



## Aviso Legal

### Artículo de divulgación

Título de la obra:	La cochinilla
Autor:	Molinié-Bertrand, Annie
Forma sugerida de citar:	Molinié-Bertrand, A. (1999). La cochinilla. <i>Cuadernos Americanos</i> , 1(73), 107-112.
Publicado en la revista:	<i>Cuadernos Americanos</i>
Datos de la revista:	
ISSN:	0185-156X

Nueva Época, Año XIII, Núm. 73, (enero-febrero de 1999).

Los derechos patrimoniales del artículo pertenecen a la Universidad Nacional Autónoma de México. Excepto donde se indique lo contrario, este artículo en su versión digital está bajo una licencia Creative Commons Atribución-No comercial-Sin derivados 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND 4.0 Internacional).  
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/lealcode.es>



D.R. © 2021 Universidad Nacional Autónoma de México. Ciudad Universitaria, Alcaldía Coyoacán, C. P. 04510, México, Ciudad de México.

Centro de Investigación sobre América Latina y el Caribe Piso 8 Torre II de Humanidades, Ciudad Universitaria, C.P. 04510, Ciudad de México. <https://cialc.unam.mx/>  
Correo electrónico: betan@unam.mx

Con la licencia:



Usted es libre de:

- ✓ Compartir: copiar y redistribuir el material en cualquier medio o formato.

Bajo los siguientes términos:

- ✓ Atribución: usted debe dar crédito de manera adecuada, brindar un enlace a la licencia, e indicar si se han realizado cambios. Puede hacerlo en cualquier forma razonable, pero no de forma tal que sugiera que usted o su uso tienen el apoyo de la licenciante.

- ✓ No comercial: usted no puede hacer uso del material con propósitos comerciales.

- ✓ Sin derivados: si remezcla, transforma o crea a partir del material, no podrá distribuir el material modificado.

Esto es un resumen fácilmente legible del texto legal de la licencia completa disponible en:

<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/legalcode.es>

En los casos que sea usada la presente obra, deben respetarse los términos especificados en esta licencia.

## La cochinilla

Annie MOLINIÉ-BERTRAND  
*Université de Paris-IV (Sorbonne)*

*Sin oro y plata, se han traído muchísimo  
azúcar y grana, dos mercaderías bien ricas.*

Francisco López de Gómara,  
*Historia general de las Indias*

*Es ella queda una multitud de ricos matices,  
desde el carmesí hasta el color del fuego.*

Abbé Reynal

**D**ESPUÉS DEL ORO Y LA PLATA, la cochinilla es uno de los productos esenciales y nobles llegados de las Indias y ocupa el segundo lugar en las exportaciones de la Nueva España. Con el azúcar, el cacao y el añil, la cochinilla de México es un recurso de gran valor. Era sumamente apreciada por los comerciantes de Sevilla, luego por los de Cádiz, pero también en Europa y Asia.

Hablar de la cochinilla o grana puede sorprender. Para rendir homenaje a Charles Minguet tenía que dejar a España, más familiar, y encontrar un tema en relación con la España clásica y la América colonial. Tuve entonces la idea de escribir algunas líneas sobre este insecto y colorante que a menudo fue confundido con una planta, el nopal, tanto más que una de las últimas obras de Charles Minguet fue la reedición, en colaboración con Jean-Paul Duviols, de la *Géographie des plantes*, de Humboldt, en español, con espléndidas tablas a color que reproducen numerosas plantas del nuevo Mundo. Claro, la cochinilla o grana es un insecto y el nopal no aparece en este libro, quizás porque es demasiado común, pero eso no importa. Lo cierto es que la cochinilla fue un producto de intercambio importante entre la región de Oaxaca y Sevilla, entre América y Europa.

