HAL open science

Un alimento fundamental para la vida en América antes y después de la conquista: la yuca-cazabe-mandioca

Rudy Chaulet

▶ To cite this version:

Rudy Chaulet. Un alimento fundamental para la vida en América antes y después de la conquista: la yuca-cazabe-mandioca. eHumanista. Journal of iberian Studies, 2022, 51, pp.461-478. hal-03703608

HAL Id: hal-03703608
https://hal.science/hal-03703608

Submitted on 10 Oct 2023

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Un alimento fundamental para la vida en América antes y después de la conquista: la yuca-cazabe-mandioca

Rudy Chaulet
(Université de Bourgogne Franche-Comté / ISTA, UR 4011, France)

La yuca resulta ser el pariente pobre de los productos americanos encontrados por los europeos en lo que para ellos era un nuevo mundo. Si se la compara con el chocolate, el tomate, la piña o incluso el plátano o banano, la yuca no tiene el prestigio ni el éxito europeo de sus famosos compañeros continentales; es poco conocida y mal identificada con América. Mucho piensan que es africana. Africana será, pero después de que los portugueses la introdujeran, desde América, en un continente con el que ya ellos se relacionaban desde hacía un siglo.

Además de esta imagen borrosa, resulta que es una planta cuyos estudios históricos no son tan abundantes como se podría pensar cuando se conoce su papel protagonista en la historia de la conquista de América y su profunda integración en la vida autóctona, y colonial, pocas décadas después del descubrimiento. Cuando ha despertado el interés de los investigadores, pocas veces se ha trabajo en ella de manera específica, sino dentro de estudios en los que se contemplan otros productos americanos como el maíz (Sanoja 1981) o dentro de panoramas generales de la flora americana (Jiménez Calvente 2008-2009).

A partir de las palabras con las que se evocan la planta y su producto, objetos ambos de este estudio, trataré de contribuir al conocimiento histórico que se tiene de ellos, rehaciendo primero el camino de su descubrimiento por los españoles al llegar al Nuevo Mundo, para después centrarme en su rápido éxito que, aunque se debió a su carácter estratégico, no logró sin embargo dotarlos de prestigio. Para conseguir abarcar el amplio panorama de la cultura de la yuca en América, intentaré vincular su dimensión histórica con otra, a mi parecer imprescindible, la antropológica, que permite ampliar la investigación y vincularla con la época contemporánea.

1. Primeros contactos con el cazabe y otras raíces caribeñas

La primera forma bajo la cual la yuca aparece en las fuentes hispánicas es bajo la palabra que designa su transformación en 'pan,' con una palabra taína *caçabi* que, como comenta Corominas, equivale a: "cazabe: 'pan de harina de mandioca,' 1492. Del taíno de Santo Domingo caçábi" (Corominas 1987, 141b). Esta voz designaba uno de los recursos alimenticios principales de los autóctonos de Santo Domingo y Cuba con los que se toparon los recién llegados españoles, quienes rápidamente hispanizaron el nombre en *cazabe*. Es, en efecto, la necesidad de alimentarse y de sustituir el pan de cereales, alimento básico de los europeos, lo que ayuda a los españoles a descubrir este oportuno recurso.

El 26 de diciembre de 1492, después de perder el barco *Santa María* en la Punta Santa (hoy Cabo Haitiano), Colón fue socorrido por Guacanagarix, uno de los principales caciques de Santo Domingo, que se convertirá en el gran aliado de los españoles, el cual:

> Comió en la carabela con el Almirante, y después salió con él en tierra, donde hizo al Almirante mucha honra y le dio colación de dos o tres maneras de ajes y con

> camarones y caça y otras vianda qu'ellos tenían, y de *su pan que llamavan caçabí.*"[1] (Colón 1995, 179)

Así, fue en el transcurso de una reciprocidad de invitaciones cuando aparece por primera vez dicha palabra. Al lado de la primera ocurrencia del cazabe, se citan primero los ajes, así como plantas de diversas variedades que se identificaron con los ñames (género *Dioscorea*) o con las batatas (*Ipomoea batatas*), también llamados boniato y camote, dejando desde el principio cierta confusión entre diferentes especies, perfectamente explicable si se considera que las plantas descubiertas por los europeos les resultaban todas novedosas.

Pero no era probablemente el 26 de diciembre de 1492 el primer encuentro europeo con el cazabe. Casi mes y medio antes, el 15 de noviembre, treinta días después de la llegada a las Antillas, el diario de Colón lleva el rastro de que "algunas de ellas [las islas que van encontrando] eran labradas de las raíces de que hacen su pan los indios […]" (Colón 1995, 138). Aunque una nota de la edición referida especifica: "Era pan de yuca, raíz que en guaraní se llamó mandioca" (*ibid.*), nada indica que este 'pan' no fuera producto de otra de las raíces también utilizadas para ello por los nativos, como el propio Colón explica en el diario el 13 de diciembre:

> cada uno les traía de lo que tenía de comer, que es pan de *niamas*, que son unas raízes como rábanos grandes que nacen, que siembran y nacen y plantan en todas estas tierras, y es su vida, y hazen d'ellas pan y cuezen y asan y tienen sabor proprio de castañas, y no ay quien no crea, comiéndolas, que no sean castañas […]. (Colón 1995, 159-160)

Así como el 21 de diciembre de 1492:

> después que del todo perdieron el miedo, venían tantos que cubrían la tierra, dando mil gracias, así hombres como mujeres y niños; los unos corrían de acá y los otros de allá a nos traer *pan que hacen de niames*, que ellos llaman *ajes*, que es muy blanco y bueno." (Colón 1995, 170)

Como es más que probable que Colón fuera al Golfo de Guinea (Cortés López 1990), no debe extrañar que fuera capaz de identificar a los ñames, llamados 'ajes' por los nativos.[2] Pese a ello, el cazabe se acabaría imponiendo como la referencia dominante.

Es cierto que, siendo el pan de cazabe la base de la alimentación caribeña en la época de la llegada de los españoles, debieron de toparse con ella muy pronto, aunque no aluden al pan antes del 15 de noviembre de 1492; con todo, pronto fueron capaces de distinguir la planta claramente y elevarla al rango de alimento número uno de este nuevo mundo. En una carta a los Reyes del 14 de octubre de 1495, escrita desde La Española, durante su segundo viaje, el Almirante evocó lo siguiente de manera muy detallada, como quien ya ha vivido en las Antillas y sabe que hay que apoyarse en los recursos autóctonos para evitar la hambruna:

---

[1] Se reproduce aquí el texto tal como se presenta en la edición referida. Excepto si se indica lo contrario, todos los subrayados son míos.

[2] El 3 de noviembre de 1492, Colón ya había señalado los "mames," "que son como çanahorias, que tienen sabor de castañas" (Colón 1995, 131), pero no se aludía aquí a una transformación en pan de esta raíz. Como lo señala Varela (*ibid.*, 43-44) la confusión se mantendrá durante todo el siglo XVI.

> Por otras mis cartas dixe que los "ajes" y "yucas" son las raízes de que hazen el pan, y que todos los otros mantenimientos, después de sembrados, a los veinte y cinco días davan fruto; no avía yo bien entendido, ni es maravilla, porque aun a los ocho días naze y a los veinte y cinco engendra la raíz a que yo llamo el fruto de los ajes. Fasta cinco lunas pasadas no son comederos ni la yuca hasta las diez son grandes, y si antes los cojen, todos se desperdiçian y no faze obra siento por uno; de un año son buenas y en perfección, y de diez y ocho meses y cuanto más están, hasta los cuatro años, siempre son mejores y más gordas y más provecho hacen y dan el pan más sustancial y blanco. (Colón 1995, 322)

Reconoce los errores de interpretación de lo desconocido que condujeron a una exageración de la productividad de la planta llamada yuca, que da la raíz con la que se hace el cazabe. Sin embargo, "si no es maravilla," sí es en cambio un recurso inesperado, ya que en Europa no se conocían frutos de la tierra capaces de mantenerse comestibles después de varios años sin ser recogidos. Se trata de la primera aparición en la literatura occidental, que sepa, de este nombre de yuca.[3]

En la misma carta en que evocaba la frugalidad y robustez de aquellos a quienes llama indios, ponderaba lo sanas que eran sus "viandas," al tiempo que subrayaba la división sexual del trabajo: "Ansimesmo las mugeres travajan qu'es maravilla: ellas mesmas *plantan la yuca de que hazen el pan* y los ajes y los cogen y todo otro mantenimiento" (Colón 1995, 329).

