

con los pormenores del Galeón. Fue así como numerosos asiáticos (conocidos en la Nueva España como “indios chinos”) desembarcaron en territorio colimense y se establecieron en las haciendas de palmas, muy familiares para ellos por tratarse de una planta de origen asiático. Los filipinos enseñaron diversos usos del cocotero (*Cocos nucifera* L.), desde bebidas, comidas, utensilios y casas habitación conocidas como *palapas*. Esta herencia pervive en la actualidad y es parte de la vida cotidiana de los colimenses. Además de ésta existieron otro tipo de relaciones entre Colima y Manila, mismas que se abordan puntualmente en el texto, con el fin de proponer el hermanamiento municipal entre estas dos ciudades que guardaron estrechos lazos desde la segunda mitad del siglo XVI y hasta la época de la Independencia.

Introducción

El año pasado, subiendo la colina que lleva al santuario de San Francisco de Asís, en la región italiana de Umbría, observé un letrero que decía: “Assisi, ciudad hermanada con Belén”. Hasta entonces, yo sabía poco de los proyectos a nivel global que buscan la cooperación cultural y económica de ciudades hermanas, es decir, lugares que guardan rasgos culturales afines como resultado de procesos históricos antiguos y contemporáneos. Hice un ejercicio de imaginarme qué ciudad del mundo podría tener características similares a mi terruño colimense, o que guardara un fuerte vínculo cultural. Como resultado de mis investigaciones de los últimos años, no dudé un segundo en evocar la ciudad de Manila, capital de las islas Filipinas, que durante dos siglos y medio mantuvo una estrecha comunicación con la provincia de Colima a través de la Nao de China.

Después de indagar un poco sobre la materia, caí en la cuenta que la ciudad de Colima está hermanada con la de San Fernando, en California (E.U.), y por eso una de sus avenidas principales lleva su nombre, aunque pocos colimenses lo saben. De hecho, el proyecto llamado “sister cities” o “twin cities” en Estados Unidos se ha fortalecido en los últimos años, buscando la cooperación global en el plano municipal, al promover el entendimiento cultural entre dos o más ciudades, y estimulando el desarrollo económico. En México, existe el Programa Nacional de Ciudades Hermanas, y ya hay municipios que han incorporado en su legislación el hermanamiento de ciudades (Guadalajara, 2000).

El objetivo de este trabajo es rememorar los lazos históricos que unieron a Colima y Manila durante la época colonial, en el plano social, económico y cultural. A partir de ello, he bosquejado diez argumentos por los cuales considero pertinente elaborar un proyecto municipal de hermanamiento entre ambas ciudades, que contemple una estrategia de vinculación cultural y estreche lazos de cooperación en distintos niveles, para recuperar la memoria histórica que nos unió hace doscientos años. La herencia filipina ha dejado una profunda huella en el estado de Colima, siendo su ciudad capital la “ciudad de las palmeras”, donde la *tuba* es una de las bebidas tradicionales y en cuya costa se elevan casas de *palapa*. Pues bien, todos ellos son elementos de origen asiático, y fue gracias a los filipinos establecidos en el Colima colonial que hoy podemos degustar, beber y observar una parte de Manila en nuestro propio entorno.

* * * * *

Argumentación

1. Se descubre el tornaviaje

Después de varios intentos por encontrar una ruta marítima que enlazara a la Nueva España con las Filipinas, la expedición encabezada por Miguel López de Legazpi y Andrés de Urdaneta descubrió el anhelado tornaviaje, acontecimiento mayúsculo que inauguró la corrida anual del Galeón de Manila hacia las costas novohispanas. Esta expedición zarpó del Puerto de la Navidad en 1564, en las proximidades de Colima, regresando del Sudeste de Asia un año después. A partir de entonces, centenares de marineros de ambas latitudes se hicieron a la mar, narrando historias y epopeyas vividas a bordo del famoso Galeón. Cada mes de octubre, esta embarcación se surtía de mercancías provenientes de diversos lugares del Sudeste de Asia: telas, porcelanas, adornos de marfil y riquísimas especias, desde canela de Ceilán hasta pimienta de Timor. El tornaviaje fue posible gracias al

descubrimiento de las veloces y cálidas aguas que conforman la corriente del *Kuro Sivo*,¹ que parte del sudeste asiático y llega a las costas de California. De esta manera, el Puerto de la Navidad y Salagua (hoy Manzanillo) se convirtieron en un referente marítimo para los viajes transoceánicos del Galeón de Manila.²

2. El Galeón de Manila en el puerto de Salagua

Cuando se descubrió el tornaviaje y se estableció la corrida anual de la Nao de China, las autoridades coloniales discutieron qué puerto sería el destino final de la embarcación. Andrés de Urdaneta fue un personaje clave para designar a Acapulco como el lugar propicio para el desembarque, pues desde ahí se llevarían las mercancías a la ciudad de México y a Veracruz, para continuar su traslado hasta Sevilla y Cádiz. Sin embargo, el cabildo de Colima apeló a su Majestad para que otorgaran al puerto de Salagua esta importante actividad económica, y en una carta que envió este organismo al rey de España, en octubre de 1593, le proponía que la Nao de China tuviera como destino final las costas de Colima, ya que el ir hasta Acapulco aumentaba el riesgo de posibles ataques corsarios:

El puerto de Salagua es el mejor que vuesa merced tiene en la Mar del Sur, donde forzosamente todas las armadas que vienen de las islas Filipinas vienen a reconocer, y del otro a donde van a surgir hay más de cien leguas y mucho riesgo de mar. Servirse ya vuesa merced en que las dichas armadas surgiesen en él [Salagua] por el dicho inconveniente y por ser puerto bueno y tan limpio y de mucho provecho, y por el inconveniente de excusarse cien leguas de mar con riesgo de las flotas y por ser el camino mejor y más llano deste puerto a la ciudad de México y demás reinos de vuesa merced y más abundante de bastimentos y pueblos, y que las bestias de

¹ La corriente del Kuro Sivo o *Kuroshio* (en japonés, “río negro”) inicia frente a las costas de Taiwán y llega a América originando la Corriente de California. Esta última regresa al Sur por la Costa Occidental de América, hasta incorporarse a la Corriente Norecuatorial.