No es cuestión de exponer aquí exhaustivamente todos los aspectos de la cochinilla. Ya le fueron consagrados varios tratados y exposiciones. No son sino algunas reflexiones que sugiere la co-

chinilla, “producto para Nueva España tan importante como la plata”. Recordamos una pregunta que fue hecha por los encuestadores de la administración de Felipe II (el Consejo de Indias) a los indios de los pueblos de Nueva España. Las respuestas a propósito de los colorantes que utilizaban para teñir sus telas fueron reunidas en lo que se llama, en América como en España, “relaciones histórico-geográficas”. Se trata de la pregunta xxv: “y si hay seda o grana en la tierra y en qué cantidad”; la seda y la cochinilla se encuentran muy a menudo asociadas, en efecto, a las ricas producciones de los pueblos de Nueva España.

Así por ejemplo, en Tlacolula, se dice que “hay árboles [se trata evidentemente de nopales] en que se coge grana cochinilla, aunque poca”; en Teticpac, entre los frutos de la tierra, se enumera el trigo, la grana y se agrega con cierto pesar “y esto se daría en cantidad, si los naturales se diesen a ello”. Se deplora muchas veces, es cierto, la falta de interés de los indios por un cultivo tan remunerador e importante, al nivel de las exportaciones y del comercio, “trigo, críase y cógese seda y alguna poca de grana, la cual se daría bien si la beneficiasen”, pero los indígenas son holgazanes y poco interesados. En Tecuicuilco, se declara “dase en esta tierra una poca de grana y críase alguna seda”. En la relación de minas de Taxco, después de haber enumerado los cereales y legumbres que se cosechan, se declara, “y antiguamente se daba seda y grana, y ahora no, porque no hay quien se dé a ello”.

Otros, como el padre Burgoa, en 1670, atribuyen la decadencia de la cochinilla en parte a los españoles:

Hablando de la seda y de la cochinilla en Oaxaca, carga ya alguna culpa a los españoles, pues dice que “escarmentados [los indios] de las vejaciones que por estos géneros les hacían las justicias, hoy es cosa tenue”. Sin embargo, el escarmiento no debió ser completo, porque si la seda desapareció, la grana ha permanecido.

La cochinilla escarlata y el añil de un azul oscuro eran utilizados desde la época prehispánica por los indios para teñir los tejidos de algodón de los cuales hacían sus vestidos, “sus mantas y huepiles, las indias”, y para decorar las vasijas, incluso los códices o para pintar las casas. Los indígenas hacían pequeños panes de grana, *nocheztlaxcalli*, que iban a vender a los tianguis, mercados, de diferentes pueblos. También sabemos que los indios de la provincia de Oaxaca pagaban sus tributos en “mantas de algodón y grana”.

La cochinilla o *Coccus cacti* es un pequeño insecto hemíptero que vive y se nutre en las pencas del nopal (*nopalnochetzli*). Los indios, según Francisco Hernández (*Historia natural de Nueva España*, 1571-1576), la llamaban *nochetzli*. La grana fina es la más buscada y apreciada. La evocación de esta curiosidad natural es un tema recurrente en la pluma de los viajeros que fueron a Nueva España y a Guatemala, del siglo xvi al xviii. Todos describen a los nopales espinosos. Francesco Gemelli Careri habla de la grana y de las pencas del cactus, donde “estaban adheridas a las pencas de los nopales unos gusanos de color ceniza, cuando han llegado a su mayor crecimiento, se les recoge sobre un paño y secos toman el color violado, ésta es la grana que se vende en Europa”.

En 1678, relatando un viaje imaginario a Nueva España, el cirujano inglés Lucien Waffer nombra al cacao, esa otra riqueza del Nuevo Mundo, la grana de las regiones de Xicoyan y el maguey, ¡que también considera un árbol!

