

PLANTAS UTILES EN DON JOAN DE CASTELLANOS

Escribe: MARIO GERMAN ROMERO

— XIV —

“Los secretos deste gran mundo de nuestras Indias siempre enseñarán cosas nuevas á los presentes é a los que despues de nos han de venir a esta contemplación é hermosa lectura de las obras de Dios, á quien ninguna cosa es imposible de todo quanto le plaçe haçer, é mostrarnos. Y por tanto, el catholico letor acuérdesse de lo que dice Hilario: “mas puede Dios haçer, que el entendimiento del hombre entender”, escribió Fernández de Oviedo. Y porque se holgaba “de ver y entender todas las novedades y cosas raras”, trató en su Historia General de la natural de las Indias.

Castellanos no se propuso escribir una historia natural del Nuevo Mundo. Pero cuando se le presentó la ocasión dio rienda suelta a su espíritu investigador para describir un animal o una planta. A través de esas descripciones podemos descubrir en el cronista a un enamorado de la naturaleza. Y así describe con primor algunas de aquellas para él nuevas especies, indica sus usos y ensalza sus virtudes.

Vamos a escoger unos ejemplos de plantas conocidas hoy para admirar una vez más sus notables dotes descriptivas.

Aguacate.—Utilizado como alimento por los aborígenes de América, trae su nombre del azteca *ahuacatl* y fue propagado luego por los españoles. Es la *Persea gratissima* de los científicos y son suficientemente conocidos su valor alimenticio y sus múltiples aplicaciones en la industria.

En la expedición de Gaspar de Rodas por tierras de Antioquia se encontraron los soldados con una grave necesidad de mantenimientos, y mayor fuera

*Si no se socorrieran del ganado
Y fructa de aguacates que hallaban
En grande cantidad, cuya hechura
Es a similitud de pera verde,
Aunque mayor y de mas largo cuello,
De gusto simple cuasi de manteca,
Ningún olor, mas tales hay que tienen
El de anís, y su sabor el mismo,*

*Una pepita sola, y esa grande
Poco menos que huevo de gallina:
Es fruta sana, y es el arbor alto,
No muy hojoso, mas de buena vista. (III, 571. s.).*

El doctor Enrique Pérez Arbeláez en su libro *Plantas Útiles de Colombia* registra la variedad del aguacate de anís a que alude Castellanos; dice el docto botánico que sus “hojas desmenuzadas sueltan un olor marcado a anís, que no tienen las otras variedades y cuyo fruto está cubierto de una piel más fina. Esta es la famosa *Persea drymifolia* que Cham. y Schlecht dieron por una especie distinta”.

Guaduas.—Castellanos es el poeta de la *Guadua angustifolia* de los botánicos. Descubrió sus múltiples usos y se deleitó en la contemplación de esta utilísima gramínea:

*Estas guadubas son muy gruesas cañas,
Huecas y altas sobre seis estados,
De que rodean muchos sus cabañas
Componiendo fortísimos cercados,
Que de duro rigor no son estrañas,
Pues han menester hierros afilados:
Córtanlas ellos con agudas guijas
Y en muchas partes sirven de vasijas.*

*Tal planta es que nunca lleva fruto
Ni de viciosa hoja se cobija,
Sino ramo de puntas mal instruto,
Y bien puede lo hueco ser vasija
Pues de los gruesos el mayor cañuto
Tiene capacidad de una botija,
Y ha menester tener el brazo bueno
El que de agua lo llevare lleno.*

*Son harto mas seguros que de barro,
Y para cualquier uso mas lijeros;
Suele ser su cañuto muy buen tarro
Donde reses ordeñan los vaqueros;
No se les pega de la leche el sarro,
Y aunque queden al sol, duran enteros;
Sirve también aquesta cañavera
Para pajizas casas de madera.*

*Y aun muchas veces yendo los soldados
Fatigados de sed por tierra seca,
Aquellos que son diestros y avisados,
Como conocen ser la planta hueca
Y haber dentro licuores represados,
Con el espada por la baja rueca
La cortan, y en el hueco hallan tanta
Agua que satisface su garganta.*

