

ANTONIO BIERZYCHUDEK

**HISTORIA DE LA  
APICULTURA ARGENTINA**

EDITADA POR HECTOR J. MATTONE

BUENOS AIRES

1979

**HISTORIA DE LA APICULTURA ARGENTINA**

ANTONIO BIERZYCHUDEK

HISTORIA  
DE LA  
APICULTURA  
ARGENTINA

Primera Edición

Editada por Héctor J. Mattone

Buenos Aires

1979

HISTORIA DE LA APICULTURA ARGENTINA

Todos los derechos reservados

Sólo se permite la reproducción de capítulos aislados, con expresa indicación del origen.

Queda hecho el depósito que indica la ley N° 11.723.

La reproducción del presente libro, ya agotado, se hace para provecho científico y/o didáctico y sin propósito de lucro.

Buenos Aires, Agosto 2013

**Antonio Bierzychudek**

## **HISTORIA DE LA APICULTURA ARGENTINA**

El presente trabajo es el fruto de seis años de investigaciones realizadas por el autor en distintas bibliotecas argentinas. Es, también, el resultado de la colaboración espontánea de algunos amigos recordados en cada caso en el texto o en la nota correspondiente.

Los datos históricos así obtenidos fueron publicados en **Gaceta Del Colmenar**, en Buenos Aires, entre Junio de 1974 y Julio de 1979. También, algunas noticias fueron presentadas por el autor en el VII Congreso Apícola de la Provincia de Buenos Aires y en el II Congreso Latino e Ibero Americano de Apicultores. Ahora, para la presente edición, el autor ha ordenado, depurado, adaptado y completado el contenido de su trabajo para una **primera publicación completa**, agradeciendo al editor la oportunidad que le ha brindado para evitar que el caudal de noticias recogidas quede disperso.

Aunque, como el título lo indica, el presente trabajo tenga por principal objetivo todo lo relacionado con la apicultura argentina, no son pocas las noticias que contiene referentes a varios países sudamericanos.

**INDICE**

Prefacio .....	Página 3
----------------	-------------

**PRIMERA PARTE**

(comprende desde el siglo XVI,  
hasta fines del siglo XVIII.)

Introducción .....	9
Ulrico Schmidel, Pedro Mariño De Lovera, José de Acosta, Garcilaso de la Vega (el inca) y Bernabé Cobo .....	10
Alonso González de Nájera y Diego de Rosales .....	15
Antonio Ruiz de Montoya, Nicolás del Techo, Francisco Salcedo y Ordóñez, Antonio Sepp y Gabriel Patiño ..	19
Pedro Lozano, Martín Schmid y José Cardiel .....	23
Tomás Falkner, Julián Knogler y Calixto Carlos Bustamante	28
Martín Dobrizhoffer y Florián Baucke .....	33
Vicente Olcina y Juan Ignacio Molina .....	39
José Sánchez Labrador .....	45
José Jolís .....	61
Felipe Gómez de Vidaurre .....	68
José Toribio Medina .....	70
Paulo Nogueira-Neto .....	71
Arnaldo de Winkelried Bertoni .....	74
Conclusiones .....	82

**SEGUNDA PARTE**

(comprende desde fines del siglo XVIII,  
hasta el siglo XX.)

Introducción .....	88
José Espinosa y Tadeo Haenke .....	89
Manuel Sobreviela .....	89
Joaquín Alos .....	90

Félix de Azara .....	Página 90
Algunas noticias publicadas en el Mercurio Peruano .....	97
Alejandro de Humboldt y Aimé Bonpland .....	100
Semanario de Agricultura, Industria y Comercio .....	104
Correo de Comercio de Buenos Aires .....	111
Dámaso Antonio Larrañaga .....	113
Alcides D'Orbigny .....	117
Arsenio Isabelle y Antonio Carneiro .....	121
La inmigración alemana al sur del Brasil. Frederico Augusto Hannemann y Emilio Schenk .....	125
Bernardino Rivadavia .....	130
Domingo Faustino Sarmiento .....	132
Claudio Gay .....	136
José Patricio Larraín Gandarillas. Miguel Amado Pouget ..	137
La apicultura en Bolivia .....	140
Auguste de Saint-Hilaire .....	142
Bartolomé Bossi .....	143
Carlos Germán Burmeister .....	143
Marcos Sastre .....	144
Conclusiones sobre la introducción de la abeja europea ..	147
Crecimiento de la apicultura en la Argentina .....	151

418  
417  
416  
415  
414  
413  
412  
411  
410  
409  
408  
407  
406  
405  
404  
403  
402  
401  
400  
399  
398  
397  
396  
395  
394  
393  
392  
391  
390  
389  
388  
387  
386  
385  
384  
383  
382  
381

El comercio de la esclavitud  
Conclusiones sobre la esclavitud  
Miguel Sastre  
Carlos Germán Burmeister  
Gustave Boas  
Auguste de Saint-Hilaire  
La agricultura en Bolivia  
Juan Patricio Larraín Galdames  
Gustavo Gay  
Faustino Sarmiento  
El comercio de la esclavitud

**PRIMERA PARTE**

(Comprende desde el siglo XVI, hasta  
fines del siglo XVIII)

Con el objeto de clarificar la cuestión referente a la existencia o inexistencia de la especie **Apis mellifera**, hasta principios de la segunda mitad del siglo XVIII, en el territorio que actualmente ocupan la República Argentina, Bolivia, Brasil, Chile, Paraguay, Perú, Uruguay, y, también, con el propósito de describir algunas características relativas al aprovechamiento de la miel y de la **cera** en la zona y época mencionadas, recurrimos, **a modo de investigación**, a la lectura de diversos libros escritos por naturalistas que otrora vieron y observaron todo lo que nos interesa. (1)

---

(1) Para obtener la lista y datos biográficos de los naturalistas que pensamos mencionar, al igual que el nombre de los libros consultados, nos ha resultado de mucha utilidad la obra del Padre Guillermo Furlong, S. J. **Naturalistas Argentinos durante la dominación hispánica** (Huarpes, Buenos Aires, 1948). Agradecemos al Sr. Hugo Bregante, por hacernos conocer la obra mencionada.

**ULRICO SCHMIDEL, PEDRO MARIÑO DE LOVERA, JOSE DE ACOSTA, GARCILASO DE LA VEGA (EL INCA) y BERNABE COBO**

Ulrico Schmidel recorrió todo el territorio comprendido desde Buenos Aires hasta la Asunción, desde el año 1536, en que arribó al Río de la Plata como soldado de la expedición del Adelantado Don Pedro de Mendoza, hasta 1545, año en que regresó a Europa. (2)

Las observaciones de Schmidel son las de un soldado no consagrado por entero a las ciencias naturales. Sin embargo, son un testimonio valioso publicado por primera vez en Nuremberg, en 1599. Del mismo transcribimos lo siguiente:

"Estos Macasis tienen una tierra muy fértil y muy rica en granos y frutos y miel: nunca he visto, en ningún país, una tierra más fértil. Un indio toma un hacha, se va al bosque y en el primer árbol que encuentra abre un boquete: del agujero se derrama cinco o seis jarros de miel pura. Las abejas son pequeñas y no pican; esa miel se puede comer con pan o con otra cosa y de ella se hace muy buen vino, tan bueno o todavía mejor que el agua-miel que se hace aquí en Alemania". (3)

Como vemos, Schmidel se refiere a las melipona, sin ninguna referencia a la abeja europea. Más adelante, leemos:

"Como no teníamos otra cosa que comer, tuvimos que alimentarnos, tanto cristianos como indios, con miel y raicillas salvajes que encontrábamos en el bosque; pues no teníamos tiempo para acechar a un animal y cazarlo, pues temíamos que los Tupís nos persiguieran y pudieran alcanzarnos". (4)

Si no tenían tiempo para cazar, cabe pensar que tampoco lo

(2) Guillermo Furlong... cf. n. 1, p. 51.

(3) Ulrico Schmidel, *Viaje al Río de la Plata*, Bs. As. 1945, p. 90.

(4) Ulrico Schmidel... cf. n. 3, p. 96.

tenían para hacer frente a los aguijones de ciertos himenópteros. De modo que, la miel que aprovechaban fue de las melipona.

Otro testimonio es el del Capitán Don Pedro Mariño De Lovera (1520-1590), quien se desempeñó en Chile. El mismo escribió la siguiente afirmación breve y concreta que transcribimos con la ortografía antigua: "Hai también miel de abejas sin cuidar della por ser silvestre, y sin jénero de cera en sus panales". (5)

El Padre José de Acosta llegó al Perú en 1572. Luego, visitó Arequipa, La Paz, Chuquisaca, Cochabamba, Charcas y Potosí. Llegó cerca de La Quiaca. (6) Fue un destacado naturalista.

Bajo el título *Historia Natural y Moral de las Indias*, publicó en 1590, en España, una serie de libros. Del libro IV, hemos elegido lo siguiente:

"De colmeneros poca experiencia hay porque los panales, donde los hay en Indias, dándose en árboles o debajo de la tierra, y no en colmenas al modo de Castilla, y los panales que yo he visto en la provincia de los Charcas, que allí nombran lechiguanas, son de color pardo y de muy poco jugo; más parecen paja dulce que panales de miel. Dicen que las abejas son tan chiquitas como moscas, y que enjambran debajo de la tierra; la miel es ácida y negra. En otras partes hay mejor miel, y panales más bien formados, como en la provincia de Tucumán, y en Chile y en Cartagena". (7)

Si bien lo que acabamos de leer no prueba la inexistencia de la especie *Apis mellifera* en la época y zona en cuestión, llama la atención que el Padre Acosta no menciona ni directa ni indirectamente a la abeja europea.

El Inca Garcilaso de la Vega (1539-1616), en sus *Comentarios Reales de los Incas*, se refiere a la ausencia de las abejas "domésticas" y al uso de la miel en medicina, en los siguientes términos: "Abejas silvestres hay de diversas maneras; de las domésticas, criadas en colmenas, ni los indios las tuvieron antes ni los españoles se han dado nada hasta ahora por criarlas; las silvestres crían en resquicios y concavidades de peñas y en huecos de árboles; las que son de tierras frías, por las malas yervas de que sustentan, hazen poca miel, y éssa dessabrida y amarga, y la

(5) Pedro Mariño De Lovera, *Crónica del Reino de Chile*, reducida a nuevo método y estilo por el Padre Bartolomé De Escobar S.J. Colección de Historiadores de Chile y de Documentos Relativos a la Historia Nacional, Santiago, 1865, tomo VI, p. 49.

(6) Guillermo Furlong... cf. n. 1, pp. 55-56.

(7) Joseph de Acosta, *Historia Natural y Moral de las Indias*. Fondo de Cultura Económica, México, 1940, p. 322.

cera negra de ningún provecho; las de tierras templadas o calientes, por las buenas yervas de que gozan, hazen muy linda miel, blanca, limpia, olorosa y muy dulce; llevada a tierras frías se cuaja y parece azúcar; tiénela en mucha estima, no sólo para comer, mas también para el uso de diversas medicinas, que la hallan muy provechosa". (8)

Otro jesuita que se destacó notablemente como naturalista fue el Padre Bernabé Cobo. Llegó a América en 1596. Estuvo en Santo Domingo, México, Guatemala, Panamá y Perú. Conoció Charcas y Santa Cruz de la Sierra. Falleció en Lima en 1659. (9)

De Bernabé Cobo, dice el Padre Furlong lo siguiente:

"No puso en duda lo que escribieron sus precursores, sino que prescindió de ellos. Lo que vió y observó, en primer término, y lo que personas o documentos verídicos le enseñaban, en segundo término, fueron sus fuentes de información". (10)

De la **Historia del Nuevo Mundo**, concluída por Cobo en 1653, y publicada por primera vez en forma parcial en 1890-1893, (11) hemos seleccionado el capítulo II del libro noveno que, por importante y breve, creemos merece su transcripción completa. Dicho capítulo lleva por título: **De las varias especies de Abejas que se hallan en las Indias**. Dice así:

"Con nombre de **Abejas** comprendemos todas las especies de animalejos ceñidos (12) que labran miel, de que tratará este capítulo, porque son muchas las diferencias dellas que se hallan en este Nuevo Mundo; y en el siguiente hablaremos del modo que tienen en labrar la miel y cera. Las menores **Abejas** que hallamos son del tamaño de los Mosquitos que se crían en el vino; y destas hay dos castas, que sólo difieren en el color: las unas son blancas, y las otras de un color entre pardo y negro. Otra suerte se halla dellas un poco mayores, aunque no tan grandes como las de España, las cuales también son en dos maneras: unas negras o pardas, y otras blancas; las de la primera especie destas dos son las más provechosas de todas. Ninguna destas castas hasta aquí referidas pican; solamente cuando les sacan los panales se asientan importunamente en la barba y cabellos de la gente.

(8) Inca Garcilaso de la Vega, **Comentarios Reales de los Incas**, Bs. As., 1943, t. 2, p. 202.

(9) Guillermo Furlong... cf. n. 1, p. 62.

(10) Guillermo Furlong... cf. n. 1, p. 63.

(11) El lector que desee consultar esta obra, puede hacerlo en la sección **libros reservados**, de la Biblioteca Nacional de Buenos Aires.

(12) *Cinctus*: insecto, entomozoo. (Pertenece a la nota N° 1 del libro noveno).

"De las que son semejantes a las de España hay también algunas diferencias, mas no todas pican; distínguese entre sí en la figura y tamaño y en la manera de hacer la miel. Unas son de la misma especie que las de España, armadas de agujones; otras que de la cintura para arriba están cubiertas de un vello rubio, con dos cuernecillos largos en la cabeza, y de la cintura abajo son negras, ceñidas a trechos de unas rayitas blancas. Hay otras **Abejas** casi dos veces mayores que las de Europa, de un color pardisco tirante a verde, que hacen su morada en las paredes agujereándolas a la medida de sus cuerpecillos; vuelan velocísimamente y hacen mayor zumbido que las **Abejas** ordinarias. En la provincia de los Charcas, en el Perú, donde se hallan casi todas estas diferencias de **Abejas**, hay otras como **Avispas**, pardillas tirantes a negras, y bien hechas, que los indios llaman **Putiguanca**; y otra casta dellas, llamadas de los indios **Guancoyros**, que son las mayores de todas y galanamente pintadas de rubio, colorado, amarillo y negro, y el cuerpo todo con una manera de vello; son con exceso picantes, de agudos agujones y tan grandes como Moscardones. Hállanse también otras negras del mismo tamaño, las cuales, aunque también crían miel, pienso yo que no se distinguen de los Moscardones". (13)

Por lo que acabamos de ver, parece que la abeja europea fue observada en América por Bernabé Cobo. Sin embargo, según mi opinión, hay dos factores que dejan serias dudas de que Cobo, al escribir sobre "abejas de la misma especie que las de España", se esté refiriendo a la **Apis mellifera**. El primero de dichos factores es la confusión entre ciertas especies de avispas productoras de miel, y las abejas. Esta confusión se nota en el capítulo transcrito. El segundo factor es el hecho de que, en ningún momento Cobo menciona preferencia alguna de sus contemporáneos en América, o de él mismo, por la abeja europea. En cambio, en un fragmento que más adelante podremos leer, indica el uso general de la miel de las melipona en la Nueva España. Igualmente, cuando se refiere a las colmenas de troncos huecos, que se cortaban para llevar a las casas, menciona a las abejas que **no pican**, como los habitantes de dichas colmenas. (14)

De todos modos, no debemos olvidar que el Padre Cobo

(13) Bernabé Cobo, **Historia del Nuevo Mundo**, Sevilla, 1890. Publicada por la Sociedad de Bibliófilos Andaluces. Tomo II, pp. 242-243.

(14) Bernabé Cobo... cf. n. 13, t. 2, p. 249.



Ulrico Schmidel montado sobre una llama, según lámina publicada en su libro (Nüremberg, 1599)

vivió en algunas regiones que, no pertenecen a la zona geográfica indicada al comienzo de este trabajo.

El fragmento prometido expresa lo siguiente:

“Desta suerte de colmenas son las más ordinarias de la Nueva España; y sus panales son muy diferentes de los de Europa, porque labran la miel las **Abejas** en unos vasitos o botijitas delgadas de cera, del tamaño y hechura de huevos de Gallina y menores, que a su tiempo se hallan llenos desta miel, la cual es muy dulce y blanca, aunque no tanto como la de Castilla, ni es tan buena como ella, y con todo eso se gasta generalmente en la nueva España, porque hay gran trato délla y desta miel en la provincia de Campeche”.<sup>(15)</sup>

(15) Bernabé Cobo... cf. n. 13, t. 2, p. 248.

## ALONSO GONZALEZ DE NAJERA y DIEGO DE ROSALES

Presentamos en primer lugar al autor de **Desengaño y Reparación de la Guerra del Reino de Chile**, quien en el año 1600 se dirigió hasta el país trasandino desde Lisboa. Fue capitán de los soldados conducidos por Francisco Martínez de Leiva.

Gracias a los directores de la **Colección de documentos inéditos para la historia de España**, la obra antes mencionada se publicó en 1866. Fue encontrada en la biblioteca del Duque de Osuna; había sido terminada en 1614.<sup>(16)</sup>

Al escribir sobre la miel, González de Nájera afirma:

“No hay en Chile colmenas ni aún abejas de enjambre como las nuestras, pero las hay de otras muchas especies o diferencias, y así no falta miel, aunque no de la bondad de la nuestra, la cual se halla por los campos desta manera. Dan los indios fuego a la yerba, la cual arde con facilidad, según ya dije, tanto la verde como la seca; y por lo que el fuego deja quemado y desembarazado, van mirando con atención, y donde ven salir de la tierra por algún agujerillo alguna abeja, escarban allí algún tanto, y luego dan con el enterrado panal, que el mayor será como dos puños, no de tan buena vista respecto de los de nuestras colmenas, en fin como cosa enterrada, compuesta de ciertos vasos o bolsillos de forma de bellotas, que están llenos de miel, de los cuales panales exprimidos la destilan, y aunque no tiene el color muy perfecto, es bien dulce.

Es más líquida que la nuestra, y los vasos que la encierran no me parecieron a propósito para poderse hacer dellos cera, y así no se saca, aunque se aprovechan de la miel. Las abejas son dos tantos mayores que las de España, y de color entre naranjado y negro, y por ser pocas, son pequeños los enjambres

(16) Los datos sobre la vida y obra del capitán González de Nájera fueron tomados de la introducción preparada por J. T. Medina para la publicación de la obra del militar mencionado, en el Tomo XVI de la Colección de Historiadores de Chile y de Documentos Relativos a la Historia Nacional, Santiago de Chile, 1889.

que crían. Hállase por muchas partes desta miel de la manera que he dicho, y no en cavernas de peñas o hueco de árboles, como la crían nuestras abejas silvestres, sin ser ayudadas del arte. A mi me ha acaecido armar la tienda de campaña en las tierras de guerra, y advirtiendo los indios de servicio que de la tierra que ocupaba la misma tienda salían abejas, sacaban en mi presencia los dichos panales dentro de la tienda, y esto sucede muchas veces."

"Una yerba hay en aquella tierra de en medio de la cual nace un tallo o ramo de altura de un codo, cuyo remate está lleno de flores de un color verde semejante al cardenillo (color exquisito para flores) de forma de campanillas, las cuales vueltas lo abierto arriba, están en su sazón llenas de miel, harto semejante a la de los panales, y no es tan poca la cantidad que tienen della: que en cierta ladera me sucedió, como de paso, destilar de algunos destos tallos en un plato buena parte de miel."

"Paréceme que si de España llevasen a aquella tierra enjambres en colmenas con sus panales, para que se sustentasen dellos, y bien tapadas, por lo que durase el viaje y camino, porque no se huyesen, que multiplicarían mucho, y hubiera mucha cosecha de miel y cera en aquel reino, así por ser templado como por abundar de varias flores." (17)

Del relato que acabamos de leer nos parece oportuno destacar los siguientes aspectos:

- a) se confirma la ausencia de la **Apis mellifera** en Chile de una manera directa y no mediante indicios, lo cual implica que González de Nájera tuvo conciencia de la diferencia existente entre las abejas chilenas y las europeas;
- b) se señala, quizá por primera vez en la historia, la conveniencia de la exportación a Chile de la **Apis mellifera**. González de Nájera fue, pues, un precursor de la apicultura chilena.