Estas son las pocas evocaciones de la yuca y de su producto comestible, el cazabe, en la obra colombina. Otro se encargó de multiplicar esas referencias para su difusión en Europa: Pedro Mártir de Anglería. El humanista piamontés se convirtió en el adalid del Nuevo Mundo, pues se encontraba en el entorno regio español antes de 1492 y pudo recuperar gran cantidad de información de primera mano sobre las tierras recién descubiertas y sus poblaciones. Fue el primer escritor en dar cuenta de ellas y en difundir tal conocimiento por Europa en sus famosas crónicas en latín, tituladas *De Orbe Novo Decades* y redactadas entre 1494 y 1526.

Él ya dejó constancia de manera bastante detallada del "pan de raíces" el 13 de septiembre de 1493, en una carta al conde de Tendilla y a Hernando de Talavera:[4]

> Encontró [Colón] hombres contentos con lo que da la naturaleza, desnudos, que se alimentan con manjares nativos y con pan de raíces de ciertas matas de palmitos, llenos de nudos, que ellos a su tiempo cubren de tierra. Entre nudo y nudo se les forman unos tubérculos a modo de peras o calabacillas. Cuando están maduros los secan al sol –como nosotros los nabos y los rábanos–, los parten en pedazos, los majan hasta hacerlos harina, los amasan, cuecen y comen. A estas bolitas les llaman *agies*.[5] Los demás frutos de los árboles, por lo general, son comestibles y muy diferentes de los nuestros. (Anglería 1953, 242)

---

[3] Consideraremos que se identifica con el nombre de yuca a la planta *Manihot esculenta*. "Yuca: h. 1495 (planta euforbiácea, especie de mandioca) del taíno de Santo Domingo" (Corominas 1987, 616b).

[4] A este pan alude de nuevo en una carta del 2 de enero de 1495 a su amigo el humanista napolitano Pomponio Leto: "La naturaleza de aquella tierra es exuberantemente feliz. Ya te escribí en otra ocasión lo que abunda en cosas preciosas. Los nuestros prefieren comer el pan de raíces de aquella tierra que el pan de trigo, porque es de gusto más sabroso y se digiere con más facilidad. Hablan por propia experiencia" (Anglería 1953, 292).

[5] Subrayado del editor del texto.

La confusión entre 'aje' y 'cazabe' se puede entender perfectamente en la medida en que es difícil establecer claramente a qué llamaron los primeros europeos 'ajes,' aunque hemos visto que, al principio de su primera estancia americana, Colón los identificó con los ñames. Con todo, sigue existiendo un "enigma del aje," que no se resuelve con la sustitución de la palabra 'aje' por 'ñame' (Henríquez Ureña 1938).

Pero el conocimiento de Pedro Mártir en cuanto a la flora americana se fue perfeccionando, tal y como atestiguan las *Décadas*, en las que recurrirá 28 veces a la palabra 'yuca' y 7 a 'cazabi.' Desde la primera *Década* (I, 3), sintetizó un conocimiento detallado de la yuca, que consiguió diferenciar de los ajes:

> Estos pacíficos se alimentan con raíces semejantes a nuestros nabos, pero de gusto dulce semejantes a la castaña tierna; ellos les llaman *ajes*. Hay otra clase de raíz que llaman *yuca,* y de esta hacen pan; pero los ajes más los usan asados o cocidos que para hacer pan, y la yuca, cortándola y comprimiéndola, pues es jugosa, la amasan y la cuecen en tortas. Y esto es lo admirable: dicen que el jugo de la yuca es más mortífero que el acónito y que bebiéndolo mata al punto; pero el pan de esa masa todos han experimentado que es sabroso y saludable. (*Fuentes históricas…* 1892, 1, 111-112)

Como se puede ver, la comparación con la castaña proviene de la información proporcionada por Colón (ver infra diario del 13 de diciembre), pero no la de los nabos, pues Colón prefería comparar los 'ñames' con zanahorias.[6] Pero después consiguió realizar una explicación sintética pero exacta del proceso de fabricación del cazabe a partir de la yuca. Además, introdujo un elemento fundamental sobre el que volveré más adelante, el carácter venenoso de la yuca (amarga) no procesada que, en efecto, contiene cianuro de hidrógeno (llamado también ácido cianhídrico o prúsico).

Y en la segunda *Década* (II 3, 2) añadió también otro elemento constitutivo de los usos principales de la yuca, que es su transformación en bebida alcohólica:

> Fueron, pues, los nuestros en son de paz a la corte de Comogro, que distaba del Darién treinta leguas de buen camino […] La despensa la encontraron llena de toda clase de comidas del país, y la bodega provista de tinajas de barro y toneles de madera, a estilo de España o de Italia, y llena de excelentes vinos, aunque no de uvas, pues no tienen vides. Pero hacen vinos de aquellas tres clases de raíces y granos de hacer pan, que en la otra Década dijimos que llaman yuca, ajes y maíz. (*Fuentes históricas…* 1892, 2, 77-78)

La yuca, pues, no solo está presente en las islas del Caribe, sino también en su parte continental, en este caso, la región del Darién y la zona que los españoles pronto llamaron Castilla de Oro. Más adelante, Anglería señaló su presencia en Honduras (III 4, 1) y su ausencia en las islas Lucayas (III 1, 2). En la *Década* tercera (III 5, 3) se aventuró a ofrecer

[6] Junto a los nabos, las zanahorias son las que más aparecen en las comparaciones con el ñame (no hay que olvidar que en aquella época estas no tenían por qué ser de color naranja; véase, por ejemplo, las que están en primer plano del cuadro del pintor holandés Pieter Aertsen, *La cocinera*, 1559 (óleo sobre lienzo, 127,5 x 82, Museos Reales de Bruselas).

un estudio detallado de la yuca, desde su cultivo hasta su consumo como pan cazabe pasando por el proceso que permite obtenerlo:

> Hablemos un poco de las raíces, puesto que han de ser la comida de los cristianos en vez de pan de trigo, nabos y otras raíces de nuestras tierras. Varias veces hemos dicho que la yuca es una raíz con que hacen el pan mejor todos los isleños y estos continentales; pero no he dicho aún cómo se cultiva, cómo germina, ni las variedades que hay. Cuando quieren plantar yuca levantan la tierra hasta la rodilla, y, cavada, la ponen en montones cuadrados de a nueve pies, y con doce troncos de la misma yuca como de pie y medio ponen tres en cada lado del montón, fijándolos al cruzado de modo que sus puntas casi vienen a juntarse en el centro del montón. De los nudos y de la cúspide clavada de la raíz nacen raicillas capilares, que, aumentando poco a poco, se hacen como las otras, y llegadas a sazón son más gruesas y más largas que el brazo, y a veces que el muslo de un hombre; así, aquel montón de tierra casi todo se convierte en raíces; pero, según dicen, la yuca no madura en menos de año y medio, y cuanto más se la deje hasta dos años, tanto mejor es y más a propósito para hacer pan.
>
> Cuando la arrancan, con dos piedras que tienen para eso la majan, y luego la prensan, como entre nosotros las mujeres lo hacen con el queso, y la ponen en un saco hecho de hierbas o cañizos de río, y, colocándole encima una piedra pesada, la cuelgan un día entero y le sacan el jugo, pues ya dijimos que es mortífero en las islas; pero si se cuece es saludable el jugo aquel, como nuestro suero de la leche. Hay que advertir que el jugo de la yuca no es perjudicial en el continente, según dicen.
>
> Cuentan que hay muchas especies de yucas: unas más sabrosas que otras y más preciosas, que se ponen en la mesa de los caciques; otras las comen los nobles, otras el pueblo. Quitando el jugo a la yuca, la extienden para cocerla en láminas de barro preparadas con ese fin, como nuestro queso prensado. Este es el pan principal de ellos, y le llaman cazabi. (*Fuentes históricas…* 1892, 2, 344-347)

La descripción precisa evoca el famoso 'conuco,' modo de cultivo intensivo propio del Caribe antes de la llegada de los europeos (Esquivel & Hamer 1992), que despierta hoy gran interés ecológico.

