

CATHARUM

REVISTA DE CIENCIAS Y HUMANIDADES DEL IEHC · NÚMERO 15 · 2016



CATHARUM

Revista de Ciencias Sociales y Humanidades
del Instituto de Estudios Hispánicos de
Canarias

Nº 15 / 2016

Edición:

Instituto de Estudios Hispánicos de
Canarias

Dirección:

Miguel Machado Bonde

Consejo de Redacción:

Nicolás Rodríguez Münzenmaier,
Manuel Hernández González, Celestino
Hernández Sánchez, Ana Luisa
González Reimers, Julio Afonso Carrillo,
Margarita Rodríguez Espinosa y Darío
Hernández Hernández

Consejo Asesor:

Iris Barbuzano Delgado, Pedro Bellido
Camacho, Juan Manuel Bello León,
José Cruz Torres, Jerónimo de Francisco
Navarro, Miguel Fernández Hernández,
Rafael Fernández Hernández, Braulio
Manuel Fraga González, Nicolás
González Lemus, Estefanía González
Pérez, Magdalena Luz Cullen, M^a Cristina
Pérez Villar y Luis Gómez Santacreu.

Asesores lingüísticos y
corrector de estilo:

Margarita Rodríguez Espinosa y
Luis Gómez Santacreu

Diseño original:
rec retoque estudio creativo

Diseño y maquetación:
Acoserpa Digital, SL

Imprime:
Acoserpa Digital, SL

Distribución: 400 ejemplares
Depósito Legal: TF 223172000
ISSN: 1576-5822

Precio: 5 euros

INSTITUTO DE ESTUDIOS HISPÁNICOS DE CANARIAS

CATHARUM

REVISTA DE CIENCIAS Y HUMANIDADES DEL IEHC

Catharum es la Revista de Ciencias Sociales y Humanidades que anualmente edita el Instituto de Estudios Hispánicos de Canarias. En ella se abordan principalmente contenidos de índole insular, regional y local, incidiendo de manera especial en aquellos que abundan en la investigación de los flujos sociales, ideológicos, artísticos, económicos, etc., que históricamente han vinculado las Islas con América, Europa y África.

La revista se considera asimismo un órgano difusor de la propia actividad del IEHC, y como tal, publica muchas de las conferencias impartidas en la sede del mismo a lo largo del año.

Sumario

3 La sed que no acaba

Cecilia Domínguez Luis

13 Madeira y Canarias el siglo XIX: la arquitectura del turismo terapéutico. Dos health resorts atlánticos

Rui Campos Matos

27 Hacia una hermenéutica de la extraña: el burka y las mujeres-bomba musulmanas.

Gabriel Bello Reguera

37 Guam hoy. Apuntes de una economía dependiente

Alberto Javier Báez García

43 El trigo de los pobres. La recepción del maíz en el Viejo Mundo

Manuel de Paz Sánchez

75 Prof. Eric R. Allen, un científico inglés nacido en el «Puerto de la Orotava» (1932-2009)

Braulio Manuel Fraga González

La sed que no acaba

Cecilia Domínguez Luis

Conferencia inaugural del curso 2015-2016 del IEHC titulada «**La sed que no acaba**», a cargo de Cecilia Domínguez Luis.



Introducción

Debo confesar que la idea que tuve durante bastante tiempo sobre la hispanidad tenía mucho que ver con la que promulgaba el régimen franquista, que la denominaba «El día de la Raza».

Afortunadamente, hoy han cambiado completamente estas connotaciones —a mi entender totalmente peyorativas—, y hasta el diccionario de la RAE define la hispanidad como el «conjunto de los pueblos de cultura española».

Y a este concepto acudo para homenajear a cinco escritores que, partiendo de su insularidad y con la certeza de ser producto de un enriquecedor mestizaje de razas y culturas, reconociendo sus substratos aborígenes y africanos y su cultura y civilización hispánica y europea, supieron mirar más allá de sus fronteras y tender hacia la universalidad, lo que los hizo ser más canarios aún.

Así, he titulado mi conferencia

LA SED QUE NO ACABA

Si después de leerlo sientes sed
es que el discurso es fértil;
léelo aún, y más: la sed engendra sed.
Qué error el del saciado;
no conoce la sed de la sed que no acaba.

Este poema pertenece al libro *Cuchillo casi flor*, del poeta Luis Fera, uno de los escritores a los que debo lo que ahora soy en este difícil y apasionante mundo de la literatura. Pero no fue el único. A lo largo de mi vida he tenido la fortuna de contar con la amistad y el magisterio de unos escritores que, sin pretenderlo, me ayudaron y estimularon a seguir por el camino que yo había elegido desde mi niñez.

El primero de ellos fue Pedro García Cabrera.

Corrían los años 70 y un trabajo de investigación que me había propuesto el profesor de Literatura de la Escuela de Magisterio —carrera que yo cursaba en aquellos momentos— me llevó a hacerle una entrevista al poeta.

Debo aclarar que yo ya lo conocía —aunque no personalmente—, no solo porque había leído alguna de sus obras (pocas porque su obra completa se publica en el año 1987, seis años después de su muerte) sino también porque, en mi casa, había oído hablar de él, ya que fue compañero de prisión de mis tíos abuelos, Manolo y Lucio, en el campo de concentración de Villa Cisneros. Tal vez por esas referencias, mi nerviosismo era mayor y, a pesar de la afectuosa acogida de Pedro, la entrevista no se me grabó. Cuando llegué a mi casa y me di cuenta del desastre, me llené de valor y lo llamé por teléfono para decirle lo que me había ocurrido y él no tuvo ningún problema, al contrario, me dijo que volviera al día siguiente. Eso sí, que comprobara que la grabadora funcionaba.

Afortunadamente éramos vecinos —vivíamos a un par de calles de distancia— y allí fui, respirando hondo.

Acabamos la entrevista y comprobé allí mismo que se había grabado. Matilde, su mujer, había hecho café y lo llevó al comedor, con unas galletas. Entonces me atreví a decirle a Pedro lo de mi parentesco con sus compañeros de prisión; incluso le dije que tenía una copia de la última carta de despedida, escrita por mi tío Manolo unas horas antes de que lo fusilaran, allá por los años 40.

Él me pidió entonces que le llevara la carta al día siguiente, y lo hice.

Cuando terminé de leerla, Pedro se puso de pie. Su voz resonó en las cuatro paredes del comedor, recitando su poema «Con la mano en la sangre», del libro *Entre la guerra y tú*:

Nadie se acuerda ya de la Gran Guerra
Y aún tienen los ríos su largo brazo en cabestrillo
Y los ojos saltados los puentes
y corazones ortopédicos los hombres.
Sólo tú, yo y aquel sueño polar de golondrinas
con nuestras aguas verdes por la espera,
batimos el recuerdo en tu mármol, en mi frente, en su oído.
Nos venderán de nuevo
aunque prosigan con su rebelión armada los rosales
y la mentira con sus tres dimensiones y un pico con ojeras
y el treno de los trenes en el trino de una estación al este de los mares.
Todo se perderá: corales, ruiseñores,
la última comedia que apunte el caracol desde su concha,
los diarios que voceen las ranas al crepúsculo,
tu orfelinato de montañas locas,
tantas y tantas cosas que ignoran los cipreses.
Y de tu voz, hasta de tu voz, que enlaza la seda con los pámpanos
fabricarán cañones que habrán de bendecir los obispos
para que rompan más eficazmente las venas de los sueños.
Se nos dará una gran razón: que somos hijos de la patria,
sin saber que a ti, a mí y al sueño polar de golondrinas
nos sobra espacio para vivir aun dentro de un beso de paloma.

Fue la mejor respuesta. En sus ojos no había odio —Pedro era incapaz de odiar— pero sí el rechazo, el dolor por todas las injustas ausencias, la firmeza de quien no quiere olvidar ni que olvidemos.

El silencio se adueñó del aire y a mí me recorrió un escalofrío y comprendí, en ese instante, toda la sinrazón del hombre que acude a la mentira para justificar la muerte del otro.

Afortunadamente, Matilde rompió aquel silencio apremiándonos a que cogiéramos «una galletita». Luego empezamos a hablar de poesía y yo me animé a decirle que desde hacía tiempo me había dejado atrapar por ella, aunque sin aclararle que yo había escrito ya algunos poemas.

Las visitas a la casa de Pedro continuaron. Como dije, vivíamos muy cerca y a él le gustaba que fuera por allí algunas tardes, sobre todo después de que supo de su enfermedad. Una de esos días me atreví a confesarle que yo también escribía poesía. Pedro abrió los ojos como si se asombrara y me reprochó, con una sonrisa, que no se lo hubiera dicho antes. Por aquel entonces yo estaba escribiendo mi libro *Objetos*, y él me pidió, con esa voz que ponía que casi parecía una orden, que se lo llevara. Así lo hice. Esa misma noche me llamó por teléfono y me dijo que me iba a hacer un prólogo.

Fue todo un regalo, un estímulo para continuar. Su texto, desgraciadamente, quedó inconcluso, pero así lo puse en mi libro y aún conservo su manuscrito.

Pedro no pretendía ser maestro de nadie, pero lo fue. En él siempre hubo un sueño de libertad convertido en voluntad poética que luchaba contra el desasosiego y las contradicciones del hombre y de su historia. Y eso se contagiaba, o al menos a mí me sucedió.

Además, con él aprendí que todo lo que consideramos nuestro paisaje, lo que amamos al contemplarlo desde nuestras ventanas, o azoteas, a la orilla del mar —ese elemento imprescindible para que la isla se defina— o en la cima de algún monte, solo tendrá un sentido, no solo poético sino también vital, si lo ponemos en relación con esa otra realidad mayor que es el universo.

Así decía en su libro *La rodilla en el agua*: «...me voy tornando como tú, una isla/ que hiela sus nostalgias con delfines/ y derrumba los valles del latido,/ emigrando de mí para encontrarme/ en la desnuda soledad que pueblas».

A finales de los 70, una amiga me llevó a una tertulia que se celebraba los martes y los viernes en el Bar Arkaba de la Avenida de Anaga, con el mar al fondo, apenas visible entre contenedores y grúas. Varias mesas se agrupaban en la amplia acera. Allí, en el centro —sea cual fuere el lugar que ocuparan en las mesas siempre era el centro— Isaac de Vega y Rafael Arozarena. El uno a veces distante, a veces con una sonrisa de supuesta aquiescencia que, lejos de tranquilizarme, me mantenía alerta; el otro, jugando con las palabras y nuestros miedos; haciendo un guiño a los que, por entonces, empezábamos a mirar a nuestro alrededor «de otra manera», o al menos eso creíamos.

La magia aparece y es Rafael quien la atrapa para trastocarlo todo. Y una noche se le ocurre hacer una torre de cristal con nuestras copas y derramar sobre ellas un vino espumoso. Mientras el líquido cae en cascadas, Rafael recita o salmodia un canto inventado sobre la marcha, e Isaac lo mira un instante y sonrío mientras me dice «Bueno, las cosas del Rafa, ¿oíste?».

Me vienen a la memoria las tardes que pasábamos Rafael y yo en casa de una amiga común. Hablábamos de todo, pero especialmente de literatura, de pintura, de música y de vida. Porque vida y poesía fueron siempre para Rafael una sola cosa.

Eran, plagiando el título de un poema suyo, «tiempos de amistad bajo un solo cerezo».

Un día me dijo que iba a pintar un cuadro que tenía mucho que ver conmigo —en esa época pintaba con acuarelas y tinta china—. Yo permanecía en silencio expectante mientras él trazaba las líneas que iban a configurar a *Penélope tejiendo el mar*, cuadro que aún conservo y que sirvió de portada a uno de mis libros.

De Rafael aprendí el vitalismo con el que se une a todo lo que le rodea, ese jubiloso encuentro del hombre con la naturaleza que nos acerca, desde lo más íntimo de nuestro yo, al renacer de una isla en la que, nuevamente, perdernos. Una isla que, como el mar, la llevaba en la sangre, y la soledad también, de tal manera que, cuando descubre la realidad volcánica y solitaria de Lanzarote, su poesía cambia radicalmente.

Y aprendí también que la escritura es indagación constante en lo invisible y en lo oscuro, una incansable búsqueda de espacios en los que extraviar nuestros pasos. Y en ese camino, se acepta el mundo de una manera jubilosa, como un milagro que el poeta vislumbra, aunque solo sea un instante, pero que basta para el júbilo.

Y así escribe su «Caballo blanco del poeta ciego»:

Salta caballo, pájaro, poeta
 ciego conjunto, bala desgranada del pecho de los ángeles.
 Vuela, salta, libera los ríos ascendentes
 de la sangre encendida. Galopa fieramente como un bárbaro
 guerrero de la luz y de la sombra.
 Destrenza las inútiles verdades de tus versos malditos
 la mentira de todo lo que es cierto y ven tus ojos.
 Destruye y quema al viento como las crines secas de tu propio entusiasmo.
 Galopa fieramente. La rabia sea contigo, las alas y el silencio.
 Traspasa las vidriosas ventanas del cielo navegable.
 Salta, galopa, salta con Dios o con el Diablo.
 Quema el alma y persiste.
 Aún te quedan alas. No se quiebren tus alas
 con premio ni castigo, con la vida o la muerte.
 Salta caballo, pájaro, poeta,
 que el día fue una luz entre dos sombras.
 Galopa y vuela. Ya no serás ceniza
 cuando la inmensa hoguera del poniente
 de nuevo resplandezca. Ya no serás ceniza
 aunque los desalados,
 los inútiles ángeles que imprimen sus huellas en la arcilla
 insolentes y dignos se pregunten
 si vas a parte alguna.

Por Isaac de Vega supe de la necesidad de ser coherente con uno mismo, de no hacerse concesión alguna, sobre todo en lo que respecta a la escritura, aun corriendo el riesgo de no gustar a todo el mundo. Él mismo me decía que su literatura gustaba a pocos porque era demasiado personal, íntima, con una fuerte carga de ensoñación y sin hacer concesiones al lector, pero que eso no le importaba porque lo que el pretendía con su literatura era aclararse a sí mismo y al mundo en el que le tocó vivir. Pero precisamente por eso es por lo que pienso que su literatura nos interesa, pues, como bien dice Jorge Rodríguez Padrón, «...nos hace ser y estar en su mundo». Un mundo en el que sus protagonistas deambulan sin rumbo fijo, en busca de sí mismos. Y así lo vemos ya desde las primeras página de Fetasa:

Ramón quiere desperezar su embotado cerebro. Buscar alguna cosa, encontrar un asidero
 Aquella mañana se encontró, sin saber cómo, atravesando un paraje solitario, sin bullir de vida, ni siquiera del viento. Iba ascendiendo una larga pendiente, una montaña antigua y desgastada...Tenía la sensación de muchas horas de marcha... (Pag.8)
 Existía una fuerza extraña que lo impele a caminar. Caminar incansablemente, sin meta fija. Algo fantástico se está atravesando en su metódica vida. No le molesta aquel cielo sin color, ni el páramo triste, ni el silencio completo. Todo queda amor-tiguado por una emoción entrañable, interna, que lo impulsa a seguir. (Pag. 9)

Difícil camino el de Isaac, cuya coherencia hasta el final no dejaré nunca de admirar ni de recordar.

Conocí a Luis Feria una tarde de 1981, en el Círculo de Bellas Artes. Si mal no recuerdo, me lo presentó el escritor Alberto Pizarro y ya, desde ese momento, me sorprendió su sentido del humor, cáustico a veces, y su habilidad para seducirte con la palabra.

Pero no fue esta mi única sorpresa. Cuando le confesé, no sin cierta vergüenza, que aún no había leído nada suyo, me dijo, con esa sonrisa entre tierna e irónica que lo caracterizaba, que al día siguiente pasara por su casa, que me iba a dejar un libro para que lo fuera conociendo. «Además –añadió– somos casi vecinos».

Fui puntual y, tal como habíamos quedado, a las seis de la tarde toqué en la puerta de su casa.

«¿Te has fijado en lo guapo que soy?», me dijo señalando un retrato suyo que destacaba entre otros sobre una consola del salón.

Antes de que pudiera responderle me pidió que esperara un momento, que iba a su habitación a coger el libro y que no me invitaba a subir porque lo tenía todo desordenado, porque claro, su madre... Apareció entonces el Luis algo mordaz, el niño enfadado con una madre a la que, por otro lado, parecía adorar.

Esperé mirando toda aquella colección de fotos familiares. No fue siquiera un minuto. Allí estaba Luis con su libro *Fábulas de octubre*. «Consérvalo –me dijo–, ya no quedan ejemplares». Entonces abrió el libro y escribió: «Para Cecilia, animándola a que escriba sus fábulas, con la dama de fácil seducción, el árbol de mil colores y otras muchas. Con un abrazo de Luis Feria».

Esa noche leí todo el libro de un tirón. Fue un primer encuentro con lo excepcional, y a pesar de lo rápida y poco reflexiva de esa lectura, me di cuenta de que Luis Feria se apartaba de todos los moldes poéticos del momento. Luis marchaba solo por un camino donde la sencillez se vuelve profundidad y la espontaneidad máxima elaboración del poema.

En ese libro descubrí a Luis Feria, niño y adolescente, que desea atrapar ese tiempo, aun cuando se despide de él, y fue a través de *Fábulas de Octubre* como tuve conciencia de que su lejanía de las islas lo era sólo de espacio, porque allí estaba el drago de «La casa abuela», o el verde de las tabaibas o el mar de «Agosto». Poemas elaborados de tal modo que lo espontáneo se contiene para darnos toda la hondura y luminosidad que destila cada verso.

Una muestra es su soneto inicial, que nos indica el camino a seguir.

FÁBULA

Hubo un niño una vez que construía
una inmensa provincia, y ciudadano
de pecho pronto y de segura mano
governaba la patria en que vivía.

Su tierra fue de guerra y rebeldía,
campo sin puertas y sendero llano.
Vivir era su oficio, y casi humano
iba creciendo el niño. No sabía.

Fábula que aprendí, bien que me acuerdo,
de la distancia llegas, te me borras
como una duna más por el olvido.
Vuelvo a veces a ti, pero me pierdo,

me equivoco de señas y, aunque corras
detrás del tiempo, el tiempo ya se ha ido.

De esa cuidadísima elaboración, de ese pulir el verso hasta encontrar la palabra exacta sería testigo directa unos años más tarde.

Y de este modo se inició una amistad que tuvo, hasta el final, sus altos y bajos, como todas las relaciones con el poeta. Pronto comprendí que no había que tener muy en cuenta sus cambiantes estados de ánimo. Luis era así y lo aceptaba o no tenía nada que hacer.

Creo que fue a principios de 1983. El caso es que un día apareció en mi casa con una carpeta llena de folios escritos a mano. Estaba escribiendo, según me contó, dos libros a la vez: *Casa común* y *Cuchillo casi flor*, y quería que yo se los mecanografiara porque, según él, en su habitación no podía tener ni una mesa y su madre no le dejaba ninguna, por lo que «tengo que escribir con la máquina sobre las rodillas», me dijo.

Yo me sonreí y no le creí nada de lo que me estaba contando. Era uno de los tantos desencuentros con su madre en esa relación amor-odio que lo marcaría siempre.

Fue a partir de esa colaboración de mecanógrafa cuando me di cuenta del arduo y apasionante trabajo que para Luis Feria suponía escribir. Podía pasar horas, incluso días, elaborando un solo verso, quitando palabras por considerarlas superfluas, cambiando el orden de algunas para darle más contundencia o musicalidad al poema, desechando versos enteros.

Pasaba varios días buscando la palabra deseada, esa palabra exacta, la única posible que se resistía a aparecer, pero no desesperaba. Cuando escribía era cuando Luis parecía más seguro, más concentrado en ese mundo que, realmente, era el que lo salvaba del día a día, del encuentro con su realidad presente que siempre rechazó.

Y así pasaron tres meses, entre *Casa común* y *Cuchillo casi flor*, entre meriendas con dulces de Echeto y paseos por la Rambla para despejarse.

Esa fue una enseñanza fundamental para mí: el continuo trabajo, la continua autocrítica, la continua búsqueda.

Pero ¿quién era Luis Feria realmente? ¿Qué se escondía detrás de esa maledicencia con la que me hablaba de unos y otros, y con la que, sospecho, también lo hacía de mí? ¿Qué había tras aquellos cambios de humor, de esos «cruz y raya» con los que a veces te amenazaba y estaba meses sin dirigirte la palabra?

Recuerdo que por esas fechas —estábamos en 1984— era yo presidenta de la sección de literatura del Círculo de Bellas Artes y organicé un ciclo sobre poetas de los 50. Entre los invitados, Pilar Lojendio, Arturo Maccanti, Fernando Garcíarramos y, por supuesto, Luis Feria.

Hablé con Luis y me dijo que sí y no sólo eligió los poemas que pensaba leer sino que iba a ensayarlos a mi casa, ante una grabadora, para después oírse y corregir.

Ya había salido en la prensa el anuncio de su intervención cuando, un día antes de la fecha fijada para su lectura, recibo un telegrama, que aún conservo, en el que dice: DIABÓLICA CONSPIRACIÓN JUDEO MASÓNICA IMPIDE ACUDIR JOLGORIO BESOS PRECONCILIARES GRAN PAPISA CECILIA SALUDO A LOS CORIFEOS. LUIS FERIA. Fecha (12 de enero de 1984).

Ante esto, no tuve más remedio que llamar con urgencia a los periódicos para que publicaran una nota el mismo día del frustrado recital, diciendo que se suspendía el acto por incomparecencia del poeta.

Esto me valió un enfado mayúsculo por parte de Luis, que estuvo un tiempo sin hablarme porque, según él, lo había dejado en mal lugar.

No recuerdo cuándo volvió a retomar mi amistad. Pienso que sería cualquier tarde, mientras él paseaba por la Rambla y yo iba a buscar a mis hijas al colegio. Un saludo, un guiño de complicidad y de nuevo éramos amigos.

Todo esto me hizo comprender que era en la poesía donde Luis Feria sacaba lo mejor de sí mismo y lo demás eran subterfugios con los que esconder sus propios temores, sus deseos de distanciarse y refugiarse en esa «casa común» que era la palabra.

Luis Feria había regresado a la isla para redescubrirla con la mirada del niño. Porque, realmente, nunca renunció a ella, como contrapartida a la visión de adulto al que no le gustaba la realidad cotidiana, y de esa decidida yuxtaposición, de esa mágica dialéctica, nace el poeta. Así, entre jaranas, cuentos, chismes y caminatas, entre irónicas indiscreciones y conversaciones inacabables, entre enfados, rabietas y «hasta aquí hemos llegado», Luis Feria disfrazaba su intenso amor por la poesía, en un magnífico intento de apropiarse del mundo sin renunciar siquiera al dolor que intenta disimular con una inteligente dosis de ironía.

Su profesión de fe por la poesía y la vida se refleja en el contundente poema que les leo:

A la lenta caída de la tarde
amar la vida largamente es todo
el oficio del hombre que respira.
Alzar la mano y detener el cielo.
Destino de la luz, nunca te acabes.

Otro poeta que se cruza en mi camino por esas fechas fue Arturo Maccanti, aunque de él ya conocía un libro, *De una fiesta oscura*, que publicó en la colección Paloma Atlántica de Poesía en Ediciones JB en 1977. Estos poemas serían recogidos más tarde en *Cantar en el ansia*. Y, curiosamente, había titulado uno de sus poemas con el primer verso de Luis Feria: «A la lenta caída de la tarde».

Su poesía me pareció llena de melancolía y tristeza. Sin embargo, cuando lo conocí personalmente, junto a ese aire de tristeza que lo acompañaba —él mismo se reconocía un «pesimista activo»—, había en él una gran calidez humana y cierta socarronería que sacaba a veces y que te hacía sonreír. Ciertamente es que era un hombre muy marcado por los acontecimientos de su vida, como la muerte de su hijo, que no superó, y que tenía momentos de tristeza que se ven reflejados en su obra. Pero era un hombre vital, eso sí, con cambios de humor que lo llevaban a desaparecer por un tiempo o a rehuir cualquier compañía.

En esa época aún vivía en Tacoronte, y mis encuentros con él eran, la mayoría de las veces, en recitales, exposiciones y otros actos culturales que se celebraban en el Círculo de Bellas Artes en Santa Cruz y en el Ateneo de La Laguna, o también en casa de algunos amigos comunes. Por aquel entonces, yo era bastante tímida, y apenas hablaba. Me limitaba a oír y a contestar si me preguntaban, como una niña buena.

Fue a raíz del encuentro de poetas de la generación de los cincuenta, precisamente aquel en que Luis Feria me dio plantón, cuando nuestra amistad empezó a consolidarse.

Su poesía había conseguido atraparme y el oírlo recitar fue un verdadero descubrimiento. Él también pareció interesarse por lo que yo estaba escribiendo en esos momentos y ya, perdidos mis primeros reparos, hablábamos mucho de poesía y también de la vida. Ambas, para él, estaban íntimamente unidas.

Así nuestra amistad se fue fortaleciendo y, de vez en cuando, nos llamábamos por teléfono, dábamos paseos por La Laguna, su Guerea, y nos intercambiábamos poemas que luego comentábamos.

Desde al año 1983, en que se mudó a La Laguna, ya definitivamente, vida, ciudad y poesía fueron una sola cosa en la existencia de Arturo. Allí, en su Guerea, su paisaje se interioriza, sus preocupaciones por la vida, la muerte y el paso del tiempo, la memoria, el amor y el recuerdo del amor, la pérdida inevitable, conformaron un universo poético que a nadie dejaba indiferente.

Un día se le ocurrió regalarme, enmarcado y escrito a mano, con una flor seca en una esquina, su famoso soneto «Amor o nada»:

Os hablo de la luz de esta jornada;
de una mano de amor sobre este hombro;
del corto corazón ante el asombro
de verse la tristeza derrotada.

Os digo por la herida en que me nombro
y por esta esperanza desvelada,
que el hombre es solo amor antes que nada,
antes de que regrese a ser escombros.

Os digo que la vida es cordillera;
cada uno la alcanza a su manera
y es muy triste quedarse en la estacada.

Es muy triste quedarse –como un río
sin agua– sin amor, solo y vacío,
porque el hombre es amor. Amor o nada.

Yo le contesté con una décima y, a partir de ahí se nos ocurrió iniciar una correspondencia de décimas, de carácter amoroso, escritas a mano y enviadas por correo postal, en la que Arturo era El Doncel de Guerea y yo Cilce. No era una correspondencia frecuente, pero llegamos a tener una 80 décimas entre los dos. Incluso, una de ellas está escrita en italiano. A Arturo se le ocurrió que podríamos terminar con una décima escrita al alimón –un verso él y otro yo hasta completar los diez–, pero dicha décima no llegó a completarse.

Esa comunicación, aparte de fortalecer nuestros lazos de amistad, fue, al menos para mí, un ejercicio poético apasionante y que me descubrió una faceta que no conocía de Arturo, ni siquiera de mí misma, pues nunca me creí capaz de continuar con esa especie de reto que nos habíamos propuesto.

Pero pienso que el poema que más define a Arturo, tiene mucho que ver con su forma de enfrentarse al transcurrir de la existencia, a su enfrentamiento y aceptación de la vida y la muerte, que vendrá *NI TARDE NI TEMPRANO*.

No es mejor este día
que el de ayer
o los que hayan de venir...

No es tarde ni temprano.

No soy mejor que nadie
ni peor que cualquiera.
No vale más la dicha
que el dolor, ni la tierra
es más que el mar.

Quien pierde gana,
quien está solo
está con todos
y viceversa.

De pronto, y con el ánimo
igual, se acepta el mundo.
Bellas pero mortales,
han de morir las rosas.
El pájaro que canta
ha de morir.
Mi propio corazón,
ni tarde ni temprano,
sino en su hora justa,
ha de morir.

Ahora sé qué es ser hombre,
y yo te doy las gracias,
madurez de mi vida...

No sé si realmente fue así pero sí tengo la certeza de que el doncel de Guerea habita ahora un bosque sin dolor, Luis Feria habrá reencontrado al niño que siempre fue, Rafael estará brindando en el banquete de los ajustadores y acompañando a Isaac que seguirá recorriendo los barrancos de Ijuana, y Pedro habrá encontrado por fin sus naranjas en ese otro mar infinito.

Mi agradecimiento a todos ellos por haber sido y haber estado.

Madeira y Canarias el siglo XIX: la arquitectura del turismo terapéutico. Dos health resorts atlánticos

Rui Campos Matos

Poets have sung and physicians praised the delicious climate of Madeira;
and I doubt if there be in the world a more salubrious.

Charles W. March in *Sketches and adventures in Madeira, Portugal, and the Andalusias of Spain*.

Situadas en la ruta atlántica que conectaba Europa del Norte a las llamadas Indias Occidentales y Orientales, Madeira y Canarias fueron, desde el siglo XVII, punto de parada o estancia de incontables viajeros europeos, la mayoría de ellos británicos. Del relato de viaje a la obra de naturaleza científica, sobre ambas se produjo una abundante literatura que las promovería como destinos de cura para las enfermedades pulmonares, haciendo de ellas los primeros *health resorts* de Atlántico Norte. Su agradable clima, con reducidas oscilaciones térmicas, contribuyó de forma decisiva a esa promoción. Los dos archipiélagos integran un conjunto de islas atlánticas conocido como Macaronésia —un concepto biogeográfico y botánico donde caben también Azores y Cabo Verde.



Región de la Macaronésia (fuente: ESRI Data & Maps CD).

⁽¹⁾ Jean Mocquet, *Voyages en Afrique Asie, Indes orientales et occidentales*. - Paris, Menqueville 1617 (De Heuqueville, 1617)

⁽²⁾ J. Ovington, *A Voyage to Suratt, in the Year, 1689* (Jacob Thomson, Judges Head in Fleet-Street, 1696)

⁽³⁾ Los estudios climatológicos de Heberden son generalmente citados como de los primeros en centrarse en la Madeira. Cf.: Thomas Heberden y W. Heberden, «A Continuation of the Account of the Weather in Madeira. By Dr. Thomas Heberden. Communicated by Dr. W. Heberden, F. R. S.», *Philosophical Transactions* 48 (1 de enero de 1753): 617-20, doi:10.1098/rstl.1753.0081.

⁽⁴⁾ Nicolás González Lemus, *Clima y medicina. Los orígenes del turismo en Canarias* (Tenerife, España: Ediciones Idea, 2008), p.69; A. Sebastián Hernández Gutiérrez, *La Edad de Oro: orígenes del turismo en Canarias* (Santa Cruz de Tenerife: Idea, 1996), p. 13.

⁽⁵⁾ Joseph Adams, *A Guide to Madeira. With Instructions to such as Repair to That Island for Health*, 1808.

⁽⁶⁾ William Gourlay, *Observations on the Natural History, Climate, and Diseases of Madeira: During a Period of Eighteen Years* (London: J. Callow, 1811).

⁽⁷⁾ Nicholas Cayetano de Bettencourt Pitta, *Account of the Island of Madeira* (Longman, 1812).

⁽⁸⁾ Sir James Clark, *The sanative influence of climate: with an account of the best places of resort for invalids in England, the south of Europe, &c* (Murray, 1841).

⁽⁹⁾ *Ibid.*, pp. 55-56.

⁽¹⁰⁾ Estuvieron en la Madera, entre muchas otras figuras de la aristocracia europea, el príncipe Alexandre de los Países Bajos y la reina Adelaide de Inglaterra entre 1847 y 1848; Maximiliano, duque de Leuchhtenberg, en 1849; la princesa doña María Amélia y su madre, la emperatriz doña Amélia, en 1853; el emperador Maximiliano de Habsburgo en 1852 y, de nuevo, en 1859, acompañado por la princesa Carlota de Bélgica; y la emperatriz Isabel de Austria en el invierno de 1860-61.

⁽¹¹⁾ William W. Cooper, *The Invalid's Guide to Madeira: With a Description of Teneriffe, Lisbon, Cintra, Mafra, Etc., and a Vocabulary of the Portuguese and English Languages* (London: Stewart and Murray, Old Bailey, 1840).

⁽¹²⁾ William R. Wilde, *Narrative of a Voyage to Madeira, Teneriffe and Along the Shores of the Mediterranean* (London: Curry, 1840).

⁽¹³⁾ Cf.: A. Sebastián Hernández Gutiérrez, Cuando los hoteles eran palacios: *Crónica del turismo histórico en Canarias: 1890-1914* (Dirección General de Ordenación e Infraestructura Turística, 1990), p. 31; González Lemus, *Clima y medicina. Los orígenes del turismo en Canarias*, p. 36.

⁽¹⁴⁾ González Lemus, *Clima y medicina. Los orígenes del turismo en Canarias*, p. 39.

De entre los varios microclimas que caracterizan la Macaronesia, la climatología médica del siglo XIX eligió los de los archipiélagos de Madeira y de Canarias —en este último, particularmente en la isla de Tenerife— por sus excepcionales propiedades para el tratamiento de las enfermedades pulmonares. Las primeras referencias a la amenidad y salubridad de los aires madeirenses datan del siglo XVII, estando ya presentes en los relatos de viajes de Jean Moquet (1617)¹ y de Ovington (1689)². Sin embargo, fue solo en la segunda mitad del siglo XVIII cuando los médicos ingleses, en sus estudios climatológicos, comenzaron a intentar filtrar científicamente las propiedades terapéuticas del clima insular con miras al tratamiento de la tisis³. En el inicio del siglo XIX, con la ocupación militar de Madeira por fuerzas inglesas (1801-1802 y 1807-1814), bloqueado el acceso de los británicos a los tradicionales destinos mediterráneos, estaba abierto el camino para que la isla se transformara, como afirman algunos autores, en un *health resort* capaz de competir con las *rivieras* francesa e italiana⁴.

La primera mitad del ochocientos fue, en efecto, para la climatología médica inglesa, junto con el brote de la peste blanca, un periodo bastante productivo, en que la Madera se constituyó como ineludible objeto de estudio. En ella fijaron residencia algunos médicos británicos, o madeirenses formados en universidades inglesas. Muchos de ellos tuberculosos, publicaron importantes estudios sobre la isla y su clima, suministrando datos estadísticos sobre ello y, a veces, sobre su práctica en el tratamiento de los *invalids*. Estudios pioneros como los de Adams (1808)⁵, Gourlay (1811)⁶ y Nicholas Pitta (1812)⁷, o los testimonios de Heineken y de Renton, han contribuido para la que vendría a ser la gran obra de referencia de la climatología médica inglesa de la primera mitad del siglo XIX, *The sanative influence of climate: with an account of the best places of resort for invalids in England, the south of Europe, &c*⁸, cuya primera edición tuvo lugar en Londres el año de 1829.

