

Frutas, frutos, cultivos y riqueza del suelo mendocino admiradas por viajeros¹

Fruits, crops and soil richness admired by travelers

Teresa Alicia Giamportone

RESUMEN: El presente trabajo es producto de una investigación realizada en base a la recopilación del testimonio de distintos viajeros extranjeros, originarios de Europa y de Estados Unidos, que llegaron a Mendoza en el siglo XIX y XX. Nuestro estudio está dedicado especialmente al análisis de los relatos de viajeros en su paso por la provincia de Mendoza, destacando aspectos como la descripción de la ciudad y la riqueza del suelo mendocino, el riego como elemento vital para la agricultura, los cultivos, las prácticas agrícolas, el cultivo de viñedos, la elaboración de vinos y el comercio de esos productos. Los viajeros extranjeros que estuvieron en Mendoza –cuyos testimonios hemos seleccionado para el presente estudio– son Julian Mellet, Emeric Essex Vidal, Haigh, Alexander Caldcleugh, Edward Hibbert, Robert Proctor, Francis Bond Head, Peter Campbell Scarlett, Carlos Roberto Darwin, Samuel Greene Arnold, Frederick Wilhelm Cristian Gerstacker, Tte. Lieut J. M. Gillis y Jules Huret.

PALABRAS CLAVE: Mendoza, viajeros, cultivos, frutas, viñas, agricultura.

ABSTRACT: The present work is a result of an investigation based on the data collection of testimony from various foreign visitors from Europe and the United States, who came to Mendoza in the nineteenth and twentieth centuries. Our study it's specially dedicated to the analysis of

1 Esta investigación ha sido realizada dentro del Proyecto *Historia de la Vitivinicultura a través de sus protagonistas. Universidad Nacional de Cuyo, Secretaría de Ciencia, Técnica y Posgrado, 2007-2009.*

the stories of travelers passing through the province of Mendoza, highlighting aspects such as the description of the city, the rich soil of Mendoza, irrigation as vital for agriculture, crops, agricultural practices, the cultivate of vineyards, wine production and commerce of these products. The foreigners visitors that had been in Mendoza –and whose stories and testimonies we have collected for the present study– are Julian Mellet, Emeric Essex Vidal, Haigh, Alexander Caldcleugh, Edward Hibbert, Robert Proctor, Francis Bond Head, Peter Campbell Scarlett, Carlos Roberto Darwin, Samuel Greene Arnold, Frederick Withelm Cristian Gerstacker, Tte. Lieut J. M. Gillis and Jules Huret.

KEY WORDS: Mendoza, travelers, crops, fruits, vines, agriculture.

Introducción

La provincia de Mendoza se ubica en el centro oeste argentino, al pie de la cordillera de los Andes. Desde sus orígenes, esta provincia fue la principal vía de comunicación entre Argentina y Chile; de allí entonces que fuera visitada por viajeros de distintas nacionalidades, que dejaron plasmados en sus relatos testimonios que representan para la historia imágenes finas, que con el pasar de los años, es necesario evocarlas para comprender en esencia nuestro pasado.

Los relatos de viaje son evocaciones, memorias y recuerdos que pueden ser considerados como fuentes complementarias para la historia, al ser utilizados para el conocimiento del pasado de la Región de Cuyo, de su territorio y de sus habitantes. Estos viajeros, de diferentes nacionalidades y culturas tuvieron, también, objetivos y motivaciones distintas al momento de realizar sus viajes. Por esto, en sus escritos, se refleja el acento particular y propio de cada uno de ellos. No obstante, del análisis de sus obras podemos afirmar que existen elementos en común en la mayoría de los casos, porque se trata de viajeros que describen aquella parte de la realidad de los lugares visitados que alcanzaron a conocer durante su estadía.

Los viajeros, a través de sus relatos del viaje, al narrarnos sus experiencias también están hablando de sí mismos, de sus experiencias y de las sensaciones que experimentaban al conocer cada nuevo lugar o descubrir

nuevos espacios. Es por ello que estos testimonios, como fuentes complementarias, nos ofrecen elementos y detalles que para los habitantes del lugar pueden pasar desapercibidos, pero que son percibidos por dichos viajeros como notables y diferentes.

Si intentáramos clasificar los relatos de viajeros de la primera mitad del siglo XIX en orden a su nacionalidad, ubicaríamos en primer lugar los de origen anglosajón. Ninguna nación aventajó a Inglaterra en estos tiempos en materia de viajes ultramarinos, pues esta tenía el dominio del mar y necesitaba conocer nuevas tierras para sus posteriores operaciones de comercio y conquista. Pero también llegaron numerosos viajeros franceses e italianos y hasta algunos estadounidenses.

Para el presente estudio hemos considerado el análisis del relato de los viajeros de los siglos XIX y XX que hacen referencia a temas relacionados con el cultivo y la riqueza de la tierra, la producción agrícola, frutícola y sus frutos, el comercio, las plantación de vides y desarrollo de la vitivinicultura, como también aquellas costumbres y hábitos en la sociedad mendocina que demuestran relación con este tema. Es por ello que la incorporación de los testimonios de viajeros como fuentes para reconstruir un fragmento de la historia de Mendoza, aporta detalles y descripciones curiosas, valiosas y únicas.

Es importante destacar que existen una serie de estudios historiográficos realizados por diversos autores que hemos tomado como referencia para iniciar nuestro trabajo, citando especialmente a Edmundo Correas, Rosa Guaycochea de Onofri, Susana Santos Gómez, Carlos Cordero y las valiosísimas recopilaciones de testimonios de viajeros publicadas por la Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza. Estos antecedentes fueron, sin duda, los que abrieron el camino y en cuya senda pretendemos continuar.

La dificultad recurrente se presenta en la falta de datos sobre la vida de algunos viajeros, poco conocidos o escasamente estudiados por la historiografía, junto a la imposibilidad, en algunos casos, de hallar el relato del viaje o el testimonio original. Muchas obras son ediciones únicas y actualmente agotadas, cuyos ejemplares no existen en reservorios documentales o bibliográficos, o se conservan únicamente en su país de origen.