Después de Pedro Mártir de Anglería, otros cronistas de América dieron cuenta de la yuca. Uno de los más prolijos[7] fue el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo en su *Historia General de las Indias*, publicada por primera vez en 1535 (primera parte), en donde le dedicó un capítulo entero (I 7, 2) cuyo título dice:

> Del pan de los indios que se llama cazabi, que es la segunda manera de pan que en esta isla Española y otras partes hacen los indios, y al presente, asimismo, los cristianos, y aun algunos lo usan más que el maíz, y lo tienen por mejor y se sirven

[7] Bartolomé de las Casas, en su *Apologética Historia* (Las Casas 1909, 27-32), se extenderá mucho más que Oviedo al hablar del 'pan cazabi,' como él lo llama, en concreto, más de la mitad de su capítulo X y el XI entero. Es más que probable que se inspira en Oviedo, por ejemplo en la comparación de los montones de yuca con la vid: "como en el reino de Toledo ponen las viñas," añadiendo de su cosecha: "y en especial en Madrid," e insistiendo en su calidad de testigo presencial: "y así los hacían los indios y yo comí algunas veces dellos."

más de ello, lo cual se hace de una planta que llaman yuca. (Fernández de Oviedo 1547, 77v-79)

Aunque en su primera obra publicada sobre América, el *Sumario de la Natural Historia de las Indias* (1526), le dedicó un capítulo bastante corto, el quinto, titulado "Otra manera de pan que hacen los indios de una planta que llaman yuca" (Fernández de Oviedo 2010, 89-92), en él, sin embargo, ya aportaba lo esencial: una descripción física de la planta, de su modo de cultivo y de la manera de hacer el cazabe. Decía que se trataba de una planta más alta que un hombre,[8] que se reproducía por esquejes, crecía rápido sobre suelo talado o quemado, limpiado de la mala hierba. No peligraba por las aves sino por los puercos, producía una raíz mucho mayor que las zanahorias, tenía corteza parda y era blanca por dentro. Para hacer el pan se rallaba y se estrujaba en un cibucán, "que es una manera de talega de diez palmos o más de luengo y gruesa como la pierna, que los indios hacen de palmas, como estera, tejido." El zumo es mortal pero comestible si se cocía y era muy apreciado por los autóctonos (pero no dice sí lo era por parte de los españoles; como tampoco se arriesgan a decirlo, por cierto, otros cronistas).

Hay dos clases de yuca, una que mata y otra que no, la cual se llama 'boniata' (nótese que la palabra es ambigua, ya que existe también el 'boniato' o 'batata,' ya señalado antes), otros autores posteriores las llamarán "yuca amarga" "y yuca dulce," siendo la segunda comida a menudo asada en la brasa.

En su *Historia General* añadió, además de muchísimos detalles –como la forma de las hojas, las diferentes variedades, etc., lo que le permitió multiplicar el texto dedicado a la yuca por tres (Fernández de Oviedo 1547, 77v-79)–, que la raíz servía también para fabricar "vino," es decir, una bebida alcohólica de la que, como lo hemos visto más arriba, ya había hablado Anglería.

El piamontés había comentado también el carácter venenoso de la raíz y la capacidad que habían adquirido los nativos de quitarla,[9] así como su uso para suicidios.[10] Oviedo, en cambio, empleó su propio registro de comparaciones: la planta en su aspecto exterior y más allá de la superficie terrestre se parecía al cáñamo, cuyo cultivo estaba difundido en Castilla, también se plantaba las más de las veces sobre montones bien alineados (cfr. "conucos"),

[8] Para una representación de la planta en el siglo XVII, véase el cuadro del holandés Albert Eckhout, *Bodegón con mandioca*, c. 1643 (óleo sobre lienzo, 93 x 93, Museo Nacional de Dinamarca, Copenhague): <https://samlinger.natmus.dk/es/asset/25653>. Se debe notar que el pintor realizó una serie de obras sobre naturaleza y habitantes de Brasil después de una estancia en América donde realizó una serie de dibujos (Parker Brinen 2006).

[9] *Fuentes históricas…* 1892, II 436: "Cuentan ellos que un boicio, es decir un sabio anciano, tras luengos años, vio en la orilla del río un arbusto semejante a la cañaheja, y que, arrancando la raíz, de silvestre la hizo de huerto, y que los primeros que comían cruda la yuca se morían de seguida. Como tenían gusto agradable, determinaron hacer experimentos varios y constantes sobre su uso. Asada y cocida era menos nociva. Por fin vinieron en conocimiento del veneno oculto en el jugo, y de aquella manera, secándola, condimentándola y haciéndola cazabi, da un pan más sano que el de trigo para los estómagos humanos, porque se digiere mejor."

[10] *Ibid.*: III 396. "De otra joven cuenta una cosa que espanta. Violada por un mozo de mulas, español, se fue a su casa, contó lo que le había pasado y dijo a sus padres que por ello quería quitarse la vida. No aprovechó el consolarla: tomó jugo de yuca que crudo sirve de veneno y cocido de leche; el veneno no tuvo fuerza bastante para quitarle la vida, pero determinó matarse de cualquier manera." Para este uso generalizado, véase López de Gomara 1978; 53: "Hiciéronles esclavos en la repartición, por lo cual como trabajaban más de lo que solían, y para otros, se murieron y se mataron todos; que de quince veces cien mil y más personas que había en aquella sola isla, no hay ahora quinientos. Unos murieron de hambre, otros de trabajo, y muchos de viruelas. *Unos se mataban con zumo de yuca*, y otros con malas yerbas; otros se ahorcaban de los árboles."

"como en este reino de Toledo ponen las cepas de las viñas," el estrujo es como "cuando de las almendras majadas se quiere sacar la leche." Dichas comparaciones permitían al lector peninsular identificarse un poco con ese nuevo mundo tan extraño.

Lo fundamental para la continuación de la historia es que: "Este pan de cazabi se sostiene un año y más, y lo llevan de unas partes a otras muy lejos, sin se corromper ni dañar, y aun también por la mar es buen mantenimiento, y se navega con él por todas aquellas partes y islas y Tierra Firme sin que se dañe si no se moja." Así, el cazabe se convirtió rápidamente en el alimento básico de los europeos en América, pues les resultaba indispensable tanto para la manutención como para la exploración y conquista del mundo caribeño. Por eso se plantó intensivamente, como señala Bartolomé de las Casas en su *Historia de las Indias*: "el Adelantado [Bartolomé Colón] tiene aquí [Isla Española] más de ochenta mil matas de yuca, de que hacen el pan, plantadas" (Las Casas 1986, 3.613), resultando así un instrumento de poder, porque permitía mantener a un abundante séquito y lanzar expediciones.

2. El casabe colonial: conquista y poblamiento

Con este recurso y con otros locales tales como los huitías, roedores que los españoles compararon con conejos, y otros traídos de Europa que se adaptaron muy fácilmente, siendo el principal, en esa perspectiva, el cerdo y, en menor medida, la gallina, casi se podía de llevar una regalada vida o, mejor dicho, así lo pintaba Colón a los Reyes.[11] Mas, en realidad, la satisfacción producida por ese nuevo pan es relativa,[12] pues a falta de pan candeal se come cazabe, que sabe poco pero mejor que el bizcocho, el célebre producto odiado de todos los marineros de la época porque muchas veces se estropeaba. Por otro lado, había que procurar también disponer de cazabe en abundancia: las hambrunas que se sufrieron durante los primeros tiempos de la colonia no se resolvieron con este tipo de pan porque también podía escasear.[13]

Tras resolver estas cuestiones logísticas, la conquista empezó a desarrollarse. Aunque pueda parecer hiperbólico escribir que el Nuevo Mundo fue conquistado con yuca,[14] se convirtió en la provisión indispensable de todas las expediciones, había que reponerla pronto cuando se acababa, como le ocurrió a Colón: "por tomar algún cazabí y bastimento de comida, porque no sacó tanta cuanta hubiera menester de la Isabela, quiso volver hacia el Sur por tomar las islas de por allí, y a 9 de abril [de 1496], sábado, surgió en el isla de Mari-Galante." (Las Casas 1986, 454).