Fue en esta obra en la que el doctor James Clark, su autor, considerado la gran autoridad de la época en el tratamiento de las enfermedades del pecho, agradeciendo las contribuciones de Heineken y de Renton, sus compañeros radicados en la isla, y basándose en las tablas climatológicas de Gourlay, acuñó la frase que consagraría Madeira como el *health resort* de elección en toda Europa: «The climate which, of all others, I consider the best suited to consumptive patients generally, is that of Madeira»⁹. El resultado de esta constatación no se hizo tardar: a partir de 1829, la fecha de su publicación, el número de *invalids* que acudían a la isla para la cura de aires no paró de aumentar. A mediados del siglo, Funchal era ya la estación invernal de algunas figuras de pro de la aristocracia europea, lo que le confería el estatuto de «lugar muy visitado» entre las élites sociales del Viejo Continente¹⁰.

Nunca hubo, sin embargo, un total consenso relativo al clima más eficaz para la cura de la tisis: Madeira, Tenerife, Tánger, Niza, Roma, Pisa, Egipto... Los destinos terapéuticos del sur eran incontables, las estadísticas de curación poco fiables, y la moda —los lugares de turismo terapéutico que la aristocracia mundana elegía para tratamiento— también pesaba en la decisión. En el último tercio del siglo XIX, con la nueva moda de la altitud-terapia, o climatoterapia de montaña, el archipiélago portugués se vio amenazado por la feroz competencia de destinos de altitud, como Davos en Suiza. Las propiedades curativas de su clima continuaron, sin embargo, gozando de fama considerable, atrayendo siempre a los enfermos hasta el estallido de la primera Gran Guerra.

En Canarias, hasta las dos últimas décadas del siglo XIX, el turismo terapéutico tuvo poca expresión, pese al hecho de que, en la opinión de médicos como el propio James Clark, William White Cooper¹¹ o William Robert Wilde¹², el clima de Tenerife, en ciertos aspectos, presenta algunas ventajas con relación al de Madeira. Fue, sin embargo, Belcastel, un político francés que se radicó en la isla de Tenerife en 1859, quien dio los primeros pasos para trazar un cuadro climatológico más preciso de las islas Canarias¹³. Su libro, con el sugestivo título *Les illes Canaries et la Vallée d'Orotava au Point de Vue Hygiénique et Médical*, publicado en 1862, fue traducido al español el año siguiente, convirtiéndose en un verdadero *leitmotiv* del turismo canario¹⁴.

El problema, sin embargo, residía en la inexistencia de alojamientos que oferaran condiciones mínimas de confortabilidad para recibir enfermos, como reconocieron unánimemente los historiadores canarios: «Clark reconocía que el clima de Santa Cruz de Tenerife poseía algunas ventajas en invierno, en grados de temperatura y en sequedad que el de Funchal, pero en la ciudad canaria no había instalaciones para *invalids*»¹⁵. Esta inexistencia tenía varias explicaciones, entre las cuales destaca, en primer lugar, la repugnancia que la aristocracia local siempre había tenido por la profesión de «mesonero» y la dificultad con que encaraba la posibilidad de alquilar sus casas a los *invalids*¹⁶; en segundo lugar, el verdadero pavor con que los tuberculosos eran contemplados, lo cual habría tenido origen en la convicción vigente en España de que la tuberculosis era una enfermedad contagiosa; y, por último, la explotación de la cochinilla, cuyos elevados beneficios desviaron la atención de las élites locales a otras fuentes de ingresos.

⁽¹⁵⁾ *Ibid.*, p. 30.

⁽¹⁶⁾ Cf.: Nicolás González Lemus, *Las Islas de la Ilusión: Británicos en Tenerife, 1850-1900*, 1. ed (Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995), p. 323.

Hernández Gutiérrez atribuye a la Madeira del siglo XIX un papel pionero como *health resort*:

Por fortuna, Canarias tuvo, para la ocasión, un espejo en el que pudo mirarse: Madeira. El archipiélago portugués era, a mediados de siglo, un consolidado núcleo turístico, gracias a su adscripción británica, capaz de competir con otros centros balnearios europeos del estilo de Badem-Badem, Bath, la costa Adriática o el sur azul de Francia¹⁷.

⁽¹⁷⁾ Hernández Gutiérrez, *La Edad de Oro*, p. 13.

Considerar Madeira un destino terapéutico europeo como Baden-Baden, Bath, o las *rivieras* francesa e italiana, es, tal vez, un poco exagerado, aun cuando se trate de demostrar el «retraso» de Canarias en el dominio del turismo terapéutico. En realidad, el archipiélago portugués nunca fue capaz de competir al mismo nivel con aquellos afamados *health resorts* porque, por su posición geográfica periférica, no solo quedaba más distante de las grandes capitales europeas, sino que tampoco disponía de la misma comodidad de alojamientos y transportes. Precisamente, uno de los principales obstáculos de los destinos terapéuticos insulares fue siempre su difícil accesibilidad.

Otra de las razones que hacían más difícil esta competitividad era la diversidad de los servicios puestos a la disposición de los enfermos. Uno de los atractivos de los destinos terapéuticos, más allá de la calidad de la oferta residencial, era la calidad y variedad de las distracciones que ofertaban a sus visitantes: casinos, clubes, salas de espectáculos, y también los espacios públicos. En este aspecto, las *rivieras* francesa e italiana estaban más dotadas que Funchal, lo que contribuyó a que, preferentemente, el grueso de las élites europeas tendieran a optar por ellas. El clima era, a buen seguro, un factor de peso en el momento de la elección del destino; sin embargo, pesaban bastante otros factores de orden social que nada tenían que ver con las propiedades terapéuticas de los lugares.

Las quintas de alquiler madeirenses

I did not choose any of the luxurious houses which adorn the bosom of the amphitheatre above the town; I admired, in all the world, their perfect elegance and glorious prospect.

Henry Coleridge in Six months in the West Indies, in 1825.

Los ingleses —y en general los extranjeros— que visitaron Madeira, utilizaban el término *quinta* para referirse a las propiedades rurales de la periferia de Funchal¹⁸, a pesar de que, en el vocabulario anglosajón, el término *villa* es más adecuado¹⁹. Ackerman, en su ensayo sobre esta tipología arquitectónica, definió la *villa* como «a building in the country designed sea its owner's enjoyment and relaxation»²⁰. Reconociendo que esta puede también constituir la sede de una explotación agrícola, el autor subrayó, sin embargo, que «the pleasure factor is what essentially distinguishes the villa residence from the farmhouse and the villa estate from the farm»²¹, una distinción ya establecida en el siglo XV por Alberti, que recomendaba que las casas de los magnates se deberían alejar del tumulto de las ciudades, entre otras razones, para disfrutar «del placer y de la

⁽¹⁸⁾ Ellen Taylor explicaba a sus lectores que: «a quinta is a country house, a farm, so called because the farmer paid the "quinta", or fifth part, of its product to the landlord». Ellen M. Taylor, *Madeira: its scenery, and how to see it. With letters of a year's residence* (London: Edward Stanford, 1882), p. 20.

⁽¹⁹⁾ Sobre la utilización y evolución del significado del término *villa* en Inglaterra, cf.: John Summerson, *Architecture in Britain, 1530 to 1830* (New Haven: Yale University Press, 1993), pp. 345-347.

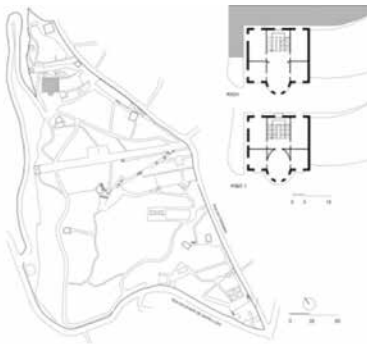
⁽²⁰⁾ James Ackerman, *The villa: form and ideology of country houses* (Princeton N.J.: Princeton University Press, 1990), p. 9.

⁽²¹⁾ *Ibid.*

⁽²²⁾ Leon Battista Alberti, Arnaldo do Espírito Santo, y Mário Krüger, *Da arte edificatória* (Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2011), p. 330..

⁽²³⁾ Y, en algunos casos, por un año entero, sin que se acarrese un crecimiento significativo en el coste del alquiler, ya que el verano, como mencionaban algunas guías, era la temporada baja..

⁽²⁴⁾ Cf.: Paul Langerhans, *Handbuch für Madeira: mit einer Karte der Insel und einen Plan der Stadt Funchal* (Hirschwald, 1885), pp. 195-196.



Quinta Palmeira (fuentes de: lvt. do Autor; fot. col. PMV)

From Funchal in Madeira, Eckersberg, 1854 (col. Nasjonalmuseet)

comodidad de los espacios, de los jardines y de los lugares agradables»²². Este *pleasure factor*, o función recreativa, adquirió en Madeira, en la perspectiva de algunos autores, un especial protagonismo, sobre todo cuando se trataba de distinguir la quinta madeirense de la quinta portuguesa del continente.

Vendidas o alquiladas a terceros, es decir, transformadas en bienes transaccionales, estas quintas, aun las de origen más antiguo, se fueron adaptando al nuevo régimen, a un nuevo estilo de vida: el estilo de vida burgués. Lo mismo acontecería con sus viejos propietarios, que se «inglesaron» –término que, aplicado a la Madeira del siglo XIX, se puede traducir por «aburguesaron». La «quinta madeirense» era en realidad la pequeña casa que, en el XVIII y sobre todo en el XIX, proliferaba en la periferia mitad rural y mitad urbana de Funchal, es decir, una tipología que alcanzaría, a partir de mediados del ochocientos, su apogeo: la *villa* burguesa, la casa unifamiliar aislada en un pequeño lote ajardinado. Estas quintas, o *villas*, no pueden ser comprendidas sin la ciudad industrial: ellas son sus satélites y, en último análisis, su contrapunto. Por eso, históricamente, su proliferación coincide con los periodos de mayor crecimiento urbano, como fue el caso de Inglaterra en los siglos XVIII y XIX.

Sus principales inquilinos eran los enfermos que, desde inicios del siglo XIX, se desplazaban a las islas para la cura. Al contrario del turista contemporáneo, estos viajeros permanecían por largas temporadas, normalmente la estación de invierno²³. Tal como la casa, el usufructo del jardín estaba incluido en el alquiler, reservándose, sin embargo, el propietario, para sí, los provechos de la explotación de la huerta, del pomar, de los viñedos o de otros cultivos, si los hubiera. En el siglo XIX, la quinta madeirense es, pues, una tipología proto-turística o, utilizando la terminología aquí adoptada, una tipología del turismo terapéutico. Es esa la razón por la cual se optó por designarla como quinta de alquiler. En la periferia de Funchal –del inicio del siglo XIX al estallido de la Primera Guerra Mundial– fueron identificadas 163 quintas de alquiler para turistas enfermos, estimándose que, en el último cuarto del siglo XIX, su número rondaba las 109²⁴. Estos números hacen, de la quinta de alquiler, la más importante tipología del turismo terapéutico en Madeira, el modo de alojamiento preferencial de todos los que visitaban el lugar para la cura de aires.



Aunque algunas se remontan al siglo XVIII, o aun al XVII, en su gran mayoría las quintas de alquiler son construcciones del siglo XIX, en que casa y jardín forman una unidad indisoluble. Las casas más antiguas fueron sufriendo alteraciones y las adaptaron a las exigencias de una clientela vitoriana, habituada al elevado grado de confort que

habían alcanzado las casas de las élites sociales de Europa del Norte. En muchos casos, en ellas se mezclan la arquitectura tradicional portuguesa con la arquitectura inglesa de expresión romántica, en particular del periodo georgiano. Algunas fueron, de hecho, propiedad de británicos que construyeron sus quintas de recreo fuera de la ciudad. Las referencias a su presencia en Funchal se remontan a los inicios del siglo XVII. Muchas de ellas aún existen, constituyendo hoy un importante testimonio de una forma peculiar de hábitat en la isla, que saca partido de su orografía y de la blandura curativa y húmeda de su atmósfera.

Quintas madeirenses y fincas canarias

The towns are infinitely cleaner than Funchal; wheeled carriages can be used with greater ease; and here also you can easily vary the climate by ascending some of the neighbouring hills. It wants, however, that greatest of all wants to an invalid – good accommodation. There are but two inns on the whole island, and the poor Spanish gentry are too proud to set their houses.

William Wilde in *Narrative of a Voyage to Madeira, Teneriffe and Along the Shores of the Mediterranean*, 1840.

En el cuadro de las islas atlánticas, hasta el último cuarto del siglo XIX, las quintas de alquiler pueden ser consideradas una especificidad de Madeira. En Canarias, su aparición no solo fue más tardía, sino que también tuvo una expresión más limitada, situación para la cual concurren varios factores de orden cultural, social y económico. Este «retraso» se explica, en gran medida, por el desinterés que las élites locales manifestaron por la naciente industria del turismo terapéutico. En realidad, a pesar de las ventajas que, según la climatología médica, tenía el clima de Santa Cruz de Tenerife sobre el de Funchal – ventajas que James Clark había establecido ya en 1840²⁵ – ese desinterés persistió hasta los años ochenta del siglo XIX. Contribuyó, como ya he referido, el prejuicio que la aristocracia local tenía contra los *invalids*, lo que impidió el alquiler de sus casas por considerar a aquellos portadores de una enfermedad letal y contagiosa. Fueron abundantes los testimonios de los viajeros a este respecto, incluyendo el del propio cónsul británico en Tenerife, que se quejaba de la situación en los siguientes términos: «Existe una repugnancia arraigada hacia los enfermos de tuberculosis y no los quieren»²⁶. No ocurrió lo mismo en Madeira, tal vez porque muchas de las quintas para alquilar pertenecían a británicos, o debido a la proverbial hospitalidad con que eran acogidos los extranjeros –enfermos o sanos– por parte de la población local. La arraigada repugnancia de los canarios por los *invalids* dispuso los intentos de alquilar sus fincas. Al contrario de lo que aconteció en Madeira, en que al ciclo económico del vino sucedió el del turismo terapéutico, en Canarias, al vino sucedió otro monocultivo de exportación: la cochinilla, insecto a partir del cual se extraía el lucrativo colorante carmín. Este trajo elevados y céleres provechos a los propietarios agrícolas, en particular a los del Valle de La Orotava. La abundante riqueza fomentó el desinterés por otra actividad que no fuera la explotación de la cochinilla. Fue, pues, necesario esperar a la segunda mitad de la década de los ochenta del siglo XIX, cuando, tras la profunda crisis de la cochinilla en los mercados internacionales, los propietarios se vieron obligados a buscar otras fuentes de ingreso²⁷. Como lo testificó Whitford, la aristocracia arruinada del Valle de La Orotava pensó entonces en arrendar, a disgusto, sus propiedades rurales y urbanas, ya fuera como instalaciones hoteleras o como residencia temporal de los enfermos: «Since the aniline dyes destroyed the profit in the cultivation of cochineal, it is melancholy to relate that many old family owners of property have become poor, and, like the apothecary in Romeo and Juliet, not their will, but their poverty, consents to the sale of their hereditary lands and houses»²⁸.

González Lemus constató que, entre 1886 y 1889, en los alrededores de Puerto de la Cruz, eran solo cuatro las casas arrendadas a extranjeros, siendo dos de ellas explotadas como hoteles²⁹. En 1890, según el mismo autor, este número ascendió a veintitrés, incluyendo las *boarding-houses*, es decir, aquellas que eran exploradas en régimen hote-

⁽²⁵⁾ «The climate of Santa Cruz possesses some advantages during winter, in point of temperature and dryness, over that of Funchal, but there are no accommodations for *invalids*». Clark, *The sanative influence of climate*, p. 280.

⁽²⁶⁾ Cf.: Nicolás González Lemus, *Las Islas de La Ilusion: Británicos En Tenerife, 1850-1900*, 1. ed (Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995), pp. 324 – 325.

⁽²⁷⁾ Charles Edwardes, *Rides and Studies in the Canary Islands* (London, T.F. Unwin, 1888), pp. 95 – 96.

⁽²⁸⁾ John Whitford, *The Canary Islands as a Winter Resort* (London: E. Stanford, 1890), p. 38.

⁽²⁹⁾ González Lemus, *Las Islas de la Ilusion*, p. 409.

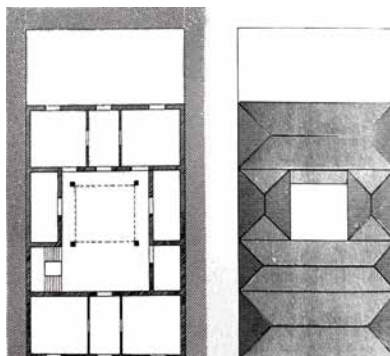
⁽³⁰⁾ Ibid., p. 411.

⁽³¹⁾ Cf.: James Yate Johnson, *Madeira its Climate and Scenery: a Handbook for Invalids and Other Visitors*, 3.ª ed. (London: Dulau & Co., 1885), p. 31; Cf.: Bjorn M. Hausen, «The Man behind the Eponym. Paul Langerhans--Life and Work. Part II. Postgraduate Studies, Travels, First Signs of Disease, Madeira», *The American Journal of Dermatopathology* 9, n.o 2 (abril de 1987): p. 157.

⁽³²⁾ En el Valle de La Orotava, entre 1886 y 1889, sumando las unidades que existirían en Puerto de la Cruz con las de la Villa de La Orotava, se obtiene un número sustancialmente inferior al registrado en Funchal. En consonancia con González Lemus, existiría una pequeña colonia británica en la villa de La Orotava «que en el año 1891 eran de 18 y que ya en 1895 llegaría a alcanzar la cantidad de 34»; el autor no especifica, sin embargo, cuál era el porcentaje de residentes en quintas alquiladas. Cf.: González Lemus, *Las Islas de la Ilusión*, p. 404.

⁽³³⁾ A. Samler Brown, *Madeira and the Canary Islands, with the Azores; a Practical and Complete Guide...* (London: Low, 1901), p. 10.

⁽³⁴⁾ Cf.: Saro Alemán Hernández, *Las Palmas de Gran Canaria: ciudad y arquitectura; (1870-1930)* (Cabildo de Gran Canaria, 2008), p. 125.



Casa patio canaria (in Gasparini, *La arquitectura de las Islas Canarias, 1420-1788*)

⁽³⁵⁾ Cf.: Hernández Gutiérrez, *Cuando los hoteles eran palacios*, p. 27.

⁽³⁶⁾ Competencia esa que constituye una de las explicaciones para el fiasco del Grande Hotel Taoro. Cf.: González Lemus, *Las Islas de la Ilusión*, p. 379.

⁽³⁷⁾ Ernesto Veiga de Oliveira y Fernando Galhano, *Arquitectura Tradicional Portuguesa* (Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1992).

lero³⁰. La comparación, durante el mismo periodo, con las quintas de alquiler existentes en Funchal, da una idea clara de las diferentes escalas que el fenómeno alcanzó en las dos regiones: el año de 1885, el *Handbook for Invalids and Other Visitors* de James Yate Johnson contabilizaba 96 quintas³¹ para alquilar en la capital madeirense³². No es, pues, de admirar que, pocos años más tarde, en su edición de 1901, el *Brown's Guide* alertase: «Villas are plentiful in Madera, but a good deal wanted in the Canaries»³³.

El fenómeno no se restringió, sin embargo, a la isla de Tenerife: también en la de Gran Canaria —en Tafira y Monte Lentiscal (Santa Brígida)— comenzaron a surgir, en las últimas dos décadas del siglo XIX, algunas quintas de veraneo que sacaban partido del microclima de montaña. La verdad, sin embargo, es que estas casas, más que para alquilar a *invalids* en la estación del invierno, se destinaban a una burguesía local, a la que en verano le gustaba refugiarse en lugares más frescos de los calores de la ciudad portuaria³⁴. Lo mismo se podría decir de La Laguna, donde, a finales del siglo, surgieron también residencias de veraneo de los habitantes de Santa Cruz.



Patio interior de una casa canaria (en Hernández, *Tenerife, Fin de Trayecto*)

En Canarias, por lo tanto, las quintas de alquiler solo han ganado impulso en la segunda mitad de la década de 1880, y, sobre todo, en el Valle de La Orotava. Su aparición coincidió con la tardía irrupción del turismo terapéutico, el cual solo alcanzaría su apogeo en 1890, año de inauguración de dos grandes hoteles sanatoriales, ambos proyectados por arquitectos extranjeros: el hotel Taoro, en Puerto de la Cruz, y el Santa Catalina, en Las Palmas de Gran Canaria³⁵. Al contrario de lo que sucedió en Madeira, donde la quinta de alquiler precedió al hotel, en Canarias se desarrolló en competencia con él³⁶. Esta fue otra de las circunstancias que ha contribuido a diferenciar esta tipología en los dos archipiélagos. Interesa, pues, caracterizar sucintamente estas quintas, estableciendo lo que las distinguía, desde el punto de vista arquitectónico, de sus congéneres madeirenses.

Tipología de la casa madeirense y canaria

De acuerdo con Oliveira y Galhano, dos investigadores que a mediados del siglo XX renovaron los estudios etnográficos en Portugal, desde el punto de vista de su estructura arquitectónica, las casas portuguesas se dividían en dos tipos: las sobradadas y las terras³⁷. Las primeras denotarían orígenes prerromanos —el aislamiento de las serranías— y las segundas, la influencia de las culturas romana y árabe. Aunque esquemática y simpli-

ficadora, esta clasificación puede ayudar a comprender lo que, en su esencia, distingue la quinta madeirense de la casa canaria. En verdad, la quinta madeirense se sitúa en el primer tipo, «casa bloque», aquella en que todas las dependencias –vivienda, establo, almacén– se sitúan bajo el mismo tejado, por oposición al tipo de la casa patio, que en las islas Canarias prevaleció, donde cada uno de estos usos se organiza en torno a un patio, «el principal eje vertebrador de la vivienda rural de todas las islas».³⁸

Comparándola con las demás casas de la Macaronésia, José Manuel Fernandes considera también la vivienda canaria «más mezclada con valores entándares hispánicos: uso del patio interno, o aplicación de la madera en las molduras de las ventanas, en vez de la piedra»³⁹. Las casas canarias de dos pisos, las «casas altas y sobradas» o «casas de la gente de posición» –aquellas que más interesan a esta investigación– tenían, en efecto, como característica más común, según Martín Rodríguez, «la distribución general [...] en torno a un patio con galerías de madera, del que arranca la escalera a la planta principal»⁴⁰. El autor no dudó en afirmar que ese patio era «un espacio constante en la vivienda canaria, constituyendo el núcleo en torno al cual se distribuyen las dependencias bajas y altas, el catalizador de todas las actividades de la casa»⁴¹.

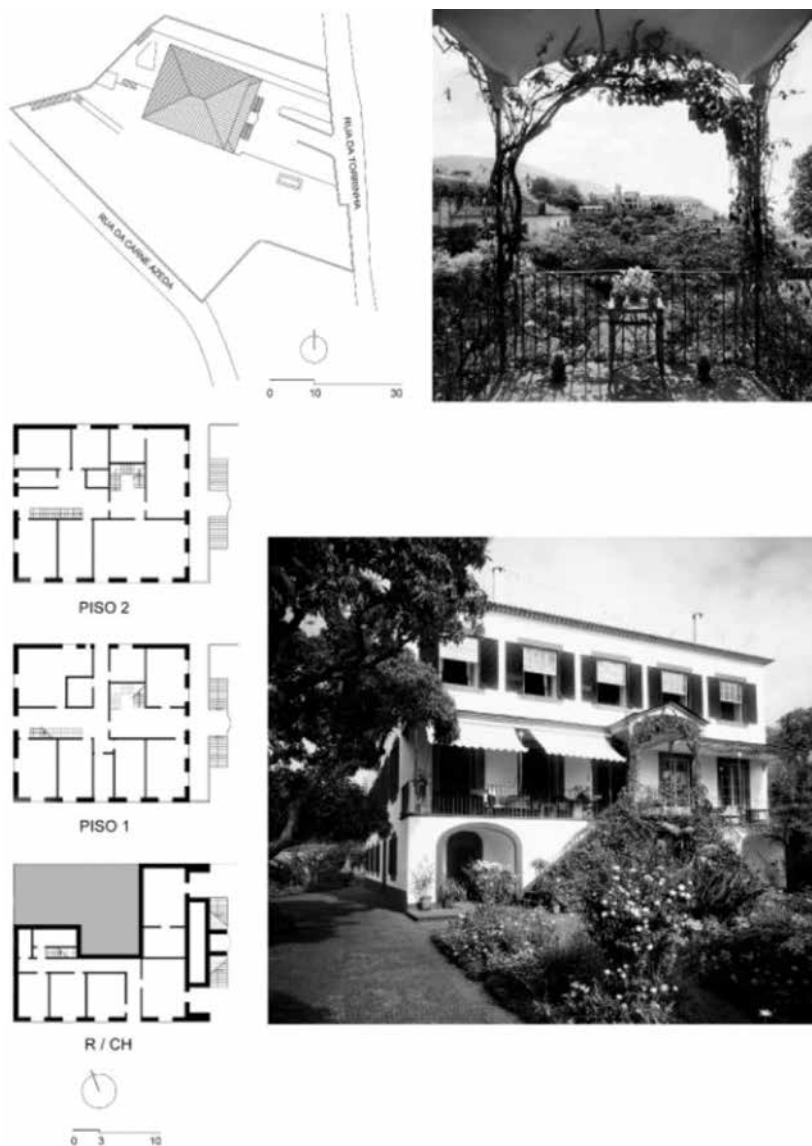
Desde el punto de vista tipológico, es decir, en todo lo que atañe a la organización espacial y funcional del hogar, la «casa patio» es, pues, diferente de la «casa

⁽³⁸⁾ Pedro C. Quintana Andrés, «El hábitat y la vivienda rural en Canarias: las transformaciones históricas de un espacio social», *Rincones del Atlántico*, 2008, p.12, http://www.rinconesdelatlantico.es/num5/2_pedro_quintana.html.

⁽³⁹⁾ Traducción del autor del original: «mais miscigenada com valores padrões hispânicos - uso do pátio interno, ou aplicação da madeira nas molduras das fenestração, em vez da pedra». José Manuel Cruz Fernandes, «Cidades e Casa da Macaronésia. Evolução do Território e da Arquitectura Doméstica nas Ilhas Atlânticas sob Influência Portuguesa. Quadro Histórico, do Séc. XV ao Séc. XVIII» (Faculdade de Arquitectura da Universidade Técnica de Lisboa, 1992), p. 184.

⁽⁴⁰⁾ Fernando Gabriel Martín Rodríguez, *Arquitectura Doméstica Canaria* (Santa Cruz de Tenerife: Aula de Cultura de Tenerife, 1978), p. 170.

⁽⁴¹⁾ *Ibid.*, p. 189.



Quinta Lyra (fot. col. PMV)



Patio de *fonda* Casino, Puerto de la Cruz (fot. do Autor)

⁽⁴²⁾ Cf.: Ackerman, *The villa*, p. 74.

⁽⁴³⁾ *Ibid.*

⁽⁴⁴⁾ En realidad, la casa compacta fue frecuentemente revisitada por el arquitecto italiano. Véase el caso de la Villa Godi, la Villa Forni-Cerato, la Villa Foscarì o de la Villa Rotonda.

⁽⁴⁵⁾ Cf.: A. Sebastián Hernández Gutiérrez y Carmen Milagros González Chávez, *Arquitectura para la ciudad burguesa, Canarias Siglo XIX* (Santa Cruz de Tenerife; Las Palmas de Gran Canaria: Viceconsejería de Cultura y Deportes, 2009), pp. 115 – 116.

⁽⁴⁶⁾ *Ibid.*



Hotel Marquesa, Puerto de la Cruz (col. FEDAC).



Fonda Gobeá, Orotava (fot. de Autor).

bloque». El origen histórico de esta última, en su versión erudita, remonta a la *Villa Fiesole*, construida en los alrededores de Florencia, a mediados del siglo XV, en un lugar escogido por las panorámicas que proporcionaba⁴². Fue en esta *villa* compacta y de planta cuadrangular, donde, por primera vez en las residencias de los Medici, se abrieron íntegramente para el exterior, abdicando del patio interior⁴³. Este tipo resurgió en Inglaterra a principios del siglo XVIII, en las muchas reinterpretaciones de Palladio, en que la arquitectura de este país fue fértil⁴⁴.

Existen vivos testimonios de la mala aceptación que, en Canarias, la tradicional casa patio tenía entre los británicos, ya fuera como residencia temporal o permanente⁴⁵. El pintoresquismo de la arquitectura local, a pesar de ser muy apreciado, fue objeto de severas críticas porque la organización interna de la vivienda no correspondía a las exigencias de confort e higiene que los códigos de la mentalidad victoriana reclamaban. Faltaba el cuarto de baño; faltaban la escalera principal y la de servicio, que segregaban los recorridos de patrones y empleados; faltaba el jardín exterior,

que envolvía y daba intimidad a la casa. Hernández Gutiérrez cita un documento del *Foreign Office* que, explícitamente, recomendaba a la comunidad británica residente en Canarias que no contratase arquitectos locales, «ya que éstos no saben nada sobre fontanería y ventilación, y están acostumbrados al método del patio en el que les es imposible disponer de una escalera»⁴⁶ [subrayado mío].

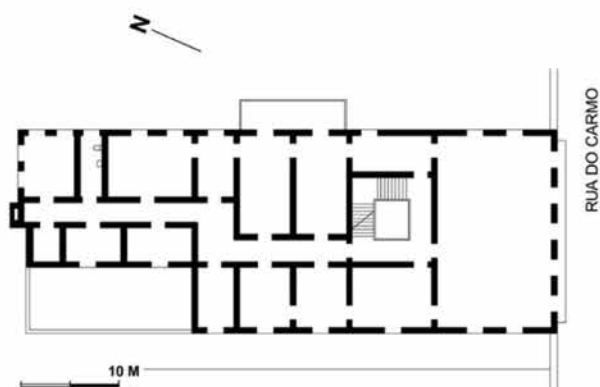


Hotel Monopol, Puerto de la Cruz (col. FEDAC).

En Madeira, una exigencia como esta no habría tenido sentido, no solo por no haber, durante todo el siglo XIX, arquitectos locales, sino también por ser inexistente, en la arquitectura doméstica del archipiélago portugués, la tradición de la casa patio. Lo que predominaba era la «casa bloque», una casa compacta, aislada en el lote urbano ajardinado, con dos o más pisos, cubierta por un tejado a cuatro aguas, planta cuadrada o rectangular y dos escaleras interiores – una principal, generalmente centralizada, y una secundaria destinada al servicio. Este tipo, el más común en las quintas de alquiler madeirenses, fue resultado de un lento proceso de mestizaje en que la arquitectura insular se fue adaptando a las exigencias de los británicos. En el interior de la austera y sobria envolvente, la organización funcional del hogar y sus acabados obedecían a los sofisticados patrones de confort de la clientela vitoriana.

Al contrario de lo que pasó con las quintas de alquiler, en los primeros hoteles y hospederías canarios, la tipología claustral no debería haber constituido una desventaja —exceptuando la calidad del servicio que, en Madeira, era asegurado por los propios ingleses, propietarios de la mayoría de los establecimientos. La organización espacial de la casa patio canaria proporcionaba una fácil adaptación al nuevo uso. Organizada en torno a un patio céntrico, sobre el cual se asomaban todas las habitaciones de la casa, sobre todo en el nivel del piso noble, la casa señorial era fácilmente convertible en hospedería, bastando, para ello, subdividir el salón y reservar todo la planta baja para los servicios, vivienda del propietario y personal de servicio. Las fachadas, es decir, todo el perímetro del edificio, permanecían como siempre habían sido⁴⁷. Fue lo que pasó en la fonda Casino, en el Monopol y en el Marquesa, en Puerto de la Cruz, o en la fonda Gobeia, en La Orotava, todos ellos instalados en casas señoriales urbanas del siglo XVIII o del siglo XIX, con un patio interior, algunas ostentando el tradicional balcón de pino canario.

⁽⁴⁷⁾ Cf.: Hernández Gutiérrez, *Cuando los hoteles eran palacios*, p. 25.



Carmo Hotel, Funchal (fuentes de: lvt. do Autor; fot. col. PMV).

En 1863, los Burton, tras pasar por la Madeira, se hospedaron en la fonda Gobeia, donde la pareja ocupó el gran salón del piso noble, viéndose forzados a adaptarlo a sus necesidades. En consonancia con el relato de la señora Burton, lo dividieron, para el efecto, con un biombo, creando espacio para una cocina y un cuarto de baño improvisados. Para este último hicieron transportar una pipa que serviría de bañera; en cuanto al retrete, Lady Burton, como recomendaba la moral victoriana, no hizo alusión alguna, pero es de presumir que se localizara en el jardín, para evitar las pestilencias. En sus memorias, la huésped dejó una viva descripción del establecimiento: «It is an ancient relic of Spanish-Moorish grandeur —the palace of a defunct Marchesa— a large building, of white stone, whitewashed over, built in a square, the interior forming the patio, or courtyard»⁴⁸.

Situada en la calle de San Francisco, en el centro histórico de La Orotava, donde se habían establecido las casas nobles de la ciudad, la fonda Gobeia era un edificio de fachada neoclásica construido sobre las ruinas del antiguo convento de los jesuitas. Aunque databa de 1848, continuaba reproduciendo, tal como acontecía en muchos otros del mismo periodo, la tipología claustral, esa invariante que representaba en la arquitectura doméstica canaria la influencia castellana. Tal vez por eso, los Burton, que se instalaron allí en 1863, es decir, quince años después de su construcción, hayan visto en él «an ancient relic of Spanish-Moorish grandeur».

⁽⁴⁸⁾ Isabel Burton y W. H. (William Henry) Wilkins, *The Romance of Isabel, Lady Burton: The Story of Her Life* (New York: Dodd, Mead & Company, 1897), p. 208.

Para comprender el contraste entre esta tipología claustral y la de la casa compacta de Funchal, organizada en torno a la caja de escaleras, nada mejor que comparar el testimonio de Lady Burton con el de Isabella de Francia, otra aristócrata inglesa de la misma generación, la cual, cuando visitó Madeira en 1853, hizo una detallada descripción

⁽⁴⁹⁾ Isabella de França, *Journal of a Visit to Madeira and Portugal (1853-1845)* (Funchal: Junta Geral do Distrito, 1970), pp. 65-66



La Palmita, Tenerife, Valle de La Orotava (fot. do Autor).



El Castillo, Tenerife, Valle de La Orotava (fot. do Autor).



Casa de Mr. James Pinnock, Las Palmas de Gran Canaria (col. FEDAC).

