

Una fuente olvidada para la historia de la alimentación en el Caribe durante el siglo XIX: *El médico botánico criollo*, de Renato de Grosourdy.¹

A Forgotten Source for the History of Feeding in the Caribbean Through 19th Century: *El Médico Botánico Criollo*, by Renato de Grosourdy.

José Rafael Lovera²

Recibido el 13 de julio de 2015.

Aprobado el 3 de agosto de 2015

RESUMEN

Se propone reivindicar, como fuente de la historia alimentaria de la región del Caribe durante el siglo XIX, la obra *El médico botánico criollo*, del médico Renato de Grosourdy, editada en París en 1864 en cuatro tomos. El autor de este libro, quien vivió diez años en la zona, describe detalladamente el régimen alimentario de las Islas y Tierra Firme con importantes comentarios, recetas y referencias abundantes a los vegetales usados como alimento. Se trata de una publicación rara, de difícil consulta y por ende poco conocida de los investigadores. Se incluyen extractos extensos de la obra y se ubica críticamente en el lugar que merece un testimonio tan valioso.

Palabras claves: Historia de la alimentación, régimen alimentario, recetas del Caribe, botánica criolla, siglo XIX.

ABSTRACT

The work *El médico botánico criollo* by Doctor Renato de Grosourdy, published in Paris by 1854 in 4 volumes, is to be reclaimed through this paper as a source useful to rebuild the history of feeding in the Caribbean region throughout XIXth century. The book's author, who lived for ten years in the area, describes in detail the diet in the islands as well as in *Tierra Firme* including remarkable comments, recipes and abundant references to vegetables used as feeding. It is a weird publication, hard to be consulted and for this reason not widely known by researchers. Large texts extracted from the work are included in this paper and the site deserved by its condition as a valuable work is duly set.

Palabras claves: Feeding History, diet, Caribbean recipes, creole botany, 19th century.

1 Este artículo es una reelaboración de la ponencia presentada en el Foro de Historia Cultural del Caribe, en el marco del VIII Congreso de Investigación y Creación Intelectual, el 24 de mayo de 2012, en la Universidad Metropolitana, Caracas.

2 Licenciado en Historia - Universidad Central de Venezuela, Individuo de número de la Academia Nacional de la Historia (Caracas-Venezuela).

La historia de la alimentación en el Caribe aún se encuentra dando sus primeros pasos (Lovera, 1991) (Morales, 2010). De allí la importancia de indagar acerca de las fuentes que nutren esa disciplina. En este trabajo procuro presentar y comentar una de esas fuentes que no obstante ser muy valiosa no se ha tomado en cuenta para la reconstrucción de la dieta caribeña de tiempos decimonónicos. Se trata de la obra *El médico botánico criollo*, del francés Renato de Grosourdy (1807-1867). París, Librería de Francisco Brachet, 1864, 4 volúmenes. Profesional de la medicina, residió por años en la región del Caribe y por ende puede catalogarse como testigo presencial de las características y los usos que los habitantes daban a los numerosos integrantes de la muy rica flora tropical. Él convivió con los nativos y se interesó, además de lo relativo a la materia médica, por lo concerniente a la alimentación de aquellas poblaciones.

El mérito de las observaciones y descripciones de este viajero, médico y botánico a la vez, consiste, por una parte en sus conocimientos profesionales, y, por otra, en el hecho de que, como casi todos los viajeros, registró en sus obras las circunstancias de la cotidianidad de las sociedades en las que vivió dando muchos detalles que es muy difícil, si no imposible, encontrar en los documentos de los archivos locales por tratarse de cosas que para los habitantes eran sabidas.

En la obra mencionada no sólo se encuentra a lo largo de la descripción de la flora, los usos alimentarios de muchos especímenes de ella sino que también hay interesantes párrafos en lo que se explaya el autor en presentar las dietas caribeñas. En algunos casos suministrando el modo de hacer ciertas preparaciones típicas con detalles muy precisos que rara vez se encuentra en otro tipo de documentos. Por otro lado, en su nosografía alimentaria, cuando opina sobre la etiología de las dolencias más comunes derivadas de las comidas, al mismo tiempo indica la posible terapéutica vegetal de las mismas.

Renato de Grosourdy no tuvo la misma suerte que otros autores, que cultivaron su mismo

campo, como por ejemplo su colega Miguel Esteban Descourtilz, autor de una extensa *Flore pittoresque des Antilles*, impresa con magníficos grabados a color, muy citada y de la cual se han hecho ediciones facsímiles. Quizá el éxito de esta última obra se debió sobre todo a las hermosas y muy detalladas ilustraciones. Los cuatro tomos de De Grosourdy, pese a su importancia y a sus más de 1800 páginas, no alcanzaron el mismo despliegue. En nuestro país son muy pocas las alusiones a ella: la citan como simple referencia Adolfo Ernst en varias de sus obras; Lisandro Alvarado tanto en su *Glosarios del bajo español en Venezuela* como en su *Glosario de voces indígenas de Venezuela*; Arístides Rojas y Manuel Vicente Díaz en sus *Apuntes para el repertorio de plantas útiles de Venezuela*; y Henri Pittier en su manual de las *Plantas Usuales de Venezuela*.

Puede decirse que lo poco que se ha escrito sobre el médico botánico se debe a Albert-André Genel (1983) (1985). Sin embargo en mi libro *Gastronomía caribeña* (Lovera, 1991) lo usé para describir las dietas de esa región en el siglo XIX, por lo cual he resuelto compartir con los estudiosos de las culturas del Caribe los datos de que dispongo sobre este médico, incluyendo en el texto no solamente su biografía sucinta sino el repaso de su obra desde el punto de vista de la historia de la alimentación, adicionando varios párrafos fundamentales al efecto.

Nació este galeno en el municipio de Lison, departamento de Calvados y Distrito de Bayeux, el 13 de octubre de 1807. Eran tiempos en que la buena estrella acompañaba a Napoleón Bonaparte en sus guerras de expansión hacia Prusia. Era De Grosourdy vástago de una noble familia normanda cuyos anales alcanzan más allá del reinado de Luis XII. Se educó en su pueblo natal y gozó de la protección de un primo, Nicolás René de Grosourdy, sacerdote que había llegado a ocupar un escaño en la Asamblea General de 1789. De ese pariente heredó una tierra en Colombières. En 1828 obtuvo en Caen el grado de bachiller en letras y procedió

a inscribirse en la facultad de Medicina de París, lo cual no formalizó hasta obtener en la misma ciudad en 1829, el bachillerato en ciencias. No fue sino hasta marzo de 1836 que presentó su tesis de grado *Dissertation chimique et médicale sur les iodures de fer, de plomb et de mercure*, que fue aprobada por el correspondiente jurado recibiendo en consecuencia el grado de Doctor en Medicina.

En 1838 se casó con Sophie Gertrude Devenish, natural de Tours. Este matrimonio marcaría poco después su traslado a América, donde en la Isla de Trinidad su suegro tenía una plantación. Después de su casamiento De Grosourdy publicó un *Traité de Chimie considérée dans ses applications a la médecine*, obra de gran extensión pues alcanzó 950 páginas en dos volúmenes. Para entonces ejercía su profesión en París. Parece ser que en 1840 hizo un viaje a Trinidad, probablemente por razones familiares. Más tarde a fines de 1841 se instaló en Isigny, muy cerca de su pueblo natal y allí permaneció 10 años como médico.

En enero de 1852 se encontraba revalidando su título de Doctor en Medicina en Puerto Rico. Ejerció varios años en Guayamo. Recorrió toda la Isla recolectando muestras botánicas y estudiando la materia médica puertorriqueña y dedicándose a atender a los campesinos de esa isla difundiendo el uso terapéutico de las plantas medicinales de ella (Genel, 1985).