Bernal Díaz, que llegó muy joven a América, pero veintidós años después de Colón, fue fiel testigo del uso del cazabe para la conquista del continente, y lo cita desde el principio

[11] "Presto habrá vecinos acá, porque esta tierra es abundosa de las cosas en especial de pan y carne; aquí hay tanto pan de lo de los indios que es maravilla, con el cual están nuestra gente, según dicen, más sanos que con el de trigo; y la carne es que ya hay infinitíssimos puercos y gallinas, y hay unas alimañas que son atanto como conejos y mejor carne, y d'ellos ay tantos en toda la isla que un moço indio con un perro trae cada día quinze o veinte a su amo; en manera que no falta sino vino y vestuario." "Fragmentos de cartas a los Reyes, escritas desde La Española entre septiembre de 1498 y octubre de 1500" (Colón 1995, 409).

[12] "Los mantenimientos acá se nos hacen pocos: ya estamos con gran desesperanza que los navíos sean aquí en este mes de mayo; socorrémonos al pan de los indios, y nuestra gente lo hace tan bien como ellos, y sabe mejor que bizcocho": "Carta a los Reyes, abril-mayo 1494" (Colón 1995, 284).

[13] "Cuando el almirante le dijo a un albañil que estaba trabajando en la fortaleza de la Concepción que por qué no hacía siete tapias como en Castilla, este le contestó que 'porque en Castilla le daban de comer e allí no le daban sino media torta de cazabe.'" (Varela & Aguirre 2006, 158).

[14] Cfr. Parsons (1984, 10): "la yuca fue un elemento tan importante en la invasión de América por los españoles que no es exagerado decir que el Nuevo Mundo fue conquistado con yuca."

mismo de su obra, en el primer capítulo de su famosa crónica de la conquista de México, con ocasión de la salida a lo que llamarán después Yucatán, en que alude al papel esencial de ese recurso en alianza con la carne de puerco salada, las cuentas de vidrio y, *last but not least*, los pilotos, formando así el armamento estándar de los barcos que salían para todas las expediciones.[15] A veces lo ofrecían junto con otras mercancías para tratar de ganarse a los indios, como en Yucatan, cuando les dieron "de comer *cazabe y tocino*, y a cada uno un sartalejo de cuentas verdes" (Díaz del Castillo 1984, 69), pero sin éxito, ya que les prepararon después una emboscada.

Las cantidades evocadas para la conquista de México son impresionantes: López de Gómara indica que Cortés salió de Cuba con "seis mil cargas de maíz, yucas y aj[e]s."[16] Quizás esas enormes cantidades expliquen por qué, a pesar de su fama de producto de gran durabilidad, a veces el cazabe se estropea y ponía en peligro una expedición.[17]

Al sur del mundo hispanoamericano, Alvar Núñez Cabeza de Vaca, gobernador del Río de la Plata, nombró a la raíz nutritiva con su nombre guaraní, declarando: "los indios de este puerto de los Reyes [en el río Paraguay] son labradores; siembran maíz y mandioca, (que es el cazabi de las Indias)" (Cabeza de Vaca 1555, f. 108v).

Esta misma planta fue también conocida por otras naciones de europeos, como los portugueses, que la introdujeron en África al dedicarse en ese continente a la trata de esclavos (Newson & Minchin 2007, 89). Los alemanes la conocieron a través de los relatos, entre otros, del bávaro Ulrich Schmidel y del hamburgués Hans Staden.[18] El primero acompañó a Pedro de Mendoza, primer fundador de Buenos Aires, y viajó después durante casi 20 años por la cuenca del río Paraguay. Volvió a su país y publicó el relato de sus viajes en 1567. La raíz que encuentra en los diferentes grupos indígenas toma nombres algo diferentes, aunque aparentemente emparentados: *mandeochade*, *manndeos perroy*, *mandeporre*, *manduriß*, *mandeoch*, (Schmidel 1903, 181, 182, 201, 207, 210, 248, 257).

El segundo, Hans Staden, que estuvo cautivo de los tupinambá unos nueve meses en 1554 durante su segunda estancia en Brasil, aludió a la mandioca en particular porque los portugueses la cambiaban contra cuchillos y anzuelos a sus enemigos indios con quienes

[15] Díaz del Castillo (1984, 67-68): "desque nos vimos con tres navíos y matalotaje de *pan cazabe*, que se hace de unas raíces, y compramos *puercos*, que costaban en aquel tiempo a tres pesos, porque en aquella sazón no había en la isla de Cuba vacas ni carneros, porque entonces se comenzaba a poblar, y con otros pobres mantenimientos, y con *rescate de unas cuentas* que […] compramos y buscamos *tres pilotos*." *Ibid.*, 86: "cada uno destos capitanes procuró de poner bastimentos y matalotaje de *pan cazabe y tocinos.*" *Ibid.*, 87: *"*En aquel puerto [de Matanzas] se proveyeron nuestros navíos del *cazabe y carne de puerco*. *Ibid.*: 114: "[los que quieren reunirse con Cortés] unos vendían sus haciendas para buscar armas y caballos, otros *comenzaban a hacer cazabe y salar tocinos* para matalotaje."

[16] López de Gómara (2007, 22). Y no "seis mil cargas de cazabe o sea quinientas libras por cada uno de sus soldados" como escribe Parsons (1984, 11). Lo que refiere Gómara no permite calcular la cantidad de cazabe por cada hombre. Sin embargo, es espectacular la cantidad global, que corresponde aproximadamente a unas 140 toneladas (estando la arroba castellana en 11,5 kg). Rectifico 'ajes' en vez de 'ajís' según la edición de 1552, Zaragoza, Agustín Millán, f. 6b.

[17] "[en san Juan de Ulúa] el *pan de cazabe* se apocaba y muy mohoso e sucio de las fatulas" (Díaz del Castillo 1984, 100).

[18] Staden (1930, 34): "Neste pais é uso trazer diariamente, ou de dois em dois dias, *raizes frescas de mandioca para farinha ou bolos* [lit.: pasteles]; mas os nossos não podiam se aproximar do logar em que se encontravam essas raizes." Aquí, en la versión original alemana, Staden solo usa la palabra *Wurtzeln* (raíces) mientras que al final del mismo capítulo cuando consiguen escapar al sitio de los indios y antes de embarcar escribe: "ahi tomamos agua e tambem farinha de mandioca [Mandioken Mehl] para servir de mantimento." Esto es durante su primera estancia en Brasil en 1548.

pactaban, porque "la necesitan para alimentar los numerosos esclavos que tienen en sus ingenios" (Staden 1930, 93). La mandioca iba a convertirse, en efecto, en un alimento reservado a los esclavos, tanto en las tierras españolas de América como en las portuguesas (Barickman 2003), cuando se desarrolló la trata negrera. Por un lado, gracias a su bajo coste debido a la productividad de su cultivo y, por otro lado, por su aspecto práctico, en particular su larga capacidad de conservación. Este destino peculiar contribuyó a que se despreciara todavía más entre las capas más acomodadas de la población, que podían permitirse comprar sustitutos más costosos.

Staden puso de relieve también otro uso de la mandioca no atestiguado por los españoles, que consistía, entre los indios, en mezclar la harina de yuca con harina de pescado seco (Staden 1930, 140). Dedicó, por último, un capítulo específico a la alimentación de los tupinambá que trataba casi por completo de la mandioca (Staden 1930, 141-143), en términos bastante cercanos a lo que se puede leer bajo la pluma de los cronistas españoles. Más que un indicio poco probable de una inspiración encontrada en ellos por parte de Staden, muestra la unidad de la cultura de la mandioca desde Caribe hasta la Plata, pasando por la cuenca amazónica.

Los franceses conocieron la mandioca en 1555 bajo el nombre de *maniel* –que será efímero– a través de una carta de Nicolas Barré, capitán del barco en el que viajó el caballero de Villegagnon a Brasil (Gaffarel 1878, 379), pero la evocación es escueta. En cambio, otro de los conquistadores de la "Francia Antártica," Jean de Léry, dedicó más tinta a la mandioca en su muy celebrado *Voyage fait en la terre du Brésil autrement dite Amérique* de 1578 (nunca traducido al español), en el que contaba su propia experiencia.[19] Permaneció en Brasil 10 meses entre mazo de 1557 y enero de 1558 y, durante la estancia, pudo comprobar el puesto central de la mandioca en la cultura indígena, de modo que le dedicó un largo capítulo en su *Voyage* titulado: "De las grandes raíces y mijo grande con que los salvajes hacen harinas que comen en vez de pan: y de su brevaje que nombran *caou-in.*"[20] El mijo al que se alude aquí es el maíz que a menudo acompaña a la mandioca como recurso básico en las descripciones de los principales recursos alimenticios americanos en la época moderna, y el 'caou-in' es la bebida fermentada obtenida a partir de una u otra planta.