⁽⁵⁰⁾ Sobre este tema existe una vasta bibliografía de la cual señalo la más relevante en lo que respecta a la arquitectura: *Canarias e Inglaterra a través de la historia*, 1.^a de. (Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995); Nicolás González Lemus, *Comunidad Británica y Sociedad en Canarias: La Cultura Inglesa y su Impacto Sociocultural en la Sociedad islena*, 1.^a ed. (Tenerife: Edén, 1997); A. Sebastián Hernández Gutiérrez, «Arquitectos e ingenieros ingleses en las Islas Canarias», en *Canarias e Inglaterra a través de la historia* (Las Palmas de Gran Canaria: Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995), 193-217; A. Sebastián Hernández Gutiérrez, «Somers & Micklethwaite en Canarias», *Vegueta: Anuario de la Facultad de Geografía e Historia*, 1993; A. Sebastián Hernández Gutiérrez, «Arquitectura inglesa en Canarias: pautas de comportamiento», 1992, 633-38; A. Sebastián Hernández Gutiérrez y Carmen Josefa Viera Abreu, «The Orotava Library. Tiempos de gestión y construcción (1831-1903)», *Cuadernos de Biblioteconomía y Documentación*, 1988; Cf.: Alemán Hernández, *Las Palmas de Gran Canaria*.

⁽⁵¹⁾ Hernández Gutiérrez y Chávez, *Arquitectura Para la Ciudad Burguesa, Canarias Siglo XIX*, p. 116.

de las «mejores casas» de la capital madeirense⁴⁹. Tras describir su organización espacial —es decir, la de la generalidad de las casas señoriales urbanas de Funchal del siglo XIX— no estructurada alrededor de un patio pero sí de una amplia escalera iluminada por una claraboya (fig. 12), Isabela la equiparó a las casas de Belgravia, uno de los barrios de élite del Londres del siglo XIX.

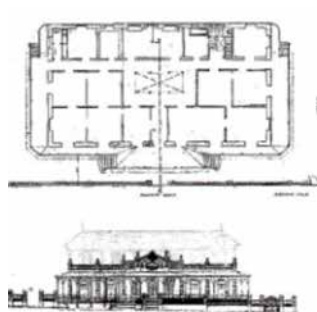


La Marzaga, Tenerife, Vale de La Orotava (fot. do Autor).

Sale reforzado de estos dos testimonios sobre las mejores casas urbanas de los dos archipiélagos — la casa canaria, organizada en torno al patio, y la casa compacta de Funchal, organizada en torno a la escalera— el contraste que, desde un punto de vista tipológico, las distanciaba y la preferencia que los británicos manifestaban por la segunda. Fue en estas casas donde se instalaron los primeros hoteles y hospederías de las islas atlánticas, y esas afinidades explican, también ellas, la buena opinión que se tenía de las *boarding houses* y los hoteles madeirenses con relación a sus congéneres del archipiélago vecino.

Cottages de alquiler

Los ingleses recurrían a los servicios de un arquitecto de su nacionalidad residente en la isla, o a los famosos *pattern books*, donde era posible escoger, en un catálogo, el *cottage* que mejor se adaptaba a las necesidades de cada uno. Los propietarios locales, por su parte, cuando construían su casa, gracias a un proceso de aculturación al que la historiografía canaria dedicó exhaustivos estudios⁵⁰, acababan por adherirse a las tipologías y repertorios formales de la arquitectura de inspiración inglesa —un modelo de importación que es posible incluir en el contexto del *Arts & Crafts* y del eclecticismo de finales del siglo XIX⁵¹.



Casa de recreo, Gran Canaria, Tafira Alta (fuentes: plt. in Alemán Hernández, *Las Palmas de Gran Canaria: ciudad y arquitectura*; fot. de Autor).

De este modo, nació un curioso conjunto de *cottages*, aún hoy visibles en el Valle de La Orotava, de los cuales es posible citar como ejemplo *la Palmita*, construido en 1889, cuyo dibujo ha sido copiado por un propietario local de una revista inglesa, o *la Marzaga*, de finales del siglo XIX, encomendado por un farmacéutico de la villa de La Orotava que lo destinó al mercado de arrendamiento⁵². Evocando castillos medievales, surgieron, por la misma época, en Los Realejos, *el Castillo*, mandado construir por un residente de origen anglosajón, y, en La Laguna, en el *Paseo de la Universidad*, un *revival* de la misma inspiración, la casa de veraneo de la familia De la Puerta⁵³.

Todas estas residencias habían abolido intencionalmente el patio central, a pesar de que este había subsistido tercamente en la arquitectura doméstica canaria hasta finales del siglo XIX, como sucedió en la curiosa casa de recreo en Tafira Alta del arquitecto Fernando Navarro, donde, aun estando al corriente del aparatoso modelo de importación, la solución claustral persistió⁵⁴. La contratación de arquitectos locales para la elaboración de los proyectos de quintas de alquiler o de las residencias familiares de las poderosas familias inglesas que controlaban la industria local era, muchas veces, solo una forma de sortear las dificultades legales de aprobación. El proyecto, en realidad, o era de la autoría de un arquitecto británico o se inspiraba en un *pattern book*⁵⁵. Fue lo que ocurrió en la casa proyectada por el arquitecto Laureano Arroyo, en 1889, en la periferia de Las Palmas, que vendría más tarde a dar origen al Hotel Metropole⁵⁶.

Finalmente, otra característica de todos estos *cottages*, fueran ellos residencia permanente de sus propietarios o destinados al alquiler temporal, era el jardín, que los ingleses utilizaron como lugar de cura, convivencia y disfrute de la naturaleza, y símbolo de diferenciación cultural. En el caso de Canarias —cuando se lo compara a Madeira—, esta dimensión simbólica parece más ostensible, en la medida en que, en la arquitectura local, la tipología claustral remitía el jardín a una intimidad en todo contraria a la ecléctica exuberancia con que los británicos envolvían sus casas de las más variadas especies exóticas, céspedes, campos de juegos y otros lugares de esparcimiento. Tuvo gran protagonismo en el archipiélago español el jardín en terrazas de Sitio Litre, por haber sido en esta quinta, construida por el escocés John Pasley en el primer tercio del siglo XVIII, donde por primera vez surgió en Canarias el «césped a la inglesa»⁵⁷.

Conclusiones

Durante más de un siglo, una periferia fértil poblada de quintas y un clima templado hicieron de Funchal el destino terapéutico preferido del Atlántico Norte. Las islas Canarias, que competían con Funchal, constituyen un importante término de comparación, a la luz del cual se recortan con mayor nitidez las especificidades de la arquitectura madeirense del turismo terapéutico. La originalidad de la casa de la quinta de alquiler de Madeira, así como el éxito que tuvo entre los *invalids* británicos, se hace, pues, más clara cuando la confrontamos con la casa tradicional canaria. En realidad, dos tipos diferentes caracterizaron, hasta finales del siglo XIX, la arquitectura doméstica de los dos archipiélagos. La quinta madeirense parece proceder de la «casa bloque» —un tipo compacto, en que todas las dependencias de la vivienda, establos y almacenes se situaban bajo el mismo tejado—, mientras que en las islas Canarias prevaleció la «casa patio», donde cada uno de estos usos se organizaba en torno a un patio.

Desde el punto de vista tipológico, es decir, en todo lo que atañe a la organización espacial y funcional del hogar, la «casa patio» difiere de la «casa bloque». No obstante, estos dos tipos tuvieron aceptaciones muy diferentes entre los británicos, sus principales clientes. Existen vivos testimonios de los prejuicios con que encararon la tradicional casa patio en Canarias, ya fuera como residencia temporal o permanente. De hecho, la organización interna de la vivienda no correspondía a las exigencias de confort e higiene que la mentalidad victoriana reclamaba: faltaba el cuarto de baño; faltaba la escalera principal y la de servicio, separando los recorridos de patrones y empleados; faltaba el jardín exterior, que envolvía la casa y le proporcionaba intimidad.

⁽⁵²⁾ Cf.: González Lemus, *Comunidad británica y sociedad en Canarias*, p. 198; González Lemus, *Las Islas de la Ilusión*, p. 403.

⁽⁵³⁾ Cf.: González Lemus, *Comunidad británica y sociedad en Canarias*, pp. 111 y 197.

⁽⁵⁴⁾ Cf.: Alemán Hernández, *Las Palmas de Gran Canaria*, p. 209.

⁽⁵⁵⁾ Cf.: Hernández Gutiérrez y Chávez, *Arquitectura para la ciudad burguesa, Canarias Siglo XIX*, p. 115.

⁽⁵⁶⁾ Alemán Hernández, *Las Palmas de Gran Canaria*, pp. 272-273.

⁽⁵⁷⁾ Por allí pasaron, entre otros, Alexander Humboldt, Marianne North y Olivia Stone, «a quienes les debemos las mejores descripciones de este precioso lugar radiante de color». Cf.: González Lemus, *Comunidad británica y sociedad en Canarias*, pp. 114-115.

No ocurría lo mismo con la casa tradicional madeirense, cuyo tipo, compacto y rodeado por un jardín, fácilmente se adaptó a las exigencias de confort de los visitantes británicos. Estos contrastes, más allá de los más diversos factores de orden histórico, social y económico que aproximaron o alejaron los dos archipiélagos atlánticos, nos ayudan a percibir mejor las especificidades de cada uno de ellos, así como el papel que desempeñaron, y aún hoy desempeñan, en la historia del turismo europeo.

Bibliografía

ACKERMAN, James. *The villa: form and ideology of country houses*. Princeton N.J.: Princeton University Press, 1990.

ADAMS, Joseph. *A Guide to Madeira. With Instructions to such as Repair to That Island for Health*, 1808.

ALBERTI, Leon Battista. *Da arte edificatória*. Lisboa: Fundação Calouste Gulbenkian, 2011.

ALEMÁN HERNÁNDEZ, Saro. *Las Palmas de Gran Canaria: ciudad y arquitectura; (1870-1930)*. Cabildo de Gran Canaria, 2008.

BELCASTEL, Gabriel de. *Les illes Canaries et la Vallée d'Orotava au Point de Vue Hygiénique et Médical*. Paris: J.B. Baillière, 1862.

BROWN, A. Samler. *Madeira and the Canary Islands, with the Azores; a Practical and Complete Guide ...* London: London, Low, 1901.

BURTON, Isabel, y W. H. (William Henry) Wilkins. *The Romance of Isabel, Lady Burton: The Story of Her Life*. New York: Dodd, Mead & Company, 1897.

CLARK, Sir James. *The sanative influence of climate: with an account of the best places of resort for invalids in England, the south of Europe, &c.* Murray, 1841.

COOPER, William W. *The Invalid's Guide to Madeira: With a Description of Teneriffe, Lisbon, Cintra, Mafra, Etc., and a Vocabulary of the Portuguese and English Languages*. London: Stewart and Murray, Old Bailey, 1840.

EDUARDES, Charles. *Rides and Studies in the Canary Islands*. London, T.F. Unwin, 1888.

FERNANDES, José Manuel da Cruz. «Cidades e Casas da Macaronésia. Evolução do Território e da Arquitectura Doméstica nas Ilhas Atlântidas sob Influência Portuguesa. Quadro Histórico, do Séc. XV ao Séc. XVIII». Faculdade de Arquitectura da Universidade Técnica de Lisboa, 1992.

FRANÇA, Isabella de. *Journal of a Visit to Madeira and Portugal (1853-1845)*. Funchal: Junta Geral do Distrito, 1970.

GONZÁLEZ LEMUS, Nicolás. *Clima y medicina. Los orígenes del turismo en Canarias*. Tenerife, España: Ediciones Idea, 2008.

———, *Comunidad Británica y Sociedad en Canarias: La Cultura Inglesa y su Impacto Sociocultural en la Sociedad isleña*. 1.ª ed. Tenerife: Edén, 1997.

———, *Las Islas de la Ilusión: Británicos en Tenerife, 1850-1900*. 1.ª ed. Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995.

GOURLAY, William. *Observations on the Natural History, Climate, and Diseases of Madeira: During a Period of Eighteen Years*. London: J. Callow, 1811.

HEBERDEN, Thomas, y W. Heberden. «A Continuation of the Account of the Weather in Madeira. By Dr. Thomas Heberden. Communicated by Dr. W. Heberden, F. R. S.». *Philosophical Transactions* 48 (1 de enero de 1753): 617-20. doi:10.1098/rstl.1753.0081.

HERNÁNDEZ GUTIÉRREZ, A. Sebastián. *Cuando los hoteles eran palacios: Crónica del turismo histórico en Canarias: 1890-1914*. Dirección General de Ordenación e Infraestructura Turística, 1990.

———, *La Edad de Oro: orígenes del turismo en Canarias*. Santa Cruz de Tenerife: Idea, 1996.

HERNÁNDEZ GUTIÉRREZ, A. Sebastián, y Carmen Milagros González Chávez. *Arquitectura Para la Ciudad Burguesa, Canarias Siglo XIX*. Santa Cruz de Tenerife; Las Palmas de Gran Canaria: Viceconsejería de Cultura y Deportes, 2009.

JOHNSON, James Yate. *Madeira its Climate and Scenery: a Handbook for Invalids and Other Visitors*, 3.a ed. London: Dulau & Co., 1885.

LANGERHANS, Paul, *Handbuch für Madeira: mit einer Karte der Insel und einen Plan der Stadt Funchal*, Hirschwald, 1885.

LOUDON, John Claudius, *An encyclopædia of cottage, farm, and villa architecture and furniture: containing numerous designs for dwellings ... each design accompanied by analytical and critical remarks ...*, Longman, Orme, Brown, Green, & Longmans, 1839.

MARTÍN RODRÍGUEZ, Fernando Gabriel, *Arquitectura doméstica canaria*, Santa Cruz de Tenerife: Aula de Cultura de Tenerife, 1978.

MOCQUET, Jean, *Voyages en Afrique Asie, Indes orientales et occidentales. - Paris, Menqueville 1617*, De Heuqueville, 1617.

NASCIMENTO, Cabral do, «As Quintas Fulcro da Paisagem». *Revista Panorama*, 1954.

OLIVEIRA, Ernesto Veiga de, y Fernando Galhano. *Arquitectura Tradicional Portuguesa*. Lisboa: Publicações Dom Quixote, 1992.

OVINGTON, J. A *Voyage to Suratt, in the Year, 1689*. Jacob Thomson, Judges Head in Fleet-Street, 1696.

PITTA, Nicholas Cayetano de Bettencourt. *Account of the Island of Madeira*. Longman, 1812.

SILVA, António de Morais, Augusto Moreno, Francisco José Cardoso Júnior, y José Pedro Machado. *Grande dicionário da língua portuguesa*. 10.ª ed. Lisboa: Editorial Confluência, 1949.

SUMMERSON, John *Architecture in Britain, 1530 to 1830*. New Haven: Yale University Press, 1993.

TAYLOR, Ellen M. *Madeira: its scenery, and how to see it. With letters of a year's residence*. London: Edward Stanford, 1882.

WHITFORD, John. *The Canary Islands as a Winter Resort*. London: E. Stanford, 1890.

WILDE, William R. *Narrative of a Voyage to Madeira, Teneriffe and Along the Shores of the Mediterranean*. London: Curry, 1840.

HACIA UNA HERMENÉUTICA DE LA EXTRAÑA: EL BURKA Y LAS MUJERES-BOMBA MUSULMANAS

Gabriel Bello Reguera

El contexto contemporáneo

En un artículo de opinión aparecido en *El País* del 27 de enero del año 2015, titulado «Cuando la riqueza campa a sus anchas», el filósofo político Fernando Vallespín trazaba una panorámica de la actualidad dando su versión de algunas ideas establecidas en torno a la década de 1990. Hasta entonces era prioritaria la preocupación por la justicia distributiva y la igualdad, procedente de la tradición marxista, que acabaría siendo denominada «paradigma de la distribución». En torno al cambio de siglo esa preocupación sería desplazada progresivamente por la atención a las diferencias culturales y multiculturales que afloraban en el espacio de la globalización, que habría de ser conocido como «paradigma del reconocimiento». Unos años más tarde, en 2008, irrumpe la crisis económica y vuelven a emerger con fuerza la desigualdad y la injusticia como preocupaciones prioritarias. En el ámbito académico aparecen una serie de publicaciones entre las que destaca la obra *El capital en el siglo XXI* del economista francés Thomas Piketty, publicada en España en 2014¹. Este libro vuelve a poner en primer plano el paradigma de la distribución y, de hecho, acaba proponiendo medidas redistributivas como un «impuesto mundial sobre el capital», utópico o irrealizable a corto plazo, pero que según su autor supone una cierta orientación hacia el futuro.

⁽¹⁾ Editorial Fondo de Cultura Económica.

La panorámica no acaba aquí. El 7 de enero de 2015 tiene lugar en París el atentado contra la revista *Charlie Hebdo* por un grupo terrorista islámico con un saldo de doce periodistas franceses muertos. Este hecho —y otros relacionados con el Estado Islámico—² vuelven a poner en primer plano el problema de la *diferencia cultural* entre Oriente y Occidente que ya había aflorado en diversos actos terroristas y en la guerra contra el terrorismo en la que llegó a participar la España de Aznar. Todo ello hace que resurja el paradigma del reconocimiento, que prioriza la atención a las diferencias culturales.

⁽²⁾ Por ejemplo varios ataques terroristas en París, en noviembre del mismo año, en el que murieron 137 personas y otras 415 resultaron heridas.

El autor del artículo termina proponiendo que los dos paradigmas y sus respectivas problemáticas —la distribución y el reconocimiento— no deben ser valores en competencia, sino que deben converger en las políticas públicas. Y ello porque ambos tratan de dar respuesta a lo mismo: la falta de respeto y de reconocimiento de unos por otros. Por mi parte, añadiría algunas cosas más. La primera, que la falta de reconocimiento y respeto se da en la relación entre los más poderosos y los más débiles. La segunda, que lo que debe ser reconocido y respetado es la *dignidad*, el valor moral prioritario. Y una tercera, que la diferencia cultural está entremezclada con la de clase y ambas con la de género. La diferencia de clase es el objetivo a perpetuar por parte de los poderosos, y las diferencias de género y cultura son utilizadas al servicio de ese objetivo: para inferiorizar o infravalorar la humanidad de las personas implicadas y, de este modo, justificar la desigualdad económica. Si hay personas inferiores a otras, no hay razón para repartir los recursos económicos de forma igualitaria. Dicho de otro modo: la significación política del sexismo y el racismo operan como justificaciones del clasismo.

La estructura desigualitaria sería insostenible sin la violencia estructural global que hoy gobierna el mundo, no sólo en su expresión *coyuntural*, militar o paramilitar, sino también en su modalidad *estructural*, cuya composición es compleja. Está directamente relacionada con el clasismo, el sexismo y el racismo. Pero se intensifica en los millones de personas que se ven obligadas a abandonar sus lugares de origen y emprender un

⁽³⁾ O en situaciones que aún desconocemos, como ocurre con los 10 000 niños desaparecidos entre los que llegan a Europa solos, sin la protección de otros familiares.

⁽⁴⁾ Entre otras contribuciones al estudio de la desigualdad global, resaltaría la de Saskia Sassen, *Expulsiones. Brutalidad y complejidad en la economía global*, Editorial Kazt, Madrid, 2015.

⁽⁵⁾ Por ejemplo, en *La construcción ética del otro*, Editorial Nobel, Oviedo, 1997, Premio Internacional de Ensayo Jovellanos de aquel año.

⁽⁶⁾ U. -beck, *El dios personal. La individualización y el espíritu del cosmopolitismo*, Ed. Paidós, Barcelona, 2009, p. 72.

viaje migratorio por causas y razones económicas y políticas. Un viaje que, iniciado como liberador, puede acabar o bien en la muerte, como está sucediendo en el Mediterráneo, o bien en la esclavitud de la explotación sexual³. Sólo en España se ven envueltas en ella unas 20 000 mujeres procedentes del Este de Europa, de África y de Latinoamérica. La causa de esta situación es la desigualdad económica que fuerza a estas mujeres a buscarse la vida en condiciones de precariedad y vulnerabilidad que no controlan.

Por último, es preciso mencionar un par de elementos más que sostienen la violencia estructural. El primero son las políticas que legalizan la desigualdad sean democráticas o antidemocráticas. Y el segundo, una tupida *red publicitaria global*, entre mediática y académica, que justifica o legitima la desigualdad en nombre de la libertad de mercado y de la propiedad privada⁴. En esta situación tiene lugar la desregulación de los mercados financieros, causantes de crisis económicas cuyas víctimas son personas inocentes que son excluidas del trabajo, del salario y de su casa.

La alteridad y la hermenéutica del extraño

Para explorar un poco esta problemática desde una perspectiva menos abstracta, recurriré a la categoría de *alteridad*, cuya significación se refiere a la relación con el otro y a la figura de ese otro, a la que he dedicado gran parte de mi trabajo en la estela de la ética de la alteridad del filósofo judío-lituano-francés Emmanuel Levinas⁵. Más tarde, el sociólogo alemán Ulrich Beck sitúa esa categoría en el primer plano de la globalización al asociarla a «la confrontación involuntaria a escala mundial con el otro extraño», que da lugar a «*la hermenéutica del extraño* para poder vivir y trabajar en un mundo en el que las tensiones y divisiones violentas y las mezclas imprevisibles resultan normales»⁶.

Esta «hermenéutica del extraño» no sólo se refiere al otro de la otra cultura, sino también de la otra clase y del otro género. Entre género y género y entre clase y clase ¿no existe una extrañeza análoga a la que asociamos desde siempre entre cultura y cultura o entre lengua y lengua? Por lo demás, un género sólo es visible como tal desde la mirada de *otra* género que, por su parte, puede estar mediatizado por otra clase u otra cultura. Una clase sólo es visible desde *otra* clase, que puede estar sesgada por otra cultura y otro género, y una cultura desde otra cultura que siempre está diferenciada en clases y géneros. Como reza una de las frases célebres de Wittgenstein, «un ojo no se ve a sí mismo». Pero el ojo del otro género, de la otra clase y de la otra cultura es, en realidad, el ojo de las otras personas que los encarnan o materializan en sus cuerpos vivos configurados por el entrecruce de diferencias de género, clase y cultura.

Lo que no hay —al menos en el ámbito académico público y laico— es «el ojo de dios» (hoy circulan varios por el espacio global, ya no uno solo) dotado de una mirada única y universalmente válida que, en lugar de una «hermenéutica del otro extraño», pudiera suministrar una verdad objetiva y única sobre toda la humanidad, en la que no quedaría lugar para la extrañeza. Esta es la razón de que, por mi parte, me limite a un ensayo de «hermenéutica del extraño», en la estela de U. Beck, sólo que sustituyendo «el extraño» por «la extraña», ya que mi interpretación tendrá por objeto el uso del *burka* en las sociedades europeas por parte de mujeres inmigrantes de identidad islámica o musulmana, y el *terrorismo suicida* a cargo de mujeres de esa misma identidad practicado en sus países de origen. En ambos casos se trata de mujeres afectadas no sólo por las diferencias de género sino también de clase y cultura. En Europa no ha tenido lugar ningún caso de terrorismo suicida femenino, pero no es descartable dada la diseminación global de la violencia terrorista y contrterrorista, en cuyo contexto tiene lugar el reclutamiento de mujeres y niñas al servicio del Estado Islámico, inicialmente como servidoras sexuales, aunque no se puede descartar la prestación de otro tipo de servicios.

El *burka* y su significación transcultural

1.- La aparición en la sociedad europea de una mujer tocada con *burka* significa la presencia de una *otra extraña* que, según la ética de Levinas, constituye por sí misma un acto de interpelación a los europeos y europeas que no pueden eludir una respuesta. Sin embargo, esta respuesta no es la misma en todos los casos. En primer lugar, hay cierta desproporción o desmesura: cierta asimetría. Aunque no dispongo de datos rigurosos, el número de mujeres tocadas con *burka* que han aparecido en Europa parece más bien

escaso; sin embargo, han movilizado a la Unión Europea y a sus instituciones. A las de estados nacionales como el francés, el belga, el español, etc.; a municipios como el de Reus y otros dieciséis en Cataluña, así como a los medios de comunicación europeos que toman partido por una u otra respuesta⁷.

Si buscamos una explicación de esta reacción desproporcionada seguramente encontraríamos la islamofobia⁸: el temor a que el uso del *burka* se pueda normalizar y reforzar la identidad islámica y el cuestionamiento de la identidad europea, o las identidades nacionales europeas, que muchos miembros de una y otras ya consideran amenazadas por la presencia de varios millones de inmigrantes musulmanes. En este contexto, se considera que el islam es incompatible con la democracia porque niega la libertad individual y el pluralismo, argumento usado por el italiano Giovanni Sartori para proponer, en un libro titulado *La sociedad multiétnica. Multiculturalismo, pluralismo y extranjeros*⁹, la prohibición de la entrada en Europa de inmigrantes musulmanes. Desde entonces, salvo los atentados terroristas puntuales que han tenido lugar en Londres, Madrid y París, a cargo de grupos concretos, los millones de inmigrantes musulmanes que residen en Europa, regularizados o irregularizados, no han causado problemas que no hayan podido irse resolviendo, como la mutilación genital de las niñas, el matrimonio con hombres mayores impuesto por la familia o el uso del velo y el *burka*, al que me estoy refiriendo.

Sin embargo, hay otros argumentos asociados específicamente al *burka* que avalarían su prohibición. Uno es que no puede ser usado en el espacio público porque en este, al ser institucional, político y civil, todos somos iguales ante la ley democrática, más allá de las diferencias de género, cultura, religión o clase social. Las expresiones estéticas diferenciadas por creencias religiosas o culturales deben limitarse al espacio privado, el único en el que el *burka* podría ser usado. En ese espacio, aunque no estamos de acuerdo con su uso, que nos parece inaceptable, no recurrimos a la violencia penal contra sus usuarias porque la tolerancia es una de las bases de la democracia.

Este argumento se refuerza con una segunda variante, la de la seguridad. De acuerdo con él, todos debemos comportarnos de igual modo ante las exigencias de la seguridad ciudadana, sobre todo en este tiempo tan inseguro ante las amenazas del terrorismo islamista. Debemos estar y andar con el rostro descubierto para poder ser identificados con garantías. No sólo eso. La ley obliga a ir acompañados de un carnet de identidad que acredita que el rostro que aparece en la foto es el de su portador. No tendría sentido un carnet de identidad con la foto de una cara tapada por un *burka*.

Hay, aún, un tercer razonamiento que parece definitivo. Según la versión de la citada Luz Gómez García, «el islam atenta contra la dignidad de la mujer. La considera inferior, la aparta de la vida pública y la recluye tras el velo [o el *burka*] y las musulmanas aceptan gustosas esta sumisión»¹⁰. Dicho de otro modo, las mujeres tocadas con *burka* no sólo son negadas en su valor de personas humanas, sino que ellas se identifican con esta negación de sí mismas a través de la educación habitual en sus sociedades patriarcales de procedencia. El fondo del argumento está en que las mujeres musulmanas en general, y las tocadas con *burka* en especial, tienen una experiencia negativa de sí mismas y de su propia identidad, como inferiores, sometidas y subordinadas, en lugar de tenerla positiva, que es el significado de la dignidad humana.

De los diversos argumentos anteriores, se desprende que las mujeres musulmanas en una sociedad democrática deben ser obligadas a desnudarse del *burka* y sustituirlo por otras prendas, como la única forma de acceder a la libertad y a la dignidad: a una identidad positiva vivida como positiva. Esta es, en líneas generales, la base argumental de la prohibición de usar el *burka* en el espacio público por parte de los estados francés y belga, avalados por el Tribunal Superior de la UE. Y también de ayuntamientos catalanes, cuya decisión ha sido recurrida a instancias superiores y lleva paralizada en el Senado español varios años. De otros países europeos (Alemania, Inglaterra, Italia, etc.) se habla menos.

Como puede apreciarse, la respuesta europea al uso del *burka* no es unánime y, pese a los argumentos en contra a los que me acabo de referir, hay cierta tolerancia al uso del *burka* según lo decidan sus portadoras. Esta actitud también cuenta con una base argumental que trataré de contextualizar mediante un rodeo.

⁽⁷⁾ Los datos sobre el *burka* que utilizo en este trabajo, proceden de Google y están al alcance de todos. Primero, de Wikipedia, que ofrece una perspectiva general amplia, y después, de diversas entradas que recogen materiales de prensa sobre el *burka* en Europa, el *burka* en España, etc. Admito, por tanto, que pueden ser mejorados a partir de trabajos académicos más elaborados. Pero creo que son suficientes para un ensayo como el presente que no pretende hacer aportaciones socio-culturales novedosas.

⁽⁸⁾ Luz Gómez García, «Decálogo de la islamofobia nacional», *El País*, 17-01-2011.

⁽⁹⁾ Editorial Taurus, Madrid, 2001.

⁽¹⁰⁾ En el artículo ya citado.

2.- Judith Butler, conocida filósofa norteamericana, aborda el uso del *burka* en uno de sus lugares de origen, Afganistán, en su visión crítica de la guerra llevada a cabo en ese país por el gobierno norteamericano y algunos europeos a comienzos de siglo. Su análisis puede verse en el libro *Vida precaria. El poder del duelo y la violencia*¹¹. En uno de sus pasajes, Butler pone el foco en los rostros de jóvenes afganas, desnudadas del *burka* al ser rescatadas de la opresión talibán por el ejército de los EEUU en la guerra posterior a los atentados terroristas del 11-S de 2001. Las jóvenes en cuestión habrían sido fotografiadas y las fotos difundidas globalmente, pero no con intenciones feministas de liberar a esas jóvenes afganas, sino con un objetivo *publicitario*: justificar ante la opinión pública global la guerra y el militarismo norteamericanos, y mostrar la superioridad de la cultura norteamericana sobre la islámica.

⁽¹¹⁾ Editorial Paidós, Buenos Aires, 2006.

A esta crítica, Judith Butler añade dos argumentos más. El primero es que los rostros desnudos fotografiados no son los verdaderos rostros de las jóvenes afganas publicitadas. En realidad los ocultan. Butler juega aquí con la distinción que toma de Emmanuel Levinas entre el rostro-imagen, estable y fijo, y el rostro-expresión o rostro-emoción, móvil y cambiante, que es imposible fijar en una imagen estática. El rostro-imagen puede ocultar y falsear el rostro-emoción y, según Butler, las fotos de las caras desnudas ocultan el verdadero rostro de las jóvenes afganas. Ocultan el rostro-dolor causado por la misma guerra que las fotos publicitan como liberadora de la opresión patriarcal islamista, lo cual constituye una falsificación de los efectos y consecuencias de esa guerra. «Todas esas imágenes parecen suspender la precariedad de la vida», escribe Butler¹².

⁽¹²⁾ O. c., p. 80.

En segundo lugar, ocultan y falsifican las emociones positivas que viven las mujeres afganas que usan el *burka* habitualmente. Haciéndose eco de un conferenciante sobre el tema¹³, Butler llama la atención sobre esa prenda como significado de pertenencia a una comunidad, a una religión, a una familia y a una historia. El *burka*, además, significaría protección contra la vergüenza y opera como una línea de demarcación del espacio en el que es posible la actividad femenina. En este contexto, el *burka* aparece como un instrumento de protección de la vulnerabilidad y precariedad de las mujeres, al menos en los países donde está en uso. Y eso implicaría, allí, una cierta valoración positiva.

⁽¹³⁾ O. c., pp. 179-180.

La vulnerabilidad parece estar asociada al *burka* desde tiempos preislámicos, cuando comenzó a ser usado por hombres y mujeres en países desérticos como protección contra la arena movida por la fuerza del viento. A partir de ahí, habría sido usado para proteger a las mujeres jóvenes de ser raptadas con fines sexuales y procreativos por varones pertenecientes a grupos tribales diferentes. El *burka* impedía distinguir a una mujer joven de otra no tan joven. Visto así, no es una imposición coránica y, de hecho, tal como lo conocemos ahora parece ser de origen más bien reciente. Quizá por eso, una mayoría de musulmanes no está de acuerdo con su uso allí donde tiene lugar, pero tampoco está prohibido.

Volviendo a la argumentación de Judith Butler, el *burka* forma parte de un *ethos* –en su significado griego de carácter y costumbre– con el que están identificadas las mujeres que lo usan habitualmente. Y no parece muy plausible que esas mujeres estén en condiciones de desnudarse de él y de lo que significa de un día para otro al llegar a Europa. Sería como desnudarse no sólo en el sentido físico y estético sino también emocional, psicológico y moral: desnudarse o desprenderse de los hábitos que constituyen su propio carácter y su propia identidad, de su sentido de la decencia y la indecencia y del bien y del mal. En tal caso, la exigencia perentoria de países como Francia o Bélgica y de varios ayuntamientos catalanes de que las usuarias del *burka* se desnuden de él para aparecer en público sería, para ellas, una violación peor que la que, según la mirada occidental, experimentan en sus países de origen.

Detrás de esta exigencia democrática de liberar a esas mujeres de su encierro en el *burka*, que se presenta como expresión de un imperativo moral y político, de inspiración democrática y feminista, también puede estar el impulso autoritario, más o menos consciente, de *imponer* la superioridad de la cultura occidental sobre la islámica, sin tener en cuenta los sufrimientos que puede causar a las implicadas si se hace de forma rígida, sin tener en cuenta su sensibilidad moral diferente. El hecho es que existen mujeres inmigrantes habituadas a usar el *burka* y que se niegan a salir a la calle sin él porque eso sería para ellas como desnudarse en público. Para ellas, estar vestidas es llevar *burka*, vestirse a su modo culturalmente diferente.

Como sostiene una de las proposiciones más polémicas del multiculturalismo, «todas las culturas tienen igual valor», por lo que deben ser objeto de igual respeto. Al menos en principio. Creo que la diferencia cultural es la que tienen en cuenta quienes defienden que el uso o desuso del *burka* dependa de la libertad y la autonomía personal de las implicadas. Por ello, la prohibición penalizada debería sustituirse por el diálogo intercultural que permita a las afectadas decidir los tiempos y las formas de modificar su identidad estética y adaptar su sentido de la dignidad.

3.- Para complementar la problemática del *burka* me voy a referir a un aspecto que suele permanecer invisible: el «el harén en Occidente», que figura como título de un libro de la socióloga marroquí Fatema Mernissi, Premio Príncipe de Asturias de las Letras en el año 2004¹⁴. La autora contrapone el imaginario occidental del *haren* musulmán, elaborado en términos artísticos y fantasiosos, a su propia experiencia de haber nacido y crecido en uno de ellos. Para el imaginario occidental el harén es un lugar dedicado al placer sexual en el que un hombre dispone de varias mujeres a su antojo. Sin embargo, para Fatema Mernissi el harén es, ante todo, el lugar de reclusión de las mujeres, donde viven su vida con los hijos y el personal de servicio, si lo hay, y en el que ellas son las que deciden el modo de vivir la vida cotidiana. Los hombres viven la suya en el espacio público o social, laboral, político o de ocio.