Estuvo también en Cuba cuando ya proyectaba una obra sobre la flora medicinal a la que pensaba poner el título de Medicina popular y doméstica de las Antillas o Compendio de terapéutica vegetal. Luego entre 1861 y 1862 viajó a Venezuela donde fue comisionado por el gobierno para coleccionar objetos de historia natural en la Guayana, habiendo entonces recogido interesantes materiales durante su excursión a esa región, que posteriormente en 1867 fueron estudiados por parte de la Sociedad de Ciencias Físicas y Naturales de Caracas, a la cual le fueron entregados varios objetos resultado de aquella expedición (Celli, 1968). En

Caracas dio su última revisión a la obra que tantos años de trabajo le había costado, con el título definitivo de *El médico botánico criollo*. Esta vasta obra recibió la aprobación de sus colegas venezolanos y la protección del general Juan Crisóstomo Falcón y fue publicada, como dije, en 1864 en París adonde había regresado con su manuscrito. Poco tiempo después, ya de regreso a Trinidad, falleció el 3 de junio de 1867 (Genel, 1983).

En el tomo III de la obra que nos ocupa, titulado por su autor Compendio de terapéutica vegetal de las Antillas y de la parte correspondiente del continente americano, hay una introducción que contiene una “Ojeada sobre la topografía médica de las Antillas y de la República de Venezuela” (De Grosourdy, 1864, p. IX) en la cual, después de dar un panorama geográfico de la región, pasa a suministrar datos precisos sobre la fauna útil para el alimento, comenzando por los animales oriundos de Europa: el buey, el carnero, la cabra y el puerco, que en esos países se habían multiplicado extraordinariamente tanto que en algunos lugares se volvieron cimarrones. Se refiere luego a la cacería que afirma es muy abundante especialmente en la Tierra Firme.

La enumeración comienza por la hutía, muy abundante en la Isla de Cuba; el venado, cuantioso en la Isla de Trinidad y todavía más en Venezuela; el agutí: la lapa considerada “comida deliciosa y muy saludable”; el cachicamo; los báquiros “muy buenos para comer”; el araguato o mono colorado “cuya carne es tan buena como la del conejo”; el chigüire; la danta; la ardilla; el manatí “cuya carne tiene mucha analogía con la del cerdo pero es muchísimo más sabrosa y más agradable” y el conejo de las misiones del Orinoco “que no es sino una liebre mucho más pequeña que la de Europa, pero tan buena y tan exquisita para comer”. A continuación se refiere a las aves domésticas “que se suele servir a la mesa”: el pollo, el capón, la gallina, la guinea, el pavo común, el pato, el pichón, la codorniz y la perdiz. Por otra parte menciona

la caza de pluma: gallina de sabana, campanero, paují, pava de monte, gallina de monte, el pato real, los güirirís “patos pequeños muy buenos para comer” y una inclusión, que no deja de extrañarnos, la de cotorras y loros “magníficos para comer cuando aún son pichones”.

Sección aparte tienen los pescados de los que cita como más notables para la mesa al pargo, el róballo, la cherna, la picuda, la lisa, el pámpano, el lenguado, el congrio, el dorado, el mero, y el lebranche, todos de mar. Como equivalentes en la pesca fluvial consigna al valentón, el morocoto, el caribe, la doncella, entre otros que “suministran una comida muy rica y muy sabrosa”. No deja de añadir a su lista moluscos como las almejas y los ostiones; crustáceos como los cangrejos, los camarones, la langosta y los camarones de río entre otros. Aparecen luego en la lista, la tortuga de mar, el morrocoy y la iguana afirmando que los huevos de las tortugas y de las iguanas “son muy buenos (...) sean crudos, sean pasados por agua, sean en tortillas, y constituyen un alimento muy fuerte y muy sano”.

En la misma sección, De Grosourdy incorpora a su texto una descripción del modo de yantar en la región que vale la pena citar en extenso y conservando la ortografía de usanza en la época. Comienza con la descripción de las dietas caribeñas, empezando por la urbana:

En las Antillas y Costa Firme se usa ordinariamente hacer dos comidas fuertes por día y un desayuno de café solo ó de café con leche al levantarse de la cama, y con frecuencia una taza de chocolate por la noche, entre los españoles especialmente. Las carnes de puerco, de ternera, de vaca, los pollos, las gallinas, etc.; los huevos, el arroz blanco, el plátano verde asado ó cocido, los buniatos ó batatas cocidas, los ñames ó el maíz, puede ser que no haya familia algo acomodada que no los tenga diariamente en su casa, no por eso dejan muchos de hacer uso de manjares mas suculentos fuertemente condimentados, lo que

tiene lugar especialmente, en las familias europeas que viven en las Antillas ó en el continente americano y en particular los de origen inglés, alemán y hasta francés, los cuales usan también vino, cerveza y licores espirituosos apartándose lo menos posible de los usos de sus países respectivos, lo que no es, de ninguna manera, a propósito ni apropiado tampoco á la región en que viven y que lleva con tanta frecuencia en pos de sí consecuencias fatales. Los criollos, al contrario, usan alimentos menos suculentos y en mayor parte su alimentación es vegetal y, por consiguiente, mucho mas en armonía con las necesidades de los países cálidos; usan los víveres de Europa con mayor moderación y acostumbra beber pocos licores, pero ordinariamente toman mucho café prieto y los de origen español, especialmente las señoras, no beben sino agua. Según que las Antillas han sido pobladas por una ú otra nación europea, los usos y costumbres han participado naturalmente de los de la madre patria, pero se han ido modificando poco á poco con el roce continuo de unas con otras de lo cual han nacido usos y costumbres que tienen su sello particular, que llamaremos criollo ó mixto.

En las islas inglesas, francesas y danesas se usan comidas mucho más ricas y mucho mas estimulantes y condimentadas que en la españolas ó de origen español, y se bebe mucho mas vino, cerveza y licores que en estas últimas, en donde la mayor parte de la población se contenta con agua, no solamente en la clase pobre, pero también en las clases acomodadas y hasta ricas, pero al contrario el uso del café está en ellas mucho mas generalizado que en las otras y especialmente entre la gente pobre ó poco acomodada, que lo toma con frecuencia en el día y cuyo uso remedia hasta cierto punto lo poco nutritivo de su alimentación, que consiste casi exclusivamente en bacalao mas ó menos malo, en batatas, ñames, maíz y plátanos. En los países de cría beben mucha leche sea pura, sea con café, comen queso, y en Venezuela comen carne de res, mas que ningún país del mundo. También es

costumbre muy general tomar frutas á las doce ó á la una de la tarde, eso se llama tomar refresco, lo que corresponde al lunch de los Ingleses, con esa diferencia que estos comen alimentos bastante nutritivos y beben licores y vinos o cerveza (De Grosourdy, 1864, pp. XVIII-XX).

De seguidas se refiere al comer rural:

El habitante del campo o campesino en Cuba se llama guajiro y llivarot en Puerto Rico. Es bastante franco, pero muy astuto, aficionado al juego de gallos y al café, cuya infusión toman con frecuencia en el día. A su vestido que consiste en pantalón y camisa acompaña el sombrero yarey ó del país y el machete á la cintura. Su alimento se compone de carne de puerco, arroz, maíz, viandas y plátano. En Puerto Rico de mucho bacalao, poca carne, arroz y principalmente, según las estaciones, de maíz, viandas y plátano; beben bastante leche. Casi continuamente está á caballo y sus ocupaciones diarias son las siembras en sitios de labor ó en estancias; trabajan en los ingenios para la cultura de la caña y la elaboración del azúcar, en los cafetales, patreros, estancias, hatos, etc. (De Grosourdy, 1864, pp. XXI).