La perspectiva de Léry era ante todo comparativa: ¿cómo vivir en América sin pan ni vino?[21] La respuesta es sencilla, la mandioca o *maniot* –palabra que dará pronto *manioc* en francés– permitía sustituir a ambos. Describió el proceso que se debía aplicar a la raíz para obtener una harina "tan blanca como la nieve" y un "jugo blanco", que más adelante comparaba con la leche (Léry 1994, 240), que "tiene el olor exacto de la masa madre [*levain*] hecha de puro trigo macerado mucho tiempo en el agua cuando todavía está fresca y líquida." Olor tan característico, según él, "que desde mi regreso aquende, habiéndome encontrado en un lugar donde la hacían, este aroma me hizo recordar lo que se suele oler en las casas de los salvajes cuando se hace harina de raíz." (Léry 1994, 238). Léry aparece así como un antecesor

[19] Recordando su llegada por vía marítima a Río de Janeiro, escribe Lévi-Strauss en *Tristes Trópicos*: "la primera ciudad –un fuerte– se encontraba en ese islote rocoso recién bordeado por el barco y que lleva aún el nombre de su fundador: Villegaignon. Camino por la avenida Rio Branco, donde antaño se levantaban las aldeas tupinamba, pero en mi bolsillo tengo a Jean de Léry, breviario del etnólogo" (Lévi-Strauss 2017, 83).

[20] "Des grosses racines et gros mil dont les sauvages font farine qu'ils mangent au lieu de pain et de leur brevage qu'ils nomment caou-in" Léry (1994, 237-256).

[21] Léry (1994, 237): "no tienen y por consiguiente no siembran ni plantan trigos ni viñas en su país, sin embargo, como lo he visto y experimentado, no dejan de regalarse y de comer bien sin pan ni vino." Quizás este fragmento también pueda interpretarse desde un punto de vista religioso.

proustiano cuyo mecanismo recordatorio le permite recuperar aquí no el tiempo, sino el espacio perdido.

A pesar de su sencillez el pan casabe fascinó a los europeos hasta llegar a parar en las colecciones de ciertos gabinetes de curiosidades renacentistas.[22] Su presencia es también notable en los relatos franceses producidos a partir de expediciones realizadas más al Norte, en concreto, el de Antoine Biet, misionero que estuvo en Guyana entre 1652 y 1654. Biet muestra en su relato hasta qué punto la mandioca se había vuelto de uso cotidiano[23] para los franceses de Guyana, quienes podían subsistir tan solo adaptando los usos de los nativos:

> Talaron cantidad de bosque, hicieron así un buen claro en el que *plantaron mandioca* para hacer pan y patatas, y aun tabaco, de suerte que estuviera ["el señor le Vendangeur," uno de los colones franceses] dentro de poco en estado de subsistir bien: porque como él y los suyos eran buenos cazadores y pescadores y que ya conocían el país, *nada les faltaba*.[24]

Otro francés que estuvo en Guyana poco después (1684-1691), el jesuita Jean de la Mousse, anotó una de las peculiaridades de la presencia francesa en el continente americano: cómo en Canadá el escaso número de colonos venidos de Europa obligaba a una relación de intercambio, más que de dominio, con los nativos, entre los cuales lo que se podría encuadrar como elementos de la civilización de la mandioca estaban bien presentes: "lo que se saca del comercio con los indios es de poca consecuencia, son piraguas, canoas, pagayas, hamacas, cestas que se llaman pagayas, raspas para la mandioca, culebras de caña para escurrirlo después de rasparlo […]".[25]

No puedo cerrar el expediente francés acerca de la mandioca sin mencionar al padre Jean-Baptiste Labat, dominico que estuvo en las Antillas (principalmente en la Martinica) entre 1694 y 1706 y escribió unos relatos de su experiencia americana a su vuelta a Francia, publicados en 1722. En ellos dedica un largo capítulo a la yuca y al casabe (Labat 1722, 379-397). El panorama de las Antillas francesas era muy diferente al de la Guyana, aunque no está tan alejado geográficamente, pues estaba marcado ya por la presencia masiva de esclavos de origen africano, a quienes estaba destinado preferentemente el cazabe y a quienes se confiaba la tarea de fabricarlo, cuestiones que podemos encontrar resumidas en este lacónico párrafo:

---

[22] Feets (1995, 342): "various kinds of bread found in several collections: Simancas had 'pan de las Yndias,' Contant bread of a floury tree, called 'Cassaui or Yucca,' Christoph Weickmann in Ulm 'bread of Yucca Canedana,' Copenhagen 'bread of Yuca Casavi,' Tradescant 'Cassava Bread 2 sorts,' the Royal Society of London 'Cassavi-Bread,' the Musæum Kircherianum 'Brazilian bread called Mandioca,' Levinus Vincent in Amsterdam 'bread of the root Cassave,' and Thoresby 'Cassada-bread."

[23] Biet (1664, 141, 182-183, 188, 190, 226-228, 244-245, 356).

[24] Biet 1664, 93: "ils mirent à bas quantité de bois, et s'y firent bientôt un fort beau défriché, qu'ils plantèrent du magnoc pour faire du pain, et de patates, et même de tabac, de sorte qu'il aurait été dans peu de temps en état de bien subsister: car comme lui et les siens étaient bon chasseurs et bons pêcheurs, et qu'ils savaient déjà le pays, rien en leur manquait."

[25] La Mousse, 2006, 252: "ce qu'on tire du commerce avec les Indiens est de petite conséquence, ce sont les pirogues, canots, pagayes, hamacs, paniers qu'on appelle pagaras, des grajes à manioc, des couleuvres de jonc pour l'égouter après qu'il est grajé […]". Notemos también que en la Guyana francesa, tanto del siglo XVII como de hoy, el jugo de yuca puede servir de fijador tanto para las pinturas corporales como en la alfarería (engalba) (La Mousse 2006, 253-255).

> Estos tres barriles [de unos 90 litros] bastan para alimentar cincuenta negros durante una semana dándoles a cada uno tres botes [de 1,8 litro], que es todo lo que un hombre puede comer. Ordinariamente solo se emplea para ese trabajo [de cocer el cazabe] tres negras, una que sea fuerte porque el remover continuo durante diez o doce horas es duro y cansado, y una vieja o algún niño de doce o trece años para pasar la mandioca por la criba, lo que es más un entretenimiento que un trabajo.[26] (Labat 1722, 393-394)

En pocas palabras, se evidencian las durísimas condiciones de vida de los esclavos: trabajo agotador, pésima alimentación y hasta desnutrición,[27] situación que satisface al padre Labat igual que a casi todos los europeos de la época.

3. La yuca-mandioca en una perspectiva antropológica

Es justamente la asignación de la yuca-mandioca a los esclavos en América, después de haberla considerado como el alimento propio de los nativos, lo que originó una visión negativa de ella, su marginación en la cultura europea y su desprecio como producto alimenticio desde la época colonial, excepto por su carácter imprescindible para las expediciones[28] y a pesar de los discursos laudatorios que he referido aquí. En la euforia del descubrimiento, del placer de descubrir su exuberancia y de darla a conocer a quienes no conocían el Nuevo Mundo, la mayoría de los cronistas valoró su carácter de buen sustituto del pan europeo. Pero el entusiasmo inicial cedió ante la nostalgia, las diversas privaciones y, sobre todo, la imagen humilde asociada al consumo de la yuca. Lo peor ocurría cuando se asociaba la presencia de hormigas a la yuca, aunque al franciscano Diego Simón, historiador del Reino de Granada, le pareció una comida saludable preferible a la sofisticación occidental, causa de muchos males. Nótese, sin embargo, que solo había probado el sutil manjar una vez:

> Ya la necesidad iba forzando a los soldados que se diesen a buscar comidas, de que hallaron bien pocas y tan desusadas que no las habían oído decir, cuanto más gustándolas, porque eran unas tortas de cazabe de yuca amasadas, con hormigas gruesas aludas, de que hay harta abundancia en aquellos llanos y sierras, donde por ser las tierras tan ruines y estériles para maíces, les fue fuerza la necesidad a comer estas tortas que para los indios lo son, añadiéndoles para darles más sabor de las mismas hormigas tostadas en unas callanas o cazuelas de barro, con que pasan su vida hasta llegarla a cien años, con que podemos advertir cuántos quitan de los nuestros las varias invenciones de potajes y comidas compuestas que ha inventado la madre gula, madre de tantos hijos, y madrastra de nuestra salud y vida, pues tanto nos la cercena gastándola y fatigándola con tan grasientos comistrajes, pues solo el simple manjar de unas raíces y hormigas les acrecientan un año sobre otro a estos pobres

[26] Labat: "ces trois barils suffisent pour nourrir cinquante Nègres pendant une semaine, en leur donnant à chacun trois pots, qui est tout ce qu'un homme peut manger. Ordinairement on n'emploie à ce travail que deux Négresses, une qui soit forte parce que ce remuement continuel pendant dix ou douze heures est rude & fatiguant, & une vieille ou quelque enfant de douze ou treize ans pour passer le manioc dans l'hébichet, ce qui est plutôt un amusement qu'un travail."