A partir de esta diferencia de la imagen del harén musulmán entre Occidente y el mundo islámico, la autora propone la idea de que en las sociedades occidentales también hay un harén en el que se encierra a las mujeres. A unas para marginarlas e invisibilizarlas y a otras para recluirlas en el espacio de mayor visibilidad simbólica: el mundo de la moda y su imaginario estético, que impone sus exigencias normativas a través de mensajes publicitarios del tipo «o te vistes, te calzas y te pintas según la norma, o no eres una mujer como debe ser, apreciable y, sobre todo, deseable». Las exigencias normativas incluyen una talla determinada que da forma al cuerpo y una valoración superior del cuerpo joven y esbelto sobre otros que no lo son. Las mujeres que no siguen estas normas —las que son obesas, poco agraciadas o han sobrepasado la etapa de madurez— son condenadas a la invisibilidad: como si estuvieran encerradas en un harén. Solo que ahora el harén es un espacio simbólico, que determina lo que es visible o invisible. «De repente —escribe Mernissi— el misterio del «harén europeo» cobró sentido ante mí. En esa parte del mundo, el arma empleada es ensalzar la juventud a toda costa y condenar el envejecimiento»¹⁵. Sagazmente, la autora señala que si el hombre musulmán utiliza el espacio como elemento de dominación de las mujeres, mediante la delimitación público/privado, el europeo utiliza el tiempo en la distinción juventud/envejecimiento para invisibilizar el cuerpo imperfecto y enfatizar el (supuestamente) perfecto¹⁶.

Guerra, terrorismo y horrorismo

El mayor contraste con el cuerpo perfecto de las jóvenes occidentales es el del *cuerpo autodestruido* que tiene lugar en el terrorismo suicida femenino. Su arma típica, desconocida hasta nuestros días, es el *cuerpo-bomba*, el cuerpo que lleva adheridos explosivos que lo hacen explotar en pedazos, como a los que, por azar, están cerca. Estos serían los «cuerpos inermes» que, según la politóloga italiana Adriana Cavarero, están hoy expuestos a la violencia terrorista o belicista global (daños colaterales, drones, etc.). En el ámbito del terrorismo suicida han llamado la atención algunas mujeres musulmanas, tradicionalmente alejadas de las prácticas de la violencia, considerada cosa de hombres, y más en los países islámicos en los que ocupan una posición abiertamente secundaria y subordinada. Estos cuerpos de mujer actúan —o son activados— en lugares como Palestina, Chechenia, Irak o Pakistán, en el marco de algún tipo de enfrentamiento entre Oriente y Occidente, o bien entre grupos de musulmanes diferenciados por sus respectivas creencias islámicas, como chiíes y sunníes, movilizados por la invasión norteamericana de Irak. Adriana Cavarero sugiere que los cuerpos de mujer-bomba a veces son manipulados por hombres en calidad de «líderes» políticos, pero otras actúan por decisión libre de sus titulares, forzadas, desde luego, por la violencia que las acosa en situación de precariedad y vulnerabilidad extremas.

La autora italiana utiliza este *cuerpo-arma* (no cuerpo-alma) y sus efectos destructivos para ilustrar la noción de *horrorismo*, de cuya historia y significación actual se ocupa en un libro titulado, precisamente, *Horrorismo. Nombrando la violencia contemporánea*¹⁷.

⁽¹⁴⁾ Fatema Mernissi, *El harén de Occidente*, Ed. Espasa, Madrid, 2006.

⁽¹⁵⁾ O. c., p. 246.

⁽¹⁶⁾ En el diario online *Infolibre* del día 5 de julio de 2015 se podía leer la siguiente entrada: «La publicidad dice: si estás gorda quédate en casa». Y añadía que la campaña «No seas presa de la talla» denuncia que «con la llegada del verano se multiplican los mensajes para tener un cuerpo perfecto». Por su parte, en el diario *El País* del día 30-1-2016, en la sección «Revista Sábado», la actriz Natalia Verbeke, preguntada sobre la presión a que son sometidas las mujeres respecto de su imagen, respondía: «Esa presión es absolutamente en toda la sociedad... En cualquier profesión todo se orienta a buscar un estereotipo de mujer. Una que quiera trabajar en el Corte Inglés, posiblemente tenga más opciones de que la contraten si tiene una talla 38 en lugar de una 42».

⁽¹⁷⁾ Ed. Anthropos, Barcelona, 2009.

⁽¹⁸⁾ Yo me atrevería a decir que, según los criterios de destructividad e indiscriminación (daños colaterales), la violencia bélica es peor que la terrorista. Todo depende de quiénes y desde dónde la juzguen. Yo no conozco ninguna comparación entre ambos tipos de violencia en número de muertos, daños causados y los terrores y horrores producidos en la población respectiva victimizada. ¿A qué puede deberse esta ausencia de contraste?

⁽¹⁹⁾ O. c., p. 12.

⁽²⁰⁾ O. c., p. 25. Los chechenos son musulmanes sunníes y vienen resistiendo ataques de los rusos, cristianos ortodoxos, desde hace siglos.

⁽²¹⁾ O. c., pp. 168-169.

⁽²²⁾ O. c., pp. 162-163.

⁽²³⁾ Citado por A. Cavarero en o. c., p. 101. El texto citado de Gayatri C. Spivak, procede de su trabajo «Terror. A Speech After 9-11», *Boundary 2*, 2 (2004), pp. 81-111.

Entre otros, la autora destaca dos rasgos. El primero es que esa noción desmiente el vocabulario político actual que distingue entre «terrorismo» y «guerra», esta como legítima o justa y aquel como ilegítimo e injusto. Para la autora italiana, esta distinción habría quedado anticuada porque ambos tipos de violencia son iguales en sus efectos, que son igualmente destructivos e indiscriminados¹⁸. Entonces, la palabra que hay que usar para nombrar la violencia indiscriminada actual es *horror*, no terror. En segundo lugar, el horrorismo pretende transferir a las víctimas inocentes e inermes (indefensas) la atención que tradicionalmente se presta a los guerreros o agresores¹⁹. Pero esta transferencia es compleja porque «el» o «la» terrorista suicida es, a la vez, guerrero y víctima. Víctima por partida doble. Lo es de la violencia contra la que reacciona y de la que ella practica como reacción extrema.

Lo ilustra con varios ejemplos de los que mencionaré dos. El primero procede del relato de un padre checheno, cuya hija había muerto en un acto de terrorismo suicida:

De mi hija había quedado solo la cabeza. Tenía los cabellos desgreñados, como si hubiese sido el viento el que se los desarreglase... Además de la cabeza habían quedado un hombro y un dedito con la uña. Puse todo junto en el paquete. De Ajza no quedaban más de cinco o seis kilos, no más²⁰.

El segundo ejemplo tiene que ver con dos chicas de 16 años, una palestina y otra judía, que, sin conocerse, se ven envueltas en el mismo acto de terrorismo suicida. Lo ejecuta la palestina, a la entrada de un supermercado israelí en el que entraba la judía, recién llegada de California, justo en el momento de la explosión. Resulta que las dos se parecían mucho y eso hizo que los pedazos que quedaron de una y otra fueran atribuidos todos a la chica palestina. Hasta que la madre de la israelí, al ver las imágenes del acontecimiento en Televisión, reconoció la cara y la cabeza de su hija, que habían quedado enteras²¹.

Adriana Cavarero enmarca estos dos hechos terroristas en un contexto teórico complejo, lleno de razonamientos y observaciones interesantes de los que únicamente voy a mencionar algunos. Uno de ellos es que un cuerpo deshecho pierde su individualidad y, además, la violencia que lo despedaza *ofende la dignidad ontológica que posee la figura humana que la hace admirable*. Y observa que la cabeza separada del cuerpo –intacta, casualmente, en los dos relatos– es lo más repugnante, ya que, a diferencia de los otros restos del cuerpo despedazado, en ella aún se expresa un rostro en su singularidad.

Si nos atenemos a la intención de las chicas chechena y palestina, la explosión de sus cuerpos-bomba tiene por objeto la destrucción del cuerpo de los otros, invasores de sus respectivos países: rusos en un caso, israelíes en el otro. El recurso al cuerpo propio como arma parece responder a la necesidad de simular normalidad en el medio en que va a tener lugar la explosión, en el que portar armas de forma visible es mortal. Y la autodestrucción es el precio a pagar por la destrucción de los otros en defensa de un «nosotros» colectivo, acción que se conoce como martirio. Sin embargo, más allá de sus intenciones, con este tipo de actos, las mujeres musulmanas, tradicionalmente sometidas a la ley patriarcal, que construye su identidad de género, subvierten esa ley al decidir ser guerreras y, por lo tanto, activistas y protagonistas. En palabras de Cavarero, «arrancan la cortina patriarcal del velo del cuerpo femenino para entregarlo a la carnicería a la que se encuentra arrastrado»²². El acto de terror suicida no sólo ofende la dignidad del cuerpo suicidado, sino que también descalifica la cultura patriarcal que impone el velo como una cortina que invisibiliza el rostro.

El asunto no acaba aquí. Cavarero da un paso más mediante una cita de la pensadora hindú asentada en los EEUU Gayatri Spivak, según la cual en el acto de terrorismo suicida

(...) la destrucción de otras personas se hace indistinguible de la propia. La resistencia suicida es un mensaje inscrito en el cuerpo cuando ningún otro medio funciona. Es al mismo tiempo ejecución y luto, tanto para el sí mismo como para el otro. Porque tú mueres conmigo por la misma causa, no importa el lado del que estés²³.

Esta cita transmite al menos dos mensajes. El primero es que el terrorismo suicida destruye el sentido de la distinción nosotros/ellos que distingue tradicionalmente a dos grupos culturales enfrentados. La destrucción de cuerpos de un lado y otro por el mismo acto de violencia los convierte en indistinguibles. Y el segundo, que este mensaje no puede ser comunicado eficazmente mediante los medios lingüísticos tradicionales como el habla y la escritura y, sin embargo, puede ser transmitido mediante la imagen de la destrucción conjunta de cuerpos que, en esa conjunción violenta, pierden la condición «nuestros» y «de los otros».

La justificación del horror

Me gustaría conectar los mensajes anteriores, tan novedosos como extraños, con dos tipos de reflexiones, una histórica y otra teórica o filosófica, referidas ambas al enfrentamiento entre Oriente y Occidente²⁴. Históricamente, este enfrentamiento tiene raíces griegas pues, que yo sepa, comienza en las guerras entre griegos y persas anteriores a la era cristiana, a las que siguen las conquistas del Imperio romano de Egipto y Oriente Medio —recuérdese la figura de Cleopatra—. Después tendrán lugar las Cruzadas de los reinos cristianos contra el Islam a partir del siglo XIII. Le sigue la batalla de Lepanto del entonces Imperio español contra los turcos en el siglo XVI (en la que Cervantes perdió el brazo izquierdo) y, a partir del XIX, la colonización imperialista de Oriente Medio a cargo de Francia e Inglaterra, hasta llegar a la invasión, conquista y colonización del territorio palestino por el sionismo israelí en 1948, apoyada por Occidente, cuya violencia sigue viva. Y, para acabar, están las guerras de la familia norteamericana Bush, padre e hijo, contra Irak y Afganistán, apoyadas por varios países europeos, entre ellos la España de Aznar, que comenzaron en torno a 1990 y cuyas consecuencias aún perviven. Por ejemplo en el Estado Islámico, que, en gran parte, es una reacción contra aquellas guerras.

En el trasfondo de este enfrentamiento de siglos hay un *sistema de creencias* que, más allá de las diferentes expresiones culturales, teológicas y filosóficas, encubren una significación estructuralmente política. Este sistema creencial ha sido analizado por el filósofo norteamericano R. Bernstein, en su crítica de las guerras norteamericanas contra el terror (oriental) en un libro titulado *El abuso del mal*²⁵. La expresión «abuso del mal» se refiere a utilizar la retórica del mal de forma abusiva para manipular a la opinión pública, como cuando el Presidente Bush se refirió al «eje del mal» que había imaginado él mismo para justificar las guerras de Oriente Medio²⁶. Ese supuesto «eje», construido en y desde los EEUU como línea de separación entre el mal oriental y el bien occidental, encubre el sistema de creencias que visibiliza Bernstein, compartido en ambos lados del supuesto eje. Se trata de un sistema patriarcal²⁷ que opera como estructura habitual, histórica, sociológica y cultural, integrada por los siguientes elementos.

Primero: cada lado del enfrentamiento —cada «nosotros» enfrentado a un «otro», situado al otro lado— interioriza el mismo dilema moral: «o disponemos de *un* fundamento único para discriminar entre el bien y el mal o vamos a un caos moral, político y existencial; está en juego nuestra supervivencia biológica y cultural: nosotros mismos».

Segundo: cada «nosotros» adopta el principio político según el cual él mismo se autoinstituye —recurriendo a su propio dios, al que considera «el verdadero»; o a una categoría filosófica similar— como poseedor único del poder moral que decide de forma indiscutible lo que debe y no debe ocurrir.

Tercero: la posesión del poder moral único y exclusivo, último e indiscutible, legitima el uso político de la violencia contra el otro, cuya sola existencia implica, desde su diferencia y su alteridad, una amenaza o un peligro no sólo para el fundamento moral y político en cuestión, sino también para la propia existencia.

Este sistema de creencias apareció materializado en imágenes fotográficas y mediáticas diversas, como las que ha difundido el Estado Islámico de prisioneros occidentales en el acto de ser degollados o torturados. O como las de tres líderes occidentales que, reunidos en las islas Azores, publicitaron la declaración de guerra a Irak en el año 2003. Y, en esa línea, las de los jefes de estado occidentales reunidos en París al comienzo del año 2015 para asistir al duelo oficial por los periodistas de la revista *Charlie Hebdo* asesinados por terroristas islámicos. Esta foto, además de expresar duelo político por las víctimas

⁽²⁴⁾ A sabiendas de que, como sostiene el intelectual postcolonialista palestino E. Said (*Orientalismo*, Ediciones Libertarias, Madrid, 1990), que hizo toda su carrera académica en una prestigiosa Universidad de Nueva York, «Oriente» no es más que un imaginario construido por el imperialismo occidental en la época colonialista. A este libro respondió años más tarde otro, *Occidentalismo* (Ed. Península, Barcelona, 2005), a cargo de I. Buruma y A. Margalit (este israelí), en el que se expone la imagen de Occidente construida por el fundamentalismo islámico. En ambos casos, tanto Oriente como Occidente aparecen no como realidades, sino como construcciones ideológicas.

⁽²⁵⁾ R.J. Bernstein, *El abuso del mal*, Ed. Katz, Buenos Aires, 2005.

⁽²⁶⁾ El filósofo moral australiano que trabaja en Norteamérica, Peter Singer, dedicó un libro a criticar la «moral» del Presidente Bush (hijo) en el que da cuenta de que habló del mal en 319 discursos, usando el sustantivo «mal» en 914 ocasiones y el adjetivo «malo/a» en 132 (*El presidente del bien y del mal. Las contradicciones éticas de George W. Bush*, Editorial Tusquets, Barcelona, 2004, p. 32).

⁽²⁷⁾ La calificación de «patriarcal» no es de Bernstein sino mía. La uso porque creo que es acertada y, como tal, un buen complemento de la su crítica.

de la violencia, transmitía algo más: «nosotros, los jefes occidentales, encarnamos el fundamento moral y político de la humanidad frente a la amenaza del terrorismo islamista». Y, aunque se insistía en que ese terrorismo no debe ser confundido con el islam en general, la islamofobia se incrementó a partir de la creencia secular, habitual y normalizada, de que la razón moral y política está de parte de Occidente, mientras que Oriente estaría pervertido por la violencia en su misma raíz cultural. Es lo que sugieren las caricaturas de un Mahoma ataviado con un turbante-bomba, publicadas inicialmente por el diario danés de derecha *Jyllands-Posten*, en septiembre de 2005, y después por la Revista parisina *Charlie Hebdo*, a cuyos responsables les habría de costar el mortífero ataque terrorista al que me he referido más atrás.

Conviene no perder de vista que el objetivo de la crítica de Bernstein al sistema de creencias fundamentalista no consiste en deslegitimar la apropiación occidental del poder moral total o totalitario para otorgársela al poder oriental. En su crítica a las guerras occidentales, lo que Bernstein denuncia es un mismo sistema de creencias que comparten tanto los terroristas fundamentalistas orientales como los antiterroristas imperialistas occidentales en su intercambio de una violencia que, según Adriana Cavarero, ya no es ni terrorista ni belicista sino *horrorista*. Un horror que equipara a unos y otros en el mismo error moral y político, teocrático y/o metafísico, que está detrás de la violencia contemporánea intercambiada²⁸.

Vista así, la crítica filosófica de Bernstein a las guerras norteamericanas en Irak y Afganistán sería convergente con el mensaje de fondo del terrorismo suicida femenino que interpreta Gayatri Spivak: que, más allá de las intenciones de sus protagonistas, deconstruye la diferencia entre el nosotros que pretende aterrorizar y el ellos supuestamente aterrorizado. Dos sistemas que comparten la misma estructura patriarcal de poder político, autoritario y totalitario, predemocrático y antidemocrático por más que su retórica moral sea diferente.

Finalmente, cabe inferir la conclusión de que el horrorismo, tal como lo explica Adriana Cavarero, reproduce el modelo de la «violencia de todos contra todos» cuyo espectro utilizó Hobbes en la Inglaterra del siglo XVI para justificar su propuesta de un contrato social y político que evitara la autodestrucción compartida en las guerras de religión de entonces. Hoy ese contrato ya no puede limitarse a Inglaterra ni siquiera a Europa, reconvertida de dueña del mundo en una de sus provincias, sino que debe implicar a Occidente y Oriente. Va de suyo que un contrato exige, como cualquier otro, *diálogo* que, en el mundo de hoy, no puede ser monocultural —al estilo del impuesto por el colonialismo y el neocolonialismo occidentales—, sino que sólo puede ser intercultural e interlingüístico.

El hecho de que esta tarea sea muy difícil, e imposible a corto y medio plazo, no es un buen argumento para no hablar de ella. Sobre todo cuando la violencia arrecia al ser respondida con más violencia.

⁽²⁸⁾ Esta afirmación puede ser cuestionada diciendo que nosotros, los occidentales, somos demócratas, mientras que ellos no lo son. Esto es verdad sólo en parte. Somos demócratas en el interior de Occidente (y aun así habría que ver hasta qué punto). Pero en el exterior, en la sociedad global, somos imperialistas —en la estela del Imperio romano— desde el comienzo del colonialismo europeo hasta su sustituto, el neocolonialismo norteamericano, cuyos últimos episodios son las guerras norteamericanas (y europeas) en Oriente Medio. El hecho de que algunos imperios coloniales y neocoloniales (Inglaterra, Francia y EEUU) hayan sido, a la vez, democracias nacionales, no convierte al imperialismo en demócrata. Al revés: convierte a la democracia en imperialista. Por eso creo que la crítica de los sionistas israelíes a los palestinos con el argumento de que ellos son demócratas mientras que sus «otros» son terroristas, es fraudulenta. La democracia israelí es un episodio más del imperialismo neocolonialista.

GUAM HOY. APUNTES DE UNA ECONOMÍA DEPENDIENTE

Alberto Javier Báez García

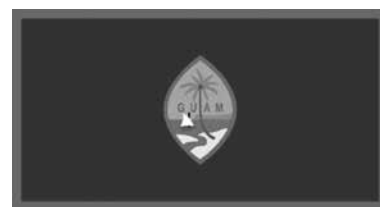
El Océano Pacífico. Aproximación a la historia de Guam

En 1513 Vasco Núñez de Balboa descubre el océano más amplio del planeta al que denominó como Mar del Sur, tomando posesión de él en nombre de la corona española, y que en el siglo XVII sería conocido como el *lago español*¹. Fernando de Magallanes, un portugués al servicio de la corona española, le daría la denominación actual de Océano Pacífico. A partir de ahí, el primer viaje alrededor del mundo lo finalizaría Juan Sebastián Elcano en 1522. Este primer viaje permitió conocer islas y archipiélagos hasta entonces desconocidos, como las actuales Islas Marshall, Islas Marianas e Islas Filipinas, que pasarían a formar parte de España desde ese momento, todas ellas en el Pacífico Norte. No obstante los continuos viajes llevados a cabo por españoles hasta el siglo XVIII y el descubrimiento de numerosas islas en el Pacífico Sur, no se tomaría posesión de ninguna de ellas, a pesar de diversos intentos. El interés español por el comercio con China desde Filipinas generó el establecimiento del denominado Galeón de Manila, que unía Acapulco (entonces Nueva España) y Manila como principal nudo de comunicación entre América y Asia, y con ello se desarrolló un establecimiento permanente en la isla de Guam (Islas Marianas). Dicho transporte permanecería hasta el fin de las colonias españolas en América.

Guam es la isla mayor del archipiélago de las Islas Marianas, denominadas así en honor a la Reina Mariana de Austria. Se sitúan al este de Filipinas, y fueron descubiertas en el siglo XVI. La colonización de las islas comenzó en 1668² con el establecimiento de una misión jesuita liderada por Diego Luis de San Vitores con distintos objetivos, entre los cuales se encontraba la enseñanza del idioma, la transmisión de la fe cristiana, así como el inicio de la organización territorial del archipiélago. Guam mantuvo y mantiene una posición relevante en el archipiélago debido al mayor número de población residente en ella. De la misma manera, se sucedieron los desencuentros entre los españoles y los chamorros (nativos de las Islas Marianas)³. Las islas dependían administrativamente de Filipinas y mantuvieron una situación estable hasta finales del siglo XIX.

La independencia de los estados americanos generó que Guam dejara de ser el centro del comercio entre América y Asia y nudo de comunicaciones. La política exterior española y demás potencias occidentales comienza a dar relevancia al Océano Pacífico, ante la voluntad de búsqueda de nuevos mercados y teniendo en cuenta la ausencia de una colonización consolidada en las islas del Pacífico. En este sentido, estados como Inglaterra o Francia afianzan posiciones en el océano integrando gran parte de las islas en las que tenían influencia, mientras que países hasta ese momento ausentes inician un proceso de expansión. En dicho auge España mantiene una posición en declive, debido a que hasta ese momento únicamente había ocupado las Islas Marianas y las Islas Filipinas, mientras que otros territorios del estado no habían sido objeto de atención. Son las islas a las que España no había dotado de organización las que generan interés por parte de Alemania y los Estados Unidos de América, que sí mantienen la atención por razones comerciales y geoestratégicas, debido a su cercanía a Asia. En medio del auge del interés por el océano, España y los Estados Unidos de América entran en conflicto. En 1898, Guam, debido a la guerra entre las dos potencias, pasa a formar parte de los Estados Unidos de América junto a Filipinas y otras islas en el Caribe. Ello genera una nueva colonización en Guam, donde el ejército estadounidense comienza a desempeñar un papel preponderante que llega hasta nuestros días. A partir de ahí, Guam y el resto de las Islas Marianas se separan

⁽¹⁾ Oskar Spate, *El lago español*, Australian National University y Casa de Asia, Madrid, 2006.



⁽²⁾ Carlos Martínez Shaw, «La exploración española del Pacífico en los tiempos modernos», en Josep M. Fradera, Luis Alonso Martínez y M^a Dolores Elizalde, eds., *Imperios y naciones en el Pacífico. Vol. I. La formación de una colonia: Filipinas*, CSIC y Asociación Española de Estudios del Pacífico, Madrid, 2001, p. 18.

⁽³⁾ James B. Tueller, «Los chamorros de Guam y la colonización española: una tercera etapa 1698 a 1747», en Josep M. Fradera, Luis Alonso Martínez y M^a Dolores Elizalde, eds., *Imperios y naciones en el Pacífico. Vol. II. Colonialismo e identidad nacional en Filipinas y Micronesia*, CSIC y Asociación Española de Estudios del Pacífico, Madrid, 2001, p. 386.

⁽⁴⁾ Amy Owen, «Guam culture, immigration and the US military build-up», *Asia Pacific Viewpoint*, Vol. 51, N.º. 3, December, 2010, p. 308. M. Fradera, Luis Alonso Martínez y M.ª Dolores Elizalde, eds., *Imperios y naciones en el Pacífico*. Vol. II. Colonialismo e identidad nacional en Filipinas y Micronesia, CSIC y Asociación Española de Estudios del Pacífico, Madrid, 2001, p. 386.

⁽⁵⁾ Timothy P. Maga, «Democracy and Defence: The Case of Guam, U.S.A., 1918-1941», *The Journal of Pacific History*, Vol. 20, N.º 3, July, 1985, p. 159.



políticamente, división que se mantiene⁴. Estas últimas, junto con otras posesiones españolas en el océano, fueron vendidas a Alemania, desapareciendo así España del Pacífico.

Guam tuvo un gobierno militar liderado por la marina estadounidense hasta 1950, cuando la Cámara de Representantes de EE.UU. aprobó el *Organic Act of Guam*, Acta Orgánica de Guam, que da autonomía política y administrativa a la isla. Los primeros años bajo soberanía estadounidense carecieron de estabilidad; entre tanto Guam sufrió la ocupación japonesa desde 1941 a 1943 durante la Segunda Guerra Mundial. El Océano Pacífico se convirtió en un campo de batalla; las islas no fueron ajenas a ello y las consecuencias se perciben aún hoy en día. Si durante los primeros años de gobierno de EE.UU. en Guam, el ejército tenía una presencia relevante, después de la guerra aumentaría su peso gradualmente. Como primer paso hacia la autonomía interna se creó en 1917 el Congreso de Guam, de carácter consultivo y con miembros designados por el Gobernador⁵. A pesar de la cesión de autonomía para la isla, es el ejército el que promueve en el lugar el desarrollo de infraestructuras que hasta ese momento no tenía. Durante los años cincuenta, obras en carreteras, puertos, aeropuerto, electricidad, hospitales y escuelas se suceden, generando un cambio en el mercado laboral local. El peso de la economía pasa a situarse mayoritariamente en el sector servicios, frente a la agricultura. La población local comienza a trabajar para el ejército y a depender de él, debido a los altos salarios que ofrecía y al elevado coste de importar mano de obra extranjera. Es a partir de los años setenta cuando se produce un nuevo cambio en la economía insular al comenzar el auge del turismo, aunque se mantiene el peso específico del ejército en ella.

Situación política y electoral actual

La aprobación del Acta Orgánica de Guam en 1950 disolvió el anterior Congreso, de carácter consultivo, y estableció autonomía para la isla. Dicha norma se ha modificado en diversas ocasiones desde entonces aunque manteniendo sus principales puntos. A pesar de ello, dado que las modificaciones son aprobadas en la Cámara de Representantes de EE.UU., puede ser derogada unilateralmente sin la participación de las autoridades locales. Asimismo, los dirigentes insulares no pueden iniciar un proceso para aumentar la autonomía, optar por una nueva relación con EE.UU. o por un proceso que concluya en la independencia.

Se dispone de limitadas competencias en sanidad, educación o justicia, junto con la gestión de determinados impuestos locales. Pero se recibe ayuda federal en aspectos como incendios, áreas marinas de protección, reforestación, así como la participación en otros programas de ayudas federales.

Guam dispone de un sistema de gobierno que responde a la influencia estadounidense. Parte de la división de poderes: ejecutivo, legislativo y judicial. El ejecutivo está liderado por el gobernador y el vicegobernador de Guam, escogiendo el primero a los miembros del gobierno. Ambos son elegidos en la misma papeleta, y los candidatos más votados lo son por un periodo de cuatro años. Las primeras elecciones se celebraron en noviembre de 1970; hasta entonces fueron designados por el Gobierno Federal. El gobernador tiene poder de veto sobre la legislación aprobada localmente⁶ y puede ser removido de su puesto con el apoyo de dos tercios de los miembros de la cámara legislativa. En ese caso, será sustituido por el vicegobernador, y a su vez este será sustituido por el presidente de la cámara legislativa.

El ámbito legislativo se apoya en la cámara legislativa o *Legislative of Guam*, electa por un periodo de dos años y con 15 escaños, que sustituye al anterior Congreso de Guam. Sus miembros se denominan senadores y son elegidos por circunscripciones uninominales y elección mayoritaria. Los comicios se celebran el primer martes después del primer lunes del mes de noviembre⁷. Para poder ser candidato, se deben tener como mínimo 25 años, ser de nacionalidad estadounidense o, en su defecto, haber residido en Guam en los últimos cinco años antes de la elección⁸. Aparte de ello cuenta con un delegado en la Cámara de Representantes de EE.UU. con voz pero sin voto, elegido cada dos años, en circunscripción uninominal, necesitando de la mayoría de los votos para resultar electo; en caso contrario los dos candidatos más votados acuden a una segunda

⁽⁶⁾ Organic Act of Guam. Subchapter 2. Executive branch. 1422.

⁽⁷⁾ *Op. cit.* Subchapter 3. The Legislature. 1423.

⁽⁸⁾ *Op. cit.* Subchapter 3. The Legislature. 1423f.

vuelta. En lo que se refiere al ámbito partidista, Guam reproduce la presencia del Partido Republicano y del Partido Demócrata al igual que en el resto de EE.UU.

El ámbito judicial se rige por el Distrito Judicial de Guam, siendo la Corte Suprema de Guam la más alta instancia.

Una de las posibilidades contempladas en la autonomía insular es la de celebrar referéndums, necesitando para ello el voto favorable de al menos dos terceras partes de la cámara legislativa de Guam o escrito motivado avalado por al menos el 50 % del número total de votantes en las últimas elecciones generales⁹. Se contempla la posibilidad de elaborar una constitución para la isla, pero teniendo en cuenta la relevancia del Acta Orgánica de Guam y de la Constitución de EE.UU.

En la actualidad, Guam, a pesar de lo anterior, se configura como territorio no incorporado de EE.UU.¹⁰. Los ciudadanos de la isla disponen de pasaporte estadounidense y de libre movilidad dentro de la unión. A pesar de ello, no pueden votar en las elecciones presidenciales de los EE.UU., dado que solo una enmienda en la Constitución de EE.UU. podrá establecer el voto. A nivel internacional, Guam no ha tenido presencia hasta fechas recientes. Desde 2011, forma parte del Foro de Islas del Pacífico como miembro observador. De la misma manera, fuera de la isla, la situación de Guam guarda similitudes con la de otros territorios del Pacífico dependientes de otros estados, principalmente Francia¹¹, en los que no se han producido grandes avances en cuanto a la autonomía interna y al inicio del trámite de una posible independencia, al contrario que numerosos estados¹².

La sociedad y la economía en perspectiva comparada

Con la aprobación del Acta Orgánica de Guam, el peso del ejército aumentó por varias razones. En primer lugar, por la inversión en infraestructuras llevadas a cabo, como se ha señalado anteriormente. En segundo lugar, porque el ejército se reservó el uso y titularidad de aproximadamente un tercio de la isla¹³.

Fruto de diversas olas migratorias y de distintos procesos colonizadores, los habitantes de Guam, 159 358, constituyen una población joven situada mayoritariamente en el norte y centro de la isla. La edad media se situaba en 2010 en los 29.5 años de edad y más del 50 % de la población no supera esa cifra. Debido a flujos migratorios constantes los nativos de Guam, los chamorros, representan una minoría de habitantes, concretamente un tercio de la población, mientras que los inmigrantes procedentes de Asia representan porcentajes similares a los nativos. En concreto la inmigración asiática se fundamenta principalmente en filipinos, que suponen el 90 % de asiáticos. Otro punto de emigración lo representan las islas del Pacífico, debido a los acuerdos con los Estados Unidos de América. Países como los Estados Federados de Micronesia, Islas Marshall, o Palaos, que mantienen convenios de libre asociación con EE.UU., ven facilitada su entrada a la isla, junto a población procedente de Hawái. Si los nativos se sitúan cerca de las 60.000 personas, los isleños del Pacífico representan una población de 19 199 personas. Asimismo, de la población total de la isla, 75 416 habían nacido fuera de ella, y entre los principales motivos para emigrar se encuentran aspectos laborales (16 656), el ejército (7140) o reagrupamiento familiar (35 226)¹⁴.

Dada la apertura de la isla y la libertad de movimiento dentro de EE.UU, en la actualidad hay más chamorros en EE.UU. continental que en Guam. Si en Guam la cifra se sitúa cerca de los 80.000 nativos en los últimos años, en 2010 había 88 310 en distintos estados de la unión. En concreto la emigración se ha centrado en los estados situados en la costa del Pacífico, como California (24 299) o Washington (9746), seguido de Texas (6591). Además, el alza del número de chamorros en EE.UU. continental ha sido una constante en los últimos 30 años. Si en 1980 se contabilizan más de 30 000 nativos, diez años después la cifra llegó hasta las 47 754 personas, viéndose aumentada hasta la cifra actual señalada anteriormente¹⁵.

Por otra parte, la economía de la isla, como se verá, depende de gastos gubernamentales e inversiones militares, teniendo en cuenta su fragilidad debido a una balanza comercial negativa. El producto interior bruto ronda los cuatro billones de

⁽⁹⁾ *Op. cit.* Subchapter 2. Executive branch. 1422.a.

⁽¹⁰⁾ Joseph E. Fallon, «Federal policy and US territories: the political restructuring of the United States of America», *Pacific Affairs. An International Review of Asia and the Pacific*, Vol. 64, spring, 1991, pp. 23-41.

⁽¹¹⁾ Son territorios franceses de ultramar en el Océano Pacífico, Nueva Caledonia, Wallis y Futuna y la Polinesia Francesa.

⁽¹²⁾ Después de la Segunda Guerra Mundial, alcanzaron la independencia los territorios de Samoa (1962), Nauru (1968), Fiji (1970), Tonga (1970), Papua Nueva Guinea (1975), Tuvalu (1978), Islas Salomón (1978), Kiribati (1979), Vanuatu (1980), Estados Federados de Micronesia (1983), Islas Marshall (1986) y Palaos (1986). (Warwick E. Murray y Donovan Storey, «Political conflict in poscolonial Oceania», *Asia Pacific Viewpoint*, Vol. 44, N° 3, 2003, p. 220).

⁽¹³⁾ Organic Act of Guam. Subchapter 1. General provisions. 1421f.

⁽¹⁴⁾ Guam Bureau Statistics and Plans «Demographic profile data comparative. 1980, 1990, 2000 and 2010 censuses», December, 2012. En internet: <http://www.bsp.guam.gov/images/stories/census/1980_2010_dpsf.pdf>. [Consulta: 13 de marzo de 2014].