Diego de Rosales (1601-1677) fue jesuita de origen madrileño que misionó en Chile.

En su **Historia General de el Reino de Chile**, Rosales afirma:

"Hay también en este Reino grande abundancia de dulces y polífticas abejas, a quienes el latino llama **apis**, y estos indios du-

(17) Alonso González de Nájera, **Desengaño y Reparó de la Guerra del Reino de Chile**, Colección de Historiadores de Chile y de Documentos Relativos a la Historia Nacional, Santiago de Chile, 1889, Tomo XVI, pp. 29-30.

lin, las cuales, por falta de la curiosidad de las colmenas y del beneficio que en otras provincias y reinos de Europa y Africa se les hace, no fabrican tan curiosos panales ni hacen tan regalada miel como allá; pero la que labran es muy buena, sabrosa y medicinal, sin beneficio ni cultura alguna, porque en las cavernas de la tierra y en los huecos de los árboles hacen sus panales muy bien formados, y la miel es muy clara, olorosa y semejante a un almíbar poco espeso y sin subir mucho de punto. En los primeros años de la pacificación destos indios cogían tanta miel por los campos, que el obispo de la Imperial cobraba diezmo de ella, y los indios que no sacaban oro para sus encomenderos les pagaban el tributo en miel, y aunque agora (18) no hay tanta, hay con todo eso mucha por toda la costa de la mar, y los indios de Arauco, de la Imperial, Vaidivia, Osorno y Chiloé cogen mucha. Y en Boroa y la Imperial me solían las indias hacer algunos guisados con miel de abejas, que tienen guardada para las ocasiones en que les van a ver huéspedes a quien quieren hacer algún particular agasajo."

"Es muy medicinal para enfermedades, principalmente causadas de frío, y purga y limpia las llagas. Estímase mucho en el Perú, porque aunque allá hay abejas, son desmedradas, y los panales que llaman lechiguas, de poco jugo, y la miel negra y aceda (19), y así es muy buscada la miel deste Reino de Chile. Y Huerta dice de la miel virgen, que es la primera que labra el enjambre, es efficacísima para desvanecer las nubes de los ojos, limpiar las llagas, desahogar el pecho y quitar las manchas del rostro. Muchas más abejas y miel hubiera en este Reino, sino que los indios, que la sacan de bajo de los cóncavos de la tierra y de los huecos de los árboles, porque no les piquen las matan, sin mirar por los enjambres ni cuidar de su conservación ni aumento; antes por no tener artificio para sacar la miel, sin que les ofendan (20) las abejas, las van consumiendo matándolas." (21)

Del relato de Rosales nos parece útil destacar los siguientes aspectos, que muestran indicios de la ausencia de la **Apis mellifera** en Chile durante la época en cuestión:

- a) se indica que la miel chilena de entonces no era tan

(18) Forma anticuada de **ahora**; cf. **Acad.** Nota de Alfonso Calderón.

(19) **agria**, cf. **Acad.** Nota de Alfonso Calderón.

(20) **Ofender**, vale también **fastidiar**, **enfadar** y **desplacer**, **Aut.**

(21) Diego de Rosales, **Historia General de el Reino de Chile, Flandes Indiano**, Selección, prólogo y notas de Alfonso Calderón, Santiago de Chile, 1969, pp. 69 y 70.

bueno como la de Europa o Africa, atribuyéndose este hecho a la circunstancia de no practicarse en Chile la apicultura. Pero ocurre que el hecho de practicar o no la apicultura no influye siempre y mayormente en la calidad de la miel. Influye principalmente el insecto productor y la floración de la zona;

- b) se señala el aprovechamiento de los panales existentes bajo tierra;
- c) se dice que la miel es "semejante a un almíbar poco espeso y sin subir mucho de punto". Precisamente, esta no es una característica de la miel madura producida por la **Apis mellifera**;
- d) se indica la exportación de miel chilena al Perú. Por otra parte, Bernabé Cobo señala la exportación al Perú de miel española. (22) Cabe considerar también los relatos de Pedro Lozano y de Dobrizhoffer, los cuales mencionan la exportación de miel y cera chaqueña tanto a Chile como al Perú. Todo esto induce a pensar en la inexistencia de la **Apis mellifera** tanto en el país de los incas como en Chile.

(22) Bernabé Cobo... cf. n. 13, t. 2, pp. 243-244.

**ANTONIO RUIZ DE MONTOYA, NICOLAS DEL TECHO,  
FRANCISCO SALCEDO Y ORDOÑEZ, ANTONIO SEPP  
Y GABRIEL PATIÑO**

Algunas observaciones sobre la fauna rioplatense del siglo XVII fueron escritas por el Padre Antonio Ruiz de Montoya en su obra **Conquista Espiritual**, publicada por primera vez en Madrid, en 1639.

Ruiz de Montoya trabajó durante más de veinticinco años en las reducciones del Paraguay, y fue colaborador de los PP. Simón Massetta y José Cataldino, fundadores de la famosa reducción de San Ignacio Miní.

En el capítulo II de **Conquista Espiritual**, titulado: **Describese la provincia del Paraguay**, su autor nos dice:

"La provincia del Paraguay constaba de cuatro ciudades de españoles; las tres asolaron los de San Pablo; la cabeza donde reside el Obispo y gobernador es la ciudad de Asunción, situada a la orilla del río llamado Paraguay, y quiere decir: "Río Paragua, Corona de plumas"; y así en nuestro idioma dice: Río Coronado. Es río caudaloso y ancho, por donde desde el puerto de Buenos Aires, que dista de la Asunción más de doscientas leguas, suben y bajan barcas bien grandes al trajín de frutos de la tierra, que los más ordinarios son azúcar, miel, vino, cera, carretas, garabata, que es género de cáñamo, y la yerba que comunemente llaman del Paraguay." (23)

Más adelante, afirma lo siguiente:

"Cógese cera de nueve o diez especies diversas, de abejas silvestres que nunca se han dejado domesticar y se crían muy bien por los montes." (24)

Notemos que Ruiz de Montoya, a pesar de negar la existencia de la apicultura en la época, sostiene que la miel y la cera

(23) Antonio Ruiz de Montoya, **Conquista Espiritual**, Bilbao 1892, p. 16.

(24) Antonio Ruiz de Montoya, cf. n. 23, p. 17.

fueron, junto a otras cosas, los productos que más comúnmente se transportaban. Esto indica la riqueza de las colmenas naturales existentes.

En 1673, el Padre Nicolás del Techo publicó su **Historia de la Provincia del Paraguay**. En esta obra, compuesta por cinco tomos, podemos encontrar interesantes descripciones sobre nuestra flora y fauna. Hemos seleccionado unos párrafos del capítulo dedicado a la descripción del Guairá, donde, en principio, para explicar la ubicación geográfica de esta región, del Techo dice:

"El Guairá está situado en la parte del Paraguay que mira al Brasil y al Occidente del río Paraná; por el Sur acaba en los campos que baña el Uruguay, y por el Norte en selvas y lagunas no bien conocidas; su extensión es considerable." (25)

Más adelante, refiriéndose a lo que a nosotros más nos interesa, añade:

"De abejas se conocen muchas variedades; ninguna se ha podido domesticar; la cera que hacen es de color obscuro y no es posible blanquearla; la miel sirve para confeccionar una exquisita bebida." (26)

Como ya habrá advertido el lector, nada de lo leído tiene relación con la **Apis mellifera**.

En julio de 1715, en Madrid, concluyó el Maestro Francisco Salcedo y Ordóñez su obra titulada **Los Chiapas**. Los manuscritos de este trabajo se encuentran en la Biblioteca Nacional de Madrid, incluidos en el legajo letra J. Nº 30-2.999. Con fecha incierta, fueron publicados junto a otros trabajos por la **Editorial América**. En una nota editorial previa, se explica lo siguiente:

"En las relaciones que van a leerse están integralmente muchos detalles de la vida de esta gran tribu en la región de El Paraguay y Río de la Plata, durante la época precolombina, y un historial completo de su conquista y colonización por los españoles." (27)

Por su preocupación por la flora rioplatense, Salcedo y Or-

(25) Nicolás del Techo, **Historia de la Provincia del Paraguay de la Compañía de Jesús**, Madrid, 1897, t. 2, p. 135.

(26) Nicolás del Techo... cf. n. 25, t. 2, p. 137.

(27) Francisco Salcedo y Ordóñez, **Los Chiapas**, Editorial América, Madrid (sin fecha), p. 157.

dóñez mereció ser citado por el Doctor Juan A. Domínguez, en su obra **Contribuciones a la materia médica argentina**. (28)

Para nuestra satisfacción, la observación de diversos himenópteros melíferos fue otra actividad de este estudioso. Es por eso, que podemos leer el siguiente fragmento de gran valor histórico:

"De abejas es el número bastante considerable. Los indios las cultivan de siete clases y son: Lechiguana, Camotí, Tolondrón, Cobatátú y cuatro más, que son negras y las llama el indio Guinayas.

"Pero la más acaudalada es la «Tolondrón», y también la más doméstica.

"Tiene las alas transparentes, pero la armadura es amarilla encendida, y con una pelusa rubia también.

"De esta abeja había en las viviendas chiapas de Ulúa una cantidad enorme; los indios las cultivaban con solcito cuidado.

"En un solo tronco de árbol, un poco más de seis brazas de largo, vivían once colmenas.

"Era una verdadera riqueza la que poseían aquellos indios.

"De esa fundación de colmenar indio salió la idea de la colonia de Olosay, sitio en la banda oriental del Paraguay, donde existía un verdadero emporio de abejas.

"Y, en realidad, cuatro o cinco años después fue Olosay el predio industrial de toda la extensión." (29)

La descripción que hace Salcedo y Ordóñez, sobre lo que llama "abeja tolondrón", explica como es este insecto otrora considerado "doméstico", y, por supuesto, no tiene nada que ver con la **Apis mellifera**.

Quizá, lo más importante del fragmento transcrito está en el hecho señalado de que se practicaba la apicultura, e inclusive, se hizo una selección entre distintos insectos melíferos. Aún más, existió lo que en términos actuales llamaríamos **La Capital de la Miel**, con asiento en Olosay. Todo esto es importante destacarlo, puesto que, en la mayoría de los escritos de la época colonial, la apicultura no se menciona como una actividad **industrial**, cuando directamente no se la nombra. En cambio, aparece como una actividad **familiar de escasa envergadura**, o, se niega

(28) Juan A. Domínguez, **Contribuciones a la materia médica argentina**, Buenos Aires, 1928, p. 31.

(29) Francisco Salcedo y Ordóñez... cf. n. 27, págs. 178-179.

su existencia debido a que la riqueza de las colmenas naturales hacía innecesario dedicarse al cultivo de las abejas. Es evidente entonces que por lo menos en América del Sur, el caso de Olosay es excepcional.

Desde el año 1691, en que arribó al Río de la Plata, hasta 1733, en que falleció en la reducción de San José, actuó el Padre Antonio Sepp en lo que otrora denominaban los jesuitas **Paracuaria**.<sup>(30)</sup> En su obra **Gobierno Temporal**, a pesar de explicar todas las actividades económicas que se cumplían en una reducción, no hace mención de la apicultura. Sin embargo, en otra de sus obras, afirma deber a las "abejas infatigables" la cera con la cual fabricaban las velas en las reducciones.<sup>(31)</sup> Todo hace pensar que dicha cera provenía de las abejas sin aguijón.

En este trabajo no podemos dejar de mencionar a un especialista en abejas: el Padre Gabriel Patiño.

Leemos en **Naturalistas Argentinos durante la dominación hispánica**, obra de G. Furlong que ya hemos citado, lo siguiente:

"Por el libro de este hombre de ciencia venimos en conocimiento de otro estudioso. Era, según Feuillée, un especialista en abejas y desde hacía muchos años se dedicaba al estudio de las mismas. Tenía ya estudiadas 32 especies diferentes. No nos da Feuillée el nombre de este apólogo porteño, pero nos dice que era Jesuita y le trató íntimamente en el Colegio de la Compañía de Jesús, en Buenos Aires. Conocemos, felizmente, la nómina de todos los Jesuitas que residían entonces en Buenos Aires y creemos que el anónimo naturalista no es otro que el Padre Gabriel Patiño, natural de la Asunción del Paraguay, y que en 1708 frisaba en los cuarenta y ocho años de su edad. Recuérdese que fue este Jesuita el primer explorador del Río Pilcomayo, el que ascendió en 1721 hasta las rancherías de los indios Tobas, en las inmediaciones de los Chiriguano. El Estero Patiño recuerda las correrías exploradoras de este Jesuita."<sup>(32)</sup>

Según pudimos averiguar, consultando al Padre Furlong, Patiño no escribió nada sobre historia natural.

(30) **Paracuaria** se denominaba a la Provincia de la Compañía de Jesús que abarcaba lo que hoy integra la Argentina, Bolivia, Paraguay, Uruguay y gran parte del sudeste del Brasil.

(31) Antonio Sepp, **Continuación de las labores apostólicas**, Edición crítica a cargo del Dr. Werner Hoffmann, EUDEBA, Buenos Aires, 1973, t. 2, p. 204.

(32) Guillermo Furlong... cf. n. 1, págs. 116-117.

## PEDRO LOZANO, MARTIN SCHMID y JOSE CARDIEL

Aunque fue más historiador que naturalista, el Padre Pedro Lozano (1697-1752) se ocupó en dos de sus obras de la flora y fauna argentina.

En 1733, en España, se publicó su **Descripción Corográfica del Gran Chaco Gualamba**. Para explicar la ubicación de lo que otrora se denominaba **Chaco**, Lozano dice:

"La latitud de la provincia del Chaco corre desde los confines del arzobispado de Chuquisaca o de la Plata hasta los de la diócesis del Paraguay; y su longitud desde los confines de la provincia de Santa Cruz de la Sierra, hasta los del obispado de Buenos Aires o Río de la Plata."<sup>(33)</sup>

Lozano viajó por diversos pueblos de entonces, y, como apunta Furlong, "residió en todas las ciudades, desde Tarija y Jujuy hasta Buenos Aires y Santa Fe y desde La Rioja y Catamarca hasta Corrientes y la Asunción."<sup>(34)</sup> Pudo así tomar contacto directo con todo aquello que luego describió en sus libros.

Es interesante lo que dice respecto de la miel y de la cera, al igual que la descripción de las siete especies de "abejas" que conoció. Afirma lo siguiente:

"Es infinita la miel que hay en todos los bosques de esta provincia, y se cría en los huecos de los árboles, que sirven de colmenas, para fabricar las abejas con aquel maravilloso artificio jamás bien ponderado de los hombres. Los naturales del Chaco sacan miel con tanta abundancia, que con verdad se puede asegurar, corre como en la tierra de promisión. Alguna hay tan fragante en el olor, y tan gustosa en la dulzura, a más de ser cristalina, que si no fuera tan cálida sería mejor que el más purificado almíbar. La lechiguana es un género de colmena sil-

(33) Pedro Lozano, **Descripción Corográfica del Gran Chaco Gualamba**, Universidad Nacional de Tucumán, Instituto de Antropología, 1941, p. 19.

(34) Guillermo Furlong... cf. n. 1, p. 82.

vestre que rinde miel con la misma abundancia, y la labran las abejas en unos globos grandes pendientes de las ramas de los árboles. Al mismo paso es la cantidad de cera, que en lo interior del Chaco es de mejor calidad que la de Santiago del Estero, que cae en una de sus costas, y de que se proveen todas estas provincias de Tucumán y Río de la Plata. En la blancura no llega a la cera de Europa, por no saberla beneficiar; pero en la dureza le es muy semejante. Las abejas que fructifican tanta dulzura, tienen siete especies que distinguiremos con los nombres que les dan en su lengua los indios Lules, una de las naciones principales del Chaco. Abeja yamacuá, que suena en Español abeja mestiza, es del tamaño de una mosquita roja como las que se crían en el vino. Estas labran rica miel y preciosa cera de color amarillo. Abeja moromoro llamada yalamacuá, es semejante a las abejas de Europa, aunque menor. La miel y cera es la mejor entre todas las especies y tira a blanca. Abeja negra menuda dicha aneacuá; tiene la colmena debajo de tierra, su miel es agridulce; la cera de buena calidad, aunque algo negra. Abeja negra grande, que tiene por nombre cueshumueacuá, labra miel rica; pero sin cera, como las dos que se siguen, porque aunque forma sus panales como las de Europa, la materia es de palo o de paja podrida. Abeja lechiguana llamada coalecsacuá, es la que cuelga los panales en ramas de árboles; la miel es dulcísima, parecida en todo a la de España. Otra abeja de lechiguana, se dice amilacuá; su fruto es en todo parecido a la que acabamos de referir; pero se diferencia en que labra sus panales mucho mayores y pegados, o en la tierra a los pajonales, o en los árboles a sus troncos. La última especie es una abejita de color ceniciento, tan menuda, que apenas se divisa. Labra la colmena en troncos de árboles, y su miel es tan agria como zumo de limón; la cera es ni más ni menos que la liga, en color, virtud unitiva y las demás cualidades. Todas las siete especies se crían sin el menor beneficio.”<sup>(35)</sup>

Como vemos, Lozano destaca, al igual que otros escritores de la época, la extraordinaria cantidad de miel y cera que se encontraba principalmente en los troncos huecos de los árboles. Esta abundancia parece no haber disminuído notablemente en muchos años, puesto que, el famoso historiador Ruy Díaz de

(35) Pedro Lozano... cf. n. 33, págs. 45-46.

Guzmán (1558-1629), más de un siglo antes que Lozano, había escrito en su obra **La Argentina**, lo siguiente:

“...y es tanta la miel de abeja silvestre, que todos los montes y árboles tienen sus colmenas y panales, de que sacan gran cantidad de cera, y se aprovechan de ella en las gobernaciones del Paraguay y Tucumán.”<sup>(36)</sup>

En cuanto a la descripción que hace Lozano sobre las distintas especies de abejas, debemos decir que cae en la confusión de la época, al identificar a las avispas lechiguanas con las abejas. Es evidente que, de las siete especies detalladas por Lozano, la única que se presenta a primera vista como sospechosa de poder ser la **Apis mellifera** es la denominada **moromoro**. Pero, consta que es menor que las abejas de Europa, y, en realidad, se trata de una trigona.<sup>(37)</sup>

Antes de 1752, Lozano concluyó su **Historia de la Conquista del Paraguay, Río de la Plata y Tucumán**. En esta obra, leemos:

“Finalmente, la diversidad grande de flores que se hallan en los montes, prados, valles y selvas, dan alimento utilísimo a la innumerable multitud de abejas que se ven en las gobernaciones del Paraguay y Tucumán, donde se hallan diferentes especies y sacan grandes cantidades de miel y cera, que pasan hasta el Perú y Chile: bien que menos blanca que la cera europea, por no saber darle con perfección su beneficio. De la miel, hay alguna tan preciosa en el olor y en la dulzura, que á no ser cálida, fuera más estimable que el más purificado almíbar, y otra tan clara y líquida que casi se equivoca con el agua. Las colmenas no son otras que los mismos troncos y ramas de los árboles, donde las fabrican á ninguna costa de los hombres, con aquel maravilloso artificio, nunca bastantemente ponderado, aunque otras, por más humildes, se contentan con labrar debajo de tierra sus panales, igualmente sabrosos.”<sup>(38)</sup>

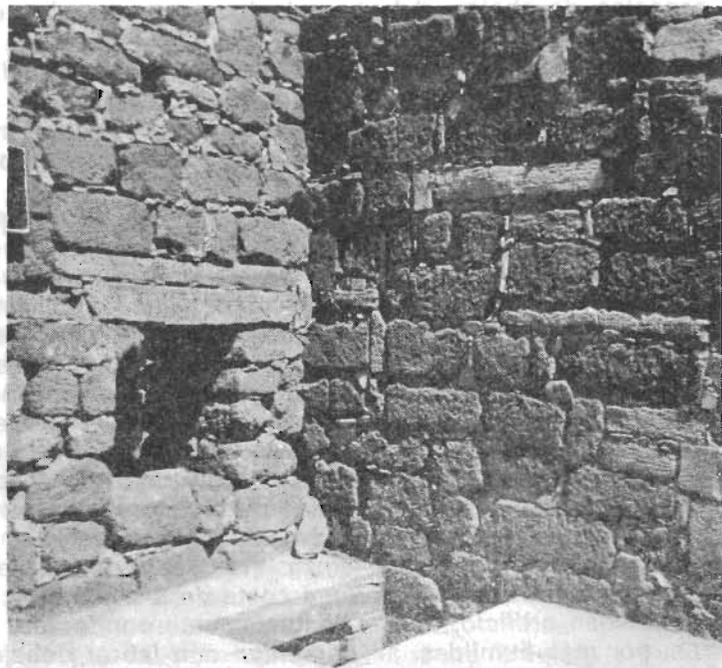
Como se puede apreciar, tanto el Perú como Chile fueron importadores de miel y cera de abejas. Posiblemente, el lector encuentre alguna vez comentarios sobre la gran cantidad de miel que se producía otrora en el Perú. Debemos aclarar al res-

(36) Ruy Díaz de Guzmán, **La Argentina**. Hemos visto este escrito en la colección de obras y documentos relativos a la historia antigua y moderna de las Provincias del Río de la Plata, ilustrada con notas y disertaciones por Pedro De Angelis, Buenos Aires, 1900, t. I, p. 19.

