El Pan Intertropical

Horacio Quiroga

textos.info
biblioteca digital abierta

Texto núm. 8989

Título: El Pan Intertropical
Autor: Horacio Quiroga
Etiquetas: Artículo, Crónica

Editor: Brian
Fecha de creación: 25 de julio de 2026
Fecha de modificación: 25 de julio de 2026

Edita **textos.info**

Maison Carrée
c/ des Ramal, 48
07730 Alayor - Menorca
Islas Baleares
España

Más textos disponibles en http://www.textos.info

El Pan Intertropical

La palabra "mandioca" sugiere instantáneamente al hombre del centro o del sur —y sobre todo al porteño— una exclusiva impresión de Corrientes y Paraguay. Cree que la mandioca es la base de la alimentación en aquellas regiones, en lo que tiene razón, y está casi seguro de que sólo allí es utilizada la maravillosa raíz, en lo que se equivoca lastimosamente.

En efecto, en toda una franja de mil doscientas leguas de ancho (del 30° norte al 30° sur) alrededor del mundo, la mandioca es el alimento primordial. Lo que no excusaría ciertamente la ignorancia de aquel joven correntino que volviendo a su tierra después de tres años de Buenos Aires, creyó de su deber preguntar ante una gruesa y evidentísima mandioca: "¿qué es esta raíz?".

Para gloria del mismo correntino, podría decirse que esa raíz es originaria, si no de Corrientes, de su vecino el Brasil, pues sólo en este país ha sido hallada la mandioca en estado salvaje. Difundida rápidamente en toda la zona inter y subtropical, su importancia ha llegado a ser tal que su aniquilamiento arrasaría totalmente la vida humana en una zona del mundo algo mayor que noventa veces la República Argentina.

Dada tal difusión, su sinonimia es profusa, pues, mientras entre nosotros se la llama "mandioca", en el norte del continente recibe el nombre de "yuca"; en ciertas Antillas, "kiere"; en la India, "karavally"; en Sumatra, "obibolanga"; y seguramente nombres mucho más raros en África. De todos modos, los últimos informes comerciales de Francia dan a la importación de la mandioca un interés culminante, pues en

los largos ensayos sobre su utilidad como forraje, la honesta raíz ha logrado colocarse muy por encima de las similares usadas en la alimentación del ganado, hecho éste ya conocido y usado en nuestro país por los pocos sujetos que han tenido siempre los ojos puestos en la humilde prima del "curare".

Este terrible parentesco divide efectivamente a la mandioca en dos especies capitales: la brava o venenosa (Manihot utilissima), y la dulce (Manihot palmata). La primera se usa entre nosotros con fines industriales, siendo así que en los demás países es empleada para la alimentación, debiendo en este caso utilizarse cocida o asada, de modo de destruir el veneno activísimo que contiene —sobre todo la cáscara. La mandioca dulce, muy difundida también, es absolutamente inofensiva, siendo de notar el hecho curioso de que plantada repetidas veces en él mismo lugar, deviene poco a poco venenosa, a veces en sólo tres años. Esto, por lo menos, parece ser evidente en el mar Índico y costa este de África.

Entre nosotros no sabemos nada concreto al respecto.

En reglas generales, las dos especies tienen las siguientes características:

Mandioca amarga. —Gran desarrollo de ramas, Idem de raíces, pero solamente al segundo año. Cocción rápida. Raíz venenosa.

Mandioca dulce. —Mediano desarrollo. Producción de tubérculos muy precoz, pudiendo comenzar a los siete meses. Desarrollo de raíces inferior a la amarga. Cocción más tardía, e interrumpida en ciertos estados de savia. Raíz inofensiva.

Con todos sus aparentes defectos, la mandioca venenosa rinde mucho más almidón que la dulce, siendo éste el motivo que la hace tan querida al plantador.

La fécula de mandioca, suave, finísima, sumamente digestiva, goza de un favor tal que podríase asegurar que la gran

mayoría de las féculas exóticas y preconizadas —comenzando por el arrow-root— tienen una procedencia infinitamente más cercana. Inclúyase el chino, sin contar con la tapioca, producto honrado que no ha negado su maternidad —ni aún en el consonante. Substituye en el país al almidón de trigo para los trabajos de plancha, y posiblemente en muchas otras partes, sin saberlo el interesado. La pastelería aprovecha la finura de su grano, y para concluir esta especie de desagravio filial a la madre mandioca, cuenta la tradición guaraní que en cierta época prehistórica de miseria, una voz de lo alto ordenó al rey o dios del país el sacrificio de su hija, condenándola a morir de hambre en perfecta inmovilidad sobre un yerto páramo.