El presente trabajo tiene como propósito rescatar, en forma ordenada y sistemática, distintos aspectos relacionados con las frutas, los frutos, el cultivo y la riqueza del suelo mendocino a través de los testimonios de viajeros extranjeros que llegaron a la provincia de Mendoza, provenientes algunos desde Buenos Aires y otros desde Chile.

Asimismo, pretendemos contribuir al rescate del patrimonio intangible de la provincia de Mendoza, como parte de la región de Cuyo, que se presenta en forma clara y sencilla a través de la literatura de viaje, constituyendo un aporte no solamente para la historia y la literatura regional, sino también una contribución a nuestro acervo cultural.

Los viajeros extranjeros que estuvieron en Mendoza durante la primera mitad del siglo XIX y comienzos del siglo XX, cuyos testimonios hemos concentrado en el presente estudio son Julian Mellet, Emeric Essex Vidal, Samuel Haigh, Alexander Caldcleugh, Edward Hibbert, Robert Proctor, Francis Bond Head, Peter Campbell Scarlett, Carlos Roberto Darwin, Samuel Greene Arnold, Frederick Withelm Cristian Gers-tacker, Tte. Lieut J. M. Gillis y Jules Huret.

Ubicación de la Ciudad de Mendoza y aprovechamiento de los ríos para fertilizar el suelo

La provincia de Mendoza, durante el siglo XIX, aparecía a los ojos de los viajeros extranjeros que llegaban desde Buenos Aires y se dirigían con destino a Santiago de Chile o a Valparaíso, como un lugar de reposo; era la pausa necesaria después de largas y monótonas jornadas, después de haber atravesado las desoladas pampas. El viaje a caballo entre Buenos Aires y Mendoza era largo y duro, las postas no eran lugares agradables para el descanso y tenían pocas comodidades. De este modo, Mendoza surgía ante los ojos de los viajeros como un oasis y un lugar de apacible descanso.

El viajero inglés Samuel Haigh estuvo en tres oportunidades en la provincia de Mendoza, entre 1817 y 1825, y en su obra *Bosquejos de Buenos Aires, Chile y Perú* (Haigh, 1920: 55) relata que la ciudad de Mendoza está encerrada entre viñedos al pie de la gran cordillera de los Andes. La gigantesca cadena de montañas se extiende de Norte a Sur hasta donde

alcanza la vista, con sus cimas cubiertas de nieve, reluciendo todo el día con la brillante radiación de un cielo sin nubes, del azul más intenso y en la noche estrellada presentan una blancura deslumbrante, iluminado en ocasiones por la luna inconstante. Mil riachuelos de montaña fertilizan las llanuras bajas y el agua corriente en las acequias² de calles y jardines de la ciudad, con transparencia y rapidez, esparce exuberante frescura en el aire y verdor en el suelo.

En el libro *Viajes por América del Sur. Río de la Plata, 1821* (Caldcleugh, 1943:143) su autor, que conoció la provincia de Mendoza en 1821, señala que Mendoza es una ciudad bien edificada al pie de los Andes, frente al gran paso de Uspallata. También describe que las tierras están todas cercadas y tienen riego. Se hallan subdivididas de manera que gran parte de la población es propietaria de terrenos para cultivos.

En cuanto a las consideraciones sobre los cambios climáticos, Alexander Caldcleugh afirma que

en los meses de verano, desde noviembre hasta marzo, el tiempo es cálido y si no fuera por el agua de la nieve, que corre desde la cordillera, toda la comarca se abrasaría porque llueve solamente en invierno, cuando la cordillera se cubre de nieve. El invierno dura tres meses, con algunas pocas heladas y a veces una pequeña nevada. Las mañanas son particularmente luminosas y entonces, las montañas, desprovistas de niebla, resaltan sobre un cielo azul profundo (1943:144).

El inglés Robert Proctor en su obra *Narraciones del viaje por la Cordillera de los Andes y residencia en Lima y otras partes del Perú, en los años 1823 y 1824* menciona que:

La entrada en esta ciudad es bellísima; en el claro estaban los campos verdes de alfalfa y trébol, mezclados con viñas dobladas por su carga púrpura y regadas por innumerables corrientes de agua que bajan de las montañas en todas direcciones; sobre este rico país se veía la ciudad de Mendoza, con torres y minaretes alzándose del brillante verdor de los álamos que los rodean. Estos también contrastaban bellamente con la majestuosa cordillera que se erguía orgullosamente en el fondo con nobles masas de luz y sombra, mientras las cumbres nevadas de los Andes dominaban todo (1920:50).

2 Acequias: pequeños canales que bordean las calles para conducir agua de riego.

Cuando Robert Proctor llegó a Mendoza tuvo una atractiva imagen de estas fecundas tierras y, de inmediato, surgió en su mente la comparación con la soledad de las pampas. Mendoza parece ocupar esta situación como delicioso lugar de descanso para el viajero que ha recorrido mil millas del país. Hay, sin embargo, una curiosidad y es probablemente el mejor camino del mundo para realizar expediciones a caballo. Debido a la rapidez de la jornada y aspecto monótono del paisaje, quizás muchos viajeros que han andado por esta región de Sud América conservan tan débil recuerdo de lo visto. Mendoza, por consiguiente, es saludada como un lugar bello y su recuerdo se graba en la mente, más agradable y forzosamente, por el contraste que ofrece con la tristeza e identidad de las pampas.

El francés Jules Huret en su obra *La Argentina. Del Plata a la Cordillera de los Andes* expresa, asombrado, que:

Al día siguiente desperté muy temprano y levantando la cortina de cuero de mi sleeping, contemplé la claridad del sol saliente en la llanura de Mendoza. Entonces no reconocí la tierra argentina. La obsesión de la sombría llanura pampeana desaparecía. En vez de millones de hectáreas de praderas y sin árboles, tenía ante mi vista una sucesión de campos de dos o tres hectáreas rodeados de álamos, de sauces, y en ciertos trechos, de melocotones bajos, cuyas ramas se inclinaban cargadas de frutos.