Si pasando de la citada introducción, revisamos el resto del tomo mencionado y del siguiente, encontraremos el muy extenso repertorio de materia médica vegetal que no solamente contiene informaciones propiamente terapéuticas sino que además va más allá suministrando otras de carácter alimentario. Haremos un repaso de algunos de los textos que interesan sobre los vegetales de mayor importancia para la alimentación de la región:

EL MAÍZ

El maíz, gramínea fundamental de la dieta de la región intertropical, merece una larga sección en la obra de que tratamos, considerando relevante una extensa cita del uso que se le daba en el Caribe:

Las mazorcas jojotas de maíz, después de tostadas ó de sancochadas con agua y sal, constituyen una comida muy apreciada de los criollos, pero es poco saludable cuando se toma durante algún tiempo consecutivo, como sucede á la gente pobre que vive en el campo. Con la harina de maíz, ó mejor, con el maíz preparado á propósito, se hacen en Venezuela las arepas, tan apreciadas de los habitantes de ese país, constituyendo el único alimento de muchos pueblos de la República, donde tantas veces las hemos comido con bastante gusto para suplir el pan que faltaba enteramente; son una especie de tortitas de unas cinco ó seis pulgadas de diámetro y una de espesor; se tuestan en hornos ó tostaderos á propósito. Con el maíz maduro pero fresco ó recién cojido, tostado á manera de café, molido después y vuelto una harina pardusca muy fina, mezclada con azúcar y agua en proporción suficiente, se hace un dulce casi del color del chocolate, que viene á ser como una especie de atole muy espeso, que al enfriarse se pone casi sólido y puede cortarse ó partir con un cuchillo, lo que constituye un manjar bastante agradable de que se usa mucho, especialmente en Cumaná donde lo llaman tequique.

La maza preparada para arepas se mezcla de varios modos para hacer el pan mas agradable ya con huevos, ya con queso, ya con plátanos maduros; se emplea también para cubrir pasteles, especialmente el llamado hallaca, que, envuelto en hojas de plátano, se cuece como el pudding de los Ingleses ó con agua y sal. Para arepas el maíz se prepara como sigue: en un pilón de madera ó de hierro se pila el grano con un poco de agua hasta que suelte la concha; se ventea enseguida para que quede el grano limpio, después se lava en dos ó tres aguas y con la suficiente se pone á cocer un poco hasta que esté en condición de molerse entre dos piedras una ó dos veces, de manera que quede hecho una masa suave, con que se hacen tortas pequeñas un poco gruesas, que se ponen abajo al rescoldo á perfeccionar su cocimiento y las arepas están listas para comer.

El maíz tostado y molido se llama gofio y constituye un alimento agradable y nutritivo; ya sea mezclado en los potajes, ó en caldo, ó con queso y meladura, ó con meladura sola. Los granos del maíz seco, simplemente sancochados, dan un alimento tan nutritivo que los Indios del Canadá casi no toman otro por muchos días en medio de los más fuertes trabajos, y dicen ellos que es lo que les da más vigor. El maíz tostado puesto á cocer con agua hasta que se ablande, de manera que pueda molerse, y molido entonces con una raíz de jengibre, para hacerlo mas agradable, se cuele el líquido por un lienzo fuerte con cantidad suficiente de agua, y después de endulzado al gusto ya esta preparado el carato de maíz tostado, bebida muy agradable, muy sustanciosa y muy refrescante. Se hace otro carato que gusta mucho á los indígenas de Costa Firme que llaman de acupe ó de maíz nacido; se echa el maíz en remojo por tres ó cuatro días, hasta que retoñe ó germine, así se muele, y con un poco de dulce, de cualquiera especie y bastante agua, se deja fermentar. Esta bebida embriaga.

Con el maíz tierno se hace otro pan llamado cachapa. Como en este estado no se puede desgranar, se cortan las hileras de los granos de la mazorca con un cuchillo, y molidos como conviene se hace una masa que envuelta en las hojas de la misma mazorca sin mas preparación, se cuece sin sal; también se pone sobre el budare entre hojas de plátanos; así preparado constituye un alimento agradable. Con esta masa ó sea la preparada para el pan de arepa se hacen puches o gaches y papillas, cociéndola con agua o leche y un poco de dulce y sal: con la leche, huevos y un poco de canela ó agua de azúcar se hace una excelente crema. Por último, el maíz se combina felizmente y de diversos modos con todas las sustancias vegetales formando con ellas diferentes platos sustanciosos y agradables, de los que trata especialmente Duchesne en su monografía sobre el maíz. Los atoles con harina de maíz y con la masa de maíz preparada para arepas son muy buenas para los enfermos y de muy fácil diges-

tión, y se dice que su uso aumenta notablemente la secreción de la orina; son también, según Duchesne, un alimento muy propio para los niños y de gran utilidad para las mujeres que lactan, porque además de alimentarlas les aumenta la leche. En México, mucho tiempo ha, emplean el maíz los médicos, en lugar de la cebada, como bebida temperante en las enfermedades agudas. Los doctores Doublé, Lespez y otros han empleado con mucha ventaja la tizana de maíz en muchas enfermedades inflamatorias de las vías gastrointestinales. Se prepara haciendo hervir el grano un cuarto de hora con agua; arrojado al líquido, el grano se muele para cocerle con la cantidad de agua necesaria, y después de media hora de ebullición, la tizana está preparada; se toma a pastos después de endulzada como corresponde.

La harina de maíz tostado bien mezclada con papelón molido y comida así en polvo constituye un dulce muy sabroso, que nos ha parecido muy agradable; después de haberlo comido se toma por encima una copa de agua y se acabó la fiesta. Los granos de maíz jojotos y también de leche, es decir, los más tiernos, molidos como conviene, se emplean para hacer una papilla muy espesa que constituye un manjar bastante preciado, pero que no sería muy sano si se usara exclusivamente; lo hemos comido con bastante gusto y nos ha parecido agradable, tiene por supuesto su poco de papelón. Los granos tiernos de maíz se comen también preparados a manera de petits pois o guisantes, y es una comida muy sabrosa. Esa semilla sirve además para hacer el tiste, especie de chocolate que se toma frio y que, según se dice, tiene una propiedad refrescante mucho mayor que la de todas las demás bebidas y se usa durante los calores fuertes; se prepara con una libra de polvo muy fino o harina de maíz tostado y tamizado, dos onzas, poco mas o menos, de cacao también tostado y pulverizado, dos libras de papelón ó azúcar, dos onzas ó casi un manojo de canela y como dos cucharaditas de achiote; después de bien mezclados todos esos polvos se

tiene esa sustancia guardada en un frasco bien tapado, y cuando se quiera utilizar para preparar una copa de tiste, se echa dos cucharadas de ella en una chocolatera, y después de desleídas con suficiente agua, se bate la mezcla con viveza para que salga espumosa y se bebe así en el acto.

La bebida llamada chicha se prepara con papelón ó azúcar de caña en bruto, maíz en grano machacado y frutos de jobo secos; cuando la fermentación está principiando, se llama agua dulce y se parece un poco á la cidra, pero más tarde se vuelve muy alcohólica; entonces los indios la beben caliente y se emborrachan con ella. Además de lo dicho el maíz sirve en los países intertropicales, donde abunda y está muy barato, para engordar los cerdos, para la manutención de las aves domésticas así como así como para cebarlas; también sirve para dar á los caballos en lugar de avena. Las hojas que acompañan la espiga ó mazorca sirven, después de secas, para colchones y para forrage muy bueno, que se da á las vacas de leche; el tallo se utiliza para calentar el horno, y con la tuza limpia de los granos se asan las arepas ó sirve para la candela, se ha sacado azúcar de la caña de maíz, pero en pequeña cantidad.

