

LAS PLANTAS ALIMENTICIAS AMERICANAS EN CANARIAS EN LOS SIGLOS XV Y XVI

Marcos Salas Pascual
M^a. Teresa Cáceres Lorenzo

INTRODUCCIÓN

La introducción de plantas utilizadas en la alimentación humana procedentes del Nuevo Mundo es uno de los hechos más importantes que acontecieron después del Descubrimiento.

Además, se ha apuntado frecuentemente de manera general y reiterativa el papel que Canarias pudo jugar en el proceso de introducción de ciertos cultivos en América (caña de azúcar, plátano, vid, etc.), pero pocos sabemos del proceso inverso, es decir, la importancia de las Islas como lugar de introducción de plantas americanas, desde donde pudieron llegar a Europa.

Ya en el siglo XVIII, personajes ilustrados como Alonso de Nava Grimón y Benítez, fundador del Jardín de Aclimatación de Plantas de La Orotava en 1791, y entidades como las Reales Sociedades de Amigos del País, ejemplificada en la actitud constructiva de Viera y Clavijo, insisten en el número e importancia de los cultivos americanos en Canarias. Son de esta misma época los primeros censos económicos y sociales, en los que se plasma por primera vez de una forma fiable, qué plantas se cultivaban en cada municipio o isla y en qué cantidades.

Pero antes de este siglo, hay que buscar las referencias sobre el cultivo de plantas americanas en documentos notariales, textos descriptivos o crónicas, y en cualquier obra que, aunque sea de forma indirecta, nos permita tener una idea aproximada del estado de la cuestión.

Y es esta laguna la que intentamos llenar en el presente trabajo, ya que van a ser precisamente los primeros siglos de la colonización europea del Archipiélago, siglos XV, XVI y XVII, los que van a centrar el presente trabajo que se ha elaborado teniendo en cuenta una perspectiva interdisciplinar.

Es posible que la introducción de plantas americanas en Canarias no fuera un hecho tan sencillo como era de esperar al situarse las Islas Canarias en la ruta de las Américas. Esta vía se iniciaban en la Península Ibérica, y Canarias era un puerto intermedio de abastecimiento antes de llegar a América, ahora bien, el regreso de América a Europa no se realizaba a través del Archipiélago canario. Con frecuencia la ruta elegida se situaba más al norte, por las islas portuguesas del Atlántico norte (Madeira y Azores). Sólo algunos barcos, tras una tempestad, o por algún contratiempo técnico llegaban a Canarias desde el Nuevo Continente.

A tenor de lo anterior, parece probable que de manera oficial la mayor parte de las plantas americanas llegaran al Archipiélago desde la Península, generalmente desde Cádiz o desde Sevilla (Campo, 1993, pp. 11-17) aunque el rastreo histórico que nos proponemos en esta

investigación nos permitirá conocer la veracidad o no de esta afirmación, y elaborar una posible clasificación de las etapas claves en la introducción de plantas americanas en Canarias.

Pero además, desde el siglo XV hay que diferenciar entre la información que nos ofrecen los documentos técnicos y oficiales (culturales, médicos y farmacéuticos) que con frecuencia recelaban de los nuevos remedios y cultivos, y los textos que nos permiten establecer que la población canaria comienza a utilizar las plantas americanas (Morales Padrón, 1970, p. 34), aunque a veces exclusivamente con una finalidad ornamental (López Díaz, 1991). Por ejemplo, la cochinilla, el tabaco y la caña fístula se mencionan como mercancías que sirven para cobrar las deudas que los residentes americanos contraen con los canarios o los peninsulares. Estas preciadas mercancías se desembarcaban en los puertos isleños y su valor económico era similar al oro, la plata y las perlas (Lobo Cabrera 1990, p. 250).

Ante la diversidad de datos, la metodología elegida será la búsqueda en toda la bibliografía existente sobre doce plantas propias de América y que ya en el siglo XVIII tienen una presencia significativa en Canarias. Dichas plantas (árboles o frutos) son las siguientes: aguacate, amaranto, boniato, calabaza, chayota, girasol, guayaba, habichuela, millo, papa, pimienta y tomate.

Sin duda existen muchas otras plantas americanas que, directa o indirectamente tienen un uso alimenticio, además de tener presencia en Canarias, sirvan de ejemplo la papaya, las tuneras, la piña tropical, el maní u otras frutas menos conocidas como el mamey y la pasiflora o pasionaria. La voluntad de síntesis nos obliga a limitar el estudio a las doce especies referidas, aunque no se omitirán citas interesantes sobre cualquier planta alimenticia americana que aparezca en el periodo de tiempo estudiado.

El estudio de las doce especies mencionadas ofrece una muestra suficientemente representativa para poder obtener conclusiones aceptables.

Entre las especies vegetales elegidas se encuentran plantas de todo el Continente Americano. Esta elección se llevó a cabo para intentar encontrar alguna diferencia entre las distintas zonas del Nuevo Mundo. De esta manera podríamos deducir si existía un mayor comercio, aunque fuese solapado o extraoficial, entre Canarias y cualquiera de las áreas en que se divide habitualmente el Continente: América del Norte, Mesoamérica, zona andina, cuenca amazónica, orinoquia y paraguaya, y por último el área caribeña.

PLANTAS AMERICANAS EN CANARIAS

La importancia que había adquirido el cultivo de plantas alimenticias americanas en Canarias en el siglo XVII puede comprobarse fácilmente con la lectura del *Diccionario de Historia Natural* de Viera y Clavijo. En esta obra aparecen los siguientes cultivos americanos: algodón, batata, calabaza, chayota, chirimoya, girasol, guayabo, higuera tuna, judía o habichuela, maíz, papas, papaya, pimentero, pitera y tabaco. Además, como ornamentales o en un cultivo incipiente se citan el añil, aromero, carminero, clavelón o copete, don Diego de noche, flor de pasión, galán de noche, periquito, mamey, mimosa, nunca me dejes, capuchina, pasote, tamarindo y zinia.