Pasaron dos, tres, cinco noches de fría luna, y la voz sonó de nuevo sobre el pueblo consternado, ordenando al rey abrir el pecho de su hija y plantara el corazón de su hija; nunca más sufrirían hambre. Abierto el pecho de la virgen, se halló, en vez de corazón, una blanca e inmaculada mandioca.

Hoy en día, la planta se reproduce por gajos, y jamás sembrando el tubérculo; pero las épocas son bien distintas.

* * * * * * *

Cuatro son las variedades de mandioca dulce que predominan en la región Corrientes-Misiones-Paraguay, y tienen estas características:

Mandioca "carapé". —Poco desarrollo; comúnmente un solo tallo. Raíz muy temprana, pero voluminosa, repartida en torno de la cepa. Tubérculo con un solo hilo central. Cocción difícil en cierta época. Incontestablemente la variedad más apreciada para mesa. Rendimiento de almidón: 15 %.

Mandioca "guazú". —Fuerte desarrollo, y como sus similares, tres o cuatro tallos. Raíz tardía, muy voluminosa, en tres o cuatro tubérculos alrededor de la cepa. Rendimiento de almidón: 25 a 30 por ciento.

Mandioca "ñandupisá". —Gran desarrollo. Raíz menos tardía que la anterior, proyectada a un solo lado de la cepa, y casi siempre encimadas los tubérculos, muy largos.

Mandioca "curupicaí". —Fuerte desarrollo. Raíz muy tardía, no obteniéndose casi producto el primer año. Sumamente largos los tubérculos.

Mandioca "tapoyohá". —Gran desarrollo, aunque inferior a las similares. Raíz muy temprana, pudiéndose obtener siete u ocho kilos a los ocho meses. Tubérculos proyectados preferentemente a un solo lado, muy largos. Rendimiento de almidón a los ocho meses: 10 %.

De estas cuatro variedades, la guazú es desde luego la más apreciada para la obtención de fécula, aunque es juicioso advertir que por la hibridación constante de las variedades, reina gran confusión en el país sobre el nombre de aquéllas, y añadiendo a esto las influencias de terreno, cultivo, etc., se torna muy difícil aceptar o desechar tal variedad para la obtención de fécula o fariña.

En épocas anteriores, cuando predominaba en la frontera el elemento brasileño, la fariña gozaba de gran favor, y a ella se destinaba la mandioca. Hoy se nota marcada preferencia al almidón, y en Loreto de Misiones, por ejemplo, se está montando una gran fábrica de fécula en bruto y de tapioca.

Entre tanto, el pueblo continúa preparándose él mismo el almidón para sus chipas, en elementales rallos y secadores de domésticos catres. No fabrica, desde luego, más que lo indispensable para su uso personal, siendo bien lamentable el abandono de una industria que dejaría pingüe ganancia. A despecho de intermediarios y demás trabas para el pequeño agricultor, la industria de la fécula de mandioca llegará a ser la primera del litoral subtropical. Cuenta para ello con dos factores de primera fuerza: 1. la seriedad para la obtención de fécula o fariña. 2. baratura de los elementos de fabricación.

En efecto, no hay planta más tenaz para la sequía, la lluvia, la langosta y las hormigas que aquélla. Una sola condición requiere el suelo: que sea suelto. Fuera de ésta, todas las demás más o menos indispensables para los otros cultivos, son superfluas respecto de la mandioca. Es bien notorio el hecho de que las sequías de primavera y verano que han arrasado totalmente plantaciones forestales, y de maíz, tabaco, porotos, han pasado como un simple viento cálido sobre la mandioca. Ha resistido con igual tenacidad los diluvios otoñales de ciertos años en que cayeron de enero a abril mil setecientos milímetros de agua, y en cuanto a la rojiza, monstruosa y fatal hormiga minera, trepa y baja de las plantas sin clavar más de una sola vez los dientes. El jugo lechoso de que abunda la mandioca parece desagradable, fenómeno que se observa también con la higuera.

Como producción, la mandioca puede llegar fácilmente en ciertas variedades a cien mil kilos por hectárea (guazú, curupicaí, tapoyehá). El rendimiento común con la carapé —la más usada— es de veinte mil kilos. Y siendo las variedades de más desarrollo las utilizadas para la obtención de fécula, y considerando que el rendimiento de ésta es de veinticinco por ciento al segundo año de plantación, (puede alcanzar a treinta), se llegaría a una producción de veinticinco mil kilos de fécula por hectárea, equivalente a veinte mil de tapioca.

Póngase a estos productos el precio que se quiera, y será fácil comprender que una industria capaz de llegar a estos resultados, no es desdeñable ni está muy lejos.

El cultivo es desde luego elemental.