*Tienen pues estos indios inhumanos
Cada cual una guaduba hendida
A su puerta, y en ella pies y manos
De los que perdieron con la vida;
Pues con la voracidad de los hircanos
Tigres, tienen los hombres por comida,
Y es el de mas valor y mejor maña
Quien tiene mas piestos puestos en su caña*

*En muchas cañas del primer cercado
A manera de fistulas había
En diferentes partes un horado
Que herido del viento que corría
Como si fuera canto concertado
Formaban consonancia y armonía,
Y de voces concordés y sonoras
Oían música todas las horas. (III, 195 s.).*

El indio Popayán vivía en un fuerte espacioso rodeado de guaduas, que

*Son cañas altas, huecas, pero duras
Tanto que no terné con gran esceso
Comparallas en estas escrituras
A la dureza del humano hueso:
Largos cañutos son sus coyunturas,
Como muslo de un hombre lo más grueso;
Allí muy enhetradas y nacidas
De muchos años y de largas vidas. (III, 351).*

Los españoles las utilizaron para hacer un fuerte a orillas del río Cauca:

*Cortaron muchas en el espesura
Que contenía cantidad inmensa,
Y a la parte de tierra se procura
Hacer con ellas una cerca densa;
A la banda del agua, mas segura,
El río les servía de defensa
Contra los otros, por les ser remedio
Tener aquel gran río de por medio. (III, 356).*

Benalcázar después de la fundación de Popayán,

*Con palenques de guadubas espesos
Se fortaleció lo mejor que pudo. (III, 367).*

En realidad, pocas especies son tan utilizadas en el trópico como la guadua. En Castellanos encontramos muchos de sus usos que se conservan aun en nuestros días. Con ellas se hacen cercados, vasijas para el agua y para el ordeño, se utilizan en las construcciones y fortalezas, y

como si esto no fuera suficiente, el agua que en ellas se represa sirve de refrigerio al caminante; la utilizaba el indio para guardar sus caníbales trofeos y aun le servía de música concertada. En tiempos de Castellanos como en los nuestros, se la trabajaba con machete.

Guamas.—El delicioso fruto de la *Inga nobilis*, guamo rosario o cansamuélas, es objeto de una viva descripción por parte del cronista:

*Fructa gustosa, dulce, delicada,
Y a corporal salud nada nociva,
Antes a quien del hígado se siente
Enfermo, cierto se la restituye,
Según he visto yo por experiencia:
Será su longitud más de tres palmos,
Y el grueso de tres dedos largamente,
O mas o menos, blanda la corteza,
Rolliza y arrugada por defuera,
Y esta rompida, dentro se contienen
Jugosos globos que se continúan
Al modo de unas cuentas ensartadas
Juntas y despegadas unas de otras
Que hinchen la longura de la guama,
Y es la blancura destas pelotillas
A copillos de nieve semejante,
Una pepita dentro cada una,
Tierna, piramidal en la hechura,
Pero lo que se come desta fructa,
Es aquel blanco que algodón semeja,
Que dentro de la boca se deshace,
No sin suavidad del que lo gusta;
También hay otras diferentes guamas,
Que son a la manera de algarrobas,
No mas en el tamaño, y aplanadas,
Que tienen los efectos de las otras. (III, 651 s.).*

Dejando a un lado las propiedades gastronómicas y terapéuticas de las guamas, descritas con primor por el Beneficiado, nótese de paso el uso de los diminutivos tan común en el autor: *pelotillas, copillos, pepita*.

Maní.—El maní o cacahuete, *Arachis hypogea*, es una planta americana de múltiples usos, registrada por Oviedo: es “una fructa que tienen los indios en esta Isla Española, que llaman *maní*, la qual ellos siembran, é cogen, é les es muy ordinaria planta en sus huertos y heredades, y es tamaña como piñones con cáscara, é tiénenla ellos por sana: los chrispistianos poco caso haçen della, si no son algunos hombres baxos, o muchachos y esclavos, ó gente que no perdona su gusto a cosa alguna. Es de mediocre sabor é de poca substancia é muy ordinaria legumbre á los indios, é hayla en gran cantidad”. (*Historia General y Natural de las Indias*, I Parte, Lib. VII, Cap. V.).