A éstos podríamos añadir algunas malas hierbas de procedencia americana como el mastuerzo de indias, el agerato o las altabaquillas, plantas de difícil determinación por lo

parco de las descripciones y el antiguo sistema de nomenclatura científica empleado por Viera.

Quizá sea posible encontrar en el siglo XVIII cada una de estas plantas en diferentes territorios, pero será difícil que coincidan tantos cultivos en un mismo lugar. Entre los cultivos americanos podemos encontrar plantas de uso textil o tintóreo, caso del algodón, la pitera, el carminero o el añil, pero la mayoría son plantas alimenticias que, aunque conocidas, no tenían que ser muy populares en Europa. Un claro ejemplo de la rareza que representaban estos cultivos para los habitantes del centro de Europa es el caso del botánico francés Louis Feuillée, considerado el iniciador de las exploraciones botánicas en Canarias (Herrera Piqué, 1987, pp. 6-31) quien en 1724, dibuja y describe, junto a varias plantas canarias, la papa (*Solanum tuberosum*). Feuillée debió considerar que esta planta era lo bastante curiosa y desconocida para sus compatriotas como para dedicarle una ilustración en su obra, a la vez que lo suficientemente representativa de Canaria como para incluirla.

Por simples razones climatológicas, el cultivo de la mayoría de estas plantas americanas era inimaginable fuera de los invernaderos de los jardines botánicos centroeuropeos, por tanto, aunque fuesen conocidas por los botánicos de la época era muy difícil que pasasen a formar parte de la gastronomía popular, como así ocurrió en Canarias.

Pero una vez comprobada la gran importancia de los cultivos de las plantas americanas en este siglo XVIII se plantean varias preguntas sobre este asunto: ¿cuándo se iniciaron estos cultivos y cuál era su importancia real para el campesino canario? ¿Esta introducción procedía directamente de América o se trata de llegadas indirectas desde Europa? Para responder a estas cuestiones se hace necesario un análisis de cada especie en concreto ya que cada planta realizó un viaje distinto, en épocas diferentes y con rutas distintas.

Si nos preguntamos qué zona de América influyó más en la penetración de nuevas plantas, es posible afirmar que casi todo territorio americano se ve involucrado en este desarrollo. De esta forma, plantas como el girasol (*Helianthus annuus*), la habichuela (*Phaseolus vulgaris*) y el millo (*Zea mays*) se usaban en toda América con certeza antes de 1492, y al no conocerse su origen exacto de procedencia se toman como generales. Además del aguacatero (*Persea americana*), la calabaza (*Curcubita* spp.) la chayota (*Sechium edule*), la guayaba (*Psidium guajava*), y el pimiento o ají (*Capsicum annuum*) pertenecen a la tradición meso y norteamericana. A la tradición andina, el amaranto (*Amaranthus* spp.) la papa (*Solanum tuberosum*) y el tomate (*Lycopersicon esculentum*) Y por último, la planta caribeña batata (*Ipomoea batatas*) también conocida en Canarias como boniato (Corrales Zumbado, Corbella Díaz y Álvarez Martínez, 1996, s. v.)

Plantas con amplia distribución en América

Se incluyen en este apartado todas aquellas especies que tienen un origen actualmente desconocido, o que han sido citadas como originarias de varias regiones biogeográficas por lo que su verdadero centro de dispersión está en discusión. Se trata de plantas cultivadas muy pronto por los europeos, por lo que el protagonismo canario en su utilización y propagación no es tan significativo.

a) Sobre el origen del girasol no existe unanimidad. De forma habitual se le considera oriunda de Perú (Viera y Clavijo, 1982, p. 195) aunque estudios más recientes parecen

clasificarla como proveniente de América del Norte y de México (León, 1992, p. 20). Recibe otros nombres como maravilla, tornasol o mirasol.

En Canarias nunca ha sido objeto de un cultivo extensivo, a pesar del convencimiento de la utilidad de su implantación. Las primeras citas se encuentran entre 1770-1784, donde sólo se cita como flor ornamental (Quezada y Chaves, 1770-1784, p. 146). Más tarde Viera y Clavijo (1982, p. 195) comenta su cultivo ampliamente distribuido en huertos y su fácil multiplicación. Su cultivo parece que era muy minoritario y tampoco parece datar de muy antiguo. Desde la época de Viera los estudiosos no se cansaron de alabar sus posibilidades como planta alimenticia, pero tanto en Canarias como en Europa el girasol permaneció siendo una planta ornamental hasta pasados 250 años de su introducción en el Viejo Continente. Esta llegada del girasol al continente europeo fue muy temprana, ya que se conoce su plantación en Sevilla desde mediados del siglo XVI (Monardes, 1989, p. 268). Cien años después de la alabanza de esta planta como promisoría realizada por Viera y Clavijo, en 1879, una crónica de M. Reymundo (1991, p. 107) sigue ponderando las utilidades económicas del girasol y su aprovechamiento: miel, cera de pétalos, aceite de las semillas, como alimento de aves de corral, tallo para fibras parecidas a la seda o para papel. Se termina dicha crónica con un alegato a favor de su cultivo en el siguiente párrafo:

Poco costaría a nuestro juicio la aclimatación de este útil vegetal que en unión con otros de que nos ocuparemos, contribuirían poderosamente al fomento de la riqueza del Archipiélago de las antiguas Afortunadas

