmente os escrauos»²²².

El añadido de *guineo* es, como luego insistiremos, una forma de identificación cultural y, desde luego, una referencia al origen africano de la planta, que ya había sido señalado por Anghiera:

²²⁰ Ernest E. Cheesman, «On the nomenclature of edible bananas», *Journal of Genetics*, n° 48, 1948, pp. 293-296. Ernest E. Cheesman, «Classification of the Bananas. III. Critical Notes on Species. q. *Musa coccinea* Andrews», *Kew Bulletin*, n° 5 (1), 1950, pp. 29-31. O. Haddad y O. Borges, «Identificación de clones de bananos (cambures y plátanos) en Venezuela», *Agronomía Tropical*, n° 21 (4), 1971, pp. 227-228.

²²¹ Alejandro García Álvarez, op. cit., 2001, p. 150.

²²² Andree de Burgos (ed.), *Relaçam verdadeira dos trabalhos que ho governador don Fernando de Souto [...] descobrimento da prouincia da Frolida*, Évora, Andree de Burgos, 1557, pp. XI v, XII. Joaquim José da Costa de Macedo (ed.), *Relaçam verdadeira dos trabalhos que ho governador don Fernando de Souto [...] descobrimento da prouincia da Frolida*, Lisboa, Academia Real das Sciencias, 1844, I, pp. 11-12.

Ab ea Aethyopiae parte, quam vulgo Guinea dicitur, vbi est familiaris & sua sponte nascitur, primum aduentam ferunt. [Cuentan que primero la llevaron de aquella parte de la Etiopía que se dice vulgarmente Guinea, donde es común y nace espontáneamente]²²³.

Pedro Cieza de León (1518-1554), menciona el plátano en numerosas ocasiones, aunque se le ha cuestionado su falta de exactitud a la hora de describir la planta, lo que dificulta saber «a cuál de las dos especies se refirió»²²⁴. Es decir, si se trataba del bihao o bijao autóctono (*Heliconia* spp./ *Calathea* spp.) y de uso doméstico pero no alimentario, o más bien de las benéficas musáceas provenientes del Viejo Mundo. Cieza de León apuntaba, por ejemplo, al referirse a la antigua ciudad de Panamá y a la importancia estratégica de la provincia de Castilla del Oro:

Cerca desta ciudad corre un río que nasce en unas sierras. Tiene asimismo muchos términos y corren otros muchos ríos, donde en algunos dellos tienen los españoles sus estancias y granjerías, y han plantado muchas cosas de España, como son naranjos, cidras, higueras. Sin esto, hay otras frutas de la tierra, que son piñas olorosas y plátanos, muchos y buenos, guayabas, caimitos, aguacates y otras frutas de las que suele haber de la misma tierra²²⁵.

²²³ Pietro Martire de Anghiera, op. cit., 1530, p. c v[i. e., 100v]. Joaquín Torres Asensio (ed.), op. cit., 1892, IV, p. 208.

²²⁴ José Pardo Tomás y María Luz López Terrada, *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y crónicas de Indias, 1493-1553*, Valencia, Universidad de Valencia-CSIC, 1993, pp. 183-185, 267-268.

²²⁵ Pedro de Cieza de León, op. cit., 1922, p. 6.

Lo curioso es que este cronista describe con más atención otras plantas, como el palmito que se consumía sin moderación por los exploradores de Tierra Firme en los primeros tiempos de la conquista, a veces con fatales consecuencias, o, en fin, los diversos cultivos de la zona de Santiago de Puerto Viejo, cerca de la línea equinoccial, a la que se refiere también con interés:

Los naturales desta tierra son de mediano cuerpo, y tienen y poseen fertilísima tierra, porque se da gran cantidad de maíz y yuca, y ajos o batatas [...]. Hay también gran cantidad de melones de los de España y los de la tierra, y se dan por todas partes muchas legumbres y habas, y hay muchos árboles de naranjos y limas, y no poca cantidad de plátanos, y se crían en algunas partes singulares piñas²²⁶.

A partir del testimonio de Cieza de León es difícil averiguar, en todo momento, el tipo de musácea al que pudo referirse, pero en ocasiones parece apuntar a híbridos de procedencia euro-africana, ya que utiliza calificativos como «buenos», lo que referido a la fruta señala su evidente consumo alimentario. Pero, además, se comprueba que el vegetal se extendió con suma rapidez por Tierra Firme, lo mismo que la caña de azúcar, que ya los indios de Cali [Santiago de Cali, actual Colombia] y los tempranos colonizadores de la comarca, cultivaban en cantidad notable:

²²⁶ *Ibidem*, p. 164.

En estas vegas tienen los españoles sus estancias o granjas, donde están sus criados para entender en sus haciendas.

Los indios vienen a sembrar las tierras y a coger los maizales de los pueblos que los tienen en los altos de la serranía. Junto a estas estancias pasan muchas acequias y muy hermosas, con que riegan sus sembraderas, y sin ellas, corren algunos ríos pequeños de muy buena agua; por los ríos y acequias ya dichas hay puestos muchos naranjos, limas, limones, granados, grandes platanales y mayores cañaverales de cañas dulces [...]. Nunca faltan españoles viandantes, que andan de una parte a otra entendiendo en las contrataciones y negocios²²⁷.

Según el licenciado Echagoian, oidor de la Real Audiencia de Santo Domingo, en un informe que elevó a Felipe II a principios de 1561, los plátanos estaban tan extendidos que alcanzarían los doscientos mil plantones en el hinterland agrario de la ciudad capital, quizás por ello parece considerarlos autóctonos:

Membrillos habrá seis árboles, y los que salen de estos son de los buenos de España; y entre otras frutas desta tierra, hay tres principales, que por ser tales las diré aquí: que son plátanos: unos muy pequeños que llaman dominicos, y otros grandes, que son de hechura de un bolo. Los árboles son muy altos y de muy hermosa vista; llámense platonales; tienen unas hojas muy largas, varas de cuatro y más de media de

²²⁷ Ibidem, pp. 88-89.

ancho, y quitado el capillo y cubierta se comen sin cortallos. Son blancos, y como carne de mermelada, de olor de una buena camuesa. Este árbol nunca da más del primer fruto, porque luego se pierde y se pudre; y este fruto sale de una manga blanca y azul muy hermosa, que se va abriendo, como va creciendo el plátano, de donde salen tres o cuatro racimos que tendrán más de cien plátanos, y su comida natural es cuando madura en el árbol, lo cual no se hace sino cuando se cortan verdes, y en quince días maduran; y háse de notar que entre tanto que este árbol da este fruto nacen otros al pie, de manera que cada año viene a ser uno. Es mantenimiento principal de aquella tierra; son más de doscientos mil árboles de estos los que están en la dicha ciudad, ingenios y estancias²²⁸.