⁽¹⁵⁾ Guam Bureau Statistics and Plans «Profile of the Chamorros in the United States. 2010 Census of Population and Housing», Summary File 2, May, 2012. En internet: <http://www.bsp.guam.gov/images/stories/pip/2010%20cham_us.pdf>. [Consulta: 11 de marzo de 2014].

⁽¹⁶⁾ Bureau of Economic Analysis, US Department of Commerce «2011 and 2012 estimates of Gross Domestic Product for Guam», December, 2013, p. 13. En internet: <https://www.bea.gov/newsreleases/general/terr/2013/guamgdp_120413.pdf>. [Consulta: 11 de marzo de 2014].

⁽¹⁷⁾ Guam Visitors Bureau «Guam tourism economic impact. Preliminary results», May, 2007. En internet: <http://www.doleta.gov/programs/2006reportsandplans/economic_analysis_reports/gu-4.pdf>. [Consulta: 12 de marzo de 2014].

⁽¹⁸⁾ Guam Economic Development Authority «Guam comprehensive economic development strategy», 2011, p. 54. En internet: <<http://www.doi.gov/oia/reports/upload/Guam-2011-Comprehensive-Economic-Development-Strategy-2.pdf>>. [Consulta: 13 de marzo de 2014].

⁽¹⁹⁾ Guam Bureau Statistics and Plans «Guam import data. External trade section», May, 2013. En internet: <<http://www.bsp.guam.gov/images/stories/bsp/2013mayimport.pdf>>. [Consulta: 12 de marzo de 2014].

Guam Bureau Statistics and Plans «Guam export data. External trade section», June, 2013. En internet: <<http://www.bsp.guam.gov/images/stories/bsp/2013junexport.pdf>>. [Consulta: 12 de marzo de 2014].

⁽²⁰⁾ Carlos Manera y Jaume Garau, «Los costes de la insularidad en el desarrollo económico. Un contraste en el mediterráneo occidental (1987-2002)», *Mediterráneo económico*, N° 7, 2005, p. 256.

⁽²¹⁾ Guam Bureau Statistics and Plans «Demographic profile data comparative. 1980, 1990, 2000 and 2010 censuses», *op.cit.*

⁽²²⁾ Guam Bureau Statistics and Plans y Office of the Governor «Guam's facts and figures at a glance 2012», 2013. En internet: <http://www.bsp.guam.gov/images/stories/pip/guamfacts_2012.pdf>. [Consulta: 12 de marzo de 2014].

⁽²³⁾ Larry W. Mayo, «The militarization of the Guamanian society», en Albert B. Robillard, ed., *Social change in the Pacific Islands*, Kegan Paul International, London – New York, 1992, p. 233.

⁽²⁴⁾ Guam Bureau Statistics and Plans y Office of the Governor, *op. cit.*

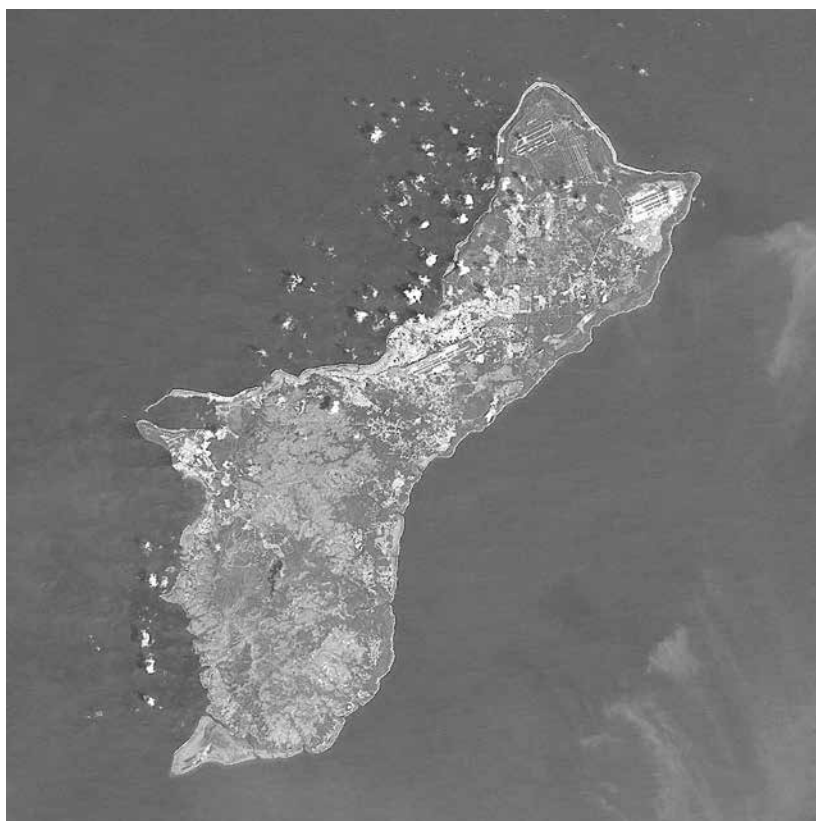
⁽²⁵⁾ Guam Economic Development Authority, *op. cit.*

⁽²⁶⁾ Larry W. Mayo, *op. cit.*

dólares anuales, aunque la mitad responde a instituciones gubernamentales¹⁶. Asimismo, la dependencia económica exterior queda patente al comprobar que el turismo, un sector en auge, supone para el PIB más de un billón de dólares anuales, y en torno al 20 % del empleo en la isla tiene que ver con él¹⁷. Los datos de llegadas de visitantes ponen de relieve que el principal mercado es el japonés, con un 80 % de las llegadas a la isla, y en números absolutos en un año se alcanza la cifra de un millón de turistas¹⁸.

En cuanto a la balanza comercial, al igual que en otras islas del Pacífico, es negativa. Las exportaciones de Guam alcanzaron el valor de 10 millones de dólares el mes de junio de 2013 frente a los 62 894 900 dólares de importaciones en junio del mismo año. Las importaciones preferentemente provienen de EE.UU. continental, el 61.1 % del total, seguido de Japón, Italia, China y Corea del Sur, todos ellos con el 22.4 % sobre el total. Mientras que las exportaciones se dirigen a Hong Kong, Japón, con valores cercanos al 20 % del total, seguido de Estados Federados de Micronesia, Singapur y Alemania con valores del 16.49 %, 12.42 % y 9.55 %, respectivamente, sobre el total de exportaciones. En Guam, entran bienes de todo tipo, aparte de alimentos y bebidas. Los datos sobre importación registran que los bienes que entraron en mayor número fueron piezas de vehículo para su ensamblaje en la isla, destacando una industria creada al efecto. Justamente dichas piezas son exportadas mayoritariamente a Alemania, lo que representa casi tres millones de dólares en exportaciones. Después de dichas piezas, las salidas de bienes y demás productos se centran en piezas de relojería y relojes, y pescado, con casi dos millones de dólares cada uno, mientras que la exportación de cigarrillos supone un valor de 500 000 dólares al mes¹⁹. En este sentido, no se ha desarrollado «un sector industrial en razón a su escasa productividad, relacionada con la falta de materias primas y, sobre todo, a los elevados costes de producción, toda vez que los problemas logísticos los agudizan»²⁰.

En el terreno laboral la población activa se sitúa en 74 400 personas, de las que 69 394 son civiles, y de ellos 15 554 son trabajadores gubernamentales²¹, mientras que un total de 10 696 son militares²². Los salarios en el ámbito gubernamental y militar son más altos que en el sector privado, pero «algunas de las razones para que los chamorros prefieran un empleo gubernamental incluyen seguridad laboral»²³ y mejores condiciones de jubilación. Aparte del ello, la situación laboral no es buena al alcanzar la tasa de paro



el 11.8 % de la población activa en 2012²⁴. Además de la población militar existente, está fijada por el Gobierno Federal la recolocación en Guam de 8000 militares procedentes de Okinawa (Japón) para el año 2016 con un gasto superior a los 10 billones de dólares y se calcula que será necesaria la inmigración de 20 000 personas para ejecutar las inversiones necesarias en dicha recolocación²⁵.

⁽²⁴⁾ Guam Bureau Statistics and Plans y Office of the Governor, *op. cit.*

⁽²⁵⁾ Guam Economic Development Authority, *op. cit.*

⁽²⁶⁾ Larry W. Mayo, *op. cit.*

Conclusiones.

La historia moderna de Guam contribuye a explicar la situación actual de la isla. El cambio de gobierno colonial a finales de siglo XIX no supuso grandes cambios para la población hasta después de la Segunda Guerra Mundial. A partir de ahí, el ejército ha aumentado su influencia constantemente y, junto con la administración gubernamental, es el que sostiene la economía insular. L. W. Mayo indicó la importancia del ejército para entender la militarización de la sociedad²⁶, pero ello ha derivado en una dependencia económica creciente junto con la del turismo. Las cifras muestran que en los últimos años el turismo ha ganado peso, pero dependiendo en exceso del mercado japonés, dado que supone el 80 % de los turistas. Ello genera que ante dificultades de la economía japonesa la isla se vea resentida. En este sentido, el desempleo supera el 11 %, datos altos en lo que respecta a los EE.UU. Las decisiones que ha tomado la administración de EE.UU. han influido en la sociedad dada la facilidad de emigración procedente de otras zonas del Pacífico, situándose los chamorros en minoría. Por otra parte, políticamente no se contempla avance alguno para los próximos años debido a la imposibilidad de plantear más autonomía. Para los EE.UU. Guam es una isla central en la política de defensa ante posibles ataques procedentes del continente asiático; de ahí la posición de máxima relevancia de una pequeña isla en medio del océano que no necesita de ayuda económica constante, en la que el ejército tiene y tendrá un papel fundamental.

El trigo de los pobres. La recepción del maíz en el Viejo Mundo

Manuel de Paz Sánchez

—Con todo eso —respondió don Quijote—, tomara yo ahora más aína un cuartal de pan, o una hogaza y dos cabezas de sardinas arenques, que cuantas yerbas describe Dioscórides, aunque fuera el ilustrado por el doctor Laguna.

(Cervantes I, 18)

*Y para ti el maíz, jefe altanero
De la espigada tribu, hincha su grano;*

(Bello)

El encuentro: un cereal fronterizo

Colón se refirió al maíz desde que lo vio por primera vez en el Nuevo Mundo y se lo llevó con él en el viaje de retorno, pero, al desconocer el vegetal, lo llamó panizo (*Setaria italica*), pues al tener que nombrar a una planta completamente ignorada hasta aquel entonces y hacerse entender con interlocutores europeos, lo único que podía hacer era tratar de describirla de acuerdo con un modelo muy conocido del Viejo Mundo (Cala-Carvajal, 2001: 36). El 16 de octubre de 1492 anotó en su *Diario*: «y no pongo duda que todo el año siembran panizo y cogen, y así todas otras cosas». Asimismo, el martes 6 de noviembre, señaló:

La tierra muy fértil y muy labrada de aquellos mames y fexoes¹ y habas muy diversas de las nuestras, eso mismo panizo y mucha cantidad de algodón cogido y filado y obrado (Fernández de Navarrete, 1858, I: 181 y 203).

Fernández de Navarrete también publicó la «historia del viage quel Almirante D. Cristóbal Colón hizo la tercera vez que vino á las Indias cuando descubrió la tierra firme, como lo envió á los Reyes desde la Isla Española», es decir, con respecto al tercer viaje, que se desarrolló entre 1498 y 1500. En este documento se lee:

...y hicieron traer pan, y de muchas maneras frutas é vino de muchas maneras blanco é tinto, mas no de uvas [...]; y asimismo debe de ser dello de maíz, que es una simiente que hace una espiga como una mazorca de que llevé yo allá, y hay ya mucho en Castilla, y parece que aquel que lo tenia mejor lo traía por mayor excelencia, y lo daba en gran precio (Fernández de Navarrete, 1825, I: 251).

En Barcelona, cuando Colón fue recibido por los Reyes Católicos el 3 de abril de 1493, los monarcas «loaron los papagayos por ser de muy hermosos colores», se sorprendieron por la rareza de las hutías y los gallipavos, y «maravilláronse que no hubiese trigo allá, sino que todos comiesen pan de aquel maíz» (De-Vedia, 1852: I, 167; López de Gómara, 1553: xij), según escribió Francisco López de Gómara (1511-h. 1566).

«Su pan es el maíz, como entre los isleños; no tienen la raíz yuca de que se hace el cazabi, que es el pan de los pudientes. El grano de maíz —reseña Pedro Mártir Anglería (1457-1526)— es muy semejante a nuestro panizo de Lombardía, pero tiene el tamaño de la legumbre guisante» (Torres-Asensio, 1892: IV, 95-96).



Setaria italica.

⁽¹⁾ «Lo mismo que fréjoles o judías» anota Fernández de Navarrete.



Sumario de Historia Natural de las Indias

El franciscano fray Antonio de Aranda, a raíz de su viaje a Tierra Santa en 1530, nos dejó una larga descripción de las musáceas que vio por la zona, y para ello las comparó formalmente con el maíz:

Es un árbol a manera de la caña que allá en España llamamos trigo o panizo de las Indias: salvo que la caña es quatro vezes más gruesa, alta no mucho más: las hojas de la Musa son más de un palmo en ancho, y más largas que una razonable estatura de un hombre. A donde el panizo haze la mazorca de los granos, en la Musa es un florón muy hermoso de largo de un palmo: como si fuesse hecho de unas flores de lilijs metida una en otra (Aranda, 1533: cvij).

Ahora bien, como ha subrayado Regueiro, el *Sumario de Historia Natural de las Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo, publicado en Toledo en 1526, fue la primera historia natural original que se imprimió en el mundo, de ahí que con Oviedo se inicie el proceso que llevaría al conocimiento científico de la flora americana por parte de los naturalistas europeos. Pero, a principios del XVI, la mayor parte de la población española era analfabeta, con lo que es difícil que tuviera acceso a la obra, aunque, de hecho, serían estos campesinos iletrados y otras gentes del pueblo los responsables de que el nuevo vegetal se extendiese por España y por Europa, a partir de unos primeros intentos formales de aclimatación que, al parecer, se realizaron en Sevilla en torno al año 1500. El propio Oviedo tendrá la oportunidad de ver el maíz abundante y crecido en Madrid y Ávila, pocos años después de la publicación del *Sumario* (Regueiro, 1982, I: 205-207).

Oviedo describe el maíz con el mismo o, incluso, con mayor interés que el que puso en otros vegetales y elementos naturales de las Indias:

El Mahiz se siembra y coje desta manera. Esto es un grano que naçe en unas mazorcas de un xeme y más o menos longueza, llenas de granos, quasi tan gruesos como garvanços: y para los sembrar lo que se haze primero, es talar los cañaverales y monte donde lo quieren sembrar [...]

Este Mahiz desde a pocos días naçe, porque en quatro meses se coje (y alguno ay más temprano que viene desde a tres)... Este pan tiene la caña o asta en que naçe, tan gruesa como el dedo menor de la mano, y algo menos, y alguno algo más, y cresce más alto comúnmente que la estatura del hombre: y la hoja es como la de la caña común de acá, salvo que es más luenga, y más domable y no tan áspera, pero no menos angosta. Echa cada caña una maçorca, en que ay dozientos y trezientos y quinientos, y muchos más y menos granos, según la grandeza de la maçorca, y algunas cañas echan dos y tres maçorcas: y cada maçorca está embuelta en tres o quatro, o a lo menos en dos hojas, o cáscaras juntas, y justas a ella: ásperas algo y quasi de la tez o género de las hojas de la caña en que nace: y está el grano embuelto de manera que está muy guardado del sol y del ayre.

Aparte de referirse al método de siembra, al consumo en las islas del Caribe y en Tierra Firme, destacando la elaboración de una suerte de masa de la que se hacía una especie de pan o bollo, debe subrayarse el hecho de que los castellanos, que también consumían en América los derivados del maíz, habían introducido la costumbre de dárselo como forraje a las bestias. «En las yslas comíanlo en grano tostado, o estando tierno quasi en leche: y después que los christianos allí poblaron dasse a los cavallos y bestias de que se sirven, y esles muy grande mantenimiento» (Fernández de Oviedo, 1526: cap. IV, fols. V-Vj).

No obstante, como luego insistiremos, el maíz fue conocido como «trigo de Turquía» en la mayor parte de Europa durante el siglo XVI y también en fechas ulteriores. En Turquía, matiza Regueiro, recibió el nombre de «trigo de Egipto», y en Egipto se le llamó «dourah de Siria». Ya cerca de España, en el Pirineo francés se le conoció como «trigo de España», en Toscana «trigo de Sicilia», y en Sicilia «trigo de la India». Como puede apreciarse, «a medida que se iba extendiendo esta planta, cada pueblo la consideraba originaria del vecino que se la había transmitido, cuando no la atribuía a algún país lejano, por su exotismo» (Regueiro, 1982, I: 208).

El maíz, en efecto, no tardó en invadir Europa procedente de América (Braudel, 1953: 151), pero es posible que el nombre de «trigo de Turquía» se implantara también gracias a la difusión de la letra impresa, a partir de los trabajos de médicos, naturalistas y botánicos como Ioanne Ruellio (Jean Ruel, h. 1479-1537), Hieronymus Tragus (o Jerome Bock, h. 1498-1554) y, sobre todo, de Leonharto Fuchsio (Leonhard Fuchs, 1501-1566), aunque el apelativo de *Turcicum Frumentum* ya se había empleado antes de 1542, fecha en la que Fuchs edita su famosa *De Historia Stirpium*, pues el propio Jean Ruel lo llama *Fruentum Turcicum* en su *De Natura Stirpium* (Ruellio, 1536: 428, 540), asegurando que provenía de Asia y de Grecia, leyenda de la que algo más diremos.

Al producirse el Descubrimiento y la llegada a Europa de plantas americanas, exóticas y nunca vistas, se originaron, al menos, dos fenómenos inmediatos: cierto temor a lo desconocido que, en algunas regiones y en determinadas coyunturas, fue rápidamente superado por la necesidad de arbitrar recursos alimenticios, y, en segundo lugar, un proceso de asimilación y de apropiación que se hace incardinando y comparando al maíz con otros productos locales (panizo, mijo, sorgo...), lo que contribuyó a hacerlo más familiar y, por lo tanto, a facilitar su consumo dedicándolo inicialmente al ganado y a los animales de corral y, a partir de aquí, no es difícil que pasara a la cadena alimenticia humana, aunque raramente como pan, sino que, con mayor frecuencia, pasó a ser consumido como masa, gofio y/o polenta. Ello, claro está, dejando de lado por el momento las características naturales del grano.

Se trata, como creo que se podrá constatar, de un proceso de recepción cultural en el que el objeto importado, recibido, adoptado, en este caso un cereal, un alimento, experimenta diversas transformaciones culturales que tienen importancia en diversos campos de la actividad humana, tanto física como espiritual.

Alimento del cuerpo...

La tradición del consumo de masas y tortas de harina de trigo, cebada y otros cereales, más o menos diluidos o en otra forma, junto a una suerte de horchatas de arroz y otros derivados se remonta en Occidente a la época clásica (Segura-Munguía & Torres-Ripa, 2009: 400), tanto en Grecia como en Roma.

Pineda, en su *Agricultura christiana*, discute el origen de la invención del molino en relación con la «antigualla» (es decir, la aseveración anticuada) de Alexandre de Alexandro², de que los antiguos romanos «se pasaban con poleadas, sin saber qué cosa fuese molino», ya que «las poleadas de harina se hazen y la harina molida quiere ser, bien sé que se usó en Roma (como él dice) tostar el grano, y echarlo en grandes morteros, donde le molían». Pero, según Aulo Gelio, Plauto se «alquilaba para moler en las tahonas de Roma, por ganar con qué se mantener», y añade:

porque debía carecer entonces de Mecenas Roma, tanto como España por todo tiempo; y así se pierden los ingenios de los pobres, y si componen libros, se les pudren sin los poder imprimir (Pineda, 1589: 121).

Tras su llegada a España procedente de América, tal como dijimos, el maíz se integra en el ciclo alimentario humano, y, asimismo, se utiliza para el ganado y, en particular, para los animales de corral que, a partir de entonces, tienen en este grano su cereal por antonomasia. A través de las ordenanzas municipales de algunas ciudades del Norte de España, se puede seguir con bastante meticulosidad el ciclo del maíz en el seno de algunas poblaciones del siglo XVI. Un caso paradigmático es el de la villa santanderina de Castro Urdiales, donde la borona, que aparece claramente diferenciada del mijo, forma parte del conjunto de granos objeto de consumo frecuente y, por ello, se fijan sus derechos de comercialización en un maravedí por fanega, en relación con la alcabala del pan, y se prohíbe su reventa si llegare por el puerto de la Concha junto al trigo, la cebada, el centeno o el mijo. Una de las disposiciones, además, es particularmente interesante, ya que imponía la necesidad de llevar a la población dos fanegas de trigo, cebada, centeno, borona o «harina al azoque» (Baró-Pazos & Galván-Rivero, 2006, I: 60, 91, 102), al objeto de compensar la realización de actividades pesqueras.



⁽²⁾ Alessandro Alessandri (1461-1523).



⁽³⁾ Gabriel Alonso de Herrera, *Obra de agricultura*, Alcalá de Henares, 1513, lib. I, cap. XXIII, fol. XIX. He actualizado la ortografía. Se reprodujo en numerosas ocasiones y, en 1818, se corrigió y anotó de acuerdo con la edición citada, bajo el título de *Agricultura general* y con las adiciones realizadas por un equipo de expertos botánicos y estudiosos de la Real Sociedad Económica Matritense, Madrid, 1818. En la p. 204 leemos: «El maíz (*Zea mays* L.), conocido también con el nombre de *trigo de Indias*, en algunas provincias del reino con el de *panizo*, y en el de Vizcaya con el de *borona*, es una planta originaria de América».

El cultivo del maíz (borona), ya había sido señalado, en 1513, por Gabriel Alonso de Herrera (h. 1470-1539), autor de uno de los libros clásicos de la agricultura española: *Obra de agricultura*. Tras referirse al mijo y al panizo, añade al final del epígrafe relativo a este último:

El panizo molido y bebido en vino (y sea tinto) es bueno contra el flujo del vientre que llaman cámaras, y aun cocido en leche de cabras y comido dos veces al día antes de los otros manjares hace la misma operación. Otra semilla hay que en las montañas hacia Vizcaya llaman borona, es de la propiedad del panizo, lo que se dijo aquí del panizo se entienda de ella³.

El italiano Piero Crescentio, a quien Gabriel Alonso de Herrera cita en varias ocasiones, dedica también al mijo un capítulo, en su caso el XVIII de su *De agricultura vulgare*, escrita en italiano, mientras que en el XIX se ocupa del panico (panizo), con interesantes observaciones sobre sus propiedades terapéuticas y alimentarias (Crescentio, 1519: 57v-58).

Una edición posterior (Toledo, 1520), mantendrá el título original de la obra de Gabriel Alonso de Herrera, pero, a partir de 1524, el texto será conocido como *Libro de agricultura*, lo que no parece afectar a la mayoría de sus contenidos. En 1539, en la edición de Alcalá de Henares, pasará a llamarse *Libro de agricultura que es de labranza/ y crianza/ y de muchas otras particularidades y provechos de las cosas del campo*. Más tarde se editará en 1551 (Toledo), 1563 (Valladolid), 1569 y 1584 (Medina del Campo), 1598 (Madrid), etc. En 1858 se volvió a imprimir en Madrid y en dos tomos, bajo el cuidado de A. de Burgos, que respetó meticulosamente el original de 1513, al menos en los textos que hemos mencionado.

A principios del siglo XVII la obra había vuelto a ver la luz en 1605 y 1620, con el añadido de un tratadito sobre la «Agricultura de jardines» que escribió Gregorio de los Ríos, donde, en alusión a la caña marina, se indicaba que su hoja era más ancha que la del «trigo de Indias», poseía una flor colorada o blanca, tenía simiente y duraba mucho tiempo (Alonso de Herrera, 1605: 5; 1620: 249v). En 1777 se reeditaron estos textos, pero sin omitir o modificar las aseveraciones del autor primigenio sobre la borona en las montañas próximas a Vizcaya (Alonso de Herrera et al, 1777: 34).

Con todo, en el debate sobre un presunto origen oriental del maíz, desde la leyenda de la *meliga* de Anatolia (Asia Menor), pasando por su hipotética procedencia china o extremo-oriental, tal como había apuntado Bonafous (1833) en un tratado que constituye la más interesante de las memorias sobre el tema que se publicaron por estos años en Francia y sin olvidar otras teorías de sabor islámico, lo cierto es que en ocasiones no se trabajaron los textos con exactitud. En tal sentido, los autores de la *Memoria sobre los productos de la agricultura española, reunidos en la exposición general de 1857* (Madrid, 1859-1861: 568), se preguntaban cómo era posible que «Herrera (1513) conocedor profundo de las prácticas agrícolas de los árabes, de los italianos y de los españoles ni siquiera nombra el maíz». Obviamente, sí que lo hace, tal como hemos visto, pero optó por utilizar el que, asimilándolo a una suerte de mijo o panizo, le habían otorgado los campesinos del norte de España y los propios estudiosos, en un proceso de asimilación e integración a través del nombre de vegetales que tenían y sentían próximos, ya que los conocían de toda la vida, de ahí que le llamasen *boroa*, *borona* y *boroña*, un panizo más o menos extraño y recién llegado del Nuevo Mundo, al que era necesario transformar culturalmente para admitirlo en la vida y en la mesa, empezando por renombrarlo, como hizo Adán en el principio del mundo, con un vocablo de connotaciones célticas (*boruna*) que les resultaría muy común.

Se ha señalado que, en 1521, había campos de maíz («maizares»), en los alrededores de San Sebastián (Arocena, 1933: 362-364; Berraondo, 1927: 305-396), lo que parece coincidir con lo indicado por Gabriel Alonso de Herrera para las montañas próximas al País Vasco.

En Betanzos, cuyas ordenanzas fueron sancionadas por Felipe II en 1591, se establecía en una de las disposiciones que «el pesador y arrendador tenga harina en los pesos de trigo, centeno y millo, cada uno por sí en un arca çerrada y limpia y pague las faltas de

los dichos molineros y asiente lo que faltare para que después se le pague» (García Oro, 1987: 31). En este caso no es el maíz ni la borona, sino el millo el que, heredero del mijo, da nombre (*milho* en portugués) al nuevo cereal de Indias. Pero, tanto en el caso de la borona como en el del millo, es interesante comprobar cómo, disfrazado con sus nuevos apelativos, el maíz se integra en la vida cotidiana de los campesinos españoles de la época.

En la villa granadina de Castilléjar, según las ordenanzas de finales del siglo XVI, los molineros tenían establecida una maquila de medio celemin por fanega de trigo y tres cuartillos por las de cebada, maíz y mijo (Laguna-Reche, 2007: 556), que de este modo quedaban equiparados en su aprovechamiento. Y, en fin, en las ordenanzas otorgadas por Carlos II a la villa de San Pedro del Romeral, la inexistencia de normas sobre el maíz llama la atención del profesor Arnaldo Leal, ya que, como afirma, las tazmías de Burgos, ya un siglo antes, mencionan la borona en los Montes de Pas, aunque tampoco se alude a los molinos. En su opinión, «se omite el maíz para mencionar el cultivo noble del lino, que tan poco aparece en los documentos pasiegos» (Leal, 1998: 8).

Gaspar Escolano celebraba, en 1610, la fertilidad del campo valenciano en el que se alternaban varios cultivos, entre ellos el maíz. «El maíz, que llamamos adaça de las Indias, sale tan acertado, que no parece advenedizo, y nace de pedir este grano tierra caliente y templada, qual lo es nuestro reyno, y assí el que se siembra en los payses de Flandes, como son por extremo fríos, apenas saca figura de maíz» (Escolano, 1610: col. 673 y 675).

En 1674 se contabiliza el maíz, junto al trigo y la cebada, en los diezmos que se recogían «en fieltad», según las *Constituciones* sinodales del obispado de Málaga (Alonso de Santo Thomas, 1674: 541).

En Ferrol, durante la Edad Moderna, lo mismo que en otras comarcas de Galicia, Asturias y zona occidental de la Península, el maíz o «millo groso» remedió las hambrunas de los sectores populares, «seguido a cierta distancia por el centeno». La planta salvadora suponía un avance destacado en los sistemas de rotaciones y en la productividad agraria, al adaptarse a las características climáticas y edafológicas del terrazgo gallego. Granados (2011) recoge el testimonio estereotipado, en cuanto al esquema identitario del gallego sacrificado, trabajador y poco dado al lujo, de un comandante de ingenieros de la maestranza ferrolana, que data de finales del siglo XVIII:

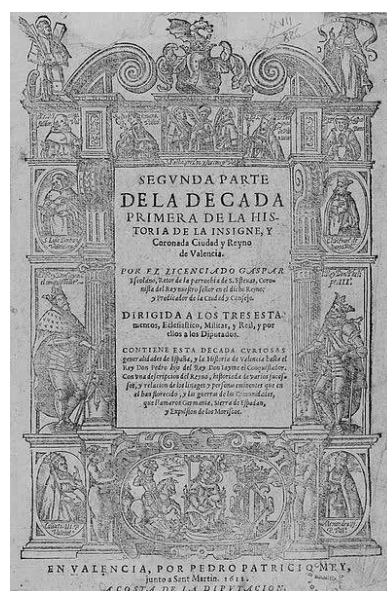
Ferrol es caro, pero no para el operario gallego que ni conoce el lujo, ni necesita de otros géneros de primera necesidad que pan de borona, carne o sardina, unto y berciñas.

Ligado a su dimensión exótica en relación con el Nuevo Mundo y con otros territorios lejanos y desconocidos del planeta, a su reciente incorporación a la cultura culinaria de Europa y, de hecho, por sus características intrínsecas, el maíz siempre fue visto como un producto menor en relación con el trigo o la cebada. Se consumía en sustitución de los cereales tradicionales o bien de manera complementaria, aunque es cierto, como hemos visto, que en determinadas regiones las especiales condiciones del cultivo contribuyeron a su consolidación en la mesa, especialmente en la de los sectores menos favorecidos.

En estos años, es decir, en torno a 1571, el maíz entraba en los ejemplos de trueque, tal como apunta en su obra clásica el dominico fray Tomás de Mercado, al considerar que a pesar de tener «tan gran copia» de oro y plata los indios occidentales, «no la tenían en precio y valor de las cosas», por lo que «trocaban y truecan gallinas por mantas, Mayz por Frisoles, cueros por arcos, y así se proveen» (Mercado, 1571: 18).

El médico Gaspar López Canario, en su *Galení de temperamentis*, obra publicada en 1565, escribió (lib. III, cap. 1, p. 18):

Caeterum quoniam quaedam sunt proxime materiae, ut sanguis, carnis: quaedam vero mediatæ ac remotæ, ut panis cum potentia caro dicitur, hinc eorum quæ dicuntur fecundo modo potentia talia, quaedam sunt, ut dicunt nostri temporis dialectici, in potentia propinqua, quaedam in remota, id quod declarat Gal. dicens: longius etiam absunt maza (ea est quæ a Canarijs dicitur *gofio amassado*), qua non utuntur Hispani, & panis, quippe quem ut caro fiant, tres sui mutationes requirant.



Es llamativa, además, por su valor identitario, esta temprana referencia al «gofio amasado» como heredero de la masa o polenta de la época clásica y sus ventajas en la recuperación de los convalecientes, así como en el sostenimiento de la vida diaria en Canarias. Un territorio donde el gofio de millo o maíz entró a formar parte, junto con las papas, de la dieta esencial de los isleños, que ya antes de la conquista española (terminada en 1496 con la caída de Tenerife en manos de Alonso Fernández de Lugo), lo consumían a partir de la trituration y molienda de otros granos y semillas, de acuerdo con una tradición que se remonta a sus ancestros del norte de África.

Una alusión similar, aunque mucho más tardía, fue la que realizó en 1812 Alonso de Nava, marqués de Villanueva del Prado, promotor de la Real Sociedad Económica tinerfeña erigida en 1777 y, por otra parte, principal mentor del Jardín Botánico del Puerto de la Cruz, que se fundó por real orden en 1788:

Los griegos conocieron el gofio, pues no parece que es otra cosa la *masa* de que hacían uso, y que Hipócrates menciona quando ordena que en la enfermedad del hígado, que llama hepatitis se dé al enfermo después de la crisis pan o *masa* según aquello a que esté acostumbrado⁴.

⁽⁴⁾ Texto recogido en De Paz & Carmona, 2006: 63.

Alonso de Nava destacaba, además, la relevancia del consumo de maíz en el Archipiélago, entre otras razones porque siempre fue más barato que el trigo y, sobre todo en las Canarias orientales (Gran Canaria, Lanzarote y Fuerteventura), se convirtió prácticamente en el grano utilizado comúnmente para hacer el gofio (Alzola, 1984: 53). En 1609 se permitió en Fuerteventura la importación de «trigo, harina, millo, garbanzos, habas y arvejas», que podían venderse libremente a causa de la escasez. También se pidió al Cabildo de Gran Canaria, en 1619, que dejara sacar con destino a Fuerteventura «algún millo u otro género de bastimentos» (Roldán Verdejo & Delgado González, 1970: 78, 152).

Aunque son varios los testimonios que prueban el arraigo del maíz y su consumo en Canarias durante la primera mitad del siglo XVII, ya se cultivaba desde mediados del Quinientos. A principios de la década de 1630, el jesuita Alonso de Andrade (1590-1672), en viaje misional por Canarias, se sorprendía de la singular fecundidad de la planta, lo que le sirvió para hablar de los «aumentos de la gracia»:

Estando pues en la dicha isla, en un lugar que se llama Guía, salimos los dos compañeros a rezar al campo cerca de ponerse el Sol, y después de aver rezado hallándonos alinde de una tierra sembrada de millo, que en España llaman trigo de las Indias, y en la[s] India[s] maíz, de cada grano nació una caña gruesa como las ordinarias, aunque más corta, y en cada caña avía cinco, o seis espigas, que llaman maçorcas, y por curiosidad tomamos una, y contamos los granos que tenía: era del mismo tamaño que las demás, y hallamos mil y novecientos granos, y haciendo cómputo de los que dava cada grano sembrado, a cinco maçorcas o espigas en cada caña, venía a dar más de nueve mil, y algunas onze mil, y alguna doze mil granos, de suerte, que de una fanega se sacavan más de diez mil fanegas, y esto en tan breve tiempo, que no dura más de quatro meses en la tierra: porque se siembra a fin de Abril, y se coge por Agosto, o por Setiembre a más tardar (Andrade, 1642: 226-227).

