

# UN PAN MUY SABROSO Y UNA CARTA MENTIROSA

**Martha Delfín Guillaumin**

Siguiendo con la *Historia de la Antigua o Baja California* del padre Francisco Xavier Clavijero, éste relata una anécdota muy interesante que no sólo nos informa acerca de cómo el pan de trigo era muy estimado tanto por los jesuitas como por los indios de principios del siglo XVIII en aquellas lejanas tierras sudcalifornianas, sino nos hace reflexionar sobre algunas cosas que seguramente en la actualidad nos resultan tan naturales como la redacción de una carta de saludo y cómo ésta se puede convertir en otra muy distinta cuando no se comparte el mismo código cultural, es decir el significado que se le da a un papel con signos puede variar dependiendo de cómo y quién lo mira. En el siguiente extracto de la obra de Clavijero se podrá apreciar mejor lo anterior:

Poco después que los jesuitas empezaron a plantar sus misiones en la California envió un misionero a otro por medio de un indio neófito dos tortas de pan (regalo entonces muy apreciado por la escasez del trigo) con una carta, en que le hablaba de esta remesa. El neófito probó el pan en el camino, y habiéndole gustado le comió todo. Llegado a presencia del misionero a quien era enviado, le entregó la carta, y habiéndole reclamado el pan, negó haberle recibido, y como no pudiese adivinar quién había dicho aquello al misionero, se le advirtió que la carta era la que se lo decía, sin embargo de lo cual insistió en su negativa y fue despedido. A poco tiempo volvió a ser enviado al mismo misionero con otro regalo, acompañado también de una carta y en el camino cayó en la misma tentación. Mas como la primera vez había sido descubierto por la carta, para evitar que esta le viese la metió debajo de una piedra mientras devoraba lo que traía. Habiendo entregado al misionero la carta y siendo con ella convencido nuevamente del hurto, respondió con esta extraña simplicidad: Yo os confieso, padre, que la primera carta os dijo la verdad porque realmente me vio comer el pan; pero esta otra es una embustera en afirmar lo que ciertamente no ha visto.<sup>1</sup>

---

<sup>1</sup> Francisco Xavier Clavijero, *Historia de la Antigua o Baja California*, México, Editorial Porrúa, Colección “Sepan cuántos...”, No. 143, 1982, libro 1, capítulo XVIII, “Origen y carácter de los californios”, p. 53.

*Una extraña manera de comer entre los indios de la Baja California  
a principios del siglo XVIII*

Martha Delfín Guillaumin

Si se reflexiona acerca de las maneras *civilizadas* de comer todo apunta a pensar en una mesa, sillas, manteles, platos y cubiertos, claro está que entonces también se puede reflexionar que esto sería en una sociedad urbana occidental<sup>2</sup> porque en Oriente sería otra cosa. Y si nos salimos del sentido este-oeste y pensamos en norte y sur, lo mismo tendríamos que imaginarnos la forma de comer en un iglú por lo inuits que en un toldo ona de Tierra del Fuego a finales del siglo XIX. Juntar las manos apretadamente de forma cóncava y hacer un recipiente con ellas las convierte en una cuchara, así, podemos beber agua de una fuente sin necesidad de un vaso o una jarra. Los indios de la Baja California de principios del siglo XVIII no tenían cubiertos ni jarras, pero en cambio hacían bateas hechas de “cierta planta flexible como el mimbre” que estaban trenzadas tan estrechamente que “contienen agua sin dejar salir una gota.” No tenían platos de loza o de metal, sin embargo, informa Clavijero, tenían una escudilla, llamada *addá* por los cochimíes, que estaba hecha de la misma fibra vegetal que las bateas, “tan firme y densa como aquellas, aunque más pequeña y semejante en su forma a la copa de un sombrero. Le sirve de plato para comer, de vaso para beber, y a las mujeres de sombrero, y por eso cuando vieron los sombreros de los españoles, les dieron el nombre de *addá*.”<sup>3</sup>

Los naturales de la Baja California no siempre gozaban de buena caza o recolección, la temporada más feliz para ellos, afirma Clavijero, era cuando abundaba el fruto de la pitahaya, pero en las épocas de escasez debían ingeniárselas para sobrevivir en aquellos parajes<sup>4</sup>. Enseguida, se incluye este pasaje de la obra de Clavijero para constatar que no sólo se trataba para los indios de comer lo que hubiera sino de hacerlo durar tanto como se pudiera. Los “buenos modales en la mesa” del cronista y de los testigos europeos que presenciaron lo que a continuación se transcribe chocaron con las formas de los naturales a la hora de comer:

Los bárbaros que habitan en la parte septentrional de la península, han hallado el secreto, ignorado del común de los

---

<sup>2</sup> Norbert Elias se pregunta: “¿por qué es más civilizado comer con el tenedor? (...) ¿para qué necesitamos en realidad un tenedor? ¿Por qué es <bárbaro> e <incivilizado> comer con la mano del plato propio?”. En *El proceso de la civilización. Investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*, México, Fondo de Cultura Económica, 1994, p. 168.