Las viñas se dilataban con sus plantaciones bajas y umbrosas; la clara esmeralda de las alfalfas aparecía entre la enramada de los árboles; arroyuelos de agua turbia corrían a lo largo de las viñas y de las praderas, ante los ranchos de barro, con techo de junco cubierto de tierra y a los que daban sombra las moreras³. Un cielo de una dulzura y de una pureza admirable servía de marco a aquel cuadro de abundancia y de riqueza. En el horizonte se dibujaban colinas de tinte violeta y, encima de ellas, pequeñas nubes de plata... ¿Qué digo? No; las nubes no tienen esa forma y esa altitud regular. ¿No podrían ser acaso las nieves eternas de los Andes? (1911: 204).

3 Morera: nombre científico: *Morus alba* L. Nombre común: morera o morera blanca o moral blanco. Familia: Moraceae. Es un árbol de hoja caduca y mediano tamaño, puede alcanzar de 10 a 20 m de talla. Planta usada para la cría y alimentación del gusano de seda y la producción de seda cruda o sericultura. Esta actividad estuvo muy difundida durante el siglo XVIII y XIX en América del Sur, pero luego su abandonada.

Otro viajero inglés, Francis Bond Head en *Las Pampas y los Andes. Notas de Viajes* (Head, 1986:51) tuvo la oportunidad de realizar varios viajes a Mendoza entre los años 1825 y 1826. Este autor señala que la ciudad de Mendoza se ubica al pie de la cordillera de los Andes y está regada por canales derivados del río Mendoza, que posibilita y favorece a la vez, la fertilidad del suelo mendocino. Este río bordea el lado oeste de la ciudad y desprende hacia el este una acequia, con el agua necesaria para mover un gran molino. Este canal abastece de agua a la ciudad y, al mismo tiempo, adorna y refresca la alameda, que es un paseo público, ubicado en el centro de la ciudad.

Peter Campbell Scarlett llegó a la provincia de Mendoza el 6 de febrero de 1835 y estuvo solamente un día. Su obra se denomina *Viajes por América a través de las Pampas y los Andes, desde Buenos Aires al istmo de Panamá* y observa que:

Tanto en las calles como en los callejones que conducen fuera de la ciudad, en todas direcciones, hay acequias de agua muy fría traída de las montañas, y todos los caminos que llevan a Mendoza, hasta cierta distancia, corren en medio de avenidas del favorito álamo, lo cual hace que el cabalgar por ellos sea agradable y con sombra aún en pleno calor del día (1957:96).

El naturalista Carlos Darwin también visitó la provincia de Mendoza, en marzo de 1835 y en su obra *Viaje de un naturalista alrededor del mundo* (Darwin, 1899:135) dejó como testimonio que en estas tierras durante la noche hay un rocío abundante, fenómeno que se produce en la ciudad y no en la zona cordillerana.

De igual modo, el viajero Edward Hibbert autor de *Narración de un viaje desde Santiago de Chile a Buenos Aires*, que llegó a Mendoza en julio de 1821 en su viaje desde Chile y después de haber cruzado la cordillera de los Andes en pleno invierno, observa que la provincia goza de las mejores condiciones atmosféricas y, según su relato, los mendocinos consideran a su clima muy favorable para las personas asmáticas (Hibbert, 1940:520-524).

Frutas, frutos, cultivos, productos y riqueza de la tierra

El desarrollo de la economía de Mendoza estuvo ligado, desde siempre, a la producción agrícola, con el mejoramiento del uso y aprovechamiento del agua para el riego. Mientras que, la extensión de los cultivos y tierras fértiles se realizó de manera natural en los valles fértiles regados por los ríos Mendoza, Tunuyán y Diamante, a la vez que se fue extendiendo según se iban construyendo canales y acequias de riego.

Julián Mellet denominó a su relato *Viaje por el interior de la América meridional*. De su estancia en Mendoza durante el año 1812 extraemos sus ricas apreciaciones sobre los distintos productos que proporciona el suelo mendocino, especialmente olivos y frutales:

El terreno, en más de seis leguas de circunferencia alrededor de la ciudad está particularmente cubierto de trigo y de viñedos. Allí las vendimias se hacen en mayo como en San Juan y en Tucumán⁴. También hay olivos y toda clase de árboles frutales de Europa y de América. Las aceitunas son de enorme porte y dan un aceite de gusto muy superior al aceite de nuestras más renombradas regiones. Las uvas y los higos son ahí también de porte extraordinario y de una gran dulzura.

Hay una madera que no se parte jamás, a causa de su dureza; su corteza es muy blanca, pulverizada y machacada en agua; con la que se hace infusión de tres o cuatro días, sirve para blanquear la ropa y tiene un olor muy agradable. La riqueza de sus productos hace muy comerciable esta ciudad con todos sus artículos y la exportación para otros países aumenta aún su opulencia (1959:246).

Sobre el cultivo del trigo y demás cereales que Mendoza producía en abundancia, el viajero inglés Alexander Caldeleugh considera que el trigo era de grano pequeño y de una especie llamada de barbilla, lo siembran en julio y lo cortan en diciembre, dándose una sola cosecha por año. El precio del mejor trigo era de dos pesos por fanega de ocho arrobas, o sea veinticinco libras, igual a dos búshels y medio, ingleses. El pan que con él se hacía era el mejor que yo había comido hasta entonces. La paja del trigo tiene escaso valor y solo se usa para la mezcla de cal en la fabricación de ladrillos. Crece mucha alfalfa o trébol y el suelo es tan

4 San Juan y Tucumán son dos provincias de la República Argentina, ambas se dedican también a la vitivinicultura.

fértil que a menudo se la corta hasta catorce veces en el año. Pero además se podía apreciar, según el mismo relato, gran cuidado en el cultivo de frutas como la uva o el durazno, se dan también melones de pulpa verde y exquisita, higos, peras y membrillos. Estos últimos son muy superiores a los que pueden encontrarse en Europa y el higo blanco es generalmente muy buscado.