En las *Sinodales* de 1631 se destacaba ya el adelanto y su repercusión en los diezmos de panales, viñas, trigo, cebada, centeno y millos «en las partes adonde se criaban las cañas dulces» (Cámara y Murga, 1631: 318). Puede hablarse, en fin, del avance del maíz en diferentes lugares de las islas, a lo largo del siglo XVII y, naturalmente, mucho más a partir del siglo XVIII, dado el modelo de desarrollo agrario y económico del Archipiélago. En 1638 se denunció la actitud del capitán general y presidente de la Audiencia, a causa de haber «puesto tasa al millo, que nunca lo había sido» (Rosa Olivera, 1978: 98), aunque parece tratarse de una extralimitación en sus competencias respecto al Cabildo grancanario.

Juan Núñez de la Peña apuntaba, en 1676, que tanto Tenerife como las demás islas eran abundantísimas en trigo, cebada, centeno, haba, arveja, millo y otras legumbres, aunque la principal riqueza de la primera se basaba en la exportación de malvasía y vidueños (Núñez de la Peña, 1676: 25).



En 1678, por su parte, fray José de Sosa se refería a los aborígenes canarios y aseguraba que su común mantenimiento era gofio que hacían de cebada y algunas veces de trigo, «por no saber cómo se amasaba el pan», y escribía en relación con el nuevo cereal proveniente de América:

Este gofio, es un género que se amasa cuando se ha de comer, con miel de cañas, caldo de carne gruesa, leche o con miel de abejas, y manteca de cabras, y es comida gustosísima. Después que se han plantado millares [maizales], grano que (por providencia divina) se ha traído a estas islas de las Indias; han hecho y usado sus moradores en los lugares cortos y pobres, gofio de millo que es el común sustento en los campos, mayormente en años estériles y de pocas mieses. Es comida muy substancial y cría la gente seca, enjuta, sin humores, fuerte y ligera; por cuya causa en los lugares que usan este mantenimiento, viven sus moradores comúnmente, más que en las ciudades; pues he visto yo algunos hombres y mujeres de 110 y 120 años, y que han muerto con tanta razón y conocimiento como si fueran de 40 o 50 años. Y otros de 80 y 90 años, que para andar un camino de 4 o 5 leguas, aunque sea de muchas cuestas y riscos, que raros son los de estas islas que no las tienen, no han menester ni buscan cabalgadura, y si llevan en la mano algún báculo es para ir entretenidos, o jugando con él por el camino, y me han dicho personas fidedignas que han hablado con viejos de 130 años con tanta razón y juicio, que si no vieran las fees de bautismo, y según las noticias que daban de antigüedades, no lo creyeran; y de estos hay muchos en todas estas siete islas; lo uno porque en todas se usa este mantenimiento, y lo otro porque el buen vivir de los isleños, es antecedente de que se sigue su largo vivir.

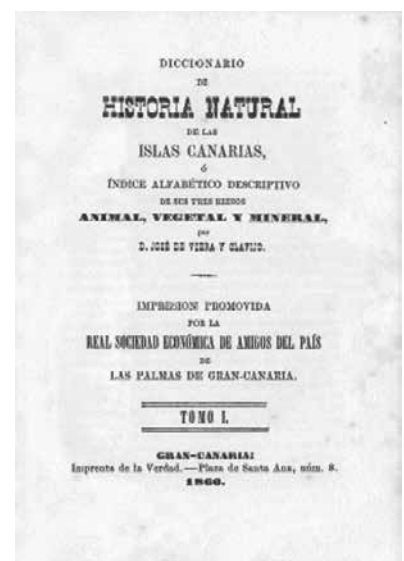
El padre Sosa subrayaba también, respecto a las costumbres isleñas, que «el trigo no lo tenían por cosa sana por no saber cómo se hacía el pan, y el gofio de él ser muy pesado. Comíanlo en frangollo partido en molinillos de mano. Cocíanlo con leche a manera de arroz, y sembraban poco de él» (Sosa, 1849: 177-178).

¿Quién no ha oído hablar del *gofio de millo* de los canarios?, se preguntaba José Viera y Clavijo (1731-1813) en su *Diccionario de Historia Natural*, y añadía:

Para él se tuesta y muele, y esta sabrosa harina o bien en polvo, o amasada con agua y sal, o con leche, o con caldo, o escaldado con manteca y grasa, o con miel, o en turrón, etc., ofrece un manjar sano y nutritivo. Igualmente la harina de este grano, molido en crudo, y mezclada con la de trigo, hace un pan sabroso. Con ella se hace el *frangollo*, que en Italia llaman *polenta*: y los *chafarraños*, o galletas de millo. Las hojas, las mazorcas, los palotes o tallos de esta planta, todo se aprovecha (Viera y Clavijo, 1868, I: 90).

Diversos autores, además de estos historiadores canarios, habían escrito y escribirían en el futuro sobre las características y las ventajas de la polenta y de las harinas en general, destacando sus usos médicos, tal como apuntaba, en 1595, Luis de Oviedo, quien «tratando después de las diferencias de los medicamentos que se aplican en las partes de fuera en el capítulo siguiente, dice así: otros se muelen en harina delgada, a la cual llamamos polenta o polvo» (Oviedo, 1595: 277); y, asimismo, se analizó el interés de la utilización de bizcochos y polentas para la alimentación de los ejércitos. Los primeros por ser fáciles de transportar y porque se conservaban «más de cincuenta años en los almacenes», y, en relación con la polenta, se desaconsejaba la tradicional de cebada, pero no se discutía la utilidad de la que se hacía con harina de trigo (Pringle, 1775, I: XXVII-XXIX) u otros granos.

Tomás de Anzano apuntaba, a finales del siglo XVIII, que era cierto que el mijo y especialmente el maíz, en pan y en puches, y el arroz por sí solo y mezclado con trigo en polenta o poleada, podían contribuir a suplir la falta de trigo, pero únicamente como un recurso suplementario (Anzano, 1795: 269-270). Y otro autor contemporáneo afirmaba que «lo que los franceses llaman *sagamite* de los salvajes, no es otra cosa que una especie de torta hecha de harina de maíz tostada, desmenuzada en morteros de madera y cocida en vasos de tierra [barro] con todo género de carne» (Gouquet, 1791: 155).



A pesar de estas loas al maíz, sobre todo en aquellas regiones donde su cultivo se demostró verdaderamente salvador, parece que podríamos calificarlo como el trigo de los pobres. Se le vincula a la pobreza, por ejemplo, cuando las historias milagrosas hablan de los peregrinos que aguardaban con paciencia durante varios días, «sustentándose con un poco de Borona o Mayz, [y] durmiendo en los suelos, por no aver entonces Casa de Hospedería» (Poço, 1701: 278), al escribir sobre la vida y virtudes de fray Juan Malfaz. Pero, sobre todo, se le asociará a la miseria cuando se intuya, como hizo el médico Gaspar Casal (1680-1759) en el siglo XVIII, que la pelagra era una enfermedad carencial vinculada al consumo prácticamente exclusivo de maíz. El fenómeno del «mal de la rosa», empero, parece ser bastante tardío y emparentado con el desarrollo demográfico que tuvo consecuencias imparables en el agro y en el resto de los sectores primarios del norte de España. No obstante, esta es una variable que escapa al marco cronológico que he decidido estudiar y sobre la que existen diversos trabajos de interés (López Piñero, 2006).

Se trata, en cualquier caso, de una enfermedad producida principalmente por la falta de niacina (vitamina B3), que se contiene principalmente en las carnes (ternera, cordero, cerdo, aves...), y, en particular, en el hígado de estos animales. También los pescados son una fuente destacada de niacina, en especial el atún. En el reino vegetal existen cantidades importantes de esta vitamina en guisantes, papas, alcachofas, cacahuetes, que se complementarían con el triptofeno contenido en huevos, leche y derivados, así como en la avena, los dátiles y los aguacates. La carne y el pescado, en principio, resultarían insustituibles.

Estudios del Departamento de Agricultura de la FAO ponen de relieve que la pelagra fue una enfermedad predominante en el sur de Estados Unidos a comienzos del siglo XX, sobre todo entre los aparceros pobres. La enfermedad, que era desconocida en Europa en tiempos anteriores, «se hizo notoria en los siglos XVIII y XIX a medida que el maíz por primera vez empezó a consumirse ampliamente en Italia, Portugal, España y partes de Europa oriental». En el siglo XX fue común en Egipto y en determinadas zonas del África sudoriental, y se habían detectado casos esporádicos en la India. «En cada una de estas áreas la enfermedad se asoció con el maíz que se convirtió en el alimento básico de los pobres, quienes estaban limitados para complementar la dieta⁵.»

⁽⁵⁾ <http://www.fao.org/docrep/006/W0073S/w0073s01.htm>

En su excelente trabajo sobre el «mal de la rosa», Delfín García Guerra y Víctor Álvarez Antuña concluyen que las peculiaridades de la pelagra le confieren una especial relevancia en la historia social del padecimiento humano. Al tratarse de una enfermedad carencial, su estudio se inserta en el de la historia de la nutrición humana, y se la puede considerar «la expresión de factores socio-económicos estructurales», constituyendo por tanto una dolencia «privativa del proletariado campesino, un estamento social cuyos problemas sanitarios no despertaron la misma atención que los de los trabajadores industriales, y de ahí su menor protagonismo en la constitución de la medicina social» (García Guerra & Álvarez Antuña, 1991).

A mediados del siglo XIX, una publicación madrileña sobre *Cereales, harinas y pan* (1844: 51-52) destacaba las propiedades del «maíz o trigo de Indias», considerando que apenas se conocía planta más útil, «porque suministra al hombre en muchas partes del mundo el alimento de primera necesidad». Se podía dispensar de diferentes maneras, «ya cocido, tostado, en gachas, etc.», aparte de que con su harina se hacían diferentes pastas, fruta de sartén, puches o gachas, y preparada con leche se podían elaborar unas natillas de muy buen gusto y de fácil digestión. El problema surgía cuando el millo se utilizaba, prácticamente, como único alimento, pero esto podía suceder con una gran parte de los nutrientes humanos.

...Pero no del alma

Si tuviéramos que elegir un símbolo del catolicismo no cabe duda que el primero de todos, el elemento central de su cosmovisión sería el sacramento de la eucaristía. Es difícil, si no imposible, que el maíz pudiera entrar en «competencia conceptual con el trigo», como apunta Stanley H. Brandes (1996: 261). Es cierto, por otra parte, que al menos en una metáfora poética de Lope de Vega (1562-1635), el maíz figura como el opuesto al trigo, tal vez en recuerdo de sus connotaciones turquescas y exóticas en general, pero resultaba

imposible esa competencia ya que, como veremos, otros cereales mucho más antiguos y tradicionales en Europa ya habían sido descartados de la posibilidad de convertirse en pan para el Corpus Christi, lo mismo que, como también veremos, será descartado el propio maíz.

Lope introdujo, en efecto, en una rima sacra en honor del todavía beato Ignacio de Loyola y de su Compañía, unos versos en los que se refiere al maíz, en tanto que labor del fiero Luzbel, frente al bendito «Pan del cielo», es decir, al trigo (Lope de Vega, 1615: 183v):

Porque ha de hazer Compañía,
Que por Él vaya a morir,
Desde la dichosa España,
Hasta las Islas de Ofir.
Que a donde el fiero Luzbel
Sembrava torpe maíz,
Han de sembrar Pan del cielo
Con ricas aguas de Abril.

Los nuevos evangelizadores de la Compañía de Jesús habrían de participar en la cristianización del ecúmene, incluso de territorios míticos como las propias islas de Ofir, que podrían estar en el Océano Pacífico, en América o en cualquiera otro lugar más o menos onírico. En cualquier caso, también Lope se referirá, en otras ocasiones, al maíz y al trigo conjuntamente y por separado, tanto en poesía como en teatro.

La materia eucarística, pues, debía ser elaborada con el mejor trigo, la mejor agua y el mejor vino, ya que estos tres elementos representaban, en conjunto, la Santísima Trinidad. Así se recogió, por ejemplo, en los decretos que, como consecuencia de la celebración de un concilio, otorgó el rey Fernando de León en el año 1089, tal como apuntaba el historiador y obispo benedictino fray Prudencio de Sandoval (1553-1620):

E la Hostia de trigo escoyetho, e sana, e entegra: el vino sea muy limpio, e la agua limpia & clara: assí que entre la Hostia, e el vino, e la agua sea e la Trinidad significada perfechamiente (Sandoval, 1600: 177).

El reciente concilio de Trento, escribía a su vez el docto Azpilcueta (1492-1586), había dejado clara la doctrina de la Transubstanciación, que, de acuerdo con lo que serían los cánones que confirmaban lo que había señalado al respecto, en el siglo IV, Cirilo de Jerusalén, «Cristo mismo, vivo y glorioso, está presente de manera verdadera, real y substancial, con su Cuerpo, su Sangre, su alma y su divinidad» en la eucaristía, presencia que se mantiene mientras subsistan las especies eucarísticas. «Llámase en griego Eucharistia, que quiere dezir buena gracia: porque, como dize el Maestro, contiene en sí a Iesu Christo, que es fuente, y principio della» (Azpilcueta Navarro, 1557: 416v).

En alabanza del sacramento recordó varias sentencias el franciscano fray Francisco Ortíz Luzio (1592: 169), «el qual es pan substentativo, y trigo memorable, y la torta como palma, que es la hostia. Y assí como todos los manjares sin pan, no satisfazen, assí el alma no se harta sin este manjar».

Uno de los textos de mayor interés fue el *Directorium curatorum* de fray Pedro Mártir Coma, ya que había sido concebido como manual o libro de instrucción y se reimprimió, en diferentes ocasiones, entre 1566 y 1622, habiendo sido traducido inicialmente del catalán al castellano. La obra, que constituyó un verdadero éxito editorial, aclaraba con precisión la «dubda» referida a «si el pan de centeno puede ser materia» del sacramento de la eucaristía, al subrayar, de acuerdo con Santo Tomás (3, p. q. 74. art. 3):

Quanto a lo primero, que el pan hecho de centeno puede ser materia deste sacramento, pues el centeno es trigo sembrado en tierra flaca, y en ello se conserva la especie o naturaleza del trigo. Pero dize que el pan hecho de cevada, de espelta, o de farro, no puede ser materia deste sacramento, por ser como son todas estas cosas de otra naturaleza diferente de la del trigo. Y no obstante que el farro sea cierta especie de grano muy semejante a la del trigo, todavía es de diversa naturaleza: para lo qual S. Tho. vbi sup. pone exemplo en el lobo, que parece mucho al perro, y es de otra diferente especie.



Asimismo, según otras observaciones y aclaraciones de Santo Tomás de Aquino:

De más desto dize S. Tho. vbi sup. que si la harina de trigo es mezclada con la del [h]ordio, espelta, o farro, o de qualquier especie de otro grano, y la cantidad de las otras harinas es mayor que la del trigo, o igual: el pan amassado de semejantes mezclas no puede ser materia deste sacramento, por ser, como es, aquella harina ya de otra naturaleza. Verdad es, que si esta mezcla de las harinas de la cevada y de los otros granos son de menor cantidad que la harina del trigo, puede ser el pan de allí hecho, materia deste sacramento: pues lo poco se comprehende en lo mucho.

Aparte del grano adecuado también se indicaba que se debía utilizar agua natural y que la «massa cruda no puede ser materia deste Sacramento, porque aún no es pan, de que los hombres ordinariamente se sustentan, y así es necessario que la cuezan al fuego, para que pueda ser materia deste Sacramento» (Coma, 1589: 21v-22).

En relación con los «defectos de la materia» se pronunció, a su vez, un grupo de expertos franciscanos, en cumplimiento de una resolución del capítulo general de su Orden, que se había celebrado en Toledo, en 1583:

Si el pan no es de trigo, o si es de trigo, está mezclado con granos de otro género en tanta cantidad que no quede pan de trigo, o por otra vía está corrupto no hay Sacramento: si se amasó con agua rosada, o con otra agua destilada, hay duda si se consagra: si comenzare a corromperse, pero no está corrupto, y así mismo si no es pan sin levadura, según la costumbre de la Iglesia Latina, consagrarse, pero el sacerdote peca gravemente⁶.

⁽⁶⁾ *Ceremonial de los officios divinos: así para el altar, como para el choro, y fuera dél, el qual compusieron ciertos religiosos de la Orden de Sant Francisco, Toledo, 1591: 86.*

Los etíopes, según recordó Jerónimo Román (1595: 108) en las *Repúblicas del mundo*, celebraban la Eucaristía con una hostia que «no es delgada como la nuestra, mas un pan a veces grande, y a veces pequeño según la mucha o poca gente que hay en el pueblo», según dijo basándose probablemente en el testimonio del lusitano Francisco Álvarez, así como de sus traductores y editores españoles Tomás de Padilla y Miguel de Selves.

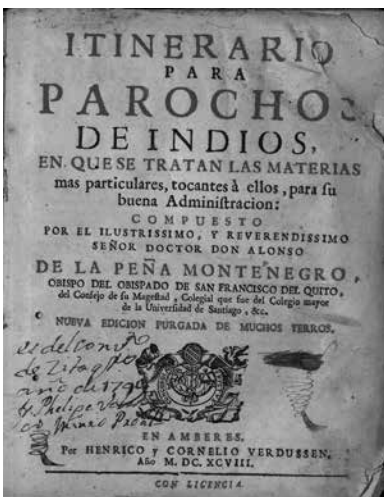
La estricta normativa se extendió, incluso, a otros aspectos relevantes en relación con las especies del pan y del vino. Así, por ejemplo, si, una vez consagrada la hostia, el sacerdote comprobaba que «en la materia de la consagración había veneno, no debe consumir las especies consagradas, porque el Sacramento de la vida no se ha de recibir con peligro de la vida», y, en consecuencia, las «especies se han de guardar hasta que se corrompan, y después las han de echar en la piscina sagrada, porque estando corrompidas ya Cristo no está en ellas sacramentalmente». En el caso de las especies del vino, se procedería a empaparlas en un lienzo, esperar a que se secase y, una vez seco, «se ha de quemar, como se dice en el misal romano» (Rodríguez Lusitano, 1596: 614).

⁽⁷⁾ Es decir, el 78, 24: «E hizo llover sobre ellos maná para que comiesen, y les dio trigo de los cielos.»

En su *Historia sacra del Santísimo Sacramento*, el dominico Alonso de Rivera (1626: 153-154) explicó que el divino sacramento era la causa de todos los bienes espirituales y corporales, y, en tal sentido, recordó las reflexiones de Genebrardo sobre el salmo 77: 29⁷, preguntándose por qué llama aquí el profeta pan al maná,

pues no era trigo, ni centeno, ni arroz, ni mijo, ni vorona, ni maíz, ni cevada, que son las especies que se conocen de pan, y responde: Llámase pan, porque todo quanto se haze del pan, se hazía del maná, y le tenían en lugar de pan, molíanlo, cocíanlo, asavanlo, freíanlo, hazían tortas, pasteles, hojaldres, todo lo que se haze del pan. También el Santísimo Sacramento sin ser pan mas que en los accidentes, le llama pan el mismo Christo, *Hic est panis qui de caelo descendit*.⁸

Sería el prelado de San Francisco de Quito, Alonso de la Peña Montenegro (1596-1688), el que, en 1668, dio a la estampa en su *Itinerario*, una respuesta clara y contundente de la imposibilidad de utilizar la harina de maíz para la consagración eucarística, aspecto que, como el mismo obispo reconocía, sería lógico en lugares donde no existía ni se podía conseguir en muchas leguas a la redonda otro tipo de pan. Pero se pronunció en sentido contrario, ya que, según los concilios Florentino y Tridentino, así como la tradición apostólica y de uso común en la Iglesia



⁽⁸⁾ *Hic est panis de caelo descendens: ut si quis ex ipso manducaverit, non moriatur* (Vul. Juan, 6: 50).

Este Divino Sacramento se haze de pan hecho de granos de trigo, como lo afirman Suárez, Scoto, Palacios, Santo Thomas, y otros, que refiere Fagundez⁹, in 3 *praecept. Eccles.*, lib. 2, cap. 1, n° 12, luego consagrando un sacerdote en pan hecho de granos de maíz, no consagra en materia suficiente, y así no hará Sacramento.

⁽⁹⁾ Es decir, el jesuita Estevao Fagundes (1577-1644), *Tractatus in quinque Ecclesiae praecepta / authore P. Stephano Fagundez, e Societate Iesu, Lugduni*, 1626. En la edición de 1632: 574 y 577.

Se extendió luego en otras consideraciones, al plantear que siempre se habría de utilizar trigo, definido, de acuerdo con la autoridad de Plinio, como *frumento*, y «entendiéndolo del pan hecho de granos de arista, y como los de maíz no sean granos de arista, bien se sigue, que el pan de maíz, aunque sea usual, no se podrá llamar frumento, y así nunca será materia suficiente de este Divino Sacramento». También señaló que, respecto al almidón, había controversia entre los doctores, ya que muchos estaban a favor, debido a que el «almidón es harina de trigo, y no tiene mezcla alguna de otra cosa», pero matizó que la opinión contraria resultaba más segura, pues «aunque es verdad que el almidón se hace de trigo, tiene tantas mutaciones, que ya parece que ha padecido la substancia de trigo alguna corrupción». Insistió, finalmente, que aun si se aceptaba el pan de cebada para consagrar, ya que según algunos autores «el pan de cebada es frumento, porque es hecho de granos de arista», no sucedería igual con el pan de maíz, pues, a pesar de su condición de pan usual en «aquellas partes», le faltaba «el ser frumento, porque no es hecho de granos de arista» (Peña Montenegro, 1668: 347-348).

En la oda XLVIII (relativa al mandato de Cristo a sus apóstoles para la predicación del Evangelio) había escrito Benito Arias Montano, en 1571:

Agricolan iam cana suum cum terra vocaret
Et falcem expectaret acutam,
Redderet ut foetas servandi farris aristas,
Sed culmos quoque rursus inanes¹⁰.

Las voces del maíz en el nuevo...

Es razonable que no tardaran en realizarse amplios repertorios y gramáticas de las lenguas nativas tanto en el virreinato de Nueva España como en el del Perú, dada la utilidad de este tipo de textos para la labor misional de las distintas órdenes religiosas. Y, asimismo, como ha subrayado Ascensión H. de León-Portilla, esto fue posible porque las lenguas indígenas habían conseguido perdurar a pesar del enorme impacto de la conquista y de la expansión irremisible y creciente de la lengua del Imperio, ya que «en muchos pueblos mesoamericanos existía una conciencia de cultivo del lenguaje, de búsqueda y conservación del purismo». Entre los nahuas, por ejemplo, se estudiaba y transmitía el lenguaje culto, noble y refinado, lo que implicaba la «enseñanza formal de la lengua en sí misma y como vínculo de cohesión del habla». Se puede asegurar, en resumen, que a la llegada de los españoles «existía un buen número de lenguas consolidadas como idiomas en cierta forma «académicos», con su propia literatura y con gran vitalidad, hecho que les daba fortaleza y resistencia» (León-Portilla, 1996: 353).

Sucedió también que, desde muy pronto, el sistema «trilingüe dispuesto en Tlatelolco fue un reconocimiento tácito de adoptar el mexicano como lengua culta para la evangelización de la región central de México». Esta aquiescencia, subraya León-Portilla, se vería reforzada por el refrendo de las autoridades civiles y religiosas, y, asimismo, por la labor editora de los regulares que no tardaron en publicar artes, vocabularios, cartillas y doctrinas en náhuatl y en otras lenguas mesoamericanas. «Poco a poco se fue creando una atmósfera en la cual las lenguas indígenas cobraron fuerza como instrumentos esenciales en la evangelización y en la vida cultural novohispana». En el concilio de México de 1555 se pidió que se hicieran «doctrinas» en lenguas indígenas, por lo que se acordó que se realizaran dos doctrinas, una breve y sin glosa, y la otra «con declaración substancial de los artículos de la fe y Mandamientos y Pecados mortales con la declaración de el Pater Noster y se traduzcan en muchas lenguas y se impriman». Diez años más tarde, el segundo concilio mejicano ordenó a los curas que pusieran «gran diligencia en deprender las lenguas de sus distritos, so pena que, siendo negligentes en esto, serán removidos de el Pueblo en que estuvieren y no serán proveídos en otros». Felipe II apoyó esta actitud de la Iglesia respecto a las lenguas nativas (León-Portilla, 1988, I: 45-46).

⁽¹⁰⁾ (Feliu de San Pedro, 1774: 188) La traducción de Feliu es como sigue: «En ocasión que todo el orbe henchido / De humana gente i mies copiosa estava, / I el tiempo de la siega ya venido: / La tierra con sus cañas convidava / Al Labrador solícito y ansioso, / I de hoz aguda el corte ya esperaba / Para rendir la espiga i grano hermoso, / Donde la blanca harina i flor se encierra / No en caña estéril ni de humor dañoso».



⁽¹¹⁾ (Molina, 1571:23v)..

⁽¹²⁾ Reeditada en facsímil (1987) en Morelia por J. Benedict Warren..

⁽¹³⁾ Reeditada igualmente en Morelia (1990) por J. Benedict Warren y transcripción de A. Jacinto Zavala.

Así pues, al margen de otros textos menores, parece que la primera gramática del Nuevo Mundo se debió al franciscano fray Andrés de Olmos, ya que fue concluida el 1º de enero de 1547, y llevó el título de *Arte de la lengua mexicana*. Fue publicada, en 1875, por Rémi Siméon, con notas y aclaraciones, y, con motivo del V Centenario, por Ascensión y Miguel de León-Portilla, en 1993 y en dos volúmenes.

El *Vocabulario* de fray Alonso de Molina (h. 1513-h. 1585), cuya primera edición se realizó en México en 1555, es también una buena prueba del interés misional y de la pervivencia de las lenguas vernáculas. Este lingüista franciscano pasó muy joven a México y, por ello, dominaba con facilidad el náhuatl, hasta el punto de servir de intérprete a sus cofrades. La segunda edición de su obra (1571) fue ampliada en varios miles de términos de la lengua de los pueblos nahuas. Es interesante comprobar la elegancia de las definiciones y la vigencia popular, ya para aquel entonces, de términos como «camisa» para referirse a la farfolla de la mazorca del maíz, así como otras palabras que corren actualmente como voces dialectales del español en Canarias, Andalucía y Extremadura:

Camisa de maçorca de mayz verde: *eloizuatl, elototomochtli*.

Camisa de maçorca de mayz seca: *totomochtli*.¹¹

Le sigue muy de cerca, en términos cronológicos, otro lingüista franciscano de renombre, fray Maturino Gilberti (h. 1508-1585), autor de las obras *Arte de la lengua de Michuacán*, México, 1558¹²; *Vocabulario en lengua de Mechucacán*, que también vio la luz en México, en 1559¹³, y *Diálogo de doctrina christiana, en lengua de Mechucacán* (México, 1559), que, como afirmaba Antonio de León Pinelo (1629: 108), fue «mandado recoger por el Real Consejo de las Indias». En el *Vocabulario* figuran, por ejemplo, un conjunto de palabras en lengua tarasca alusivas a los diferentes tipos de maíz:

Mayz grano: *ahtziri*

Mayz seco en maçorcas: *xanini*

Mayz blanco: *vrapeti ahtziri*

Mayz negro: *tzirancz ahtziri*

Mayz amarillo: *tsipambeti ahtziri*

Mayz colorado: *cuxauriqua*

Mayz pintado de colores: *huringu*

Mayz leonado: *characx*

Mayz que se haze en cincuenta días: *pirani*.

El dominico y obispo de La Plata (Charcas), nacido en Sevilla (1499) y fallecido (1570) en su sede episcopal, Domingo de Santo Tomás, es el autor de la gramática más antigua conocida sobre la lengua quechua. Aparte de los textos que dedicó a la defensa de los indígenas americanos, destacan en dicho ámbito lingüístico dos aportaciones esenciales y pioneras, el *Lexicón, o vocabulario de la lengua general del Perú*, que bien pudiera datarse en 1559, ya que terminó de imprimirse en Valladolid («Pincia en otro tiempo llamada», como aseguraba el impresor Francisco Fernández de Córdoba) el 10 de enero de 1560, y la *Grammatica o arte de la lengua general de los Indios de los Reynos del Perú*, que se editó también en Valladolid en las mismas prensas y, exactamente, en la misma fecha. En la página 73 del *Lexicón* pueden leerse las siguientes voces relacionadas con el maíz:

Mayz, trigo de los Indios: *çara*

Mayz tostado: *camcha*

Mayz cozido: *muti*.

A la senda abierta por estos misioneros, no tardarán en sumarse otros autores que contribuirán a conservar el patrimonio lingüístico del Nuevo Mundo. Entre otros varios, cabe mencionar a fray Antonio de los Reyes, que imprimió (México, 1593) *Arte en lengua mixteca*, que ha sido reeditado posteriormente, igual que otros textos que se mencionan. En 1595 se publicó también en la capital del Virreinato de Nueva España *Arte mexicana* del jesuita Antonio del Rincón, reimpresa en 1885 bajo el cuidado de Antonio Peñafiel, donde figuran, por ejemplo, las voces *yauitl*, para referirse al maíz negro, e *ycequi nic*, esto es, «tostar en comal cosas menudas, verbi gracia maíz»,¹⁴ etc.

⁽¹⁴⁾ Cito por la edición de México (1885): 39 y 78.

La *Doctrina Christiana muy útil y necesaria en Castellano, Mexicano y Otomí* (1576) del prior fray Melchor de Vargas, está concebida en forma dialogada, con una estructura que, como subraya León-Portilla, recuerda mucho la que años después utilizó el padre Ripalda en su famoso catecismo. «Originalidad de esta doctrina es ofrecer el texto en tres lenguas, otomí, mexicano y castellano» (León-Portilla, 1988, I: 45).

Es interesante, por otro lado, la preocupación didáctica que se percibe tras los versos de Pedro de Oña, en su *Arauco domado*, cuando escribe de las duras labores de subsistencia:

Quien tuesta el trigo, quien el mayz confita,
Y los agudos dientes exercita.

Y, sobre todo, cuando el maíz aparece revestido de todas sus posibilidades culinarias:

Sacáronles piñones, avellanas,
Frutilla seca, Mádi enharinado,
Mayz por las pastoras confitado
Al fuego con arena en las callanas;
Y en copas de madera no medianas
Les dan liquor de Mólle regalado,
Mudáy Pérpèr, y el Ulpo su bebida,
Que sirve juntamente de comida.¹⁵

En la tabla explicativa define, entre otros, los siguientes términos:

Chicha es vino hecho las más vezes de cevada, y mayz tostado, y molido, y algunas de frutilla o murta.

Mudáy es la misma chicha, de mayz, más suave.

Pérpèr es también la de mayz, más gruesa, y menos fuerte de todas.

Ulpo, que los Indios llaman (si se puede escribir) Vlldpu, es el principal y más ordinario mantenimiento dellos, el qual solamente es harina de mayz o cevada tostada, desleyda en agua fría, sírveles de comida y bebida juntamente...¹⁶

En 1611, el dominico Martín de León (1611: 97, 98v, 110, 116v) publicó su *Camino del Cielo en lengua mexicana*, texto en el que narra diversos aspectos de las creencias ancestrales de los indígenas mexicanos en relación con el calendario, credos, fiestas y sacrificios; ofrece traducciones de textos en columnas paralelas de ambas lenguas, náhuatl/castellano, y presenta cuestionarios bilingües de utilidad para la confesión. Fernando Gil (1999) ha estudiado el uso del término «persona divina» en náhuatl en relación con esta obra, ya que, en el proceso de evangelización americana, según dice, entre las tesis de un Acosta, que aseguraba que no había que preocuparse por la traducción de ciertas expresiones como «fe, cruz, ángel», etc., que podrían «tomarse del castellano y apropiárselas, enriqueciendo la lengua con su uso», y las de un Bernardino de Sahagún que nombraba a Dios con la palabra *Ypalnemoani* (aquel por el cual se vive), los intentos y soluciones habían sido muy variados. Según destaca Fernando Gil, los esfuerzos realizados en la evangelización por traducir e inculcar términos religiosos estuvieron acompañados por discusiones teológicas, ya que estaba en juego la «tradicito» de la revelación.

Es cuestionable, en este sentido, la relevancia que Fernando Bouza (2010: 277-278) parece conceder a José de Acosta en cuanto a la decisión de no traducir los nombres que remitían, dice, a las verdades fundamentales del cristianismo, con lo que «la no traducción de los nombres esenciales preservaría la universalidad del dogma». Y, aun más discutible, la importancia que parece otorgar al concilio de Lima de 1582-1583 sobre la enseñanza de la religión en idiomas indígenas en lugar del latín, ya que existían precedentes muy destacados al respecto, como se ha podido comprobar.

(15) (Oña, 1596: 58 y 220v). Aclara marginalmente que se trata de comidas de los indios, que las callanas son cazuelas de barro y que mudáy es una bebida, y remite a «la tabla». Lo mismo en la edición madrileña de 1605: 58v, 227.

(16) «Tabla por donde se entiendan algunos términos propios de los Indios». La cursiva es mía.



En general se trata, como se ha podido comprobar, de ofrecer una brevísima muestra de la riqueza de las diferentes lenguas mesoamericanas, quechuas, guaraníes, etc., en relación con un producto esencial de su economía agraria y, por tanto, de su propia supervivencia en la región, así como de valorar su continuidad a través del tiempo. Pasamos a estudiar ahora, también brevemente, las mutaciones, apropiaciones y transformaciones que experimenta la voz *maíz* tras su recepción en el Viejo Mundo, aparte de lo que ya señalamos al principio.

...Y en el viejo mundo

Los hablantes del español de América lo llamaron maíz en todas partes y los sabios analizaron o compilaron las formas de expresión utilizadas, en relación con la planta, sus usos y sus productos en las diversas lenguas indígenas, pero, por el contrario, en el Viejo Mundo el maíz fue designado con tantas voces diferentes en un mismo país y, lo que es más singular, en un mismo idioma como granos tenía la mazorca. ¿Cómo podía suceder de otro modo en Europa, cuando ni siquiera fueron capaces de «consensuar» un nombre común para el Nuevo Mundo y acabaron poniéndole el de un cartógrafo?

Respecto a los idiomas regionales, Andrés de Poza (1587: 19v) recogió expresiones del norte ibérico como «Artabro, Artabero, lugar de borona, lugar caliente». El jesuita Manuel de Larramendi, mucho tiempo después, definió borona como «pan de maíz», destacando que era «voz bascongada, síncope de *bero-ona*, bueno cuando caliente, y es así la borona». Añade, igualmente, la voz *artoa*, y la expresión latinizada *Panis ex indico frumento* (1745, I: 144). Ya nos hemos referido a la borona y, asimismo, a la «adaça» de las Indias, nombre este último con el que el grano era conocido en Valencia, con seguridad desde principios del siglo XVII.