(37) Miguel Mediel, **Tratado de Apicultura Práctica**, Bs. As. 1964, p. 30.

(38) Pedro Lozano, **Historia de la Conquista del Paraguay, Río de la Plata y Tucumán**, Buenos Aires, 1873, t. I, p. 270.

pecto que, no obstante la importancia de las colmenas naturales que existieron en dicho reino, se producía y consumía en el mismo, notablemente, la miel de caña.<sup>(39)</sup> Sucede, que a veces, algunos autores hablan sobre la miel sin aclarar a que tipo de miel se refieren, si a la de abejas, o a la de caña.



Ventana para pasar los platos y Bodega. Ruinas de San Ignacio Miní.

En 1728, el Padre Martín Schmid llegó al Paraguay. Este misionero de origen suizo se desempeñó entre los indios chiquitos hasta 1767, año en que regresó a Europa. En una de sus cartas, se refiere a la cuestión que nos interesa en estos términos:

(39) Bernabé Cobo... cf. n. 13, t. 2, págs. 243-244.

“Todos los bosques son llenos de abejas de diferentes especies. Nuestras abejas, empero, carecen de aguijón y no viven en abejas verdaderos sino en troncos huecos o descompuestos de árboles. Nuestra miel es inferior a la de Ustedes, pues no se extrae de pólenes. La miel de abejas europeas o el jugo de la caña de azúcar es bastante más dulce que la miel silvestre.”<sup>(40)</sup>

Evidentemente, el relato de Schmid en lo que a la dulzura de la miel se refiere, no es tan completo como el de Lozano, quien, además de indicar las especies de “abejas” que producen miel agria o semiagria, menciona a las que la confeccionan **“dulcísima, parecida en todo a la de España.”**

Pensamos que el hecho de existir miel agria o semiagria hace que algunos autores de la época de la colonia, al referirse a las abejas, mencionen **únicamente** la producción de cera, por no tener presente la producción de miel dulce.

En las reducciones guaraníicas, entre los mocobíes, con los abipones y charrúas y también entre los pampas y serranos vivió el Padre José Cardiel (1704-1781), hasta su expulsión y la de todos los jesuitas, en 1767.

En su **Carta-Relación** (1747), entre otras cosas dice:

“Los frutos de la Gobernación del Tucumán son los mismos que en Buenos Aires, a que se añade crían Algodón, el mejor que hay, en solo la ciudad de San Fernando y mucha madera en los bosques de Santiago, con mucha miel en sus troncos, que se coge con facilidad con su cera. No hay aquí en parte ninguna colmenas, ni otras curiosidades de la industria de Europa. Está todavía esto con muy poco cultivo.”<sup>(41)</sup>

Como vemos, Cardiel niega la práctica de la apicultura en la época, al tiempo que señala la riqueza de las colmenas naturales.

(40) Martín Schmid, sus cartas, archivo de la Flia. Schmid, Baar, Suiza. Agradecemos al Dr. Werner Hoffmann por habernos entregado el fragmento transcrito.

(41) Guillermo Furlong, **José Cardiel y su Carta-Relación (1747)**, Bs. Aires, 1953, p. 121.

**TOMAS FALKNER, JULIAN KNOGLER y  
CALIXTO CARLOS BUSTAMANTE**

El inglés Tomás Falkner llegó a Buenos Aires, en 1730. La **Royal Society** de Londres le había encargado la recolección de plantas medicinales en América. Falkner viajó como médico de un barco que transportaba esclavos. Dos años después de su arribo ingresó en la Compañía de Jesús. En 1767, volvió a Inglaterra. Fue un destacado naturalista.<sup>(42)</sup>

En Hereford, en 1774, se publicó su **Descripción de la Patagonia y de las partes contiguas de la América del Sur**, obra de la cual transcribimos el siguiente fragmento que se refiere a Santiago del Estero:

"Los principales artículos de comercio en Santiago son la cera y las mieles, de las que hay gran abundancia en las inmensas selvas del otro lado del río Salado. Grandes cantidades de estos dos artículos se extraen de los huecos en los árboles podridos, y se venden por todas partes en las provincias vecinas. Hay también una clase de miel llamada **Allpamisqua**<sup>(43)</sup> trabajada por una abeja muy pequeña. La depositan en agujeros bajo de tierra en los pedregales; su gusto es agrídulce; un excelente diurético y bueno para mal de piedra ó cálculos en la vejiga."<sup>(44)</sup>

Como podemos apreciar, Falkner confirma lo que ya hemos leído en las obras de varios autores de la época, sobre la abundancia de cera y de miel, al igual que sobre la asiduidad con que se transportaban dichos productos a distintas provincias.

Es particularmente interesante, por provenir de un médico

(42) Guillermo Furlong... cf. n. 1, p. 307.

(43) **Allpamisqui**. Dulce de la tierra, de **misqui**, cosa dulce, y **alipa**, tierra, en lengua de Cuzco (nota de Samuel A. Lafone Quevedo).

(44) Tomás Falkner, **Descripción de la Patagonia y de las partes contiguas de la América del Sur**. Traducción, Anotaciones, Noticia Biográfica y Bibliográfica por el Dr. Samuel A. Lafone Quevedo. Universidad Nacional de La Plata, Biblioteca Centenaria, 1911, t. 1, pp. 46-47. Esta es una de las mejores versiones que existen. Lamentablemente, no podemos decir lo mismo de la versión presentada por Pedro de Angelis, la cual, entre otras cosas, está incompleta.

de la época, la noticia referente al uso que se hacía en medicina de la miel llamada **Allpamisqui**.

En 1748, llegó al Paraguay el Padre Julián Knogler. Al igual que Martín Schmid, de quien ya hemos hablado, trabajó en las reducciones de los chiquitos hasta el año 1767.

Gracias a la colaboración del Dr. Werner Hoffmann, podemos transcribir algo de lo que escribió este misionero, referente al tema de nuestro interés.

El manuscrito original de Knogler se encuentra en el Archivo de la Provincia Germania Superior, en Munich, bajo el número V, 50. Se ha publicado en alemán en el **Archivum Historicum Societatis Jesu**. En una parte de dicha publicación, Knogler afirma:

"Miel silvestre se encuentra muchas veces en árboles huecos. Las abejas no son como las europeas, muchas se parecen a los mosquitos, pero hay unas cuantas especies de diferentes colores que hacen varias clases de miel, entre otras una que es venenosa, sin embargo no mortal, o solamente si se come en grandes cantidades."<sup>(45)</sup>

En otro capítulo de su relato, añade:

"Entre los frutos de la selva se puede incluir la miel silvestre, producida por una especie de avispas malas que son ahumadas por los indios. Otra clase de miel es el producto de abejas silvestres, parecidas a mosquitos pero sin aguijón, que se defienden, sin embargo, con la boca, protegiendo así su cría y su abeja."<sup>(46)</sup>

Knogler, por otro lado concluye:

"Para mantener nuestras misiones y proveerlas de hierro, acero y otras materias primas indispensables como también para comprar los ornamentos necesarios para la iglesia y la sacristía, se ha introducido la fabricación de cera. Pues en nuestras selvas hay muchas clases de abejas silvestres, parecidas en el tamaño y el color a los mosquitos. Se alojan en árboles huecos, no tan graciosa y ordenadamente como las abejas europeas, sino en forma bastante sucia. Si se quita de encima la miel que es bastante amarga y en ciertos casos hasta venenosa, queda la

(45) Julián Knogler en: **Archivum Historicum Societatis Jesu**, versión alemana, 1970, p. 278.

(46) Julián Knogler... cf. n. 45, p. 297.

cera<sup>(47)</sup>; dentro de la cera hay flores y abejas muertas mezcladas con la cera. El misionero enseña a algunos indios la manera de limpiar, hervir y blanquear la cera que se envía luego al Perú donde es vendida a los españoles, especialmente en la ciudad de Potosí.”<sup>(48)</sup>

Quizá, el testimonio de Knogler es el más claro, de cuantos hemos presentado hasta el momento en este trabajo, en la negación de la existencia de la abeja europea en la zona y época en cuestión.

Calixto Carlos Bustamante, famoso bajo el seudónimo de **Concolorcorvo**,<sup>(49)</sup> es un escritor peruano del siglo XVIII que, también escribió sobre las abejas. Aunque no fue naturalista, hemos decidido incluirlo en este trabajo por ser de cierta extensión e interés lo que dice sobre el tema que nos ocupa.

**Concolorcorvo** escribió una obra que tituló **El Lazarillo de ciegos caminantes**, la cual tenía por objeto explicar el trayecto desde Buenos Aires hasta Lima, sirviendo de guía a los viajeros de la época. Dicho trayecto — más que difícil e incómodo de realizar en aquel entonces —, fue recorrido por **Concolorcorvo**, quién, en base a su experiencia personal escribió luego el libro mencionado.

El escritor que estamos considerando estuvo en Buenos Aires, por primera vez, en 1749.

En una nota preliminar a la edición de **El Lazarillo de ciegos caminantes** que hemos consultado, Antonio Portnoy afirma:

“Ocurre no raramente que una obra escrita sin propósito histórico y aun sin sujetarse a ciertas normas de método consideradas indispensables, se convierte, con el correr de los años, en un testimonio insustituible del pasado y su autor sobrepuja a historiadores que pudiéramos llamar profesionales.

(47) De la literatura moderna sobre los chiquitos surge que la superstición de que cierta miel sea venenosa se explica por un mito: **Obobosisch**, que produce la miel, es la reina de todas las abejas y cuida sus riquezas. Se permite comer miel en una sola época por año. Todos los indios que en otras oportunidades sacan miel de los escondites y la comen son castigados por la reina con enfermedades y en casos graves con la muerte; también si comen en la ocasión tradicional y con permiso de **Obobosisch** y se quejan de su calidad; en realidad, no hay miel envenenada. (cf. *Archivum Historicum Societatis Jesu*, 1970, pág. 298, nota 104).

(48) Julián Knogler... cf. n. 45, p. 323.

(49) Según él mismo explica, se lo llamó **Concolorcorvo** por tener “el color de ala de cuervo”.

“Tal es, cabalmente, el caso de **El Lazarillo de ciegos caminantes**...”.<sup>(50)</sup>

Pasando ahora al fragmento que hemos encontrado en el capítulo dedicado a la **Descripción lacónica de la provincia del Tucumán por el camino de postas**, referente al tema de las abejas, leemos:

“Acaso en todo el mundo no habrá igual territorio unido más



*Lippia americana*. Planta descrita por el botánico santiagués del siglo XVIII, Gaspar Juárez, amigo de Tomás Falkner.

(50) **Concolorcorvo**, **El Lazarillo de Ciegos Caminantes**, Espasa-Calpe, Buenos Aires, 1946, p. 13.

a propósito para producir con abundancia todo cuanto se sembrase. Se han contado 12 especies de abejas, que todas producen miel de distinto gusto. La mayor parte de estos útiles animalitos hacen sus casas en los troncos de los árboles, en lo interior de los montes, que son comunes, y regularmente se pierde un árbol cada vez que se recoge miel y cera, porque la buena gente que se aplica a este comercio, por excusar alguna corta prolijidad, hace a boca de hacha unos cortes que aniquilan al árbol. Hay algunas abejas que fabrican sus casas bajo la tierra, y algunas veces inmediato a las casas, de cuyo fruto se aprovechan los muchachos y criados de los pasajeros, y hemos visto que las abejas no defienden la miel y cera con el rigor que en la Europa, ni usan de artificio alguno para conservar una especie tan útil, ni tampoco hemos visto colmenas ni prevención alguna para hacerlas caseras y domesticarlas, proviniendo este abandono y desidia de la escasez de poblaciones grandes para consumir estas especies y otras infinitas como la grana y añil, y la seda del gusano y araña, con otras infinitas producciones, y así el corto número de colonos se contenta con vivir rústicamente, manteniéndose de un trozo de vaca y bebiendo sus alojas, que hacen muchas veces dentro de los montes, a la sombra de los coposos árboles que producen la algarroba." (51)



(51) Concolorcorvo... cf. n. 50, p. 114.

## MARTIN DOBRIZHOFFER y FLORIAN BAUCKE

Desde 1749, en que arribó al Río de la Plata, hasta 1767, año en que regresó a Europa, el Padre Martín Dobrizhoffer trabajó en diversas reducciones. Este jesuita germano escribió una obra intitulada **Historia de los Abipones**, publicada por primera vez en Viena, en 1784. En la misma escribió con bastante abundancia de detalles, sobre la miel de abejas. Afirma lo siguiente:

"De la piel exprimida de las cañas de azúcar pasaremos a la miel elaborada por las abejas. En todo Paracuaria no se ve ni una sola colmena de las que en Europa exigen tanto trabajo a los apicultores. Es que las diversas especies de las abejas expelen de sí su miel abundante y preciosa, ya en los árboles huecos, ya en las hendidias terrestres y en parte también en el campo libre, especialmente donde el clima es suave o hay cerca una llanura florida. Según la diferencia de los lugares, estaciones y abejas, la miel se diferencia también en su denominación y sabor. Los Abipones la llaman Nahérek, la escondida debajo de la tierra. En algunos lugares es agria, pero en otros completamente dulce. De una sola de tales cuevas terrestres se extrae frecuentemente una porción ingente para la cual no alcanza a veces una cantidad mayor de jarras. La miel juntada al comienzo de la primavera en las plantas o sobre la alta hierba se denomina entre los habitantes españoles Lechiguana, entre los Abipones Naátek o Naáhurek. Las materias componentes de los panales asemejan a papel secante pero de un diámetro tan grande que se los puede abarcar apenas con los dos brazos. Algunas avispas en Europa forman sus panales casi de un modo igual. Puede deducirse la excelente calidad de la miel Lechiguana por el hecho de ser producida por las primeras flores primaverales y que si por algunos meses se la deja oculta y sin tocarla, endurece como un azúcar y viene a ser aún más dulce que ésta. Ninguna cera se encuentra en ella. Los que quieren retirar tal panal de las plantas, cubren prudentemente su cabeza bajo un lienzo de lana para ponerse a cubierto de los agujijones de las

abejas que defienden de la manera más acérrima su casa y su labor. Los incautos deben pagar frecuentemente muy cara esta bebida de dioses.

"Aunque tanto debajo de tierra como en el campo se encuentran diversas categorías de miel, los bosques, sin embargo, son las verdaderas fábricas de miel donde las abejas depositan en los troncos huecos de los árboles su existencia en cera y miel. Los Abipones la llaman generalmente Neélgék o Aaloeyák pero los Guaraníes Ybiraey aunque estos últimos designan con un nombre especial toda clase de abejas y de la miel como puede verse por sus diccionarios. La diferencia de miel proviene de la diferencia no sólo de las abejas sino también de los jugos que ellas liban. Recibe diferentes nombres y propiedades hasta del sitio donde se deposita. Los Españoles de Santiago conceptúan como la mejor la que se encuentra en los ya mencionados cardones. Pero los Guaraníes y todos los peritos, prefieren con razón la Eyrobáña como la más pura y más dulce. En un vaso nadie la distinguirá a primera vista del agua de fuente más pura. Pero por lo cierto ninguna miel puede compararse con ésta en caso de hallarla en este árbol Ybirapaye de tan excelente olor arriba mencionado, porque entonces toma la hermosa fragancia de este árbol. Mi relato sería tan superfluo cuan extenso si yo indicara todas las denominaciones y especies de las abejas y de su miel pues ésto ha sido realizado extensamente por otros.

"Sin duda yerran aquellos que con Isidoro Pelusiotá (libro I, epístola 132) indican **Mel sylvestre summe amarum, et gustatui omni infestum, atque inimicum, existimant.** (52) Si tal era la miel entre Jerusalén y Jericó, según Menochius, lib. 2, cap. 1, es decir desde Anatót hasta Thecue y Engaddi, la residencia de S. Juan que vivía de la miel, ésto debe atribuirse tal vez a aquellas abejas o tal vez al jugo libado por ellas sin que con razón pueda reprocharse esta acidez en otros lugares a la miel silvestre. Pues si bien toda miel silvestre es dulce, este dulzor queda a veces entremezclado con alguna acidez cuando las abejas liban en la ruda, el absinto, rosmarin o la artemisia. Los aborígenes creen que los meses de junio, julio y agosto que en Paracuaria constituyen los meses invernales, no les es saludable la miel y por ésto se abstienen muy religiosamente de ella. Los Españoles de

(52) La miel silvestre como sumamente amarga, repelente al gusto y perjudicial para el paladar. (n. del trad.)

Santiago marchan reunidos en cuadrillas hasta los bosques más lejanos para juntar miel y cera. Ellos la emblanquecen con Improba labor al sol y más tarde la venden con una ganancia bastante mediocre a los habitantes de Chile y el Perú. A los Abipones no les cuesta el menor trabajo buscar y retirar los panales ocultos en las selvas. Cuando hay buen tiempo y el sol brilla con claridad, cabalغان hacia el campo. Como ellos tienen una vista increíblemente fina, observan las abejas en su vuelo de acá para allá, dejan a la entrada del bosque sus caballos y les siguen de a pie hasta descubrir el árbol donde las abejas tienen su depósito. Ellos trepan por el árbol tan ágilmente como los monos, ensanchan con el hacha la abertura por donde entran y salen las abejas diligentes, retiran la miel y la cera y las llevan en un recipiente de cuero a casa donde sus amigos, hijos, esposas, se deleitan ya lamiéndolas cual ambrosía, y sorbiéndolas cual néctar en cordial alegría de este plato de dioses. Cuando entre los hombres se ha anunciado un beberaje en común, se mezcla la miel con agua fría y se revuelve con cualquier palo más a mano. Después de algunas horas, comienza a fermentar de por sí sin otro agregado, forma espumas, llega a semejar a vino y embriaga a los Indios cual el vino más fuerte aún si ellos lo beben con parsimonia. Dos o tres jarradas de esta bebida embriagadora sobran para privar al indio de su escaso entendimiento, como lo sé por experiencia. La cera denominada por los Abipones Loapál y los Guaraníes Yraitin, no se usa entre los indios porque el fogón ardiendo de continuo sobre el suelo de su choza sufre durante el día las veces de cocina y en la noche las de vela. Pero si acaso tienen alguna cera en casa, la entregan a los Españoles contra cualquier juguete o baratillo. En otra parte explicaré que el múltiple consumo de la miel no contribuye poco al floreciente estado de salud y la longevidad de los Abipones." (53)

Como podemos comprobar, Dobrizhoffer confunde (al igual que muchos autores de la época), a las lechiguanas con las abejas. La única vez que se refiere a "los aavijones de las abejas" es cuando trata de la "miel lechiguana". Este es un fuerte indicio de que no vió a la **Apis mellifera** en las distintas regiones en que vivió.

(53) Martín Dobrizhoffer, **Historia de los Abipones**. Traducción de Edmundo Wernicke. Universidad Nacional Del Nordeste, Resistencia (Chaco), 1967, t. 1, pp. 521-522-523-524.

Por otra parte, lo que acabamos de leer nos recuerda lo visto en la nota Nº 47 del presente trabajo, referente a la creencia de los indios chiquitos, según la cual consideraban perjudicial el consumo de miel en determinadas épocas del año. Además, se confirma el hecho de que se exportaba cera de abejas a Chile y al Perú.