En la etapa final de su recorrido por el Valle de la Tristura (Alto Magdalena), el capitán Juan de Avellaneda Temiño reconoció, según el relato de fray Pedro de Aguado, el rastro de la presencia española en la región, con anterioridad a la quinta década del siglo XVI, por la existencia de algunas matas de plátanos, lo que, entre otras cuestiones, nos permite profundizar en el hecho de la temprana y rápida difusión del vegetal por Tierra Firme:

Avellaneda, por su larga experiencia, reconoció luego haber sido esta tierra hollada y trillada de españoles, y así lo manifestó a sus soldados que luego vieron

²²⁸ Joaquín F. Pacheco, Francisco de Cárdenas y Luis Torres de Mendoza (eds.), *Colección de documentos inéditos relativos al descubrimiento, conquista y colonización de las posesiones españolas en América y Oceanía*, Madrid, 1864, I, p. 13.

claros vestigios y señales de haber andado gente española antes que ellos en esta tierra, y aun de estar cerca de donde ellos estaban, porque en ciertas rozas o labranzas de indios hallaron unos pies de plátanos, que es árbol que no lo hay entre los naturales, sino entre los que habitan cerca de pueblos de españoles²²⁹.

Acosta distinguió, al menos, dos tipos de plátanos o *plántanos*, unos pequeños, delicados y blancos, que en la Española llaman *dominicos*, y otros «más gruesos, y recios y colorados»²³⁰. Afirmó también que era «la fruta» más utilizada en Indias, aunque se decía que poseía un origen africano:

Hácense bosques espesos de los platanares, y son de mucho provecho, porque es la fruta que más se usa en Indias, y es cuasi en todas ellas universal, aunque dicen que su origen fue Etiopía, y que de allí vino, y en efecto los negros lo usan mucho, y en algunas partes este es su pan; también hacen vino de él²³¹.

El Inca Garcilaso de la Vega, aseguraba que los *dominicos*, de menor tamaño pero más escasos y sabrosos, recibían este nombre por la cáscara, ya que, cuando la fruta estaba madura, «participa de blanco y negro a remiendos», imitando, por tanto, el hábito de los frailes dominicos:

²²⁹ Pedro de Aguado, op. cit., 1916, I, p. 853 [La fecha de edición es la del tomo I, además se ha actualizado la ortografía].

²³⁰ José de Acosta, op. cit., 1590, pp. 247 y 250. Vid. Anexo 4.

²³¹ *Ibidem*, p. 250.

Hay otros plátanos menores que, a diferencia de los mayores, les llaman dominicos, porque aquella cáscara cuando nace el racimo está blanca, y cuando la fruta está sazónada participa de blanco y negro a remiendos, son la mitad menores que los otros, y en todo les hacen mucha ventaja, y por ende no hay tanta cantidad de estos como de aquellos²³².

En el Nuevo Reino de Granada, fray Pedro Simón recoge la tradición de que los *plátanos* habían sido llevados a América por «los españoles de las Canarias», y aseguraba que eran de «buen sabor crudos, si están bien sazónados, y también se guisan». Decía, además, que había visto racimos de los que «llaman de Guinea» con más de trescientos frutos, «aunque pequeños»:

Plátano es una fruta comunísima en todas estas Indias, aunque algunos dicen no son naturales de ellas, sino que los trajeron los españoles de las Canarias, es larga y redonda, los más largos de una tercia, y de ay [ahí] hasta el largo de un dedo, que sin [son] los más pequeños, son de buen sabor crudos, si están bien sazónados, y también se guisan. Ha dado en que entender a muchos el nombre de esta fruta [...], viendo que es tan diferente la fruta y el árbol de los plátanos de quien hablan los Autores, [...] y de quien se saca muy buena madera; y estos de acá ni se pueden decir árboles ni matas,

²³² Inca Garcilaso de la Vega, *Primera parte de los Comentarios Reales*, Madrid, Oficina Real, 1723, p. 282. La primera edición se publicó en Lisboa, en la oficina de Pedro Crasbeeck, en 1609. Se ha actualizado la ortografía.

por no echar rama ninguna, sino solo va creciendo un tronco hecho de solas hojas, [...]; el tronco es tan blando, que un razonable brazo con una espada lo suelen cortar a cercén como yo lo he visto. Del cohollo le sale un racimo de esta fruta de cincuenta, ciento y doscientos plántanos según la fertilidad que tienen y racimo; he visto yo de los que llaman de Guinea de más de trescientos, aunque pequeños. En dando el racimo se acaba el árbol y se seca, porque no da otro; pero no se descuida en dejar casta, pues tiene siempre muchos renuevos a la redonda, que salen de la raíz. Pienso que como es árbol tan peregrino no le supieron dar nombre de árbol ni mata, y así se le dejaron con el nombre genérico de planta, [...], y así teniendo el nombre de planta fue fácil añadir aquellas dos letras, no, y así no se llama plátano, sino plántano, este es mi parecer, hasta que halle quien lo enmiende²³³.

Mientras que, por su parte, Alonso de Sandoval utilizó sin dificultad las voces plántano y plátano, para los dos grandes géneros:

Acuérdome haber leído en Plinio, tratando del árbol antiguo llamado plátano (árbol que no se asemeja en manera ninguna a los plátanos o plántanos de Guinea o Perú) [sic], dice, pues, que tiene tronco tan grande y ramas tan esparcidas que Licinio, capitán

²³³ Pedro Simón, *Primera parte de las Noticias historiales de las conquistas de Tierra Firme en las Indias occidentales*, Cuenca, Domingo de la Iglesia, 1626, p. [731]. Ortografía actualizada.

romano, comió con diez y ocho compañeros dentro de un hueco de un plátano de estos, muy a placer²³⁴.

En la *Relación histórica* de Jorge Juan y Antonio de Ulloa se habla de plátanos dominicos y guineos²³⁵, y, en 1769, el botánico Gómez de Ortega distinguía, en una nota a la voz «bananas» del libro del Commodore Byron *A voyage round the World*, las tres subespecies de musáceas más conocidas en su época. Las mayores (bananas), las menores (plátanos guineos) y los medianos (dominicos), «a la segunda especie es verosímil que le comunicase el nombre la Guinea, que los produce con especial abundancia»²³⁶.

En su *Saggio di Storia Americana*, el jesuita Filippo Salvatore Gilij (1721-1789), que desarrolló su labor misional en el Orinoco medio, también llamó la atención sobre las variedades *guinèo* o *cambùre*, *artòni* y *dominico*, del que dice que «ed è un frutto di mezzo tra l'Artòne, e 'l Guinèo se non che il Dominico è di figura quasi triangolare»²³⁷.