Respecto al español general, por estas mismas fechas el *Tesoro* de Sebastián de Covarrubias (1611: 296 y 533v), pionero en tantos aspectos, ya contenía, al menos, dos acepciones del maíz, como una variedad de daça (daza: v. sorgo), y como maíz en sentido preciso:

Daça: cierta caña delgada de simiente, que se siega para dar verde temprano a las bestias, en el Reyno de Valencia. Otros pronuncian daxza. Entiendo ser nombre Arábigo. Ay otra especie de daça, que haze unas maçorcas, con granos tan grandes como garvanços, y esta llaman en Valencia daxça de las Indias, y en Castilla, trigo de las Indias.

Maiz: una suerte de panizo que haze unas mazorcas, y en ellas unos granos amarillos, o rojos, tamaños como garvanços, de los cuales molidos haze pan la ínfima gente. Plinio le llama milium Indicum. Verás a Dioscórides lib. 2, capite 88.

Se puede datar con bastante exactitud en ciertos casos la incorporación del término a los repertorios, como sucede con el diccionario castellano/toscano de Cristóbal de las Casas entre 1587 y 1591. Esta obra es importante, no solo para la historia del español en general, sino, como apunta Teresa Gil García, porque la publicación de este *Vocabulario* en 1570 puso las bases de los trabajos de Lexicografía en que se relaciona el español con una lengua románica (Gil García, 2000). Entre la primera edición (Sevilla, 1570) y las venecianas de 1576 y 1587 no se observa variación alguna en cuanto a la incorporación de la nueva voz, pero, en la de 1591, gracias a la labor de Camillo Camilli, que, no obstante, también se había ocupado de la edición de 1587, ya puede leerse:

Grano Indiano: Mayz
*Mayz: Grano Indiano.*²⁰

El *Diccionario* de Jean Pallet, empero, tanto en la edición parisina de 1604 como en la de Bruxelles (1606), solamente recoge la expresión francesa «bled de Turquie», con su «equivalente» español de *xaramago*.

⁽¹⁹⁾ La obra ha sido atribuida al padre Pedro Marbán, y se titula *Arte y vocabulario de la lengua morocosi, compuestas por un padre de la Compañía de Jesús, misionero de las provincias de los Moxos*, Madrid.



⁽²⁰⁾ (Casas, 1591: 105 y 377). La edición veneciana de 1608 también recoge, como es natural, la palabra «maíz».

Aldrete se refirió al maíz, en 1606, en un texto interesante, ya que comparaba la adopción de voces del latín en Hispania durante la romanización con el fenómeno que, en su tiempo, estaba sucediendo en Indias. Así, en relación con el nombre que se daba a las pepitas de oro por Plinio, que las llamaba *strigiles*, escribió:

Oro en polvo, i en pepita le llaman en las Indias, nombres Castellanos puestos por los nuestros, que no tenían los Indios.²¹ Assí entiendo, que son los que dize Plinio, que en España se llamavan assí puestos de la lengua Latina ia usada acá, si bien, como dixe, algunos tomaron de los antiguos, que acá tenían, como nosotros de las Indias llamando a su trigo maíz, i a las raíces, que de allá vinieron no vistas, ni conocidas antes en Europa, dezimos patatas. Pero assí como las Castellanas muestran la lengua que los nuestros usan en las Indias, assí las Latinas las que los Romanos acá tenían i hablaban, que era aquella de que davan el nombre a estas cosas, que allá no avía (Aldrete, 1606: 110-111).

En ediciones de 1609 y 1614 Hierosme Victor Bolonnois aporta ya la siguiente definición:

Mahíz, mayz, du mayz, sorte de legume des Indes qu'on appelle improprement bled de Turquie; mayz, sorte di legume delle Indie, che male dicono grano di Turchia.²²

También es exacta la breve aclaración del hispanista y lexicógrafo César Oudin en su *Tesoro de las dos lenguas francesa y española*, de acuerdo con las ediciones de 1607, 1616 y 1625, esta última idéntica a la que le precede, aunque sin cursivas:

Mayz, du Mahis, certain grain qui croist és Indes.²³
Mayz, du Mahis, certain grain qui croist és Indes, impropment appellé, bled de Turquie.

Lorenzo Franciosini (1620: 112, 485) incluyó también la voz «mahiz», así como la de borona (que también incorporaron otros autores de la época), en su *Vocabulario español e italiano*, pero con acepciones menos precisas:

Borona, una sorte di grano della Cina, che fa il pane bruno.
Mahiz, o mayz, Grano turco, o grano che nasce nell'Indie.

Gaspar Escolano cuestionó ya, en 1610, el origen turco del maíz, y escribió en su *Década primera* de Valencia:

Assí mesmo salieron de las Indias las nuevas especies de higos, clavellinas, rosales, jazmines, pimientos, y adaças, que allá llaman mayzes. Por lo qual es cierto que se engañaron algunos médicos modernos, y entre ellos Fuctio, que al maíz le nombra trigo Turquesco, por entender que salió de Turquía: y Valerio Codro, que teniéndole por decendiente de la Asia, le llamó Bactriano. Los niños saben que en el descubrimiento de las Américas y Pirú, se descubrió este nuevo grano, y trasladado a España, ha echado en ella maravillosas rayzes, y se ha ydo comunicando por todo el mundo.

Añadió que Codro se había basado en una cita de Plinio (libro XVIII, cap. 7), quien afirmó haber oído que en tierra de los «Bactrianos se criavan unos granos tan grandes, que uno dellos yqualava con la espiga de nuestro trigo». Pero, como dice Escolano, «a la verdad a Plinio le mintieron, porque de luengas vías luengas mentiras: o su texto lo tenemos corrompido». Mencionó también el testimonio de Teofrasto, en el sentido de que era fama que en «la Asia cerca de los Bactrianos» había un grano de trigo tan grande «que era cada uno como huesos de azeitunas». Planteó, asimismo, que tal vez Codro se inspiró en una referencia del libro XV de Estrabón, en el que se leía que en el campo bactriano y de Babilonia, y «en los mismos lugares donde el arroz, se coge cierta especie de grano, que llaman Bosmoro, algo más pequeño que nuestro trigo», y concluye que «bien examinadas las palabras de Estrabón, no se pueden entender del maíz Indiano, pues de ninguna manera se parece con nuestro trigo, y es notablemente mayor que él» (Escolano, 1610: col. 698-699).

⁽²¹⁾ Cita, al margen, de Joseph Acosta Histor. Natu. Lib. 4, c. 4 [*Historia Natural y moral de las Indias*, Sevilla, 1590: 201: «Sacase el oro en aquellas partes en tres maneras... Por lo que se halla oro en pepita, y oro en polvo, y oro en piedra... llamanlos pepitas, porque de ordinario son pedaços pequeños del tamaño de pepita de melón, o de calabaza.»].

⁽²²⁾ (Bolonnois, 1609, s. v.). En las ediciones genovesas de 1637 y 1644, la última frase, en italiano, figura así: «sorte di legume delle Indie, che dicono grano di Turchia».

⁽²³⁾ (Oudin, 1607, s. v.).

El impresor Joachim Trognesius incluyó, en su edición de un repertorio hispano-francés y flamenco de 1639, la misma acepción de «mayz» como grano impropriadamente llamado «bled de Turquie».

En el *Bailey's Dictionary* figura escuetamente: «MAIZE, a Sort of *Indian Wheat*».²⁴

En 1670 la voz figuraba, con su habitual poliformismo, como «Mahiz, o mayz» y su equivalente alemán (grano turco), en el *Diccionario de Mez*.

Ya en época de la Ilustración, Terreros y Pando ofreció una colección de significados en su *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes de las tres lenguas francesa, latina e italiana*. Así, aparte de maíz, también se le llamaba, según las regiones, borona, boroña, jaramago, panizo, trigo de Indias y mijo grande. En vasconce se le conocía, además, como artoa y maiza (Terreros y Pando, 1787, II: 497). Asimismo, no deben omitirse las denominaciones inexactas, como escribió más tarde José Monlau, de «blat de moro» (trigo moruno), en catalán, y la mallorquina «blat de las Indias» (Monlau, 1868, II: 641). Todo ello, naturalmente, sin olvidar la denominación de millo con que se le conocía y conoce en Canarias y en buena parte del occidente peninsular.

Justo por estos años del siglo XVIII, Viera y Clavijo recogió la voz en su *Diccionario de Historia Natural*:

Maíz (*Zea Mays*, *Lin.*) (*Frumentum Indicum*, *Bauh.*) Planta gramínea, llamada ordinariamente *millo* en nuestras islas. Es originaria de América y uno de sus más bellos presentes. Las Canarias la empezaron a cultivar a fines del siglo XVI. De su raíz fibrosa se levanta un tallo recto, nudoso, rollizo, de más de seis pies de alto (Viera y Clavijo, 1868, I: 89).

Paralelamente escribían sobre el maíz, al que también llamaban «trigo de Indias», el médico José Quer Martínez (1695-1764) y su continuador y colega Casimiro Gómez de Ortega (1741-1818):

La opinión más válida entre los autores y viajeros, es que el Maíz es originario de las Indias Occidentales, donde se halla y es común en todas las más partes de ella, y que de estas se ha comunicado al Asia, África y Europa, y con particularidad a España. Lo digo así porque he visto que en tierra de León, Asturias y en las faldas de los Pirineos de Cataluña, y con particularidad en el reino de Galicia, la más abundante cosecha que gozan de granos es la del *Maíz*, principal alimento de los naturales, y con particularidad de los rústicos y trabajadores, no solamente para pan, sino en otros distintos alimentos (Gómez de Ortega, 1784, V: 407).

A pesar de la clasificación de Linneo, al maíz se le seguirá llamando trigo de Turquía o trigo turco, ya que por estos años cobró cierta relevancia la idea de un precedente del grano en el Viejo Mundo, especialmente en el Próximo Oriente. En 1784 y, en segunda edición, en 1812 se publicó la memoria de Parmentier, titulada precisamente *Le maïs ou blé de Turquie*.²⁵ Por su lado, Humboldt defenderá el origen americano de la planta, pero de su texto se deduce que la costumbre de definirla como «trigo turco» estaba profundamente arraigada, incluso entre los hombres de ciencia. «No se duda ya entre los botánicos que el maíz o trigo turco, es un verdadero trigo americano, y que el nuevo continente lo ha dado al antiguo. También parece que el cultivo de esta planta en España es muy anterior al de las patatas» (Humboldt, 1822: 256).

El médico E. A. Duchesne, en 1833, publicó un listado de «noms vulgaires» del maíz, aunque con varios errores, como en el caso de España donde afirma que se le llama «mio turquesco». Además, respecto al nombre común de «trigo de Turquía», planteó la posibilidad de que el cereal, traído de América por los españoles y rápidamente aclimatado en la Península Ibérica, pasara a Nápoles y Sicilia, pues los toscanos no dudaban en llamarlo «grano siciliano», y que seguidamente se extendiera por el Imperio otomano, desde donde se deslizaría a países como Alemania y Francia, llevando consigo el apelativo de trigo turco (Duchesne, 1833: 31-35).

(24) London, 1675, s. v.



(25) De L'Imprimerie Impériale, Paris, 1812.



(26) La obra incluía «cartas en refranes» de Blasco de Garay, cito la edición de Bruxelles (1608: 117).

En Francia en fin, según Duchesne (1833: 32), se le designaba con los nombres de «Maïs, maiz, mahiz, blé de Turquie, blé de Barbarie, blé d'Inde, blé d'Espagne, blé d'Italie, blé de Rome, blé de Guinée, gros millet des Indes, turquet, turquie (Basse-Bourgogne)», así como «millaral, millargo, millargou (France méridionale)».

Al tratarse de un término nuevo que llega de un mundo exótico y desconocido, la palabra experimentó rotundas transformaciones hasta que, finalmente, fue aceptada por la mayoría. Ello a pesar de que, en ocasiones, sorprende la rapidez con la que algunas voces se integran en las tradiciones culturales españolas y europeas. En tal sentido, los refranes y proverbios populares, así como los romanceros pueden servirnos de indicios fehacientes de estas adopciones y adaptaciones por parte de la cultura popular.

En la colección de refranes y proverbios de Hernán Núñez, publicada en Salamanca en 1555, se recogen varios alusivos al millo pero, en general, como sinónimo de mijo, si bien pueden albergarse dudas interpretativas en algunos ítems. Así, por ejemplo, el gallego «A volpe va por o millo, e non come, mas dalle con o rabo, e sacode» (La zorra va por el mijo, y no come: mas le da con la cola, y sacude); el portugués «Graon de millo em papo dasno» (Grano de mijo en boca de asno); el italiano «Saco roto non tien millo, un pover homo non va a consilio», donde aclara el compilador que «millo dize por mijo» (ya que en italiano debería decir «miglio»), o, en fin, el portugués «Seja marido, & seja graô de millo». No obstante, otro de estos refranes resulta especialmente llamativo, ya que hace referencia a un vegetal y alimento americano comparable al maíz: «Más valen dos bocados de vaca, que siete de patata», refiriéndose sin duda a la papa (*Solanum tuberosum*), pues acto seguido apunta Hernán Núñez: «Que lo más seguro, aunque valga menos, es mejor que lo peligroso, aunque valga más. Patata es manjar precioso de las Indias». En la traducción de César Oudin al francés del refranero español, también se recoge este último proverbio relativo a la papa, pero indicando únicamente que la solanácea era, en efecto, manjar precioso de las Indias.²⁶

El maíz, en fin, se incorporó en la Península Ibérica al *Romancero general* al menos desde 1600, al figurar en un romance en el que se alude a las costumbres de la época, al sentido de la honra y a la importancia del dinero, temas universales de la poética tradicional:

Luego mostró más rebueltas
Que trae granos el maíz,
Diziendo: No soy muger
De las con quien vos cutis,
Y muy poquito aprovecha
Sotana y sobrepelliz
Para lo mucho que cuesta
Sacar la primera rayz.

Y que acaba:

Y eché de ver que la honra
De gente deste país,
Está cubierta y cifrada
Con amarillo varniz.²⁷

(27) *Romancero general, en que se contienen todos los Romances que andan impressos en las nueve partes de Romanceos. Aora nuevamente impresso, añadido y emendado.* Con licencia, en Madrid, por Luis Sánchez, 1600: 180v.-181, primer verso: «Oyd, si gustáys un poco».

(28) *Romancero general...*, Medina del Campo, 1602: 184v-185.

(29) *Romancero general...*, Madrid, 1604: 180. Primer verso: «Dexad los libros un rato».

(30) *Romancero general...*, Madrid, 1614: 180, que empieza igual, ya que se trata de una reimpresión.

También se recoge en los *Romanceros* de 1602²⁸, 1604²⁹ y 1614³⁰.

Andando el tiempo, lo mismo que otros productos alimenticios llegados de lejanas tierras, el maíz se integra en la cultura popular hasta pasar, prácticamente, desapercibido. En ocasiones, es cierto, disfrazado bajo uno de sus nombres más comunes y resistentes, el de millo (milho), venganza lingüística del verdadero mijo que, de esta manera, se negaba también a desaparecer.

Así le respondía, presuntamente en un siglo XVII vuelto a la ruralidad profunda, un humilde ventero isleño al requerimiento del doncel de Mondragón que le confundía con el infanzón Pero Nuño de Pastrana. Al tiempo que le pide posada y atendimiento, el doncel le amenaza sin ambages en el siguiente diálogo cómico, en el que es inevitable encontrar connotaciones quijotescas:

Ventero. No señor, aquí no hay de eso:
 Mas tengo en cambio mistela,
 Pimientas, clavo, canela,
 Aguardiente, vino y queso,
 Buenas rosquillas gomeras,
 Higos chumbos y pescado,
 Mazapán, millo tostado,
 Aceite y tortas caseras.
 Y por cuadra aquí no hay más
 Que ese patio que usté vé.
 Y para dormir ucé
 Un pajero allá detrás.

Doncel. ¡Vive Dios! Mal castellano
 Que a tenerme non acierto,
 E ya vos hobiera muerto,
 Si el que sodes un villano
 E follón mal caballero,
 A raya non me tuviera,
 E non curara e temiera
 Mancillar en vos mi acero.³¹

El maíz en el corral de comedias

Ya hemos indicado algunas referencias al maíz en la poesía del Siglo de Oro. Lope de Vega en *La hermosura de Angélica* y en *La Dragontea* se referirá de nuevo a la emblemática planta americana. Pero, en el acto tercero de *Arauco domado*, una tragicomedia que se editó en Madrid en 1625, los mapuches a través de Galvarino dejan traslucir su valor y su orgullo, en un diálogo que, según se ha puesto de relieve, es uno de los más logrados de la obra:

Quitase el grano a la espiga
 Para que el maíz se aumente,
 Y assí esta mano enemiga
 Que cortas deste valiente
 Braço, a lo mismo se obliga,
 Que en la tierra destes pies,
 Donde con su sangre des
 Tantas manos nacerán,
 Que las tuyas atarán
 Para cortallas después.

En *El Nuevo Mundo, descubierto por Cristóbal Colón*, una obra menor de Lope, existe también alguna referencia al maíz, que descuella entre las riquezas naturales de América («pues de frutas y maíz, /.../ es tierra dichosa y bella»)³²

Tirso de Molina (fray Gabriel Téllez, h.1579-1648), discípulo de Lope, supera a cualquier otro autor del Barroco en cuanto a las referencias al maíz, tanto en sus obras ambientadas en España como en aquellas otras situadas en el Nuevo Mundo. Así sucede con *Amazonas en las Indias*, que tiene todos los elementos del teatro heroico relacionado con el Descubrimiento y las gestas de la Conquista americana. En esta ocasión es Francisco de Caravajal, un bizarro soldado español, quien ejecuta (acto segundo) un largo monólogo en relación con los avatares de la búsqueda de los árboles de la canela, donde se menciona al maíz:

Dimos en un valle al cabo
 Que el Marañón fertiliza
 De Yucas y de Maizales,
 Cuyas gentes se apellidan
 Zumacos, donde un bolcán
 Sobre una sierra bomita
 Cerros enteros de llamas:
 La vez que se encoleriza.

⁽³¹⁾ Aned-Nalif-Ruigame [Rafael M. Fernández Neda, Fernando Final y Agustín E. Guimerá]: *El doncel de Mondragón, leyenda diabólico-fantástica, joco-seria y agri-dulce histórico-caballeresca del siglo XVII*, Santa Cruz de Tenerife, 1859: 41.



⁽³²⁾ (Ochoa, 1867, II: 597).

A continuación alaba la calidad de la especia cultivada por los indios y la riqueza de su comercio, ya que el árbol americano de la canela poseía unas propiedades superiores «a la canela que cría / el Oriente, y por Europa / Portugal nos comunica»:

En fin, los que la cultivan
Fundan su caudal en ella,
Porque acuden las vezinas
Naciones a su comercio,
Y les dan por adquirirla
Maíz, algodón, venados,
Y mantas con que se vistan³³.

⁽³³⁾ (Lucas de Ávila, 1635: 190).

En *La lealtad contra la envidia*, otra de las obras de la trilogía dedicada a los Pizarro, junto a *Amazonas en las Indias* y *Todo es dar en una cosa*, inspiradas durante una estancia del autor en Santo Domingo entre 1616 y 1618, también se desliza una breve alusión al maíz. Gonzalo Vivero, en una intervención del acto primero, al comentar las riquezas del Cuzco, afirma:

O vos, que fuiste testigo
Con los demás Castellanos,
Que hasta las troxes, y granos
Del maíz (que es vuestro trigo)
De ciento en ciento arrimadas,
Oro afirma, quien las sueña,
Hazinas avía de leña
Al natural imitadas...³⁴

⁽³⁴⁾ (Lucas de Ávila, 1635: 210).

En *La Gallega Mari-Hernández* (o *Mari-Hernández, la gallega*), comedia rica en tópicos y contrastes gallegos, según ha estudiado Sofía Eiroa (2002), figura el siguiente fragmento del seductor diálogo de Dominga, sirvienta del «mejor serrano / que toda la Limia tien», con su prometido Caldeira (acto II, escena 1), quien le acababa de reiterar su amor diciéndole, entre otras cosas, que «por andar siempre tras ti,/ quisiera ser puerco tuyo»:

Compraremos vacoriños
(Que los gallegos son bravos),
Un prado en que sembrar nabos,
Diez cabras y dos rociños;
Cogeremos ya el centeno,
Ya la boroa, ya el millo,
Buen pan este, aunque amarillo,
Sano el otro, aunque moreno.³⁵

⁽³⁵⁾ (Hartzenbusch, 1850: 115).

También se manejan tópicos gallegos en otra de sus comedias famosas, *Escarmientos para el cuerdo*, obra cuya escena principal está ambientada en las Indias portuguesas y en África, o entre Goa y la Cañería como se decía en los textos. Aquí puede verse el siguiente fragmento de un diálogo entre el anciano García de Sa y el lacayo Carballo:

García
Si sois gallego, no dudo
Publiquéis cualquier secreto
En viéndoos en aprieto.

Carballo
Ninguno allá nace mudo.

García
Pues escuchad advertido
Aquellos golpes que dan
Allí fuera.

Carballo
Oigo, que están

Desahuciándome al oído:
Sudando estoy por mil cabos:
¿Majan granzas ganapanes?
¿Por dicha en casa hay batanes?
¿Muelen maíz? ¿Plantan nabos?³⁶

Figuran también algunas referencias al maíz en una comedia tardía de Pedro Calderón de la Barca (1600-1681), *La Aurora en Copacabana*, en la que dramatiza la llegada de los conquistadores españoles al Perú y la milagrosa aparición de Nuestra Señora de Copacabana:

Pues por lo menos estamos
En tan goloso parage,
Que no faltarán tortillas
De maíz y chocolate.

Aseguraba la indígena Tupapel, y, poco después, el grano vuelve a aparecer en relación con un milagro de la Virgen, que hace brotar

Las mazorcas del maíz,
Y del trigo las espigas.³⁷

Algunas conclusiones

El cultivo del maíz se extiende por España pocos años después del Descubrimiento de América, y de la Península pasa a Italia y a otros países europeos y del norte de África. Al mismo tiempo, el grano pudo llegar a Francia, Inglaterra y los territorios alemanes a través de diversas vías, lo que debió influir en los diferentes nombres que se le otorgan a la planta.

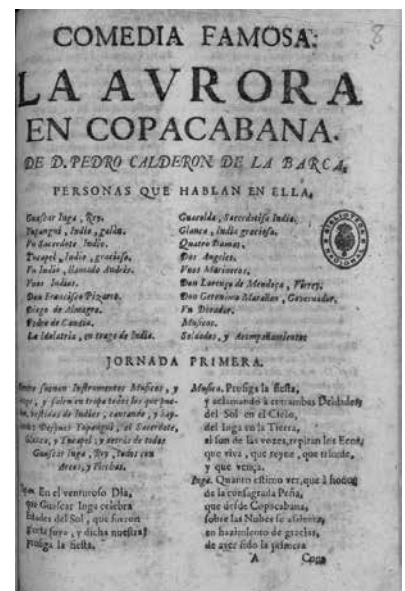
Durante una primera etapa, variable según las regiones, es posible que la mayor parte del cereal se destinara a la alimentación del ganado y de las aves de corral, siguiendo una práctica que se había iniciado entre los propios colonizadores españoles del Nuevo Mundo. Poco después, sin embargo, en el norte de España y en otras comarcas europeas y del Viejo Mundo de similares características y/o de frecuentes crisis de subsistencia, como sucedía en Canarias, el maíz entró a formar parte de la dieta humana, especialmente en los sectores populares, convirtiéndose en alimento común del pueblo. Como escribió Covarrubias, del grano molido «haze pan la ínfima gente», pero en muchos otros lugares se consumía en realidad como masa, polenta, gofio, etc., produciéndose una auténtica apropiación popular del cereal, que puede definirse, en efecto, como el trigo de los pobres, ya que siempre fue mucho más barato que el trigo e, incluso, que la cebada.

El consumo de carne y, sobre todo, de pescado en determinadas poblaciones de la cornisa cantábrica, vinculando las capturas de sardinas, túnidos y otras especies a la aportación del grano (bajo el nombre de borona) a determinadas entidades demográficas resulta llamativo, ya que de este modo se completaba, seguramente de forma instintiva, el consumo de productos ricos en el grupo vitamínico tipo B.

La rápida expansión, en términos generales, así como el posible rechazo a un elemento benéfico pero «invasor» pudo estar en la base de la búsqueda de antecedentes europeos del maíz, al que se compara, en general, con el panizo, el mijo, el sorgo, etc., y, por parte de los eruditos, a extrañas plantas del pasado del Viejo Mundo, basándose como es lógico en Plinio, Teofrasto y otros autores clásicos. El vegetal es disfrazado, rebautizado y manipulado culturalmente, en un complejo proceso de recepción en el que lo que llega del Nuevo Mundo ha de ser *adaptado* para poder ser *adoptado* en el Viejo.

Si la planta no tuvo más éxito que el trigo, en lo tocante al consumo humano, fue, precisamente, porque era imposible sustituir a un cereal cuyo origen se remontaba en el Viejo Mundo a la noche de los tiempos. También se ha podido constatar que en América, cuando había pan de trigo se desechaba el de maíz entre los criollos de determinados lugares. No se trata solamente de dos plantas distintas, sino, al mismo tiempo, de dos culturas diferentes. Esto explica, además, que se desestimara la utilización de la fécula del maíz para preparar las especies del pan en la consagración eucarística.

(36) Tirso de Molina, *Escarmientos para el cuerdo*, Madrid, h. 1700: 346. V. *Teatro escogido de fray Gabriel Téllez*, Madrid, 1839-1842, XII: 363-364.



(37) Pedro Calderón de la Barca, *Quarta parte de comedias*, Madrid, 1731: 395 y 403. La edición de 1672 llevaba el título de *Quarta parte de comedias nuevas* (Madrid).

La frecuencia de la utilización de la voz *maíz* en los vocabularios, en la poesía y en las obras dramáticas, debido a su impacto popular, parecen contribuir a la idea de que el cultivo del vegetal americano se consolida, en España y, seguramente, en el resto de Europa, en el tránsito de los siglos XVI al XVII, aunque el gran *boom* de su cultivo y consumo es un fenómeno más tardío y paralelo al crecimiento demográfico.

Referencias

- ALDRETE, Bernardo José (1606), *Del origen y principio de la lengua castellana ò rom̄ace que oi se vsa en España*, Roma.
- ALONSO DE HERRERA, Gabriel (1513), *Obra de agricultura*, Alcalá de Henares.
- (1605), *Libro de agricultura de Alonso de Herrera*, Pamplona.
- (1620), *Libro de agricultura de Alonso de Herrera*, Madrid.
- (1777), *Agricultura general, que trata de la labranza del campo, y sus particularidades, crianza de animales*, Madrid.
- (1818), *Agricultura general*, Madrid.
- Alonso de Santo Thomas (1674), *Constituciones synodales del obispado de Málaga*, Sevilla.
- ALZOLA, José Miguel (1984), *El millo en Gran Canaria*, Las Palmas.
- ANDRADE, Alonso de (1642), *Libro de la guía de la virtud y de la imitación de Nuestra Señora: para todos los estados*, Madrid.
- ANGUIOZAR, Martín de [Ramón de Berraondo] (1927), «El maíz», *Revista internacional de los estudios vascos*, 18 (2): 305-306.
- ANZANO, Thomas (1795), *Ensayo sobre la policía general de los granos*, Madrid.
- ARANDA, Antonio de (1533), *Verdadera informac̄o de la tierra sancta seḡu la disposic̄o en que en este año de mil y quinientos y treynta el autor la vio y passeó*, Alcalá de Henares.
- AROCENA, Fausto (1933), «La introducción del maíz: Gonzalo de Percaztegui», *Revista internacional de los estudios vascos*, 24 (3): 362-364.
- AZPILCUETA NAVARRO, Martín de (1557), *Manual de confesores, y penitentes*, Anvers.
- BARÓ PAZOS, Juan y GALVÁN RIVERO, Carmen (editores) (2006), *Libro de ordenanzas de la Villa de Castro Urdiales (1519-1572)*, Universidad, Santander.
- BOLONNOIS, Hierosme Victor (1609), *Tesoro de las tres lenguas francesa, italiana y española*, Génova.
- BONAFIOUS, Matthieu (1833), *Traité du Maïs, ou Histoire naturelle et agricole de cette céréale*, Paris.
- BOUZA, Fernando (2010), «Necesidad, negocio y don. Usos de la traducción en la cultura del Siglo de Oro», en *La traducción cultural en la Europa Moderna*, eds. Burke, Peter y Po-Chia Hsia, R., Akal, Madrid, 269-287.
- BRANDES, Stanley H. (1996), «El misterio del maíz», en *Conquista y comida: consecuencias del encuentro de dos mundos*, ed. Long, Janet, UNAM, México, 255-264.
- BRAUDEL, Fernand (1953), *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II*, FCE, México.
- CALA CARVAJAL, Rafael (2001), «Las voces prehispanas cacao, cacahuete y maíz en diccionarios generales de lengua castellana, catalana e italiana del siglo XX», *Boletín americanista*, 51: 25-41.

CÁMARA Y MURGA, Cristóbal (1631), *Constituciones Synodales del obispado de la Gran Canaria*, Madrid.

CASAS, Cristóbal de las (1591), *Vocabulario de las dos lenguas toscana y castellana*, Venecia.

COMA, Pedro Mártir (1589), *Directorium curatorum o instruction de curas, útil y provechoso para los que tienen cargo de ánimas*, Sevilla.

COVARRUBIAS OROZCO, Sebastián de (1611), *Tesoro de la lengua castellana, o española*, Madrid.

CRESCENTIO, Piero (1519), *De agricultura vulgare*, Venecia.

DUCHESNE, E.-A. (1833), *Traité du maïs ou blé de Turquie, contenant son histoire, sa culture et ses emplois en économie domestique et en médecine*, Paris.

EIROA, Sofía (2002), «Galicia y los gallegos, tópicos y contrastes en Tirso de Molina: Mari Hernández, la gallega», *Hesperia. Anuario de Filología Hispánica*, V: 51-67.

ERCILLA Y ZÚÑIGA, Alonso de (1610), *Primera, segunda y tercera parte de la Araucana*, Madrid.

ESCOLANO, Gaspar (1610), *Década primera de la historia de la insigne y coronada ciudad y reyno de Valencia*, Valencia.

FELIU DE SAN PEDRO, Benito (1774), *Monumentos sagrados de la salud del hombre desde la caída de Adán hasta el juicio final que en verso latino cantó en lxxii odas D. Benito Arias Montano i en verso español el P. Benito Feliu de San Pedro de las Escuelas Pías*, Valencia.

FERNÁNDEZ DE NAVARRETE, Martín (editor) (1825 y 1858), *Colección de los viajes y descubrimientos que hicieron por mar los españoles desde fines del siglo XV*. Madrid.

FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo (1526), *Ouiedo de la natural hystoria de las Indias*, Toledo.

FRANCIOSINI, Lorenzo (1620 y 1638), *Vocabulario español e italiano, aora nuevamente sacado a luz y compuesto por...; segunda parte*, Roma.

GARCÍA GUERRA, Delfín & ÁLVAREZ ANTUÑA, Víctor (1991), «Del "mal de la rosa" a la "enfermedad de la miseria": la etiología social de la pelagra en la bibliografía médica asturiana de los siglos XVIII y XIX», *DYNAMIS, Acta Hispanica ad Medicinae Scientiarumque Historiam Illustrandam*, 11: 197-238.

GARCÍA ORO, José (1987), «Ordenanzas municipales de Betanzos de los siglos XV y XVI», *Anuario brigantino*, 10: 17-32.

GIL, Fernando (1999), «Discusiones en torno al uso del término "persona divina" en náhuatl. Fray Martín de León O. P. y su *Camino del Cielo* (México, 1611)», *Teología* 74 (2): 29-68.

GIL GARCÍA, Teresa (2000), «Variantes léxicas en el *Vocabulario* de Cristóbal de las Casas», *Cuadernos de Filología italiana*, núm. extra.: 283-305.

GOGUET, Antoine Yves (1791), *Del origen de las leyes, artes, ciencias y sus progresos en los pueblos antiguos*, Madrid.

GÓMEZ DE ORTEGA, Casimiro (1784), *Continuación de la flora española, o historia de las plantas de España, que escribía don Joseph Quer, Ibarra*, Madrid.

GONZÁLEZ HOLGUÍN, Diego (1608), *Vocabulario de la lengua general de todo el Peru llamada lengua Qquichina: diuidido en dos libros: van añadidos al fin los priuilegios concedidos a los indios*, Ciudad de los Reyes.

GRANADOS LOUREDA, Juan A. (2011), «Un arsenal para el rey. Ferrol en el Antiguo Régimen (s. XVI-XVIII)», *Nalgures*, VII: 55-171.

HARTZENBUSCH, Juan Eugenio (1850), *Biblioteca de Autores Españoles. Comedias escogidas de fray Gabriel Téllez (el maestro Tirso de Molina)*, Madrid.

HUMBOLDT, A. de (1822), *Ensayo político sobre el reino de la Nueva España*, traducido por Vicente González Arnao, París.

LAGUNA RECHE, Jesús D. (2007), «La villa granadina de Castelléjar a finales del siglo XVI, a través de sus ordenanzas municipales», en *Los señoríos en la Andalucía Moderna. El marquesado de los Vélez*, eds. Andújar Castillo, F. y Díaz López, J. P., Almería, 545-562.

LARRAMENDI, Manuel de (1745), *Diccionario trilingüe del castellano, bascuence y latín*, San Sebastián.

LEAL, Arnaldo (1998), «Ordenanzas reales dadas por el rey don Carlos II a la villa de San Pedro del Romeral», *Boletín del Museo de las Villas Pasiegas*, 28: 1-50.

LEÓN, Martín de (1611), *Camino del cielo en lengua mexicana, con todos los requisitos necesarios para conseguir este fin, cō todo lo que vn Xpiano deve creer, saber, y obrar, desde el punto que tiene xso de razon, hasta que muere*, México.

LEÓN PINELO, Antonio de (1629), *Epitome de la biblioteca Oriental i Occidental, Nautica i Geografica*, Madrid.

LEÓN-PORTILLA, Ascensión H. de (1988), *Tepuztlahcuiloli. Impresos en náhuatl. Historia y bibliografía*, UNAM, México.

——— (1996), «El despertar de la lingüística y la filología mesoamericanas: gramáticas, diccionarios y libros religiosos del siglo XVI», en *Historia de la literatura mexicana desde sus orígenes hasta nuestros días*, eds. Garza Cuarón, B. y Baudot, Siglo XXI, México, 351-387.