Samuel Haigh observa que las vistas de Mendoza son principalmente viñedos y huertos y el perímetro de la ciudad es muy extenso, pues una viña, huerta o jardín está contiguo a casi todas las casas (Haigh, 1920: 170).

Francis Bond Head destaca en su relato los cultivos y características del suelo:

Después de pasar la larga Alameda, el camino, por dos leguas, recorre un país regado artificialmente por el río Mendoza y su exuberancia y fertilidad son completamente extraordinarias. Las tapias que limitan el camino, estaban cubiertas de uvas que colgaban en lindos racimos; y numerosos durazneros cargados de fruta, y desparramados entre ricos sembradíos de cereales y otros productos agrícolas, daban a la escena aspecto de gran alegría y abundancia, mientras la cordillera formaba un límite magnífico al cuadro que, para quien va a cruzar los Andes, es particularmente interesante (Head, 1986:53).

Peter Campbell Scarlett nos cuenta que entre las montañas y la ciudad de Mendoza se encuentran viñedos y campos de alfalfares para el pastoreo en abundancia. Considera además, que la provincia de Mendoza está más adelantada que la de Buenos Aires en cuanto a la agricultura y producen vides, tabaco, maíz y trigo en abundancia. En este clima espléndido y suelo exuberante crecen todas las frutas europeas en su más alta perfección como los higos, duraznos, ciruelas, melocotones, manzanas, peras, damascos, frutillas. Todas sobresalen tanto en tamaño como en sabor.

El naturalista inglés Carlos Darwin estuvo solamente dos días en Mendoza, en su viaje rumbo a las pampas; lo que más le llamó la atención fue la fertilidad y riqueza del suelo mendocino. Darwin hace alusión a la variedad y riqueza de los frutales que se obtenían gracias a la fertilidad del suelo irrigado:

Este país es célebre por sus frutas, son admirables sus viñas, las higueras, los albréchigos⁵ y los olivos. Por un sueldo (cinco céntimos) compramos melones de agua, de doble tamaño de la cabeza de un hombre, muy frescos y con un aroma delicioso; por 15 céntimos se tiene una cesta de melocotones. La parte cultivada de esta provincia no es extensa; sólo comprende la región que se extiende desde Luján hasta la Capital. Lo mismo que en Chile, debe su fertilidad el suelo al riego artificial; sorprendiendo ver hasta donde alcanzan los beneficios producidos por él, en un terreno naturalmente árido (Darwin, 1899:137).

Samuel Greene Arnold visitó Mendoza en el año 1848 y su obra se denomina *Viaje por América del Sur 1847–1848* (Arnold, 1951:85). Este viajero, en su relato, manifiesta que Mendoza era una de las provincias más ricas de la Argentina, era netamente agrícola con grandes sembrados de maíz y otros granos para exportar, además había abundantes árboles frutales. Greene Arnold observó que los jardines de las casas de familia estaban llenos de uvas, duraznos, granadas, higos y nueces.

Julián Mellet coincide con las mismas apreciaciones y le incorpora datos sobre el engorde del ganado y la riqueza de las tierras, cuando afirma que sus campos son admirables por sus riquezas y sus bellezas y que hay potreros que sirven para el engorde del ganado, pero lo que más contribuye a la hermosura del lugar, es el gran número de cipreses que forman bellísimas alamedas.

Frederick Gerstacker fue un viajero de nacionalidad alemana, que estuvo en Mendoza durante el año 1849 y describe, también, la prosperidad de la provincia cuando afirma que todas las caravanas de comercio que encontraban en el camino venían rebosantes de productos de Mendoza y cargadas con vino, pan, frutas, harina, queso y aguardiente. Menciona haber disfrutado con gusto las deliciosas frutas mendocinas como las uvas, higos y naranjas, que además de haber en abundancia eran muy baratas. De igual modo, consideraba que la provincia tenía numerosas riquezas agrícolas y una gran producción industrial de sus propios cultivos agrícolas.

5 El *albréchigo* es una variedad de melocotón o durazno y en algunos lugares se lo conoce también como albaricoquero.

El testimonio del teniente Lieut J.M. Gillis fue plasmado en la obra *Mendoza a mediados del siglo XIX* (Gillis, 1987:398) y, en líneas generales, coincide con los viajeros anteriormente mencionados. Gillis observa que la provincia produce trigo de buena calidad, también se produce maíz sin mucha dificultad y además se encuentran uvas, duraznos, melones, higos y aceitunas. Asimismo, considera que el lino se desarrolla bien y se cultiva en pequeña cantidad, pero la mayor fuente de recursos es la alfalfa o trébol, que se cultiva en grandes extensiones para el engorde de ganado. La fertilidad del suelo provee en forma pródiga todos los cereales, generando una producción de excelente calidad y bastante redituable económicamente. De acuerdo a las estadísticas de los impuestos que pagan los productores, podemos estimar que la producción de granos se subdivide de la siguiente manera: el trigo ocupa de noventa a cien mil fanegadas⁶, el maíz puede alcanzar la mitad y los porotos la décima parte.

A comienzos del siglo XX, el gobierno puso especial énfasis en promover el desarrollo y crecimiento de la producción agrícola y frutícola. Jules Huret expresa en su relato de viaje que el gobierno de la provincia fomenta por todos los medios la industria hortícola de Mendoza. Al mismo tiempo, había creado planteles de árboles frutales, que vendía a muy bajo precio y hasta los distribuía gratuitamente, con el propósito de diversificar la producción. Con la misma intención, el gobierno tenía proyectado restablecer la cría de gusano de seda y el cultivo de la morera⁷ con el fin de proporcionar trabajo a una población creciente de mujeres y de niños.

