



2018 - N° 3

HISTORIA & CULTURA

CENTRO CULTURAL ALBERTO ROUGÉS

Tucumán en la *Historia* del cura Miguel Laguna

Elena Perilli de Colombres Garmendia



Fundación Miguel Lillo

Centro Cultural Alberto Rougés

Historia y cultura / Sara Graciela Amenta ... [et al.] ; compilado por Elena Perilli de Colombres Garmendia. - 1a ed. compendiada. - Tucumán : Centro Cultural Alberto Rougés, 2018.
Libro digital, PDF - (Historia y cultura / Elena Perilli de Colombres Garmendia ; 3)

Archivo Digital: online
ISBN 978-987-29682-4-3

1. Historia Regional. I. Amenta, Sara Graciela II. Perilli de Colombres Garmendia, Elena, comp.
CDD 982

Historia y Cultura N° 3

ISBN 978-987-29682-4-3

Centro Cultural Alberto Rougés de la Fundación Miguel Lillo, 2018

Dirección editorial: Fundación Miguel Lillo
Edición gráfica: Gustavo Sanchez

Derechos reservados por Ley 11.723

Tucumán en la *Historia* del cura Miguel Laguna

Elena Perilli de Colombres Garmendia

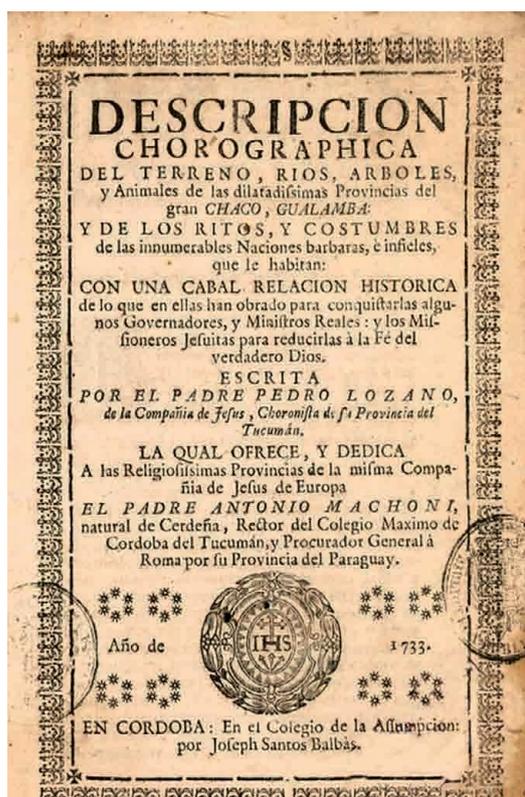
La naturaleza, sujeto de estudio

Siempre y en todas las fases mostraron los jesuitas gran inclinación al estudio de la historia natural y se dedicaron a ella con pasión en las desconocidas tierras del nuevo mundo americano. Integraban la Compañía de Jesús hombres de cultura más que ordinaria y no pocos, aun en las ciencias físicas y de la naturaleza, estaban dotados de conocimientos especiales y capacitados por ende para apreciar y hacer apreciar nuestra riquísima flora y fauna americana, afirma el padre Guillermo Furlong.¹

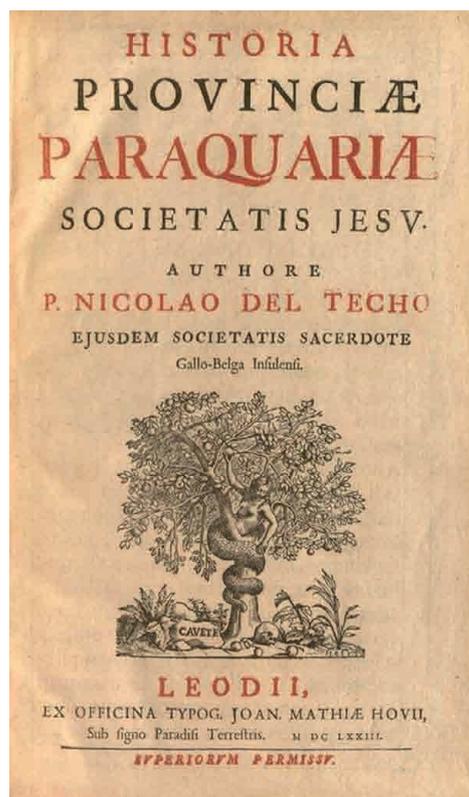
La historia lo mismo que la ciencia abarca el dominio de la naturaleza y del espíritu. La historia natural es una parte de la ciencia natural, la de los objetos concretos. Muchos jesuitas se ocuparon de ella. Se puede mencionar en los siglos XVII y XVIII los nombres de los jesuitas Aperger y Lozano, Falkner, y Montenegro, Nusdorfter y Betschon, Jenig y Ruiz de Montoya, Suárez y Fonte, Guevara y Boehm, Griera y Techo, Fernández y Sánchez Labrador, Juárez y Cardiel, Dobrizhoffer y Burges, entre muchos otros.

Compañeros de aquellos grandes apóstoles del Tucumán fueron el Padre Barzana y Añasco, el padre José de Acosta a quien cabe la gloria de haber sido el primero que se esforzó en consignar y divulgar cuanto se conocía a fines del siglo XVI sobre la flora y fauna sudamericana desde Méjico hasta el Tucumán. Escribió una *Historia Natural y Moral de las Indias* a partir de la virgen naturaleza americana que nadie antes había escudriñado, estudiado y descrito. Su obra fue celebrada por todos los eruditos. Luego hubo dos hombres geniales, los padres Gaspar Juárez S.J.,

¹ Guillermo Furlong Cardiff S. J.: *Historia Social y cultural del Río de la Plata. 1536-1810. El transplante cultural: ciencia*. Bs As, 1969.



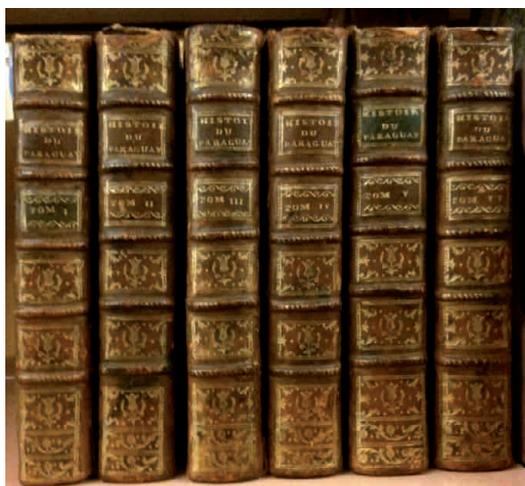
El libro del padre Pedro Lozano.



El libro de Nicolás del Techo.

oriundo de Santiago del Estero, y José Sánchez Labrador S.J. con obras de dimensiones y méritos superiores a Acosta casi dos siglos después.

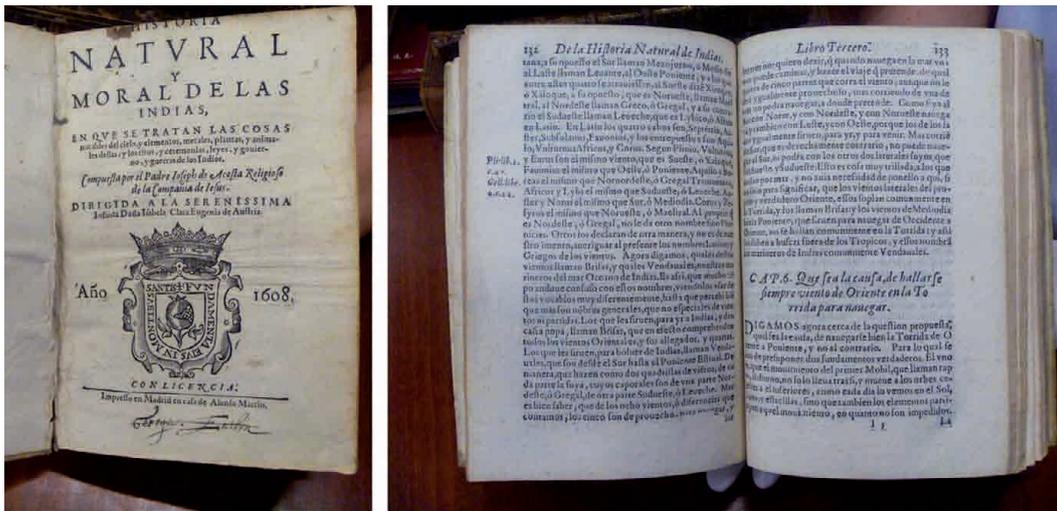
En la primera mitad del siglo XVII escribió y publicó Antonio Ruiz de Montoya S. J. (1639) y en su obra dedicó un capítulo a la zoología del Río de la Plata. El jesuita Nicolás del Techo en 1673 dedicó en su libro tres capítulos a la flora y fauna nacional. Más a fondo inquirió todo lo relativo a las plantas y animales el padre Francisco Charlevoix como



La obra del padre Pedro Juan Charlevoix.

puede apreciarse en su *Historia del Paraguay* editada en 1756. El padre Lozano, según expresa el historiador jesuita Guillermo Furlong, lo superó en sus conocimientos científicos, depuró la ciencia de errores y fábulas que corrían en su tiempo. Sus descripciones botánicas y zoológicas tuvieron gran mérito y utilidad real.