[27] Si se consideran las medidas antiguas por una parte y el actual aporte calórico de la mandioca, según nuestros cálculos, serían unas 1300 calorías diarias por esclavo, si bien es cierto que el cazabe no era el único alimento disponible, debía de constituir la gran mayoría de la ración diaria.

[28] Podemos equiparar el casabe al bizcocho europeo: despreciado pero imprescindible para la vida en alta mar.

> indios hasta llegarlos a más de ciento y al cabo mueren sin enfermedades. Las que llevaban de hambre los soldados, no hallaban con qué curar sino con estos manjares, harto terribles para ellos, si bien la necesidad de comer les hacía que las diesen a queso asado las hormigas que tostaban aunque de sabor es bien diferente, según a mí me pareció una vez que las comí, viéndolas comer en cierta ocasión a unos honrados españoles, por saber a lo que sabían.[29] (Simon 1891, 2. 176)

Este plato delicado sería probado casi dos siglos después por un famoso viajero, Alexander von Humboldt, aunque con moderado entusiasmo, estando en el río Negro, donde "no se comen las hormigas por golosina, sino porque, según la expresión de los misioneros, la *manteca* de las hormigas (la parte blanda del abdomen) es un alimento muy substancial." Los viajeros eran invitados a probarlo mezclado con tortas de cazabe: "un resto de los prejuicios europeos nos impidió suscribir los elogios que el buen misionero daba a lo que él llamaba un excelente *pastel de hormigas*."[30]

Pero el exotismo aportado por el consumo de insectos mezclados a la yuca podría hacer perder de vista el carácter a la vez común y extraordinario del producto en sí. Común en la medida en que era solo una de las 120 especies de plantas que los amerindios cultivaban en la época de la llegada de los europeos, siendo, sin embargo, la yuca el principal alimento en la cuenca caribeña y amazónica (Tabío 1989, 6). Es una experiencia muy continuada –se habla de entre siete y nueve mil años– la que permitió la espectacular evolución desde una planta salvaje y tóxica hasta una domesticada, bien como alimento, bien como ponzoña (Tabío 1989, 7).

Como señalaba Claude Lévi-Strauss en un artículo de 1952 reeditado varias veces:

> Los primeros americanos logran una de las más pasmosas demostraciones de historia acumulativa que haya visto el mundo: explorando de punta a cabo los recursos de un medio natural nuevo, domesticando (al lado de algunas especies animales) las especies vegetales más variadas para su alimentación, sus remedios y sus venenos, y *–hecho inigualado en otra parte–* promoviendo sustancias venenosas, como la mandioca, al papel de alimento básico,[31] y otras al de estimulante o anestésico. (Lévi-Strauss 1984, 317)

Estas palabras se integran en una celebración de la capacidad de los americanos para crear conocimiento en una perspectiva acumulativa. Es decir, de acuerdo con Lévi-Strauss, de progreso –de manera análoga a como se piensa en la sociedad occidental–, pero con consecuencias menos catastróficas. Las provocativas afirmaciones del antropólogo trataban

[29] Este relato produce un eco en el de Lévi-Strauss (2017, 164) en el que también la tentación exótica se resuelve en una asimilación casi banal a lo conocido, cuando el antropólogo quiere conocer las larvas (*koros*) que comían golosamente los kaingang del Paraná hasta que "las burlas de los blancos" les obliguen a renunciar a ellos. Consigue finalmente hacerse con uno y: "bajo la mirada impasible del indio decapito mi presa; del cuerpo sale una grasa blanquecina, que pruebo, no sin titubear: tiene la consistencia y la delicadeza de la manteca y el sabor de la leche de coco."

[30] Humboldt 1826, 231. Subrayado original.

[31] Además de la yuca, notar también la sachasandia (*Capparis salicifolia Griseb*) cuyo fruto es mortal; señala Métraux, antes de la Segunda Guerra Mundial, su abundante uso como instrumento de suicidio en el Gran Chaco argentino (Métraux 1943) aunque "esta misma fruta secada y hervida en seis o siete aguas constituye un alimento de cierta importancia durante los meses de carestía en el invierno" (*Ibid.*, p. 199-200). También su raíz y sus hojas tienen uso medicinal tradicional entre el Gran Chaco boliviano (Quiroga Cortez s. f., 21).

de contrarrestar los discursos dominantes que afirmaban la superioridad de Occidente y el 'retraso' de los demás miembros de la comunidad humana. En cualquier caso, es verdad cabal que la capacidad de convertir un producto altamente tóxico en alimento básico como es la yuca es única en el mundo.

Parece necesario añadir que el proceso se hacía sin que se perdiera nunca de vista la dimensión tóxica y sin que se dejara de usarla. Por ejemplo, las peligrosas características de la mandioca también fueron utilizadas por una de las escapatorias definitivas a la esclavitud más usadas, sobre todo en los primeros tiempos de la colonia en el Caribe: el suicidio por ingestión de la yuca sin procesar (Friederici 1973, 251-252).

Ahora bien, parece que para los europeos permaneció bajo sospecha hasta mediados del siglo XIX. Así, para hacer frente a la epidemia de cólera ("peste del tablón") de 1849 en la costa caribeña de Colombia: "El doctor Vicente A. García prohibió la yuca brava por su veneno, el cazabe y el bollo de yuca, el pescado salado y el cangrejo por sospechar del barbasco con que los pescaban; y ordenó tiros de cañón desde los castillos para ver si así se purificaba el aire" (Fals Borda 2002, 102a). Unos de los elementos más profundamente vinculados a la sabiduría indígena de dominio de los venenos, el uso de la yuca y le barbasco, seguían representando un posible atentado a la salud pública.

Frente al recelo europeo,[32] la pervivencia de los usos tradicionales ha permitido que el procesamiento de la raíz de yuca para convertirla en cazabe, descrito, como se ha visto, desde los primeros tiempos de la conquista, siga siendo hoy día bastante parecido a las prácticas actuales entre comunidades autóctonas. La técnica sigue siendo la misma y solo ha cambiado el material de los instrumentos por la introducción del plástico y del metal.[33] Las herramientas se modificaron después del contacto con los europeos. Así, en Guyana, el cuchillo traído por los franceses a finales del siglo XVII pareció sustituir a los útiles tradicionales para pelar la raíz de yuca (La Mousse 2006, 82). Pero hay diferencias entre instrumentos que también pueden ser observadas entre grupos indígenas. Así, Napëyoma (Helena Valero), que vivió cautiva veinticuatro años con los yanomami entre Brasil y Venezuela contó que, mientras estuvo de visita en otro grupo:

> A la mañana siguiente [después de cosechar yuca] comenzamos a raspar. Las mujeres Tetehei-theri raspaban con cráneo de mono blanco o de marimonda [mono araña]. Las Namowei-theri estábamos acostumbradas a raspar con guacuca [suerte de almeja], que traíamos del río grande. Los Tetehei-thei no la conocían. Tuvimos, pues, que raspar con aquellos cráneos. (Valero 1984, 256-257)

El cultivo generalizado, la alta productividad de la mandioca y su crecimiento rápido permite, además, poner en tela de juicio la tradicional oposición entre cazadores-recolectores y agricultores. Como notó Lévi-Strauss: "La cuestión consiste entonces en saber si en

[32] La bebida alcohólica producida a partir de la yuca fermentada fue prohibida en el Perú por el virrey Toledo en 1572 "so pena que el indio o mulato o mulata que la hiciere para beber o vender le sean dados cien azotes y sea desterrado perpetuamente de los Andes y si algún español u otra persona la hiciere incurra por cada vez en pena de doscientos pesos y un año de destierro de aquella provincia", bajo el falaz pretexto de que "es muy ponzoñoso y que de beberla les resultan muchas enfermedades." Es más bien la embriaguez de los nativos y su consiguiente descontrol lo que se trata de impedir (Toledo 1989, 190).