Viendo el segundo tomo de la obra de Dobrizhoffer, localizamos este fragmento:

"No me detendré a explicar las características de una especie de abejas dañinas, que cuando presienten que su colmena va a ser atacado, se enfrentan valientemente con los que van a sacarles la miel, la cera y cuanto tienen en sus casas, y con gran trabajo defienden sus bienes. De modo que nadie se expone a recibir tantas heridas por obtener un poco de miel." (54)

Ya que se consideraban abejas dañinas y, ya que se obtenía solo "un poco de miel", no podemos pensar que Dobrizhoffer se refiere a la *Apis mellifera*.

Durante diecisiete años (entre 1750 y 1767), vivió el Padre Florián Baucke con los indios mocobíes, en diversas reducciones que se encontraban en la actual Provincia de Santa Fe.

Una vez que regresó a Europa, en 1767, se dedicó a escribir su obra *Hacia Allá y Para Acá (Una Estada Entre los Indios Mocobíes, 1749-1767)*. En esta obra se destacan los dibujos en colores que Baucke confeccionó sobre la flora y fauna santafecina. Si bien los mismos no tienen un valor estético especial, no por ello dejan de ser útiles ilustraciones de lo descripto. (55)

Del examen de los tres tomos que comprende el trabajo de Baucke, sacamos la conclusión de que en ninguno de ellos se hace una descripción de las diversas especies de abejas existentes en la zona y época en cuestión.

En cambio, encontramos algunos fragmentos que relatan hechos interesantes, que merecen ser recordados por la historia de la apicultura argentina. Así, en el segundo tomo podemos leer lo siguiente:

"En seguida de comenzar la primavera que comienza en el mes de agosto se ocupan los indios con sus mujeres en juntar la miel para hacer de ella la bebida que entre las bebidas es la

(54) Martín Dobrizhoffer, *Historia de los Abipones*. Traducción de la Profesora Clara Vedoya de Guillén. Universidad Nacional Del Nordeste, Resistencia (Chaco), 1968, t. 2, pp. 330-331.

(55) Guillermo Furlong... cf. n. 1, p. 209.

más fuerte, los emborracha pronto y causa fuerte dolor de cabeza. Para ello toman ora miel campestre ora silvestre. La miel campestre no es tan suave como la miel silvestre por lo cual también la bebida es más fuerte y más dañina. La miel campestre se junta por avispas amarillas y negras y no por abejas, tampoco tiene cera sino que todo el tejido en el cual está la miel, es de la misma **materia** de la cual es el tejido de las avispas; pero la miel silvestre se junta por abejas y el tejido es de cera.



Algunos dibujos de Florián Baucke (o Paucke).

La primera leyenda expresa: Un cardo cuyas hojas encimadas entre sí y cubiertas de tierra se emblanquecen mucho y crudas sirven para ensalada, pero cocidas para la comida. Los Españoles lo llaman *cardo hortense*. - La segunda leyenda expresa: Cardo que se come crudo por los indios, tiene un olor agradable y un gusto aromático. El tallo que está lleno adentro se come en seguida de cortado. - La tercera leyenda expresa: Las raíces se asan debajo de ceniza caliente. Los Españoles las llaman *camotee* (error por camote), tienen un sabor muy dulce y harinoso; también se las corta en pedazos y se preparan platos con ellas; deben comerse como castañas.

(Florián Paucke... cf. n. 57, lámina LIII).

"Poco trabajo y arte se precisan para fabricar la bebida. Ellos toman un cuero crudo y seco de tigre o ciervo que ellos cuelgan con las cuatro puntas de cuatro varas de manera que el cuero forma entre estas cuatro varas cual una bolsa. Ahí adentro echan la miel junto con la cera, vuelcan agua por encima hasta arriba y dejan fermentar así bajo el calor del sol; en tres o cuatro días la bebida tiene la suficiente fuerza." (56)

(56) Florián Paucke, *Hacia Allá y Para Acá (Una Estada Entre Los Indios Mocobíes, 1749-1767)*. Traducción castellana por Edmundo Wernicke. Tucumán - Buenos Aires, 1943, t. 2, pp. 197-198.

En el tercer tomo, para explicar las cualidades de un árbol, Baucke añade:

“Otro que los **Mocobíes** llaman **abedagnic**, tiene una buena madera granujosa, la fruta que es redonda y del tamaño de un guisante es algo agradable para comer. Los indios lo llaman **abedagnic**. La madera es buena para tornear; sirve también para cubos para las ruedas. Cuando este árbol está hueco las abejas, por los **indios** llamadas **aloba nate**, elaboran entonces sus colmenas para una miel que semeja estar aliñada con agua de rosas. Los **Guaraníes** nombran al árbol **ybirarira**. Los **indios** me han contado que si las abejas ponen su miel en este árbol ésta es siempre más dulce, más agradable y de mejor sabor que cuando asientan en otro árbol.”<sup>(57)</sup>

(57) Florián Paucke... cf. n. 56, año 1944, t. 3 (segunda parte), p. 256.

#### VICENTE OLCINA y JUAN IGNACIO MOLINA

En su interesante trabajo **O Início Da Apicultura No Brasil**, Paulo Nogueira-Neto transcribe algunos párrafos de un relato que el Padre Pastells adjudica a José Cardiel<sup>(58)</sup>, mientras que Guillermo Furlong menciona como autor del mismo al misionero Vicente Olcina, quién trabajó entre los abipones.<sup>(59)</sup>

Basándose en dicho relato, Nogueira-Neto hace una serie de consideraciones que le permiten arribar a la conclusión de que la abeja europea no se encontraba en las Reducciones Jesuíticas.<sup>(60)</sup>

Nosotros, siguiendo a Furlong adjudicamos a Vicente Olcina el escrito mencionado. El fragmento de nuestro interés, al referirse a la miel dice así:

“Esta, se puede en cierto modo llamar fruto de los árboles, porque ordinariamente se halla en los huecos de los troncos aunque hay también algunas especies de abejas que forman sus panales entre las yerbas, y otras debajo de tierra. Es tal la variedad de especies de abejas, y tan prodigiosa la cantidad de miel, que se halla en aquellos bosques, que en cierta manera parece que se la ha concedido el Creador con una especie de prodigalidad, para recompensar al Chaco la falta de otras frutas exquisitas que le ha negado. Solamente los nombres que en la lengua Lule significan diferentes especies de miel, por ser también diferentes las abejas que la fabrican, son todos estos: **Abocots, Yalam, Ane, Qualé, Yan, Amil, Quilili, Vacots**, fuera de otros que ahora no tengo presentes y algunas más que nunca he

(58) Pablo Pastells, **Historia de la Compañía de Jesús en la Provincia del Paraguay**, según los documentos originales del Archivo General de Indias, Madrid, 1912, t. 1, pp. 477-487.

(59) Guillermo Furlong, **Entre Los Vilelas De Salta**, Academia Literaria del Plata, Buenos Aires, 1939, pp. 29-30.

(60) Paulo Nogueira-Neto, **O Início Da Apicultura No Brasil**, versión portuguesa, São Paulo, 1958, p. 9. Agradecemos al Sr. Hugo Bregante, por habernos facilitado este trabajo.

aprendido. En el pueblo de Valbuena, los dos o tres primeros años de su fundación, recogieron los indios seis u ocho mil libras de cera por año; y le he oído decir al P. José Jolis, que pasando por las tierras que habitaban antes estos indios, y reparando con especial cuidado en los árboles, eran pocos los que actualmente no tuviesen en su tronco algún enjambre o señas ciertas de haberlos antes tenido. Este solo renglón fuera una finca considerable para las nuevas reducciones, si fuera más permanente, pero el mal es que luego se acaba por el método y gobierno de los indios, que no saben aprovecharse de nada sin destruirlo. Los que cortan el árbol para coger la fruta, ¿qué mucho que para recoger la miel destruyan las abejas? Con efecto sucede así, porque luego que con una cuña han hecho en el tronco un agujero bastante para meter la mano, por la parte que conocen está la miel, lo arrebatan todo; sin reparar que juntamente con la miel salen también muchas abejas, sin dejarles provisión alguna a las que quedaron libres de sus manos, para poderse mantener en los días destemplados y lluviosos, en que no salen de sus colmenas.

"Este es el modo bárbaro que usan para recoger su fruto tan precioso, como lo pudiera hacer un oso o cualquiera otro animal de los muchos que saltan las colmenas; con esto en poco tiempo destruyen los enjambres, de suerte que en muchas leguas sólo se halla tal cual, que pudo esconderse de la vista de sus perseguidores; cosa a la verdad muy difícil, porque muchos de ellos la tienen tan perspicaz como un lince, y sea por el temple natural de sus ojos, o lo que es más natural, por el grande hábito y continuo ejercicio, se hallan entre ellos no pocos, que siguen a caballo una abeja volando hasta notar bien el agujero en que entró, como yo mismo se lo he visto hacer. Y cuando les preguntamos porqué se arrancan los pelos de los párpados y cejas, luego nos responden, que les embarazan para seguir las abejas que van volando."<sup>(61)</sup>

El relato en cuestión no es transcripto en su totalidad por Furlong en la obra que citamos en la nota nº 59, pero, Pablo Pastells en su **Historia de la Compañía de Jesús en la Provincia del Paraguay**, aunque adjudicando dicho relato a Cardiel, en lo que a nosotros nos interesa continúa de la siguiente manera:

"Varias veces les he explicado el método que observan en

(61) Guillermo Furlong... cf. n. 59, pp. 29-30.

España los que tienen colmenas y aunque extrañan y alaban mucho aquella industria y proligidad en cuidar de las abejas, prosiguen con todo en sacar la miel, como lo vieron hacer á sus abuelos. Antes que conociesen á los españoles, se valían del fuego para agujerear el tronco, y á costa de infinita flema y trabajo lo conseguían, pero ahora todos están provistos de cuñas de hierro para este efecto. Juntamente con la miel recogen muchísima cera que venden á los españoles por cuñas, cuchillos, abalorios, caballos, ropas y otras cosas semejantes. Pero los infieles que están más retirados, la arrojan como cosa inútil; y así unos como otros con tanta abundancia de cera, no tienen más luz que la de los tizones. Además de la que sacan los indios, también muchos españoles, especialmente los de la jurisdicción de Santiago del Estero, viven de este ejercicio, y aunque es tan menquado y miserable, tiene tal atractivo que no sabe dejarlo quien lo ha probado una vez; y así pasan la mayor parte de su vida en los bosques, como fieras y sátiros, muchas veces con peligro manifiesto de morir á manos de los infieles y rodeados siempre de tigres y otras fieras. Se junta una cuadrilla de éstos, y armados con sus lanzas para defenderse de los infieles y de las fieras, y bien aforrados de pieles de toros, ellos y sus caballos, para poder penetrar por aquellas espesuras, entran en el Chaco por la parte del río Salado. Toda su provisión se reduce á un poco de cecina, y otro tantó de harina de maíz, y cuando se acaba ésta, se mantienen de los jabalíes y otros animales que matan, y de la miel y fruta silvestre. Llegados á un poco de agua llovediza, forman allí su real, y todos los días por la mañana cada uno se va por su lado llevando consigo un calabazo con agua para beber entre el día y unas alforjitas de cuero crudo para poner la miel y cera que recogen. Con esto usan tan poca precaución, como los indios, y de la misma manera destruyen los enjambres. Cuando ya en las cercanías de aquél pozo no hallan más miel pasan á otro y están así tres ó cuatro meses, y á veces más hasta haber recogido una ó más cargas de miel, según la maña que se da cada uno y la abundancia de ella. Acomodan la miel en unos odres que llevan prevenidos para este efecto, y la cera, después de un cocimiento que allí mismo le dan para separarla de tanta broza y abejas con que la recogen, la reducen á la figura de unos panes que llaman **marquetas**. La más de ésta, entregan luego de contado á los que les fiaron la poca ropa que llevan encima y la escasa provisión con que entraron en el bosque; porque es muy común entre ellos deber

más de lo que pueden recoger en tres ó cuatro meses de trabajo, y así la ganancia y provecho de este tráfico únicamente es de los que proveen á los muleros de caballos, cuñas, ropa, etc., á cuenta de la miel y cera que han de sacar. A este único fruto está reducida toda la utilidad que ofrece un país tan dilatado." (62)

Con respecto a la abundancia de miel en la época, el jesuita Olcina confirma lo dicho por otros autores. Digamos de paso, que **la yerba, el tabaco, la miel y el maíz**, se utilizaron entre los guaraníes como así también entre los españoles paraguayos, como medios de cambio en reemplazo del dinero. (63)

Al comentar algunos aspectos del relato en cuestión, Nogueira-Neto señala las siguientes razones para pensar que Olcina (Cardiel, en el trabajo de Nogueira-Neto), no se refiere a la abeja europea:

a) El hecho de que indique la existencia de diversas especies de abejas sin especificar cual es la preferida.

b) El método de cosechar la miel. Normalmente, tratando con abejas europeas, no sería prudente meter la mano en un agujero pequeño del tronco de un árbol sin usar humo, el cual no es mencionado.

c) La práctica del mismo método de cosechar la miel, antes y después de la llegada de los españoles.

d) La falta de noticias sobre la abeja europea. (64)

En esta cuestión, compartimos los puntos de vista de Nogueira-Neto.

Al referirse a las iguanas, Olcina dice:

"También me parece hacer mención de unos lagartos llamados iguanas, porque aunque son muy conocidos, no es tan sabido, con que se defienden de las abejas, que fabrican sus panales en el suelo sobre alguna mata de pasto. Gusta la iguana mucho de esta miel; pero no se atreve a esperar cara a cara a las abejas, temiendo su aguijón, y así pasa de corrida junto al enjambre, y de paso le da dos o tres latigazos con la cola. Al punto se alborotan las abejas, y salen en busca del agresor; pero éste ya ganó tierra, y se puso a salvo. Al cabo de poco vuelve a acometer del mismo modo, y repite la misma diligencia, hasta que desparramas las abejas dejan su casa sola; y enton-

(62) Pablo Pastells... cf. n. 58, pp. 484-485.

(63) José Manuel Peramás (1732-1793), *La República de Platón y los Guaraníes*, Buenos Aires, 1946, p. 133.

(64) Paulo Nogueira-Neto... cf. n. 60, p. 8.

ces ella, a su salvo, se come la miel. Y esto es todo cuanto me ha parecido digno de especial mención por lo que toca a los animales que se crían en aquella tierra." (65)

Debido a lo común que fue antaño la confusión de ciertas especies de avispas productoras de miel (especialmente la lechiguana), con las abejas, no podemos deducir del fragmento que acabamos de leer ninguna referencia sobre la abeja europea, máxime, que no hay elementos de juicio concretos que permitan tal conclusión.

Refiriéndose al jesuita chileno Juan Ignacio Molina, José T. Medina sostiene que fue "el único [chileno] que en Europa alcanzara distinguida reputación en el mundo científico durante el período colonial." (66)

Al producirse la expulsión de los jesuitas, en 1767, el Padre Molina viajó a Italia radicándose en Boionia. Como le robaron los apuntes que había confeccionado en América, escribió confiado en su memoria una obra intitulada **Compendio de la historia geográfica, natural y civil del Reyno de Chile**, pero, no colocó su nombre en dicha obra publicada en Boionia en 1776, por no encontrarse satisfecho con la misma. Como más tarde, debido a que el ladrón que le había substraído sus apuntes los vendió a alguien que conocía al Padre Molina, éste pudo recuperarlos y volver a escribir la obra que, esta vez con su nombre, fue publicada con el mismo título, en italiano en 1787, en castellano en 1788, en francés en 1789, en alemán en 1791, en inglés en 1808 y 1809. (67)

Es la edición en castellano de 1788 la que hemos consultado. Al referirse a las provincias del "Reino de Chile", Molina dice:

"En las provincias Australes abundan las abejas de varias especies, y con particularidad las melíferas, las cuales acostumbran fabricar sus panales, ya en los huecos de los árboles, y ya en bucos debaxo de tierra, sacándose de estas colmenas silvestres toda la cera que se consume en el Archipiélago de Chiloé: mas si yo no me engaño, faltan enteramente las avispas comunes; por lo menos yo no las vi jamás, como ni tampoco los **Mosquitos, los Maringuenes, los Gengenés**, ni las demás es-

(65) Guillermo Furlong... cf. n. 59, p. 34.

(66) José T. Medina, *Diccionario biográfico*, Santiago de Chile, 1906, p. 541.

(67) Guillermo Furlong... cf. n. 1, p. 321.

pecies de moscas terribles que afligen é incomodan á los habitantes de los países cálidos, viéndose únicamente en los parages donde hay aguas estancadas algunos mosquitos de aquella especie que Linneo llama **Culex ciliaris**." (68)

En la segunda parte, al escribir sobre los alimentos de los araucanos, afirma:

"Sus bebidas ordinarias consisten en varias especies de cerbezas y de sidras, que preparan con el grano de india, y con miel, y otros frutos del país." (69)

## JOSE SÁNCHEZ LABRADOR

Consideraremos la obra del jesuita Sánchez Labrador, quien fue — sin lugar a dudas —, el naturalista más minucioso y completo que hubo en el Río de la Plata durante el siglo XVIII.

La importancia de la obra del jesuita manchego, es evidente en geografía, lingüística, historia, medicina, botánica, zoología, mineralogía. Furlong afirma que, "a cuatro grandes grupos se pueden reducir todos los escritos de Sánchez Labrador: 1) los referentes a idiomas indígenas; 2) los que se refieren a los Indios Mbayas; 3) los que denominó Paraguay Cultivado y 4) los que tituló Paraguay Natural." (70)

Sánchez Labrador llegó al Río de la Plata en 1734. Había nacido en la Guardia (Toledo), en 1717. Cursó estudios en Córdoba hasta el año 1740. Luego, se desempeñó como profesor en esta misma ciudad hasta 1744. En esta época ya había comenzado sus observaciones sobre la naturaleza. Posteriormente, se desempeñó como profesor de filosofía en la ciudad de Asunción, y misionó entre los guaraníes, zamucos y chiquitos. Más tarde, ocupando una cátedra en la Asunción, pidió se le permitiera abandonar sus funciones en la misma, para dedicarse por completo a trabajar entre los indios Guaycurú-Mbayá o Eyi-guayegui. Se le permitió cumplir su deseo, y vivió entre los Indios mencionados (llamados habitantes del Palmar de Eyiguá), hasta 1767. Dichos indios, sumamente belicosos, residían a unas 60 leguas al norte de Asunción.

En todo lo que abarcó con su pluma incansable, dejó Sánchez Labrador frutos interesantes. Así, por ejemplo, refiriéndose

(68) Juan Ignacio Molina, **Compendio de la historia geográfica, natural y civil del Reyno de Chile**. Traducida al castellano por Don Domingo Joseph de Arquellada Mendoza, Madrid, 1788, t. 1, pp. 234-235.

(69) Juan Ignacio Molina, **Compendio de la historia civil del Reyno de Chile**. Traducida al castellano por Don Nicolás De La Cruz Y Bahamonde, Madrid, 1795, t. 2, p. 121. Uno de los ejemplares de esta segunda parte que posee la Biblioteca Nacional de Buenos Aires, está firmado por Juan Ignacio Molina.

(70) Guillermo Furlong... cf. n. 1, p. 135. Esta misma obra, nos ha servido para confeccionar la biografía de Sánchez Labrador y para obtener los datos que sobre la obra del jesuita en cuestión exponemos en el presente trabajo.

Para complementar la información que recogimos del libro de Furlong, consultamos también **La Medicina en el "Paraguay Natural"**, obra del Dr. Anibal Ruiz Moreno y el Prólogo escrito para **El Paraguay Católico** por el Dr. Samuel A. Lafone Quevedo.

a la importancia de su trabajo sobre lingüística, el Dr. Lafone Quevedo explica:

"La labor del P. Sánchez ha sido tan intensa y su información tan íntima que su trabajo de lingüística nos sirve no sólo para darnos cuenta de lo que era y es el idioma **Guaycurú-Mbayá**, sino que arroja también nueva luz sobre los co-dialectos **Toba, Mocobí, Abipón** y demás del mismo grupo; y no es sólo esto, sino que al propio tiempo nos está brindando rastros de analogías con lenguas circunvecinas como lo son las de naciones de tipo **Guaraní, Chiquito, Mataguayo, Qhechua**, y lo que más vale aún, **Arauco-Caribe.**" (71)

Podríamos concentrar en tres obras principales (aunque no únicas), la labor del autor que consideramos: 1) la que publicada bajo el título **El Paraguay Católico** trata, entre otras cosas, sobre los indios mbayas, refiriéndose a: el país, el idioma, las costumbres y la naturaleza de la región en que vivían dichos indios; 2) el **Paraguay Cultivado**, que trata sobre agricultura, arboricultura, huertas y jardines. El paradero de estos manuscritos, nunca publicados, se ignora desde que Leclerc los vendió en 1878; 3) el **Paraguay Natural**, compuesto por seis volúmenes así constituidos: 1) Tierras, aguas y aires, 558 páginas; 2) Botánica, 500 páginas; 3) Animales, 166 páginas; 4) Aves, 127 páginas; 5) Peces, 128 páginas y 6) Anfibios, reptiles e insectos, 373 páginas. Aclaremos que, el **Paraguay** a que se refiere Sánchez Labrador, no es solamente el país que hoy conocemos con dicho nombre, sino que, antiguamente se llamaba **Paraguay** a todo el territorio que comprende la actual República Argentina, parte de Bolivia, Paraguay y Uruguay.