El padre Segismundo Aperger fue un gran médico e insigne botánico, se le atribuye un Herbario y escritos sobre las plantas rioplatenses. Por su parte, el hermano Pedro Montenegro escribió un

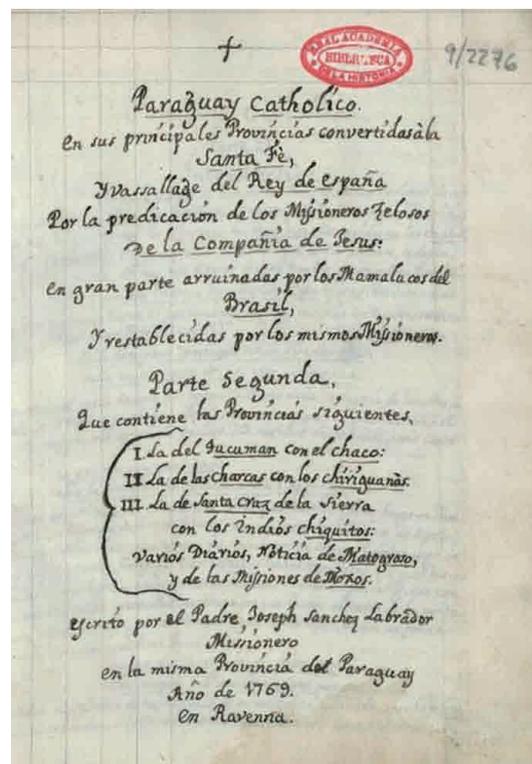


El libro del padre Joseph de Acosta.

precioso códice de Botánica Médica. Al lado de Aperger su compatriota Martín Dobrizhoffer es el autor de *Historia de los Abipones, ecuestre y belicosa Nación del Paraguay*, la mejor obra del estudio de la historia natural del Paraguay según Furlong.

Por encima de todos estos botánicos se yergue la figura del padre Gaspar Juárez o Xuarez, santiaguense, autor de una primera *Historia Natural*, fundó un jardín botánico americano. Juárez y Sánchez Labrador constituyen la más alta cumbre a la que llegó la ciencia rioplatense en la época colonial. Sus observaciones fitológicas sobre las plantas rioplatenses hacen honor a la ciencia botánica. Sánchez Labrador fue un naturalista de gran aliento y muy prolífico. Escribió 20 volúmenes que son una enciclopedia científica. El aporte de los hombres de la Compañía de Jesús fue notable.

Fuera de los jesuitas otros destacados viajeros describieron la naturaleza, solo por nombrar a algunos mencionaré a Félix de Azara, quien actuó en el Río de la Plata entre 1782 y 1801, se dedicó a los estudios zoológicos, cartográficos, etnográficos e históricos. Resultó ser precursor de los naturalistas americanos y el primer geógrafo de la región.



Paraguay Catholico, del padre Sanchez Labrador S. J.



Láminas de Gaspar Juárez S. J., "Piña silvestre" y "Tomate con fruto".



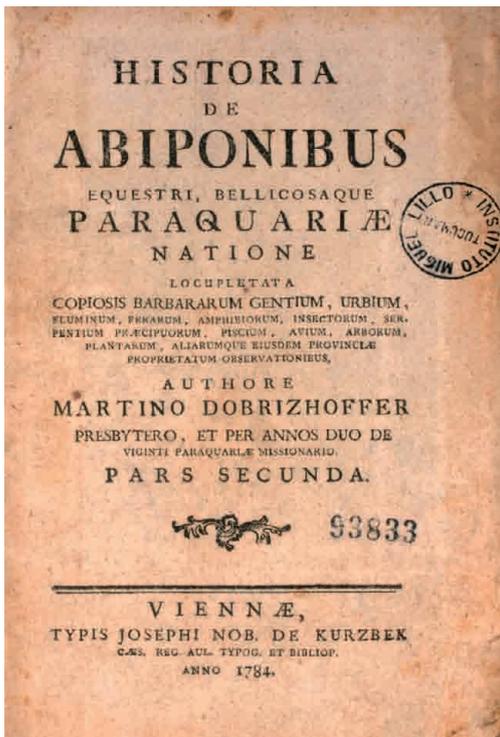
Los libros originales (*Abiponibus*) de Dobrizhoffer, en Museo Histórico "Dr. Miguel Lillo y su tiempo".



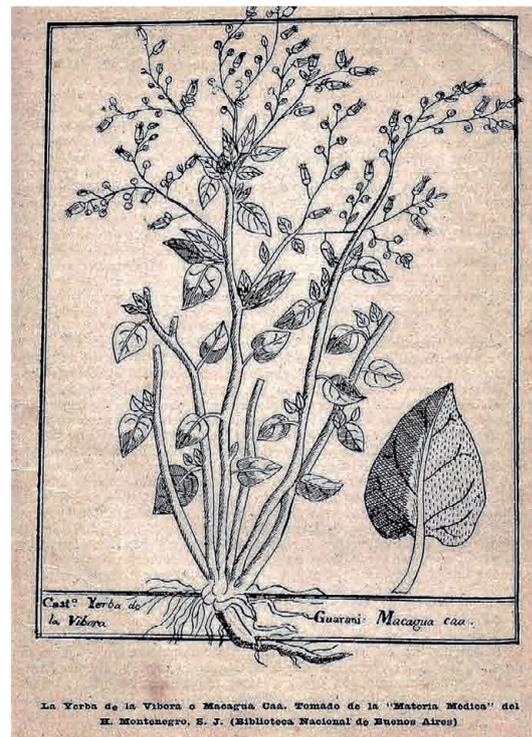
Libro de Dobrizhoffer, mapa.
En Museo Histórico "Dr. Miguel Lillo y su tiempo".

Prácticamente todos los viajeros que llegaron a América, deslumbrados por la naturaleza, la describieron, por ejemplo, Ulrico Schmidel y en el siglo XVIII Alonso Carrió de la Bandera (Concolocorvo) se refirió entre muchos aspectos a los animales que encontró en las tierras americanas.²

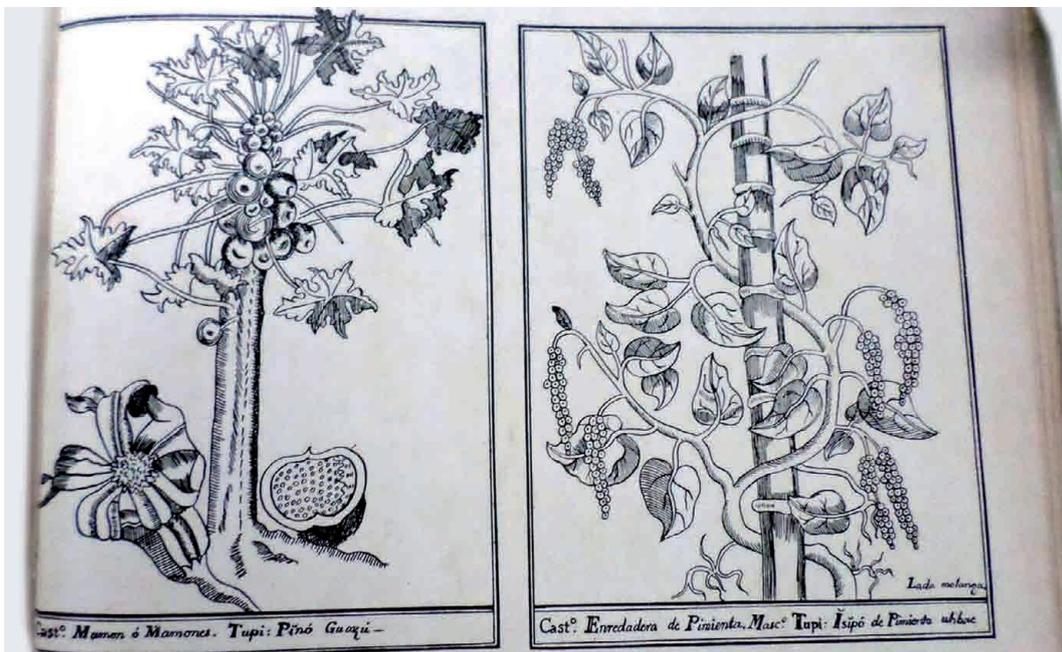
² Verónica Estevez, «Un bestiario singular en el Lazarillo de ciegos caminantes», en: *Bestiarios II*, Edunt ediciones, Tucumán, 2003.