<sup>3</sup> Francisco Xavier Clavijero, *Historia de la Antigua o Baja California*, México, Editorial Porrúa, Colección “Sepan cuántos...”, No. 143, 1982, libro 1, capítulo XX, “Habitaciones, vestidos, adornos y menaje”, p. 57.

<sup>4</sup> La dieta de los indios californios incluía frutos comestibles como la pitahaya, la tedeguá y la tuna del nopal; aves como las tórtolas, palomas silvestres y codornices; insectos como los gusanillos de avispa, gusanos parduscos y langostas “tostadas y pulverizadas, después de haberles quitado las inmundicias del vientre”; también comían pescado como las mojarras blancas y negras; su dieta incluía, asimismo, animales como el ciervo y las liebres. *Ibidem*, capítulos V-XVI, pp. 17-48.

mortales, de comer y volver a comer repetidas veces un mismo manjar. Ligan bien con una cuerda un bocado de carne seca y endurecida al sol, y después de haberle mascado un poco le tragan, dejando la cuerda pendiente de la boca: pasados dos o tres minutos le vuelven a sacar por medio de la cuerda para mascarle de nuevo, y repiten esta operación tantas veces cuantas son necesarias para consumir aquel bocado o ablandarle de modo que no pueda ya estar atado. Al extraerle del esófago hacen tal ruido, que a quien nunca les ha oído le parece que van a ahogarse.

Cuando comen de esta manera muchos individuos juntos, lo practican con mayor aparato. Se sientan en el suelo formando un círculo de ocho o diez personas, toma una de ellas el bocado y le traga, y sacándole fuera después, se le da a otra, y ésta a otra; prosiguiendo así por todo el círculo con mucho placer, hasta que el bocado queda consumido. Los españoles que han observado esto se han admirado, y efectivamente, no sería creíble si no estuviese atestiguado unánimemente por todos los que han estado en aquel país. Algunos jesuitas que no querían creerlo a pesar de tantas personas graves y sinceras que lo afirmaban, habiendo ido después a la California, lo vieron con sus propios ojos. De entre aquellos indios que han abrazado el cristianismo se ha ido desterrando este modo de comer tan asqueroso y peligroso en fuerza de las continuas reprensiones de los misioneros.<sup>5</sup>

## **NOTICIAS CURIOSAS ACERCA DE ALGUNOS HÁBITOS ALIMENTICIOS DE LOS INDIOS CALIFORNIOS**

Francisco Xavier Clavijero es el autor de *Historia de la Antigua o Baja California*, fue su obra póstuma publicada en Venecia en 1789. Este personaje fue un criollo novohispano que formó parte de los jesuitas extrañados por órdenes de Carlos III de todos los reinos españoles en América. Fue un humanista y notable escritor, con sus obras ayudó a forjar un sentimiento patriótico, aun a la distancia, pues luego de la expulsión de los jesuitas de la Nueva España en 1767 él se radicó en Italia.<sup>6</sup>

---

<sup>5</sup> Ibidem, Capítulo XIX, “Artes, comidas y bebidas”, p. 54.

<sup>6</sup> Autores como David Brading (*Orbe indiano*) y Miguel León Portilla ofrecen un muy completo perfil de este personaje. Este último es quien realiza el prólogo a la edición que empleamos para este trabajo: Francisco Xavier Clavijero, *Historia de la Antigua o Baja California*, México, Editorial Porrúa, Colección “Sepan

Clavijero hace referencia a las plantas nativas de esta península. En este trabajo nos interesan aquéllas que eran consumidas por los naturales que allí habitaban<sup>7</sup>, en particular la planta de la pitahaya. En el libro 1, capítulo V, titulado “Plantas nativas de la California útiles por su fruto”, el autor escribe lo siguiente:

De las plantas útiles por su fruto, unas son propias de aquella península y otras extranjeras. Entre las primeras merece el principal lugar el pitahayo, tanto por lo raro de su forma, como porque les suministra a los miserables californios su principal alimento y el fruto más delicioso. Dos especies hay de pitahayos, muy diversas entre sí, no sólo porque una da el fruto dulce y la otra agrídulce, sino también porque las plantas tienen diferentes formas. (pp. 17-18)

El pitahayo de fruto dulce tiene un tronco corto y varios brazos que crecen al principio curvos, pero luego se elevan en sentido vertical, tiene estrías y espinas dispuestas en forma de estrella. Su color es verde amarillento. Las flores son de color blanco “manchadas de rojo vivo, pero sin olor”. Estas flores brotan en las extremidades de los ramos espinosos. Los frutos que da la planta fueron llamados por los españoles pitahayas (dulces), pero los indios californios cochimíes los nombraban *tammiá* o *dammiá*:

Este fruto es redondo, del tamaño de un albrichigo<sup>8</sup> grande, y también está armado de espinas: al principio es verde, pero cuando se madura se pone rojo o amarillo. El de corteza roja tiene la pulpa de un hermoso color de sangre, y el de corteza amarilla la tiene blanca, amarilla o amarillenta. La corteza es algo gruesa, pero blanda y fácil de despegarse, y la pulpa es dulce, suave, refrigerante y sana. Quitándole la corteza, se come juntamente con los granillos de que está llena, los cuales son algo semejantes a los del higo, aunque más pequeños. La pitahaya roja tiñe la orina de color de sangre, por cuyo motivo algunos forasteros la primera vez que la han comido han entrado en gran cuidado, creyendo tener roto algún vaso. (p. 18)

---

cuántos...”, No. 143, 1982. Otra obra importante y pieza clave de la historiografía mexicana del siglo XVIII es su *Historia antigua de México*.