Humboldt, que describió fascinado el Valle de La Orotava (Tenerife), «el más grandioso espectáculo, el más

²³⁴ Alonso de Sandoval, *De Instauranda Æthiopum Salute Historia de Æthiopia, naturalia, Policia Sagrada y profana, Costumbres, ritos, y Cathecismo Evangelico, de todos los Æthiopes*, Madrid, Alonso Paredes, 1647, p. 297. Ortografía actualizada.

²³⁵ Jorge Juan y Antonio de Ulloa, *Relación histórica del viage a la América Meridional*, Madrid, Antonio Marín, 1748, I (2), p. 391. Miguel Ángel Puig-Samper, «Antonio de Ulloa, naturalista», en M. Losada y C. Varela (eds.), *Actas del II Centenario de don Antonio de Ulloa*, Sevilla, Escuela de Estudios Hispanoamericanos-CSIC, Archivo General de Indias, 1995, p. 104.

²³⁶ John Byron, *Viage del comandante Byron alrededor del mundo*, trad. y ed. de Casimiro Gómez de Ortega, Madrid, Casa de don Francisco Mariano Nipho, 1769, pp. 11-12.

²³⁷ Filippo Salvatore Gilij, *Saggio di Storia Americana*, Roma, Luigi Perego Erede Salvioni, 1780, I, pp. 212-214, 310-311.

rico del universo», mencionó grupos de plátanos formando parte de aquel idílico paisaje²³⁸. En Nueva España, cuando sostuvo su tesis sobre la existencia de un tipo de musácea precolombino, como había defendido el Inca Garcilaso, planteó que fray Tomás de Berlanga «no pudo transportar de las Islas Canarias a Santo Domingo otra especie de musa que la que allí se cultiva, que es el *cam-buri*» [*Musa sapientium* Lin.], y no «el plátano artón o zapalote de los mejicanos» [*Musa paradisiaca*, Lin.]. Solo la primera de estas dos especies –escribió–, «se cría en los climas templados como las Islas Canarias, Túnez, Argel y en la costa de Málaga». Dijo también que «el guineo, que es una variedad del camburi, fue llevado de las costas de África», como indicaba su propio nombre²³⁹.

El hecho es que mientras «en la España peninsular tanto los plátanos como los bananos se llamaban *plátanos*», en la América española «la dulce fruta del banano se diferenciaba lingüísticamente del plátano como *plátano guineo*» o *guineo*²⁴⁰.

Una posible explicación es que este fenómeno lingüístico se produce por dos razones principales. En la España peninsular los cultivos de plátanos, a partir de la

²³⁸ Miguel Ángel Puig-Samper y Sandra Rebok, *Sentir y medir. Alexander von Humboldt en España*, Madrid, Doce Calles, 2007, p. 289.

²³⁹ Alexander von Humboldt, op. cit., 1822, II, pp. 232-234. Alexander von Humboldt, *Political essay on the Kingdom of New Spain*, trad. John Black, London, Longman, Hurst, Rees, Orme, and Brown, 1822, II, pp. 369, 371. Humboldt, en realidad, mostraba dudas sobre la correcta identificación de las especies descritas. Vid. Fig. 17 y 18 en las que se representa el fruto de la *M. paradisiaca*, según Henricum van Rhede tot Draakestein, Theodorum Janson ab Almeloveen, Joannes Commelinus & Johannes Hill, *Horti Malabarici pars prima, de varii generis arboribus et fruticibus siliquosis*, Londini, 1774, lám. 13 y 14.

²⁴⁰ Judith A. Carney y Richard Nicholas Rosomoff, op. cit., 2009, p. 103.

conquista de Granada, quedaron aún más reducidos a zonas marginales, y la fruta se convirtió, ya desde el siglo XVI, en una exquisitez cortesana.

En Canarias, con temperaturas más adecuadas, las musáceas sobrevivieron como ya se dijo, y, en tal sentido, Pérez Morera ha insistido en la presencia del vegetal en jardines y pequeños huertos urbanos, así como en paseos y senderos, al considerársele una planta altamente decorativa²⁴¹, aunque ocuparon el agro de forma marginal en términos de relevancia económica, debido al cambio de modelo productivo hacia la vid y la exportación de vinos, especialmente a partir de mediados del siglo XVI²⁴². Con todo, se han detectado coincidencias léxicas en el glosario tradicional del plátano entre las dos orillas del Atlántico, y se ha sugerido que, ya desde el siglo XVI, al vegetal se le conocía en Canarias como *plátano guineo*. «De esta manera el plátano, así como la caña de azúcar, el ñame y quizá la vid fueron conocidos en América desde Canarias»²⁴³. Pero, seguramente, se le llamó en Canarias *plátano de Guinea* y fue en América y, en particular, en las Antillas donde se le conoció más tarde como *guineo*, pues allí tuvo mucho más peso la esclavitud, la cultura del África negra y, también, la biodiversidad de las *Musaceae*.

²⁴¹ Jesús Pérez Morera, «Paisaje y arquitectura. De las haciendas de cañas y vides a la extensión del platanal», en Antonio F. Regalado Díaz (com.), *El fruto de la tierra. El plátano, el gusto en el arte*, Santa Cruz de Tenerife, ASPROCAN, 2006, p. 32.

²⁴² Antonio M. Macías-Hernández, «Las exportaciones vinícolas al mercado colonial, 1560-1600», *Anuario de Estudios Atlánticos*, nº 60, Las Palmas, 2014, pp. 97-138.

²⁴³ Pedro N. Leal Cruz, «Lenguaje del cultivo del plátano en Canarias», *Tebeto: Anuario del Archivo Histórico Insular de Fuerteventura*, nº 9, Puerto del Rosario, 1996, pp. 209-210.

Así, pues, en las Américas la riqueza léxica estaría relacionada con el proceso de introducción del vegetal, con la diversidad de especies y territorios (desde Florida hasta Ecuador), y, especialmente, con el peso que, en algunos de estos países, tuvo la esclavitud, la resistencia cultural y el mestizaje. El *guineo* es un híbrido vegetal culturalmente mestizo.



Fig. 17: Horri Malabarici, 1774.