Pero no se limitó Sánchez Labrador a escribir, sino que también fue un explorador inteligente, como lo demuestra el hecho de haber descubierto el camino, largo tiempo buscado, para trasladarse desde las reducciones de mbayas hasta las de los chiquitos, o sea, desde Asunción hasta Bolivia, sin tener que bajar previamente hasta la actual Provincia de Santa Fe. Fue precisamente pocos días después de su arribo de esta fatigosa expedición, en la que, como anota Furlong, tuvo que atravesar "innumerables pantanos y especísimos bosques", cuando fue arrestado y expulsado del país junto a sus compañeros jesuitas.

(71) José Sánchez Labrador, **El Paraguay Católico**, Bs. As., 1917, t. 3, pp. 6-7. (De la introducción al tomo tercero hecha por Samuel A. Lafone Quevedo).

Durante los treinta años posteriores en que vivió en Italia, se dedicó a escribir gran parte de su obra. De su memoria, pues, tuvo que extraer muchos datos, pero, como señala Furlong, otra parte de sus manuscritos fue hecha en América con anterioridad a 1767. Anticipamos que, como enseñan algunos autores, el **Paraguay Natural** tal como se lo conoce hoy, fue redactado en Europa.

Sánchez Labrador falleció en Rávena el 10 de octubre de 1798.

Lamentablemente, no se han publicado aún todos sus manuscritos. En esta situación se encuentra parte de el **Paraguay Natural**.

Podemos decir que, los argentinos tenemos una deuda de gratitud con quien no fue acobardado al cumplir su obra civilizadora, ni por las fieras, ni por las víboras venenosas, ni por la disentería, ni por el paludismo, y con quien, según palabras del historiógrafo Dobrizhoffer, **fue varón insigne por su prudencia, diligencia y paciencia, y fue un diligente investigador de las ciencias naturales.**

\* \* \*

En **El Paraguay Católico** hemos encontrado fragmentos que, son dignos de tenerse en cuenta porque ilustran la historia de la apicultura sudamericana.

Sánchez Labrador nos confirma parte de lo que ya hemos leído en los escritos de Julián Knogler, sobre la venta de cera de abejas en el Perú, a cargo de los chiquitos. Se expresa así:

"La distancia que hay desde la misión de los Chiquitos á Chuquisaca y Potosí, hace que saquen poca utilidad de los efectos que envían al Perú. Estos son dos, lienzo y cera, cuya estimación ha decaído tanto que escasamente sacan los costos y expensas de la conducción en cargas de este producto, surten las iglesias de ornamentos y vasos sagrados cuanto basta para la decencia, también adquieren hierro, acero, el que les sirve para herramientas. Los precios de los géneros europeos son en el Potosí exorbitantes, y así ó del todo les faltan ó son pocos los que compran los Chiquitos por su lienzo y cera." (72)

(72) José Sánchez Labrador. **El Paraguay Católico**, Buenos Aires, 1910, t. 1, p. 81.

Al escribir sobre las abejas que había en el territorio de los guaycurús, afirma:

"En muchas de las cañas bravas y en troncos de los árboles huecos, fabrican sus panales algunas especies de abejas; otras debajo de tierra, en profundidad como de una vara, y otras cuelgan sus colmenas en las ramas de matorrales. Los Guaycurús se aprovechan con bastante frecuencia de la miel, más para hacer el brevaaje con que se embriagan que para comerla. Recogen la cera y la venden ahora á los españoles, y antes a los Payaguás infieles, que la llevaban a la ciudad de la Asunción. A cada especie de abejas tienen puesto su propio nombre." (73)

Como vemos, los guaycurús no usaban la cera de abejas sino que la vendían. Esto mismo hacían los guaraníes y los abipones, quienes, debido a que en sus viviendas tenían encendido un fogón que les servía de día para cocinar y de noche para alumbrar, no necesitaban fabricar velas. Entonces vendían la cera, por baratijas, a los españoles. (74)

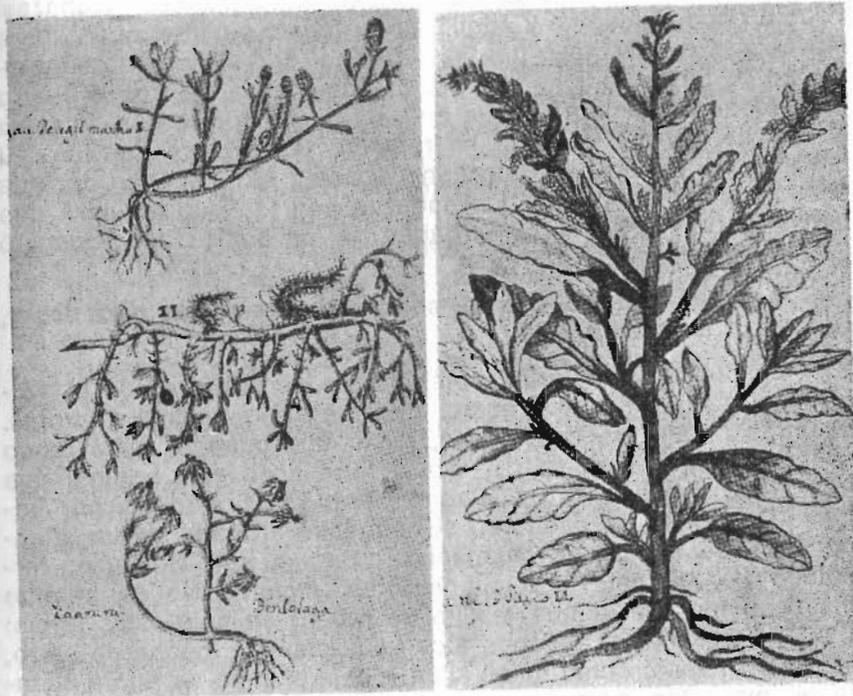
Más adelante, al explicar la "Pasión por cosas dulces" que sentían los guaycurús, Sánchez Labrador dice:

"Como los manjares que de ordinario usan los Guaycurús participan algo de dulce es imponderable lo que lo dulce les lisonjea el gusto. Por todo atropellan si encuentran Napigo, así llaman á la miel, y á todo lo que con ella condice en el gusto suave. Hay unos moscardones de color amarillo en casi todo el cuerpo: éstos en tierra blanda hacen un agujero, y en él labran sus tinajitas ó panales. Que los Guaycurús comieran lo que labran estas abejas grandes en sus colmenas, no tenía gracia. Lo singular está, que si cogen un abejón vivo, parten por medio su cuerpo, y chupan una gotita de miel que de la extremidad inferior sale. Saboréanse con ella, repitiendo esta palabra: Liidigi, que significa dulce y agradable. A los dichos abejones llaman Napig-Iguaga, semejante á las abejas. Cuando se les da un poco de azúcar, se llenan de júbilo que explican con sus admiraciones, y se relamen los dedos como si hubieran quedado acitronados. Al azúcar han puesto este nombre muy expresivo: Na pigo neloni, miel helada ó cuajada. El cacique hombre de edad avanzada, en pedir miel y azúcar, era tan niño como los

(73) José Sánchez Labrador... cf. n. 72, p. 239.

(74) Martín Dobrizhoffer... cf. n. 53, pp. 523-524.

de pocos años. En una ocasión me hallaba en un toldo apartado de la Reducción, más de cincuenta leguas. Presentáronme un poco de miel. Llamé unos chicos para que se la comieran. Estaba allí el cacique Epaquini y se vino con ellos. Lo que sentí porque los dejó sin probarla. Cuando viajan si ven algún



Algunas plantas americanas dibujadas por Sánchez Labrador.

árbol que tenga colmena, todo el mundo para, se corta y comen la miel, y nunca más bien lograda la jornada." (75)

En el segundo tomo de **El Paraguay Católico**, encontramos un pintoresco relato que Sánchez Labrador ha escrito bajo el título **Borracheras solemnes**. Dice así, refiriéndose a los eyiguayeguis:

(75) José Sánchez Labrador... cf. n. 72, pp. 276-277.

“Celebran de comunidad las borracheras; y para esto gastan en las prevenciones algunos días. Lo primero es salir á buscar la miel, que en abundancia hallan en las colmenas que las abejas labran en los cóncavos árboles y debajo de tierra. La purifican expresamente para separar la cera y con toda la borra la ponen al sol ó al resistero en unas grandes calabazas. Poco á poco fermentan y adquieren un gusto picante, bueno para mover más el estómago que la cabeza. Todo el tiempo que gastan en la fermentación, que por lo común son de tres ó cuatro días, tocan un tamborillo á la entrada del toldo, de que empieza el convite. El són de este instrumento les avisa y convida. El día antes ó víspera, los que han de beber se abstienen de toda comida, disponiendo así las cabezas con la flaqueza para que den más presto en tierra cargadas de los humos del Nudagi ó Chicha.” (76)

A continuación, al escribir sobre las **Ceremonias para beber**, Sánchez Labrador añade:

“Dispuesta la materia, y preparados los cuerpos con el ayuno empieza la función al querer ponerse el sol, y dura 24 horas. Mientras beben los convidados, tocan una corneta, cuyo ronco sonido aturde y amedrenta. No es otra cosa esta bocina, que un cuerno de vaca, ó un calabazo largo, agujereado, y por boquilla un cañuto de caña con su lengüeta, al modo de las trompetillas que hacen los muchachos. Soplan con violencia, formando un infernal ruido sin variedad alguna. No se percibe más armonía que la que resulta de repetir en bajo estas letras: V,V,V. De cuando en cuando tocan una plantilla (hecha de barro, madera ó hueso) como quien silba y baja el silbo de punta cuanto es menester, para llamar á los que aún no han bebido, ó vuelven á refrendar con alegría. Un muchacho vestido de gala toca un tamboril, y al mismo tiempo canta, celebrando el valor de los bebedores. Bien hiciera si entonara un elogio al bárbaro descuido con que se entregan a la bebida. El orden con que se les sirven las copas es éste. En unas escudillas ó calabazas á modo de tazas, se lleva á cada uno la chicha. Todos están sentados en rueda. Una mujer es la copera. Beben cuanto pueden, y hablan más que beben.” (77)

(76) José Sánchez Labrador... cf. n. 72, t. 2, pp. 3-4.  
 (77) José Sánchez Labrador... cf. n. 72, t. 2, p. 4.

Consideraremos ahora, lo que Sánchez Labrador escribió en el **Paraguay Natural** respecto al tema de nuestro interés.

Todos los fragmentos que más abajo transcribimos, salvo alguna pequeña excepción que mencionaremos en su oportunidad en la nota correspondiente, no fueron nunca publicados. Debemos a la generosidad del Padre Gregorio Williner el haber podido consultar las pruebas correspondientes al libro de los insectos del **Paraguay Natural**, libro que con notas del P. Williner se publicará dentro de poco tiempo por primera vez y cuya lectura recomendamos. El problema que se originó en la dificultad insalvable que tuvimos para obtener las fotocopias de los manuscritos de Sánchez Labrador, queda de esta forma superado. Sin embargo, no dejamos de lamentar que, a 176 años del fallecimiento del jesuita manchego, no podamos aún disponer de toda la obra de Sánchez Labrador para poder leerla y consultarla en cualquier momento.

Al escribir sobre las avispas, el autor que consideramos dice así:

“Los cuerpos están como divididos en dos porciones, las cuales se unen por medio de un hilito o cañoncito más o menos delgado, el cual en algunas Avispas es muy fino, y en unas más largo que en otras, al paso que en las Abejas apenas se distingue.” (78)

Más adelante, afirma:

“A excepción de estas avispas que los españoles llaman **Lechiguanas**, las demás son muy descuidadas y de ninguna providencia para lo futuro, y cada día salen a buscar su alimento.” (79)

Observemos, que Sánchez Labrador no confunde a las avispas lechiguanas con las abejas. Escapa, por lo tanto, al error común de la época. No hemos encontrado en ningún autor del tiempo de la colonia esta misma virtud, que habla claramente del espíritu científico del jesuita manchego.

Sánchez Labrador añade:

“La sapientísima providencia del Creador puso tan grande y hermosa variedad de **Abejas** en estos países, que sin industria humana en gobernarlas, estas Mosquitas laboriosas abastecen a

(78) José Sánchez Labrador, **Paraguay Natural**, libro de los insectos con notas del Padre Gregorio Williner, prueba correspondiente al texto de próxima aparición, p. 51.  
 (79) José Sánchez Labrador... cf. n. 78, p. 56.

los Habitadores, que con poco afán gustan disfrutar sus dulzuras, que hallan en colmenas silvestres. Muchos españoles, conociendo las utilidades que les acarrearán las colmenas, para casi sin trabajo obtenerlas, han pasado de los bosques a sus Heredades, **Enjambres** de algunas especies más escogidas de Abejas, con cuya miel y cera adquieren varias cosas de que depende en parte su subsistencia y pasadía." (80)

Del fragmento que acabamos de leer se desprende que, como norma general, no se practicaba la apicultura. Pero, muchos españoles llevaban enjambres a sus casas, con lo cual queda dicho que, en un nivel familiar (no industrial), sí se practicaba la apicultura.

Entrando al terreno de la clasificación de las abejas, nuestro autor nos dice:

"... podemos dividir las Abejas del **Paraguay** en **Selváticas**, **Campesinas** y **Paredadas**. Las primeras escogen los troncos huecos de los árboles para sus colmenas. Las segundas las fabrican en campos abiertos y en sitios algo elevados en comparación del inmediato terreno. Las terceras se introducen a trabajar en las Tapias dichas, que por acá llamamos **Tapias francesas**. Todas son abejas sociables y que componen pueblos muy numerosos." (81)

Luego, Sánchez Labrador hace una prolija descripción sobre la anatomía de la **Apis mellifera**. Como ejemplo de dicha descripción, transcribimos lo siguiente:

"El aguijón se compone de tres piezas que son: una vaina y dos dardos o flechitas. Está situado en la extremidad del vientre de la Abeja, largo cerca de dos líneas, y entra con notable velocidad por el juego de ciertos músculos, colocados muy inmediatos al mismo Aguijón." (82)

Debemos recordar aquí, lo que anticipamos al escribir la biografía de Sánchez Labrador. El **Paraguay Natural**, tal como hoy lo apreciamos, fue redactado en Europa. Al respecto, el Dr. Aníbal Ruiz Moreno afirma:

"Las obras deben ser juzgadas estando al tanto de los conocimientos de la época en que fueron escritas. Desde este punto de vista el **Paraguay Natural** es extraordinario por la can-

(80) José Sánchez Labrador... cf. n. 78, p. 56.

(81) José Sánchez Labrador... cf. n. 78, p. 57.

(82) José Sánchez Labrador... cf. n. 78, p. 59.

tividad y calidad de las observaciones personales y por el enorme número de citas bibliográficas que contiene. Esto demuestra que Sánchez Labrador dominaba todos los conocimientos de la época. También nos indica que tuvo que ser escrita definitivamente en Rávena. Hay datos de que comenzaba a escribir en América, pero no hay prueba absoluta tal cual la conocemos ahora... Posiblemente Sánchez Labrador tomara apuntes y notas que posteriormente le sirvieron para confeccionar definitivamente su obra." (83) De ahí, que existan influencias europeas como la descripción de la **Apis mellifera**. Que esto es así, lo prueba lo que luego continúa escribiendo Sánchez Labrador:

"En la América Meridional nos vemos libres de estos animalitos guerreros a modo de bárbaros con flechas envenenadas, porque a excepción de tal cual especie que tiene y juega su Aguijón, las demás carecen de él, ni vierten veneno aunque se manoseen. De las del **Brasil** advierten lo mismo varios escritores como también de las Antillas o islas de **Puerto Rico**, **Santo Domingo**, **Cuba** y **Jamaica**." (84)

Un poco después, nuestro autor afirma:

"Algunos españoles curiosos que determinaron a aprovecharse del trabajo de las Abejas en los enjambres que de los bosques pasaron y trasladaron a sus quintas y casas de campo, contestan que las Abejas Paraguayas convienen con las Europeas comunes en todo lo que se ha averiguado del aseo, laboriosidad, Reina, Operarias y Zánganos." (85)

Notemos que, por lo menos en algunos sectores, no se tenía aún plena conciencia de las ventajas de la abeja europea, lo que permitía equipararla con las abejas paraguayas.

Pero, aún podrían haber dudas de que Sánchez Labrador no haya visto a la **Apis mellifera** en América del Sur. Dichas dudas a nuestro juicio quedan superadas con las descripciones que trae el **Paraguay Natural** bajo el título: **Algunas especies de abejas**, donde, se detallan con la denominación indígena que les corresponde, las principales especies de abejas existentes en el Paraguay, y donde brilla por su ausencia la **Apis mellifera**. Transcribimos parcialmente dichas descripciones:

(83) Aníbal Ruiz Moreno, **La Medicina en el "Paraguay Natural"**, exposición comentada del texto del P. José Sánchez Labrador, Universidad Nacional de Tucumán, 1948, p. 20.

(84) José Sánchez Labrador... cf. n. 78, p. 59.

(85) José Sánchez Labrador... cf. n. 78, p. 60.

**"Abejas Yateí. I. Especie Yateí.** Son abejas pequeñas del grandor poco más de una Mosca; el color sobresaliente de su cuerpo tira a amarillo. No tienen aguijón ni hacen daño, aunque las manoseen. Su miel es muy limpia y dulce, está justamente reputada por la mejor de cuantas labra las otras especies de Abejas, y por esto entra también en las medicinas que la requieren."

**"Abejas Tapezuá. II. Especie Tapezuá.** Es abeja mayor que la precedente; su color tira a negro". Más adelante, añade: "Aunque no pican, por faltarles Aguijón, son coléricas y muerden con las tenacillas o dientes."

**"Abejas Eyrobaña. III. Especie Eyrobaña.** Hay dos especies: la grande y la pequeña. El color es amarillo salpicado de pintas blancas." Luego, afirma: "No punza, pero se irrita y muerde."

**"Abejas Eyraquaiati. IV. Especie Eyraquaiati.** Son abejas



OSO MELERO

Según dibujo de Sánchez Labrador

Esta especie representa al pariente más cercano del "Oso hormiguero", se lo conoce con los nombres populares siguientes: "Oso Colmenero", "Oso melero", "Hormiguero amarillo", "Tamandúa". Azara lo dio a conocer con el nombre guaraní de "Caguaré". Científicamente se lo conoce por *Tamandua tetradactyla* Linneo. (Guillermo Furlong... cf. n. 1, p. 177.)

delgadas, el color de su cuerpo, pardo lustroso que tira a negro. Trabajan en los árboles huecos." Poco después, afirma: "No las ofenden con agujones, porque no lo tienen...".

**"Abejas Eyruzú. V. Especie Eyruzú.** Son abejas mayores que las **Tapezuas** y de color obscuro que se inclina al negro." Más adelante, añade: "Gozan estas abejas de una índole quieta y sosegada, ni pican ni muerden."

**"Abejas Apigua rei. VI. Especie Apigua rei.** Tiénese por la Abeja más pequeña: su color tira a negro jaspeado de blanco. Labran en los huecos de los palos secos; y dentro de las Tapias poco apretadas, o francesas. Hazen la miel buena pero en poca cantidad. No tienen aguijón ni muerden, antes bien quando hace calor son enfadosas, y buscan las ventanas de las narices, los oídos, etc. Por ventura por la humedad y sudor, con que refrigerarse, en la ciudad de la Asunción se sirven de la miel de estas abejas en el mal de ojos empañados, como colirio."