En medicina con el maíz se reemplaza la cebada para preparar tisanas ó bebidas emolientes y á la par nutritivas; se hace hervir como media hora de ebullición se arroja al agua, se muelen entonces los granos y se les hacen hervir de nuevo con otra botella de agua como por espacio de una hora, así preparada el agua de maíz y endulzada como corresponde se emplea á pasto y constituye una bebida emoliente y refrescante muy buena, pero no bastante empleada. Con la harina de maíz se hacen también cataplasmas que á nuestro parecer son mejores que las preparadas con harina de linaza, porque no se vuelven agrias con tanta facilidad, y que además tienen mucha mas humedad. Aunque contiene mucha fécula la harina de maíz, no se puede sacar de ella, con los procedimientos empleados para la extracción de los almidones, sino muy pequeña cantidad; eso proviene de que en las semillas los granos de la

fécula están muy apretados unos contra otros, y que muchos se han roto durante la vegetación o habrán sido aplastados durante la preparación. Eso puesto, el agua, que es indispensable para su extracción, disuelve la materia gomosa de los granitos rotos, su película permanece en suspensión en el líquido, de tal suerte que se obtiene muy poca fécula, pues solo se saca la que tienen los granos que se han quedado enteros. La composición de la harina de maíz según el señor Payen es como sigue: sustancia azoada ó zeina 5; almidón 28,4; materias grasas 33,6; destrina 2,0; celulosa 20; materia colante 0,2; varias sales 7,2.

El doctor Balardini, en un trabajo sobre la pelagra, justamente apreciado, ha establecido que la única causa de esa enfermedad es el uso habitual del maíz, especialmente cuando ese grano se halla alterado por la presencia de un hongo ó escrescencia parasita á la cual dio ese médico el nombre de *sporisorum maydis*. No repetiré aquí, dice el doctor Valleix, en su Guía del médico práctico, las pruebas numerosas y perfectamente deducidas en que el señor Balardini apoya su opinión; el señor Roussel las ha vuelto a repetir con mucha habilidad, añadiendo investigaciones muy interesantes sobre los progresos de la pelagra comparados con los del cultivo del maíz en las comarcas en que se usa casi exclusiva y únicamente para el alimento del hombre, en mayor ó menor grado de alteración. Con tal examen ha llegado el señor Roussel á la conclusión que la pelagra es consecuencia ordinaria de la introducción del cultivo del maíz en una comarca, y que los acometidos se nutren casi exclusivamente de ese grano. En las Antillas, donde hemos vivido como diez años, los esclavos de las haciendas de Puerto Rico y de Cuba se alimentan con frecuencia casi exclusivamente con maíz; en muchas provincias de la República de Venezuela, donde estamos escribiendo estos renglones; el alimento exclusivo es el maíz vuelto arepas, y sin embargo no se ha observado nunca jamás la pelagra en esos países, y mis comprofesores no la han encontrado nunca; solo nuestro buen amigo y

compañero el doctor don José Miguel Núñez, de la ciudad de Bolívar, me ha referido haber visto un caso cuando estudiaba la medicina en Caracas. Respetamos, por supuesto, las opiniones médicas emitidas por profesores de tanto mérito, pero no podemos conformarnos con ellas tocante á las Antillas y á la parte del continente americano que tenemos recorrida; y así hemos referido aquí esos trabajos, no ha sido mas que para llamar sobre el particular la atención de los profesores que practican la medicina en esa parte de América (De Grosourdy, 1864, pp.128-131).

EL ARROZ

El segundo cereal que incluye De Grosourdy es el arroz, cuya importancia ya era grande a mediados del siglo XIX en la región:

Esa rica gramínea se cultiva en casi todos los países cálidos, rivaliza con el maíz en el alimento del hombre y se cría también con muy poco trabajo en los suelos algo húmedos ó que pueden anegarse á voluntad, ó en la estación de las lluvias como se hace ordinariamente en Puerto Rico. ¿Quién no ha comido arroz, quién ignora que se sancocha con las carnes ó se come solamente cocido con agua, sal y mantequilla? Lo que se llama arroz blanco y que siempre está en la mesa de los criollos, á quienes en parte constituye una comida muy saludable, pero poco nutritiva, porque no contiene casi materia azoada y es fécula pura. Según los trabajos químicos del Sr. Braconot, se compone el arroz de agua 5, almidón 85,07; parénquima 4,80; materia vejeto-animal 3,60; azúcar que no cristaliza 0,29; sustancia gomosa que tiene bastante analogía con el almidón 0,71; aceite graso 0,13; fosfato de cal 0,40; muriato de potasa, fosfato de potasa, acetato de potasa, otra sal vegetal combinada con la cal y la potasa, y azufre, de todo eso una pequeña proporción.

El arroz ó su harina, que se llama en el comercio crema de arroz, cocinada con leche ó con caldo mas ó ménos rico, se usa con mucha

frecuencia para volver á principiar á alimentar un poco á los enfermos ya convalecientes ó que están para entrar en convalecencia. El arroz blanco ó con leche empleado durante algunos meses de seguida por único alimento es muy útil para los que padecen disentería y casi siempre la cura cuando el enfermo tiene la perseverancia necesaria y fuerza de voluntad ó pulso. En este caso patológico obra de dos modos á la par: en efecto, nos parece que tiene ya el papel de alimento anaplético muy poco reparador y que no deja sino escasos residuos en los intestinos; ya también el papel de remedio emoliente.

Durante todo el tiempo que se siga esa alimentación, es de absoluta necesidad prohibir severamente el uso de las sustancias de origen animal cualquiera que sea su naturaleza, so pena de no conseguir nada. Se principia la cura por arroz blanco, pero sin manteca, ni mantequilla, después de algún tiempo: al cabo de un mes, por ejemplo, se preparará con agua y leche, por mitad, y al fin con leche pura. Se puede añadir un aroma, á gusto del enfermo, canela ó vainilla, pero siempre en muy corta cantidad.

Créese por lo general que el arroz es un astringente: no es así, no hay en su composición química nada que tenga esa propiedad. Es un magnífico emoliente, nada mas, cuya propiedad le da grande eficacia contra muchas diarreas que casi siempre están sostenidas por un estado inflamatorio muy leve del canal gastro-intestinal; además, porque alimenta muy poco y deja escasa materia en los intestinos que entonces descansan. ¿Quién no sabe preparar el agua ó de cocción de arroz? ¿Quién no la ha bebido á pasto durante alguna enfermedad? A veces, en lugar del arroz natural se emplea después de tostado para hacer el cocimiento, y el vulgo piensa que así es mucho mas astringente; eso, en nuestro juicio, no pasa de una mera é inocente preocupación que de ningún modo es nociva al enfermo.

En las Indias orientales el arroz sirve para fabricar cerveza, pero el maíz que acabamos de estudiar podría muy bien suplirle, como se hace ya en los lugares en donde se cultiva con abun-

dancia y por consiguiente en donde es muy barato. En el Japón se hacen con la harina de arroz joyas, bustos, estatuetas, etc., que imitan perfectamente el nácar, creyéndolo así los compradores: su paja sirve en China para papel y sombreros. (De Grosourdy, 1864, pp.133 y siguientes).

LAS MUSÁCEAS

Después del arroz trata nuestro médico, con mayor extensión, de las musáceas:

Esos primorosos vegetales casi intermedios entre las yerbas y los árboles por su altura y aspecto, aunque naturales de las Indias orientales, se han aclimatado tan perfectamente en las Antillas y en el continente americano, que ahora se consideran casi como indígenas de esos países que enriquecen con su abundante cosecha de frutos. En las Antillas se conoce un sin número, no diré de especies porque son pocas, pero sí de variedades que se diferencian las unas de las otras por el color, el sabor ó el tamaño de los frutos, y que todos poseen iguales propiedades alimenticias ó nutritivas: se comen sea verdes y jojotos, es decir ya llegados á su tamaño, sea maduros, los primeros siempre cocidos con agua y sal ó asados, los maduros algunas veces crudos pero ordinariamente preparados de la misma manera ó fritos y en dulce. Los plátanos verdes son el pan de esos países y se comen para reemplazarle; son bastante agradables, pero no de muy fácil digestión; sin embargo, el estómago se acostumbra fácilmente á ese alimento muy sano y tónico á la vez: asados con buena mantequilla es comida muy sabrosa. Los plátanos pintones y bien molidos con manteca sirven para preparar el famoso monfongo tan apreciado de los habitantes de esos países: en una palabra, de cualquiera manera que se sazonen esos frutos, constituyen siempre un alimento tan agradable como nutritivo y saludable.