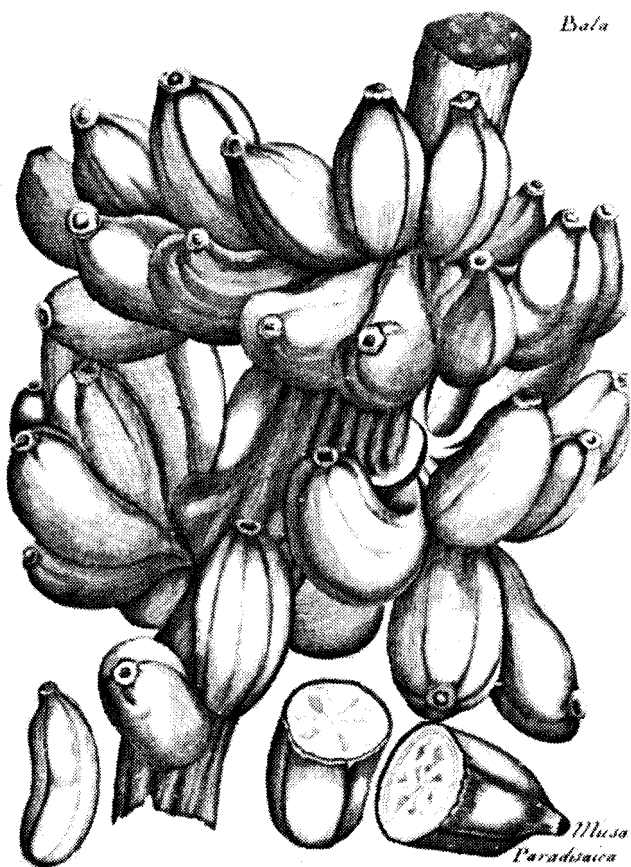


Fig. 18: Horti Malabarici, 1774.

ANEXO 4

CAP. 21. *Del Plátano*²⁴⁴

Pasando a plantas mayores, en el linaje de árboles, el primero de Indias de quien es razón hablar, es el plátano o plántano como el vulgo le llama. Algún tiempo dudé, si el plátano que los antiguos celebraron y éste de Indias era de una especie; mas visto lo que es éste, y lo que del otro escriben, no hay duda sino que son diversísimos. La causa de haberle llamado plátano los españoles (porque los naturales no tenían tal vocablo) fue, como en otras cosas, alguna similitud que hallaron, como llaman ciruelas, piñas y almendras y pepinos, cosas tan diferentes de las que en Castilla son de esos géneros. En lo que me parece que debieron de hallar semejanza entre estos plátanos de Indias, y los plátanos que celebran los antiguos, es en la grandeza de las hojas, porque las tienen grandísimas y fresquísimas estos plátanos, y de aquellos se celebra mucho la grandeza y frescor de sus hojas, también ser planta que quiere mucha agua, y cuasi continua. Lo cual viene con aquello de la Escritura²⁴⁵: Como plátano junto a las aguas. Mas en realidad de verdad no tiene que ver la una planta con la otra, más que el huevo con la castaña, como dicen. Porque lo primero, el plátano antiguo no lleva fruta o a lo menos no se hacía caso de ella; lo principal porque le estimaban, era por la sombra que hacía, de suerte que no

²⁴⁴ José de Acosta, op. cit., 1590, pp. 247-250. Vid., asimismo, la sexta ed. de D. A. V. C., Madrid, Pantaleón Aznar, 1792, I, pp. 237-240.

²⁴⁵ Ecclesiast. 24, v. 19 [Nota original].

había más Sol debajo de un plátano que debajo de un tejado. El plátano de Indias, por lo que es de tener en algo, y en mucho, es por la fruta, que la tiene muy buena; y para hacer sombra no es, ni pueden estar sentados debajo de él. Ultra [Además] de eso, el plátano antiguo tenía tronco tan grande y ramos tan esparcidos, que refiere Plinio²⁴⁶ de el otro Licinio, capitán romano, que con diez y ocho compañeros comió dentro de un hueco de un plátano muy a placer. Y del otro emperador Cayo Calígula, que con once convidados se sentó sobre los ramos de otro plátano en alto, y allí les dio un soberbio banquete. Los plátanos de Indias, ni tienen hueco, ni tronco, ni ramos. Añádese a lo dicho, que los plátanos antiguos dábanse en Italia y en España, aunque vinieron de Grecia, y a Grecia de Asia, mas los plátanos de Indias no se dan en Italia y España: digo no se dan, porque aunque se han visto por acá, y yo vi uno en Sevilla en la huerta del Rey, pero no medran, ni valen nada. Finalmente, lo mismo en que hay la semejanza, son muy desemejantes, porque aunque la hoja de aquellos era grande, pero no en tanto exceso, pues la junta Plinio²⁴⁷ con la hoja de la parra y de la higuera. Las hojas del plátano de Indias son de maravillosa grandeza, pues cubrirá una de ellas a un hombre, poco menos que de pies a cabeza. Así que no hay para qué poner esto jamás en duda; mas puesto que sea diverso este plátano de aquel antiguo, no por eso merece menos loor, sino quizá más por las propiedades tan provechosas que tiene. Es planta

²⁴⁶ Plin. lib. 12. c. 1 [Nota original].

²⁴⁷ Plin. lib. 16. c. 24 [Nota original].

que en la tierra hace cepa, y de ella saca diversos pimpollos, sin estar asido ni trabado uno de otro. Cada pimpollo crece, y hace como árbol por sí, engrosando y echando aquellas hojas de un verde muy fino y muy liso, y de la grandeza que he dicho. Cuando ha crecido como estado y medio o dos, echa un racimo solo de plátanos, que unas veces son muchos, otras no tantos: en alguno se han contado trescientos: es cada uno de un palmo de largo, y más y menos, y grueso como de dos dedos o tres, aunque hay en esto mucha diferencia de unos a otros. Quitase fácilmente la cascara o corteza, y todo lo demás es médula tiesa y tierna, y de muy buen comer, porque es sana y sustenta: inclina un poco más a frío que [a] calor esta fruta. Suélnense los racimos que digo coger verdes, y en tinajas abrigándolos se maduran y sazonan, especialmente con cierta yerba que es a propósito para eso. Si los dejan madurar en el árbol tienen mejor gusto, y un olor como de camuesas muy lindo. Duran cuasi todo el año, porque de la cepa del plátano van siempre brotando pimpollos, y cuando uno acaba, otro comienza a dar fruto, otro está a medio crecer, otro retoña de nuevo, de suerte que siempre suceden unos pimpollos a otros; y así todo el año hay fruto. En dando su racimo cortan aquel brazo, porque no da más ninguno de uno, y una vez; pero la cepa, como digo, queda, y brota de nuevo hasta que se cansa; dura por algunos años²⁴⁸; quiere mucha humedad el plátano, y tierra muy caliente: échanle al pie ceniza para más beneficio; hácense bosques espesos de

²⁴⁸ Observación evidentemente errónea que contrasta con lo descrito por otros autores desde mucho antes.

los platanares, y son de mucho provecho, porque es la fruta que más se usa en Indias, y es cuasi en todas ellas universal, aunque dicen que su origen fue de Etiopia, y que de allí vino, y en efecto los negros lo usan mucho, y en algunas partes éste es su pan; también hacen vino de él. Cómese el plátano como fruta así crudo; ásase también y guisase; y hacen de él diversos potajes, y aun conservas, y en todo dice bien. Hay unos plátanos pequeños, y más delicados y blancos, que en la Española llaman Dominicanos; hay otros más gruesos, y recios y colorados. En la tierra del Perú no se dan; tráense de los Andes, como a México de Cuernavaca y otros valles. En Tierra Firme y en algunas islas hay platanares grandísimos como bosques espesos: si el plátano fuera de provecho para el fuego, fuera la planta más útil que puede ser; pero no lo es, porque ni su hoja, ni sus ramos sirven de leña, y mucho menos de madera, por ser fofos y sin fuerza. Todavía las hojas secas sirvieron a don Alonso de Arzila [Ercilla] (como él dice), para escribir en Chile algunos pedazos de la Araucana; y a falta de papel no es mal remedio, pues será la hoja del ancho de un pliego de papel o poco menos, y de largo tiene más de cuatro tantos.