Portada de *Historia de Abiponibus*.



Dibujo del padre Pedro Montenegro S. J.



Una curiosa mirada sobre la naturaleza

En relación a estos temas y al estudio de la naturaleza consideraré a Miguel Martín Laguna (1762-1828) quien fue autor de un fragmen-

to inédito de una, al parecer, *Historia social y política del Tucumán*. Se desempeñó como sacerdote y cura de la parroquia de Trancas durante casi 30 años. Era miembro de una familia prominente en la sociedad colonial e independentista que detentó todos los espacios de poder: Iglesia, Ejército, Cabildo, tal vez el más conocido de la familia fue su hermano Nicolás Valerio. Los Laguna Bazán fueron propietarios de la casa donde se declaró la Independencia.

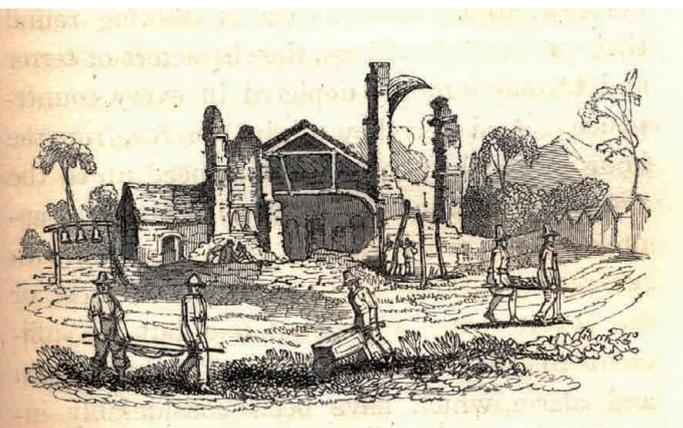
Miguel Martín se destacó por su adhesión a la monarquía peninsular, en contraste con Nicolás Valerio, fervoroso patriota y de ideas federalistas.



Casa Histórica. Foto: Paganelli.

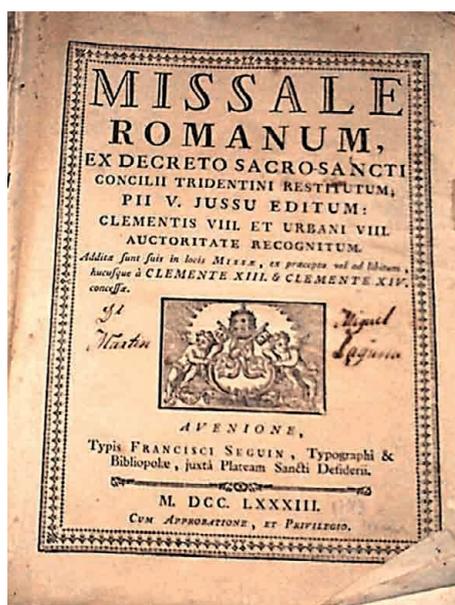
Cuando el general Manuel Belgrano derrotó a los realistas en la Batalla de Tucumán, entre los prisioneros se encontraba el cura Laguna quien fue enviado a Buenos Aires y después de un tiempo regresó a Trancas donde permaneció hasta su muerte.

En la soledad de su parroquia escribió un curioso libro que se encontró incompleto y puede considerarse una pio-

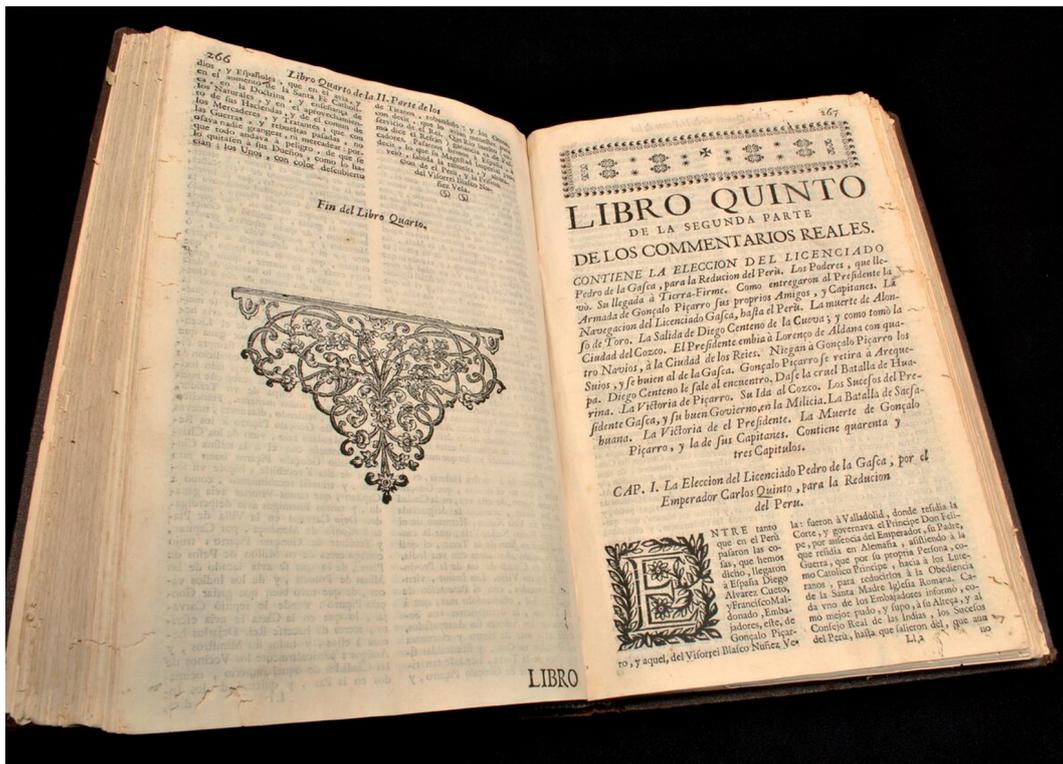


Iglesia de Trancas, después del temblor.
Dibujo de Edmund Temple.

nera Historia de Tucumán. Su escrito se basó en viejos archivos de la provincia; siguió la obra del padre Pedro Lozano y el estilo de las crónicas de los padres jesuitas que, como testigos directos de la naturaleza, volcaron sus observaciones en crónicas que denominaron bajo diversas formas como «apuntes sobre historia natural». Se sabe que la historia natural o moral cubre lo que con posterioridad al siglo XVIII se divide en disciplinas independientes (botánica, zoología, sociología, etc).



Misal Romano del padre Laguna.
Museo Arte Sacro.



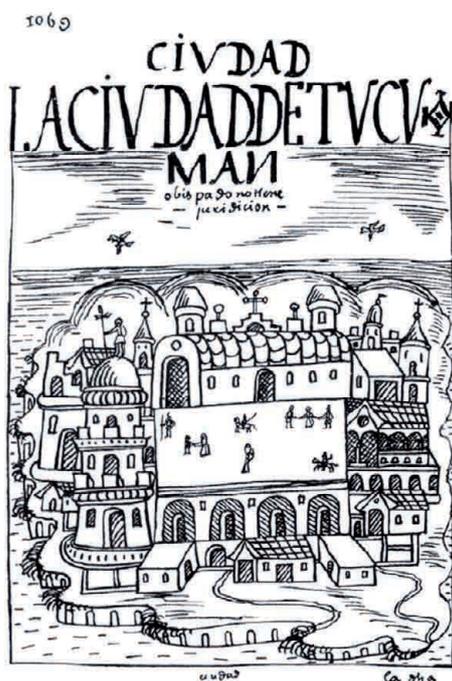
Comentarios Reales de los Incas, de Garcilaso de la Vega.

Laguna citaba a Pierre Francois Charlevoix S.J.; Martín Dobrizhoffer S.J., Antonio Machoni, S.J., Domingo Muriel, al Inca Garcilaso, entre otros a quienes confronta en sus aseveraciones y corrige, en lo que él considera, sus errores. Pretende ser un tratado histórico aunque la redacción resulta bastante confusa. Es conocido que las bibliotecas existentes en Tucumán no eran numerosas, pero Nicolás Laguna, hermano de Miguel Martín, tenía una y muy buena, que se agregaba a la de las órdenes religiosas.

Como fervoroso realista Laguna adhería a la decisión real de expulsión de la Compañía de Jesús de los dominios de América en 1767. Es obvio que Laguna leyó los escritos de los jesuitas y otros de su época.