Según el señor Boussingault, los plátanos maduros son formados de azúcar, goma, ácido málico, agállico y péctico, una sustancia vejeto-

animal ó azoada que se cuaja cuando se la somete á la acción del calor, fibra leñosa: ese célebre profesor olvidó señalar la fécula que siempre se halla en ellos en mas ó menos proporción, una sustancia aromática particular y el agua que contienen en cantidad bastante grande. La savia de plátano contiene, según el mismo químico, tanino, ácido agállico y acético, sal de comer, sales de cal, de potasa, de alumina y mucha agua. Esa sávia reciente es cristalina, sin color, tiene reacción ácida y sabor muy astringente, se vuelve pronto turbia al aire y deja asentarse una materia amorfa color rosado súcio: una tela zambullida en ese líquido no tarda en volverse rosada después de seca al aire, mancha mucho la ropa. Léese en un periódico muy acreditado de Cuba acerca de la cura del asma ó ahogo en esa isla lo siguiente: se toma una tacita diaria, endulzada con una cucharadita de miel de abejas: ordinariamente bastan para efectuar la cura dos ó tres tazas así tomadas; sin embargo, si volviera á repetir la enfermedad dentro de algún tiempo, se debería también volver á repetir el remedio, que á nuestro juicio se puede emplear sin inconveniente para el enfermo, pero sin contar mucho con su buen éxito porque su virtud nos parece algo dudosa.

Dice además el mismo periódico que cortada la cepa del plátano de Guinea á una altura como de tres piés y abriendo en el centro una cavidad ó pocito capaz de contener como una botella de líquido, se le encontrará lleno al día siguiente; recojido ese líquido se le hará beber en tres tomas en el término del día á los que padecen ictericia; y que siguiendo así tres días este remedio es santo: se le puede muy bien probar también en esa enfermedad, pero sin dejarse llevar por el entusiasmo, pues que, en nuestro concepto, su poder es muy problemático; sin embargo, la experiencia fallará. Nosotros hemos aprovechado muchísimas veces la sávia del plátano, sacada del modo indicado, sea interior ó exteriormente en todos los casos que reclaman los astringentes no muy poderosos, pero sí regulares: siempre hemos quedado satisfechos de su aplicación. Los plátanos verdes son formados según nuestros propios

trabajos químicos de muchísima fécula, de ácido tánico en proporción bastante fuerte de una sustancia azoada en corta cantidad, de azúcar y goma en dosis apenas notable, de poco agua y de fibra vegetal no mucho.

Esos frutos verdes, después de quitada la cáscara, de raspados convenientemente, de prensada la masa encerrada en sacos de tela fuerte á propósito ó de crin para que suelte toda el agua que contiene, se seca sobre el budare como el manioco ó casabe y se convierte entonces en una especie de harina que se conserva muy bien y que se puede utilizar para suplir á los mismos plátanos en caso de escasez ó cuando no hay todavía que coger en el platanal. Constituye un alimento muy sano y nutritivo á la vez, con el cual podría establecerse un ramo de comercio productivo y se aprovecharía así mucha sustancia alimenticia que actualmente se pierde por falta de consumo ó por ser demasiado barata. Esa harina es de un color gris: se hace con ella atoles que se emplean con bastante ventaja como alimento de los que padecen disentería. Se ha sacado también de esa sustancia una fécula ó almidón bastante feo, porque nunca lo hemos visto bien blanco, que se ha propinado en iguales circunstancias patológicas.

Hemos leído en obras de bastante fama sin embargo, como la española titulada: Los tres reinos de la naturaleza, por ejemplo, que lo habrá sacado sin duda de la obra de terapéutica y materia médica de S. Dieu, que los tallos secos de plátano se convierten en harina con que se puede hacer pan, lo cual es un grande error: en efecto, esa especie de tronco, aunque bastante grueso, está formado por la reunión de la base envainadora de las grandísimas hojas de ese vegetal, las cuales van desecándose del exterior al interior y se vuelven lo que se llama cachipo en Venezuela, sustancia fibrosa bastante fuerte y propia para sujetar bojititos y hacer soguitas porque se ha vuelto así naturalmente casi hilo de plátano. En el centro se halla el palote ó pedúnculo por supuesto muy fuerte, del tamaño del brazo

y formado también casi exclusivamente de fibra; y seca con mayor dificultad, porque se pudre pronto; no contiene fécula.

Las guineas ó cambures y sus numerosas variedades se comen las mas veces maduras y crudas como postres y agradan mucho á los europeos recién llegados, porque recuerdan el gusto de la manzana; cómanse también asadas ó fritas, son muy sabrosas y de fácil digestión. Son untuosas, azucaradas y de consistencia como de mantequilla, de tal suerte que se las suele poner en las manos de los niños despechados que se las chupan con mucho gusto, y ese alimento les aprovecha bastante; por fin, después de asados se les permitirá sin inconveniente ninguno á los enfermos y á los convalecientes. En Nueva Caledonia, los naturales emplean los plátanos maduros después de cocidos como el alimento principal de los niños de pecho, según refiere el signor doctor Vieillard en su memoria sobre las plantas útiles de esa isla.

El cambur morado es el mas conveniente para pasar, así por su mayor volumen, que en la pasa se disminuye la mitad, como por quedar de mejor gusto, para pasarlos han de estar bien maduros; se les limpia enteramente de la concha y sobre un paño se ponen al sol, volteándolos cada dos horas sin aplastarlos como los plátanos; por la noche se recojen y al día siguiente se vuelve á ponerlos al sol, y así sucesivamente hasta que estén perfectamente pasados: si se logran días parejos de sol están buenos á los cinco ó seis días. Para madurar, tanto el plátano como los cambures, se corta el racimo cuando empiecen á pintarse de amarillo los primeros que nacieron en él, y se cuelgan; pero hay un procedimiento especial para la maduración del plátano y dominico, y es contarlos en sazón, desgranarlos del racimo y meterlos en un hoyo en tierra bien cubiertos: quedan más suaves y de mejor vista; á falta de hoyo se ponen con paja dentro de un barril igualmente cubierto (De Grosourdy, 1864, pp. 139-141).

LA YUCA

No podía faltar un considerable artículo sobre la yuca:

La yuca brava, vegetal tan útil por sus gruesas raíces feculentas y á la vez tan temible por sus propiedades tósigas, se cultiva en todas las Antillas, con mucha frecuencia en escala mayor, es para preparar harina ó casabe, que es el pan único en toda la Guyana y otras provincias de la República de Venezuela, donde es un ramo de comercio de muchísima consideración; también se come en las Antillas, pero no tan exclusivamente; en esos últimos países ayuda solamente a la alimentación, pero de un modo bastante importante en ciertas partes de ellas. Las raíces tuberculosas de esos arbustillos son siempre fatales para el hombre que las come, de cualquiera manera que sea, si no les ha quitado ántes el agua ó suco venenosos que contienen, serán tan peligrosas crudas como cocidas con agua, asadas en el horno ó debajo de las brasas; también los animales, esceptos los ratones, se envenenan comiéndolas; me han dicho que los cochinos no experimentan ningún inconveniente en comerlas y que en ciertos lugares los engordan con ellas.

