DE LA PRIMERA VUELTA AL MUNDO

23 DE ABRIL DÍA MUNDIAL DEL LIBRO

500 AÑOS

DE LA PRIMERA VUELTA AL MUNDO

2019

EDITORIAL UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Fernando de Magallanes

Nació en 1480 en Sabrosa, una pequeña localidad de Oporto. Después de morir sus padres, a los diez años, entró como paje en el palacio real de Lisboa. En la corte fue testigo de las historias que navegantes, comerciantes y exploradores contaban y de los proyectos para viajar y hacerse de las especias de Oriente. Quizá por ello, se unió a la expedición a la India comandada por Francisco de Almeida, el primer virrey portugués del Lejano Oriente. En aquel viaje supo de la existencia de las Islas de las Especias, y comenzó a elaborar una estrategia para hallar nuevas rutas hacia Oriente.

Magallanes llegó a Sevilla en octubre de 1517. Tras renunciar a la nacionalidad portuguesa, logró acceder a la corte. Ofreció al rey de España Carlos I su proyecto de navegación. El monarca le otorgó apoyo y le concedió el título de gobernador y adelantado de las tierras que descubriese.

Cuando la expedición se acercó a las islas Marianas y se quedaron sin agua potable ni provisiones frescas y con parte de la tripulación enferma de escorbuto, en la isla de Mactán, el 27 de abril de 1521, Magallanes cayó herido de muerte en un enfrentamiento con los indígenas. Su sueño de volver triunfante se malogró.

Juan Sebastián Elcano

Nació en tierra vasca, en Guetaria, Guipúzcoa, en 1476. Poseía amplios conocimientos náuticos, participó en varias expediciones. En 1518 conoció en Sevilla a Fernando de Magallanes y decidió participar en la expedición que partió de Sanlúcar de Barrameda en 1519.

Las cartas de navegación y la historia narrada por el único cronista a bordo, Antonio Pigaffetta, cuentan que exploró el Río de la Plata y la Patagonia.

Con Elcano como contramaestre, la expedición descubrió el paso del Atlántico al Pacífico por el sur del continente americano, así como las islas Marianas y las Filipinas. Estuvo presente cuando Magallanes murió y, por su entereza, su valor y persistencia, quedó al mando de la expedición en 1521.

Elcano completó la primera circunnavegación del globo, consiguiendo llevar a término la expedición. Por tal hazaña, el rey Carlos I le concedió una renta anual de quinientos ducados y, como escudo, una esfera del mundo con la leyenda en latín que también se había otorgado a Magallanes y decía: *Primus circumdedisti me* (Fuiste el primero que la vuelta me diste).

©Textos: Cecilia Kühne Peimbert
Coordinación y cuidado: Sayri Karp y Sofía Rodríguez
Diseño: Estudio Tangente, SC

Los autores de los textos permiten copiar, reproducir, distribuir y comunicar públicamente esta obra, siempre y cuando se cite y reconozca la fuente original, especialmente al autor y al editor. No se permite fragmentar la obra, generar obra derivada ni utilizarla con fines comerciales.

Editorial Universidad de Guadalajara
José Bonifacio Andrada 2679
Lomas de Guevara 44657
Guadalajara, Jalisco

Tels. (33) 36 40 45 94
36 40 63 26
36 42 73 69

www.editorial.udg.mx

@editorialudg

contacto@editorial.udg.mx

OTROS NAVEGANTES

Entre finales del siglo XV y principios del XVI muchos navegantes intentaron conquistar nuevas tierras y descubrir maravillas nunca antes vistas, pero sólo algunos lo consiguieron.

1488
BARTOLOMÉ DÍAZ

En 1488 este portugués recorrió la costa de África y rodeó por el sur el continente. Deseaba llegar hasta las Islas de las Especias pero tuvo que volverse porque la mayoría de su tripulación enfermó. Este viaje abrió a los portugueses una nueva ruta hacia Oriente.