Sobre el cultivo de frutales y la producción frutícola, el francés Huret observó que el porvenir de la provincia consistía también en el cultivo intensivo de los árboles frutales. La riqueza económica del suelo mendocino estaba en las viñas, los cereales y los frutales. Es por ello que el gobierno había emprendido entusiastamente la tarea de sancionar leyes para fomentar y facilitar el riego en las zonas de producción frutera, con la intención de que en unos años más tuviera una excelente producción que permitiría exportar frutas hacia Europa. Igualmente, era importante

6 Una fanegada contiene aproximadamente 87 litros en medida de áridos ingleses

7 La cría del gusano de seda en Mendoza había sido introducida en Mendoza por el doctor Tomás Godoy Cruz y se desarrolló, en el siglo XIX, como una industria muy importante en la provincia durante décadas. A partir del siglo XX esta actividad había desaparecido.

diversificar la producción agrícola y de frutales, con la introducción de nuevas variedades de cultivos. Es por ello que el gobierno había comprado nuevas variedades de ciruelos, olivos y melocotones importados de Italia, junto con nuevas variedades de vides francesas.

Huret rescata en su relato de viaje una conversación que mantuvo con el gobernador de Mendoza, Emilio Civit, quien le manifestó que:

En la Argentina comemos melocotones desde diciembre a abril. Nuestras uvas de mesa maduran en febrero. Nuestras frutas secas saldrán para Europa por Bahía Blanca –trayecto 400 kilómetros más corto que el de Buenos Aires– y llegarán a vuestras mesas quince días o tres semanas después. Al llegar así, en pleno invierno europeo, serán más apreciadas. Uvas de mesa, expandidas a Londres en febrero y en marzo, se vendieron muy bien. Estos ensayos son muy alentadores... En cuanto al consumo del país, aumenta de año en año, sobre todo en Buenos Aires.

Se ha constituido en la capital una empresa para la venta de frutas, secas y en conserva, y obtiene excelentes resultados. Y esto no es más que un comienzo. Implantamos el cultivo de los melocotones tardíos de Italia, que en Europa maduran en noviembre y aquí en mayo. Así, pues, en la Argentina habrá melocotones todo el año (Huret, 1911: 231).

El viajero francés continúa su descripción expresando que en ese momento existían en la provincia de Mendoza, aproximadamente 955 hectáreas plantadas de árboles frutales. Consideraba que era una superficie insignificante, pero que bastaba para realizar experimentos utilísimos y fomentar el desarrollo de la industria, y afirmaba que las cinco primeras fábricas de conservas de frutas habían sido creadas alrededor de la capital (Huret, 1911: 232).

Motivado por conocer el funcionamiento y cómo se trabajaba en una fábrica de conserva de frutas, Huret visitó la fábrica del doctor Serú, que estaba ubicada muy cerca de la ciudad de Mendoza:

Recorrimos en coche la propiedad, compuesta de 75 hectáreas plantadas de ciruelos, perales y melocotones de distintas variedades, de las cuales, unos producen melocotones blancos, enormes, de origen francés, llamados pavías y otros, pequeños melocotones andaluces, amarillos y sabrosos. Los manzanos, que prosperan en este terreno, no son, sin embargo, fruto del país, pues el suelo y la atmósfera son demasiado secos para que lleguen a un desarrollo perfecto (Huret, 1911: 240).

La riqueza del suelo mendocino, los frutales y la abundancia de vides que producía generosamente el suelo mendocino, los podemos conocer a través de las palabras del francés Huret cuando relata que:

Nos hartamos de uvas, tan ricas como las mejores uvas francesas —hasta creo que eran de nuestra misma casta albilla, importada—, de higos, melocotones, briñones⁸, ciruelas y peras azucaradas y olorosas, tan buenas que no recuerdo haber comido nunca fruta mejor que aquélla.

Esas plantaciones selectas se riegan poco, a fin de que el fruto conserve todo su sabor. Marchando bajo parrales de medio kilómetro de longitud, y cuyas cepas tienen tal vez cien años, teníamos que inclinarnos para que no nos diesen en la frente los dorados pámpanos. No había que hacer ningún esfuerzo para recoger racimos, pues se hallaban al alcance de nuestra mano (Huret, 1911: 257).

La vitivinicultura: el cultivo de la vid y la producción de vino

Por su posición en el camino principal que une el puerto de Buenos Aires con el de Valparaíso en Chile, la provincia de Mendoza siempre ha sido considerada como un lugar de importante tráfico, entre estos dos puertos.

De acuerdo a los relatos de los viajeros podemos apreciar que algunos viñedos contenían hasta sesenta mil plantas, mayormente uvas negras, de granos grandes y mucho sabor. La industria principal era la del vino. Textualmente sobre este aspecto Alexander Cladcleugh afirmaba:

La clase más común, apenas se diferencia del Málaga ordinario, pero en la mesa de don Manuel Valenzuela tuve ocasión de gustar un vino tinto de calidad muy superior. Algunos viñedos contienen hasta sesenta mil plantas; las uvas son negras, grandes y tienen mucho sabor (Cladcleugh, 1943:145).

Según nos describe Edward Hibbert los mendocinos hacia 1821 elaboraban un vino tinto aceptable, mientras que el vino blanco podría clasificarse como muy bueno, aunque tenía un gusto ligeramente dulce.

8 Durazno o melocotón de piel lisa.

El inglés Robert Proctor se sintió profundamente atraído por las plantaciones de vides en Mendoza, que dejó plasmados sus gratos recuerdos en su relato:

Durante mi estada no dejé de ir a los viñedos de uvas negras y blancas. Están dispuestos de la misma manera que nuestros plantíos ingleses de lúpulo, mientras pequeñas acequias bañan las raíces de cada fila. El tallo de la vid se deja crecer casi cuatro pies y la cabeza en que nacen los racimos es gajo del año último, que se conserva podado como cortamos los renuevos del grosellero. El suelo es muy apropiado para la vid, que florece con mucha lozanía (Proctor, 1920:53).