² Para este aspecto, véase el trabajo de José Miguel Romero de Solís, *Conquistas e instituciones de gobierno en Colima de la Nueva España (1523-1600)*, Colima y Zamora, Archivo Histórico del Municipio de Colima, Universidad de Colima, El Colegio de Michoacán, 2008, pp. 140-150.

carga con que se acarrea la ropa y mercaderías de la flota tienen mejores pastos y tierras y aguas para ellas y los ganados que hubiere en el dicho puerto.³

Esta petición no prosperó, pues el Galeón de Manila continuó su carrera hasta Acapulco. Sin embargo, es interesante observar la propuesta del cabildo colimense en relación con las bondades que ofrecía el puerto de Salagua, desde donde se podían proveer de mercancías los reinos de Nueva España, Nueva Galicia y Nueva Vizcaya. El cabildo sabía de antemano que la derrama económica generada por el Galeón de Manila reportaría enormes beneficios a la provincia de Colima, aunque finalmente se ponderó que el puerto de Acapulco estaba más cercano al estrecho del Atlántico y, con ello, había mayor facilidad de comunicación entre Veracruz y los puertos de Sevilla y Cádiz.

Cabe señalar que, si bien la villa de Colima distaba varias leguas del puerto de Salagua, los pobladores siempre se sintieron identificados con su condición de provincia marítima, a la que había que vigilar permanentemente y donde se tenía que recibir al Galeón de Manila, en su paso hacia a Acapulco. Una noticia interesante que data de principios del siglo XVII, da cuenta del servicio que brindaban los colimenses a la Corona mediante la continua vigilancia de las costas. En 1612, el cabildo de Colima preguntaba a las autoridades virreinales si sabían que

al tiempo y quando se esperan las naos que por cuenta de su Majestad vienen de las Yslas Filipinas a esta Nueva España, en el dicho puerto de Salagua hay hordinarias y continuas centinelas para que, en descubriendolas, avisen a esta villa para que de ella se de aviso a la ciudad de México con los pliegos que de hordinario se suelen dar a la jente que del dicho puerto va a reconocer las dichas naos y llevarles bastimentos y socorro de lo que an menester.⁴

Ahora bien, antes de llegar al puerto de Acapulco, la Nao de China paraba indistintamente en los puertos de la Navidad y Salagua, para abastecerse de víveres y para entregar a las autoridades locales un pliego dirigido al virrey con los pormenores de la embarcación, su estado, sí como las mercancías a bordo. Este pliego se llevaba por vía terrestre hasta la ciudad de México, y desde ahí se avisaba a los comerciantes novohispanos para que se alistaran con el viaje y el dinero que gastarían en la feria de Acapulco. Es un hecho que, en esta parada estratégica del Galeón de Manila en el puerto de

³ AGI, México, 1684, f. s/n.

⁴ Citado en Sevilla, *Provança*, p. 26.

Salagua, bajaban algunos asiáticos de manera ilegal, así como un sinnúmero de mercancías de contrabando, algunas de las cuales se vendían en Colima, mientras que otras tantas se distribuían en lugares aledaños.⁵ Colima, “provincia marítima a la Mar del Sur”, como se inscribía en los documentos de la época, mantuvo estrechos vínculos con el sudeste de Asia y, como se observará más adelante, quedó marcada por las aportaciones culturales de los *indios chinos* que aquí se establecieron.

3. La llegada del cocotero

La llegada del cocotero (*Cocos nucifera* L.) fue un acontecimiento que marcó la historia de diversas poblaciones asentadas en el Pacífico mexicano, no sólo por su impacto ecológico en los ambientes costeros, sino también por la apropiación cultural de las comunidades hacia esta planta. Para Francisco Toscano Gorjón, vecino de Colima en el siglo XVII, el tornaviaje de las islas Filipinas fue el recorrido “más cierto y breve” que jamás hubiese existido en la historia de la navegación. Este anciano de sesenta años, recordó en un testimonial convocado por el ayuntamiento de Colima en 1612, que “un fulano de Avendaño” había dejado la semilla del cocotero en la provincia de Colima, tras su paso por las islas Salomón, en el Pacífico.⁶ Se refería, al afamado navegante Álvaro de Mendaña, quien llegó en las costas de Colima el 22 de enero de 1569. Sin embargo, el cocotero se ha incorporado tan hondamente en la cultura colimense que pocos de ellos saben que se trata de una planta introducida y no nativa. Colima es la “Ciudad de las palmeras”, que junto con el Volcán de Colima, constituyen dos de sus principales íconos y se han convertido en una imagen de referencia hacia el exterior.