Los profesores que han escrito sobre el particular dicen que su principio tósigo es el ácido prúsico ó cianhídrico, pero no podemos nosotros conformar nuestro parecer con opiniones tan respetables, porque el producto de la destilación del agua y el suco recién sacado ó acabado de extraer por medio de la prensa á fin que la operación se haga con mayor prontitud y no tenga lugar de fermentar, lo que sucede con mucha rapidez, como lo señalaremos algo más abajo, no tiene el olor característico de ese ácido que es el de las almendras amargas, tan conocido de todos, pero exhala un olor particular muy diferente, muy desagradable y característico de esa destilación. Nuestros trabajos químicos sobre esos tubérculos frescos y recién sacados de la tierra, no nos permiten admitir en ellos la presencia de ese ácido, pero sí la de unas sustancias cuya

reacción lo origina cuando se hallan puestas en circunstancias favorables á las metamorfosis que han de experimentar sus elementos; además, lo que dicen esos autores se refiere al agua de la yuca brava, en la cual no negamos la presencia de ese cuerpo, pero en ciertas circunstancias, mas no en la raíz misma; en efecto, si se da uno el trabajo de comparar con cuidado los síntomas con que se manifiestan los envenenamientos ocasionados por la raíz comida y los que son la consecuencia del agua bebida algún tiempo después de su extracción, se verá que son de un todo diferentes y que la muerte no llega sino á las doce, quince y aun veinte y cuatro horas para los que se han comido las raíces, mientras es casi repentina para los animales que han bebido el agua, cayendo muertos algunos de ellos, como si el rayo los hubiera herido.

Una misma sustancia tósiga, no envenena sino del mismo modo y el envenenamiento no puedo manifestarse sino con síntomas idénticos, y cuando los síntomas son diferentes, para mí el envenenamiento habrá sido producido por tósigos también diferentes. Esas raíces recién sacadas de la tierra y picadas no tienen olor particular ninguno, no se conservan sino pocos días en buen estado, porque se dañan ó se pudren; y entonces, á pesar de haber fermentado huelen solamente á moho y no á ácido prúsico. Al mascar un pedacito de yuca no se experimentan al principio, casi ningún sabor, pero no tarda en aparecer y manifestarse un gusto acre, especialmente en la cámara posterior de la boca hacia los pilares de la campanilla, el cual recuerda las preparaciones de mercurio. El envenenamiento con la raíz comida sea cruda, sea sancochada ó asada se manifiesta con los síntomas siguientes: como unas dos horas después de la introducción del veneno en el estómago, hay cardialgia fortísima, es decir que los enfermos se quejan de un dolor inaguantable en la boca del estómago, luego seguido de otros muy agudos y que ocupan todo el canal gastrointestinal ó el estómago y los intestinos, con vómitos repetidos y deposiciones muy frecuentes;

fuerte cefalalgia ó dolor de cabeza con perdida ó por lo menos disminución muy notable de la vista; las extremidades inferiores principian á enfriarse pasando el frío después á las superiores y luego toda la superficie del cuerpo se vuelve como hielo; ántes de enfriarse el enfermo, los latidos del pulso ya habrán disminuido mucho su fuerza y por fin desaparecen enteramente; el enfermo cae en el colapso precursor de la muerte, que no tarda en llegar para terminar el drama.

Nunca hemos hallado la barriga tempanizada, es decir, muy desarrollada y haciendo casi como un tambor al percutirla, lo que se llama tempanitis; los autores señalan ese síntoma, pero como siendo raro. Si por casualidad los que han de asistir al enfermo estuvieren á su lado deberán tener presente que es preciso vaciarle el estómago en el acto, ó cuanto ántes, como ya lo tenemos enseñado en el párrafo N° 4. Libertado así del tósigo el estómago del enfermo se le administrará un purgante, pero cuya acción no sea hipostenizante, porque en lugar de aliviarle empeoraría su estado; ya tan grave; se le dará el onoto como lo tenemos dicho en el párrafo N°164, ó la tintura de secua y si la hipostenia ó debilidad siguiese adelante á pesar de eso, se le administraría algunas copitas de ron, de aguardiente ó de un vino generoso bastante fuerte con canela, nuez moscada ú otro estimulante poderoso; además será menester hacer fricciones con una franela caliente por toda la periferia del cuerpo.

Cuando se ha podido hacer la autopsia del cadáver de los que han muerto víctimas de ese tósigo, no se ha encontrado mas que una lijera flogosis en el estómago y en los intestinos, lesión que no podría de ninguna manera ser la razón ó la causa de la muerte, que, á nuestro pobre entender, proviene de la acción sobre la economía animal de alguna sustancia drástica particular, análoga á la que se halla en el euforbio, en las jatrofas drásticas; entonces los alcohólicos ó espirituosos serán el contra veneno dinámico que será preciso emplear, como con razón lo aconsejan algunos. En ese envenenamiento la muerte no llega

sino á las doce horas, cuando más pronto, y á veces tarda hasta las veinte y cuatro ó más, después de haber recorrido la enfermedad sus varios periodos marcados por los síntomas señalados que se manifiestan con mayor ó menor prontitud. Aunque la raíz de yuca brava contiene un veneno terrible, que por desgracia, ha hecho ya tantas víctimas, es sin embargo uno de los productos vegetales mas apreciados, mas provechosos y mas útiles de los países tropicales é intertropicales, porque después de despojada del agua que lleva consigo el principio venenoso, constituye uno de los artículos mas importantes de la alimentación de los habitantes de esos países.

En los terrenos arenosos, ese vegetal produce en el término del año unas raíces blancas, moradas o amarillentas exteriormente, pero siempre blancas interiormente, de uno hasta dos pies de largo y de cuatro a seis pulgadas de diámetro, cuyo peso asciende hasta unas treinta libras. Arrancadas las raíces, lavadas y despojadas la mayor parte de la corteza, que no contiene fécula, pero sí mucha sustancia tóxica; se hace de ellas una pulpa blanda raspándola con la mano, ó con máquinas a propósito si se obrase en escala mayor o por lo menos regular; pues esa pulpa en sacos de crin o de tela fuerte y bastante clara, se somete a la acción de una buena prensa de tornillo que se va apretando poco a poco y gradualmente hasta que haya soltado todo el caldo o suco que contiene. Cuando se trabaja en escala pequeña se echa en una especie de tubos largos como de vara y media a dos varas, cuya parte inferior es cónica y está cerrada, mientras que la superior se queda abierta con un diámetro de cinco a seis pulgadas en la parte superior o boca, hechos con una especie de palma trenzada; se llaman sebucanes en Guyana y culebras en Puerto Rico; después de lleno se cuelgan y se les pone algunas pesas por encima de la masa para que suelten el agua, lo que no tarda en verificarse, sacudiéndolos un poco de cuando en cuando y ordinariamente a las doce o quince horas ya no queda agua ninguna, entonces se pone la masa

al sol y después de reducida casi en harina por las manos, se seca sobre el budare, plancha de hierro adaptada sobre un horno a propósito, al favor de la candela y se vuelve harina de manioco o casabe, según el gusto de quien la prepara.

El agua de yuca o yare que proviene de la preparación de la harina o del casabe, como acabamos de decirlo, es más o menos rojiza o amarillenta según la variedad de la yuca empleada; es muy turbia y no tarda en dejar asentarse en el fondo de los cubos que la contiene, una fécula que después de lavada algunas veces con agua, constituye el almidón de yuca cuando ya se ha secado al sol; es magnífico y sirve exclusivamente para almidonar la ropa a pesar de poseer todas las propiedades analépticas de las demás féculas, que podría muy bien reemplazar. En Venezuela los indios crían a sus niños con atoles hechos con esas sustancias y es para ellos un alimento provechoso. En el acto de salir del sebucán ese caldo, no tiene olor ninguno, pero su sabor es acre, muy fuerte y enrojece fuertemente el papel del tornasol; después de haberlo pasado por una franela, puede aún ser filtrado lentamente por un papel a propósito; a las dos o tres horas de haber sido sacado exhala ya un olor particular, desagradable, poco pronunciado, en el cual, con un poco de práctica, se reconoce fácilmente el olor particular de las almendras amargas y que manifiesta la presencia de un producto prúsico. Si se observa el caldo con atención, se ve que el olor prúsico aparece solamente después de una especie de fermentación muy fina y que se hace más palpable o sensible a medida que va aumentando ese movimiento molecular. Hay entonces en la superficie del líquido una espumita blanca muy fina; daremos a esa especie de fermentación cuyo producto es ácido prúsico el nombre de fermentación prúsica.