Téngase en cuenta que en Canarias sigue teniendo un cultivo testimonial.

b) La habichuela también se conoce como judía, frijol, poroto, chancha y pallar (Debouck, 1992), quizá proceda de América del Sur (Izco, 1997, p. 699), aunque a la llegada de Colón su área de cultivo se extiende desde Estados Unidos hasta Argentina (León, 1992, p. 19) En la Península probablemente fue introducida a mediados del siglo XVI, y en el Setecientos su cultivo era abundante, sobre todo en Cataluña y en la zona aragonesa (Campo, 1993, p. 178). Quizás la habichuela tuviera la misma suerte en Canarias, ya que el primer dato aparece en las centurias ilustradas (Viera y Clavijo, 1982, p. 234). En esta ocasión se asegura que la habichuela es muy cultivada en todo el Archipiélago, especialmente en Gran Canaria, desde donde se exportaban a Cádiz. La utilidad de ésta no sólo era alimenticia, sino que además se empleaba remediar golpes y contusiones.

c) El millo se cultiva en Canarias desde, al menos, finales del siglo XVI, según el testimonio de Viera y Clavijo (1982, p. 263), y según Alzola (1984, pp. 15-22) desde 1611. También los *Acuerdos del Cabildo de Fuerteventura* entre los años 1609 y 1663 nos indican la necesidad del millo para la alimentación del isleño en párrafos como el siguiente:

Por la gran necesidad que hay se pregonará que las personas que quisieren traer de fuera trigo, harina, millo, garbanzos, habas y arvejas las podrán vender al precio que quisieren este año (1609, 78)

De manera similar se expresan López de Ulloa en 1646 y Núñez de la Peña en 1676. A finales del Seiscientos, el millo se había convertido en Gran Canaria en un cultivo extensivo en Agaete, Arucas, Guía y Telde (Del Castillo y León, 1992, pp. 14-16)

Sobre los usos medicinales de esta planta, que pueden demostrar el gran arraigo de la misma en la cultura tradicional isleña, se han registrado su empleo en forma de gofio para remediar la maldita: tumor pequeño o llaguita pertinaz, en Fuerteventura durante el siglo XIX (Castañeyra, 1992, p. 41), y sobre el uso industrial del millo, Verneau (1987, 175) añade que en Gran Canaria en el Ochocientos se usaba:

Los colchones, de hoja de millo, eran duros como piedras y tenían legiones de pulgas y chinches [...]

El cuchillo, la hoja de tabaco liada, el mechero, la yesca y la petaca son partes integrantes del vestido masculino. Ésta última, fabricada en cuero por los zapateros del país, se compone dos bolsas, una para el mechero y la otra para las hojas de millo, que sustituyen al papel de liar cigarros, y de una correa de cuero que sirve para atarla [...]

La introducción del millo en Europa fue inmediata, ya que el propio Colón lo trajo consigo de regreso del segundo viaje en 1494 y ya a comienzos del siglo XVI se realizaron las primeras plantaciones en el Valle del Guadalquivir, Granada y Málaga. De la misma época son las introducciones que los portugueses realizaron en África y Asia. A finales del mismo siglo ya se cultivaba incluso en el Japón (López Bellido, 1992, p. 24).

Sobre el origen del millo introducido en Canarias nos ofrece una buena información el anteriormente aludido botánico francés Feuillée, quien en 1724 nos dice:

El maíz, tan común en América y en África, es muy usado en todas las islas, habiendo variedades de diferentes colores, rojo, negro, azul, etc.

Esta variedad de colores indica una diversidad importante en los cultivos, y una relación clara con el millo criollo cultivado en América y desconocido casi por completo en Europa, por lo que podría pensarse en un origen americano para este cultivo en Canarias.

Plantas meso y norteamericana en Canarias

La región mesoamericana abarca los territorios meridionales de Centroamérica: Belice, Guatemala, Honduras, México y las mitades occidentales de El Salvador, de Nicaragua y de Costa Rica. La vegetación de esta zona se caracteriza por bosques subtropicales y su historia está influenciada por las culturas mexicanas precolombinas.

Las relaciones de esta región con Canarias han sido importantes, aunque la mayor parte de ellas se reducen a la zona de Campeche, en la Península de Yucatán (México) (Pérez Vidal, 1991, pp. 7-49)

a) Al aguacatero se le conoce también como aguacate (árbol y fruto), palta o avocado. Su origen parece estar en las zonas tropicales de Centroamérica, desde México a Perú. La primera cita de su cultivo en Canarias es de 1803 (Bory de Saint-Vicent como *Laurus Persea*), aunque hay referencias de su importación desde principios del siglo XVII, en concreto en 1608 (Balboa, 1981, p. 76). En la Península Ibérica su introducción se produjo con anterioridad de la mano de los franciscanos de Valencia entre 1564 y 1565.

b) No es posible hablar de una única procedencia para los diferentes tipos y especies de calabazas que nos llegaron desde el Nuevo Mundo. La mayoría proceden de Mesoamérica, y

es por eso que las incluimos en este apartado, pero quizá la más antigua tuvo su lugar de origen en Sudamérica, nos referimos a la calabaza llamada de Guinea (*Cucurbita maxima*), el resto de especies (*Cucurbita moschata*, *Cucurbita pepo* y *Cucurbita ficifolia*) con sus respectivas variedades proceden del centro del Continente Americano.

A todas estas hay que añadir una calabaza africana, *Legenaria seceriana*, conocida como calabaza vinatera o calabaza de agua, de la que hay referencias muy antiguas en Canarias, quizá procedentes de la España peninsular o incluso de la costa africana.