Yo recuerdo que de niña mi padre nos daba a beber agua de coco en ayunas, en nuestra casa de Colima, donde había tres palmeras sembradas. Decía que esta bebida nos servía a mis hermanos y a mí para que se murieran las lombrices del estómago. Cuando inicié mi carrera de historiadora, me di

⁵ En la relación de *Documentos varios relativos a Nueva España* se describe cómo en el puerto de Colima desembarcaba el gentilhomme del galeón de Filipinas para dar aviso al virrey sobre el estado de la embarcación, “y con más propiedad diré que un mercader cargado de todos los géneros sin pagar derecho alguno a su majestad los cuales venden en el camino hasta llegar a México por hacer su viaje con la lentitud que a este fin conviene”, véase Real Academia de la Historia de Madrid (s/f), Colección Muñoz, *Documentos varios relativos a Nueva España*, N. 798, f. 373 v.

⁶ *Provança de la villa de Colima en su defensa ante un mandamiento de la Real Audiencia de México, que ordenaba la tala total de los palmares colimenses. Año de 1612*, Introducción, paleografía y notas de Felipe Sevilla del Río, México, Jus, 1977, p. 68.

cuenta de que, cuatro siglos antes, los colimenses reconocían muy bien las propiedades medicinales del cocotero, entre ellas, el alivio de malestares intestinales. Incluso el protomédico de la Nueva España, Francisco Hernández, afirmó en el siglo XVI que en Filipinas se elaboraba un aguardiente de coco que servía extraordinariamente “a los tísicos, y que es de tal suerte eficaz para los enfermos de la orina y de los riñones, que apenas se encuentra en las islas Filipinas, entre los indígenas o entre los nuestros, quien padezca dichas enfermedades, pues con esta bebida se limpian tales partes y se desbaratan y arrojan los cálculos”.⁷

¿Cómo es que los colimenses aprendimos rápidamente las propiedades medicinales del cocotero? Fue gracias a los filipinos, conocidos en la Nueva España como “indios chinos”, que llegaban cada año en el Galeón de Manila, muchos de ellos en calidad de esclavos y otros de comerciantes. Los filipinos que se quedaron en Colima se asentaron en las huertas de palma de los españoles, donde enseñaron la técnica para elaborar una bebida llamada “vino de cocos”, que fue ganando fama en la Nueva España y la Nueva Galicia conforme avanzó el siglo XVII. Cabe señalar que el vino de cocos forma parte de las bebidas tradicionales filipinas, junto con el buyo y la nipa. Fray Antonio Tello describió en su *Crónica miscelánea* que el vino de cocos se extraía de la savia de la palmera; cuando el líquido acababa de salir, era una bebida “de mucho regalo, dulce y sabrosa”, a la que se llamaba *tuba*. Después, se dejaba acedar un poco, para destilarlo, lo que convertía a esta bebida tan fuerte “como el aguardiente de Castilla”.⁸ Si leemos la declaración del cirujano de la villa de Colima en el año de 1612, Martín Hernández, observaremos que desde muy pronto en el siglo XVII ya se reconocía a las bebidas de palmas como medicinales:

este testigo por experiencia grande que tiene, ser muy saludable y medicinal [el vino de cocos], la cual de ordinario aplica para curar heridas y enfermedades graves y dificultosas, en que ha fecho experiencia así por bebida como por laboratorios y otros remedios que, por ser tantos no los expresa, con la cual ha dado por sanas a muchas personas y sin número, y señaladamente a indios a los cuales en esta provincia a curado con la dicha aguardiente. Y tomada por bebida lo

⁷ Francisco Hernández, *Historia Natural de Nueva España*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1976, p. 167.

⁸ Fray Antonio Tello, *Crónica miscelánea de la Sancta Provincia de Xalisco...* Guadalajara, Gobierno del Estado de Jalisco, Universidad de Guadalajara, Instituto Nacional de Antropología e Historia-Instituto Jalisciense de Antropología e Historia, 1985, p. 381.

es muy buena y saludable, porque corta las flemas, provoca sudores contra ponzoña de alacranes y otras sabandijas.⁹

Con el tiempo, los materiales empleados en el fermento y destilación del “vino de cocos” vendrían a configurar otras técnicas de elaboración de bebidas mesoamericanas a base de maguey, como los mezcales y el tequila. De hecho, una de las herencias más significativas fue el destilador filipino, hecho a base de madera y con un cazo de cobre colocado en la parte inferior del tronco. Este tipo de destilador todavía se emplea en algunas regiones del Sur de Jalisco, como Zapotitlán de Vadillo.¹⁰

4. El cocotero en la vida cotidiana colimense

Tenemos que partir del hecho de que tanto el cocotero, las herramientas para su manejo y los portadores de sus usos tradicionales, llegaron a la provincia de Colima más o menos de manera simultánea –finales del siglo XVI–, es por ello que la cultura material basada en la palmera se insertó rápidamente entre la población local. Además de medicinal, el cocotero se incorporó a la sociedad colimense como alimento, utensilio y arquitectura, de ahí que sea considerada como “una cultura transterrada”.¹¹ Junto con el arroz, la pimienta, el clavo, la nuez moscada y demás especias de origen oriental, el coco se incorporó paulatinamente a la cultura culinaria de la Nueva España. En 1612, en Colima ya se extraían aceite, vinagre y miel, además de que se elaboraban conservas y mantequilla.¹² Tenemos noticia de que, en el siglo XVII, en las fiestas patronales del vecino Pátzcuaro, se elaboraba

⁹ Provança, *op. cit.*, pp. 85-86.