Resultó ser buen observador de la naturaleza y en su escrito trata aspectos interesantes sobre los animales, tanto insectos como aves y otros de gran porte que había en el territorio del Tucumán, aunque no fue original en este tema como se ha visto que tanto y muy bien estudiaron los jesuitas, fuentes de las cuales seguramente nutrió. Casi no deja de lado ningún aspecto de la naturaleza en el panorama que describe. Sería el primer tucumano en escribir sobre la misma.

Además, Laguna se ocupaba de los productos agrícolas que eran la base de la alimentación de esos tiempos. Fue fundamental el maíz, expresión del mestizaje y de la herencia indígena que asimiló el español y que ha permanecido incorporado a la dieta hasta la actualidad. Sus comentarios son de gran utilidad para conocer los hábitos alimenticios



La ciudad de Tucumán
de Poma Ayala.

tucumanos. Este aspecto de su escrito es muy valioso y el más destacable ya que sobre este tema, hasta ese momento nadie se ocupó de ese tema cotidiano: la alimentación.

En otros dos capítulos abordaba el poblamiento y la fundación de ciudades en el amplio territorio que comprendía el Tucumán de aquellos años desde los siglos XVI al XVII, también el relato se interrumpe en forma abrupta.

El manuscrito se encontró incompleto pero igualmente es valioso por la clase de datos descriptos tan minuciosamente. Escribió su obra en los momentos que los Borbones abandonaron España invadida por las tropas de Bonaparte; condenaba a los franceses como herejes y enemigos de la Iglesia.³

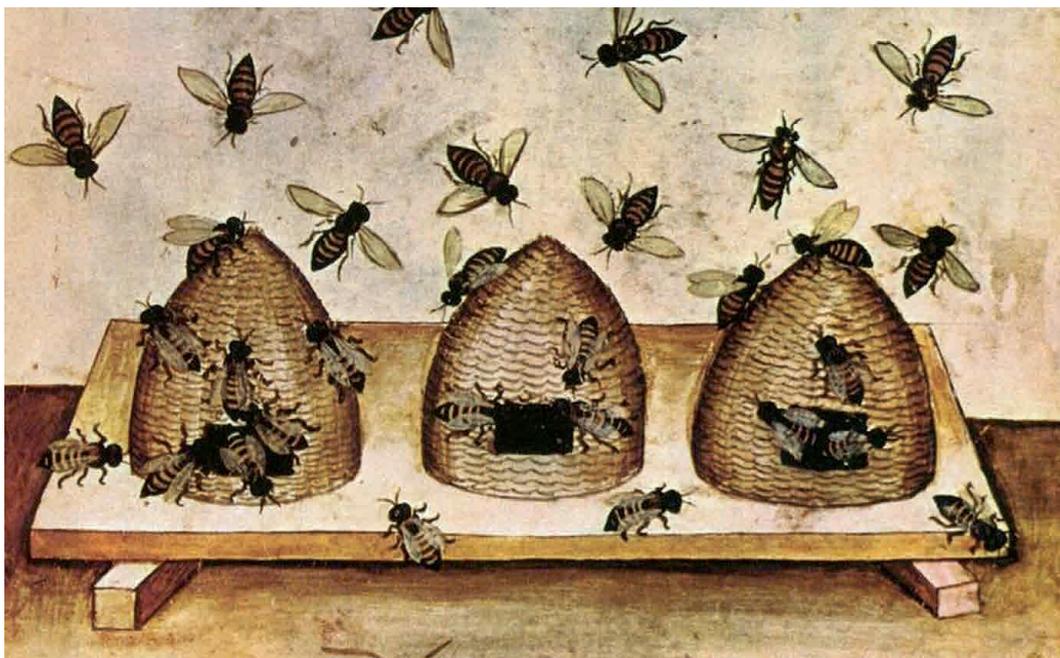
En esta contribución analizaré su aporte en relación a la naturaleza (primer capítulo de su libro) a la que describe paradisíaca, edénica y generosa. Advierte Laguna la indolencia y desidia de los pobladores.

Sobre los animales

En primer lugar, Laguna se refería a las haciendas en el territorio del Tucumán que sufrían los ataques de ladrones quienes provocaban incendios en «los campos propios y ajenos» destruyendo los pastizales, no obstante, estos luego rebrotaban y allí se agolpaban los ganados. A pesar de los actos de vandalismo, la fértil y rica naturaleza hacía brotar y reverdecer los campos que atraían diversas especies de animales: enjambres del caran, lechiguana (o lachiguana) y bala; perdices, ovejas, cabras. Afirmaba Laguna «logra este territorio manar en leche y miel que la fabrican el moro-moro tan blanca y cristalina cual ninguna».⁴

La miel era un producto muypreciado para endulzar los alimentos. «Moro-moro» es una voz quechua que designa una abeja y un tipo de

³ Una versión preliminar de este trabajo fue presentada en el XLVII Congreso de Institutos de Cultura Hispánica de Argentina y de países hermanos, realizado en Tucumán 28, 29 de junio 2017. Elena Perilli de Colombres Garmendia (en ad. EPCG), *El cura Miguel Martín Laguna (1762-1828). Su azarosa vida y su Historia Social y Política del Tucumán*. Centro Cultural Alberto Rougés de la Fundación Miguel Lillo (Tucumán, 2011). En este libro está transcrito el manuscrito de Laguna.



Abejas en sus colmenas. Antiguo dibujo.

panal y miel silvestre o de palo, producidos por una abeja que pertenece al género *Trigona*, familia de las *Meliponidae*, llamada también Talamacúa. No tenían aguijón y fabricaban sus panales en el hueco de los troncos de árboles.

No menos asombrosa era la tarea de las llamadas «alpamisqui» por la miel que dentro de la tierra, trabajaban en panales y botijuelas de cera, también carecían de aguijón y eran del tamaño y color de las moscas. Depositaban la miel en tubos de cera perpendiculares. Se las reconocía al aplicar el oído en tierra por el zumbido que producían.

Por otra parte, el carán guanquero, la lechiguana, tenían flechas o aguijones con la que sufrían los meleros (encargados de recolectar la miel). De estas especies de abejas solo el carán, lechiguana y bala no daban cera y colgaban sus panales de los árboles, arbustos, de las pajas, y también dentro de las casas. A la lechiguana se la denomina comúnmente «bala».

Estas producían una miel exquisita, la calidad de las otras dependía del tiempo en que las sacaban y de las flores que le daban su fragancia. Aclaraba Laguna que en el paraje de Chiquiligasta las abejas trabajaban la flor de un arbusto muy hediondo que contaminaba la carne del animal que la comía y en la estancia de don Bernabé Aráoz, la miel de la lechiguana en cierta estación del año volvía a poco rato «loco temporal» al que la probaba. En nuestro suelo crece hasta la actualidad una maleza llamada «altamisa» que al comerla las vacas se afecta la leche adquiriendo un sabor amargo muy desagradable.

⁴ *Ibidem* p. 47.

Cuando la lechiguana ponía su panal en las pajas o sobre el suelo inmediato, su enemigo principal era la iguana, lagarto formidable por sus dientes y el chicotazo de la cola. Era un animal amante de la miel, la mayoría del color de la suela. Cuando encontraba un panal lo arribaba con la cola de un chicotazo y huía con toda prisa, la misma acción repetía hasta que las abejas abandonaban el panal.

Por su parte el guanquero, que en su forma y tamaño era muy parecido al escarabajo, hacía indistintamente colmenar de un árbol, de una caña, de las pajas o en el suelo. Para sacar la miel y evitar el aguijón se juntaban dos recolectores, uno de a pie y el otro a caballo, el jinete se acercaba a corta distancia para ser visto por la abeja y para huir a toda prisa cuando iban saliendo mientras el infante taconeaba sobre el colmenar huía y se escondía. Con el ruido salían los guanqueros en su persecución y el que estaba escondido tapaba la boca de la colmena y se ausentaba. El guanquero al no encontrar la entrada se alejaba.

Criticaba Laguna la agresividad de los métodos ya que a estas abejas las despojaban de sus casas y subsistencia en cualquier época del año con tal imprudencia, que el enjambre forzosamente moría por el hambre y el frío. No obstante la rica naturaleza los multiplicaba en todos los bosques «en proporción a su ruina». La cera obtenida era muy blanca sobre todo la del moro moro tanto que una vela se podía arrollar sin quebrarse.

Para endulzar las bebidas y para la elaboración de dulces se empleaba la miel de abejas o la de caña de azúcar. Si bien el azúcar se importaba, ya hacia fines del período colonial algunos tucumanos fabricaban un azúcar rústica.