**"Abejas Borá. VII. Especie Borá.** Es Abeja grande, y el color de su cuerpo amarillo. Labra en los árboles, el humbral de la piquera o puerta está hecho de barro fino y duro. La miel es buena y abundante. La **Propolis** o resina balsámica que el Guaraní nombra **Eyborá**, y los españoles de la Asunción en el mismo idioma de los Guaraníes dicen, **Hopitayci**, es contraveneno, como también la de otras colmenas. Los indios, y Neophytos de la Reducción de **S. Estanislao de Kostia** usan este contraveneno con feliz suceso en las picaduras de las Bóvoras y de otros animales ponzoñosos."

**"Abejas Ybiey. VIII. Especie Ybiey.** Son abejas medianas, su color negro, a excepción de dos círculos amarillos, uno en el cuello y otro en la cintura." Poco después, afirma: "Sus colmenas están debajo de la tierra. No muerden ni pican."

**"Abejas Eyra apuá. IX a. Especie Eyra apuá.** Son abejas grandes, forman sus colmenas pegadas a los gajos de los árboles. Su color es negro. Se encolerizan horriblemente y con las tenacillas de sus dientes muerden y cortan el pelo."

**"Abejas Eyratatá. X a. Especie Eyratatá.** Abejas grandes, de color amarillo y alas verdosas. Son feroces, y al morder sueltan una gotita de humor tan ardiente que parece un cáustico y quema la parte."

**"Abejones Mangangá. XI a. Especie Mangangá.** Son Abejones silvestres de color negro, bravísimos; su aguijón, grande y terrible. Labran en la superficie de la tierra y forman unos como

cantaritos en que ponen la miel, que es buena y limpia; no tienen cera.” (86)

Notemos que, según Sánchez Labrador, la miel mejor considerada en la época y zona en cuestión es la que produce la abeja de la primera especie mencionada, o sea, la especie **Yateí**, la cual carece de aguijón, y, por lo tanto, no tiene nada que ver con la **Apis mellifera**. En **El Paraguay Católico**, Sánchez Labrador elogia también la miel producida por las abejas llamadas Eyrobaña, las cuales, tampoco encuadran con la descripción de la **Apis mellifera**. (87) Además, si hubiera tenido difusión la **Apis mellifera** en el Paraguay antiguo, Sánchez Labrador mencionaría la denominación indígena correspondiente a dicha especie, lo que como vemos, no sucede.

Finalmente, por si todavía caben dudas sobre la influencia europea en el **Paraguay Natural**, podemos leer la siguiente afirmación que este libro contiene:

“Lo que se dice de la **Abeja Reina** está observado por medio de colmenas de vidrio.” (88)

Pues bien, los estudios y observaciones mediante el uso de colmenas de vidrio, no fueron practicados en América del Sur en la época a la que nos referimos.

\* \* \*

Prosiguiendo con la consideración del **Paraguay Natural**, nos dedicaremos al conocimiento de las prácticas que se hacían en la medicina antigua utilizando las abejas, la cera, la miel y el propóleo.

Durante el transcurso del presente trabajo ya nos hemos ocupado algo de este tema. Recordemos entonces los **Comentarios** del Inca Garcilaso de la Vega, la observación de Tomás Falkner sobre la miel llamada **Allpamisqui**, y las indicaciones terapéuticas que Sánchez Labrador menciona al describir las especies de abejas VI y VII. Ahora vamos a ahondar un poco más en el tema, presentando a los lectores el resto del material ofre-

(86) José Sánchez Labrador... cf. n. 78, pp. 61-62. Las descripciones de las especies VI y VII, fueron tomadas de la obra del Dr. Anibal Ruiz Moreno, citada en la nota Nº 83. El Dr. Ruiz Moreno publicó las descripciones en cuestión en las páginas 118-119 de su obra, debido a las indicaciones terapéuticas que se mencionan.

(87) José Sánchez Labrador... cf. n. 72, t. 2, p. 204.

(88) José Sánchez Labrador... cf. n. 78, p. 57.

cido por el **Paraguay Natural**, en primer término, y lo que hemos encontrado sobre el tema en la obra del Doctor Ramón Pardal intitulada **Medicina Aborigen Americana**, en segundo término.

Como el Doctor Ruiz Moreno conservó la ortografía antigua en las transcripciones que aparecen en su obra que citamos en la nota nº 83, nosotros mantenemos la misma presentación. Transcribimos a continuación lo que sobre el tema anunciado ha escrito Sánchez Labrador:

“**ABEJA**.— Secas, y reducidas á polvo, sirven de excelentísimo diurético. Tómase, media dragma de este polvo por la mañana en ayunas en extracto de enebro, ó como bebida en vino diurético. Si dicho polvo se pone en la cabeza, dicen, que es bueno contra la **Alopecia**, y hace crecer los cabellos más espesos, que antes. **Koenig. Regn. Anim. Sect. III Artícul. VIII**. Las sales de las Abejas son muy volátiles; de aquí es, que secas, y en polvo, y después tomadas por la boca, son diuréticas, y diaphoreticas.”

“**Miel**: sus utilidades, ó tomada por la boca ó aplicada exteriormente nadie las ignora, todo lo causa por su virtud balsámica y penetrante. Aprovecha el pecho, y abre, y purifica; desahoga la respiración oprimida; y se tiene por singular remedio en los males de los Pulmones, originados de flema cruda, que los obstruye: y deshace, y atenúa dicha flema, y la hace escupir, limpiando el pecho. Los coléricos es bien que se abstengan de la miel, no sea que excitando alguna fermentación se les siga inflamación. **Ephen, Germ. Dec. III. Anllp. 39**. La demasiada miel bebida, puede causar embriaguez, y accidentes lastimosos. **Ibid. Dec II An V append. p. 25**. Pero siempre aprovecha para ablandar el pecho, tomada con discreción. ó recetada de inteligente. Por esto dixo Marcial. **Lib. II epigram**

**Lenitat ut fauces Medicus, quos aspera vexot  
Assidue Tussis Parthenopde tibi  
Mella dari, nucleos que jubet.**

“Otras virtudes excelentes de la Miel podrán leerse en las Pharmacopeas **Matritense de Lemery, Palacios, James, etc.**”.

“**CERA**.— Contiene algunas partes sulphureas, a las cuales se atribuye su facultad de ablandar, de suavizar y resolver. La mejor cera para estos efectos es la reciente, dura y compacta poco pegajosa al tacto, de color amarillo y de olor suave. La Cera virgen ó que aun no há sentido el fuego es muy eficaz.

**Lemery** juzga que no hay mas cera **virgen**, que la que en las colmenas se llama **Propolis**, y en Guaraní **Eyborá**, que es una especie de Mastice dorado ó rubicundo el cual contiene mucho óleo, y poca sal volátil ácida. Es error este de **Lemery** y solo impropriamente puede la **Propolis** llamarse **cera virgen**. La cera por su tenacidad y viscosidad si se toma por la boca, fácilmente causa obstrucciones. De aquí se originan en muchas mugeres, que la comen por golosina, palidez, obstrucciones de los intestinos y otros males."

"No obstante consta, que muchas veces se rinde a la cera algún grande accidente, por exemplo, la Dysentería. Para este efecto se toma un Membrillo (ó cualesquiera dulce) córtese transversalmente en dos partes desiguales, excávase la parte mayor, sacando las Pepitas, y póngase dentro cosa de dos dracmas de cera amarilla, ó blanca, tápese con la otra menor parte y póngase assí el membrillo sobre fuego de rescoldo, desleida la cera se incorpora con la susstancia del membrillo, que se dará a comer al enfermo. No tarde a verse el buen efecto porque a poco rato suele cessar el dolor y atajarse el curso. Es método que no ignoró **Dioscorides**."

"Aplicada la cera como emplastro a la parte lessa, mitiga los dolores, los tumores y humores fríos, dissipa los dolores de las coyunturas, cura también las aberturas de los Pechos en las Mugerres. Estiéndese a muchos males el uso de la cera en la cirugía, como también la **Eyborá** o **Propolis**, por su virtud digestiva, y que resuelve, con la que promueve la madurez del **Absceso**, y las úlceras malignas. Véase **Holler Libr. IV cap. I institución quirúrgic**."

"La cera es una sustancia resinosa y como la Trementina, la qual más bien se endurece en el agua, que ablandarse. Con aceyte de huevo sirve contra las quemaduras y lesiones hechas de la agua. Véase **James** en su **Pharmacopea univ. Apes**." (89)

\* \* \*

Seguidamente, transcribiremos algunas maneras de preparar el hidromiel, según el relato de Sánchez Labrador:

"Hydromiel: empléase útilmente la miel en hacer la bebida,

(89) Aníbal Ruiz Moreno... cf. n. 83 pp. 117-118.

que tiene este nombre. La maniobra no es difícil, en una caldera capax se pone agua de fuente o de río, en esta agua se deslie aquella cantidad de miel pura, que será necesaria, por ejemplo, una libra de miel en seis de agua, o lo que es lo mismo, una libra y media de miel en aiumbre y media de agua, y assi proporcionalmente para cada seis libras de agua una de miel. Hacesse que nierva bien todo y se espuma la miel, ha de hervir hasta que merme cosa de la tercera parte o un tercio. Toda la nabiidad o arte consiste, en que el herbor, ni pase lo usto ni sea tan poco que no baste. Podrase conocer que ha hervido suficientemente, y que esta en su punto, si poniendo en el licor un huebo fresco sobrenada. Pero según la calidad de la miel sera necesario más o menos herbor. Lo enseñará la experiencia."

"En teniendo su debido punto el licor, se pasa este a un tonel en que haya habido antes vino o aguardiente, si se gusta se ponen dentro algunos clavos de especeria, canela, Moscada, etc. No se ha de llenar mucho el tonel porque el licor fermenta, y hierbe, ni se ha de tapar, sino con un lienzo o papel, porque de lo contrario reventaría. Exponese el tonel al sol fuerte, o se calienta en alguna estufa. Cuando empieza a fermentar se destapa, para espumar el licor, que puede por sí salir la espuma por sobre los labios o bordes del tonel. No se ha de revolver el licor. Pasado el primer hervor causado de la fermentación, se tapa bien el tonel, y se guarda en la bodega. Este hydromiel estará bueno cuando por la canilla saldrá claro, dulce y picante."

"**Otro modo**. Póngase en vaso de cobre estañado cuatro libras de miel blanca, o muy limpia, y veinte libras o cuartillos de agua llovediza, hierbase toda a fuego lento para que merme un tercio, y al hervir se expuma el licor luego apartado del fuego, se pone en un Barril sin llenarle más que las dos partes, para que así tenga lugar de subir con la fermentación. Pónese al calor del sol o de una estufa por 40 días, o hasta que el licor ya no hierba. Menease de cuando en cuando. Después se tapa, se guarda, y por la canilla o espita, se saca cuando y cuanto se quiera usar."

"**Aloxa**: La bebida que en España llaman Aloxa, se hace con una parte de buena miel y 30 de agua, deselee un herbor, dexase después fermentar, y luego se le añade canela, etc., si se quiere. Queda gustosa y refrigerante a propósito para los Indios."

"**Vinagre**: Dos partes de agua, y una de miel, mezclarse bien todo, deselee herbor, y póngase al sol en vaso conveniente a que fermente, assi toma grande fuerza. Si la miel es de caña dulce,

saca color de vino, pero si es de abejas queda claro como un agua, pero uno y otro muy fuerte y para los usos del vinagre común. Assi le hacian en las Misiones de los Neophitos chiquitos, en que falta el vino, llevandose de lexos el que sirve para la Misa." (90)

\* \* \*

Finalmente, habiendo terminado las consideraciones sobre la obra de Sánchez Labrador, veremos la importancia que tuvo la miel dentro de la medicina tupí-guaraní en relación a la puericultura y cuidado de los prematuros; al respecto, el Doctor Ramón Pardal escribe:

"Usaban la lactancia materna muy prolongada, acompañada posteriormente con miel, frutas y posteriormente farináceas." (91)

Más adelante, añade:

... "En la época del destete se agregaba a la leche materna, miel en diluciones gradualmente concentradas, y frutas. Estas, en los primeros tiempos, se daban previa masticación e insalivación por la madre." (92)

Poco después, el Doctor Pardal afirma:

"Usaron para la alimentación de los prematuros, y a veces en los destetados precozmente, agua con miel de abeja, así como también, lo que se llama "grasa de Tambú", substancia líquida que se extrae de la larva de un coleóptero, el **Rhynchophorus palmarum**. Tibia y filtrada, tiene el aspecto de un fino aceite. La dosis de grasa de Tambú, se emulsionaba en agua tibia y su concentración se aumentaba gradualmente con los progresos de la edad." (93)

Finalmente, Pardal dice:

"Del séptimo al octavo mes, sólo le daban agua con miel. Al prematuro de ocho meses le daban, además, diluciones de grasa de Tambú, y sólo el noveno mes se les daba leche." (94)

(90) Aníbal Ruiz Moreno... cf. n. 83, pp. 75-76-77.

(91) Ramón Pardal, *Medicina Aborigen Americana*, Buenos Aires, 1937, pp. 115-116.

(92) Ramón Pardal... cf. n. 91, p. 116.

(93) Ramón Pardal... cf. n. 91, p. 116.

(94) Ramón Pardal... cf. n. 91, p. 116.

## JOSE JOLIS

Desde 1762, el Padre José Jolis, nacido en Barcelona el 28 de octubre de 1728, vivió en la parte occidental del Chaco antiguo. Previamente, después de su llegada de España en 1755, había residido en la provincia de Córdoba. Durante los años en que permaneció en América fue grabando en su mente innumerables observaciones sobre la naturaleza, observaciones que le permitieron escribir más tarde una obra intitulada: **Saggio sulla storia naturale della Provincia del Gran Chaco**. Al producirse el destierro de los jesuitas, se embarcó Jolis en la fragata **Esmeralda**. En la misma nave viajaron, entre otros, Florian Baucke, Martín Dobrizhoffer y José Sánchez Labrador. Es más que probable que durante la larga travesía, estos misioneros y naturalistas hayan intercambiado impresiones sobre sus observaciones hechas en América. Una vez que llegó a Europa, Jolis fijó su residencia en Italia, razón por la cual su obra fue escrita en italiano para ser publicado el primer tomo en el transcurso del año 1789. Lamentablemente, el rápido fallecimiento del autor después de la aparición del primer tomo (murió en Bolonia el 31 de julio de 1790), hizo que la obra quedara interrumpida, perdiéndose gran parte de la misma. Además, la edición italiana de 1789 se convirtió con el tiempo en un libro muy difícil de conseguir.

Guillermo Furlong, al referirse a la obra de Jolis, comenta:

"Jolis no era un naturalista de la alcurnia de Sánchez Labrador o de Termeyer, pero como ellos era un observador de la naturaleza y un inteligente intérprete de sus fenómenos. Su libro, en parangón con los volúmenes de Sánchez Labrador, acusa un retroceso en muchos puntos, pero a la par del Jesuita manchego, fue Jolis un naturalista de primera información, esto es, un estudioso que penetró en las selvas y observó de **visu** cuanto nos refiere. Este es el singular mérito del **Saggio**, no obstante sus abundantes yerros y confusiones." (95)

(95) Guillermo Furlong... cf. n. 1, pp. 251-252.

Nosotros ignorábamos la existencia de una traducción al castellano del **Saggio** de Jolís, hasta que el señor Hugo Brengante nos informó sobre el trabajo digno de elogios, emprendido por el Instituto de Historia de la Facultad de Humanidades de la Universidad Nacional del Nordeste. Dicho Instituto publicó en 1972 la traducción al castellano pacientemente preparada por la profesora María Luisa Acuña, en base a un microfilm del ejemplar existente en la Biblioteca Nacional de París. Además, la publicación argentina incluye un interesante estudio sobre la vida y obra de José Jolís, preparado por el Doctor Ernesto J. A. Maeder. De dicho estudio y de la obra de Furlong que citamos en la nota nº 1, hemos extraído algunos datos biográficos más arriba expuestos, sobre el autor que nos ocupa.

Jolís, al escribir sobre los insectos, afirma:

"Si yo hablara aquí como suelen hacerlo de ordinario los viajeros, podría decir, exagerando como el Autor de la Historia de los Abipones<sup>(96)</sup>, que parece que se han trasladado a la Provincia del Paraguay los Insectos que Dios airado había mandado a los Egipcios; pero como no debo alejarme de la verdad, objeto único y solo del que compone una Historia, hablaré de tres órdenes de Insectos alados, terrestres y acuáticos. En las Regiones donde se encuentran, el número, no sólo de los individuos, sino de las especies de que se habla, es muy numeroso y también lo son los géneros, muy diversos entre sí. No se puede negar que la comparación universal de los Insectos del Paraguay con los de Egipto en la época de sus plagas, no se verifique, restringida a ciertas especies y a ciertos lugares desiertos y húmedos, cubiertos de bosques y cañaverales y aguas detenidas; pero no por ello vale para toda zona del **Chaco**, hablar universalmente. Porque en los lugares poblados y cultivados por los Europeos, Chiriguano y Guanás, no hay mayor cantidad de Reptiles y de Insectos, que actualmente en algunas partes de Italia, en las proximidades del Pó, en los Valles de Ferrara y Rávena. Confieso yo también que en algunos lugares por donde él y yo viajamos, hubo infinidad de Avispas, Jijenas y otros Mosquitos e Insectos molestos, como las Garrapatas o Cucarachas; pero también es cierto que en centenares de leguas en la parte seca del Sud y Poniente, donde no hay aguas estancadas ni Ríos apenas se encuentran tales Insectos. Además como nosotros no

(96) Tomo 3, cap. 33, pág. 353. Nota de José Jolís.

dormíamos sino en campo abierto, no hay que maravillarse que viniese a molestar en tan gran número, como se verá en los viajes donde fueron observados por mí y donde yo a menudo experimenté sus dolorosas picaduras que me ocasionaron muchas llagas.

"Aquí habría que hablar de las Abejas; pero como debe considerárselas en el segundo Tomo en el artículo sobre la miel, aquí sólo diré alguna cosa en general e individualizando algunas por sus singulares cualidades, que podrán servir de prólogo a cuanto se dirá en dicho artículo, y otros.

"Aristóteles<sup>(97)</sup> y Alberto<sup>(98)</sup> reconocen nueve especies de Abejas; pero enumeran entre ellas a su Reina y también a los Zánganos, lo que parece que no se debiera tomar por especies diversas, como tampoco a los Abejones, las Avispas y Taredinas, y otras que no son aptas para hacer miel. De estas, el mencionado Aristóteles, Alberto y Plinio no reconocen sino dos o tres especies útiles que viven en dependencia y unión con su Reina. Pero yo reconocí en América por lo menos nueve especies que fabrican sus panales de miel. Todas son salvajes pero gregarias, como las nuestras y con gobierno constituido con su Reina a la que obedecen y acompañan por todas partes, llevándola y sosteniéndola en el aire entre muchas cuando se mudan de lugar y se agrupan alrededor de ella y se paran cuando se para. Es dos veces más grande que las Abejas; tiene el vientre muy grande y alargado, las alas más largas y anchas pero débiles para volar mucho rato; por eso es llevada sobre las espaldas de sus súbditos; aunque privada de aguijón, no deja por ello de castigar a las perezosas y a los zánganos que comen su miel. Se cree que los sardos aprendieron de ellos y establecieron esta Ley de investigar quienes viven ociosos, sin empleo ni oficio en la República, y los castigan con rigurosas penas.