¹⁰ Sobre este particular, véase el trabajo de Daniel Zizumbo Villarreal y Patricia Colunga García-Marín, “Early coconut distillation and the origins of mezcal and tequila spirits in west-central Mexico”, *Genetic Resources and Crop Evolution*, vol. 55, núm. 4, 1996, pp. 493-510. Del primer autor, también pueden consultarse otras obras: “El cultivo del cocotero en el occidente de México, Siglos XVI-XVIII”, en Juan de la Fuente, Rafael Ortega y Miguel Sámano (coords.), *Agricultura y agronomía en México. 500 años*, México, Universidad Autónoma Chapingo, 1993, pp. 257-280; y “History of coconut (*Cocos nucifera* L.) in Mexico: 1539-1810”, *Genetic Resources and Crop Evolution*, vol. 43, 1996, pp. 505-515.

¹¹ Ernesto Terríquez Sámano, “La del coco, una cultura transterrada”, Segundo Foro Interamericano: Las culturas populares y la Educación Superior, Colima, Universidad de Colima, 1984, pp. 11-17.

¹² Matías de la Mota Padilla, *Historia del reino de Nueva Galicia en la América septentrional*, Guadalajara, Instituto Jalisciense de Antropología e Historia, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1973, p. 102.

una comida que iba regada con abundante vino de cocos de Colima,¹³ mientras que en algunos recetarios novohispanos del siglo XVIII ya figuraba como ingrediente principal de algunos platillos, a manera de bocadillos de coco, leche de coco y distintos modos de “hacer cocada”,¹⁴ así como ante de coco combinado con arroz, piña y almendra, y mermelada de coco.¹⁵

De la palma también se elaboraron diversos utensilios que, conforme avanzó el periodo colonial, se fueron incorporando a la vida cotidiana de los colimenses. Ya decía el protomédico Francisco Hernández que “casi todas las partes de esta planta son muy apropiadas para usos humanos”, pues entre otras cosas, destacó que de la madera se hacían hogueras, chimeneas y techos de casas, mientras que en el rubro marítimo se aprovechaba para fabricar naves, timones y mástiles.¹⁶ Particularmente en Colima, Matías de la Mota Padilla destacó en su *Historia del Reino de Nueva Galicia* de 1742 que de las cáscaras del coco “los pobres hacen camas o colchones, tan suaves como si fueran de lana; hacen sogas como si fuesen de cáñamo; de la cáscara interior hacen jícaras, por ser muy sólidas, y quedan tan negras y tan tersas como si fuesen de azabache”.¹⁷ Del llamado anjeo del cocotero también se extraía una tela natural, muy resistente, con la que se fabricaban cedazos y suaderos para cabalgaduras.¹⁸

Como elemento consumible, el aceite de coco serviría para alumbrar algunas iglesias de Colima y sus alrededores, donde resultaba más difícil abastecerse de otros insumos; lo anterior quedó de manifiesto en la visita que el obispo de Guadalajara, Juan Cruz Ruiz de Cabañas, realizó al vecino curato de Zapotlán el Grande (Nueva Galicia) en 1802, donde encontró una lámpara ardiendo con aceite de coco, “por la mucha escasez y carestía del de olivo”.¹⁹ El cocotero daba margen, también,

¹³ Felipe Castro Gutiérrez, “Alborotos y siniestras relaciones: la república de indios de Pátzcuaro colonial”, *Relaciones*, núm. 89, Zamora, Invierno de 2003, pp. 203-233, en especial, p. 204.

¹⁴ Anónimo, *Recetario novohispano. México, siglo XVIII*, Prólogo de Elisa Vargas Lugo, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Colección Recetarios Antiguos, 2010 [2000], pp. 61, 78 y 87-88.

¹⁵ Anónimo, *Dos manuscritos mexicanos de cocina, siglo XVIII*, Introducción de Enrique Asensio Ortega, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Colección Recetarios Antiguos, 2002, pp. 16, 90 y 151.

¹⁶ Hernández, *op. cit.*, pp. 167-169. Pigafetta menciona que las mujeres de la isla Ladrones se vestían con una tela elaborada de la corteza de la palma, “delgada, sutil como la hoja”, y que usaban el aceite de coco para el cuerpo y el cabello; dormían, además, en lechos de paja de palma; véase Pigafetta, *op. cit.*, p. 204.

¹⁷ Mota, *op. cit.*, p. 102.

¹⁸ Juan Carlos Reyes Garza, *La antigua villa de Colima, siglos XVI-XVIII*, Colima, Universidad de Colima, Gobierno del Estado de Colima, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Colección Historia General de Colima, tomo II, 1995, p. 157.

¹⁹ AGI, Guadalajara, 543, f. 146 v.

para el accesorio personal: un dato interesante que proviene de las cercanías de Acapulco es que el alférez Antonio Blanco, vecino de Coyuca, tenía entre sus bienes una “bombacha de lienzo de coco de China guarnecida de puntas finas”.²⁰ No tenemos registrado este tipo de manufacturas en Colima, pero aquí se elaboraban sombreros de lluvias o “chinas” de este material.²¹ No hay que olvidar que el protomédico Hernández también señaló que de las hojas de las palmas se elaboraban suelas para el calzado.²² Vale la pena reflexionar si la cultura material con base en el cocotero desplazó a la del agave en estas zonas costeras. El agave, una planta de profundas raíces mesoamericanas, era la base de la indumentaria junto con el algodón, y de cuya fibra se elaboraban sogas, petates, costalillos y calzado, es decir, prácticamente los mismos objetos de cocotero que encontramos en Colima.