Una vez pronto el terreno (con arado, si aquél se efectúa en campo, y con fuego, si se trata de monte arenoso) el plantador corta la rama de mandioca guardada en trozos de diez centímetros, y deposita uno o dos en el hueco de cada golpe de azada; tapa con el pie. Esto es todo. La distancia de planta a planta es proporcional al desarrollo de raíz y tallo de las variedades. Las grandes exigen un metro o más; la

carapé se contenta con setenta centímetros, en calles de un metro de anchura.

Cada hectárea contiene así un número de ocho a diez mil pies para las grandes variedades, y de catorce a quince mil para las pequeñas. Cuando los primeros tallos se levantan a cinco centímetros, se carpe, operación que se repite mientras haya necesidad. Esta prolijidad es un factor indispensable cuando se quiere llegar a un rendimiento máximo. A los pocos meses, las plantas cubren todo el suelo y es inútil acordarse más de la mandioca hasta el año siguiente, si no es para sacar a los ocho meses raíces de ocho kilos.

Queda por fin la cocina de la mandioca, y acaso su enumeración sirva de halago gastronómico a los cientos de miles de conciudadanos que le rinden tributo.

Primero de todo, cocida en el puchero, y es así—pero con malísimas mandiocas —como traba conocimiento con ella el viajero metropolitano que remonta por primera vez en vapor el Paraná.

Luego, frita, sea directamente, sea previa cocción. Después, asada, al horno o entre cenizas, siendo en esta forma bien sensible su semejanza de gusto con la castaña.

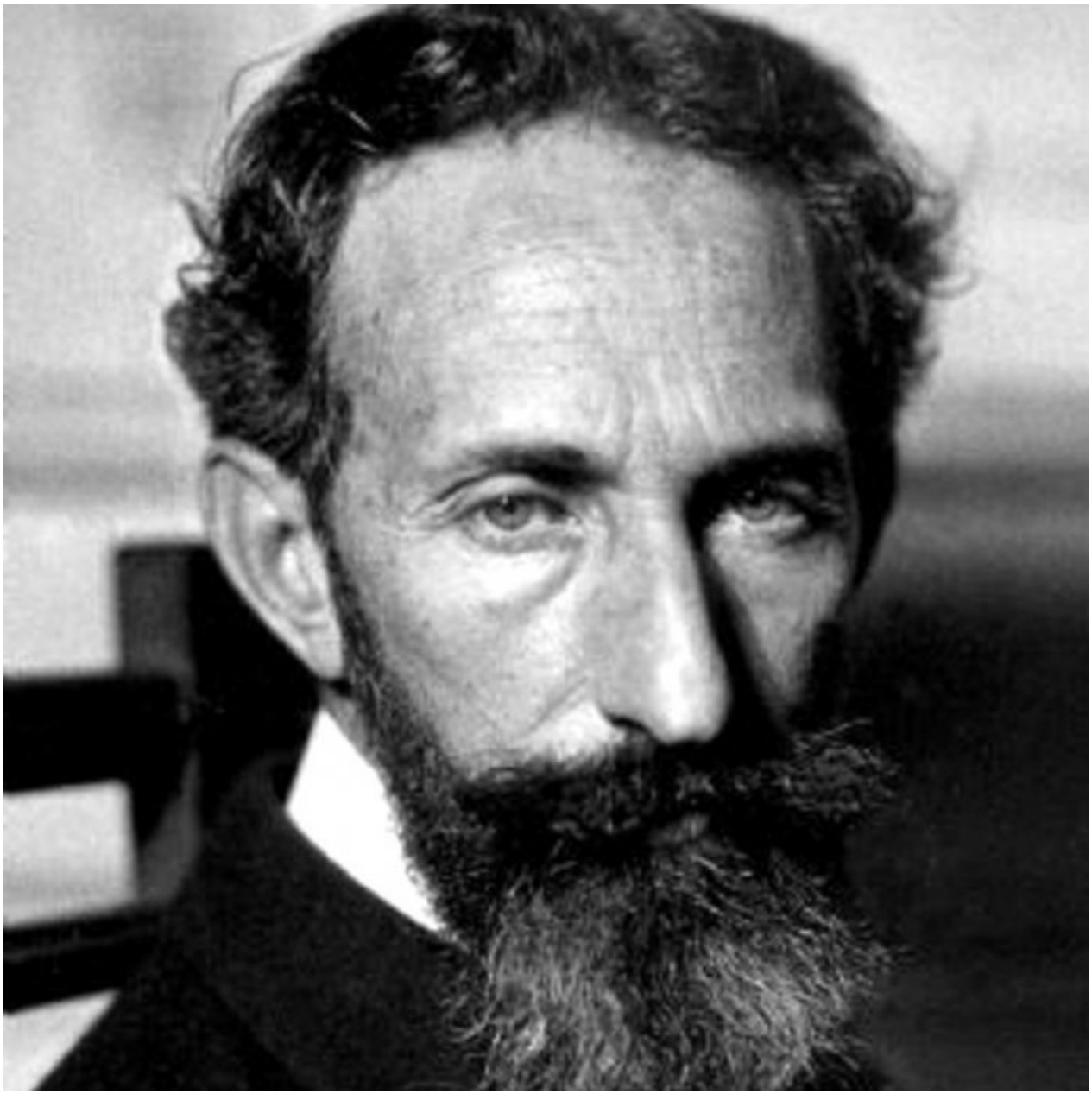
Más tarde, en forma de buñuelo, rodajas de mandioca cocida envueltas en cierto invariable elemento que se llama "pasta de freír". O si no, croquetas, sin mencionar los infinitos platos en que reemplaza a la papa familiar. Luego, la chipa, cuya confección común requiere sólo almidón de mandioca, agua y sal, mientras la de lujo exige además huevo y queso.