1492
CRISTÓBAL COLÓN

Hacía tiempo que se conocía que la Tierra era redonda pero el gran tamaño de su diámetro impedía considerar una ruta comercial que atravesara el inmenso océano Atlántico para llegar hasta las Indias Orientales. Cristóbal Colón, navegante genovés, afirmaba que sí era posible. En 1492 zarpó con tan sólo tres carabelas. En su ruta se encontró con unas islas que creyó pertenecían a Asia y en realidad eran un nuevo continente.

1498
VASCO DE GAMA

Vasco de Gama retomó la ruta que había iniciado diez años antes su compatriota Bartolomé Díaz y, tras bordear el Cabo de Buena Esperanza, recorrió la costa oriental de África, atravesó el océano Índico y llegó a la India: había descubierto la ansiada ruta marítima que llegaba directamente y puso fin al monopolio de las especias de los comerciantes árabes e italianos.

1501
AMÉRICO VESPUCIO

Fue un navegante italiano que, en 1501, desde Lisboa, partió al Nuevo Mundo bajo el patrocinio de la corona portuguesa. Llegó a Brasil y al rodear la costa sur descubrió el Río de la Plata, por el que arrivó a la costa patagónica en Tierra del Fuego. Se le considera el primer europeo en comprender que las tierras descubiertas por Colón conformaban un nuevo continente; por esta razón, el cartógrafo Martín Waldseemüller, en su mapa de 1507, utilizó el nombre de *América* en su honor para designar al Nuevo Mundo.

LA COCINA DE LEONARDO

Leonardo da Vinci se presentó en la corte de Milán diciendo:

> ***No tengo par en la fabricación de puentes, fortificaciones, catapultas y otros dispositivos secretos. Mis pinturas y esculturas pueden compararse ventajosamente con las de cualquier otro artista. Soy maestro en contar acertijos y hacer nudos. Pero también hago pasteles que no tienen igual.***

Por ello fue nombrado Ingeniero Real y Maestro de Banquetes.

Desde muy joven, Leonardo se contrató como mesero en la famosa taberna florentina Los Tres Caracoles. Ahí aprendió el oficio y desarrolló hábitos y manías: inventó métodos para ahorrar en materiales y esfuerzos al cocinar; supo qué alimentos evitar para que los comensales no murieran envenenados y se dedicó a la búsqueda de un platillo que sustituyera a la polenta, la cual detestaba.

Cuando llegó a la cocina de Milán, escribió multitud de notas reunidas en lo que hoy se conoce como el *Codex Romanoff*. En él hay de todo: recetas, consejos y hasta reglas de urbanidad. Algunos ejemplos: bajo el título "De los modales en la mesa de mi señor Ludovico y sus invitados", Leonardo escribió:

"La costumbre de mi señor de amarrar conejos adornados con cintas a las sillas de los convidados a su mesa, de manera que puedan limpiarse las manos impregnadas de grasa sobre los lomos de las bestias, se me antoja impropia del tiempo y la época en que vivimos".

Incluía entre sus recetas: sopa de almendras, pájaros escabechados, orejas de cerdo horadadas, medallones de anguila, caldos de hierbas; y algunos consejos: cómo elegir un queso, alternativas para hervir las patas de vaca sin que se salga el tuétano del hueso, cómo sentar un asesino a la mesa sin estorbar la digestión de los presentes, y una lista completa de lo que toda buena cocina debe tener.

Una joya es el apunte sobre sus pendientes que titula "Las máquinas que aún he de diseñar para mis cocinas", donde incluye una para desplumar patos, una para cortar cerdos en taquitos, una para amasar, y otra para prensar ovejas.