5. La arquitectura de la costa de influencia asiática

Uno de los aspectos más visibles en la herencia que nos legaron los filipinos fue la construcción de *palapas* en las zonas costeras, cuyo vocablo significa “penca”. Adolfo Gómez Amador realizó un estudio interesante sobre los pormenores de este tipo de construcciones que, en Colima, constituyó el elemento básico para la cubierta de techos en diversas zonas costeras, en un clima similar al del archipiélago filipino y, en especial, el de Manila, que compartía con Colima las vicisitudes de las catástrofes, incendios, inundaciones y terremotos. De acuerdo con este autor, el ambiente colimense resultó familiar a los filipinos, aportando rápidamente sus conocimientos en el uso y manejo de la palmera (*Cocos nucifera* L.). Aunque esta planta y las construcciones de palapa eran desconocidas por los nativos de esta zona, debemos reconocer que no les resultó difícil incorporarla a su vida cotidiana, debido a que ya tenían experiencia con otro tipo de palmas como coyul, cocoyul o coquito baboso (*Acrocomia mexicana*), el cayaco (*Attalea cohune*), abundante en Colima y Jalisco, o la palma real (*Sabal mexicana*), de amplio uso en las construcciones prehispánicas.²³

²⁰ Oropeza, *op. cit.*, p. 163.

²¹ Terríquez, *op. cit.*, p. 17.

²² Hernández, *op. cit.*, p. 169.

²³ Véase el trabajo de Adolfo Gómez Amador, *La palma de cocos en la arquitectura de la Mar del Sur*, Tesis de doctorado, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Arquitectura, 2000.

6. El alcalde de chinos en la provincia de Colima

La creciente demanda del vino de cocos propició que casi todo el vecindario colimense se volcara a producirlo y, para ello, estuvieron listos a recibir cuan cantidad de “indios chinos” pudiera llegar. Conforme las haciendas de palmas se consolidaban y la producción del aguardiente iba en aumento, se comenzó a elegir a un representante de la comunidad asiática para apoyar en las tareas de recolección de tributos. Este líder fue conocido como “alcalde de los chinos” una forma de gobierno totalmente atípica en la Nueva España. Ni siquiera en Acapulco o la ciudad de México, donde también se concentró un número importante de asiáticos, existió esta figura. En el Archivo Histórico del Municipio de Colima localicé algunas referencias a los alcaldes de chinos en Colima, los cuales corresponden a los años de 1619, 1632, 1636 y 1642.²⁴ Dichas referencias abarcan la primera mitad del siglo XVII, justamente cuando el vino de cocos estaba en pleno apogeo. Estos cuatro documentos dan cuenta de distintos escenarios en que participaron los alcaldes de chinos, que van de lo económico hasta lo político.

¿Por qué fue en Colima donde surgió la figura del alcalde de chinos y no en otros lugares de la Nueva España con importante presencia filipina? Mi hipótesis es que las “haciendas de palmas de beneficio” fueron espacios medulares de cohesión social y económica que permitieron agrupar al “indio chino” en torno a un mismo oficio de “vinatero”. Si bien en la ciudad de México y en Acapulco hubo una cantidad considerable de asiáticos, su situación socioeconómica debió ser mucho más heterogénea que en el caso de Colima. Con esto no quiero decir que los “indios chinos” residentes en otras partes de la Nueva España no hayan formado parte de organizaciones; por el contrario, los asiáticos participaron activamente como miembros de gremios y cofradías. Sin embargo, el caso de Colima fue singular porque la mayoría de los “indios chinos” se incorporó a la fabricación del vino de cocos en las haciendas de palmas.

7. Cultura material de influencia asiática en Colima

²⁴ Desarrollé ampliamente este tema en el artículo “El alcalde de los chinos en la provincia de Colima durante el siglo XVII: un sistema de representación en torno a un oficio”, *Letras Históricas*, núm. 1, otoño-invierno 2009, pp. 95-115.

Desde que se estableció el comercio transpacífico entre la Nueva España y las Filipinas, decenas de hogares colimenses se adornaron de artículos suntuarios de procedencia oriental o “de la China”, que cumplieron con una función determinante, la del lucimiento personal y la del prestigio social. ¿Qué tipo de mercancías de Oriente se encontraban en el Colima colonial? En el espacio doméstico, exquisitas vajillas de porcelana, finos muebles y escribanías chinas o japonesas, algunos de ellos maqueados; también accesorios de lujo como cocos chocolateros guarnecidos en plata o delicadas figuras talladas en marfil. En la indumentaria, hombres y mujeres se ataviaban en sedas, mantas de Ilocos, lentejuelas, damascos, tafetanes, bocacías, fustanes, terciopelos, rasos y jerguetas, todo “de la China”. Colima no estuvo al margen del ambiente cosmopolita que se vivía en la época por toda la Nueva España, ya fuera por su situación estratégica en la Mar del Sur, donde hacía su arribo el Galeón de Manila, o por sus conexiones mercantiles con la capital del virreinato.²⁵