En efecto, por mucho tiempo se pensó que la cochinilla era un fruto o un grano de una planta que crecía en América y que producía una especie de uva silvestre. Richelet pretendía en su *Dictionnaire* que la cochinilla era un “grano”, del cual se servían para teñir de escarlata. En el gran *Dictionnaire de l'Académie Française* se lee que la cochinilla es el grano de un árbol que parece una especie de hiedra verde y del cual se sirven para hacer la escarlata. Esta palabra designa también un gusano que se introduce en esta planta y que tiene el mismo uso. Antoine Furetière consagra un artículo del *Dictionnaire universel* (1690) a la cochinilla:

Grano de un árbol que parece una especie de hiedra o acebo, que produce el grano de la escarlata [...] pero otros lo llaman solamente cochinilla, un gusano gris que viene de las Indias, y que puesto en agua hace un tinte muy rojo. Esta cochinilla tiene un comercio tan grande que a Tlaxcala, ciudad de México, entra por más de 200 mil escudos por año, según lo que dice Herrera. Es de aquí que se hace la escarlata de Holanda.

Distingue entre los colorantes a la “cochinilla mixteca y tesquale para las telas de valor y la cochinilla campesina o silvestre para las pequeñas telas”. Lamentamos que no haya un grabado correspondiente.

Se nota la confusión constante entre el mundo vegetal y el mundo animal. Según Plinio el Viejo, la materia colorante de la

escarlata era un grano. La cochinilla pertenece al mundo animal, vive como parásito del nopal. Fue durante siglos uno de los principales colorantes del mundo. El padre Charles Plumier, botánico del rey en las islas de América, escribe en su *Description des plantes d'Amérique, avec leurs figures* (1693), que la cochinilla es un insecto.

Los españoles le dieron un nombre derivado del latín *coccus*, el grano de escarlata. Covarrubias privilegia la palabra *grana* y cita un largo pasaje del doctor Laguna, que sigue a Dioscórides, donde nos enteramos que “tráese también del Perú otra suerte de grana, que nace en ciertas plantas pequeñas, a manera de ubillas salvages, la qual (según dicen los españoles que de allá vienen) se llama *cochinilla* en aquellas partes”. En cuanto al arbusto, fue llamado *nopal* o *tunal* por los españoles, *nopalt* por los indios, *opuntia* por los latinos y *figuier d'Inde* por los franceses.

El “cultivo” de la cochinilla está representado por una imagen muy conocida del *Código José Antonio de Alzate*, de 1777, donde se ve a un indio parado que recoge la cochinilla sobre un nopal con “una colita de venado” (de la cual hay una ampliación en el lado derecho del grabado); se nota también el *xicalpestle*, recipiente donde cae la cochinilla. Se ponía la grana en una especie de estera al sol para hacerla secar; luego la cochinilla era colocada en un *tompilate*, colocado sobre una olla llena de agua hirviendo “para que muera la grana” por efecto del vapor de agua. Una especie de tamiz permitía por fin separar la grana del *tlasole granilla*. El producto emblemático de la “penca de nopal con grana” fue reproducido en el catálogo de la exposición “Los galeones de la plata, México corazón del comercio interoceánico, 1565-1815”, realizada en el Museo Franz Mayer de la ciudad de México en 1998.

Al final de la *Relación de las cosas de Yucatán*, Diego de Landa evoca la grana como una cosa antigua: “Solíase coger la grana y dicen que era de la mejor de las Indias, por ser de tierra seca, y todavía cogen en algunas partes alguna poca los indios”, y habla de otros colorantes. El otro colorante es el añil, de un azul fabuloso. Roger Bodenham en 1564, en su relato de viaje que lo llevó a San Juan de Ulúa, evoca la cochinilla “que se recogía en abundancia en la región de Puebla y valía cerca de 40 peniques la libra”.

Los viajeros mencionan la cochinilla todavía en el siglo XIX, como el alemán von Tempsky, quien en su libro *Mitla*, en ocasión de una visita a Antigua, la vieja capital de Guatemala, habla de las casas de los ricos propietarios de plantaciones de grana:

Estas plantaciones eran particularmente numerosas alrededor de La Antigua, y sus propietarios fueron una vez muy ricos, cuando los precios eran mejores, y un clima menos desfavorable interfirió con la cosecha del cactus de los pequeños habitantes. Este cambio fue, por supuesto, sentido en todo el país; la actual exportación de la cochinilla no es [en 1854] ni un tercio de lo que solía ser.