Las especias

En forma de grano, de hojas o de flores, con aromas deliciosos y sabores que desafían a todo platillo conocido, llegaron las especias al Viejo Continente. Verdaderas joyas de la corona para los reinos que fueron a buscarlas, estos condimentos se consideraron pilares de la economía de España y Portugal y la razón de expediciones y conquistas. Algunas de las especias por las que muchos navegantes ganaron la gloria y perdieron la vida son:

Pimienta
(Piper nigrum)

Era conocida en Europa desde la Antigüedad clásica pues había llegado a través de los árabes. Durante los siglos XV y XVI fue muy codiciada por sus propiedades medicinales y como condimento, y fue la principal razón por la que los portugueses buscaron una ruta hacia la India. La gran afluencia de pimienta provocó la quiebra de la ruta de Levante a los principales mercados europeos. Es una de las especias más famosas y apreciadas en la gastronomía. Proviene del pimentero, un arbusto originario de la India.

Azafrán
(Crocus sativus)

Se le conoce como "el rey de las especias". Muy común en áreas mediterráneas, los estambres secos de la flor son el condimento. Cada flor tiene sólo tres hebras, por lo que para conseguir medio kilo de azafrán se necesitan las hebras de setenta mil flores, recolectadas casi artesanalmente y con cuidado extremo. De precio muy alto y un agradable y delicado sabor, proporciona un color amarillo vivo a todo lo que se mezcle con él, y se emplea en dulces, arroz y bebidas. De sus pistilos también se extraen sustancias útiles para la industria, la farmacopea y la alta gastronomía. En los siglos XV y XVI fue la única especia exportada de la Europa mediterránea hacia Oriente.

Clavo
(Syzygium aromaticum)

Originario de las islas Molucas, aunque su difusión comercial se debe a los chinos, llegó al mundo mediterráneo en la Edad Media a través de los árabes. Fue usado como medicina y después como condimento y afrodisiaco. Tiene propiedades antibacteriales, anestésicas, analgésicas, antiespasmódicas y estimulantes, además de una fama terapéutica que incluye el alivio de la malaria, infecciones estomacales y la desaparición del dolor de dientes.

Cardamomo
(Elettaria rapens)

Es una planta de frutos muy apreciados por sus aromáticas semillas, originaria del sur de la península indostánica. Se conoció en Europa en el siglo XVI, después de la llegada de los portugueses a la India. Sus propiedades son muchas: elimina el mal aliento y erradica cuanto microbio se encuentre en la cavidad bucal; en infusión tiene efectos antisépticos, expectorantes, desinflamantes y desintoxicantes, y tomado de cualquier manera aguiza la memoria y estimula los sentidos. En la cocina, el cardamomo es ingrediente del curry y los vinos de Marsala, perfecto para aromatizar y dar sabor a postres y bebidas. Su aroma indicaba a los navegantes que habían llegado a buen puerto.

Canela
(Cinnamomum zeilanicum Nees)

Proviene de la corteza, secada al sol, de un árbol de follaje denso que alcanza diez metros. Fue otro producto básico que entró a Europa por Alejandría y un elemento clave en la ruta del comercio con Oriente. Era usada para perfumar el vino y como ingrediente esencial para condimentar salsas, carnes y pescados, e indispensable en la repostería. A pesar de que según Herodoto crecía en lugares inaccesibles y protegidos por seres alados más o menos fantásticos, en los siglos XVI y XVII fue la única mercancía que los marineros traían libremente de Oriente.

500 años de la primera Circunnavegación

1519-2019

Santiago

Fue la nave más pequeña de la expedición, contaba con una tripulación de 31 hombres y su capitán era Juan Serrano. Fue una decepción absoluta para la corona española y terminó naufragando el 3 de mayo de 1520 en el estuario del río Santa Cruz, en Argentina. Sus restos fueron encontrados en 2011.

Victoria

Única nave que completó la expedición. El capitán mayor era Fernando de Magallanes. El 6 de septiembre de 1522 se convirtió en el primer buque en circunnavegar la Tierra y gracias a eso Elcano recibió el título de *Primus circumdedisti me* (Fuiste el primero que la vuelta me diste).