LÓPEZ CANARIO, Gaspar (1565), *In libros Galeni de Temperamentis novi et integri commentarii*, Compluti.

LÓPEZ DE GÓMARA, Francisco (1553), *Hispania Victrix. Primera y segvnda parte de la historia general de las Indias*, Medina del Campo.

LÓPEZ PIÑERO, José María (2006), «Gaspar Casal: Descripción ecológica de la pelagra, primera enfermedad carencial», *Revista Española de Salud Pública*, 80 (4): 411-415.

LUCAS DE ÁVILA, Francisco (editor) (1635), *Quarta parte de las comedias del maestro Tirso de Molina*, Madrid.

MERCADO, Tomás de (1571), *Summa de tratos y contratos*, Sevilla.

MEZ VON BRAIDENBACH, Nicolás (1670), *Diccionario muy copioso de la lengua hasta agora nunca visto, sacado de diferentes Autores con mucho trabajo y diligencia*, Viena.

MOLINA, Alonso de (1571), *Vocabulario en lengua castellana y mexicana*, México.

MONLAU, José (1868), *Compendio de historia natural*, Barcelona.

NÚÑEZ, Hernán (1555), *Refranes, o proverbios en romance, que nuevamente colligió y glossó el comendador Hernán Núñez, professor eminentíssimo de Rethórica, y Griego, en Salamanca*, Salamanca.

NÚÑEZ DE LA PEÑA, Juan (1676), *Conquista y antigüedades de las islas de la Gran Canaria, y su descripción*, Madrid.

OCHOA, Eugenio de (editor) (1867), *Tesoro del Teatro Español desde su origen (año de 1356) hasta nuestros días. Teatro escogido de Lope de Vega*, París.

OÑA, Pedro de (1596), *Arauco domado*, Ciudad de los Reyes (Lima).

ORTIZ LUZIO, Francisco (1592), *Lugares comunes de la segunda impresion, muy corregida y emendada, con una nueva tabla y compendio de todas las doctrinas, lugares y escrituras*, Alcalá de Henares.

LOUDIN, César (1607, 1616), *Tesoro de las dos lenguas francesa y española*, París.

OVIEDO, Luis de (1595), *Methodo de la colección y reposición de las medicinas simples, y de su corrección y preparación*, Madrid.

PALLET, Jean (1604), *Diccionario muy copioso de la lengua española y francesa*, París.

PAZ, Manuel de & CARMONA-CALERO, E.M. (2006), *La mesa que nos une. Historias de la alimentación*, Santa Cruz de Tenerife.

PEÑA MONTENEGRO, Alonso de la (1668), *Itinerario para párrocos de indios, en que se tratan las materias más particulares, tocantes a ellos, para su buena administración*, Madrid.

PINEDA, fray Juan de (1589), *Los treynta y cinco diálogos familiares de la Agricultura Christiana*, Salamanca.

POZA, Andrés de (1587), *De la antigua lengua poblaciones y comarcas de las Españas: en que de paso se tocan algunas cosas de la Cantabria*, Bilbao.

POZO, Alonso del (h. 1701), *Historia de la milagrosa imagen de Nuestra Señora de las Caldas, y su convento*, s. l.

PRINGLE, John (1775), *Observaciones acerca de las enfermedades del Ejército en los campos y las guarniciones*, Madrid.

REGUEIRO Y GONZÁLEZ-BARROS, Antonio M. (1982), «La flora americana en la España del siglo XVI», en *América y la España del siglo XVI*, eds. Solano Pérez-Lila, F. P. & Pino Díaz, F. del, CSIC, Madrid, 205-217.

RIVERA, Alonso de (1626), *Historia Sacra del Santissimo Sacramento contra las heregias destes tiempos*, Madrid.

RODRÍGUEZ LUSITANO, Manuel (1596), *Summa de casos de conciencia con advertencias muy provechosas para confesores*, Barcelona.

ROLDÁN VERDEJO, R. & DELGADO GONZÁLEZ, C. (1970), *Acuerdos del Cabildo de Fuerteventura, 1605-1659*, IEC, La Laguna.

ROMÁN, Jerónimo (1595), *Tercera parte de las Repúblicas del Mundo. Divididas en tres partes*, Salamanca.

ROSA OLIVERA, L. de la (1978), *Estudios históricos sobre las Canarias orientales*, Las Palmas.

RUELLIO, Ionne (1536), *De Natura Stirpium libri tres*, París.

SANDOVAL, Prudencio de (1600), *Chronica del inclito emperador de España, don Alonso VII, deste nombre Rey de Castilla y León, hijo de don Ramón de Borgoña, y de doña Hurraca, Reyna propietaria de Castilla*, Madrid.

SEGURA MUNGUÍA, S. & TORRES RIPA, J. (2009), *Historia de las plantas en el mundo antiguo*, Universidad de Deusto-CSIC, Madrid.

SOSA, fray José de (1849), *Topografía de la isla Afortunada Gran Canaria, cabeza del partido de toda la provincia comprensiva de las siete islas Afortunadas*, Santa Cruz de Tenerife.

TERREROS Y PANDO, Esteban (1787), *Diccionario castellano con las voces de ciencias y artes y sus correspondientes*, Madrid.

TORRES ASENSIO, Joaquín (editor) (1892) [siglo XVI], *Fuentes históricas sobre Colón y América*. Pedro Mártir Anglería, Madrid.

TROGNESEIUS, Joachim (1639), *El gran diccionario y thesoro de las tres lenguas española, francesa y flamenca con todos los nombres de los reynos ciudades y lugares del mundo*, Thantuerpen.

VEDIA, Enrique de (editor) (1852), *Biblioteca de Autores Españoles. Historiadores primitivos de Indias*, Madrid.

VEGA CARPIO, Lope de (1615), *Rimas sacras. Primera parte*, Lérida.

VIERA Y CLAVIJO, José de (1868), *Diccionario de Historia Natural de las Islas Canarias*, Las Palmas.

Prof. Eric R. Allen, un científico inglés nacido en el «Puerto de la Orotava» (1932-2009)

Braulio Manuel Fraga González

Son bien conocidas las relaciones comerciales, científicas y turísticas que han existido entre Canarias y las Islas Británicas durante las últimas centurias. Estas actividades han dado lugar a excelentes publicaciones de Bethencourt Massieu¹, Morales Lezcano², García Pérez³, González Lemus^{4,5}, Guimerá Ravina⁶, Martín Hernández⁷, y otros, que relatan estos hechos y los viajeros que las protagonizaron. Un trabajo de divulgación sobre este mismo tema con buen material fotográfico es el de Austin Baillon⁸. Debemos destacar también aquí los trabajos realizados en Canarias por científicos⁹, arquitectos e ingenieros ingleses¹⁰. Estas relaciones culminaron en la pasada centuria con el desarrollo del comercio de frutos por compañías inglesas como Fyffes, Elder, Hamilton y Yeoward^{11,12,13} así como con la gran afluencia turística del último tercio del siglo XX^{14,15}. Resultado colateral de una de esas actividades comerciales sería el nacimiento en Tenerife de un prestigioso científico que damos a conocer ahora en este trabajo.

La revista *Chemical & Engineering New*, el órgano semanal de noticias y divulgación científica de la American Chemical Society, recogió en 2009 el obituario de un científico inglés radicado en Estados Unidos, Eric R. Allen, que llamó nuestra atención porque en él se indicaba que había nacido en La Orotava¹⁶. En similares términos apareció asimismo su óbito en una nota necrológica de un periódico de Florida¹⁷. No le conocíamos, pues su campo de investigación, la contaminación atmosférica, es diferente al nuestro, el estudio de la química de los productos naturales, pero nos sorprendió su lugar de nacimiento y nos llevó a indagar en su personalidad.

Eric Raymond Allen no nació en La Orotava, como se indicaba, sino en el Puerto de la Cruz el 12 de abril de 1932, según consta en el Registro Civil de esta última localidad. El equívoco viene del hecho de que fue inscrito en el registro *British Nationals Born Overseas* como nacido en el «Puerto de la Orotava»¹⁸. Es bien conocido que en Inglaterra, hasta años recientes, el Puerto de la Cruz era conocido como Puerto de la Orotava, a pesar de que oficialmente este antiguo nombre se cambió por el actual en 1808, al obtener su autonomía municipal plena.



Prof. Eric R. Allen

⁽¹⁾ A. Bethencourt Massieu. «Canarias e Inglaterra. El comercio de vinos, 1600-1800». *Anuario de Estudios Atlánticos* nº 2, Cabildo Insular de Gran Canaria, 1956, pp. 195-308.

⁽²⁾ V. Morales Lezcano. *Los ingleses en Canarias*, Edircan, Las Palmas de Gran Canaria, 1986.

⁽³⁾ J. L. García Pérez. *Viajeros ingleses en las Islas Canarias durante el siglo XIX*. Caja Canarias, Santa Cruz de Tenerife, 1988.

⁽⁴⁾ N. González Lemus. «De los viajeros británicos a Canarias a lo largo de la Historia». *Anuario de Estudios Atlánticos*, 2012, 58, 51-104.

⁽⁵⁾ N. González Lemus. «Viajeras victorianas en Canarias». *Historia y vida*, 1997, 354, 6-24.

⁽⁶⁾ A. Guimerá Ravina. *Burguesía extranjera y comercio atlántico*. Gobierno de Canarias y Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Santa Cruz de Tenerife, 1985.

⁽⁷⁾ U. Martín Hernández. *La presencia extranjera en el Valle de La Orotava (1880-1930)*. Ayuntamiento del Puerto de la Cruz y Editorial Labris, La Laguna, Tenerife, 1987.

⁽⁸⁾ A. Baillon. *Misters: británicos en Tenerife*, Ediciones Idea, Santa Cruz de Tenerife, 1995.

⁽⁹⁾ J. L. García Pérez. «La presencia británica en el ochocientos». En *Canarias e Inglaterra a través de la historia*. Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995, pp. 193-216.

⁽¹⁰⁾ A. S. Hernández Gutiérrez. «Arquitectos e ingenieros ingleses en las Islas Canarias». En *Canarias e Inglaterra a través de la historia*. Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995, pp. 131-154.

⁽¹¹⁾ M. Rodríguez Brito. *La agricultura de exportación en Canarias*, Gobierno de Canarias, 1987.

⁽¹²⁾ M. Machado Bonde. *El Sindicato Agrícola del Norte de Tenerife y la FAST. Cien años de la historia del plátano en Canarias (1914-2014)*. SAT-FAST, Tenerife, 2014.

⁽¹³⁾ P. N. Davies, J. R. Fisher. «Relaciones comerciales entre Gran Bretaña y las Islas Canarias desde 1850 a nuestros días». En: *Canarias e Inglaterra a través de la historia*. Cabildo Insular de Gran Canaria, 1995, pp 217-274.

⁽¹⁴⁾ N. González Lemus. «Los inicios del tomate, plátano y turismo en Canarias. Apuntes histórico-económicos». *Anuario de Estudios Atlánticos*, 2005, pp. 431-473.

⁽¹⁵⁾ N. González Lemus, M. Hernández Pérez, I. Sánchez García. *El Puerto de la Cruz de ciudad portuaria a turística*. Centro de Iniciativas y Turismo, Puerto de la Cruz, 2005.

⁽¹⁶⁾ Obituaries. *Chem. Eng. News*, 2010, 88 (8), 50-51.

⁽¹⁷⁾ Obituaries. *The Gainesville Sun*, 1909, November 21 y 22.

⁽¹⁸⁾ British nationals born overseas. GRO Consular birth indices (1849-1965). <http://www.findmypast.com>.

⁽¹⁹⁾ Distrito de West Derby, Lancashire. En *England and Wales marriages 1837-2008*, <http://www.findmypast.com>.

⁽²⁰⁾ Alcalde del Puerto de la Cruz (03-07-1938 al 14-02-1939) y director del periódico El Norte.

⁽²¹⁾ Secretario en 1928 del Casino del Puerto de la Cruz, conocido popularmente como «Casino de los Caballeros».

⁽²²⁾ *Passenger lists leaving UK 1980-1960*, <http://www.findmypast.com>. En el viaje de 1921 se registra como «book keeper» y en el de 1931 como «assistant manager», mientras que en el último de que hay registro, en 1960, figura ya como «manager». Esto da idea de su progreso en la administración de la empresa en la que trabajaba.

⁽²³⁾ Archivo Municipal del Puerto de la Cruz, Censo de 1935.

⁽²⁴⁾ *Passenger lists leaving UK 1980-1960*, <http://www.findmypast.com>.

⁽²⁵⁾ *Incoming passenger lists UK 1978-1960*, <http://www.ancestry.com>.

⁽²⁶⁾ Obituaries. Jane Allen. *The Gainesville Sun*, 1992, March 21.

⁽²⁷⁾ La compañía Yeoward durante la Segunda Guerra Mundial suspendió entre 1939 y 1945 sus actividades con Canarias, perdiendo en el conflicto sus buques Avoceta, Aguila y Ardeola.

⁽²⁸⁾ El viaje desde Liverpool lo realizó en el buque Empress of England (<http://www.findmypast.com>).

⁽²⁹⁾ E. R. Allen, J. N. Pitts Jr. «Vapour phase photolysis of *trans*-crotonaldehyde». *J. Amer. Chem. Soc.*, 1969, 91, 3135-3139.

⁽³⁰⁾ E. R. Allen, J. N. Pitts Jr. «The vapour phase reaction of methyl radicals with crotonaldehyde». *J. Phys. Chem.*, 1966, 70, 1691-1694.

⁽³¹⁾ R. D. Cadle, E. R. Allen. «Atmospheric photochemistry». *Science*, 1970, 167, 243-263.

Su padre, Víctor Albert Edwin Allen (1900-1976), era natural de Bristol y su madre, Jane Allen (1903-1992), de Earlestown (Merseyside), y habían contraído matrimonio en 1931¹⁹. Sus abuelos paternos fueron Alfred Allen (1870-¿?) y Florence Martin (1872-1959), ambos de Bristol, y los maternos Joseph Morgan, de la ciudad de Leeds, y Jane Aiken, de Hindley (Manchester). Testigos de la inscripción de su nacimiento, formalizada por su padre en el Registro Civil del Puerto de la Cruz, fueron los vecinos portuenses D. Manuel Carmona Mayato²⁰ y D. Roberto Wildpret Mayato²¹, que actuaron ante el juez municipal D. Manuel González Jorge y el secretario interino D. Juan Martín Fernández Trujillo. Cuando Eric nació, el matrimonio Allen vivía en una casa de la calle Valois en la ciudad turística, donde su padre trabajaba en una empresa, suponemos que la Yeoward Line, la cual estaba dedicada al transporte de frutos entre Canarias y Liverpool.

El primer viaje, que sepamos, de Víctor A. E. Allen a Canarias fue a Tenerife en 1921; posteriormente, en 1922, se registra una segunda travesía al «Puerto de la Orotava», el primero en el barco Andorinha y el segundo en el Ardeola. Más tarde, en 1929, realiza un tercero a Las Palmas de Gran Canaria en el Alondra y un cuarto en el Avoceta a Tenerife en 1931²². Todos estos barcos, con nombres de aves que comienzan con la letra «A», eran propiedad de la compañía Yeoward, la cual había sido fundada en Liverpool con el nombre de Yeoward Brothers en 1894, comenzando sus viajes a Canarias con el buque Avoceta en 1901.

En el censo de 1935 los Allen ya no figuran residiendo en el Puerto de la Cruz²³, pues se habían trasladado a las Palmas de Gran Canaria debido al trabajo del cabeza de familia. En efecto, constan viajes Liverpool-Tenerife de Víctor, su esposa Jane y su hijo Eric en los años 1933 y 34. Posteriormente, en 1935 y 36, los desplazamientos de la familia son Las Palmas de Gran Canaria- Liverpool²⁴, y viceversa²⁵. En el obituario de Jane Allen²⁶, la madre de Eric, se indica que ella vivió ocho años en Canarias; de ahí podemos deducir que la familia residió en nuestras islas entre 1931 y 1937. En efecto, consta que Eric en 1937 fue enviado a Inglaterra¹⁷, cuando contaba cinco años, probablemente para iniciar sus estudios en Liverpool. Allí debía de residir posteriormente toda la familia, pues hasta 1945 no comienza de nuevo el padre de nuestro biografiado a realizar viajes a Canarias; suponemos que este paréntesis fue debido a la Segunda Guerra Mundial²⁷. Después, entre 1945 y 1952, están registrados al menos catorce viajes del padre de Eric, Víctor A. E. Allen, desde Liverpool a Las Palmas de Gran Canaria en el barco Alca de la compañía Yeoward, el cual en 1954 dejó de operar entre estos puertos. Un año más tarde este buque, el último de la flota de Yeoward Line, fue desguazado. Posteriormente, entre los años 1956 y 1960, Víctor Albert utiliza en cuatro ocasiones para dicha travesía la motonave Monte de la Esperanza¹⁷. Este buque era de la compañía Aznar, en la que continuó la Yeoward haciendo, hasta mediados de los sesenta, sus embarques de frutos a Inglaterra.

Nuestro biografiado Eric Raymond Allen hizo su licenciatura en Química en la Universidad de Liverpool. En 1959 presentó su doctorado en Química Física en esta Universidad y ese mismo año se trasladó a Montreal en Canadá²⁸. En este país realizó estudios postdoctorales en la Universidad de Ottawa. Luego pasó a los Estados Unidos, donde trabajó en la Universidad de California en Riverside con el Prof. James N. Pitts, cofundador en 1961 del Statewide Air Pollution Research Center. Más tarde se trasladó al National Center for Atmospheric Research (NCAR) en Boulder (Colorado), donde, desde 1963 hasta 1974, realizó investigaciones sobre contaminación atmosférica, siendo como Head of the Photochemistry Program uno de los pioneros mundiales en el campo de la fotoquímica atmosférica. Más tarde estuvo como profesor adjunto e investigador asociado en el Atmospheric Science Research Center de la Universidad de Nueva York en Albany. Finalmente, en 1981 pasó a la Universidad de Florida, en Gainesville, donde como Research Professor del Environmental Engineering College estuvo hasta su jubilación en 1998. Allí los últimos años los ejerció como profesor emérito. Sus años de retiro los disfrutó con su familia en la bella localidad de Maggie Valley (Haywood County) en Carolina del Norte, donde falleció el 18 de noviembre de 2009 a la edad de 77 años.

En Canadá había conocido a su esposa, Gwendolyn Ruth Cassidy, natural de Ontario, que trabajaba en la Cancer Clinic en Ottawa, con la que tuvo tres hijos: Bárbara, fallecida en la infancia, Geoffrey Michael Christopher y David Jonathan Stephen Allen. Gwen, como era conocida familiarmente, falleció en 2011.

El Prof. Eric R. Allen gozó de gran prestigio internacional en el campo de la fotoquímica atmosférica e hizo importantes aportaciones en el control de la contaminación del aire y de la lluvia ácida. Haremos mención aquí de algunos de sus principales trabajos. En California estudió la fotólisis en fase de vapor del crotonaldehído²⁹, y la de éste con radicales de metilo³⁰. Más tarde, en Colorado, destacaron sus trabajos sobre la fotoquímica atmosférica³¹, con aportaciones al estudio del efecto del oxígeno molecular en las reacciones de oxígeno atómico con hidrocarburos³², así como las reacciones de los radicales metilo y acetilo con los óxidos de nitrógeno³³, y el estudio de la emisión luminiscente que se forma en la reacción de nitrógeno activo, producido por descargas de microondas, con sulfato sódico anhidro³⁴.

De su estancia en Nueva York debemos destacar la realización en 1977 de una monografía sobre la química del Lago Ontario. Una publicación donde se describe la variación de la química y calidad del agua de este lago, a corto y largo plazo, con especial atención a la presencia de nutrientes, iones principales, elementos traza y compuestos orgánicos sintéticos. Asimismo se recoge en dicho estudio la influencia de los ríos que lo abastecen, la basura que lo contaminaba y las precipitaciones atmosféricas del lugar³⁵. Durante esta etapa fue importante asimismo su participación en una monografía sobre el monóxido de carbono patrocinada por la U.S. Environmental Protection Agency^{36, 37}.

Fue en la Universidad de Florida donde el Prof. Allen realizó una estancia mayor, desarrollando técnicas para caracterizar los niveles de contaminación del aire con hidrocarburos aromáticos policíclicos³⁸ y realizando una destacada investigación en el campo de la biofiltración. Las técnicas tradicionales para el control de la contaminación de gases son la absorción, adsorción y combustión. Pero en la mayoría de los casos estas tecnologías requieren posteriores tratamientos antes del desecho o reciclado del material utilizado. Además, en el caso de los gases originados por basuras, estos métodos son poco efectivos, muy costosos y consumidores de energía, de forma que para sustituirlos se ha desarrollado un procedimiento alternativo denominado biofiltración. Este método utiliza microorganismos naturales situados en un lecho estacionario o filtro, a través del cual se hace pasar de forma continua una corriente del gas generado por la basura. En esta técnica de la biofiltración nuestro biografiado hizo aportaciones muy importantes durante su carrera científica. Así, recientemente la editorial científica Taylor & Francis y la revista *Journal of Air & Waste Management Association* han distinguido al Prof. Eric E. Allen, a título póstumo, y a su colaborador el Dr. Yonghua Yang, con el premio «2014 Arthur C. Stern Distinguish Paper Award» por ser autores de un trabajo, publicado en 1994, sobre el desarrollo y operatividad de sistemas de biofiltros microbianos para la eliminación de sulfuro de hidrógeno en gases de residuos urbanos³⁹. Todavía hoy, una veintena de años más tarde, se sigue citando este artículo en la literatura científica como una contribución importante a la tecnología de la biofiltración. Muestras de algunos de sus trabajos en este campo se dan en las referencias que citamos^{40, 41, 42}. Además, amplió la aplicación de esta técnica al control de emisiones tóxicas de compuestos volátiles como el butano⁴³ y el disulfuro de dimetilo⁴⁴, un producto este último que se forma en la fabricación del papel y que está asociado con la emisión de olores en esta industria.

También el Prof. Allen estuvo muy interesado en el estudio del impacto de los contaminantes atmosféricos en los montes meridionales de los Estados Unidos⁴⁵, y en los efectos producidos por las emisiones de terpenos⁴⁶ e hidrocarburos⁴⁷ de sus pinares en el cambio climático. De su última época merecen resaltarse sus trabajos sobre las propiedades de adsorción de óxidos de nitrógeno por alúmina⁴⁸. Además debemos indicar su interés en el diseño y desarrollo de instrumentación científica, que utilizó en sus propios trabajos de investigación^{49, 50, 51, 52}. Fue miembro de diferentes sociedades científicas, como la American Chemical Society, la Scientific Research Society (Sigma Xi) y la Air Waste Management Association.

La buena labor científica de Eric Allen se manifestó en su amplia bibliografía, pero no ha de desdeñarse la humanidad que subyace en su persona, cual se infiere de las manifestaciones de los miembros de su Facultad⁵³ y de sus aficiones personales: los modelos de trenes, la fotografía, la música clásica y el jazz, según se indica en la nota necrológica antes mencionada. En los deportes era un entusiasta seguidor del equipo de beisbol de la Universidad de Colorado. Esto último lleva a recordar a su padre Víctor Albert, que junto

(32) E. R. Allen, R. D. Cadle. «The effect of molecular oxygen on atomic oxygen-hydrocarbon reactions». *Photochem. Photobiol.*, 1965, 4, 979-987.

(33) E. R. Allen, K. W. Bagley. «The reactions of methyl and acetyl radicals with the oxides of nitrogen» *Berichte Bunsen. Physk. Chemie*, 1968, 72, 227-233.

(34) E. R. Allen, E. Leisman. «Chemiluminescent emission from the reaction of active nitrogen with anhydrous sodium sulphate». *J. Chem. Phys.* 1968, 48, 3335-3337.

(35) E. R. Allen. *Lake Ontario atlas: chemistry*. New York State Sea Grant Institute NYSSGP-0A-77-010, 1977, 193 pp;. En, *Government documents, Studies on water resources of New York State and the Great Lakes*, U.S. NTIS, 1977, PB Rep., 272176, http://digitalcommons.brockport.edu/wr_misc/90.

(36) E. R. Allen. «Properties and reactions of carbon monoxide». En: *Carbon monoxide*. Chapter 2. Health Effects Research Laboratories, U.S. Environmental Protection Agency, Research Triangle Park, North Caroline 27711, USA, 1977.

(37) E. R. Allen. «Sources, occurrence, and fate of atmospheric carbon monoxide». En: *Carbon monoxide*. Chapter 3, Health Effects Research Laboratories, U.S. Environmental Protection Agency, Research Triangle Park, North Caroline 27711, USA, 1977.

(38) M. J. Kerkhoff, T. M. Lee, E. R. Allen, D. A. Lundgren, J. D. Winefordner. «Spectral fingerprinting of polycyclic aromatic hydrocarbons in high-volume ambient air samples by constant energy synchronous luminescence spectroscopy». *Environ. Sci. Technol.* 1985, 19, 695-699.

(39) Y. Yang, E. R. Allen. «Biofiltration control of hydrogen sulfide. 1. Design and operational parameters». *J. Air & Waste Manage. Assoc.*, 1994, 44, 863-868.

(40) E. R. Allen, H. U. Hartenstein, Y. Yang. «Review and assessment of the design and operation of a compost biofilter system for odor control». *Project report, Environmental Engineering Sciences Department*, University of Florida, Gainesville, USA, 1987.

(41) Y. Yang, E. R. Allen. «Biofiltration: an air pollution control technology for hydrogen sulfide emission». En: *Industrial Environmental Chemistry*. Edit.: D.T. Sawyer y A.E. Martell. Springer Science US, 1992, pp 273-287.

(42) Y. Yang, E. R. Allen. «Biofiltration control of hydrogen sulfide. 2. Kinetics, biofilter performance, and maintenance». *J. Air & Waste Manage. Assoc.* 1994, 44, 1315-1321.

(43) E. R. Allen, Kardono. «Biofiltration control of VOC and air toxic emissions: n-butane and benzene». *Proceedings of a Specialty Conference: Emerging solutions to VOC and air toxic control*, Clearwater Beach, Fla. USA, 1996, 351-362.

⁽⁴⁴⁾ E. R. Allen, B. Arpacioğlu. «Control of organo-sulfur compound emissions using biofiltration: dimethyl disulfide». *Proceedings, Annual Meeting-Air & Waste Association*, 1996, 89th, rp87c02, 1-16.

⁽⁴⁵⁾ E. R. Allen, H. L. Gholz. «Air quality and atmospheric deposition in Southern U.S. forest». En: *Ecological studies: Impact of air pollutants on Southern pine forest*. Eds. S. Fox y R. A. Mickler, Springer, Ecological Studies 118, Nueva York, 1995, pp. 83-170.

⁽⁴⁶⁾ J. C. Kim, E. R. Allen, J. D. Johnson. Terpene emissions in Southeastern pine forest». En: *Technical Session of 88th National AWMA Annual Conference Proceeding*, San Antonio, Texas, 1995, pp 112-123.

⁽⁴⁷⁾ J. D. Johnson, E. R. Allen. «Hydrocarbon emissions from Southern pines and the potential effects of global climate change. Contract 9100F31, FY 93». *Annual Report to U.S. Department of Energy, NIGES Southeast Regional Center, Tuscaloosa, Alabama*, 225-227.

⁽⁴⁸⁾ M. R. Lee, E. R. Allen, J. T. Wolan, G. B. Hoffund. «NO₂ and NO adsorption properties of KOH-treated -alumina». *Ind. Eng. Chem. Res.* 1998, 37, 3375-3381.

⁽⁴⁹⁾ E. R. Allen, F. E. Grahek, R. D. Cadle. «Scanning photomultiplier for studying chemiluminescent reactions in flow systems». *Rev. Sci. Instrum.* 1965, 36, 35-37.

⁽⁵⁰⁾ E. R. Allen. «Quantitative gas chromatographic sampler for static gaseous reaction systems». *Anal. Chem.*, 1966, 38, 527-528.

⁽⁵¹⁾ E. G. Malawer, E. R. Allen. «A differential thermal analysis system for the teaching laboratory». *J. Chem. Educ.*, 1977, 54, 582-583.

⁽⁵²⁾ J. M. Warner, E. R. Allen. «Design and testing of tube type passive samplers for ambient terpene hydrocarbon measurements». *Proceedings, Annual Meeting-Air & Waste Association*, 1996, 89th, tp23b06, 1-16.

⁽⁵³⁾ Paul Chadik, University of Florida, Environmental Engineering Sciences. Manifestaciones en el obituario de Eric R. Allen. <http://www.wellsfuneralhome.com/obituary/Eric/Raymond/Allen/Maggie-Valley-NC/727840>.

con otros miembros de la colonia inglesa en Gran Canaria fomentaron el fútbol, apoyando en 1949 la fundación de la Unión Deportiva Las Palmas y siendo posteriormente socios de esta.

CATHARUM

REVISTA DE CIENCIAS Y HUMANIDADES DEL IEHC

Recomendaciones técnicas para la presentación de artículos a Catharum

Trabajos originales

Formato admitidos: Word, Open Office Writer y Google Doc.

Características: con una extensión de 6.000 a 10.000 palabras sin cortar con las notas al pie. Deberán incluir: título; nombre y filiación profesional de los autores (institución a la que pertenecen, profesión o titulación de los mismos); breve currículum; direcciones de contacto (postal y electrónica); resumen del artículo, con una extensión aproximada entre 150 y 200 palabras, y al menos 4 descriptores o palabras clave extraídas de tesauros o clasificaciones propias de la especialidad.

Las imágenes deberán presentarse digitalizadas, con un formato mínimo de 300 dpi, y en ficheros de texto (.doc o similares) ni formando composiciones.

Los gráficos y mapas se enviarán igualmente en formato digital y acompañados de un pie de imagen descriptivo. Es indispensable recoger la autoría así como la fuente de procedencia de los datos. Los gráficos deberán acompañarse de su correspondiente tabla de valores para que no se altere el resultado en el caso que fuese necesario rediseñarlos para adaptarlos a la maquetación de la revista. Los gráficos deberán respetar la anchura de la caja de texto, que es de 10,7 cm; los mapas observarán igualmente esta medida, aunque en casos especiales y para una mejor legibilidad, podrán alcanzar los 16,4 cm, anchura que incluye el margen para las ilustraciones verticales y notas.

Los trabajos serán evaluados tanto por el Consejo de Redacción como por el Consejo Asesor, que desarrollará una función de arbitraje en la valoración de los originales. Al primero de ellos compete la facultad de decidir si finalmente serán publicados o no.

Los artículos se remitirán preferentemente por correo electrónico a la siguiente dirección: info@iehcan.com, si bien podrán ser enviados igualmente (en formato digital) al Instituto de Estudios Hispánicos de Canarias; con sede en la calle Quintana, 18, 38400 Puerto de la Cruz, Tenerife.

Tras la entrega del texto, el autor recibirá un acuse de recibo por el personal a cargo de la revista. La revisión y evaluación de los artículos se realizarán dentro de un plazo de 45 días, tras lo cual le será comunicada al autor la aceptación o rechazo del mismo.

Las referencias bibliográficas se redactarán de acuerdo con el sistema tradicional de notas al pie y en este orden: apellidos del autor, título, editorial, fecha y página de la cita, tal como se muestra en el siguiente ejemplo:

GUERRA y PEÑA, Lope Antioio de la :
Memorias: Tenerife en la segunda mitad del siglo XVIII cabildo de Gran Canaria, 2002, p. 201.

Para la cita de artículos de publicaciones periódicas se puede seguir el modelo que sigue:

FERNÁNDEZ MARTÍN, Luis: "Tensiones y conflictos en la Iglesia de Canarias durante la segunda mitad del siglo XVII", *Anuario de Estudios Atlánticos*, n.º 22, Madrid-Las Palmas, 1976, p. 22.

Las participaciones en una obra colectiva se citarán siguiendo este otro modelo:

RODRÍGUEZ MORALES, Carlos: "Escultura en Canarias. Del Gótico a la Ilustración", en *Arte en Canarias (siglo XV-XIX). Una mirada retrospectiva*, Tl, Gobiernos de Canarias, 2001, p. 132.

En la relación bibliográfica final se deberán seguir las mismas pautas.

Correcciones de estilo: los autores recibirán el texto una vez corregido y deberán dar su aprobación definitiva al mismo.

CATHARUM

REVISTA DE CIENCIAS Y HUMANIDADES DEL IEHC

En este número han intervenido:

Cecilia Domínguez Luis.
Premio Canarias de Literatura 2015.

Gabriel Bello Reguera.
Catedrático jubilado de Filosofía Moral y Política de la ULL.

Alberto Javier Báez García.
Profesor Adjunto de la Escuela Universitaria de Turismo Iriarte, adscrita a la Universidad de La Laguna. Doctor en Ciencia Política. Master Oficial en Desarrollo Regional, Formación y Empleo. Licenciado en Sociología.

Manuel de Paz Sánchez.
Catedrático de Historia de América de la ULL

Braulio Manuel Fraga González.
Instituto de Productos Naturales y Agrobiología (CSIC).

Rui Campos Matos.
Doctor en Arquitectura.

Derechos de autor:

Salvo que se indique lo contrario, esta obra se halla bajo licencia de Reconocimiento - No Comercial - SinObraDerivada 3.0 (by-nc-nd) España Creative Commons.



Usted puede copiar la obra y distribuirla públicamente siempre bajo las siguientes condiciones:

No se permite un uso comercial de la obra original ni la generación de obras derivadas alterando o transformando el citado original para generar obras.

Deberá reconocerse los créditos de la obra de la manera especificada por el autor o el licenciador.

Al reutilizar la obra debe dejar bien claro los términos de la licencia de esta obra.

Los derechos derivados de usos legítimos u otras limitaciones reconocidas por la ley no se ven afectados por lo anterior.

Términos de la licencia disponibles en:
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/es/>

Texto completo de la misma (en inglés):
<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/3.0/legalcode>

Cupón de suscripción:

Deseo suscribirme a CATHARUM por un año y recibir la revista en mi domicilio por 5 euros la unidad, incluidos los de envío. (Rellenar con letra mayúscula y enviar a: INSTITUTO DE ESTUDIOS HISPÁNICOS DE CANARIAS. C/Quintana, 18. 38400 Puerto de la Cruz. Santa Cruz de Tenerife. España.)

Nombre:

Domicilio:

Población: C.P.:

Provincia:

Teléfono/Fax:

Email:

Profesión:

Forma de pago: Cheque, adjunto a este boletín, nominativo a: Instituto de Estudios Hispánicos de Canarias.

Contrarrembolso.