El ácido cyanhídrico provendrá pues, a nuestro sentir de la reacción recíproca de los elementos de algunas de las sustancias que se hayan disuelto en el agua de manioca, bajo la influencia de una especie de fermento particular en pre-

sencia del aire, que obra ordinariamente con su oxígeno; siguiendo su curso esa fermentación produce ácido láctico; por fin se vuelve pútrida y hay formación de productos amoniacales. Quisá se podría dar razón de la presencia del ácido prúsico admitiendo, o mejor suponiendo que es el resultado de una acción catalítica que tendría lugar entre dos sustancias por lo menos, contenidas en el líquido, obrando una sobre otra a manera de la emulsina o synaptase de las almendras amargas sobre la amigdalinas que transforma casi de repente en un producto prúsico el aceite esencial o volátil de almendras amargas, la cual, a su vez, se vuelve ácido prúsico. El hombre o el animal, cualquiera que sea, que bebe de ese líquido, está como herido del rayo; en efecto casi en el acto se cae sobre el costado, experimenta algunos movimientos convulsivos y ya se ha muerto; entonces todo el cuerpo especialmente la barriga, se haya invadido por una tempanitis enorme que pone el cadáver como un globo. Ese envenenamiento se observa con frecuencia en los animales domésticos, durante la fabricación del casabe; algunas gotas bastan para matar las aves de volatería, como las palomas verbigracia.

Esa tempanitis nos haría sospechar en ese envenenamiento el ácido prúsico no es la única sustancia venenosa y que está acompañado con otra nacida de las mismas reacciones o metamorfosis, también volátil y tósiga como él; en efecto, el ácido cyanhídrico no produce nunca la tempanitis abdominal y además no mata casi de repente sino cuando ya está bastante concentrado, mientras que cuando está flojo o disuelto en mucha agua, como en ese caso por ejemplo, tomado en cierta cantidad no solamente no mata, pero se elimina o echa fuera por la respiración, restableciéndose la salud pronto y con facilidad.

El caldo de yuca brava o yare evaporado hasta una consistencia de extracto es muy apreciado como excelente condimento para las carnes se puede hacer uso de él, como lo hemos visto hacer tantas veces, sin inconveniente ninguno, puesto que los principios venenosos se han volatilizado;

esa sustancia se llama cativia o salsa de yare en Guyana; las más veces se hace hervir con él algunos ajíes y también carne para darle sustancia y fuerza; fermenta con bastante facilidad.

La harina manioco y las tortas de casabe cuando frescas, es decir, recién preparadas, tienen un gusto dulce que las hace muy agradables para comer, pero lo pierden pronto y esas últimas se ponen durísimas; constituyen un alimento sano y bastante nutritivo, pero que suelta la barriga y hasta sirve de purgante a los que no están acostumbrados a su uso, como nos ha sucedido a nosotros. El casabe y la harina no se deben comer nunca calientes, es decir, al salir del budare, pero siempre fríos y después de por lo menos de un día de preparado o después de haber estado cuatro o cinco horas expuestos al sol, porque podrían dañar. Los panes de casabe se componen de mucho almidón, con fibra vegetal y algunas partes de sustancia azoada. Puestos en agua caliente se desbaratan agitando el líquido que los contiene y en que ya se han vuelto blandos, con mucha viveza, por medio de una máquina á propósito cuando se trabaja en escala mayor; ó con una espátula movida con la mano cuando se trabaja en pequeña escala; echada esa mezcla sobre una tela clara dispuesta á propósito se cuele un líquido como lechoso, el cual evaporado á una lumbre mansa, con cuidado de remover continuamente con una espátula de madera durante la evaporación, y cuando ya se ha vuelto sólida se lleva á la estufa donde acaba de secarse, lo que no será necesario cuando son pequeñas las cantidades que hay que preparar, de esas operaciones sale la tapioca del comercio.

Esa sustancia se compone de pedacitos pequeños irregulares y desiguales, muy duros y trabajosos para pulverizar; son blancos y á veces algo matizados de amarillento; forman con el agua una especie de gelatina diáfana casi sin consistencia ninguna; constituye un analéptico muy bueno y muy apreciado que en Europa se emplea diariamente para los enfermos y los convalecientes haciendo de ella atoles sea con

agua, con leche ó con caldo mas ó menos rico según las circunstancias, en el primer caso se le agrega un aroma al gusto del enfermo, un poco de vainilla, por ejemplo y un poco de azúcar. En Europa sirve para sopas ó potages muy buenos que son comida de lujo; también se hacen muy buenos, con harina de manioco ó con casabe hervidos con el caldo; la harina de manioco se come seca ó remojada con agua, ó mejor, con caldo de pescado salado ó fresco, y muchas veces á guisa de pan; el casabe reemplaza el pan como ya lo tenemos señalado.

En Venezuela se usa para curar los pujos y disenterías, atoles hechos con harina de casabe, echándoles una cascarita verde de limón antes de quitarlos del fuego; aplicada fresca y un poco húmeda á las partes acometidas por las niguas, á manera de cataplasma, haciendo con el una especie de estuche para los dedos y dejándola aplicada por espacio de unas quince á veinte horas, dichas niguas, se caen con él al quitarlo y las llaguitas que quedan tienen muy buen aspecto y se curan con facilidad. En ese mismo país se usa mucho también la raíz de yuca molida después de cocida, para cataplasmas que se aplican á las erisipelas y demás inflamaciones exteriores. Dicen algunos que las hojas de yuca, aplicadas en las sienes y en la frente desvanecen los dolores de cabeza, será quizás una preocupación, pero se puede hacer la prueba sin inconveniente; a raíz de yuca brava recién sacada de tierra vuelta pulpa raspándola y aplicada á manera de cataplasmas constituye un resolutivo muy bueno; mientras que despojada de su suco y mezclada entonces con leche se vuelve madurativo muy bueno y diariamente empleado con mucho ventaja.

Del casabe enmohecido, para la cual basta guardarlo y envolverlo con hojas de plátano ú otras, al sacarlo del budare, hacen los Indios su mas selecta chicha, la cual puede competir, según ellos, con el mejor vino; se prepara poniendo el casabe hecho pedazos en agua tibia con suficiente dulce, dejando todo en la tinaja en que se hace la operación hasta que fermente, entonces

la beben y se emborrachan con ella. Se hacen en Costa Firme algunas otras bebidas con la yuca, el viscou, que constituye una bebida ácida refrescante y nutritiva á la vez, se prepara mezclando casabe con batatas rayadas, en proporción de tres á uno; esto es, tres de casabe y unas batatas; se amaza todo junto con el agua suficiente para que quede bien mezclada y húmeda; en este estado se deja fermentar veinte horas, poco más ó menos. De esta masa fermentada se toma una parte proporcionada á la bebida que se quiere preparar y desleída en agua se cuele y endulza. El cachiri: de la yuca dulce rayada y batatas igualmente rayadas, se toman partes iguales, y con un poco de dulce y agua suficiente se pone á cocer, moviendo y removiendo la masa continuamente para que no se pegue en el fondo de la vasija; se deja hervir hasta que aparezca en la superficie una especie de costra ó tela lijera, lo que acontece en medio de la evaporación; entonces se retira del fuego y se vierte en otra vasija preparada al intento, y en la cual se deja fermentar por 48 horas; pasadas estas se cuele y guarda en botellas bien tapadas y amarradas ó alambradas. Esta bebida es algo parecida á la cidra que se fabrica con manzanas y peras; es aperitiva y, tomada con algún exceso embriaga. El paya: es un guarapo que se hace con el casabe enmohecido, para lo cual se amontonan las tartas sin asolearlas; después se ponen á fermentar en agua con igual cantidad de batatas ó con un poco de dulce; la fermentación se verifica a las 48 horas (De Grosourdy, 1864, pp. 145-151).

