

LA PIMIENTA

Traducción del "Boletim de Comissáo Catarinense de Folklore."

Autor Carlos da Costa Pereira.
y notas del traductor.

El nombre de esta planta proviene del latín pigmentum (de pingere, pintar) que en español tomó la forma de pimienta. Su sentido era originalmente de materia colorante pasando después a tener el de "especia aromática", restringiéndose por fin, a designar el fruto del *Piper nigrum*, nombre científico de la pimienta negra o pimienta de la India, también conocida entre nosotros por pimienta del reino, en virtud de que en tiempos del Brasil colonial, la importamos de la antigua metrópoli, o reino de Portugal. (1).

De uno de los nombres orientales de la pimienta proviene el griego píperi o pépeni, de donde el latín piper etimología del italiano pepe, del inglés pepper y del francés poivre encontrándose en el portugués, derivados del latín piper las cognadas piperáceas (familia botánica a que pertenece el *Piper nigrum*), piperáceo (adjetivo), piperato, piperazina, piperico (adjetivo), piperina, piperonal, piperonilato, piperonílico (adjetivo).

Las especias — como la pimienta — que traficantes árabes o del Mediterráneo, y después los portugueses iban a buscar a la India para distribuir por los mercados europeos, eran el jengibre, el azafrán, la canela, el comino, la nuez moscada, el alcanfor, el clavo, el cinamomo, y esas pequeñas bayas de sabor picante de tan gran pesquisa que su valor excedía al de cualesquiera otros productos vegetales asiáticos. De ahí que el término genérico pigmentum pasara a designar exclusivamente la preciosísima baya, la pimienta negra exitante del paladar de los pueblos occidentales.

En Francia, cuando se quería expresar el alto precio del artículo, decíase **caro como pimienta**. Y, en la Edad Media, a falta de metales preciosos era la **pimienta** aceptada como dinero pagándose con ella los impuestos y los derechos feudales lo que dio origen a la locución pagar en especie, que con el tiempo pasó a tener el significado de pagar en dinero (2).

Desde época remota era la **pimienta** conocida de los europeos y a ella se referían Teofrasto, Dioscórides y Plinio. Nos cuenta el Conde de Ficalho, anotador de los **Coloquios**, de García da Orta que fueron los árabes los que la introdujeron a la Europa medioeval.

Traíanla de Malabar, a través del Mar Rojo y del Golfo Pérsico. Llegaba el producto a los mercados occidentales recargado con un precio elevadísimo, "pues los caminos eran demorados y además de numerosos trastornos las drogas estaban sujetas a impuestos gravosos y repetidos" (3).

El comercio era dominado por los árabes en Oriente, y por los venecianos y genoveses, en el Mediterráneo, excitando el tráfico de la "especia por excelencia" la codicia de los portugueses que "tenían un vivo deseo de apropiársela". En 1.456 en sus viajes a lo largo de la costa africana encontraron ellos una especie diferente de pimienta, la **pimienta de rabo** que enviaron para Flandes, donde, se cree, no tuvo buena aceptación. Habiendo, entre tanto, Vasco de Gama ultrapasado la costa oriental de Africa, llegó, en 1.498 al "verdadero país de la verdadera pimienta" y embarcó en Calicut "los primeros sacos de pimienta directamente cargados en la India en navíos europeos". A ese viaje seguía el de Pedro Alvarez Cabral, que después de haber estado en Calicut se dirigía para Cochim "la mayor fuente de pimienta que hay en la India". Volviendo Vasco de Gama en 1.502 a aquellos parajes mandó dos naves a la Costa de Caulao, donde, "en pocos días" las atestaron de pimienta. A despecho de los esfuerzos de los portugueses en pretender monopolizar ese comercio continuaron los moros en contrabandear por el Levante la droga para Europa adquiriéndola en Malaca después que aquellos los desalojaron de Malabar. Se encontraba la ambicionada especia en Cananor y más abundantemente en Calicut, Cochim y Caulao y en las tierras que iban a fundar en el cabo Comorim. Su comercio, al principio, con ciertas restricciones, permitido a los particulares, pasó poco después enteramente al estado, incurriendo en rigurosas penalidades los que, por cuenta propia, intentasen explotar el negocio. No siempre los lucros compensaban los sacrificios, bastando perderse una nave para acarrear grandes perjuicios, que no eran resarcidos por el precio elevado en que se veían

forzados a vender la carga de los barcos que conseguían llegar a salvo al puerto de Lisboa. Había ocasiones, sin embargo en que las ganancias eran compensadoras. Con todo teniéndose en cuenta los gastos enormes con la administración, construcción de navíos etc., "nosotros — termina el Conde de Ficalho — llegaremos con toda certeza a la conclusión del señor Oliveira Martins en uno de sus estudios, esto es "que la pimienta fue un mal negocio para el tesoro de S. A." (4)