A partir de la llegada del ferrocarril y de los inmigrantes, la economía de Mendoza comenzó un proceso de transformación. Con la llegada del ferrocarril, que transportaba también al ganado en pie, las grandes extensiones de campo destinadas a alfalfares para engorde de ganado, ya no tenían razón de ser, entonces estas tierras quedaron incultas o abandonadas durante algún tiempo o sus dueños se reconvirtieron y las aprovecharon para plantaciones de viñedos y árboles frutales, que fueron las industrias que comenzaron a tomar auge y desarrollo en la provincia de Mendoza a fines del siglo XIX. Precisamente, el francés Jules Huret describe en su diario de viaje por Mendoza que:

Los terrenos de viñedos constituyen, hasta ahora, la verdadera riqueza del país. El resto de las tierras cultivadas produce alfalfa, trigo, maíz y avena, pero en cantidad insuficiente (Huret, 1911: 259).

La vid llegó a Mendoza traída por los primeros españoles que llegaron desde Chile, por tanto, esta planta se cultivaba desde mucho tiempo atrás en la provincia. El desarrollo de la industria vitivinícola en la provincia de Mendoza se produjo a fines del siglo XIX. Según Jules Huret:

Fue por los años 1890-91 cuando el cultivo racional de la viña comenzó a hacerse en grandes extensiones de terrenos de riego. Por aquella misma época se substituyeron las viñas criollas con viñas francesas, se llevaron de Francia y de Italia obreros viticultores y, en menos de diez años, y gracias al desenvolvimiento de Mendoza, la Argentina llegó a ser la primera nación vitícola de ambas Américas (Huret, 1911: 261).

Sobre cuáles son los tipos de vides que se cultivan mejor en Mendoza, Huret asegura que algunas variedades producen más que otras:

Los italianos introdujeron recientemente la barbera, que es muy productiva. Pero la viña criolla fue reemplazada casi en todas partes por las vides francesas de Malbec, Cabernet, Pinot y Merlot⁹. Al decir de los especialistas que fueron al país para estudiarlas, esas cepas producen en las tierras de Mendoza una uva más rica en azúcar, en color y en jugo que las mismas cultivadas en Francia¹⁰ (Huret, 1911: 265).

Sobre la elaboración de vinos en Mendoza, Proctor realizó el siguiente análisis:

Del fruto la gente hace vino blanco, negro y aguardiente: el blanco es muy tolerable, y no hay duda que con cuidado y habilidad en la vinificación sería excelente. Pocos años antes se habían enviado unos cuantos barriles a los Estados Unidos y obtenido el mismo precio que el Madeira; y un inteligente caballero norteamericano residía en Mendoza, cuando estuve allí, que había traído barriles en duelas de los Estados Unidos, con intención de especular en vino. Sin embargo, la situación mediterránea de Mendoza es y siempre será perjudicial a este respecto, pues el transporte de mil millas en carretas impedirá la competencia con otros países que no tienen que combatir contra esta desventaja (Proctor, 1920: 53).

Campbell Scarlett distingue que los chilenos consumen un vino propio, el cual es muy inferior en calidad al que se hace de este lado de los Andes, en la provincia de Mendoza. Scarlett, en una visita a las grandes estancias y viñedos que poseía la familia Villanueva, había comprado vino de Mendoza con doce años en el barril “que parece jerez añejo fino. Tengo intención de enviarlo por las pampas a Buenos Aires y de allí a Inglaterra”¹¹ (Scarlett, 1957: 99).

Mientras que Samuel Greene Arnold asegura que en Mendoza se elaboraba vino, pero lo califica de “muy mala calidad” (Arnold, 1951: 85).

9 En la provincia de Mendoza hay 32.000 hectáreas plantadas de vides francesas, y sólo 8.000 de vides criollas

10 Doce grados de alcohol. En Francia, seis o siete grados.

11 El viajero confirma que después de un largo viaje, finalmente el vino llegó a Inglaterra que era su destino final.

Para el inglés Lieut Gillis:

la vitivinicultura, que ha sido descuidada en nuestro país, ha visto muy disminuida su producción. Sin embargo, las estadísticas de los contribuyentes elevarían la cantidad de arrobas de mosto o vino sin fermentar a cien mil arrobas (Gillis, 1987: 402).

El alemán Frederick Gerstacker consideraba que el vino mendocino era excelente, en su mayoría era tinto, dulce y muy espirituoso, pero su sabor era delicioso y al igual que la fruta, además, era muy barato: “cuando enviábamos por él en las tardes, pagábamos por lo general un real (seis peniques) por un galón¹²” (Gerstacker, 1975: 514).

Gerstacker compara el cultivo de vides en Mendoza con los de Francia y afirma que los viñedos son cuidados de manera distinta a los franceses, de acuerdo al clima más templado:

En el Rhin como en todos los países del norte, necesitan más sol del que tienen para la maduración de las uvas, pero en esta provincia, que está resguardada por el ardiente oeste y los vientos sudoeste de la cordillera, tienen por el contrario demasiado sol, a pesar de plantar sus vides en una especie de arboleda, en filas, con una hilera de postes de altura moderada, sobre los que se enredan las ramas entrecruzándose de uno a otro, formando una sombría y protegida pared, en la cual las uvas cuelgan a la sombra de las hojas, después que empieza la época calurosa (Gerstacker, 1975: 514).

Sobre la producción de vinos Jules Huret advirtió que los grandes vitivinicultores de Mendoza elaboraban tanta cantidad de vino, que no les bastaba con la cosecha de sus propias vides y tenían que comprar uvas a sus vecinos o a otros viticultores. A modo de ejemplo, el francés afirma que la bodega de la familia Tomba poseía desde 100 hasta 300 hectáreas, diseminadas por la llanura de Mendoza y sus cosechas le permitían elaborar anualmente 100.000 hectolitros de vino, pero no era suficiente esta cantidad de uva, por lo tanto tenían que comprar a los viticultores locales más uva para llegar a elaborar de 120.000 a 150.000 hectolitros más.