§ 9. «SALGA EL GUINEO A BAILAR» [CALDERÓN DE LA BARCA]

Hermann Schacht (1814-1864), que visitó Madeira y Canarias a mediados del siglo XIX, detectó, entre otras, subespecies de *Musa sapientum*, *M. paradisiaca* y *M. cavendishi*. Aseguró que prosperaban en zonas bajas; que raramente subían hasta los 600-700 pies; que en Tenerife se extendían por doquier y formaban «grandes plantaciones»; ofreció algunos datos de interés sobre el tamaño de la *cepa* o tronco, el tipo de racimo, la floración, etc. «El fruto de la *M. sapientum* presenta la forma de un cilindro alargado y achatado en ambas puntas», al madurar «tiene color amarillo con unas pintas negras que también aparecen en el tronco de la planta». Los frutos de la *M. paradisiaca* y de la *M. cavendishi*, de menor tamaño, «no son cilíndricos como los anteriores, sino angulosos, y algunas personas los prefieren». Podían consumirse maduros o bien tostados y cocidos «como una verdura». El *M. sapientum*, que era el que poseía un tallo más alto (entre diez y doce pies), desplega-

ba sus grandes hojas a ambos lados de un nervio central, «y pronto se escinde, debido a la acción del viento»²⁴⁹.

Es llamativo que, además de los usos alimenticios, Fernández de Oviedo destacase también, desde el *Sumario* de 1526, aspectos morfológicos que Schacht repite con precisión, por ejemplo, el tamaño y apariencia de las hojas tras la acción del viento; los racimos con cuarenta y cincuenta frutos más o menos, que miden «palmo y medio», y son del grueso de la «muñeca de un brazo»²⁵⁰; sin olvidar las diferencias en la calidad de los frutos, que el cronista de Indias atribuye a la fertilidad de la tierra.

En Cuba, el término *guineo*, en solitario o acompañado de la voz plátano, se identificó claramente con una especie determinada de musácea, que según Pichardo sería el *M. sapientum*:

EL GUINEO (*Musa sapientum*) es el más chico de todos; no excede su longitud de un tercio de pie, recto, cilíndrico; pulpa suavísima cuando maduro²⁵¹.

En ediciones posteriores insistió en que el «plátano guineo o de Guinea (*M. sapientum*)», era el más pequeño de todos, aunque «casi del grueso del macho» [*M. paradisiaca*], y lo describió en parecidos términos. Añadió que los racimos se mostraban cargados con exceso de frutos, y que el vegetal

²⁴⁹ Marcos Sarmiento Pérez, José J. Batista Rodríguez y Eduardo Gutiérrez Alonso, *Estudios e impresiones de Hermann Schacht sobre Canarias y Madeira*, La Laguna, Centro de la Cultura Popular Canaria (Taller de Historia), 2012, pp. 94-98, en la p. 97 se reproduce el grabado de dos tipos de plataneras, a la derecha una *Musa cavendishii* y, a la izquierda, una *M. sapientum* con dos hijos. Vid. Fig. 19.

²⁵⁰ Gonzalo Fernández de Oviedo, op. cit., 1526, pp. XLIII v-XLIII.

²⁵¹ Esteban Pichardo, *Diccionario provincial de voces cubanas*, Matanzas, Imp. de la Real Marina, 1836, pp. 212-213.

no podía ser de la región caribeña, pues hasta el *dominico* o *hembrita*, o *congo*, una variedad, afirma, de *M. regia* (pequeño, torneado, suave y delicado cuando maduro), era de la Nigricia, igualmente que el *guineo*; mientras que los de *Otahiti* y del *Orinoco* expresaban claramente su origen. ¿Cómo pudieron Colón y los demás hablar de *ñame*, de la *yuca*, etc., y silenciar el interesante *plátano*?, se preguntaba²⁵².

Así, pues, cuando cierta especie de plátano salió de Canarias, en 1516, es posible que ya llevase el apelativo de *plátano* o *plántano de Guinea*, y que, con el paso del tiempo, se transformase, sobre todo en las islas del Caribe (Santo Domingo y Cuba), en *plátano* o *plántano guineo*, pues en ambos casos significaba lo mismo: el plátano que venía del golfo de Guinea, el plátano de los negros esclavos. Precisamente, a partir de 1510 se convierte en «legal el envío de negros guineanos» al Caribe²⁵³.

En Canarias ha existido siempre la *yerba de Guinea* [*Panicum maximum*], lo mismo que en Cuba, que además tiene la «gallina de Guinea», pero los isleños canarios, poseen, asimismo, la «calabaza de Guinea», larga, curvada y de pulpa muy amarilla, tal vez igual que las que se cultivaban en la naciente villa de *Ingenio* (Gran Canaria), desde el siglo XVI²⁵⁴.

También el *guineo* es un baile similar al primitivo *canario* (antigua danza de los indígenas de Canarias), y que se puso de moda en Europa durante la Edad Moderna. Por eso dice el lacayo Rodrigo, en el acto II de *La ingra-*

²⁵² Esteban Pichardo, *Diccionario provincial casi-razonado de voces cubanas*, La Habana, Imp. de M. Soler, 1849, p. 187. Ídem, Imp. del Gobierno, 1861, pp. 213-214.

²⁵³ Ana Viña-Brito, op. cit., 2006 b, pp. 21-22.

²⁵⁴ Rafael Sánchez Valerón y Felipe E. Martín-Santiago, op. cit., 2003, p. 432. Marcial Morera, *Diccionario histórico-etimológico del habla canaria*, Puerto del Rosario,

titud vengada de Lope de Vega: «y sé danzar el Canario,/ que soy natural de allí,/ y entre el azúcar criado», y por ello escribe Sandoval, hablando de los negros *guineos*:

Hay entre ellos muchos y buenos músicos, en tanto grado, que de ellos se aprendió en España [...], el baile tan celebrado, llamado el Canario, reformado Guineo por los Isleños Canarios²⁵⁵.