Castellanos lo mira con mayor simpatía:

*Hallaron de maní ciertas labranzas,
y es una hierba que de las raíces
están asidas pequeñuelas vainas,
no mayores que las de los garbanzos,
y dentro dellas tienen unos granos
que, fuera de la cáscara, parescen
meollos de avellanas propiamente,
y no menos lo son en el tamaño.
Estos, tostados, tienen gusto bueno,
aunque si los comemos con exceso
después decimos: Dolet mihi caput.
Hácese dellos buena confitura
y turrón que parece de piñones. (IV, 221).*

Papa.—El *Solanum Tuberosum*, conocido entre nosotros con el nombre de papa, es un tubérculo originario de América. Los indios cultivaron numerosas variedades de papas. Oviedo las encomia y enumera cinco especies o géneros que se diferencian por el tallo o por la hoja y que él observó en la Española. Dice que son “un gran mantenimiento para los indios” y que “se comen cocidas ó asadas, y en potages é conservas, é de cualquier forma son muy buena fructa, é se puede presentar a la Cesárea Magestad por muy preciado manjar”. Cuenta que las llevan a España, pero muchas veces se dañan en el viaje. “Con todo eso las he yo llevado desde aquesta cibdad de Santo Domingo de la Isla Española hasta la cibdad de Avila, y aunque no llegaron tales, como de acá salieron, fueron avidas por muy singular é buena fructa, é se tuvieron en mucho”. (I Parte, Lib. VII, cap. IV).

Para Castellanos son

*redondillas raíces que se siembran
y producen un tallo con sus ramas,
y hojas y unas flores, aunque raras,
de purpúreo color amortiguado;
y a las raíces desta dicha hierba,
que será de tres palmos de altura,
están asidas ellas so la tierra,
del tamaño de un huevo más y menos,
unas redondas y otras perlongadas:
son blancas y moradas y amarillas,
harinosas raíces de buen gusto,
regalo de los indios bien acepto,
y aun de los españoles golosina. (IV, 182).*

Plátano.—(*Musa paradisiaca, Musa sapientum*). En la Historia de Cartagena Castellanos enumera los frutos de la tierra:

*Hay caimitos, guanábanas, anones
En árboles mayores que manzanos;
Hay olorosos hobos que en faiciones
Y paresceres son mirabolanos;*

*Hay guayabas, papayas y mamones,
 Piñas que hinchen bien entrambas manos,
 Con olor más suave que de nardos,
 Y el nacimiento dellas es en cardos.
 Hay plátanos que es fructa cudiciosa;
 A manera de árbol es su planta,
 mas no lo es aquella muy umbrosa
 Y estéril de quien vieja musa canta,
 Pues a la fructa destes deliciosa
 Musa le llaman en la tierra santa,
 Y no sé por qué vía o qué hombre
 Acá de plátano le puso nombre. (III, 22).*

Hay que tener presente que en este lugar de las *Elegías* faltan una o dos hojas del original, por consiguiente la descripción es incompleta, pues si tenemos en cuenta que el cronista generalmente describe el árbol y luego el fruto, aquí nos faltaría precisamente la del último.

Encontramos aquí una clara reminiscencia de Virgilio cuando dice el cronista *no lo es aquella muy umbrosa y estéril de quien vieja musa canta*. En las *Geórgicas* (II, 70) dice el poeta de *Mantua Et steriles plataní malos gessere valentes*, que traduce el señor Caro,

*..... ni es caso extraño
 Que manzanas el plátano infecundo
 Hermosísimas rinda.....*

Y nótese de paso el juego de palabras en la *vieja musa* y el nombre del árbol, *musa le llaman en la tierra santa*. Que se trata de los plátanos nativos parece claro si se tiene en cuenta que en la octava anterior se refiere a los frutos traídos de Castilla; aquí establece una diferencia entre los de Cartagena y los cantados por Virgilio.