La calabaza, en sentido amplio, se registra desde los inicios del siglo XVI en diversos textos notariales, datas, etc., aunque en estas citas no se diferencia si se trata de una calabaza vinatera o de una americana. Más adelante se registra la presencia de la calabaza de Guinea, concretamente en un documento de la Inquisición de 1650 (Gray Birch, 1903, p. 609). En 1664, registramos el término pantana, nombre canario de *Cucurbita ficifolia*, dando apodo a un ciudadano de La Orotava, y con el mismo uso de nombre encontramos en 1704 el término bugango, canarismo con que denominamos a *Cucurbita pepo* (González Yánes, 1993, pp. 330-334). Esta función de apodo de los nombres de las calabazas americanas denotan un gran arraigo entre el campesinado canario, ya a mediados del XVII. En el siglo XVIII con el inicio de una nomenclatura científica es posible testificar la presencia de todas las calabazas americanas anteriormente citadas y de más variedades que sería demasiado largo citar aquí (ver Quezada y Chávez, 1770-1784, fol 145v; Viera y Clavijo, 1982, p. 93)

Sobre la importancia de su cultivo hay que concluir de los textos estudiados que en general se trataba de unas hortalizas muy extendidas en todas las islas, siendo famosas incluso entre los marineros extranjeros que fondeaban en los puertos canarios para abastecerse de agua y víveres (Cook, 1990, p. 30) Este uso de las calabazas por los marineros puede ser una pista importante para entender la rapidez de su introducción en todo el Mundo.

Las calabazas mesoamericanas, en concreto *Cucurbita pepo*, se registran en Europa medio siglo después del 1492 (López Piñero y López Terrada, 1997, p. 46), pero sólo en las obras botánicas centroeuropeas, y muchas veces a partir de ejemplares cultivados en jardines botánicos cuyas semillas procedían de España. Sin embargo el cultivo extensivo de esta misma especie parece que se retrasó bastante, apareciendo las primeras noticias del mismo en el siglo XVIII (Campo, 1993, p. 120)

d) Procedente de México y de Guatemala tenemos la chayota que recibe a través de la historia diferentes nombre *achiote*, *alicayote*, *chayote*, *chaiote* (Viera y Clavijo, 1982, p. 148). Dichos fitónimos son variantes del nombre americano náhuatl *chaiot*.

En lo que se refiere a la presencia de la chayota en Canarias se documenta desde la segunda mitad del siglo XVIII (Quezada y Chaves, 1770-1784, 141v, Viera y Clavijo, 1982, p. 148). La forma de comerla era cocida con carne o también cocida en ensalada. Estas referencias nos hablan de su popularidad en esta época. Es posible que su introducción se produjese a finales del XVII o principios del XVIII.

La primera descripción botánica de la especie se realizó en 1756 a partir de plantas jamaicanas, y al parecer en la misma época se inicia su cultivo en Europa, aunque por sus exigencias climáticas en las zonas frías debió limitarse a los invernaderos de jardines botánicos (Lira Saade y Montes Hernández, 1992, pp. 77-78). En España se conoce su cultivo en Valencia, pero nunca ha sido una planta popular.

e) En cuanto a la guayaba se describe en el año 1580 como una de las frutas apreciadas por los indios y los españoles que viven en América (Monardes, 1989, p. 255). En aquella época se tomaba asada en lugar de fresca, por considerarse una fruta fría que se le daba a los enfermos de calentura. La introducción en la cultura europea sólo se hace efectiva en el siglo XVIII tal como se registra en el Real Jardín Botánico de Madrid (Campo, 1993, p. 228)

La única cita de un uso medicinal de la guayaba fuera del continente americano en el siglo XVII se localiza en Filipinas, en la que se recomienda la ingestión de este fruto contra el estreñimiento, la hinchazón de piernas y el dolor de muelas desde 1611 (Guerra y Sánchez Téllez, 1984, p. 13)

Ya en los siglos ilustrados el árbol guayabo y el fruto, la guayaba, se citan en distintas fuentes relacionadas con Canarias: Quezada y Chaves entre 1770 y 1784 y Viera y Clavijo entre 1799 y 1812.

Sobre la extensión de su cultivo en las islas, Viera nos indica que se cultivaba en Gran Canaria, Tenerife y La Palma, y es citada por otros varios botánicos extranjeros coetáneos del realejero (Ledru, 1982, p. 72; Bory, 1988, p. 200). El francés Poudenx (1992, p. 103) a finales del XVIII dice de los jardines de Las Palmas que estaban llenos de naranjos y guayabos.

La introducción de su cultivo debió ocurrir a principios del mismo siglo XVIII e incluso durante el siglo anterior, aunque no existen referencias sobre el mismo.

f) El pimiento se conoce como pimentero, pimentonero, ají o guindilla. Su origen se presenta en el sur de Estados Unidos (Izco, 1997, p. 699) aunque algunas de sus variedades parecen provenir de las zonas mesoamericanas. En los siglos áureos su expansión se ampliaba desde el norte de América hasta la parte septentrional de América del Sur (León, 1992, p. 13)

En la Península era conocido ya en el primer cuarto del siglo XVI, y lo testifican las exportaciones que se realizaban a España y a Italia desde América. Los primitivos ajíes eran similares a las actuales guindillas, y de éstos se obtuvieron los pimientos dulces actualmente más extendidos. Las semillas se siguieron enviando al Real Jardín Botánico de Madrid hasta finales del siglo XVIII (Campo, 1993, p. 301)

En Canarias, esta planta aparece citada en el periodo ilustrado por Viera y Clavijo (1982, p. 357) y de sus explicaciones es posible considerar que estamos ante una planta que llega a Canarias desde la centuria anterior. Viera cita hasta seis variedades de este fruto cultivadas en Canarias y de los múltiples usos, alimenticios y medicinales, que recibían, lo cual habla de la popularidad del pimentero o pimiento en su época.