Descripción de las prácticas del comercio con mulas. Exportación e importación de productos agrícolas y manufacturados

12 Un galón estadounidense equivale a 3,785 litros.

Mendoza, por su ubicación geográfica, situada al pie de la cordillera de los Andes y frente a la ciudad de Santiago de Chile, fue un centro comercial importante. A partir de la creación del Virreinato del Río de la Plata en 1776 y la consiguiente desvinculación política y administrativa de la Gobernación de Chile, los vínculos comerciales con Chile se estrecharon aún más, porque Mendoza seguía siendo la puerta de entrada y salida para el comercio cordillerano entre el Atlántico y el Pacífico.

Durante parte importante del siglo XVIII y las primeras décadas del XIX, la mayor parte del comercio de exportación de la provincia de Mendoza se realizaba con Chile. En relación con la vinculación económica, Prieto y Abraham señalan que

La burguesía mendocina mantenía además del vino, una fuerte actividad comercial, favorecida por el lugar estratégico ocupado por Mendoza en la ruta a Chile. Por esta ruta hacia comienzos del siglo XIX transitaban una mil doscientas carretas anuales y, a pesar de los altos fletes que pedían los carreteros, de los impuestos que se cobraban en Río Cuarto y del ínfimo precio del vino consecuencia de la competencia. De esas carretas, unas 500 retornaban con yerba del Paraguay para su consumo en Chile (Prieto, 2000).

El pintor y viajero inglés Emeric Essex Vidal escribió *Ilustraciones pintorescas de Buenos Aires y Montevideo* (Vidal, 1923: 93). En su obra describe el comercio que se realizaba desde Mendoza hacia Buenos Aires, en grandes convoyes compuestos de doscientas o trescientas mulas, que recorrían largas distancias trayendo vino. Vidal asegura que algunos de estos vinos tenían un parecido con el vino dulce de Málaga, España. Además consideraba que debido al medio de transporte empleado, este producto era excesivamente caro. Cada mula cargaba dos cascotes o barriles de 45 litros aproximadamente, cada uno, enlazados en una gran montura de carga, hecha de paja. Los cascotes van rodeados de aros de madera y asegurados con cuero, el cual, habiendo sido ajustado cuando estaba sin curtir, al secarse se pone sumamente tirante y ayuda muy eficazmente a los aros. Las mulas caminan de dos, tres y cuatro en fondo, atadas la cola de una con la boca de la que marcha detrás y la que encabeza el convoy va provista de un cencerro. Estos grandes convoyes comerciales estaban vigilados siempre y atendidos por tres o cuatro arrieros.

Los animales permanecían, mientras tanto, uno o dos días, alimentándose con la hierba que encontraban en la margen del río. Después

regresaban, la mitad de ellas cargadas con cuatro cascos vacíos cada una, y la otra mitad con productos europeos. Estos viajes se realizaban preferentemente en la temporada de verano. El comercio con Chile se realizaba principalmente a través de la cordillera mendocina, por lo tanto gran parte de la población se dedicaba a la cría de mulas destinadas al transporte de carga por la cordillera y, como dato importante para destacar, Vidal estimaba que esta rama del comercio producía considerables beneficios económicos a los mendocinos.

Años después, hacia 1835, las prácticas de comercio se mantenían vigentes como a principios de siglo. El inglés Campbell Scarlett afirma en su relato que una gran parte de la producción de Mendoza encontraba salida hacia el puerto de Buenos Aires, a través de carretas y a lomo de mulas, hacia Chile. Las demás provincias vecinas se proveían de una gran cantidad de vinos enviados desde Mendoza, que por estos años era la principal productora de vinos de la Argentina.

Campbell Scarlett estuvo en Mendoza durante el gobierno de Pedro Molina, en momentos en que éste había firmado un tratado de comercio con el gobierno de la República de Chile, el viajero expresaba que de ser aceptado este tratado, conduciría a un intercambio de mercaderías entre los dos estados y que sería igualmente ventajoso para ambos.

El alemán Frederick Gerstacker consideraba que Mendoza sería una ciudad más opulenta y floreciente si tuviera mejores vías de comunicación con los pueblos vecinos:

Desde el oriente está cruzada por las vastas y peligrosas pampas, que no pueden ser atravesadas sin peligro, excepto las grandes caravanas o en el mejor de los casos por numerosas recuas de mulas de carga. Hacia el occidente está la cima dominante de la cordillera, cerrada al tráfico en invierno y apenas franqueable por los viajeros, y en verano ofrece sólo un tedioso y peligroso paso para mulas de carga (Gerstacker, 1975: 511).

Aproximadamente, por los datos que nos revela el viajero pintor Emeric Vidal, la ciudad de Mendoza hacia 1816 y 1818 suministraba anualmente a Buenos Aires y Montevideo unos tres mil quinientos barriles de vino. Samuel Haigh igualmente afirma que el comercio principal de Mendoza era el de vinos y frutas secas que se exportaban a Buenos Aires, Tucumán, Salta y la Banda Oriental.

Para Alexander Caldcleugh, las principales exportaciones de Mendoza consistían en vinos, aguardientes y frutas secas. Mientras que el inglés Hibbert aporta como principales productos de exportación vinos, cueros y jabones.

Hacia 1835 Campbell Scarlett afirma que la exportación de cueros no era tan grande como la de los estados más alejados de las montañas, pero sí era importante la venta de jabones, vinos, tabaco, maíz y trigo, que se producía en abundancia. Asimismo, también se exportaban maíz y otros granos, además de frutas secas que enviaban hacia Buenos Aires, según Samuel Greene Arnold.

Frederich Gerstaecker asegura que Mendoza era el granero de la Argentina. A través de los distintos caminos, enviaba en todas direcciones, inclusive tan lejos como a Chile, caravanas de mulas cargadas de pasas, vino y otros productos.