"No sólo la Reina está privada de armas sino también algunas de su especie o por lo menos no las hacen prevalecer para defender su trabajo y alimento; porque no ofrecen resistencia a los bárbaros que van a tomárselos. Pero cuando son asaltadas por otros insectos o por reptiles, entonces todas defienden su tesoro y maltratan a los asaltantes con terribles aguijonzos, o bien empleando la goma con la que les impiden el vuelo

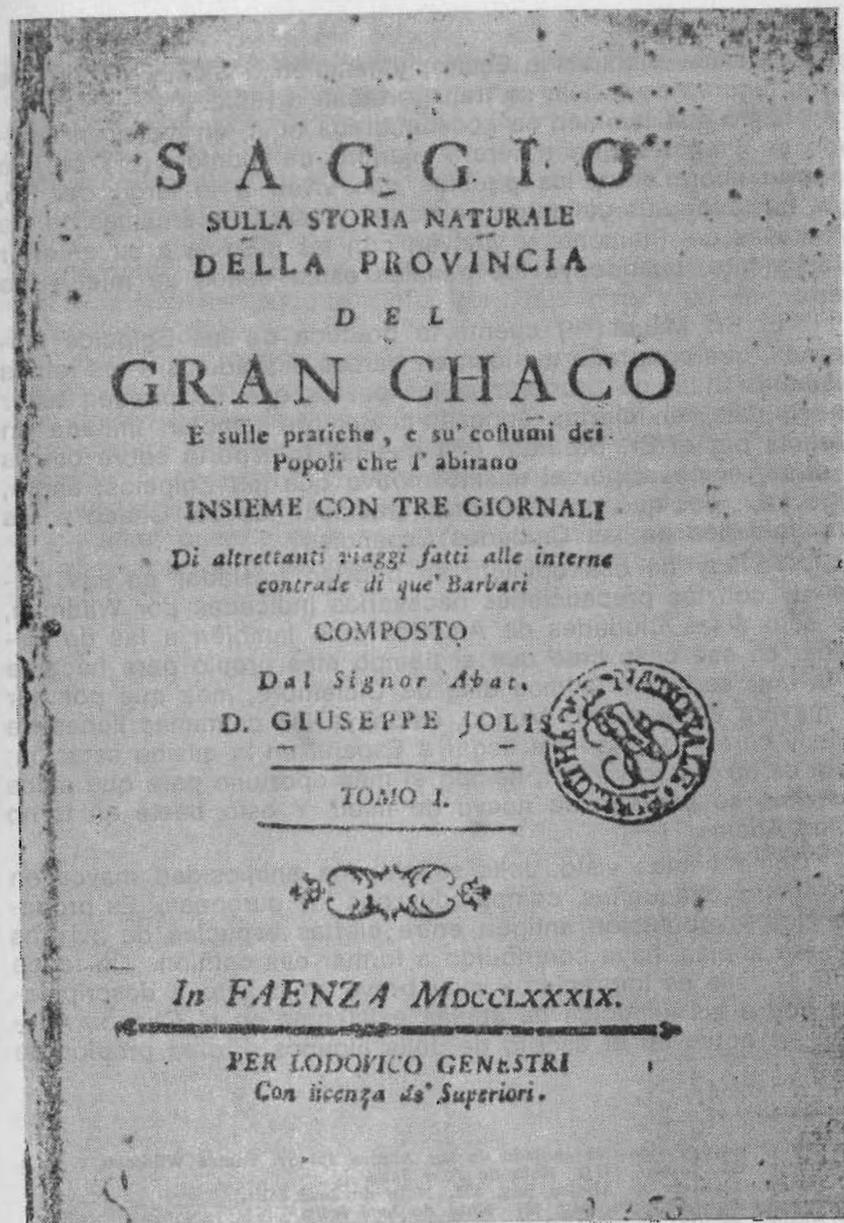
(97) Lib. 9, cap. 40. Nota de José Jolís.

(98) Lib. 8, tract. 4, cap. I. Nota de José Jolís.

y los hacen perecer, animosidad que no se ve aquí entre las nuestras, que son también menos peiudas que las del Chaco, aunque algunas son más chicas.

“Esas Abejas no dejan de hacer miel en todas las estaciones del año, porque tienen allí clima benigno y la tierra fecunda siempre llena de plantas verdes y de flores. La cera es desperdiciada por estos bárbaros por no tener entre ellos ninguna aplicación, como tampoco la tenía entre los pueblos de Livonia; pero la miel es valiosa porque les sirve de alimento y para hacer también la cerveza, muy grata a ellos, o sea el hidromiel, usado también entre los Moscovitas y llamado **Mead, Quaz** y **Mulza** por los Polacos y otros pueblos del Norte. Es tan sana esa bebida, que fortifica los miembros y da vigor a todo el cuerpo. interrogado el Filósofo Demócrito, cómo podría uno vivir sano mucho tiempo, respondió: **Foris oleum, intus mulsum**, esto es: ungiendo las partes externas con óleo y las interiores con miel o Hidromiel. Si esto fuese verdad, podría atribuirse en gran parte al uso que hacen de esta cerveza, la larga y floreciente vida de los Indios y quizás también de los pueblos del Norte. La miel que hacen ciertas especies bajo tierra, en los cardos, en los Guayacanes y Palosantos y especialmente la que fabrican las Abejas llamadas por los Chiriguanos **Eubiá**, es la más exquisita.

“En el **Chaco** hay tal cantidad de abejas, que si se pudiesen prohibir a los Indígenas sacar la miel y perturbar las colmenas por espacio de dos o tres años, dejándolas multiplicarse, la América Española estaría entonces en estado de proveer cera y miel a toda Europa. También sería necesario acercar estas especies a los lugares poblados y propicios, poniéndolas en colmenas preparadas a este fin, en lugares adaptados a ellas, llenos de flores y de plantas, para domesticarlas; así como se ha hecho con las que hay en nuestros bosques y se practica también en México con los Insectos de la Cochinilla, de la cual obtienen una gran ganancia; ésto no debe creerse imposible porque se sabe que estos animalitos se adaptan a todas las regiones, incluso las más rígorosas, también a las de Polonia y Moscovia, donde existen en gran cantidad y hacen sus panales de dos o tres brazos de largo en los huecos de los Arboles; basta para esta adaptación, que se puedan proveer de miel en los meses de primavera. Según Celso, las Abejas se deben trasladar de un lugar a otro cuando faltan las flores y los pastos. Así se hacía en Acaya, trasladándose las del Atica y de Eu-



Carátula del SAGGIO de Jolis, correspondiente a la edición italiana del año 1789. En todo el mundo quedan muy pocos ejemplares de esta edición.

bea y de las Cícladas a Esciro, y también a Sicilia, donde, de otros lugares de la isla se transportaban a Hibla. (99)

"Esto que también se acostumbraba aquí, en Italia, en tiempos de Plinio, según refiere Alejandro de Monfort, (100) se usa todavía ahora entre los pueblos que viven a lo largo del Pó, que trasladan sus colmenas en barcas hasta las cercanías de las Montañas del Piamonte y vuelven con las mismas a su anterior alojamiento, cuando ya los panales están llenos de miel y de cera.

"El Sr. Mallet (101) cuenta la práctica de los Egipcios modernos, que cada año mandan en barcas sus abejas a los reinos distantes a fin de procurarles los pastos que no pueden tener en su país, en ciertas épocas; costumbre también imitada en Francia por el Sr. Proutaut, (102) que las transporta sobre carros a otras regiones, por el mismo motivo que los Egipcios; ahora, digo yo, ¿por qué no se podrán trasladar las del Chaco a las proximidades de las Ciudades Españolas?

"Yo soy de esa opinión: se podrían trasladar en sus colmenas con las precauciones necesarias indicadas por Wildman, no sólo a las Ciudades de América sino también a las de España; en ese caso creo que el tiempo más propio para hacerse a la mar sería los últimos días de Diciembre, mes que por ser primavera en el nuevo Mundo, están ya las colmenas llenas de miel y cera y podrían así llegar a España en la misma estación; esto es en Marzo y Abril, tiempo el más oportuno para que estos Insectos se provean de nuevo de miel. Y esto baste en torno a las Abejas." (103)

Como hemos visto, Jolís señala una animosidad mayor en las abejas chaqueñas, comparadas con las europeas. Es probable que la confusión antigua entre ciertas especies de avispa con las abejas, haya contribuido a formar esa opinión. De todos modos, Jolís es impreciso y muy breve en cuanto a descripciones sobre las especies de abejas existentes en el Chaco. Además, se notan en el escrito de Jolís algunos errores propios de

(99) Ver el tratado sobre el cuidado de las Abejas del Sr. Tomás Wildman c. 2, c. 4, pág. 157, Torino, 1771. Nota de José Jolís.

(100) Historia Nat. de las Abejas, pág. 428. Nota de José Jolís.

(101) Descripción de Egipto, pág. 427. Nota de José Jolís.

(102) Historia natural de las Abejas, pág. 428. Nota de José Jolís.

(103) José Jolís, *Ensayo sobre la historia natural del Gran Chaco*, traducción de la Profesora María Luisa Acuña, Universidad Nacional del Nordeste, Facultad de Humanidades, Instituto de Historia, Resistencia (Chaco), 1972, pp. 228, 229, 230, 231.

la época. Así por ejemplo, afirma que la reina es llevada sobre las espaldas de sus súbditos por no poder volar mucho rato, y que castiga a las perezosas y a los zánganos que comen su miel. Su descripción de la reina parece tener validez para las nueve especies de "abejas" que conoció. Todo esto confirma la afirmación de Furlong sobre los yerros y confusiones de Jolís. Por lo mismo, no podemos tomar muy en serio lo que nos dice el **Saggio** sobre el tema que nos ocupa, aunque debemos reconocer al mismo tiempo que dicha obra nos ofrece un abundante material histórico.

Jolís deja entrever que no se creía que las abejas europeas fueran superiores a las abejas chaqueñas, al proponer la exportación de éstas últimas al viejo mundo y al propiciar la práctica de la apicultura con las abejas autóctonas. Con respecto a dicha creencia, al considerar la obra de Sánchez Labrador, ya hemos señalado su existencia en algunos sectores de la época. No sería de extrañar, pues, que en el marco de esas ideas a nadie se le ocurriera traer a la abeja europea hasta tierras de América del Sur.

## FELIPE GOMEZ DE VIDAURRE

Con respecto a este autor, debemos decir que nació en la ciudad de Concepción, en 1748. Habiendo ingresado en la Compañía de Jesús, debió abandonar Chile en 1767, después de haber vivido durante diez años en Santiago. Para hacer conocer a su patria en Europa escribió la **Historia geográfica, natural y civil del Reino de Chile**, obra que concluyó a comienzos de 1789.

Al escribir sobre los insectos de Chile, Gómez de Vidaurre sostiene:

"El Reino de Chile no es abundante de insectos terrestres y aquellos que se ven en él son por lo común semejantes a los que de su especie se encuentran en la Europa. Ellos, poco útil presentan a la sociedad, y aquellos que lo dan se miran en este Reino con tal indiferencia que puede llamarse desprecio. Tal es el que hacen de las abejas, de que están llenas sus campiñas. Ni han cuidado de domesticarlas, ni se cuidan aun de ir a cojer su miel y su cera al campo, donde ellas, parte en tierra, parte en las concavidades de los árboles viejos, fabrican sus panales. Tanto más debe admirar al que lee ésto cuanto que toda la cera que se consume en Chile en las iglesias, que es mucha, por la suntuosidad con que se celebran las fiestas, es preciso la compren a muy caro precio: porque toda es llevada de España. En el Archipiélago de Chilué hacen algún caso de ellas, porque, por lo menos, los indios extraen la miel, y después venden la cera a las iglesias. Esto viene, no de industria, sino porque a los principios se les impuso por el Gobierno pagar el vasallage en tantas libras de miel: después que esto se les ha quitado e impuesto en otra cosa, han quedado con la costumbre. No las cultivan sino que van por el campo en busca de ellas, o adonde saben tienen sus colmenas. La cera, como no la purifican, es ella siempre negra y de poca duración y muy fea vista." (104)

(104) Felipe Gómez De Vidaurre, **Historia Geográfica, Natural y Civil del Reino de Chile**, con una introducción biográfica y notas por J. T. Medina, Colección de Historiadores de Chile y de Documentos Relativos a la Historia Nacional, Santiago de Chile, 1889, tomo XIV, pág. 221.

Observemos que en el relato que acabamos de leer se reitera, muchos años después del escrito de Rosales, la ausencia de la apicultura en Chile, y se indica que la cera conseguida en el país era de muy baja calidad, atribuyéndose este hecho exclusivamente a la circunstancia de que la misma no se purificaba. Nosotros creemos que la calidad inferior de la cera es otro indicio de la ausencia de la **Apis mellifera** en Chile.

Notemos que tanto en el relato de Rosales como en el de Gómez de Vidaurre, existe una misma manera de pensar: no se reconoce la superioridad de las abejas europeas, ni tampoco se piensa que son distintas. En los dos casos se atribuye en forma exclusiva a la acción del hombre, la calidad superior de la miel o la calidad superior de la cera.

\* \* \*

Finalmente, en esta primera parte, incluimos a tres autores de nuestro siglo, ya que, nos ofrecen datos sobre lo ocurrido durante el siglo XVIII. En el caso de Arnaldo de Winkelried Bertoni, encontramos las descripciones sobre una serie de abejas autóctonas, cuyos productos fueron aprovechados en la Argentina y en el Paraguay, también durante los siglos considerados en esta primera parte.

### JOSE TORIBIO MEDINA

Este destacado bibliógrafo chileno que vivió entre 1852-1930, reunió en una obra intitulada **Cosas de la Colonia**, todo un conjunto de noticias sobre la vida en Chile durante el siglo XVIII.

Al considerar la producción de miel, Medina transcribe la siguiente información:

"Don Nicolás de la Cerda introducía a Santiago de su fundo del Ingenio de Quillota, en los primeros años del siglo, seiscientos treinta y seis arrobas de miel." (105)

Más adelante, al referirse a la caña dulce, añade otra noticia que se relaciona con la anterior:

"El Presidente O'Higgins, el 2 de noviembre de 1788, solicitó del dueño de la hacienda del Ingenio, don Nicolás de la Zerda, que le enviase una instrucción sobre el cultivo de la caña y le indicase las plantas que podría proporcionarle. Parece que allí se producía y beneficiaba con molinos siquiera la miel." (106)

No hemos encontrado, en cambio, ninguna noticia sobre la producción de miel de abejas. Esto último y la interesante cantidad de miel de caña introducida a Santiago, más la información que ya consignamos al considerar el relato de Gómez de Vidaurre, nos dan la pauta de que no se le hizo mucho caso a González de Nájera cuando este propuso llevar a la abeja europea hasta territorio chileno.

Notemos la diversidad de opiniones que existieron antiguamente sobre las abejas. Mientras algunos autores prefieren a las abejas europeas, otros creen que son mejores las abejas americanas; mientras un autor propone traer a las abejas europeas hasta tierras de América del Sur, otro sugiere llevar abejas americanas a Europa.

(105) José Toribio Medina, *Cosas de la Colonia*, apuntes para la crónica del siglo XVIII en Chile, Fondo Histórico y Bibliográfico José Toribio Medina, Santiago de Chile, 1952, pág. 153.

(106) José Toribio Medina... cf. n. 105, p. 381.

### PAULO NOGUEIRA-NETO

Con respecto al Brasil, resulta de suma utilidad un breve pero rico trabajo preparado por el Doctor Nogueira-Neto.

El amigo Bregante tuvo la gentileza de facilitarme el texto en cuestión, por lo cual pudimos citar algunos párrafos del mismo cuando nos referimos a Vicente Olcina. Ahora, pretendemos hacer un análisis un poco más detenido respecto a algunas consideraciones que interesan a la época objeto del presente trabajo, consideraciones que contiene **O Início Da Apicultura No Brasil**. Tal es el título de la obra del Doctor Nogueira-Neto, quien incluye en la misma la interesante bibliografía que tuvo que consultar. En dicha bibliografía figuran los nombres de: W. Almeida, Amaro Van Emelen, Cândido de Jesús Branco, Frederico Leopoldo César Burlamaqui, B. Capdevielle, J. P. Cardoso, A. Gerstaker, Sérgio Buarque de Holanda, Francisco Antonio Marques, Pablo Pastells, F. C. Pellett, C. Raveret-Wattel, Paulo Salles, Emilio Schenk, Herbert F. Schwarz, L. V. de Siqueira Torres, José Caetano Tourinho.

Al comenzar su trabajo y después de una breve introducción, Nogueira-Neto dedica algunas líneas al **comienzo de la apicultura en otros países americanos**. Basándose en un trabajo de A. Gerstaker publicado en 1866, entre otras cosas indica que:

"J. Josselyn, que viveu na Nova Inglaterra em 1638 e depois também em 1663, relatou que "as abelhas mellíferas são levadas pelos ingleses e prosperam lá excelentemente." (107)

Poco después, añade:

"E finalmente há a interessante informação do Prof. Karsten, que em 1866 ou antes, informou oralmente ainda não existir a abelha européia na Venezuela e Nova Granada (atual Colômbia).

(107) Paulo Nogueira-Neto... cf. n. 60, p. 6.

Essa abelha também não figurava na coleção de insetos de M. Wagner, entomologista que residiu longo tempo nessa região." (108)

Luego, Nogueira-Neto se refiere a la inexistencia de la abeja europea en las misiones jesuíticas del Brasil, Argentina y Paraguay. Después de las consideraciones que ya mencionamos en el capítulo dedicado a Vicente Olcina, comenta que un argumento en favor de la tesis según la cual la abeja europea existió en las antiguas reducciones Sul Rio-grandenses, es la afirmación de Grossmann, citado por Schenk en 1918, que sostiene que la abeja europea existe en la zona de las antiguas ruinas "... desde tiempos que vão além da memória dos mais antigos moradores dessas paragens". Nogueira-Neto se apresura a aclarar que, "ese argumento es impresionante, mas no prueba nada." (109) Nosotros podemos añadir que el Padre Antonio Sepp, jesuita que actuó en las postrimerías del siglo XVII y hasta 1733, habiendo estado entre otras partes en la zona de Río Grande do Sul, no menciona en sus escritos la práctica de la apicultura, a pesar de referirse a muchas actividades económicas desarrolladas en las reducciones.

Poco después, Nogueira-Neto se refiere a la afirmación contenida en la tesis presentada por Francisco Antonio Marques en la Facultad de Medicina de Río de Janeiro, en 1845, donde se atribuye al Padre Antonio Carneiro el mérito de haber introducido en 1839, por primera vez en la historia, enjambres de abejas europeas en el Brasil, negándose por lo tanto la existencia de la *Apis mellifera* con anterioridad a dicha fecha en esta parte del continente americano. (110)

La afirmación de Marques, según Nogueira-Neto, es digna de confianza por haber sido publicada sólo seis años después de la llegada de la *Apis mellifera* al Brasil.

Además, Nogueira-Neto señala que del total de colonias embarcadas por el Padre Carneiro en Portugal, sólo llegaron con vida al Brasil un siete por ciento, lo cual indica —comenta Neto—, las mayores dificultades que para este cometido deben haber existido durante el siglo XVIII. (111)

Nogueira-Neto señala también, que Cándido de Jesús Bran-

(108) Paulo Nogueira-Neto... cf. n. 60, p. 6.

(109) Paulo Nogueira-Neto... cf. n. 60, p. 8.

(110) Paulo Nogueira-Neto... cf. n. 60, p. 9.

(111) Paulo Nogueira-Neto... cf. n. 60, p. 9.

co sostiene en su trabajo sobre apicultura publicado en 1859, exactamente lo mismo que Francisco Antonio Marques, aunque suministra datos que no da Marques, por lo que cabe pensar que se enteró de los mismos directamente o por medio de otra fuente. (112)

(112) Paulo Nogueira-Neto... cf. n. 60, p. 10.

## ARNALDO DE WINKELRIED BERTONI

El Ministerio de Agricultura y Ganadería del Paraguay reimprimió en 1973, a solicitud de la Asociación de Apicultores de dicho país, el interesante trabajo intitulado **Contribución a la Biología de las Avispas y Abejas del Paraguay (Hymenoptera)**, escrito en 1910 por A. de Winkelried Bertoni.

Este útil folleto nos fue obsequiado por el amigo Bregante, quien recibió algunos ejemplares generosamente enviados desde el Paraguay por el Doctor Pedro Antonio Boggino.

Bertoni nació en Suiza en 1879, y a los pocos años llegó al Paraguay. Es un destacado naturalista. El motivo principal de su inclusión en este trabajo es permitir al lector complementar las descripciones que sobre algunas abejas ha hecho Sánchez Labrador (quien menciona las denominaciones en guaraní correspondientes a las especies descritas), con las consideraciones que sobre algunas iguales especies ha hecho Bertoni, quien también incluye los nombres en guaraní. Nótese que tanto Bertoni como el jesuita manchego consideran a la especie **Yateí** como la productora de la mejor miel, dentro del grupo de abejas mencionadas. Esta confrontación tiene una singular importancia si tenemos en cuenta que hay más de cien años de distancia entre los dos autores mencionados, y además, Bertoni no cita en ningún momento a Sánchez Labrador. (Ver lo publicado sobre la obra de Sánchez Labrador.)