Como dato curioso que da fe de la importancia del cultivo puede citarse la primera cita que hemos encontrado de este cultivo, la cual está rodeada de un hecho curioso y luctuoso. Se trata de la muerte de un hombre por una puñalada en una calle de La Laguna por el simple hecho de arrancar un pimentero (Anchieta y Alarcón, 1747-1764, fol. 103v).

Tradición andina

La región andina representa una de las zonas de América del Sur en la que se han domesticado un mayor número de cultivos y, posiblemente, sea uno de los centros originales de la agricultura. Geográficamente, la región andina es una franja de tierra que se extiende por

la Cordillera de los Andes y sus estribaciones. Esta región se inicia en el estrecho de Panamá y del Lago Maracaibo (Venezuela), y desciende hacia el Sur incluyendo la mitad occidental de Colombia, de Ecuador y de Perú al completo, excepto la pequeña porción del Perú amazónico, algunas regiones occidentales de Brasil, cierta porción de Bolivia, la mitad norte de Chile y la zona noroccidental de Argentina (Tapia, 1992, p. 123)

La vinculación entre esta región y Canarias arranca del parentesco etnobotánico de las dos zonas geográficas. Estas plantas han llegado a las Islas generalmente desde Perú o Venezuela en los siglos áureos, aunque otras llegan al Archipiélago en la época ilustrada.

a) Las plantas andinas que forman el grupo de los amarantos (*Amaranthus* spp.) reciben múltiples nombres comunes: bledos, borlón, moco de pavo, papagayo, aunque en la lengua indoamericana se les denomina kiwicha. Su lugar de procedencia es la zona andina entre Ecuador y Argentina (Mújica, 1992, p. 143).

Varias especies del grupo se usaban como plantas de grano antes de la llegada del europeo al Nuevo Continente, pero son las más importantes *Amaranthus caudatus*, *Amaranthus hypochondriacus* y *Amaranthus cruentus*. Por extensión y por su continuidad en el cultivo, es la primera especie, originaria del Perú y Colombia, la que adquiere mayor trascendencia como planta alimenticia, las dos siguientes son plantas mesoamericanas muy cultivadas en la antigüedad y en proceso de revalorización en la actualidad (Tapia, 1992, pp. 143-146).

Al tratarse de plantas de grano, su repercusión en Europa no fue comparable con la del resto de cultivos americanos, ya que en el Viejo Continente los cereales cubrían perfectamente las necesidades alimenticias en este campo. De ahí que no tengamos ninguna cita de su introducción o cultivo fuera del continente americano.

En Canarias, como en el resto del territorio no americano, varias especies de amarantos han tenido siempre un valor ornamental y las especies que se utilizaban para ello eran principalmente *Amaranthus tricolor*, *Celosia cristata* y *Celosia coccinea* (Viera y Clavijo, 1982, p. 38). Esto no es óbice para que las especies utilizadas como productoras de grano no se hayan aclimatado en las Islas, siendo hoy consideradas como malas hierbas y estando presentes *Amaranthus caudatus* en Tenerife y Gran Canaria, y *Amaranthus cruentus* en Gran Canaria y Lanzarote, junto a muchas otras especies del género que actúan hoy como plantas infestantes de huertos y jardines (Acebes Ginovés *et al.*, 2001, p. 101). Sobre la forma y el momento en que entraron estas plantas en las Islas hay que decir que se desconoce completamente, como ocurre con los cientos de malas hierbas de diferentes orígenes que el hombre ha introducido involuntariamente en el Archipiélago.

b) La papa es hoy el segundo cultivo en producción mundial, después de los cereales (López Bellido, 1992, p. 25). Se trata también de una de las bases de la alimentación isleña en la actualidad y desde los primeros siglos posteriores al descubrimiento. Sobre la papa y su introducción en Canarias y Europa se ha escrito mucho y se conocen casi todos los detalles, por lo que aquí nos limitaremos a referir sólo los más importantes para este trabajo.

Según Viera y Clavijo (1982, p. 330), la papa se cultiva por primera vez en Icod el Alto (Tenerife) en 1622, pero según los testimonios documentales, ya en 1567 se exportaron a Flandes desde Gran Canaria varios barriles de patatas, acompañadas de limones verdes y de naranjas. Años más tarde, en 1574 estos envíos se realizaban hacia los puertos franceses (Lobo Cabrera, 1988, p. 131) Este comercio canario parece que demuestra el cultivo de la

papa en el Archipiélago, y quizá se introdujera en Europa este tubérculo a través de Canarias (Lobo Cabrera, 1988, p. 130) En la Península Ibérica, los primeros datos del cultivo de la papa corresponden al Quinientos. En 1573, aparece como alimento de consumo en el Hospital de Sangre en Sevilla. Hacia 1580 se utiliza para dar de comer al ganado, y de forma paulatina se emplea como alimento humano (Campo, 1993, p. 312). Aún así hay que esperar hasta finales del siglo XVIII para conocer los primeros datos sobre su producción en España, fomentada por Carlos III, quién dio orden expresa a su ministro Floridablanca de divulgar y aumentar su cultivo (López Bellido, 1992, p. 25)