Por esta misma razón, don Pedro Calderón de la Barca (1600-1681), le hace decir al rey al final de la comedia burlesca *Céfalo y Pocris*, «El gigante con las dueñas/ salga el guineo a bailar»²⁵⁶.

Fernando Ortiz ya destacó la necesidad de otorgar el correspondiente gentilicio a determinados sustantivos, con lo que se convierten en densos signos de identidad. Los negros y «luego los blancos», afirma, utilizaron en América los nombres africanos para «distinguir ciertas cosas de sus similares, según sus procedencias». Así se dice *gallina de Guinea*, *yerba de Guinea*, *plátano guineo*, *plátano burro* (que es *mature* en carabalí), *jutía arará*, etc.²⁵⁷

En el español general, la expresión *guineo* pasó muy pronto a identificar a los esclavos. Covarrubias define *guineo*, en primera acepción, como negro de Guinea, y, en segunda, como «cierta danza de movimientos prestos y

Cabildo Insular, 2006, pp. 642-643. Cristóbal Corrales y Dolores Corbella, *Diccionario ejemplificado de canarismos*, La Laguna, Instituto de Estudios Canarios, 2009, I, pp. 1074-1075.

²⁵⁵ Alonso de Sandoval, op. cit., 1647, p. 45.

²⁵⁶ Pedro Calderón de la Barca, *Novena parte de comedias del célebre poeta español, don Pedro Calderón de la Barca*, Madrid, Francisco Sanz, 1691, p. 416.

²⁵⁷ Fernando Ortiz, op. cit., 1987, p. 370.

apresurados». Guinea era «la tierra de los negros»²⁵⁸. Por tanto, *guineo* significaba negro, y negro equivalía a esclavo. Sandoval dice que tales «etíopes guineos» eran los más queridos de los españoles. «Son estos guineos», afirma, los negros más estimados, buscados y costosos, «y los que comúnmente llamamos de ley, de buenos naturales, de agudo ingenio, hermosos y bien dispuestos, alegres de corazón»²⁵⁹.

Cervantes presenta en la comedia *La Entretenida* (*Jornada* I, 606-612), a Ocaña, un lacayo que se lamentaba de ser tratado como un guineo:

¿Yo no veo
que, cual si fuera guineo,
bezudo y bozal esclavo,
apenas entro en la sala
por alguna niñería,
cuando cualquiera me envía,
si no en buena, en hora mala?

No debió ser muy difícil identificar ciertos tipos de musáceas con el nombre de *guineo* o *plátano de Guinea*, porque, en efecto, eran los preferidos de los esclavos, resultaban nutritivos, versátiles e intensamente familiares y, por lo tanto, con un potente valor identitario. Viera y Clavijo, al contrario que otros autores, equiparaba los plátanos más pequeños con los llamados *dominicos*:

²⁵⁸ Sebastián Covarrubias Orozco, *Tesoro de la lengua castellana o española*, Madrid, Luis Sánchez, 1611, p. 457v.

²⁵⁹ Alonso de Sandoval, *Naturaleza, policía sagrada i profana, costumbres i ritos, [...] de todos etiopes*, Sevilla, Francisco de Lira, 1627, p. 41v. Alonso de Sandoval, op. cit., 1647, p. 45.

En nuestras islas es preferida con razón aquella especie que da los plátanos más pequeños, llamados *dominicos*, por lo delicado, suave y mantecoso de toda su pulpa, y que Linneo distingue con el nombre de *Musa sapientum*, en consideración, sin duda, de que son el alimento cotidiano de los filósofos de la India²⁶⁰.

Aunque a continuación relata, una vez más, la expedición de Berlanga en 1516, así como la visión de Fernández de Oviedo en el convento franciscano de Las Palmas, cuatro años más tarde. No afirma que aquella fuera, concretamente, la especie elegida, tal vez porque, como buen naturalista, intuía que desde el principio de la historia, habían convivido en el territorio insular taxones de musáceas que, venidos de Guinea y de Andalucía, crecían en las huertas conventuales, verdaderos espacios de cultura del oasis, antes de marchar hacia el Nuevo Mundo. Al fin y al cabo, como escribió Benítez Padilla²⁶¹, «la función de la isla es la del oasis en el campo libre del desierto oceánico. De las caravanas se alimenta, a la par que las nutre».

En los siglos XIV-XV cuando los navegantes portugueses exploraban las más recónditas costas del África occidental, «evidentemente, se produjeron mutaciones vegetales, que resultaron en un gran número de clones y un centro de diversidad secundario en África»²⁶². Ya Adanson había destacado, en su colaboración del

²⁶⁰ José de Viera y Clavijo, op. cit., 1869, II, p. 203. Ídem, 2014, II, p. 398.

²⁶¹ Simón Benítez Padilla, op. cit., 1959, p. 147.

²⁶² John C. Robinson y Víctor Galán-Saúco, op. cit., 2011, p. 2.

Supplément à L'Encyclopédie, no solo el conocido testimonio de Fernández de Oviedo, sino también que «on sait d'ailleurs que les Portugais les ont portés de la Guinée au Brésil»²⁶³.

²⁶³ M. Adanson, op. cit., 1776, I, p. 777.



Fig. 19: Hermann Schacht, 2012 [1859].

§ 10. CONCLUSIÓN

En 1483, casi una década antes de que se produjera el Descubrimiento de América, ya se estaban realizando los primeros esfuerzos para rentabilizar las fértiles tierras vírgenes de Gran Canaria. En la siguiente década de 1490 se sumaron a la Corona de Castilla y entraron, asimismo, en una intensa fase productiva las islas de La Palma y Tenerife. Las tres islas estaban, junto con Madeira y Santo Tomé, bien dotadas para poner en marcha el primer esbozo de un modelo atlántico de plantación azucarera.

¿Por qué hemos de limitarnos a pensar que fue un único biotipo el que trasladaron, desde el golfo de Guinea hasta Canarias, para alimentar a las incipientes dotaciones de esclavos, y que luego pasó de Canarias a la Española? Tal vez convendría sugerir la posibilidad de la recepción, en Canarias, de clones provenientes de la zona de Guinea, de Cabo Verde y de otros lugares de África,

así como también de Andalucía, traídos estos últimos a las islas por misioneros franciscanos o dominicos, a raíz de la conquista de Gran Canaria, La Palma y Tenerife, las más ricas en agua y las más pobladas por indígenas (canarios, benahoritas y guanches), que también fueron esclavizados, como de hecho sucedió en América.