Oviedo también habla de los plátanos, pero advierte que “en la verdad no lo son, ni estos son árboles, ni los avia en estas Indias, é fueron traydos a ellas, mas quedarse han con este impropio nombre de plátanos”. Allí pueden verse noticias muy interesantes sobre esta planta y sus propiedades. (I Parte, Lib. VII, cap. I, N^o X).

Recordemos finalmente los *macos* de frutos alimenticios y umbroso ramaje a cuya sombra podían acogerse trescientos hombres con sus caballos (I, 481); los *datos* de que se alimentan y que son fruto de cardones, de buen sabor y saludables, con granos menudicos como los del higo, el árbol de la altura del manzano con ramos cubiertos de espinas (II, 42); los *cimirucos* en forma de cereza (II, 183).

* * *

Para cerrar estos capítulos de los animales y las plantas, veamos algo de las comidas ya que la lectura de Castellanos nos produce la impresión de que sabía gustarlas. En las fatigas del hambre o cuando se sentó a la mesa para gustar de opíparos banquetes añoraba el cronista la cocina andaluza tan bien provista en donde se recibían en invierno

las visitas en torno del hogar, donde ardía un monte de encina o de olivo y pasta de orujo, bajo la amplia campana de la chimenea. No sería raro que en sus frecuentes incursiones en la literatura latina hubiera saboreado las páginas de Apicio Romano en el tratado *De re culinaria*. No sería imposible que hubiera leído el *Banquete de nobles caballeros* del médico imperial y pontificio Luis Lobera de Avila, publicado en 1530, en el cual expone con lujo de erudición “las cosas que el buen banquete ha de llevar, e los daños que de usarlos mucho se siguen, y particularmente de cada cosa que en los tales banquetes entran, y el daño y provecho que hacen y sus complexiones”.

A primera vista parecería excesivo hablar de banquetes en tiempos del descubrimiento y la conquista. Sin embargo, si hemos de creer al cronista, los hubo. Bastaría recordar el que ofreció Colón a los indios en que no faltaron el náutico bizcocho, el vino aloque tinto y blanco y

*Muy gentiles capones y gallinas
Guisados con sus ciertos adherentes;
Hubo muchas maneras de cecinas,
Conservas asimismo diferentes,
Pero mucho más gusto les ponía
El sabroso licor que se bebía. (I, 104 s.).*

En cambio, Goaga Canari se disponía a recibirlos, siempre que fueran *gentes de buenos pensamientos*, con los alimentos de la tierra,

*Guamas, auyamas, yucas y batatas,
Darémosles cazabis y maíces
Con otros panes hechos de raíces.
Darémosles huitias con agies,
Darémosles pescados de los ríos,
Darémosles de gruesos manatíes
Las ollas y los platos no vacíos;
También guaraquinajes y coríes,
De que tenemos llenos los buhíos. (I, 97).*

En Jamaica los compañeros de Zuazo pudieron saciar el hambre y

*Sacaron abundancia de cecinas,
Gustosísimos gallos de papada,
Muy gentiles capones y gallinas,
Añejo vino y agua delicada:
Conservas de tan buena hambre dinas;
Frutas muchas de gente regalada,
Bizcocho blanco ven en abundancia,
Con infinitas cosas de sustancia. (I, 326).*

De la buena mesa de que se disfrutaba en la Isla Margarita nos da cuenta Castellanos cuando rememora aquellos opíparos banquetes servidos por mestizas diligentes sobre ricos manteles y en *lúcida vajilla*, a la sombra de la ceiba en el Valle de San Jorge. Allí se comían vaca y carnero,

gustosas guacharacas, índico pavón, capones excelentes, indica placente y aquel pan artolagano que era una especie de torta cocida con vino, leche, aceite y pimienta. (I, 596).

En otra parte menciona los guisados con canela, los confites y dulces canelones (I, 221); a Cartagena llegaron melcocheros,

Que volvieron cargados de dineros

De vender sus melcochas y turrones. (III, 58).