Otros datos de interés que puede afianzar el protagonismo de Canarias en la difusión de la papa como alimento y la vinculación americana de su cultivo en Canarias son los siguientes: por un lado, el tipo de papa que habitualmente cultiva el agricultor canario, y por otro, el nombre que recibe este tubérculo. En cuanto al primero, es evidente la relación que existe entre las variedades de papa que se cultiva en las Islas Canarias (algunas de ellas pertenecientes a la subespecie *andigena*) y las variedades primitivas americanas (Gil González, 1997). En lo que se refiere al fitónimo, la voz *papa* es quechua, por lo que nos encontramos con un mantenimiento de la palabra originaria americana (Corrales Zumbado *et al.*, 1996, s. v.).

a) Otro gran protagonista en la dieta básica del canario es el tomate pero en este caso su integración en la cultura insular coincide quizá con su penetración en Europa, donde la tomatera fue considerada como una planta ornamental hasta el siglo XVIII. Las primeras semillas fueron traídas a España hacia la primera mitad del s. XVI, y su primera descripción botánica se debe al italiano Mattioli en 1558 (López Piñero y López Terrada, 1997, p. 46) En los países del Mediterráneo se cultiva desde el siglo XVII (Martínez, 1988, p. 30) en contraste con lugares como Alemania que se le considera venenosa hasta finales del Ochocientos y principios del Novecientos.

En Canarias la primera noticia de su importación data de 1608 (Balboa, 1981, p. 76). En 1794 se vendía en el mercado de Santa Cruz de Tenerife y unos años antes, en 1789, la planta se había adaptado tanto a nuestro suelo que se asilvestraba con mucha facilidad, tanto que en la zona de El Monte, en Tafira, podían mantenerse varias familias de la recolección de estos tomates salvajes (Viera y Clavijo, 1981, p. 69). A partir de aquí las referencias al cultivo del tomate en las Islas para consumo interno son generalizadas: 1803 por Bory de Saint-Vincet (1988, p. 55), 1887 por Castañeyra (1992, p. 55), 1891 por Verneau (1987, p. 183), etc.

Plantas caribeñas

Las relaciones entre la flora caribeña, en general, y Canarias son muy importantes, aunque si nos limitamos a las especies antillanas la relevancia es mucho menor. El Caribe, y en especial Cuba y Puerto Rico han proporcionado la mayor parte de las plantas americanas que han entrado en la tradición etnobotánica canaria, pero muchas de éstas tienen su origen en Yucatán, o en la costa venezolana, etc. Esto se debe a que la propagación de muchas plantas en la época precolombina fue muy rápida. De esta forma, los europeos que llegan al Caribe encuentran plantas no sólo de dicha zona sino del todo el territorio americano. El ejemplo más claro de esta relación es la batata.

El boniato o batata se conoce en América como camote (Corrales Zumbado *et al.*, 1996, s. v.). Su presencia en el Archipiélago aparece registrada desde 1556, cuando Thomas Nichols la cita como una de las producciones de las Islas de Gran Canaria y de Madeira (Cioranescu,

1963, p. 110), años más tarde, en 1590 se conoce su exportación a Sevilla desde Gran Canaria (Lobo Cabrera, 1988, p. 130)

Ya en el año de 1879, la batata aparece como un alimento básico en el puchero canario según el belga Jules Leclercq (1990, p. 51):

El puchero de los canarios consiste en un trozo hervido de carne de vaca o de cordero. Acompañado de patatas, batatas, ñames y garbanzos [...]

Su cultivo se extiende hasta nuestros días, cuando todavía subsisten en nuestros campos una enorme variedad de tipos de cultivo, quizás algunos de gran interés comercial e histórico (Gil González, 1997, p. 103) No en vano, muchas veces, este tubérculo permitió sobrellevar las épocas de hambruna producidas por las malas cosechas cerealísticas, tal como nos relata G. Staunton (1995, p. 82) médico británico en 1792:

El pueblo no se alimentó sino de pan de batata y pescado salado, que se trae de la costa de África o se trae de América Septentrional [...]

Como ya se indicó, la batata fue llevada desde América a la Península Ibérica en el regreso de su segundo viaje, y de inmediato se propagó por Andalucía y Aragón (Viera y Clavijo, 1982, p. 71)

Otras plantas alimenticias americanas en Canarias

Durante la investigación sobre las plantas que eran el centro del trabajo aparecieron referencias interesantes sobre otras plantas americanas que de una manera u otra llegaron a Canarias e incluso han llegado a cultivarse de manera más o menos intensiva. Estas plantas son la piña tropical (*Ananas comosus*), las tunas (*Opuntia* spp.), el maní (*Arachis hypogaea*), la papaya (*Carica papaya*), la chirimoya (*Annona cherimolia*), el zapote (*Achras sapota*) y el mamey (*Mammea americana*).

Tanto la piña tropical como las tunas, frutos de la tunera, los mameyes y el maní, se importaban a las Islas en 1608, cuestión referida por el poeta canario Silvestre de Balboa (1981, p. 76), en su obra *Espejo de paciencia*. Cada una de estas plantas tuvo en Canarias una suerte muy diversa en los siglos siguientes.

La papaya se documenta en Canarias como cultivada a principios del XVIII tanto en el Jardín de Aclimatación de La Orotava como en jardines y huertos particulares (Viera y Clavijo, 1992, p. 332; Labillardiere, 1990, p. 49). La primera referencia nos la ofrece Feuillé en 1724 (Puig-Samper y Pelayo, 1997, p. 118).

La chirimoya y el zapote tienen sus primeras referencias en el envío de semillas para el Jardín de La Orotava (Rodríguez García, 1979, p. 358) y, fuera de este jardín botánico Viera y Clavijo (1982, p. 151) conoció la existencia de dos chirimoyeros, uno en Las Palmas y otro en Telde, que dieron fruto.