Damos en el Brasil el nombre de pimienta a diversas plantas pertenecientes a diferentes familias, lo cual se debe, naturalmente, a que sus frutos poseen el sabor picante del *Piper nigrum*. Son Solanáceas la pimienta cumari o pimienta de olor (pimienta-de-cheiro) y la pimienta malagueta; Anonácea la pimienta de castilla (pimenta-da-costa) o pimienta de mono (pimenta-de-macaco) y Poligonácea la pimienta de agua. De las Piperáceas a las que pertenece la pimienta del reino vegetan en el Brasil, entre varias especies la pariparoba, el jaborandi y el *Piper geniculatum* que, con otras plantas tóxicas entra en la composición del curare usado por los indios del Amazonas para envenenar las puntas de sus flechas.

Afranio Peixotes, en Breviario de Bahía dedicó una de sus "breves oraciones" a la "comida baiana" haciendo allí el elogio de la pimienta abundantemente empleada en la culinaria de su tierra. Débese, entretanto, observar que esa pimienta es de las especies del género *Capsicum* (ajíes) de la familia de las Solanáceas, principalmente el cumari que según el mismo autor significa en tupí "alegría del gusto" o, en interpretación de Teodoro Sampaio "lo que excita la lengua".

El vocablo pimienta contribuye para el léxico con los siguientes derivados en portugués: apimentar, apimentado, pimentel, pimentão (aumentativo y nombre de una Solanácea), pimenteira, pimenteiro, pimentinha (diminutivo y sinónimo de pimenta-cumari), pimento (planta de las Solanáceas). Pimenta, Pimentel, Pimentas, Pimenteira y Pimentel son topónimos de varios lugares y accidentes geográficos de diversos Estados del Brasil. Pimenteira fue también el nombre de una tribu indígena de Piauí. Pimenta y Pimentel son apellidos de origen geográfico (5).

Tiene además el término pimienta el sentido figurado de "malicia" y erotismo bien que sus derivados apimentar (verbo) y apimentado (adjetivo) (ambas palabras portuguesas) el de "tornar malicioso" y "malicioso" "apimentar una frase", "anécdota apimentada". (6)

Como la mezcla de sal con pimienta molida tiene una coloración cenicienta empléase la expresión sal y pimienta en el sentido de entreno, grisáceo, como se dice del cabello negro mezclado con hilos blancos. Dáse también la denominación de pimienta del reino al cabello encrespado. (7)

Y, finalmente, se encuentra en nuestra paremiología el refrán "pimienta en los ojos de los otros no arde" de fácil sentido en su aplicación.

Recoge José María de Melo (*Enigmas populares*, Rio, 1950, págs. 88 y 89) la siguiente adivinanza cuya respuesta es pimienta del reino.

Soy vieja, negra y helada;
En la sala despreciada,
Y en la cocina buscada.

Y la variante:

Vine de lejana tierra
Negrita, negra y helada,
En la cocina querida
En la sala despreciada.

Por eso mismo, porque la pimienta negra se hace más deseable en la cocina que en la sala salían portugueses y españoles en su busca y descubrían nuevas tierras y el camino de la India y realizaron así el primer viaje de circunnavegación.

Notas.

1) - Según autores citados por el Conde de Ficalho, en unas anotaciones a los *Coloquios de los simples y Drogas de la India*, por García da Orta; ed. de la Academia Real de las Ciencias de Lisboa, Lisboa, 1895 Vol. II, pág. 251, "las palabras (pimenta y pimienta) portuguesa y española... derivanse de pigmentum que en la baja latinidad designó un vino aromatizado y cargado en color, pigmentatum, con diversas especias, después pasó a designar las especias y luego la principal de ellas".