Al agotarse en las Antillas la posibilidad de obtener recursos auríferos suficientes y derivar el sistema hacia un modelo de plantación azucarera, las islas de la Macaronesia entraron al servicio de los nuevos centros de demanda de bienes, equipos y servicios. Así, pues, se trasladaron técnicos, esclavos, recursos y alimentos tradicionales. El gentilicio sirvió para diferenciar plantas, animales y seres humanos. Bajo el dolor de un extraordinario alumbramiento histórico, estas gentes estaban construyendo nuevos mundos, nuevos espacios de esfuerzo, de sacrificio y de diversidad biocultural.

Nadie llamó a la caña (*Saccharum officinarum*), caña de Oriente, de Sicilia, de España, de Madeira o de Canarias, aunque por supuesto existen variedades diferentes, pues siempre se la conoció como caña dulce o caña de azúcar; blanca, única y reluciente como una diosa romana. El plátano no, el plátano y el banano necesitaron un gentilicio para ser reconocidos y diferenciados, pues, según el caso, se convertían en vianda o en fruta risueña, pero sus racimos se inclinan siempre hacia la tierra como si reconocieran sus humildes orígenes.

ÍNDICE ONOMÁSTICO

Abd al-Malik Ibn Habib, 47
Abd al-Rahman II, 47
Abū Bakr Muhammad ibn Zakarīya al-Rāzi (vid.
Rasis)
Abu Zacaria Iahia, 47, 48, 51
Acosta, Cristóbal de, 27, 28, 30, 37
Acosta, José de, 8, 44, 45, 70, 71, 136, 145
Adanson, Michel, 14, 15, 154, 155
Aguado, fray Pedro de, 16, 135
Alembert, Jean de, 15
Alesano, Buenaventura de, 59
Alfaro, Francisco de, 88
Alonso de Herrera, Gabriel, 51, 52
Alpini, Próspero, 26, 27, 35, 49, 63
Alpino, Próspero (vid. Alpini, Próspero)
Álvarez, Mateo, 91
Anchieta y Alarcón, José de, 88, 89
Anghiera (vid. Anglería, Pedro Mártir de)
Anghiera, Pietro Martire de (vid. Anglería,
Pedro Mártir de)
Anglería, Pedro Mártir de, 24, 104, 105, 120, 131, 132
Anguiano, fray Mateo de, 59, 60
Aranda, fray Antonio de, 21, 22, 23

- Arias, Antonio Sandalio de, 50, 51, 52, 63
 Arias-Marín de Cubas, Tomás, 86
 Armas, Leonor de, 91
 Armas, María de, 91
 Arriano, 30
 Arribas y Soria, Juan, 50
 Atienza, Pedro de, 125
 Avellaneda Temiño, Juan de, 135
 Avicena, 7, 11, 38, 56
 Avicenna (vid. Avicena)
- Balbis, Giovanni Battista, 50
 Ballester, Miguel, 125
 Baudin, Charles, 9
 Benavente Motolinía, fray Toribio de, 76
 Benítez, Juan, 88
 Benítez de las Cuevas, Juan, 88
 Benítez Padilla, Simón, 82, 154
 Bergeron, Pierre, 81
 Bergier, Nicolás, 28, 29
 Berlanga, fray Tomás de, 8, 73, 101-104, 109-111,
 119, 122, 123, 130, 140, 154
 Béthencourt, Jean de, 94
 Blanqui, Adolphe, 75
 Bonnet, Buenaventura, 81, 82, 86
 Bougainville, Louis Antoine de, 31
 Boutelou, Claudio, 48
 Boutelou, Esteban, 48
 Breydenbach, Bernhard von, 24
 Byron, John, 139
- Cairasco de Figueroa, Bartolomé, 83, 84
 Calderón de la Barca, Pedro, 149, 152

Calígula, Cayo, 146
 Carlos V (I de España), 103, 122, 127, 128
 Carracido, José R., 45
 Casas, Bartolomé de las, 108-110, 123, 124
 Castiglioni, Luigi, 15
 Catalina (mujer de Miranda, Juan), 89
 Cavazzi da Montecuccolo, Giovanni-Antonio, 59,
 66, 67
 Cervantes, 153
 Ceverio de Vera, Juan, 84
 Chambaud, Lewis, 15
 Cieza de León, Pedro, 8, 70, 77, 132, 133
 Clusius, Carolus, 11, 18, 21, 22, 26, 42, 43, 44, 56,
 Colla, Luigi A., 16, 50
 Colón, Cristóbal, 25n, 129, 151
 Cook, James, 32
 Covarrubias Orozco, Sebastián, 152, 153
 Cuevas, María de las, 88

Denis, Jean-Ferdinand, 31
 Díaz Tanco, Vasco, 83
 Diderot, Denis, 15
 Dioscórides Anazarbeo, Pedacio, 26, 44
 Diston, Alfred, 95
 Dodoens, Rembert, 11, 18
 Doramas, 83, 84
 Durante, Castore, 27, 36

Echagoian (oidor), 134
 Ercilla, Alonso de, 148
 Estala, Pedro, 61
 Estrabón, 30
 Estrada, Juan Antonio de, 49

Feijoo de Sosa, Miguel, 71
 Felipe II, 41, 134
 Fernández Cabeza de Vaca, Joseph, 91
 Fernández de Lugo, Alonso, 82
 [Fernández] de Lugo, Pedro, 88
 Fernández de Oviedo, Gonzalo, 8, 39, 48, 69,
 70, 77, 83, 101-107, 109-114, 116, 126, 130, 150,
 154, 155
 Fernando el Católico, 127
 Feuillée, Louis, 7
 Figueroa, Rodrigo de, 128
 Fleming, Charles, 15
 Fosse, Eustache de la, 96, 97
 Fragoso, Juan, 21, 22, 38, 41, 42, 43
 Franquis, Antonio de, 96n
 Fuente, Vicente de la, 75
 Fugger, Jacobo, 43

García, Catalina, 92
 García, Gaspar, 92
 García, José Felipe, 92
 García, María del Rosario, 92
 García de la Leña, Cecilio, 50
 Garcilaso de la Vega, Inca, 8, 136, 137, 140
 Gilij, Filippo Salvadore, 139
 Gómez de Ortega, Casimiro, 49, 54, 139
 González, Carlos, 91
 González, Josefa, 91
 Gouvenot, Laurent de, 127, 128
 Granada, fray Luis de, 74
 Guerra y Peña, Lope Antonio de la, 89
 Guzmán, Juan de, 45