CONCLUSIONES

A la vista de lo anterior es posible definir tres grupos de cultivos según su grado de utilización en Canarias en los siglos XV al XVII:

Un primer grupo formado por plantas que llegaron muy pronto a las Islas, donde fueron cultivadas y pasaron a formar parte de la dieta habitual del isleño. Entre estas plantas destacan la papa, la batata, el millo y la calabaza. Su introducción en Canarias parece realizarse al mismo tiempo que en el continente europeo, e incluso quizá con anterioridad. En los casos del millo y la papa, llegaron a ser tan básicos en el siglo XVII que su falta originaba problemas de abastecimiento en los mercados que debían solventarse con importaciones. La razón de la pronta llegada de estas plantas a las Islas hay que buscarla en la facilidad de su transporte y en lo duradero de sus cualidades alimenticias, cuestión que permitió a los marineros usar estos alimentos de manera inmediata a su descubrimiento.

El segundo grupo de plantas cultivadas lo forman aquellos vegetales que tardaron más en introducirse como alimento en Canarias, aunque lograron hacerse sitio en la dieta canaria y hoy son casi básicos en ella. Son la habichuela, el pimiento, el tomate, y en menor medida la chayota y la papaya. Los tres primeros arraigaron de manera importante siendo ya muy populares a mitad del siglo XVIII. Su introducción y cultivo debió suceder a finales del XVII, de igual manera que en el resto de España. Se trata en general de alimentos más perecederos que los del grupo anterior, por lo que debieron traerse en forma de semillas, por lo que su cultivo a gran escala se retrasó. Un caso singular es el de la chayota, que nunca se ha popularizado en la Península como alimento.

Por último, el tercer grupo de plantas americanas estudiadas lo forman aquellos cultivos que no llegaron a arraigar entre el campesino canario. En unos casos se limitaron a tener un uso ornamental (girasol, amaranto) y en otros se conoce su importación o su cultivo testimonial (aguacatero, guayaba, maní, mameyes, piña tropical, zapote, chirimoya), pero sin entrar a formar parte de la alimentación cotidiana del habitante de las Islas.

En general puede decirse que las plantas americanas tuvieron en Canarias durante los primeros siglos de la colonización europea, una muy importante función como fuente de alimento. Esta importancia se mantiene e incluso se ha incrementado en la actualidad. La razón de esta relación no hay que buscarla exclusivamente en la relación histórica y demográfica entre Canarias y el Nuevo Mundo, sino que existen cuestiones ecológicas (clima, suelo, etc.), que facilitaron la rápida aclimatación de muchas plantas americanas en Canarias, y que muy difícilmente pudo lograrse con tanto éxito en otras latitudes más frías.

BIBLIOGRAFÍA

- ACEBES GINOVÉS, J. R.; DEL ARCO AGUILAR, M.; GARCÍA GALLO, A.; LEÓN ARENCIBIA, M^a C.; PÉREZ DE PAZ, P.L.; RODRIGUEZ DELGADO, O. Y WILDPRET DE LA TORRE, W. “División Spermatophyta”, en IZQUIERDO, I., J.L. MARTÍN, N. ZURITA & M. ARECHAVALETA (eds.), *Lista de especies silvestres de Canarias (hongos, plantas y animales terrestres) 2001*, Consejería de Política Territorial y Medio Ambiente, Gobierno de Canarias, 2001.
- ALZOLA, J. M. *El millo en Gran Canaria*, El Museo Canario, Madrid, 1984.
- ANCHIETA Y ALARCÓN, J. *Diario (aspectos curiosos)*, Manuscrito, 1747-1764.
- BALBOA, S. *Espejo de paciencia* [1608], Edirca, Las Palmas de Gran Canaria, 1981.
- BORY DE SAINT-VINCENT, J. B. G. M. *Ensayo sobre las Islas Afortunadas y la antigua Atlántida o compendio de la historia general del Archipiélago Canario*, Ed. J.A.D.L., La Orotava, Tenerife, 1988.
- CAMPO, I. del. *Introducción de plantas americanas en Canarias. Relación de especies americanas introducidas en España desde mediados del siglo XVIII hasta principios del siglo XIX*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Madrid, 1993.
- CASTAÑEYRA, R. F. *Memoria sobre las costumbres de Fuerteventura*, Cabildo de Fuerteventura, Puerto del Rosario, 1992.
- CASTILLO Y LEÓN, P. A. del. *Descripción de las Islas de Canaria (1626)*, Edición facsímil del Excmo. Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria, 1994.
- CIORANESCU, A. *Thomas Nichols. Mercader de azúcar, hispanista y hereje*, Instituto de Estudios Canarios, La Laguna de Tenerife, 1963.
- COOK, J. “Tercer Viaje” (capítulo II), en VV.AA. *Cartas desde la isla de Tenerife (1764) y otros relatos*, Ed. JADL, La Orotava, Tenerife, 1990, pp. 25-38.
- CORRALES ZUMBADO, C.; D. CORBELLA DÍAZ y M. A. ÁLVAREZ MARTÍNEZ. *Diccionario Diferencial del español de Canarias*, Arco-Libro, Madrid, 1996.
- DEBOUCK, D. G. “Frijoles (*Phaseolus* spp.)”, en *Cultivos marginados, otra perspectiva de 1492*, 1992, pp. 45-60.
- GIL GONZÁLEZ, J. *El cultivo tradicional de la Papa en la Isla de Tenerife. Agricultura de subsistencia*, Asociación Granate, La Laguna, 1997.
- GONZÁLEZ YÁNES, E. *Viejos apodos populares. Un estudio sobre las modificaciones introducidas en el lenguaje por la afectividad*, Tesis inédita, ULL, 1993.
- GRAY BIRCH, W. *Catalogue of a collection of original manuscripts formerly belonging to the Holy Office of the Inquisition in the Canary Islands*, Londres, 1903.
- GUERRA, F. y C. SÁNCHEZ TÉLLEZ. *El libro de medicinas caseras de Fr. Blas de la Madre de Dios. Manila, 1611*, Instituto de Cooperación Iberoamericana, Madrid, 1984.
- HERRERA PIQUÉ, A. *Las Islas Canarias, escala científica en el Atlántico. Viajeros y naturalistas en el s. XVIII*, Cabildo y Caja Insular, Madrid, 1987.
- IZCO, J. “Jardines Botánicos”, en *Botánica*, McGraw-Hill-Interamericana, Madrid, 1997, pp. 581-607.
- LABILLARDIERE, C. “Viaje en busca de la Peyrouse”, en VV.AA. *Cartas desde la isla de Tenerife (1764) y otros relatos*, Ed. JADL, La Orotava, Tenerife, 1990, pp. 39-60.