Bertoni se refiere a las avispas (parásitas, solitarias y sociales), y luego se ocupa de las abejas sociales (considera varias especies más que Sánchez Labrador), anticipando entre otras cosas que:

“La sistemática tropieza á menudo con dificultades para distinguir las especies; pero, á pesar de la variabilidad, se llega con la práctica á conocerlas todas por el nido. Sin embargo, no siempre una descripción es suficiente y generalmente es preferible una buena fotografía del nido y de la entrada.”



**Arnaldo de Winkelried Bertoni**

(Fotografía que contiene la reimpresión del trabajo de Bertoni, en la publicación del Ministerio de Agricultura y Ganadería del Paraguay.)

“Me ocuparé de pocas especies, pero no son muchas más las que existen en Misiones y Paraguay.”<sup>(113)</sup>

A continuación, transcribimos las consideraciones que sobre las abejas del Paraguay ha hecho Bertoni (nótese al final como deja entrever lo reciente que es la introducción de la **Apis mellifera** en el Paraguay):

### **Bombus kohli** Cochl.

Guaraní: **Mangangá-hú** (=M. negro). Este nombre es común con las **Xylocopa** y no todos los guaraníes distinguen á los **Bombus** con el apellido **ihvihgwich** (subterráneo).

Es común como las siguientes en todo el país. Solo una vez

(113) Arnaldo de Winkelried Bertoni, **Contribución a la Biología de las Avispas y Abejas del Paraguay (Hymenoptera)**, Ministerio de Agricultura y Ganadería, Asunción - Paraguay, 1973, p. 51. Se trata de una reimpresión de lo publicado en los Anal. Mus. Nac. Bs. As., Ser. 3º T. XV. Febrero 15, 1911.

he visto un enjambre cerca del suelo que parecía buscar un sitio conveniente para el nido; pero muchas veces he visto hembras solitarias recorriendo en Julio la maleza al parecer con el mismo objeto. Uno de los nidos que he visto estaba bajo una cepa de banano en el hueco de un nido de **Atta** abandonado.

#### **Bombus cayennensis** F.

Guaraní: **Mangangá-saihyú** (= *M.* amarillo).

En las selvas he visto nidos bajo las raíces de los árboles. Los indios para extraer su miel los destruyen poniendo fuego en la entrada. Defienden valientemente su nido y persiguen lejos si se corre. En los mismos lugares y en todo parecido, vive el **B. brasiliensis** Lep., difícil de separar en vista de la variabilidad de los colores de ambos. Un macho cazado en Julio era casi tan amarillo como el **B. opifex**.

#### **Melipona quadrifasciata** Lep.

Guaraní: **Tumbihkihrasá**. Los colonos originarios del Brasil de Misiones le llaman **Mandasdi**. Los nidos que he visto en el Alto Paraná siguen el estilo de la **M. nigra**, aún en el tamaño de las cantarillas y el color de la cera; pero se contentan con cualquier tronco delgado y la entrada está peor trabajada. La miel es siempre pura y dulce.

#### **Melipona sanctihilarii** Lep.

Guaraní: **Tumbihkihrasá-ivihgwih** (de **ivihgwih** = subterráneo).

Nunca la hallé en los bosques del Alto Paraná; pero sí en la región de campos de Asunción. Por este motivo la biología es tan diferente de su vecina la **M. quinquefasciata**. Encontré un nido en pleno campo. La boquilla era un tubo de arena de un centímetro de alto; luego penetraba verticalmente en la sierra una galería de 60 cm. de diámetro. Allí estaba el nido, notablemente parecido al de la **M. quadrifasciata**. Esta semejanza oculta no pasó desapercibida al ojo observador del guaraní, lo que motivó un nombre genérico común a las dos especies. La miel es del mismo perfume y sabor.

#### **Melipona nigra** Lep.

Guaraní: **Eira-aviyú** (de **aviyú**, velludo). Otros le llaman **Eirú**; y los misioneros originarios del Brasil **Guarupú**, de donde viene la corrupción **Guaraipo**.

En los detalles del nido he llegado al mismo resultado que el Dr. H. von Ihering en São Paulo. Pero, siendo tan común en el Alto Paraná, nunca he hallado ejemplares con la pubescencia fulva en el tórax. Observo además que la entrada no es siempre tan artísticamente estriada en su circunferencia.

#### **Melipona marginata** Lep.

Guaraní: **Mondorí** (**Mondurí** es corrupción europea).

Es indudablemente la más común en los bosques del Alto Paraná. Los Guaraníes distinguen una variedad **guasú** (grande) y otra **yurú-apatí** en alusión a las estrías blanquecinas de la puerta; la ciencia solo distingue una var. **obscura**. Como se observa en la **M. nigra**, la puerta se perfecciona con los años. En el Paraguay la pubescencia del tórax varía del leonado al obscuro y las fajas del abdomen desaparecen paulatinamente en una serie de ejemplares.

#### **Lestrimellita limao** (Sm.)

Guaraní: **Eiratí Kuañetí**, de donde viene la corrupción **cuala-tín** que dan en Corrientes (R. Argentina), **Eirachí** (E. del Paraguay).

El nido de mayor puerta que he visto en el Alto Paraná, la tenía cónica, de 35 cm. de largo por 12 de ancho máximo. La puerta es variable en forma, largura y número de los tubos laterales. Es muy cierto que la miel causa a veces fuertes cólicos si se toma mucho; pero sucede pocas veces y no a todos; parece debido a la presencia de cierta esencia en algunas cantarillas. El efecto es algo parecido al mareo, pero pasa pronto. De aquí vienen las numerosas patrañas que se cuentan de esta miel (V. Introducción).

**Atí** es cuerno ó apófisis; creo pues, que el nombre guaraní se refiere a los apéndices de la entrada del nido, contra lo que dije en mi "Vocabulario".

#### **Trigona amalthea** (Latr.)

Del Paraguay solo conozco nidos de la var. **ruficrus** (Latr.) y

de la var. **fuscipennis** Friese. Esta última es la única que llega hasta Puerto Bertoni, es intensamente negra; pero, en los ejemplares de nidos no viejos, el ápice del tarso es más ó menos ferrugíneo.

Azara describe muy bien el nido de esta especie bajo el Nº 7, que concuerda con la más antigua descripción de la variedad típica de Cayena. Las diferencias que ofrecen estos nidos, globulares y expuestos al aire libre, con las otras especies, no son tantas como parece; la base espesa de tierra vegetal está representada en varias abejas por un disco cóncavo de la misma materia que se halla en la parte inferior del hueco.

Le llaman los guaraníes **Karavosá** y **Eira-apuá** (apuá, redondo).

#### **Trigona bipunctata** Lep.

Guaraní: **Tapesuá**; los de Misiones originarios del Brasil le llaman **Tubuna** y **Mandaguai** (V. mi Vocabulario zoológico guaraní).

Es común en todo el país y aún existe en los arrabales de Asunción. He visto nidos con dos puertas. Otro nido estaba en compañía de una gran colonia de **Camponotus sericeiventris**. La cera es blanda y amarilla.

#### **Trigona quadripunctata** Lep.

Guaraní: **Eira-lhvihwih** (abeja ó miel subterránea).

No es rara en Puerto Bertoni. El nido se halla en los bosques, no tiene boquilla, y está generalmente á 30 - 50 centímetros bajo tierra. Difiere de la **subterránea** Friese en tener las cantarillas ovales.

#### **Trigona subterránea** Friese.

No llega esta especie hasta Puerto Bertoni. El Sr. Silvestri encontró el nido en pleno campo. Yo lo hallé en Yugarasapá á 16 leguas dentro del bosque. La profundidad era de 80 cm. de la superficie de la tierra.

#### **Trigona capitata** Sm. (Friese determ).

Guaraní: **Eirusú** (**E.** grande).

El nido de esta especie es de los que tienen en la parte inferior un disco en forma de plato de tierra vegetal como el de

la **T. amalthea** Latr. Es una de las dos más productoras de miel; de un nido medí 16 litros, es enorme y prefiere gruesos troncos. La entrada tiene un pequeño agujero redondeado.

He conseguido domesticar la **T. mombuca** con buen resultado; pero se diezaban en continuas guerras si ponía cerca otras especies belicosas. Este último nombre quizás debe usarse para la forma paraguaya.

#### **Trigona jaty** Sm.

Guaraní: **Yateí**; **yataí** es alteración brasileña, que en realidad pertenece á una palmera que no guarda relación con la abeja.

La puerta es sumamente variable; á veces es corta y otras muy larga y con ramificaciones. Es la que se domestica más fácilmente y de miel más exquisita. En invierno se cristaliza, pero nunca se vuelve ácida. Es muy belicosa y siempre vencen las batallas con las demás. Cría en toda clase de huecos, aún en los de las piedras y bajo las raíces, pero no en plena tierra.

#### **Trigona clavipes** Fabr.

Guaraní: **Vorá**.

Es bastante mala, pero el ácido fórmico que larga no es de mucho poder cáustico. Es indudablemente la más productora de miel; pero ésta es siempre más ó menos ácida. Todos los nidos que he visto estaban en árboles y generalmente muy altos. Silvestri encontró uno subterráneo! Si esto puede suceder en la misma especie, se vuelve difícil separar la **Melipona sanctiharii** de la **quinquefasciata** Lep. La puerta es sin boquilla, grande y amoldada á las condiciones.

No es la única que Silvestri observó con biología diversa; si se admite este hecho, se explicaría la contradicción frecuente que reina con respecto á la biología de los Melipónidos, de la que se suele hacer cargo en parte á los determinadores de los ejemplares.

#### **Trigona tataira** Sm.

Guaraní: **Eira-tatá** (de **tatá** = fuego).

Habita en huecos de árboles. La entrada es sin boquilla, grande y amoldada á las circunstancias. Omitiendo los panales

de la miel, muchos detalles de la colmena recuerdan á la **T. amalthea**; como también la cera impurificable y el sabor de su viscosa y espesa miel. Es muy mala y el efecto que produce en la piel el ácido fórmico es comparable al del ácido fénico, lo que motivó el expresivo nombre guaraní. Una de las flores que más visita en Puerto Bertoni es la del Banano (**Musa**, div. sp.).

#### **Trigona testaceicornis** Lep.

Encontré un nido en el interior del Territorio de Misiones, á diez leguas del río Paraná, por los 26° de latitud. Sin diferir esencialmente del nido de **T. droryana** en la estructura, la colmena era mayor y su miel más perfumada y abundante. Estaba muy cerca del suelo en el hueco de un arbusto. Los ejemplares no difieren en nada de los que recibí de la cuenca amazónica y de San Pablo. La especie es nueva para la R. Argentina.

#### **Trigona tímida** Silv.

De esta interesante especie hallé un nido en Puerto Bertoni, en el hueco de una Tacuára (**Guadua sp.**); por lo demás el nido que tengo es tal como lo describe el Sr. Silvestri, pero aun no contiene cantarillas para la miel. No es escasa en el Alto Paraná, pero es nueva para el país. Solo se conocía del Brasil (Caixapó).

#### Grupo **Trigona mosquito** Sm.

Todas las especies menores de colores sombríos del Paraguay llevan los nombres genéricos **Mirí** y **Apihnguaréi** con nombres específicos que se refieren al color y tamaño. La **T. eme- rina** Fr., **T. droryana** Fr. y **T. emerinoidea** Silv. por la biología no son separables. En todas la boquilla es chica, con dos agujeros á veces, y según las circunstancias puede ser larga y con ramificaciones. Se halla el nido desde el suelo hasta lo más alto de los árboles. La cera es casi blanca y la miel es muy dulce, pero en invierno se vuelve ácida y á veces sufre la fermentación albuminosa. La **T. molesta** Puls, representa el nido de las anteriores en miniatura, por lo pequeño y por ponerlo en cualquiera pequeña cavidad, sin arte. No conozco el nido de la **T. Dukei** Fr. var., común en Puerto Bertoni.

#### **Apis mellifera** Linn.

La abeja europea introducida en Asunción, pasó al estado silvestre é invadió ya casi todos los bosques. En 1906 llegó hasta Puerto Bertoni, atravesando 60 leguas de bosque. Es curioso el hecho de que aquí sufre las faces de color que en San Paulo se observan en la **Melipona nigra**, al paso que esta última es rigurosamente constante en el Alto Paraná." (114)

114) Arnaldo de Winkelried Bertoni... cf. n. 113, pp. 51, 52, 53, 54, 55, 56, y 57.

## CONCLUSIONES

La *Apis mellifera* no tuvo difusión en la zona y época que hemos estudiado en esta primera parte. Además, con las *Melipona*, con las *Trigona* y con ciertas especies de avispas no se practicó la apicultura a nivel industrial, sino que la cría de abejas fue una actividad doméstica y complementaria. Sin embargo, en algunas regiones, fue característica la abundancia de miel y de cera. Impresiona tanto dicha abundancia, que debería hacernos reflexionar sobre la destrucción de los recursos naturales.

Parece que, como excepción quizá única en América del Sur, en un lugar llamado antiguamente **Olosay**, en la banda oriental del Paraguay, existió un centro de producción de miel a nivel industrial, aunque no se trabajó tampoco allí con la *Apis mellifera*. Esta información se la debemos al cronista de fines del siglo XVII y comienzos del XVIII, Francisco Salcedo y Ordóñez. (115)

En Montevideo, ciudad a la cual no nos hemos referido aún, tampoco tuvo difusión la abeja europea. Esto surge de los escritos de Sánchez Labrador, quien residió durante algún tiempo en dicha ciudad al igual que en Buenos Aires.

(115) La obra de Francisco Salcedo y Ordóñez titulada: **Los Chiapas (Ríos de la Plata y Paraguay)**, donde se hace referencia a **Olosay**, es lo más curioso y raro que hemos encontrado. A pesar de haber escrito Salcedo y Ordóñez sobre los indios **Chiapas**, asignándole a los mismos una grandísima importancia, no hemos encontrado la denominación **Chiapa** en varios libros que tratan sobre los aborígenes de América del Sur, ni en varias enciclopedias modernas que hemos consultado; e inclusive, los **Chiapas** no están definidos en el **Diccionario Geográfico-Histórico de las Indias Occidentales o América**, escrito por el Coronel D. Antonio De Alcedo (Madrid, 1786). En esta última obra tampoco hemos encontrado a **Olosay**, por lo cual no hemos podido precisar su exacta ubicación geográfica.

La obra de Salcedo y Ordóñez la hemos leído en la edición madrileña que con fecha incierta publicó la editorial **América**. El Dr. Juan A. Domínguez en **Contribuciones a la Materia Médica Argentina** (cf. n. 28 p. 31), recurrió a esta misma edición, y luego el Padre Furlong basándose en lo que Domínguez transcribió, reprodujo los mismos comentarios en **Naturalistas Argentinos durante la dominación hispánica** (cf. n. 1, pp. 80-81), aunque añadiendo que la obra se editó en 1724. Sin embargo, esta no puede ser la fecha de la edición consultada por Domínguez.

En fin, la obra de Salcedo y Ordóñez (o atribuida a Salcedo y Ordóñez), presenta aspectos que requieren una averiguación especial que escapa a nuestras posibilidades actuales.

La miel de las **Melipona** y de las **Trigona** no fue el único edulcorante existente, sino que el azúcar y la miel de caña abundaban en varias regiones. Recordemos, por ejemplo, que Ruiz de Montoya señalaba el transporte de azúcar desde Asunción hasta Buenos Aires. Por su parte, el Padre Antonio Sepp escribió:

“En Paracuaria hay bastante azúcar blanco de buena calidad y nosotros en nuestro pueblo hemos producido este año más de doscientos quintales. Pero no sabía cómo convertirlo en azúcar cande. Por lo tanto colocaba tres o cuatro veces por día un poco de azúcar ablandado sobre los ojos enfermos. Cuando visitaba a mis enfermos en los hospitales, todos los ciegos y los que tenían la vista dañada solían sentarse en largas filas, esperando mi llegada. El enfermero que me acompañaba les levantaba un poco los párpados para abrirles los ojos, así que, en cuanto llegaba, podía echarles rápidamente el azúcar molido.” (116)

Los aborígenes tenían la suficiente habilidad como para localizar las colmenas naturales sin el uso de cebos. Además, clasificaban la miel según donde se recolectaba y según la especie de abeja o de avispa que la había elaborado.

Los indios guaraníes le dieron nombre a una gran cantidad de plantas y de animales.

Es admirable lo detallistas que son. Basta leer la clasificación que hicieron sobre las distintas especies de abejas para comprobarlo.

Además, apreciaban junto a los peritos de la época como de mejor calidad a la miel color “blanco agua”, y esto coincide con la valuación actual más exigente.

Para algunos indios el consumo de miel estaba ligado a an-

(116) Antonio Sepp... cf. n. 31, p. 160.

tiguas creencias. Así, por ejemplo, entre los chiquitos se consideraba que la reina de las abejas tenía el poder de castigar con enfermedades o con la muerte, a los que consumían miel en épocas prohibidas, y también a los que se quejaban de la calidad del producto. Los abipones no consumían miel durante el invierno por considerarla perjudicial en esta estación.

\* \* \*

Para algunos, las abejas americanas tenían la misma importancia que las abejas europeas. Tanto es así, que José Jolls propuso la exportación de las abejas chaqueñas a Europa. González de Nájera, en cambio, reconoció de inmediato la superioridad de las abejas europeas.

De la historia podemos tomar la siguiente reflexión: ¿los apicultores sudamericanos de hoy, no estaremos ignorando demasiado a las abejas autóctonas? Esta inquietud no pretende dudar de la superioridad de la *Apis mellifera*, simplemente señala que el conocimiento que podamos tener sobre nuestras abejas sin aguijón, quizá pueda brindarnos alguna satisfacción distinta.

\* \* \*

Corresponde mencionar ahora el nombre de algunos pioneros que merecen ser recordados por la historia de la apicultura sudamericana.

ALONSO GONZALEZ DE NAJERA, por haber propuesto, acaso por primera vez en la historia, la exportación de la *Apis mellifera* a Chile.

JOSE JOLIS, por recomendar la práctica de la apicultura.

VICENTE OLCINA, por haber sido el cronista autor del relato que más nos ha impresionado, siendo el único que pinta con toda crudeza la situación en que vivían los muleros ("apicultores") de antaño. Además, Olcina difundió entre los indios de la época nociones elementales de apicultura, aunque no tuvo éxito con sus enseñanzas porque no le hacían caso.

GABRIEL PATIÑO, por haber sido, probablemente, el primer especialista en abejas que hubo en el Río de la Plata. <sup>(117)</sup>

(117) En *Naturalistas Argentinos durante la dominación hispánica* (cf. n. 1, pp. 116-117), el Padre Furlong no explicó las razones por las cuales creyó que Gabriel

JOSE SANCHEZ LABRADOR, por haber descripto algunas de las distintas especies de abejas del Paraguay, dando a conocer a la abeja *Yateí* (*Trigona jaty* Sm.), como la productora de la mejor miel dentro del grupo de abejas conocidas en aquella zona y época.

No pretendemos haber presentado en esta primera parte, todos los relatos que sobre el tema puedan existir. Por ello, es posible que el nombre de algunos pioneros junto a otros datos de interés, sigan ocultos en algunos libros indeterminados.

\* \* \*

La introducción de enjambres de abejas europeas hecha por el Padre Antonio Carneiro en el Brasil, en 1839, fue una de las primeras en América del Sur. Corresponde a la segunda parte del presente trabajo, tratar de determinar si hubo con anterioridad o simultáneamente otras importaciones similares. También veremos cuales fueron algunas de las introducciones posteriores.

Patino fue el especialista en abejas mencionado (sin dar el nombre) por Feuillée. En una conversación que mantuvimos con Furlong poco tiempo antes de su fallecimiento, el Padre nos comentó que no existen escritos de Patiño sobre historia natural, sino que dicho explorador había escrito un diario con motivo del viaje que realizó por el río Pilcomayo. Lamentablemente, no hemos podido consultar aún dicho diario, donde no sabemos si encontraremos respuesta a nuestro interrogante. Nos pesa, pues, no haberle preguntado al Padre Furlong sobre las razones que le hicieron creer que Gabriel Patiño fue el anónimo apólogo citado por Feuillée.