Junto a estos animales beneficiosos proliferaban otros dañinos como los mosquitos llamados «zancudos». Advertía Laguna que «perturbaban el reposo», habían llegado desde 1790 con las sementeras de arroz, que requerían copiosas cantidades de agua y que se empozaban en su mayor parte; conjeturaba que tal vez algún ventarrón los condujo desde Santiago; en el epítome de la vida de san Francisco Solano se mencionaba que en el Río Hondo había unos terribles mosquitos que quitaban la vida a las bestias, pero no podían ser zancudos.

En los campos inmediatos y costas de los bosques se desarrollaban enjambres de mosquitos llamados «jejenes» tan pequeños que parecían «átomos volantes». Su picadura incisiva no desalentaba a los forasteros que reiteraban sus paseos por esos lugares embelesados por la naturaleza que se enseñoreaba en esos territorios. También en el invierno se sentían las pulgas y chinches aunque no con tanta ferocidad como en otros países. Sí se registraba la vinchuca en las cortaderas del Potrero de las Tipas y Santa María, pero no demasiadas y en la ciudad vivían poco porque juzgaba Laguna, que el temperamento húmedo las destruía. No había pique ni culebrilla; Laguna oyó que en Esteco proliferaban.

No faltaban víboras de distintas especies y de muy hermoso color y sapos. Se hallaban escuerzos, «sapo tan soberbio que suele hincharse hasta reventar: tiene orejas y colas y el círculo de los labios amarillo,



Alacranes en antiguo dibujo.

su canto grito o lloro imita el de las criaturas recién nacidas, vive generalmente soterrado y esta es la causa por lo que no se ven los fatales efectos que vulgarmente se temen de él, sin causa.⁵ Es el único sapo al que no lo dejaban vivir, se le temía a su orina y era digno de verse su combate con las víboras.

En los lugares secos había muchos alacranes y ciempiés, recomendaba que ante una picadura del primero era bueno foguearse con un cuchillo caliente para librarse del ardor y los efectos del humor venenoso. Se encontraban culebras de más de dos varas y media de largo. En los días de verano salían las hormigas a hacer su producción o a secar el alimento que se humedeció. Los labradores y hortelanos las perseguían incesantemente

por el daño que causaban a los sembrados. Sobre todo en las noches hacían unos asaltos muy graves a los campos, las había coloradas grandes y cuando crecían ya con alas, los caranchos se las tragaban.

En la agradable noche de verano aparecían las lucernas del tucu tucu, especie de gusano volátil, que tenía en su cabeza dos ojos como luceros que despedían abundante luz. La gente de Tucumán y Santiago se referían a un ave que llamaban «ninagüiro» que arrojaba mucha luz pero Laguna nunca la vio. El carancho y el cuervo, y en ocasiones las gaviotas, ahorraban la putrefacción de los animales muertos, acompañados por el cóndor, muy ágil para volar, aunque se decía que en estas planicies no hacía daño a las terneras. También el águila bizarra se elevaba en las alturas. El gavilán pardo (los había también negros y colorados) se cebaba en las aves descuidadas, aunque parecía de vuelo pesado no obstante encerraba gran celeridad al perseguir a los halcones.

A estos animales se sumaba la gallina casera que sobrevivía gracias al cuidado de los antepasados, «he visto muchas que cantan como el gallo, pero son de eco bronco y tan destemplado como la mujer varonil y audaz».⁶

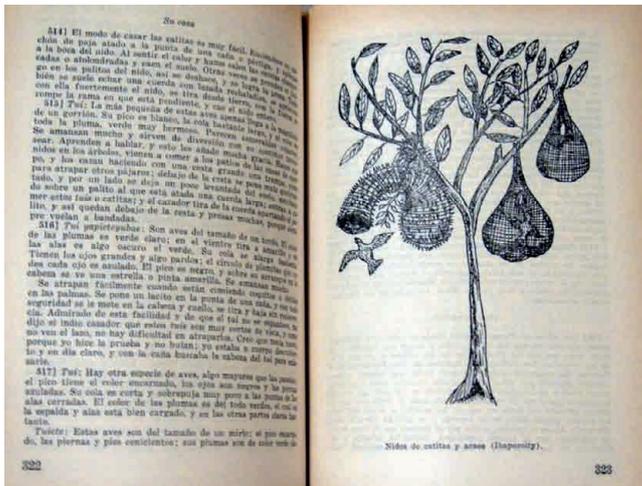
Consideraba Laguna que no era pertinente tomarla como símbolo de la simpleza mujeril, porque había visto ejemplos de gallinas protectoras con su familia que ciertos hombres y mujeres de la provincia no eran capaces de desarrollar con los niños huérfanos.

⁵ *Ibidem* p. 52.

⁶ *Ibidem* p. 54.



Fauna. Aves del Río de la Plata, de Florian Paucke.

Sanchez Labrador S.J.
Peces y aves del Paraguay Natural.

Así también se había criado el pato casero, sea negro o blanco. Entre las aves, la paloma silvestre y los pavos se multiplicaban fácil y con ventajas. Muchos años después Arsenio Granillo enumeraba entre las aves de Tucumán al pelicano, cóndor, cuervo, carancho, urraca, pava, charata, perdiz, bandurria, tastás, palomas, gaviotas, cisnes, garzas, patos, gansos, avestruz, chuña, loro, halcón, águila, cardenales, picaflones, calandrias, tordos, teros, y una infinidad de aves acuáticas y selváticas de rico plumaje que llenaban y alegraban sus cantos los bosques y quintas de la provincia.⁷

De esto se desprende que muchas de las especies nombradas por Laguna seguían formando parte de la fauna local.

La irrupción del hombre europeo en el territorio americano vino

acompañada de la introducción de animales de gran talla (ganado vacuno y equino) y otras especies comestibles de rápida reproducción. A los españoles se debían animales tan útiles como el gato, caballo, burro, vaca, oveja y cabra. En cuanto al chanchito, que también habría venido de Europa destacaba el que se criaba en los potreros de Tafí, de sabor y sainete particular. La carne salada de vaca era muy buena y la chalona (carne de oveja salada y secada al sol) sobre todas las del virreinato. Aportaban para ello las carnes de buen temperamento, la excelente sal y la práctica de quienes la preparaban. Se consumían cerdos, en especial los criados en el Valle de Tafí y se elaboraban jamones, morcillos,

⁷ Arsenio Granillo, *Provincia de Tucumán. Serie de artículos descriptivos y noticiosos*. Colección del Bicentenario, Volumen 5, p. 18. Fundación Miguel Lillo (Tucumán, 2016).

butifarras, salchichas, salchichones y chorizos, además de extraer el tocino, muy requerido.

En la jurisdicción se criaba el caballo bizarro, fuerte, sufrido y veloz, también la mula de siete cuartas, que era muy vistosa pero no la más aguerrida. Sí resultaban apropiados los bueyes que atados a las carretas conducían el tráfico desde Jujuy a Buenos Aires con los frutos del Perú en largas



Vacas, en dibujo de Florian Paucke S.J.

travesías y por terrenos muy áridos. Tras el cese de los asaltos de los indios mocovíes los tucumanos desarrollaron esta tarea con grandes ventajas para el comercio. Y a poco no hallaron competencia.

Granillo por su parte, pasado mediados del siglo XIX, indicaba león, onza, gato montés, anta, zorro, quirquincho, nutria, zorrino, corzuela, guanaco, liebre, oso hormiguero, cerdo del monte, comadreja, hurón, conejo, lobo, vizcacha, mayuato, entre los cuadrúpedos.⁸

El pescado que se consumía por lo general en tiempos de cuaresma provenía de los ríos: bagres, sábalos, dorados, dentudos, caracoles acuáticos y cangrejos del río que hacían la delicia de los italianos que se hallaban en la provincia. También el pescado se desecaba para su mejor conservación.

Los productos agrícolas. La alimentación

Entre las especies foráneas sobresalió el trigo que había sido la base de alimentación de Asia y Europa. Conjeturaba Laguna que el trigo y la cebada no eran desconocidos antes de la llegada de los españoles en esta provincia, pues numerosas naciones indígenas lo incluían en su vocabulario. En el idioma lule al trigo se le llamaba «teleco» y a la cebada «teleco en». Fuese o no natural, el fértil terreno dio lugar a una buena producción que fue acrecentándose con el tiempo. No obstante al hacer la cosecha el producto no correspondía a la cuenta, explicaba esta desproporción porque los más de los labradores eran ganaderos; o los sembradores les robaban la mayor parte de la semilla, y además el modo de sembrar no era el mejor. Años más tarde el cultivo del trigo seguía haciéndose con mucha imperfección, muchos labradores, después

⁸ *Ibíd.*, p. 18.

de haber limpiado los cercos en que habían cosechado maíz derramaban tirando a mano la semilla de trigo en toda la superficie escasamente preparada. Era necesario cuidar el daño de los pájaros cuando el grano comenzaba a madurar. Al parecer el consumo de trigo habría sido restringido en las clases populares, se empleaba casi exclusivamente para elaborar harina y a partir de ella, el pan, junto a los bizcochos irrumpieron en la cocina de los habitantes naturales de esta tierra. Se amasaba y horneaba en las casas donde por lo general había hornos de barro, pero el pan también se vendía en las pulperías de la ciudad.