Las regiones de producción de cochinilla eran en Nueva España en primer lugar la provincia de Oaxaca (Antequera, Ocotlán, Cimatlán, Mitlan, Tehuantepec), pero también Chiapas, Guerrero, Hidalgo y Puebla. En la Audiencia de Guatemala se cosechaba cochinilla en la Ciudad Real de Guatemala, Sololá y Retal-Uleuh. Se encuentra también cochinilla en las islas Canarias, escala obligatoria en el camino al Nuevo Mundo. Los corregidores y los inspectores controlaban la grana reunida en Oaxaca antes de su exportación por el puerto de Veracruz. Los comerciantes iban a los pueblos para comprar la cochinilla a los indios, luego iban a revenderla a Oaxaca.

Era un comercio floreciente y la grana figuraba en la lista de productos coloniales sometidos a la avería (el impuesto *ad valorem* que gravaba el comercio de Indias desde 1518), como recuerda Ramón Carande en *Carlos Quinto y sus banqueros*.

En el siglo xvi la grana había invadido el mercado español de Sevilla. Tomás de Mercado, en su célebre tratado *Suma de tratos y contratos* evoca “el rescate de la cochinilla”. El galeón de Manila, cuando salía de Acapulco hacia las Filipinas con la plata, llevaba también la grana cochinilla de Oaxaca para teñir las telas, cacao de Campeche y de Chiapas, telas de lana y otros productos.

En el siglo xviii, debido al rico comercio que representa la cochinilla como colorante, se preconiza cultivar la cochinilla en otros lugares. Este colorante suscita la curiosidad de los viajeros y comerciantes de las colonias. Un holandés, Runscher, publica un tratado en francés. Una memoria sobre la cochinilla es leída en la Cámara de Agricultura de Ciudad del Cabo en 1765.

Terminaremos este breve estudio con un *Traité de la culture du nopal, et de l'éducation de la cochenille dans les colonies françaises de l'Amérique; précédé d'un voyage à Guaxaca*, de M. Thiery de Menonville, abogado del Parlamento, botánico de Su Majestad Cristianísima, publicado en Cap-Français, en París y en Burdeos en 1787.

Este botánico de Luis XVI había comprado en el curso de su viaje por la provincia de Oaxaca y exportado de Nueva España unos nopales y cochinilla escondidos en unos baúles para plantarlos en el jardín de Puerto Príncipe. Regresó con plantas —ocho bellas pencas— cubiertas de cochinilla, tomadas en Oaxaca, la provincia donde se cultiva la mayor parte de la cochinilla. En el curso de su viaje a Oaxaca descubre una primera nopalera en Gallatitlán y otra “bien mantenida” en San Juan del Rey. Pensaba que había que introducir este “producto que el lujo había hecho necesario” en Saint-Domingue y hacer de modo que los mexicanos ya no fueran “los únicos dadores de este tesoro”. Thiery de Menonville, después de haber hablado de los cactus en general, describe el nopal y el nopal llamado de Castilla; debido a su belleza, distingue dos tipos de cochinilla que se cosechan en México: la cochinilla fina o mesteca, grana fina, y la cochinilla silvestre o *campesianne*, grana silvestre, menos estimada, que se vende en Oaxaca dos veces más barata (se vendía de dieciocho a veinticuatro reales la arroba en los suburbios de Oaxaca).

No se llegó a criar la cochinilla fina; por el contrario, un colono de Saint-Domingue logró aclimatar cochinilla silvestre.

Es con este colorante que fue teñida la parte escarlata de la bandera que fue presentada a la Convención. Es también con la cochinilla que se tiñó un hábito para el primer cónsul.

*Traducción del francés de Hernán G. H. Taboada*