En cuanto a las importaciones, se realizan en su mayoría de productos o manufacturas europeas que ingresaban por el puerto de Buenos Aires, aunque en épocas de guerra civil o ataques de nativos por el camino de las pampas este comercio se interrumpía, entonces se importaban productos desde Chile a través de la cordillera de los Andes. El inglés Alexander Caldcleugh afirma que Mendoza importaba, desde este país, yerba mate y artículos manufacturados.

Los centros de intercambio comercial más importantes fueron en el territorio argentino con las provincias del Noroeste, Córdoba, Buenos Aires y Santa Fe, mientras que desde los primeros años de la fundación de Mendoza se inició un intercambio de productos comerciales con la Capitanía General de Chile, que se mantuvo de manera incesante hasta mediados del siglo XIX.

Conclusiones

La utilización de los relatos de viajeros como fuentes para el estudio de la Historia resulta ser una experiencia enriquecedora, a la vez que nos permite a los historiadores apropiarnos de un lenguaje nuevo,

variado, rico y cargado de descripciones y detalles que enriquecen el relato histórico, sin perder de vista la objetividad y veracidad propia de la Historia.

Los relatos de viajeros utilizados como fuentes documentales complementan y diversifican la comprensión de los hechos históricos. En el caso específico de nuestro trabajo, la utilización del relato de viajeros sobre distintos aspectos relacionados con las frutas, frutos, cultivos y productos de Mendoza, son valiosos aportes que nos ayudan a su mejor conocimiento y descripción, pues como hemos visto, a lo largo de sus relatos no hay ningún detalle que se pierda ante los ojos del viajero.

Fuentes y Bibliografía

- Arnold, Samuel Greene. *Viaje por América del Sur 1847-1848*. Buenos Aires, Emecé, 1951.
- Caldcleugh, Alexander. *Viajes por América del Sur. Río de de la Plata, 1821*. Buenos Aires, Solar, 1943.
- Cordero, Carlos J. *Los relatos de viajeros extranjeros posteriores a la Revolución de Mayo, como fuentes de la Historia Argentina*. Buenos Aires, Inst. Mitre, 1936.
- Correas, Edmundo. "Mendoza a través de los viajeros". En: *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*. II Época, N° 7, (Mendoza, 1969): 541-575.
- Darwin, Carlos Roberto. *Viaje de un naturalista alrededor del mundo*. Madrid, Editorial La España Moderna, 1899.
- Gerstacker, Frederick W.C. "Relato de un viaje alrededor del mundo". En: *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*. II Época, N° 8, T. I, (Mendoza, 1975): 511-520.
- Giamportone, Teresa Alicia. *Viajeros Ingleses en Mendoza*. Mendoza, Fondo Provincial de la Cultura, 2007, T.II.
- _____ *Viajeros Franceses en Mendoza*. Mendoza, Fondo Provincial de la Cultura, 2010.
- Gillis, Lieut J. M. "Mendoza a mediados del siglo XIX". En: *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*. II Época, N° 11, (Mendoza, 1987): 398-407.
- Guaycochea de Onofri, Rosa. *Historia de ciudades: Mendoza*. Buenos Aires, Centro Editor de América Latina, 1983.

- Haigh, Samuel. *Bosquejos de Buenos Aires, Chile y Perú*. Buenos Aires, Vaccaro, 1920.
- Head, Francis Bond. *Las Pampas y los Andes, notas de viaje*. Buenos Aires, Hyspamérica, 1986.
- Hibbert, Edward. "Narración de un viaje desde Santiago de Chile a Buenos Aires". En: *Anuario de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*. (Mendoza, 1940): 520-524.
- Huret, Jules. *La Argentina. Del Plata a la Cordillera de los Andes*. París, E. Fasquelle, 1911.
- Kupchic, Christian. *La ruta argentina. El país contado por viajeros y escritores*. Buenos Aires, Editorial Planeta, 1999.
- Mellet, Julián. *Viaje por el interior de la América meridional*. Santiago de Chile, Editorial del Pacífico, 1959.
- Pérez Gutiérrez de Sánchez Vacca, Susana. *Las Postas del Camino Real en San Luis. Relatos de viajeros*. San Luis, Fondo Editorial Sanluisenseño, 1998.
- Prieto M. R. y Abraham, E. "Caminos y comercio como factores de cambio ambiental en las planicies áridas de Mendoza (Argentina) entre los siglos XVII y XIX". En: *Revista THEOMAI* [en línea], número 2 (Buenos Aires, 2000). ISSN 1515-6443. <http://revista-theomai.unq.edu.ar/> (consultado 15 de noviembre de 2010).
- Proctor, Robert. *Narraciones del viaje por la Cordillera de los Andes y residencia en Lima y otras partes del Perú, en los años 1823 y 1824*. Buenos Aires, Vaccaro, 1920.
- Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza. Mendoza, Junta de Estudios Históricos. Segunda Época, N° 9, Tomo II, (Mendoza, 1980): 377 y también 424-438.
- Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza. Mendoza, Junta de Estudios Históricos. II época, N° 11, (Mendoza, 1987): 379-398.
- Santos Gómez, Susana E. "Viajeros que han escrito sobre Mendoza". En: *Revista de la Junta de Estudios Históricos de Mendoza*. N° 7 (Mendoza, 1972): 612-618.
- Scarlett, Peter Campbell. *Viajes por América a través de las Pampas y los Andes, desde Buenos Aires al istmo de Panamá*. Buenos Aires, Claridad, 1957.
- Uriburu, José Evaristo. *La República Argentina a través de las obras de los escritores ingleses*. Buenos Aires, Ed. Claridad, 1948.
- Vidal, Emeric Essex. *Buenos Aires y Montevideo*. Buenos Aires, Peuser, 1923.

RECIBIDO: 16-05-2011 • APROBADO: 3-10-2011

Datos del autor: Teresa Alicia Giamportone es Doctora en Historia y profesora de la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional de Cuyo, Mendoza, Argentina. Correo electrónico: teregiampo@gmail.com