Después, la mandioca rallada y seca, que constituye la fariña, Después el popí, mandioca seca en su forma primordial, alimento de todo el año.

Después el almidón, cuyo residuo fibroso es llamado —con gran dificultad para el profano— tepuiratuí, y después del uso doméstico del almidón subtropical, el resto del mundo lo

saborea en forma de tapioca, sin falsificación, o con título de arrow-root y sagú —esta vez previa falsificación de nombre.

Horacio Quiroga



Horacio Silvestre Quiroga Forteza (Salto, Uruguay, 31 de diciembre de 1878 – Buenos Aires, Argentina, 19 de febrero de 1937) fue un cuentista, dramaturgo y poeta uruguayo. Fue el maestro del cuento latinoamericano, de prosa vívida, naturalista y modernista. Sus relatos, que a menudo retratan a la naturaleza bajo rasgos temibles y horrorosos, y como enemiga del ser humano, le valieron ser comparado con el

estadounidense Edgar Allan Poe.

La vida de Quiroga, marcada por la tragedia, los accidentes y los suicidios, culminó por decisión propia, cuando bebió un vaso de cianuro en el Hospital de Clínicas de la ciudad de Buenos Aires a los 58 años de edad, tras enterarse de que padecía cáncer de próstata.

Seguidor de la escuela modernista fundada por Rubén Darío y obsesivo lector de Edgar Allan Poe y Guy de Maupassant, Quiroga se sintió atraído por temas que abarcaban los aspectos más extraños de la Naturaleza, a menudo teñidos de horror, enfermedad y sufrimiento para los seres humanos. Muchos de sus relatos pertenecen a esta corriente, cuya obra más emblemática es la colección Cuentos de amor de locura y de muerte.

Por otra parte se percibe en Quiroga la influencia del británico Sir Rudyard Kipling (Libro de las tierras vírgenes), que cristalizaría en su propio Cuentos de la selva, delicioso ejercicio de fantasía dividido en varios relatos protagonizados por animales. Su Decálogo del perfecto cuentista, dedicado a los escritores noveles, establece ciertas contradicciones con su propia obra. Mientras que el decálogo pregona un estilo económico y preciso, empleando pocos adjetivos, redacción natural y llana y claridad en la expresión, en muchas de sus relatos Quiroga no sigue sus propios preceptos, utilizando un lenguaje recargado, con abundantes adjetivos y un vocabulario por momentos ostentoso.

Al desarrollarse aún más su particular estilo, Quiroga evolucionó hacia el retrato realista (casi siempre angustioso y desesperado) de la salvaje Naturaleza que le rodeaba en Misiones: la jungla, el río, la fauna, el clima y el terreno forman el andamiaje y el decorado en que sus personajes se mueven, padecen y a menudo mueren. Especialmente en sus relatos, Quiroga describe con arte y humanismo la tragedia que persigue a los miserables obreros rurales de la región,

los peligros y padecimientos a que se ven expuestos y el modo en que se perpetúa este dolor existencial a las generaciones siguientes. Trató, además, muchos temas considerados tabú en la sociedad de principios del siglo XX, revelándose como un escritor arriesgado, desconocedor del miedo y avanzado en sus ideas y tratamientos. Estas particularidades siguen siendo evidentes al leer sus textos hoy en día.

Algunos estudiosos de la obra de Quiroga opinan que la fascinación con la muerte, los accidentes y la enfermedad (que lo relaciona con Edgar Allan Poe y Baudelaire) se debe a la vida increíblemente trágica que le tocó en suerte. Sea esto cierto o no, en verdad Horacio Quiroga ha dejado para la posteridad algunas de las piezas más terribles, brillantes y trascendentales de la literatura hispanoamericana del siglo XX.

(Información extraída de la Wikipedia)