8. Colimenses desterrados a Filipinas

El proceso de migración no únicamente se dio del Sudeste de Asia a la Nueva España, sino también a la inversa. Desde el siglo XVI, existió una gran cantidad de destierros de la Nueva España hacia las Filipinas, cuyos deportados, “a remo de galeote” en la Nao de China debieron sufrir el desgaste físico por el trabajo forzado y padecer los peligros de enfermar a bordo.²⁶ En la *Recopilación de Leyes de Indias* se estableció que a los vagabundos hispanoamericanos se les debía enviar a las Filipinas, y es muy probable que quienes salían deportados por cuatro o cinco años al archipiélago filipino jamás regresaran. Al respecto, María Fernanda García de los Arcos señala que “Filipinas era casi siempre el castigo de irás y no volverás”. De hecho, el viaje a Filipinas se asociaba, en el caso de los reclutas, con la “imagen de una casa de corrección, en espera de que la distancia y las penalidades actuaran para reforzar los mecanismos de escarmiento de quienes se apartaban de las normas”. Muchos de los presidiarios que cumplieron su condena de exilio en las Filipinas se quedaron a residir en las islas, ya

²⁵ Este tema lo desarrollé en el artículo “De las porcelanas a los tibores. Cultura material de influencia asiática en Colima, siglos XVI-XVII”, *Revista Relaciones*, El Colegio de Michoacán, en prensa.

²⁶ Sobre las condenas de destierro de colimenses a las Filipinas, véase mi trabajo “Al servicio de su Majestad. Sentencias judiciales en la provincia de Colima en los albores del siglo XVII”, *Desacatos*, n. 28, septiembre-diciembre de 2008, pp. 151-163.

fuera para servir en el ejército o dedicarse a otros menesteres, una vez que se casaban con las mujeres de las diferentes etnias locales.²⁷

El ayuntamiento de Colima empleó constantemente la amenaza del destierro a las Filipinas: en 1612 el alcalde ordinario Pedro Pablo de Almodóvar desterró por un año de la villa al mozo Sebastián de las Casas, a quien le advirtió que, en caso de quebrantar el castigo, se le enviaría a las Filipinas por seis años, sin sueldo.²⁸ Juan Gallardo de Espinosa corrió con la misma suerte, aunque a él lo deportó el alcalde ordinario Juan de Solórzano por dos años de la villa y le aclaró que, si desobedecía la condena, se le llevaría a las galeras filipinas de su Majestad, “al remo de galeote²⁹ y sin sueldo”.³⁰

Cuando la sentencia definitiva era la deportación a las Filipinas, primero se llevaba a los presos a la Real Cárcel de la ciudad de México, donde los concentraban para después embarcarlos posiblemente en Acapulco, lugar donde zarpaba el Galeón de Manila.³¹ Sorprende la decisión que tomó Jerónimo de Grijalva en 1639, quien se presentó como voluntario para servir a su Majestad en “el real campo de Manila”, por lo que fue trasladado desde la cárcel de Colima hasta la capital, y se le advirtió que en caso de huir trabajaría por cuatro años sin sueldo en la fábrica real de las Filipinas.³²

9. *Marineros enterrados en la villa de Colima*

Entre las historias que se tejieron con motivo de las relaciones transpacíficas entre Manila y Colima están la de los marineros, hombres errantes y aventureros con destino incierto. Zarpaban de un puerto a otro sin saber si retornarían, enfrentando las vicisitudes que se les iban presentando. Existen cuando menos dos historias de marineros que salieron de la ciudad de Manila con destino a Acapulco, pero que

²⁷ María Fernanda García de los Arcos, “Las relaciones de Filipinas con el centro del virreinato”, en Óscar Mazín (ed.), *México en el mundo hispánico*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2000, vol. 1, pp. 51-67, en especial, pp. 64-65.

²⁸ AHMC, sección B, caja 19, exp. 1, pos. 7.

²⁹ El galeote era el hombre que remaba forzado en las galeras.

³⁰ AHMC, sección B, caja 20, exp. 1, pos. 30.

³¹ En 1639 el alcalde mayor Félix Candela solicitó el apoyo de colimenses solteros para que acompañaran a un contingente de presos hasta la Real Cárcel de la ciudad de México y, de ahí, fueran llevados hasta Filipinas; en esa ocasión se ofrecieron como voluntarios Francisco de Ávila, Mateo de Solórzano, Simón de Ansa, Diego de Palacios, Nicolás de Rueda, Francisco del Valle y Francisco Martínez *El Mozo*; véase AHMC, sección B, caja 15, exp. 21.

³² AHMC, sección B, caja 17, exp. 8. Cabe señalar que Jerónimo de Grijalva había sido condenado por Félix Candela, entonces sargento mayor de la provincia de Colima, por vagamundo que no tenía “oficio ni beneficio”, y que además estaba amancebado con una mulata; véase AHMC, sección B, caja 15, exp. 23.

antes de llegar a su destino final, desembarcaron enfermos y murieron en Colima. El primero fue el caso de Manuel Pérez, quien descendió del Galeón de Manila a causa de una enfermedad no especificada, y murió en Colima en 1580 sin dejar testamento, por lo que se remataron sus bienes entre los colimenses, entre ellos, una porción de papel de hilo de China, porcelanas grandes y pequeñas de la China, cajitas de la China, mantas, sayas, bocacías y tocas de la China, además de unos pares de zaragüelles de raso de la China. Muchos colimenses pudieron comprar en la almoneda pública algunos de estos objetos.³³

Una historia similar ocurrió con el segundo caso, el de Gaspar Pagés de Moncada, escribano de la Nao Almiranta Nuestra Señora de Atocha en 1624, quien enfermó de gravedad y, antes de llegar a Acapulco, lo desembarcaron en el vecino Puerto de la Navidad, trasladándolo desde ahí hasta la villa de Colima para ser atendido de emergencia, pero falleció en el trayecto. Para sufragar sus funerales y entierro, el alcalde ordinario del cabildo colimense, Diego Mejía de la Torre, remató los bienes del escribano en almoneda pública, por lo que el 8 de febrero de 1625, diversos colimenses se hicieron de algún objeto exótico y recién llegado de las lejanas islas del Poniente (ver cuadro 1).³⁴