[33] Véase el documento realizado por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia entre la comunidad El Coco Cuayare, en el departamento de Guainía: https://www.youtube.com/watch?v=8wcVz-pYYgA. Nótese también el abundante vocabulario arawak relacionado con la yuca y su uso (De Goeje 2009).

América del Sur es posible, en algún caso, hablar de auténticos cazadores y recolectores […]. En la mayoría de los casos, practican un cultivo elemental que no llega a reemplazar la caza, ni la pesca, ni la recolección,"[34]. En efecto, muchos de los que aparentemente lo hacían, tuvieron que abandonar la actividad agrícola por las persecuciones que sufrieron en el siglo XX. ¿Forman parte dichos grupos humanos de la llamada "sociedad opulenta primitiva" evocada por M. Sahlins (1983, 13-46) en sociedades de cazadores recolectores, cuya subsistencia se aseguraba a base de pocas horas de trabajo? Sahlins oponía este modelo a la penuria de las sociedades de agricultores, víctimas de periódicas hambrunas, creadoras de diferencias sociales pero garantes de crecimiento. Si bien reconocía el aporte de Sahlins, Descola criticó este aspecto de su teoría considerando que, entre los ashuar (de la familia de los jívaros) del sur del Ecuador que él estudió *in situ*, grandes cultivadores de yuca,[35] era la agricultura la que permitía asegurar la abundancia alimentaria (es decir, una media de 3.400 calorías diarias) con unas pocas horas de trabajo (3,5 diarias),[36] sin que las estructuras de la sociedad se modificasen y tendiesen hacia un modelo de explotación clasista (Descola 1988, 415-432).

El papel fundamental de la yuca en la vida de los americanos debió reflejarse en sus creencias religiosas.[37] Sin embargo, fue poco comentado por los primeros europeos, excepción hecha del jerónimo Ramón Pané, que acompañó a Colón en su segundo viaje y redactó entre 1493 y 1498 una *Relación acerca de las antigüedades de los indios* que pudo observar en Santo Domingo.[38] En ella se describe a los 'cemíes' (deidades de la isla) y, en particular:

> Dicen que cuando hubo aquí guerras quemaron al cemí Bugia, y lavándolo después con zumo de yuca, le crecieron los brazos, y le nacieron los ojos otra vez; la yuca era pequeña y con el agua y el zumo referido, le lavaban para que engordase y afirman que daba enfermedades a los que habían hecho este cemí por no haberle llevado de comer yuca. (Pané 2009, 51-52)

Este pasaje pone de manifiesto la estrecha relación entre la deidad y la yuca. Esta alimenta al cemí, lo regenera, pero su ausencia o insuficiencia trae plagas. Este cemí debía de ser una estatua de madera mientras que había otros que eran de piedra, de diferentes formas, y "otros tienen tres puntas, y creen ser producidas de la yuca" (Pané 2009, 50-51).

[34] Lévi-Strauss 1984, 145: "La question est donc de savoir si l'on peut jamais, en Amérique du Sud, parler de chasseurs et de ramasseurs véritables. […] Le plus souvent, elles pratiquent un jardinage élémentaire qui ne parvient pas à supplanter la chasse, la pêche et le ramassage."

[35] La yuca constituye entre los achuar la gran mayoría del aporte diario en calorías, representando la producción hortícola casi el 80 % de ellas (Descola 1988, 422). Hay que señalar también, para dibujar fielmente el papel dominante de la mandioca en la abundancia achuar, que la sobreexplotación es la regla (con diferencias según el tamaño de las parcelas): solo se consume entre el 17 y el 80 % de la producción (Descola 1988, 419-420).

[36] Aunque es de notar que "entre los achuar, así como en muchas sociedades no mercantiles, el trabajo no es concebido como una forma de actividad específica, separable de las demás manifestaciones de la práctica social" (Descola 1988, 385).

[37] Como la palabra 'trabajo,' 'religión' es poco adaptable a las sociedades evocadas.

[38] Aunque el texto original se perdió existe una reconstitución a partir de lo que había incluido Fernando Colón en la biografía de su padre y los elementos proporcionados por las cartas de Pedro Mártir de Anglería y la *Historia de las Indias* de Bartolomé de las Casas (Pané 2009).

Según el editor, el texto alude a la forma común entre el cemí y los nudos en los tallos de la yuca, con sendas tres puntas.[39]

Estas son las pocas indicaciones que proporciona un texto difícil. Pero documentos antropológicos recientes confirman la presencia de la mandioca en el universo mental de los achuar, por ejemplo, para quienes la raíz dulce "es el alimento básico sinónimo tan estrecho de comida, como lo es el pan en Francia" (Descola 2005, 50), hasta el punto de que para invitar a comer, se dice "come la mandioca," igual que la chicha, proveniente de la misma planta, es la bebida habitual en la vida cotidiana (Descola 2005, 44). Por lo tanto, su cultivo y su presencia generaron unos mitos en tiempos antiguos, cuando "las personas no tenían huertos" y estaban pues entregadas al hambre, hasta que Nunkui (el espíritu femenino de los huertos) les permitió acceder a las plantas cultivadas. La mandioca es una planta ambigua:

> La horticultura procede por una negociación dialéctica donde la mandioca se deja comer por los hombres en tanto estos se ocupen de asegurar la continuidad de su descendencia. Este canibalismo vegetal no es en absoluto metafórico […] se cree que la mandioca chupa la sangre de los humanos, y muy especialmente la de su progenie. (Descola 2005, 98-99)

El universo complejo de las creencias autóctonas interesó poco a los recién llegados, tanto más cuanto que emanaban de los habitantes de las islas cuyas sociedades rápidamente fueron desestructuradas y casi aniquiladas o de grupos selváticos considerados como "salvajes." Importaba sobre todo el valor nutritivo de la yuca para mantener a los miembros de las expediciones y a esclavos y trabajadores forzados en ingenios y minas. Hasta que la hazaña técnica, realizada por esos mismos "salvajes," de transformar una planta altamente tóxica en un alimento abundante y de fácil acceso y conservación, pudo despertar el interés en Europa de un Ovidio Montalbani (1601-1671). Este recomendó semejante proceso para remediar la falta de pan y alimentar, evidentemente, a los "más rústicos" y los "extremadamente necesitados" con plantas posiblemente tóxicas:

> Sin hacer milagros [prometía Montalbani] podemos quitarle el veneno a la cizaña, si antes de incorporarla al trigo fermentara sola en el agua, y muy bien cocida, porque se volverá agradable y, sin perjuicio alguno, entrará a formar parte del pan de trigo. La cocción tiene tanta fuerza que modifica y reduce a elogiable mediocridad todas las cosas, al punto de que a veces ella sola basta para hacemos lograr el deseado propósito: los mexicanos se comerían la muerte en el momento con su pan de yuca, al que llaman *cazaui*, si no fuera por la cocción que le quita al jugo de esa raíz toda maligna cualidad.[40]

[39] Pané 2009, 138: "Recopilación de tradición oral de Morovis, Puerto Rico por el Dr. Roberto Martínez (2010)".

[40] *Il pane sovventivo spontenascente succedaneo intero del pane ordinario, overo aumentante l'istesso pane di biade, breve discorso teórico e prattico…*, Bologna, 1648, p. 13, *apud* Camporesi 1999, 194.

Obras citadas

Anglería, Pedro Mártir de. *Epistolario*. J. López de Toro ed. Madrid: Imprenta Góngora, 1953.

Barickman, Bert J. *Um contraponto baiano: açúcar, fumo, mandioca e escravidão no Recôncavo, 1780-1860*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 2003 [*A Bahian Conterpoint: Sugar, Tobacco, Cassava, and Slavery in the Recôncavo*. Stanford: Stanford University Press, 1998].

Biet, Antoine. *Voyage de la France Equinoctiale en l'Isle de Cayenne, entrepris par les Français en l'année 1652, avec un dictionnaire de la langue du mesme païs*. Paris: F. Clouzier, 1664.