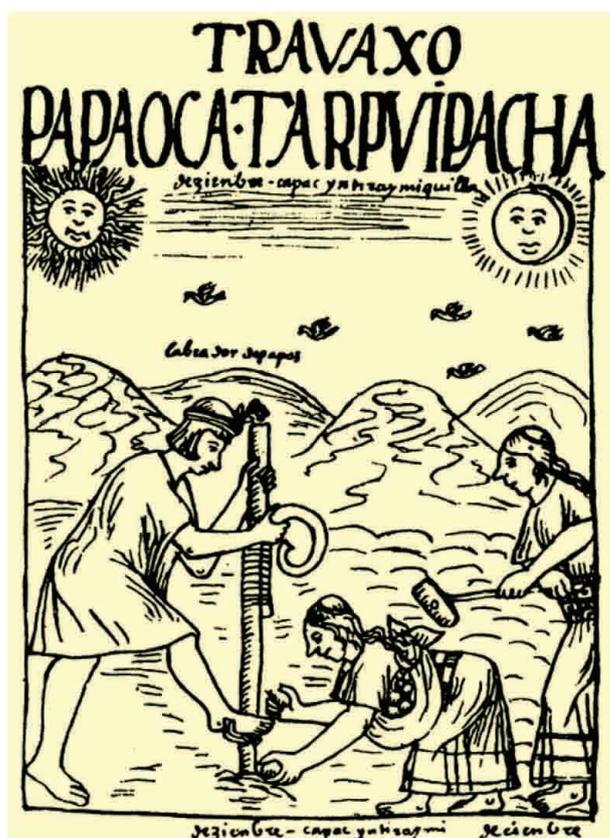
En cuanto a la cebada se sembraba más por la paja verde que se vendía, que por el grano.

El español asimiló productos de la alimentación indígena como el maíz, empleado para muchos usos. Los morteros de piedra que se veían comúnmente en la serranía eran signo evidente de la preexistencia del maíz antes de la llegada de los españoles. Los pueblos originarios vinculados al Imperio Incaico lo tuvieron como su fuente de alimentación más importante. Gracias a su cultivo los pueblos maya, azteca e inca se hicieron sedentarios y sembraron gran número de variedades de este grano (se calculan 150 tipos diferentes). Todo el noroeste argentino se nutrió con el maíz, clara muestra del mestizaje cultural.

En Tucumán los había de muchas clases. La capa blanca amarilla y morada, y la capa pisingallo solo tenía uso para comerla en choclo

o tostada o en mote atasca, plato pastoril pero delicioso. El pisingallo morocho servía para las flores del tostado, para harina con la que preparaba la «ulpeada». El dulce chulpe, maíz cristalino, tenía el mismo destino que el pisingallo morocho. El morocho o maíz duro, blanco, amarillo overo y de cuantas clases había servía para todo. Se hacía «chuchoca,» que era el choclo convertido en maíz a base de fuego, ya asándolo, ya hirviéndolo; el más sabroso era el asado.

Del choclo se hacía la humita en olla, o en chala, con sal o con azúcar, con carne o sin ella. Se lo comía asado o hervido, solo o guisado, también en pastel.



Cultivos según Poma de Ayala.

El maíz era fundamental en la dieta, se llamaba así al choclo seco y daba lugar al locro, cuando se hacía con un poco de carne y «api» o mazamorra, cuando se preparaba con agua sin otro ingrediente de sal ni grasa. La mazamorra se hacía con el maíz hervido y fría se endulzaba con arrope o azúcar. Era el plato de los pobres y se impuso en todo el país.

De la harina de maíz tostado se hacía un guiso sin carne llamado «sancho» y otro con carne, el tulpo. Generalmente se mezclaba al de tordos y palomas. Con la parte más gruesa de la harina de maíz se fabricaba la aloja, una especie de cerveza mucho más rica que la chicha según Laguna.

Consideraba el cura que no se debía mirar al maíz con desprecio, pues es de los granos más sanos, jamás causaba hastío, ni caía pesado; bajo sus diferentes formas era de gusto agradable, por ejemplo la «borona» (pan de maíz). «Nuestros tucumanos, como tienen la leña en abundancia y no están educados con fantasías ni melindres de ridícula caballería se han casado con este grano que los salvó de sus extremas necesidades».⁹

De este modo su consumo no se vinculaba al *status* social sino que era demandado y del gusto generalizado de toda la población.

El labrador que era diligente alzaba de un solo rastrojo tres cosechas de maíz durante la primavera, verano y parte del invierno. Cada cosecha duraba tres meses y otras se dilataban medio mes más, pero siempre era segura la chuchoca. En estas tierras el maíz rendía superando todas las expectativas, cuando menos daba «de grano redondo ochocientos por uno y del plano mil y quinientos por uno y cuando más otro tanto y cuarta parte de ambas castas de maíz». En la producción de este grano la naturaleza era cambiante y prodigiosa. Ningún labrador contaba con graneros para el depósito de los granos, sino que se los colocaba en sacos que se apilaban, en el caso del trigo, y al maíz lo depositaban en espiga, con o sin la chala en un rancho cerrado que llamaban *pirgua*.

Una muestra de la influencia mediterránea en la dieta era el consumo de garbanzos. El arroz habría llegado hacia fines del XVIII y según señalaba Laguna, su padre lo introdujo en la jurisdicción.

El condimento generalizado, también de origen andino era el ají. En los campos, casi silvestre, se daban los pimientos (ajíes) llamados «quitauchu» (largo) y «uturuncu» (chuiquito y redondo) ambos picantes y más el segundo. Eran útiles para corroborar el estómago y destruir sus continuos dolores. Entre los hortelanos se difundieron varias especies de ajíes siendo el más singular el que llamaban «cuerno de cabra» con vainas de más de tercia de largo.

Los campos producían con facilidad, coles, el tierno repollo, lechugas, rábanos, zanahorias, cebollas, ajos, habas, lentejas, arvejas, gar-

⁹ EPCG, p. 59.

banzos, chicharros, escarola, porotos de muchas y raras especies, maní, papas, ocas, mandioca, achera, jacones, camotes, siguimpiguascha, anco y gran número de clases de zapallos, tomates, frutillas. Aunque la carne era fundamental, una gran variedad de frutas, verduras y legumbres enriquecían la dieta.¹⁰

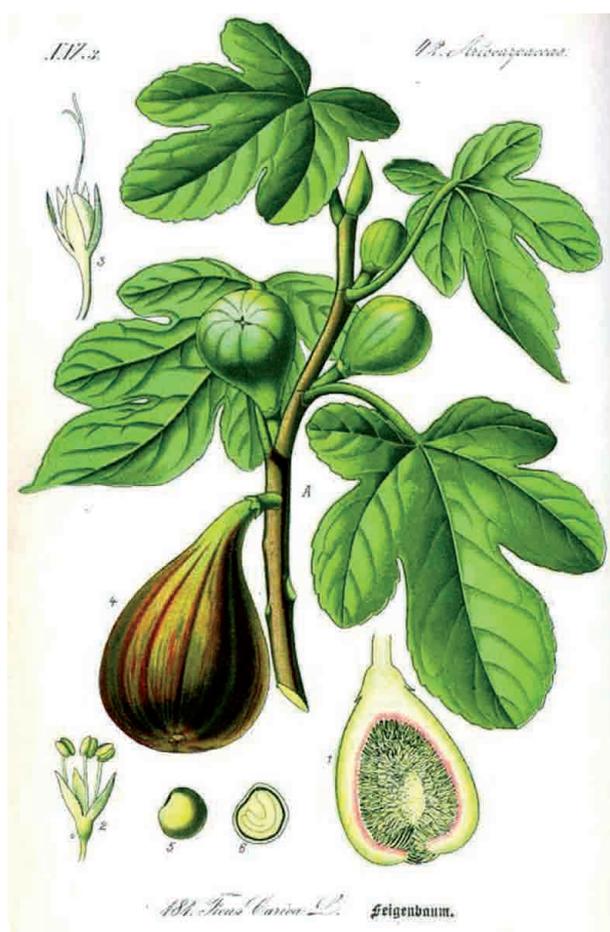
En cuanto a las formas de labranza el trigo no se deshiebaba al igual que el maíz sino cuando entraba en la «almeada» (especie de aporque que se hace a las chacras con el arado y sin otro instrumento) para evitar que la quinua y el ataco proliferasen. Advertía Laguna que la gente era poca y el suelo rendía sin mezquindad y sin exigir al labrador esfuerzos muy grandes, en su mayoría los hombres de campo tenían vidas holgadas. No obstante la utilidad que los dueños percibían no era igual a la producción del fruto por la abundancia de ladrones. Estimaba el cura que faltaba la cultura y el trabajo del hombre para aprovechar mejor nuestros recursos naturales ya que «el dulce trato los embelesa (a los vecinos) y engríe y aunque escarbando el suelo con la uña, dándole la simiente ha de fructificar, están muy ajenos de ocuparse en este entretenimiento». A la vagancia se sumaba el robo, que lo practicaban desde la siembra hasta la cosecha. Afirmaba que el padre Muriel habló con ligereza al referirse al concepto de «tierra de promisión» pues no era aparente sino real la manifiesta feracidad de sus campos. Esta no excluía el trabajo del hombre.