2) - Larousse, *Gran Dic. Univ. del siglo XIX*. Especie, anteriormente especia, de donde especiería, significaba substancia y era también el nombre de unos confites. Conforme Littré (*Dic. de la Lengua Francesa*), otrora en Francia el litigante que ganaba la causa daba presentes al juez o al relator del proceso de cierta cantidad de esas golosinas (¿confites?) Después el presente pasó a ser efectuado en dinero, y de acto voluntario, tornóse más tarde en impuesto obligatorio. Hay quien juzgue haber sido de allí de donde el término especie en la expresión antes citada, tomó el sentido de dinero en la lengua bancaria.

3) - En las primeras páginas de Fernando de Magallanes de Stefan Sweig encuéntrase una síntesis histórica del trayecto de las especias notablemente de la pimienta, - en busca de los mercados europeos.

4) - Además de la pimienta negra existía en Oriente la pimienta larga ésta muchísimo más cara que la otra pues "venía de Bengala y de las regiones allende el Ganges esto es de los lados de Quedá". El Conde de Ficalho en su "Flora de los Lusíadas", Lisboa 1880 pág. 60 examinando los pasajes de los cantos IX, 14, y X, 123 dice que el poeta aludía en el primero a la pimienta negra y en el segundo a la pimienta larga.

5) - Con relación a Pimentel dice Antenor Nascentes (Dic. Etim. de la Lengua Portuguesa, t. II (Nombres Propios), Rio, 1952). "Trátase evidentemente de un diminutivo de Pimienta viejo en la lengua". Agrega que Leite de Vasconcelos lo hallaba de probable origen italiano una vez que existe Pimentel en Italia como nombre de lugar. Al parecer de D. Carolina Michaelis trátase de un apodo aplicado al que tenía el "rostro rojo" o "nariz de pimienta". Cita además A. Nascentes la información de Sánchez de Baena, de que Pimentel fue apodo puesto por D. Alfonso III a su mozo hidalgo Vasco Martins de Novais por su aspereza y vigor de ánimo". Cf. Rosario Farani Monsur Guérios, Dic. Etim. de nombres y apellidos. Cunitiba, 1949.

6) - En Antioquia decimos "anécdota picante".

7) - Es muy común en Antioquia llamar al que tiene ensortijado el cabello en la forma anotada "churrumbo".

Nota a la nota 2) - Nosotros decimos "pagar en rama", "en plata blanca", "en dinero contante y sonante".

Adición ya de nuestro propio marte (como las notas 6 y 7) y de otros también. En español tenemos algunos refranes relacionados con la pimienta que si bien no se conocen en Antioquia, en España parece que son de uso corriente. Los tomamos de la monumental obra sobre Paremiología de Francisco Rodríguez Marín.

"Pimienta, pero no tanta, que escueza la garganta".

"La pimienta es chica, pero escalienta".

"La pimienta es chica, pero pica".

"La pimienta escalienta".

"Pimienta y ajos, vino piden a destajo".

"Pimientos y tomates, buenos compadres".

Estos dos últimos, es claro, se refieren a ajies.

"La pimienta es chica y pica". Para referirse a las mujeres de poco tamaño.

"Especia cocida, especia perdida". Refrán general de buenos guisadores.

Y las siguientes frases:

"Comer un pimiento".

"Ser una cosa como una o como pimienta". Ser muy vivo, agudo y pronto en comprender y obrar.

"Tener mucha pimienta". Estar muy alto el precio de un género o mercancía.

Términos de uso corriente en español.

Piperina. Alcaloide sacado de la pimienta.

Piperáceas. (del latín piper, pimienta) Familia de plantas dicotiledóneas a la que pertenece el betel, la cubeba y el pimentero.

Pimentada. Guiso de pimientos.

Pimental. Sitio sembrado de pimientos.

Pimiento. Planta de la familia de las Solanáceas cuyo fruto muy variable en forma y tamaño es muy usado como alimento. Es el aji en términos generales.

Pimiento. En algunas regiones (España) sinónimo de roya, especie de enfermedad en los vegetales producida por ciertos hongos.

Pimentero. Vasija para poner la pimienta molida.

Pimentero falso. Arbol de la familia de las Anacardiáceas. Se le denomina también Falso pimiento. Muelle o Pimiento de América. Es el *Schinus Molle* L. Pertenece pues a la misma familia del Mango, del Ciruelo, del Pedro Hernández o Manzanillo. El Muelle se encuentra como árbol de adorno, y muy bello, en algunos lugares de Medellín.