Parece asombroso, pero fue apenas hace 500 años cuando el hombre navegó por primera vez el mundo. El 10 de agosto de 1519 todo estuvo listo y una flotilla de cinco navíos zarpó de Sevilla dispuesta a cumplir tan magnífica hazaña.

El riesgo era tan grande como la esperanza: si la Tierra era redonda, como se decía, se completaría la circunnavegación sin infortunio, quizá hasta se lograrían nuevas conquistas, otras rutas que condujeran a las Islas de las Especias, a territorios maravillosos que los llenarían de gloria y de riqueza.

Así, 265 hombres, armados de fuerza, valor y algo de desasosiego, se hicieron a la mar comandados por el portugués Fernando de Magallanes. El *non terrae plus ultra* (no hay tierras más allá), concepto fijo de la mentalidad medieval, había cedido al más moderno: *plus ultra* (hay mucho más allá). Y ese fue el lema que el rey Carlos I de España, patrocinador del viaje, había adoptado para sí y para engrandecer su reino.

La expedición marítima, más que la aventura, tenía el propósito de abrir una ruta comercial por Occidente, o bien hallar un paso entre el océano Atlántico y el Pacífico. Las cinco naves eran pequeñas, de unos 25 metros de largo (eslora) y 8 metros de ancho (manga).

La enorme cantidad de suministros fue calculada para abastecer a 250 hombres por dos años, aunque resultaron tres; en total, 500 toneladas de provisiones: galletas, sardinas, arenques, higos, alubias, lentejas, arroz, harina, queso, miel, membrillo, vinagre, vino de Jerez, carne de cerdo salada y siete vacas vivas para que les proporcionaran carne y leche fresca; además de velas para iluminarse, instrumentos musicales, herramientas y armas de fuego.

Atravesaron el Atlántico pasando por las islas Canarias hasta llegar a Río de Janeiro. De ahí emprendieron rumbo a la Patagonia siguiendo la línea del litoral. A más de un año de haber dejado Europa atrás, cruzaron el sinuoso canal que une los dos mayores océanos, en el sur de Chile, bautizado después con el nombre de Estrecho de Magallanes.

Posteriormente, fueron hacia el noroeste hasta llegar a las islas Filipinas, donde el propio Magallanes murió en un intento fallido de colonizar la isla de Mactán.

A partir de aquel momento, la expedición quedó a cargo del español Juan Sebastián Elcano. Más de tres años después de su partida, tras un sinfín de sobresaltos, descubrimientos, motines, sublevaciones y hambrunas, el *Victoria* —único buque que quedaba de la flota— regresó con sólo 18 hombres para contar la historia, por el océano Índico, rodeando África hasta la costa española y desembarcó finalmente en Sevilla en septiembre de 1522.

Concepción

Contaba con una tripulación de 44 hombres, entre quienes se encontraba Juan Sebastián Elcano. Su capitán era Gaspar de Quesada. Esta nave fue la que menos relevancia tuvo. Consta que fue quemada y abandonada, alrededor del 6 de abril de 1521, frente a la isla de Bohol, en Filipinas, por falta de tripulación.

San Antonio

Esta nave abandonó la expedición que daría la vuelta al mundo, antes de llegar al Estrecho de Magallanes, y volvió a Sevilla el 6 de mayo de 1521. Era la más grande de toda la expedición y estaba al mando de Juan de Cartagena. En la bahía San Julián, debido al motín contra Magallanes, la nave pasó al mando de Juan Sebastián Elcano. Sin embargo, las disputas acabaron en una revuelta tan grave que la nave regresó a España.

Trinidad

Nave dispuesta expresamente por Magallanes para su viaje a la Islas de las Especias. Su comandante era Gonzalo Gómez de Espinosa, un buen soldado, pero no un marino. Su tripulación estaba compuesta por 55 hombres. El 6 de abril de 1522, luego de zarpar de las islas Molucas cargada con 500 toneladas de clavo, fue asaltada por una flota de siete naves portuguesas y, poco después, hecha pedazos en una tormenta.