Cuadro 1

Remate de los bienes por fin y muerte de Gaspar Pagés de Moncada

| Objetos | Valor en almoneda | Rematado en: |
|---|------------------------|-------------------------|
| 11 piezas de marfil | | |
| 1 manta de Ilocos | | |
| 1 escribanía de Japón | 6 pesos 4 tomines | Juan Carrillo de Guzmán |
| 2 platos de China (quebrados) | 1 peso | Juan de Balmaceda |
| 10 hechuras de "niños jesusés" pequeños de marfil | 4 reales c.u. | Alonso de Vitoria |
| 19 mantas de China | 3 pesos 4 tomines c.u. | Jerónimo Ortiz |
| 6 jubones de raso y damasco de China | 6 pesos 2 tomines c.u. | Juan de Funes |
| 1 par de medias de seda blancas de China | | |
| 1 manta gorda de algodón de China | | |
| 1 caja de madera de China con su cerradura | 2 pesos 4 tomines | Alonso de Vitoria |
| 5 camisas viejas de lentejuelo y sinabafa | | |
| 6 pares de zapatos de cordobán de China | 5½ tomines c. u. | Antonio González |
| 6 camisas de cache de China | 2 pesos c.u. | Martín de Ugarte |

³³ AHMC, sección A, caja 10, exp. 20.

³⁴ AHMC, Sección B, caja 4, exp. 4.

| | | |
|---|-------------------|-------------------------|
| 1 vestido, calzón y jubón de manta de China | 3 pesos | Cristóbal de Barrientos |
| 1 jubón de tafetán amarillo de China | 4 pesos 4 tomines | Benito Rodríguez |
| 3 vestidos, calzones y jubones de bocací azul aforrados en manta de China | 20 reales c.u. | Cristóbal de Barrientos |
| 1 manta de China | 23 reales | García Martínez |
| 1 medias de seda de China, plateadas, nuevas | 5 pesos | Clemente Hidalgo |
| 1 medias blancas de seda de China | 7 pesos | Jerónimo Ortiz |
| 1 tira de tafetán negro de China | 1 peso | Diego Ruiz |
| 1 salero | 2 tomines | Antonio Batista |
| 1 calzón y ropilla viejo de tafetán de China | 4 pesos | Juan Cornejo |

Fuente: AHMC, Sección B, caja 4, exp. 4

10. San Felipe de Jesús

La provincia de Colima guarda un largo historial de incendios, temblores y huracanes, cuyos registros más inmediatos datan del siglo XVI. Preocupados por la situación, los miembros del cabildo de Colima promovieron a mediados del siglo XVII la instauración de un santo patrono que protegiera el vecindario de “temblores y fuegos”, resultando electo San Felipe de Jesús.³⁵ Es así como desde 1668 a la fecha, San Felipe de Jesús (México, 1572) es venerado como el protector contra desastres naturales en Colima y Villa de Álvarez (municipios conurbados), y en éste último se celebran en su nombre las afamadas fiestas charro-taurinas. ¿En qué se relaciona esto con el Sudeste de Asia? Pues bien, San Felipe de Jesús realizó una ardua labor religiosa entre los franciscanos de la ciudad de Manila. Posteriormente, siendo misionero de la iglesia católica en Japón, sufrió la persecución y ejecución del régimen de Toyotomi Hideyoshi, contándose entre los 26 mártires de Nagasaki. Actualmente, se conserva la imagen de San Felipe que el ayuntamiento colimense adquirió en la década de 1660, en la iglesia de El Beaterio de la ciudad capital.

* * * * *

Conclusiones

³⁵ Véase Genaro Hernández Corona, “San Felipe de Jesús, Patrono contra temblores”, *Histórica*, Colima, febrero de 1997, pp. 4-5.

Colima y Manila guardaron estrechos vínculos a partir del siglo XVI, como resultado de un proceso histórico muy complejo, como lo fue la colonización de América y, posteriormente, del Sudeste de Asia por parte de la corona española. Los nexos sociales, políticos y culturales entre ambas provincias se mantuvieron a lo largo de dos siglos y medio, interrumpidos en la década de 1810 tras los movimientos de independencia hispanoamericanos. Sin embargo, las huellas históricas perviven hasta nuestros días, en pleno siglo XXI, cuando Colima es considerada la “ciudad de las palmeras”, donde se vende *tuba* en pleno centro histórico, y donde las *palapas* son las construcciones que predominan en sus costas. Incluso, he querido averiguar el origen de un juego llamado “charangay”, que yo acostumbraba a jugar de niña, y que consistía en la destreza de batear palos en el aire. Por el nombre del juego, así como el uso de palitos, no me parece arriesgado pensar que se trata de un ejercicio lúdico que nos llegó de Filipinas.

Manila es, para Colima, el referente más próximo a toda esta herencia cultural, al ser el punto de embarque de toda una tradición asimilada por miles de años en el Sudeste Asiático. Sin embargo, he preguntado a muchos colimenses qué imagen evocan con la palabra “Filipinas” o “Manila”, y me responden que un boxeador llamado Manny Pacquiao. Manila nos parece tan ajena, sin darnos cuenta que en nuestra vida cotidiana degustamos, olemos, vemos y palpamos una parte de ella. Esta es una invitación a recobrar los lazos que una vez unieron a estas dos ciudades, haciendo de Colima la ciudad hermana de Manila y, con ello, empezar a escribir la segunda parte de esta historia.