Pimentón. Polvo de pimientos (ajies) secos.

Pimentero. Fuera de significar lo ya anotado es este el verdadero nombre del arbusto que produce la verdadera pimienta. De la familia de las Piperáceas.

Pimienta. Fruto del pimentero o sea del *Piper nigrum*.

Fuera de la Anacardiácea, de la Piperácea, y de la Solanácea citadas tenemos la Pimienta de agua producida por una Poligonácea; la de Cuba y la de Jamaica por una Mirtácea; la del Japón por una Rutácea; la de los negros por una Anonácea. En Honduras Pimientilla es arbusto Verbenáceo que da una cera especial (Malaret).

Apellidos.

Pimienta es un apellido que llevan multitud de hombres ilustres tanto en Portugal como en el Brasil y asimismo se denomina una bahía y una isla de este último país.

Pimentas es el nombre de un río del Brasil y Pimenteira una sierra. Pimenteiras una tribu indígena y una isla también de tal país. Pimentel es el nombre de una población de Haití y de un río del Brasil.

También aparece como nombre geográfico en México y en el Perú y Pimienta designa accidentes geográficos en Honduras, México, Uruguay y Cuba.

En España los Condes de Pimentel, que originan del Conde de Benavente. Aparece este apellido igualmente en Francia y Portugal.

Rodrigo Alonso Conde de Benavente sirvió a los Reyes Católicos en el sitio de Granada; Domingo Pimentel, Cardenal español del siglo XVII que murió en Roma en 1653. Fue notable orador.

Este apellido aparece en dos Franciscos; uno mexicano y otro venezolano ambos grandes escritores del siglo pasado.

Con Jorge Robledo y bajo sus órdenes anduvo José Pimentel, notable militar español.

Antonio Pimentel aparece como alcalde de la ciudad de Antioquia en la época de la Conquista apresado por Heredia. (Quizás este Antonio sea el mismo José que acompañó a Robledo).

Como Virrey Gobernador y Comandante General del Nuevo Reino de Granada fue nombrado Don Juan de Torrezar (o Torrezal) Díaz y Pimienta para suceder a Don Manuel Antonio Flórez quien se encontraba enfermo. Díaz y Pimienta sólo alcanzó a posesionarse pues murió cuatro días después de llegar a Santafé. Antes era Gobernador de la provincia de Cartagena.

En la Provincia de Antioquia, como uno de los primeros pobladores y colonizadores de ella tenemos a Don Agustín Pimienta Valeros Capitán de Milicias españolas. Desempeñó los puestos de Procurador y Alcalde Ordinario de la ciudad de Santafé de Antioquia. Había nacido en Almodar del Campo, hijo de Don Miguel Martín Díaz Pimienta Valeros.

En nuestros días encontramos en Antioquia el apellido Pimienta llevado con decoro por descendientes de Don Alejo Pimienta gran pedagogo de épocas pasadas.

En Venezuela figura como "Mujer de las Américas" "por el humanitario trabajo que ha realizado entre los leprosos" Cecilia Pimentel.

Guillermo Lohmann Villena en su libro sobre el Conde de Lemos Virrey del Perú cita a Don Enrique Pimentel Enríquez de Guzmán, quinto Marqués de Távara y primer Conde de Villada, Virrey de Navarra y de Aragón.

En el Brasil tuvo actuación destacada Carlos Maximiliano Pimenta de Laet (Río 1847-1927) "periodista correcto y fecundo, autor de poesías, obras de historia y de polémica".

Según dato de Luis Alberto Acuña Antonio Pimentel decoró el portal de la Capilla del Rosario en Santafe.

En Venezuela figura Julio César Pimentel comprometido en revuelta contra Rómulo Betancourt (1959) y en Colombia Jesús Pimentel ex-agente de Policía. Por lo que se ve el apellido derivado, al parecer, de Pimenta, ha hecho carrera y lo llevan gentes de toda calidad y condición: ✓

La copla antioqueña afirma:

"Dicen que no me quieres
Porque soy chica;
Más chica es la pimienta,
¡Carambal y pica..."

Y cerramos aquí estas notas mientras tanto.

Marceliano Posada