- LECLERQ, J. *Viaje a las Islas Afortunadas. Cartas desde las Canarias en 1879*, Gobierno de Canarias, Madrid, 1990.
- LEDRÚ, A. P. *Viaje a la isla de Tenerife (1726)*, Ed. JADL, La Orotava, Tenerife, 1982.
- LEÓN, J. “Los recursos fitogenéticos del Nuevo Mundo”, en *Cultivos marginados, otra perspectiva de 1492*, 1992, pp. 3-35.
- LIRA SAADE, R. y S. MONTES HERNÁNDEZ. “Cucúrbitas (*Cucurbita* spp.)”, en *Cultivos marginados, otra perspectiva de 1492*, 1992, pp. 61-75.
- LÓPEZ BELLIDO, L. “Leguminosas de grano para la alimentación animal”, en *Cultivos marginados, otra perspectiva de 1492*, 1992, pp. 273-288.
- LOBO CABRERA, M. *El comercio canario europeo bajo Felipe II*, Gobierno de Canarias y Governo Regional da Madeira, Funchal, 1988, T. V.
- LOBO CABRERA, M. *Gran Canaria e Indias durante los Primeros Austrias. Documentos para su historia*, Comisión de Canarias V Centenario del Descubrimiento de América, Madrid, 1990.
- LÓPEZ DÍAZ, M^a T. “La profesión farmacéutica en Sevilla durante el S. XVII”, en Ortega, F. *Directorio de Boticarios*, Padilla Libros, Sevilla, 1991, T. XI-XXIV.
- LÓPEZ PIÑERO, J. M. y M. L. LÓPEZ TERRADA. *La influencia española en la introducción en Europa de las plantas americanas (1493-1623)*, Universitat de València-CSIC, Valencia, 1997.
- MARTÍNEZ, M. A. *Contribuciones iberoamericanas al mundo. Botánica, medicina y agricultura*, Biblioteca Iberoamericana, Madrid, 1988.
- MONARDES, N. *La Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales. (1565-1574)*, Ministerio de Sanidad y Consumo, Madrid, 1989.
- MORALES PADRÓN, F. *Cedulario de Canarias*, 3 Tomos, Cabildo Insular de Gran Canaria y Escuela de Estudios Hispano-Americanos, Sevilla, 1970.
- MÚJICA, A. “Granos y leguminosas andinas”, en *Cultivos marginados, otra perspectiva de 1492*, 1992, pp. 129-146.
- PÉREZ VIDAL, J. *Aportación de Canarias a la población de América*, Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria, 1991.
- POUDENX, M. de. “Fragmento de una excursión a Gran Canaria hecha por el conde de Poudenx”, en Debary, Th. *Notas de una residencia en las Islas Canarias*, Ed. AJDL, La Orotava, Tenerife, 1992, pp. 99-108.
- PUIG-SAMPER, M. A. y F. PELAYO. *El viaje del astrónomo y naturalista Louis Feuillée a las Islas Canarias (1724)*, Centro de la Cultura Popular Canaria, Tenerife, 1997.
- QUEZADA Y CHAVES, D. *Canaria ilustrada y puente americhano [...]*, Manuscrito, 1770-1784.
- REYMUNDO, M. “Crónica Canaria”, Facsímil en *Revista de Canarias*, 7, 1991.
- RODRÍGUEZ GARCÍA, V. “La historia del Jardín Botánico de Tenerife en el siglo XVIII. Las fuentes documentales del A. G. I. De Sevilla”, en *II Coloquio de Historia Canario-Americana (1977)*, 1979, T. II, pp. 321-392.
- STAUTON, G. “Viaje de Lord Macartney al interior de China y Tartaria durante los años 1792, 1793 y 1794”, en Beneden, Ch. Van. *Al Nordeste de África: Las Islas Canarias*, Ed. JADL, La Orotava, Tenerife, 1995, pp. 53-84.
- TAPIA, M. “Cultivos marginados de la región andina”, en *Cultivos marginados, otra perspectiva de 1492*, 1992, pp. 123-128.

VERNEAU, R. *Cinco años de estancia en las Islas Canarias*, Ed. JADL, La Orotava, Tenerife, 1987.

VIERA Y CLAVIJO, J. de. *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias. Índice alfabético descriptivo de sus tres reinos: animal, vegetal y mineral*, Cabildo Insular de Gran Canaria, Las Palmas de Gran Canaria, 1982.

VIERA Y CLAVIJO, J. *Extracto de las Actas de la Real Sociedad Económica de Amigos del País de Las Palmas (1777-1790)*, Real Sociedad Económica de Amigos del País, Las Palmas de Gran Canaria, 1981.