- Hakluyt, Richard, 80, 81, 82
 Hasan bin Muhammed al-Wazzan al-Fasi (vid. León el Africano)
 Hernández, Francisco, 42
 Hernández, Hilario Bernardo, 92
 Heródoto, 30
 Hipócrates, 30, 39
 Humboldt, Alexander von, 8, 9, 44, 45, 50, 63, 70, 82, 129, 130, 139, 140
- Ibn al-Áwwam, Yahyà b. Muhammad (vid. Abu Zacaria Iahia)
 Ibn Butân, 9
 Ibn Hayyan, 47
 Ibn Sa'id, 47
 Ibn Sarabi (vid. Serapión el Joven)
- Jean Leon African (vid. León el Africano)
 José (mulato), 88
 Juan y Santacilia, Jorge, 139
 Juana de Austria, 43
- Laguna, Andrés, 53
 L'Ecluse, Charles de (vid. Clusius, Carolus)
 Ledrú, André Pierre, 9
 Leo Africanus (vid. León el Africano)
 León el Africano, 25, 26, 33
 Licinio (capitán romano), 138, 146
 Linnaeus (vid. Linné, Carl von)
 Linné, Carl von, 7, 11, 12, 13, 14, 19, 20, 51, 63, 83, 85n, 94, 140, 154
 Linneo (vid. Linné, Carl von)

Lugo, Pedro de (vid. [Fernández] de Lugo, Pedro)
Luis I, 86, 87

Marees, Pieter de, 57, 65

Martín, fray Pedro, 89

Masdeu, Juan Francisco, 29

Matthioli, Pietro Andrea, 26, 34, 39, 44, 53

Matthiolo Senes (vid. Matthioli, Pietro Andrea)

Méndez Silva, Rodrigo, 48

Milton, John, 30

Miranda, Juan, 89

Monardes, Nicolás, 42

Montañés, Miguel Jorge, 87

Monte Sion, fray Burchardus de, 21, 22, 39

Moore, Francis, 61

Morín, Joseph, 91

Mutiano, 121

Nava, Tertulia de (vid. Nava Grimón, Tomás de)

Nava Grimón, Tomás de, 89, 90

Nichols, Thomas, 15, 79, 80, 81, 82

Núñez de la Peña, Juan, 85

Oneca, Niceto, 75

Orta, García de, 21, 22, 28, 42, 43, 44, 55, 56,

Paláu y Verdéra, Antonio, 14

Paracelso, 42

Pedanius Dioscorides (vid. Dioscórides Anazarbeo)

Pellicer de Tovar, Joseph, 58

[Perdomo], Josefa María Candelaria

Perdomo, María Candelaria, 92

Pérez, Manuel, 92

Pérez del Cristo, Cristóbal, 85, 86
Pérez de Pineda, fray Juan, 30
Pichardo, Esteban, 150, 151
Pigafetta, Filippo, 57, 64
Plinio, 30, 39, 69, 120, 121, 138, 146
Pluche, Noël-Antoine, 60, 61
Ponte, Cristóbal de, 96n
Porte, Joseph de La, 61
Purchas, Samuel, 80, 81

Qansuh, (sultán), 25
Quer, Joseph, 49, 54

Ramírez Aparicio, Manuel, 69
Rasis, 38, 56
Raynal, Guillaume-Thomas, 129
Redín, Tiburcio de (vid. Anguiano, Mateo de)
Remesal, Antonio de, 77
Reyes Católicos, 24, 25, 98
Ríos, José Amador de los, 103
Rodríguez, Salvador, 91
Rodríguez Mohedano, fray Pedro, 69
Rodríguez Mohedano, fray Rafael, 69
Rojas, Sebastiana de, 91

Sagra, Ramón de la, 9
Salle, Gadifer de la, 94
Sandoval, Alonso de, 138, 139, 152, 153
Saunier (botánico), 50
Schacht, Hermann, 149, 150, 156
Serapio (vid. Serapión el Joven)
Serapión el Joven, 38, 56
Silva, Juan de, 98

Simón, fray Pedro, 137, 138
Snakenburg, Hendrik, 12
Solino, Cayo Julio, 30, 69
Sopranis, Juan Bautista, 96n
Sosa, fray José de, 85
Soto, Hernando de, 17, 131
Suzardo (genovés), 96n

Tapia, Cristóbal de, 110, 111, 124
Tapia, Francisco de, 110, 111, 124
Teofrasto, 30, 39
Terreros y Pando, Esteban de, 62
Tibbins, J., 15
Torres Asensio, Joaquín, 25, 105, 132,

Ulloa, Antonio de, 139
Urreta, fray Luis de, 30

Varthema, Ludovico di, 55n, 104, 107, 120
Vega, Lope de, 152
Velasco, Julián, 50
Velloso, Gonzalo de (vid. Velosa, Gonzalo de)
Velosa, Gonzalo de, 110, 111, 123, 124, 127
Viera y Clavijo, José de, 14, 81, 85, 87, 89, 90, 94,
125, 126, 153, 154
Villa, fray Esteban de, 28
Virgilio, 45


Zea, Francisco Antonio, 51
Zurara, Gomes Eanes de, 56, 57, 83

ÍNDICE

§ Prólogo	7
§ 1. Preámbulo	11
§ 2. Fruta del Paraíso	21
§ 3. Jardines de Al-Andalus	41
§ 4. Escenarios africanos	55
§ 5. El paraíso en el convento	69
§ 6. Tempus adventus	79
§ 7. In transitu ad Novum Orbem	101
§ 8. Llegada y difusión en el Nuevo Mundo ...	123
§ 9. «Salga el guineo a bailar» [Calderón de la Barca]	149
§ 10. Conclusión	157

Últimos títulos

- Una rebelión contra la Intendencia.
El motín de Santa Cruz de Tenerife de 1720
Manuel Hernández González
- Alfred Diston. Historia de un hombre atrapado
en un jardín
Manuel de Paz Sánchez
- La Iglesia en Canarias 1691-1816
Manuel Hernández González
- Silbo gomero y teoría del lenguaje
Marcial Morera
- El árbol del Dragón
*Manuel de Paz Sánchez y
Carlota Alfonso Da Costa [eds.]*
- Mujeres que dejan huella
Algunos protocolos notariales (1603-1737)
*Manuel de Paz Sánchez y
Carlota Alfonso Da Costa [eds.]*
- Lot y Orfeo
Apuntes homófobos de un ilustrado
*Ardiel Z. Rodríguez Batista y
José Antonio Ramos Arteaga [eds.]*
- El coleccionismo arqueológico en Tenerife
*Fabio Carreiro Lago
David Rodríguez Fidel*
- La pistola que Millán Astray le regaló a mi abuelo
Francisco Pomares
- Fruta del paraíso. La aventura atlántica del plátano
Manuel de Paz

 Papeles de Daute

Fruta del paraíso

La aventura atlántica del plátano

Manuel de Paz

«Lo cierto es, como nos recuerda sabiamente el autor, que los frailes españoles utilizaron la cultura del oasis extendida por las tierras españolas para aplicarla en América, llevando consigo sus conocimientos, sus prácticas agrícolas y sus hábitos alimentarios, y entre ellos sin duda el uso del plátano como un elemento básico».

[Miguel-Ángel Puig-Samper]