<sup>7</sup> Los grupos indígenas que poblaban estas tierras eran los pericúes, los guaicurás y los cochimíes. Estos indios fueron reducidos al poder español a principios del siglo XVIII. Los jesuitas representaron un papel muy importante en este sentido ya que ellos congregaron a los indios por medio del sistema de misiones. Clavijero utilizó las escasas obras ya publicadas y varios testimonios de sus compañeros de la Orden para escribir su *Historia*. Él nunca pisó la Baja California, pero la descripción que hace de ella denota la utilización de un verdadero método científico. En cuanto a la intención con la que escribió esta obra, no sería otra que la de desmentir a los filósofos y naturalistas que hablaban mal del americano en aquel entonces, como serían de Paw o Robertson.

<sup>8</sup> Albaricoque. Nombre que se le da a cierta variedad del melocotonero. *Diccionario de la Lengua Española*, T. 1, p. 61.

La pitahaya agridulce era llamada *tajuá* por los indios cochimíes. La apariencia de la planta difiere de la del pitahayo de fruta dulce porque los ramos que se desprenden del tronco no crecen hacia arriba sino que se enredan y toman diversas direcciones tendiéndose en el suelo. Estos ramos echan raíces y se forman nuevas plantas. Se enredan unas con otras y resultan “unos matorrales desagradables a la vista e inaccesibles a los animales.” La flor es de color blanco o rojo, su fruto era más apreciado, según Clavijero, por los californios que el del pitahayo dulce; “es esférico, del tamaño de una naranja, armado también de espinas, y rojo interior y exteriormente.” Su sabor es agridulce y también tiñe la orina de color de sangre. Según Clavijero estas pitahayas agridulces eran todavía mejores que las que se dan en otras partes de México.

Otro dato interesante que proporciona Clavijero es cuando se refiere al tiempo de la cosecha de estos frutos. Si era la pitahaya dulce, ésta se recolectaba en los meses de junio-agosto. Entonces era “la estación más alegre y abundante” para los indios californios. En cambio, la pitahaya agridulce se cosechaba en los meses de septiembre-octubre, “y cuando el año es abundante, se coge también en noviembre.”

Antes de pasar a la manera en que se consumía esta fruta, sería conveniente recordar que Clavijero escribe su obra en un momento de efervescencia cultural y política. Por un lado están las cuestiones filosóficas y científicas propias del Siglo de las Luces, y por otro, el despotismo ilustrado que en la figura de Carlos III representó una postura más secular en la política de sus dominios teniendo como ejemplo más grave para la Compañía de Jesús el que sus miembros fueran expelidos de Iberoamérica. Así, el autor escribe como humanista, como científico ya no sólo como religioso, pero también escribe como criollo que defiende a su patria de los detractores como Buffon que sostenían que la flora y fauna americanas eran inferiores a las del viejo continente. Sea la siguiente cita de Clavijero un ejemplo de su conocimiento botánico-biológico y su intuición científica:

Es ciertamente admirable que las plantas de que hemos hablado y otras de que hablaremos después, tengan más jugo en los lugares áridos que las otras clases de árboles en los húmedos; pero es todavía más singular que se conserven sin detrimento alguno con poco o ningún rocío, aunque no les llueva en diez meses o más, como suele suceder en la California. Yo creo que estas plantas son más jugosas porque transpiran menos, y que transpiran menos porque no tienen hojas, pues éstas, como fundadamente creen los físicos, son los órganos principales de la transpiración de los vegetales: puede por tanto conjeturarse que el Creador negó del todo las hojas a aquellas plantas porque las destinaba a vivir en países secos. (p. 21)

Por último, se reproduce este texto *que no tiene desperdicio* y que obviamente asombrará a más de alguno, pero debe recordarse que cuando el hambre aprieta cualquier cosa comestible es buena:

En sus comidas hacen cosas verdaderamente extrañas. En el tiempo de la cosecha de las pitahayas comen hasta hartarse; mas para volver a usar de ellas después de haberlas comido y digerido, no desechan sus deposiciones, sino que de aquello que antes fue pitahaya separan con indecible paciencia los pequeñísimos granos de la fruta que quedan sin digerirse, los tuestan, los muelen y reducidos a harina los conservan para comerlos después en el invierno. Algunos españoles dan a esta operación el nombre burlesco de segunda cosecha de pitahayas. (p. 54)