La higuera, naranjo chino, lima dulce, el plátano, guayaba, chirimo-ya y laurel eran frutos no nativos y que prohijaban con tanta propiedad que nada envidiaban a su país de origen en calidad, cantidad, sabor, fragancia. La fruta más abundante era la naranja, que crecía silvestre; las naranjas desarrollaban un tamaño desconocido en Europa, también había lima dulce y naranja china (quinotos). Una especialidad tucumana era y sigue hasta hoy, la elaboración de dulces y mermeladas de toda clase de frutas, la existencia de numerosas pailas de cobre demuestra la difusión de estas artesanías.

En forma enrevesada, el sacerdote se ocupaba de la caña en nuestra provincia, en 1809, varios años antes de la experiencia del Obispo Colombes. Decía «que no tenemos noticia sea originaria de este lugar, pero en Tucumán su altura era notable. En el espacio de seis meses se levanta sucesivamente de caña útil, de hasta dos y media varas de alto» y «si aún se ha de contar el cogollo tierno y despreciable, son cortas tres varas para las mayores y vara y media para las menores».

Algunas cañas «son tan gruesas que tendrán de tres a cuatro pulgadas de diámetro, generalmente son de dos y media pulgadas». Oyó decir «que esta no es la mejor caña pero esto es conversación de los que no han visto otras maravillas que las aristas de su país. De la misma

¹⁰ Ana María Bascary, *Familia y vida cotidiana. Tucumán a fines de la colonia*. Universidad Pablo de Olavide de Sevilla (España) Facultad de Filosofía y Letras, UNT. Esta historiadora se ha ocupado con detenimiento del tema de la alimentación.



Hojas de higuera y frutos.

planta que da tamaña caña, nace esta delgada: esto vemos y cual sea su causa ignoramos, pero sabemos que no funda distinta especie de caña dulce».

No se exceptuaba la caña dulce, que daba una miel fragante y sabrosa de la que se hacía una exquisita cachaza y se daba con mucha facilidad. Se habían fabricado unas pocas arrobas de azúcar por sujetos nada prácticos y aun así salió un azúcar muy buena, mejor que la de Río de Janeiro y de la Habana, Santa Cruz de la Sierra, Paraguay y Jujuy.

Opinaba que si bien «no puede uno solo hacer grandes cantidades, porque no son cuantiosas las facultades de nuestros vecinos si no fuera por la desidia de la gente podrían fabricarse

muchas más arrobas de azúcar. El suelo tucumano es tan ubérrimo en jugos que no hay fruto alguno que no produzca.» Lo mismo pensaba del añil.

En Tucumán se disfrutaba la deliciosa sandía y melones de varias clases. Estimaba que era un territorio dotado por la naturaleza en sobreabundancia, sin paralelo con otros. Se preguntaba: «¿Cuál es ese terreno que lleve estos frutos y tenga la feracidad de nuestras chacras con la absoluta comodidad y descanso del labrador? ¿Cuál es ese otro paraíso que cuenta sus haciendas a millares como nuestro Tucumán? O ¿cuántas cosas hay tan benéficas que al pobre no impedido le llene de saciedad sus menesteres sin afanes y amenos costa?»¹¹

Tucumán abría las espigas del trigo, del arroz que si bien no era nativo, se multiplicaba fácil; el maíz, tomate, anco y zapallo fructificaban casi todo el año. Este último en numerosas variedades. También añadía que los frutos se daban a solo influjo del cielo y del suelo, sin riego y sin deshierbes y al arroz desde hacía poco tiempo se inundaba con agua en cantidad. Exclamaba «¡agradecido terreno que sin tantas

¹¹ EPCG, p. 66.

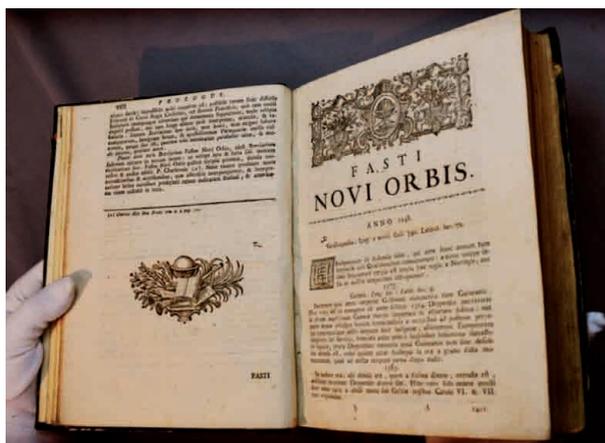
fatigas facilite lo que otros solamente por la industria y el afán! Tucumán pues es fértil con feracidad no aparente sino real y solo estéril por casualidad o especial providencia».¹²

Se bebía café, chocolate y sobretodo mate, este era un hábito que se extendía a todas las categorías sociales. También estuvo generalizado el consumo de bebidas alcohólicas entre la élite y los sectores populares. Las más bajas preferían aguardiente, chicha y aloja. Para Laguna esta última era una especie de «cerveza».

La feracidad del terreno no excluía el trabajo del hombre. Laguna descalificaba al padre Muriel quien se refería a los cotos que padecía la mayor parte de los habitantes, pues si bien había algunos, no eran tantos como afirmaba, era una opinión errada, aclarando que se refería especialmente a las gentes de la zona del Tejar próximo a Ibatín. Y las aguas de pozo de Tucumán eran muy buenas, salobres pero sanas. (se dice que el bocio fue uno de los motivos del traslado de la ciudad porque el agua carecía del yodo suficiente).

Las aguas saladas del Río La Calera adulteraban las aguas del Salí, haciéndolas desagradables. Todos esos ríos, manantiales, arroyos y algunas lagunas abundaban en peces. Había oído que existían bastantes lobitos en los ríos de la zona. El rumi ampato o tortuga que habitaba en tierra o en el agua no faltaba y tenía una caparazón mas hermosa que las del Paraná.

El texto de Laguna, en el año 1809 demuestra que en las provincias del norte predominaron los hábitos heredados de los pueblos originarios y los colonizadores españoles. La alimentación era muy variada pues como lo expresaba Laguna el suelo permitía producir casi todas las frutas, verduras y legumbres, junto a la numerosa cría de ganado de diferentes especies. Daban como resultado una dieta bastante equilibrada.



Fasti Novi Orbis,
del Padre Domingo Muriel S. J.

El clima y otros aspectos

El temperamento dominante en estos llanos, aunque ardiente, «no era sofocante a causa de que sudaba con mucha facilidad», sin que

¹² *Ibíd.*, 67.

flaquearan las fuerzas. Había días tan calurosos en los que el aire se ponía tan caliente como «si por todas partes se viera uno rodeado de fuego, pero el agua se presentaba fresca al tacto durante el baño y a la inversa sucede en los días de calor común, el agua se siente tibia y la impresión del aire fría». De noche se sudaba a «borbollón» y hasta una sábana incomodaba, sin embargo a la mañana el agua se ponía fría.

Corroboran estas expresiones los comentarios de viajeros que pasaban por Tucumán. El médico inglés, en el siglo XIX, Juan H. Scrivener se refirió a Tucumán diciendo: «La ciudad de San Miguel de Tucumán, es la más hermosa, con excepción de Buenos Aires y Córdoba, de todas las ciudades de la Confederación». Apuntaba que no había ciudad tal vez en Sud América donde el Carnaval fuese celebrado con más regocijo y jarana pues se suspendían todos los trabajos y faenas y asumían todos los habitantes la misma categoría.¹³ La ciudad se levantaba en una llanura muy fértil y venía a comprobar una vez más lo que se ha dicho repetidas veces de los españoles: han elegido siempre las mejores ubicaciones para sus ciudades y villas.