Camporesi, Piero. *El pan salvaje.* R. Raschella trad. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 1999 [*Il pane selvaggio.* Bologna: Il Mulino, 1981].

Cabeza de Vaca, Alvar Núñez. *La relacion y comentarios del gouernador Aluar nuñez cabeça de vaca de lo acaescido en las dos jornadas que hizo a las Indias*. Valladolid: 1555.

Colón, Cristóbal. *Textos y documentos completos*. C. Varela ed. Madrid: Alianza Editorial, 1995.

Corominas Joan. *Breve diccionario etimológico de la lengua castellana.* Madrid: Gredos, 1987.

Cortés López, José Luis. "El tiempo africano de Cristóbal Colón (Precisiones para su biografía)." En *Studia Historica. Historia Moderna* 8 (1990): 313-326.

De Goeje, Claudius Henricus. *The Arawak Language of Guiana*. Cambridge: Cambridge University Press, 2009 [1928].

Descola, Philippe. *Las lanzas del crepúsculo. Relatos jívaros. Alta Amazonia.* Buenos Aires-México: Fondo de Cultura Económica, 2005 [*Les lances du crépuscule. Avec les Indiens Jivaros de haute Amazonie.* Paris: Plon, 1993].

---. *La selva culta. Simbolismo y praxis en la ecología de los Achuar.* Trad. de J. Carrera Colin y X. Catta Quelem rev. por F. Illouz, Quito/Lima: Ediciones Abya/Yala/IFEA, 1988 [*La nature domestique. Symbolisme et praxis dans l'écologie des Achuar.* Paris: MSH, 1986].

---. *Más allá de naturaleza y cultura*. Buenos Aires/Madrid: Amorrortu Editores, 2012 [*Par-delà nature et culture.* Paris: Grasset, 2005].

Díaz del Castillo, Bernal. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Miguel León-Portilla ed. Madrid: Historia 16, 1984.

Esquivel, Miguel & Hammer, Karl, "The Cuban homegarden 'conuco': a perspective environment for evolution and in situ conservation of plant genetic resources." En *Genetic Resources and Crop Evolution* 39 (1992): 9-22.

Fals Borda, Orlando. *Historia doble de la Costa 2. El presidente Nieto*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2002 [1981].

Feets, Christian F. "The Collecting of American Indian Artifacts in Europe, 1493–1750." En K. O. Kupperman ed. *America in European Consciousness, 1493-1750*. Williamsburg: Institute of Early American History and Culture, 1995. 324-360.

Fernández de Oviedo, Gonzalo. *La hystoria general de las Indias agora nuevamente impressa corregida y emendada y con la conquista del Perú*. Salamanca: Juan de Junta, 1547.

---. *Sumario de la Natural Historia de las Indias.* A. Balaibar ed. Madrid: Iberoamericana, 2010.

Friederici, Georg. *El carácter del descubrimiento y de la conquista de América. Introducción a la historia de la colonización de América por los pueblos del Viejo Mundo*. México: Fondo de Cultura Económica, 1973 [*Der Charakter der Entdeckung und Eroberung Amerikas durch die Europaer*. Stuttgart/Gotha: Verlag Friedrich Andreas Perthes A.-G., 1925].

Fuentes históricas sobre Colón y América. Pedro Mártir de Anglería. 4 t., Madrid, 1892.

Gaffarel, Paul. *Histoire du Brésil français au XVIe siècle.* Paris: Maisonneuve et Cie, 1878.

Henríquez Ureña, Pedro. "El enigma del aje." En *Para la historia de los indigenismos*. Buenos Aires: Facultad de Filosofía y letras, Instituto de Filología, 1938. 59-86.

Humboldt, Alexander von. *Viage a las regiones equinocciales del nuevo continente…* t. 3, París: 1826.

Jiménez Calvente, Teresa. "La flora del Nuevo Mundo en los escritos de los primeros cronistas: problemas y soluciones." *Archivum. Revista de la Facultad de Filosofía y Letras* 58-59 (2008-2009): 165-192.

La Mousse, Jean de. *Les Indiens de Sinnamary. Journal du père Jean de la Mousse en Guyane (1681-1691)*. G. Collomb ed. Paris: Chandeigne, 2006.

Las Casas, Bartolomé de. *Apologética Historia de las Indias.* M. Serrano y Sanz ed. Madrid: Bailly-Baillière e hijos, 1909.

---. *Historia de las Indias*. 3 vol. A. Saint-Lu ed. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1986.

Léry, Jean de. *Histoire d'un voyage faict en la terre de Brésil (1578)*. F. Lestringant ed. Paris: Librairie générale française, 1994.

Lévi-Strauss, Claude. "Raza e historia." En *Antropología Estructural. Mito, sociedad, humanidades.* México D. F.: Siglo XXI, 1984. 304-339 [*Antropologie structurale deux*. Paris: Plon, 1973. 377-422].

---. "La noción de arcaísmo en etnología." En *Antropología Estructural*. Barcelona: Paidós, 1995 [1987]. 137-152 ["La notion d'archaïsme en ethnologie." En *Anthropologie structurale*. Paris: Plon, 1974 [1958]. 119-139. 1ª publ. en *Cahiers internationaux de Sociologie* 12 (1952): 3-25].

---. *Tristes Trópicos.* Barcelona: Paidós Ibérica, 2017 [trad. de *Tristes tropiques.* Paris: Plon, 1955].

Ligon, Richard. *The true and exact history of the Island of Barbadoes*. K. O. Kupperman ed. Indianapolis/Cambridge: Hackett Publishing Company, 2011.

López de Gómara, Francisco. *Historia de las Indias. Vida de Hernán Cortés*. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 1978.

---. *Historia de la conquista de Nueva España*. J. Gurria Lacroix & M. Alcibíades eds. Caracas: Biblioteca Ayacucho, 2007 [1979].

Métraux, Alfred. "Suicide Among the Matako of the Argentine Gran Chaco." *América Indígena* 3/3 (1943): 199-210.

Newson, Linda A. & Minchin, Susie. *From Capture to Sale. The Portuguese Slave Trade to Spanish South America in the Early Seventeenth Century*. Leiden/Boston: Brill, 2007.

Pané, Fray Ramón. *Mitología taína o eyeri, Ramón Pané y la relación sobre las antigüedades de los indios: el primer tratado etnográfico hecho en América*. A. Rodríguez Álvarez ed. San Juan: Nuevo Mundo, 2009.

Parker Brinen, Rebecca. *Vision of Savage Paradise. Albert Eckhound, Court Painter in Colonial Dutch Brazil*. Ámsterdam: Amsterdam University Press, 2006.

Parsons, James J. "Algunas observaciones sobre La Isla Mona, un emporio de pan de casabe en el Caribe durante el Siglo XVI." *Yearbook (Conference of Latin Americanist Geographers)* 10 (1984): 10-18.

Quiroga Cortez, Rodrigo. *Plantas medicinales del pueblo weenhayek.* [Cochabamba]: Museo de Historia Natural Alcide d'Orbigny, s. f.

Sahlins, Marshall. *Economía de la Edad de Piedra.* Madrid: Akal, 1983 [*Stone age economics.* Chicago: Aldine Publishing, 1972].

Schmidel, Ulrich. *Viaje al Río de la Plata*. Buenos Aires: Cabaud y Cía Editores, 1903 [Trad. de *Reise nach Süd-Amerika…* Tübingen, 1889].

Simón, Pedro. *Noticias historiales de las conquistas de Tierra Firme en Las Indias Occidentales*. 4 vols. Bogotá: Medardo Rivas, 1882-1892.

Staden, Hans. *Viagem ao Brasil*. Rio de Janeiro: Oficina Industrial Graphica, 1930 [trad. de Warhaftige Historia und beschreibung eyner Landtschafft der Wilden… Marburg, 1557]

Tabío, Ernesto E. *Arqueología, agricultura aborigen antillana*. La Havana: Editora de Ciencias Sociales, 1989.

Toledo, Francisco de. *Disposiciones gubernativas para el virreinato del Perú 1575-1580*. Sevilla: CSIC, 1989.

Valero, Helena. *Yo soy Napëyoma. Relato de una mujer raptada por los indígenas yanomami*. Caracas: Fundación Lasalle de las Ciencias Naturales, 1984.

Varela, Consuelo & Aguirre, Isabel. *La caída de Cristóbal Colón. El juicio de Bobadilla*. Madrid: Marcial Pons, 2006.