En cuanto a la cocina indígena, los alimentos no eran tan exquisitos; cuántas veces tuvieron que saciar el hambre con hormigas aladas (IV, 221), harina de maíz tostado (III, 132), aquella comida triste, floja y desabrida del *bihao* (III, 66, 80) o el *guapo* y la *caracara*, alimento de los indios gaiquerías y guayamonteyes (I, 351). Entre los alimentos de los indios debemos citar el *cazabe*, para cuya elaboración usaban ciertos instrumentos

como son cibucanes, rallos, gachas (IV, 540).

En efecto, dice Oviedo que para la elaboración del *cazabe*, una vez que quitaban la corteza de la yuca, la rallaban y ponían en el *cibucan*, "que es una talega luenga de compleyta, hecha de corteças de árboles blandas, texida algo floxa, de labor de una estera de palma". Cuando se llenaba la talega se estrujaba fuertemente por medio de una alcaprime de madera é con su torno" hasta que no le quedaba zumo o mosto. En un *buren* o cazuela ponían la pasta al horno para su cocimiento. (I Parte, Lib. VII, cap. II).

Pero tales banquetes no eran lo ordinario. Lo común fue más bien el hambre. Cuánto se pudiera decir del hambre del conquistador! Podemos medirla por la calidad de alimentos que ingería: murciélagos (I, 422), lagartijas y culebras (II, 466), grillos y otras inmundicias (IV, 391 s.). Los caballos sirvieron muchas veces de sustento (II, 156, 493; III, 82); comieron suelas de zapatos (I, 156), adargas (II, 485) y rodelas (IV, 536), y lo que es peor, no faltaron casos de antropofagia: el zapatero Bautista comió asaduras de un compañero (I, 551), otras veces mataron para su sustento a los indios que llevaban (II, 101-103), Valenzuela juró solemnemente

de matar a la india que era guía

y comerse los hígados asados. (IV, 381).

por fortuna no llegó a hacerlo por la firme actitud de Iñigo López de Mendoza.

Ofrecían una fortuna por cuatro puñados de maíz tostado (III, 73). Un caso particular fue el de Pedro Marguerite, de los compañeros de Colón, a quien un indio trajo de regalo *dos vivas tortolillas*. Importunado por sus amigos para que las matara y comiera, dijo mosén Pedro:

*“Pues todos padecemos la carcoma,
No es justo proveer un solo seno,
Y que miréis vosotros y yo coma,
Y estéis todos vacíos y yo lleno”.*
*E luego por un término galano
Soltó las tortolillas de la mano. (I, 157).*

Difícilmente puede imaginarse el sufrimiento que tuvieron que soportar los conquistadores por la falta de sal, *que es gran socorro de la vida* (II, 201).

*Demás deste rigor cotidiano
Otro no menos mal les sobreviene,
Y es el carecer del conditivo grano
Que da sabor a cuanto no lo tiene,
Y en el varón enfermo y en el sano
No hay necesidad con que más pene;
Y por la dicha falta cuasi todos
Andaban como tontos y beodos. (II, 466, 154, 156; IV, 481).*

La falta de este elemento causaba daños en la salud y se llenaban de gusanos (II, 401). Así se explica la alegría cuando encontraron los primeros panes de sal. (II, 479, 480; IV, 378).

Interés particular reviste la parte destinada por el cronista a describir el laboreo de la sal en las minas de Nemocón y Zipaquirá, procedimiento que se conservó hasta hace muy poco tiempo:

*La cual cuecen en vasos que de barro
aposta tienen hechos para esto,
que llaman ellos gachas, y no sirven
mas de una sola vez, porque se quedan
pegadas a la sal, que (ya formado
el pan que pesa dos o tres arrobas,
o mas o menos peso, según suele
ser la capacidad de la vasija)
no puede despejarse sin quebrarla. (IV, 187).*

En la expedición de Sedcño, aguijoneados por la falta de sal, tuvieron que recurrir a la fabricada por los indios con elementos inmundos, de la cual dice Castellanos que

*Tiene casi que gusto de sardinas
Arenques, pero mal sala cecinas. (I, 538).*

Por algo decía Lobera de Avila que “la sal es caliente y seca; es conveniente en todos los demás manjares. Pone apetito de comer y sabor en ellos; e cuando no echan sal quitaes el sabor y apetito”. (Banquete de Nobles Caballeros, cap. XVII).