Al respecto, al referirse a Tucumán en tiempos de la Independencia el historiador salteño Bernardo Frías señalaba: «Era famoso Tucumán por sus calores. Si en Santiago se cocía un huevo al sol, sepultado en las arenas, en Tucumán la llama de una vela puesta en medio de un gran patio durante las noches infernales del verano no oscilaba por la quietud del aire y era casi imposible dormir al abrigo de las habitaciones».¹⁴

En cuanto a la índole de los habitantes decía Laguna que «tienen mucho, todo lo necesario para vivir una vida holgazana y capona en la liberalidad del vecino, que sin reparo suministra el alimento con preferencia al huésped. Este dulce trato los embelesa y engríe y aunque escarbando el suelo con la uña, donde la simiente ha de fructificar, están muy ajenos de ocuparse siquiera de este entretenimiento». El ocio derivaba en robo.¹⁵

Solían correr pestes en el lugar, aunque no demasiado graves, se podría citar a la escarlatina y el chavalongo (tifus, pesadez de cabeza) fue una enfermedad que afectó a los pueblos indígenas y que en estos últimos años se extendió en varias provincias.

Aunque en Tucumán había ciénagas y aguas empozadas de donde se levantaban pestíferas emanaciones, Laguna no se explicaba porqué nuestros campesinos no las percibían. No se conocía una enfermedad dominante. El chucho o terciaria era contingente, salvo en el valle de Choromoros.

¹³ Juan H. Scrivener, *Memorias del Dr.. Impresiones de viaje. Londres-Buenos Aires-Potosí*. Traducción y Prólogo de Lola Tosi de Dieguez (Bs As, 1937), pp. 66-67.

¹⁴ Carlos Páez de la Torre (h) «Época de la Independencia», en *La Gaceta*, Tucumán, 10-V-2017. El historiador Bernardo Frías señala muchos aspectos de la producción y el clima de Tucumán en su *Historia del General Martín Güemes*.

¹⁵ EPCG, *El cura Laguna...* cit 35.

En su relato aludía al gobernador don Andrés Mestre que trajo a Tucumán una bandada de «lazarinos», esto es leprosos recolectados en Salta y su jurisdicción; los tucumanos ignorantes de la condición de este mal los albergaron y aunque no en abundancia había algunos casos. Incorporaba un concepto fantasioso al relato ya que decía haber oído que a los leprosos se les daba de comer lagartos crudos; no creía que este remedio bárbaro fuera receta de un médico (sic). Recibió la noticia del hermano Fray Manuel Barreda, religioso franciscano quien le contó que pasando la línea divisoria un piquete de soldados europeos se perdieron en los bosques de Misiones y no teniendo con qué subsistir, mataban estos animales a bala y del uso de sus carnes resultó que las propias se abriesen y purgasen sin mayor incomodidad y sin otro remedio que el continuado uso de este alimento, sanaron de sus dolencias.¹⁶ Para el tratamiento de las enfermedades se utilizaba una larga lista de remedios de raigambre indígena y otros de claro origen europeo: sangrías, ventosas, purgas, etc.

Las estaciones del año tenían una regularidad, siendo el invierno seco, suave y despejado, cuando se nublaban los días y batía el viento del paraje del Aconquija, se ponía extremadamente frío. Laguna vio helarse el agua en las viviendas, pero era un raro fenómeno. Lo mismo sucedía con las nevadas en el llano, aunque en el cerro todos los años caía nieve, era excesivo cuando había garrotillo, granizo muy menudo que embarnizaba a todo vegetal endureciéndolo. En esa circunstancia soplaba un aire tan frío y húmedo que los cabellos, pestañas y cejas se llenaban de carambanillos. El invierno en la cordillera duraba desde mayo hasta octubre y dominaba sobre todo en los meses de junio y julio. A veces se anticipaba la primavera un mes, esta era muy grata, pero podía interrumpirse por tempestades de granizo, agua, rayos y huracanes. Recordaba en 1803 una tempestad que arrancaba los árboles de raíz y tronchaba los gajos jugando con los troncos como si fueran ligeras pajas. Se llevó mas de 50 casas de madera y un cordón de fuertes tapias. Hubo también en 1807 un remolino en el valle de Choromoros, muy intenso.

En parte del cerro reventaban volcanes de agua en muchas ocasiones, unos eran de explosión y dejaban una cavidad profunda. Otros, los más frecuentes eran de filtración copiosa y abundante. Casi todos los años sacudían la tierra leves temblores, unos provenientes del norte y otros del Aconquija. Los últimos se daban en junio y julio precedidos por un ruido de gran rotación y concluían como una explosión.

Los del norte se dejaban presentir en los meses de octubre y noviembre a veces con un ruido que parecía cañoneo y otras con sacudimientos sin anuncio alguno. Recordaba que el 11 de noviembre de 1807 a las 12 de la noche hubo un espantoso y largo temblor que afectó todos los edificios de la ciudad.¹⁷

¹⁶ *Ibíd.*, p. 73.

¹⁷ Cabe añadir que el cura Laguna fue testigo de dos temblores de gran impacto

Resulta muy difícil por la escasez de fuentes conocer los hábitos de higiene y de aseo personal de los pobladores, señalaba Laguna que existía la costumbre de bañarse, pero no de la periodicidad con que se lo hacía. Se deduce que el baño no era precisamente una actividad preferida entre los de más lustre social. Cabe recordar que la única bañera de la ciudad perteneciente a doña María Elena Alurralde parecía un gran lujo. El deficiente aseo personal contribuía a generar y propagar enfermedades. La presencia del ejército en el norte mejoró las condiciones de salud pues la atención de los soldados heridos demandó la presencia de médicos y la creación de hospitales, aunque precarios, representaban un avance en la materia.

La pródiga naturaleza también proveyó a Tucumán los frutos del oro, plata y cobre en la Cordillera del Aconquija y Laguna alude a rastros de estos minerales en fundiciones de los naturales. Refutaba a Garcilaso en su afirmación sobre la falta de minerales en estas tierras. Anotaba que en el Potrero del Nío había unas piedras negras de las que se valían los cantadores para dar hilo a las maderas, no podía afirmar si era o no antimonio; Laguna había escrito con ellas y la letra quedaba clara y visible aun después de convertido el papel en cenizas. Al parecer tendría alguna clase de metal que por falta de peritos no sabía puntualizar. En el paraje de los Vipos se hallaba Cerro Rico donde se decía que se encontraban piedras vulgares preciosas.



Libro primero de los
Comentarios Reales de Garcilaso.



Inca Garcilaso de la Vega.

que afectaron la Iglesia de Trancas en 1819 y 1826 y que la destruyeron casi por completo. Fue Laguna autor de su edificación. Edmundo Temple en su paso por Tucumán describió el estado de la Iglesia.

Laguna veía en la invasión napoleónica y en Francia el anuncio del Apocalipsis y exhortaba a los nativos «Preparaos tucumanos, con buenas obras y santa vida, si queréis ver a las aves del cielo y fieras de la tierra darse un buen día con carne de reyes, de príncipes, de nobles, de tiranos y plebeyos y entonces conseguiréis reinar con Cristo por mil años de paz inalterable en la tierra».¹⁸

Aunque el texto de Laguna pueda parecer algo disparatado muchas de sus afirmaciones son de sumo interés para conocer las condiciones feraces de nuestro suelo donde se multiplicaban con naturalidad especies vegetales y animales. Concluía este capítulo de su libro diciendo «Sólo el tiempo puede decidir lo que el Tucumán no puede dar».¹⁹

A modo de conclusión

Laguna no fue original en sus observaciones sobre la naturaleza ya que otros se ocuparon de ella con anterioridad, los padres jesuitas, por ejemplo. Sí tiene el mérito de haber sido el primer tucumano que se preocupó por escribir una historia social y política de Tucumán en 1809, en la que incluye una parte especialmente dedicada a la descripción de la naturaleza. Su escrito está datado en 1809, fecha de la invasión napoleónica a España y Laguna manifiesta claramente su regalismo.

En cuanto a su manuscrito creo que es un aporte singular en lo que se refiere a la alimentación con datos poco frecuentes. Expresa el mestizaje en la dieta con los elementos propiamente americanos que se combinaron con los europeos y la variada alimentación gracias a los diversos productos naturales que Tucumán podía ofrecer.

Su escrito debe analizarse teniendo en cuenta su adhesión monárquica que le hacía rechazar o criticar a lo que no tuvieran sus mismas simpatías.

¹⁸ EPCG, *El cura Laguna...* cit, p. 76.

¹⁹ *Ibídem*, p. 79.