Siglas

| | |
|------|---|
| AHMC | Archivo Histórico del Municipio de Colima |
| AHEC | Archivo Histórico del Estado de Colima |
| AGI | Archivo General de Indias (Sevilla, España) |
| RAHM | Real Academia de la Historia de Madrid (España) |

Bibliografía

ANÓNIMO, *Recetario novohispano. México, siglo XVIII*, Prólogo de Elisa Vargas Lugo, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Colección Recetarios Antiguos, 2010 [2000], pp. 61, 78 y 87-88.

ANÓNIMO, *Dos manuscritos mexicanos de cocina, siglo XVIII*, Introducción de Enrique Asensio Ortega, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Colección Recetarios Antiguos, 2002, pp. 16, 90 y 151.

CASTRO GUTIÉRREZ, Felipe, “Alborotos y siniestras relaciones: la república de indios de Pátzcuaro colonial”, *Relaciones*, núm. 89, Zamora, Invierno de 2003, pp. 203-233.

GARCÍA DE LOS ARCOS, María Fernanda, “Las relaciones de Filipinas con el centro del virreinato”, en Óscar Mazín (ed.), *México en el mundo hispánico*, Zamora, El Colegio de Michoacán, 2000, vol. 1, pp. 51-67.

GÓMEZ AMADOR, Adolfo, *La palma de cocos en la arquitectura de la Mar del Sur*, Tesis de doctorado, Universidad Nacional Autónoma de México, Facultad de Arquitectura, 2000.

HERNÁNDEZ, Francisco, *Historia Natural de Nueva España*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1976.

HERNÁNDEZ CORONA, Genaro, “San Felipe de Jesús, Patrono contra temblores”, *Histórica*, Colima, febrero de 1997, pp. 4-5.

MACHUCA, Paulina, “Al servicio de su Majestad. Sentencias judiciales en la provincia de Colima en los albores del siglo XVII”, *Desacatos*, n. 28, septiembre-diciembre de 2008, pp. 151-163.

MACHUCA, Paulina, “El alcalde de los chinos en la provincia de Colima durante el siglo XVII: un sistema de representación en torno a un oficio”, *Letras Históricas*, núm. 1, otoño-invierno 2009, pp. 95-115.

MACHUCA, Paulina, “De las porcelanas a los tibores. Cultura material de influencia asiática en Colima, siglos XVI-XVII”, *Revista Relaciones*, El Colegio de Michoacán, en prensa.

MOTA PADILLA, Matías de la, *Historia del reino de Nueva Galicia en la América septentrional*, Guadalajara, Instituto Jalisciense de Antropología e Historia, Instituto Nacional de Antropología e Historia, 1973.

OROPEZA, Déborah, *Los “indios chinos” en la Nueva España: la inmigración de la nao de China, 1565-1700*, Centro de Estudios Históricos, El Colegio de México, 2007.

PIGAFETTA, Antonio, *Relazione del primo viaggio attorno al mondo*, Testo critico e commento di Andrea Canova, Padova, Editrice Antenore, 1999.

Provança de la villa de Colima en su defensa ante un mandamiento de la Real Audiencia de México, que ordenaba la tala total de los palmares colimenses. Año de 1612, Introducción, paleografía y notas de Felipe Sevilla del Río, México, Jus, 1977, p. 68.

REYES GARZA, Juan Carlos, *La antigua villa de Colima, siglos XVI-XVIII*, Colima, Universidad de Colima, Gobierno del Estado de Colima, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Colección Historia General de Colima, tomo II, 1995.

ROMERO DE SOLÍS, José Miguel, *Conquistas e instituciones de gobierno en Colima de la Nueva España (1523-1600)*, Colima y Zamora, Archivo Histórico del Municipio de Colima, Universidad de Colima, El Colegio de Michoacán, 2008.

TELLO, Fray Antonio, *Crónica miscelánea de la Sancta Provincia de Xalisco...* Guadalajara, Gobierno del Estado de Jalisco, Universidad de Guadalajara, Instituto Nacional de Antropología e Historia-Instituto Jalisciense de Antropología e Historia, 1985.

TERRÍQUEZ SÁMANO, Ernesto, “La del coco, una cultura transterrada”, Segundo Foro Interamericano: Las culturas populares y la Educación Superior, Colima, Universidad de Colima, 1984, pp. 11-17.

ZIZUMBO VILLARREAL, Daniel y Patricia Colunga García-Marín, “Early coconut distillation and the origins of mezcal and tequila spirits in west-central Mexico”, *Genetic Resources and Crop Evolution*, vol. 55, núm. 4, 1996, pp. 493-510.

ZIZUMBO VILLARREAL, Daniel, “El cultivo del cocotero en el occidente de México, Siglos XVI-XVIII”, en Juan de la Fuente, Rafael Ortega y Miguel Sámano (coords.), *Agricultura y agronomía en México. 500 años*, México, Universidad Autónoma Chapingo, 1993, pp. 257-280.

ZIZUMBO VILLARREAL, Daniel, “History of coconut (*Cocos nucifera* L.) in Mexico: 1539-1810”,
Genetic Resources and Crop Evolution, vol. 43, 1996, pp. 505-515.