EL CACAO

Más adelante aparece el cacao:

Ese árbol se siembra un poco en las Antillas, pero en la República de Venezuela, provincias de Carácas, de Maturín, etc., se cultiva en escala mayor y constituye un ramo de exportación para Europa, de muchísima consideración y de mucho provecho para el país; escusado es decir,

por supuesto, que las semillas contenidas en su fruta ó mazorca, después de limpiadas de la sustancia pulposa que las envuelve y secadas al sol como corresponde y con el cuidado necesario, constituyen el cacao del comercio, que sirve para la preparación ó fabricación del chocolate. Según Boussingault, las pepitas de cacao no mondadas de su película ó epispermo, son formadas de: manteca 44; albumina 20; teobromina 2; materia cristalina muy amarga, huellas de ácido cristalizado y de goma 6; almidón y celulosa 13; sustancias minerales 4; agua 11. Según Payen las semillas de cacao mondadas y no tostadas son formadas de: manteca 52, albumina fibrina y demás sustancias azoadas 20; theobromina 2; almidón 10; materia aromática y colorante, huellas solamente; sustancias minerales 4; agua 10. El epispermo ó cutícula, algo crustacea de las pepitas de cacao, sirve para preparar una infusión o té que tiene fama como pectoral y estomacal á la vez y constituye una bebida bastante agradable que se toma como el té de China.

El chocolate, sustancia analéptica tan agradable y tan conocida de todo el mundo no es sino las semillas de cacao bien mondadas ó limpiadas del epispermo y del germen, perfectamente molidas, después de tostadas á propósito, con bastante azúcar y una sustancia aromática que generalmente es la vainilla. Cocido con la cantidad necesaria de agua, el chocolate da un líquido turbio no muy espeso y de poca ó ninguna consistencia al enfriarse, con algunas gotas oleaginosas en la superficie, de un gusto particular característico un poco amargo. Para que sea de primera calidad debe ser de color oscuro, liso por encima, sin granitos en su rotura que ha de ser uniforme, debe deshacerse con facilidad en la boca y producir una sensación como de fresco agradable y desarrollar el sabor particular y característico de esa sustancia así como su aroma ú olor particular; mientras que el chocolate adulterado con una sustancia feculenta cualquiera, como sucede con tanta frecuencia, especialmente en Europa, se vuelve una especie de atole al en-

friarse. Algunos hay que lo alteran con un poco de goma alquitira. El grado más ó menos fuerte de torrefacción del grano modifica muchísimo las calidades del chocolate; en Italia, donde se tuesta bastante, el chocolate es mas amargo y á la vez mas aromático; en España al contrario donde casi no se tuesta, pero solo se seca el grano, el chocolate es ménos amargo y mucho mas untuoso, mientras que el chocolate fabricado en Francia ocupa un termino medio entre esas dos clases y por esa razón es muy apreciado.

El chocolate constituye uno de los mejores analépticos conocidos y se aplica diariamente para los ancianos, los debilitados y aun estenuados, pero por otra parte, se considera en general como perjudicial para los jóvenes y aquellos cuya constitución es biliosa, sin embargo, la experiencia diaria no nos parece de acuerdo con esa aserción, porque en España, como en las colonias Españolas ó de origen Español, donde se suele usar diariamente ese alimento, no lo hemos visto nunca seguido de ningún accidente ó si quiera de alguna indisposición que obligue á abandonarlo. Considerado como alimento curativo, conviene, al parecer de Planck, contra la atrofia, el marasmo senil ó de los ancianos y la consunción sin calentura. Barhens cita el caso del Cardenal de Richelieu quien, arrastrado por los accidentes sin número de la hipocondría, después de haber usado sin provecho ninguno todos los remedios que se solían emplear contra esa enfermedad, recobró su salud primitiva tomando chocolate por único alimento durante largo tiempo. Lincio refiere la historia de un joven erudito que después de haber padecido almorranas durante nueve años, no pensaba poder curarse jamás de tan molesta y dolorosa enfermedad, cuando se encontró libertado de ella con el uso exclusivo del chocolate, durante un año.

El mismo autor cita además, mujeres que padecían la misma enfermedad, determinada en ellas por un régimen de vida demasiado sedentario y á la par por el uso escesivo del café, las cuales consiguieron recobrar su salud tomando

chocolate durante largo tiempo. Se emplea frecuentemente con buen éxito para moderar las deposiciones excesivas o demasiadas repetidas por el uso inoportuno o en dosis demasiado fuertes de los purgantes drásticos. El chocolate ha sido además considerado como vehículo de ciertas sustancias medicinales; en efecto, se fabrica, un chocolate ferruginoso, empleado con feliz éxito en la clorosis; con él se ha preparado pastillas vermífugas que los niños, engañados por la apariencia, comen con mucho gusto y provecho. El racaout de los Árabes, cuya fórmula sigue, tiene el cacao por base; en efecto, se hace mezclando las sustancias siguientes: polvos de cacao tostados 16 gramos, media onza o como tres cucharadas; harina de arroz y fécula de papas de cada cual 45 gramos, o 8 cucharadas; azúcar de pilón 140 gramos, o 20 cucharadas; vainilla 2 dracmas, o dos cucharadas de su tintura, lo cual se conserva para el uso en un frasco bien tapado; se prepara como el chocolate, sea con agua o con leche y constituye un analéptico muy buenos para los convalecientes y extenuados; da generalmente muy buen resultado; no es tan rico como el chocolate puro y por la misma razón es más fácil de digerir (De Grosourdy, 1864, pp. 154-156).

Como se habrá notado al leer los extractos copiados, la obra de De Grosourdy interesa además a la historia de la farmacia y me atrevo a afirmar que, al menos en Venezuela los historiadores de esa disciplina la desconocen. Es de resaltar la dedicación del autor para hacer un seguimiento a los usos de los diferentes productos, su disciplina para escribir durante tantos años su obra y el reconocimiento implícito a los saberes de las comunidades y a la cultura popular en general, asunto no muy común en los europeos de la época. Espero que los pocos, aunque extensos párrafos escogidos para presentar la obra de Renato de Grosourdy hayan despertado en los estudiosos de la región caribeña suficiente interés como para recuperar esa fuente y utilizarla en investigaciones futuras.

BIBLIOGRAFÍA

Genel, A. (1983). *Rene de Grosourdy et La Flore Medicinale des Antilles*. Tours: Academie D'Orléans—Université François Rabelais, Facultad de Farmacia de Tours.

Genel, A. (1985). De Grosourdy, médico del campesinado puertorriqueño en el siglo

XIX. En: *Revista del Instituto de Cultura Puertorriqueña*, año 24, N° 88, abr-jun.

Celli, B. (Comp.) (1968). *Actas de la Sociedad de Ciencias Física y Naturales de Caracas (1867-1878)*.

Caracas, Banco Central de Venezuela (Colección histórico-económica venezolana), tomo I.

De Grosourdy, R. (1864). *El médico botánico criollo*. Paris: Librería de Francisco Brachet,

Lovera, J. (1991). *Gastronomía Caribeña (Historia, Recetas y Bibliografía)*. Caracas: CEGA.

Morales, E. (2010). *Fogón Caribe. La Historia de la gastronomía del Caribe colombiano*. Barranquilla, La iguana ciega.

