



**EL COLEGIO DE MÉXICO
CENTRO DE ESTUDIOS HISTÓRICOS**

**ALIMENTACIÓN E IDENTIDADES EN EL NUEVO REINO DE
GRANADA, SIGLOS XVI Y XVII**

GREGORIO ANDRÉS SALDARRIAGA ESCOBAR

TESIS
en conformidad con los requisitos establecidos
para optar por el grado de
DOCTOR EN HISTORIA

Directora de tesis: doctora PILAR GONZALBO AIZPURU

México, D.F., septiembre de 2007

ÍNDICE

AGRADECIMIENTOS	1
INTRODUCCIÓN	5
A. CONTENIDO	5
B. ALIMENTACIÓN, POLÍTICA Y COMUNIDAD	9
C. DELIMITACIÓN ESPACIAL Y TEMPORAL	22
D. FUENTES Y MÉTODOS	27
I. ABUNDANCIA Y ESCASEZ	31
A. INTRODUCCIÓN	31
B. LOS USOS POLÍTICOS DE LA ABUNDANCIA	33
1. Bondades de la tierra y posibilidades (1508-1560)	33
2. Institucionalización de la forma de ver la abundancia (1569-1601)	36
3. La respuesta criolla (1620-1688)	41
C. LA CONQUISTA DEL TERRITORIO Y LA LUCHA POR EL ABASTO	45
1. Santa María del Antigua del Darién	50
2. Santa Marta	53
a) <i>De un proyecto poblador agrícola a un sistema de guerra permanente (1500-1538)</i>	53
b) <i>El aumento de los ataques y el poblamiento del territorio (1540-1600)</i>	57
c) <i>La autonomía, siglo XVII</i>	63
3. Cartagena	65

a) <i>Mano de obra y abundancia</i>	65
b) <i>Comercio y comunicación</i>	68
c) <i>Las penurias</i>	70
4. La gobernación de Popayán	75
a) <i>El asentamiento</i>	75
b) <i>El despegue de la ganadería y la agricultura españolas (1550-1630)</i>	78
c) <i>Apertura de fronteras (1630-1700)</i>	83
5. Los reinos muiscas	85
a) <i>Fertilidad y policía (1539-1562)</i>	85
b) <i>Los límites de la producción: esperanzas, regulación y comercio, (1564-1590)</i>	86
c) <i>Guerra, peste, plagas y años de sequía (1590-1633)</i>	89
d) <i>Prosperidad, almojarifazgo, una nueva escasez (1635-1703)</i>	95
 D. CONSIDERACIONES FINALES	 99
 II. SUBVALORACIÓN DE LA TIERRA Y DE SU ALIMENTACIÓN	 106
 A. COMIDA DE POCO SUSTENTO Y LOS PELIGROS DE LA ABUNDANCIA (1574- 1624)	 106
 B. LA SUBVALORACIÓN DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE LOS INDÍGENAS	 120
1. Los indios caníbales	121
2. Indios borrachos y desordenados	124
3. Los indios comedores de porquerías	135
4. Un hilo común	141
 C. LA INCAPACIDAD DE EMULAR (IDEAS FINALES)	 144
 III. RITUALES INDÍGENAS DE ABUNDANCIA	 146

A. RITUALES AGRÍCOLAS	146
B. RITUALES DE RIQUEZA	168
C. RITOS DE GUERRA Y SUBLEVACIÓN	179
D. ALIMENTACIÓN, RIQUEZA Y GUERRA: HILOS COMUNES	192
IV. MAÍZ: CONSUMO, SALUD Y PRODUCCIÓN	198
A. FORMAS DE CONSUMO	198
1. Panes de maíz	198
2. Mazamorras y chicha	208
B. CULTIVO Y PRODUCCIÓN	223
1. Cartagena	228
2. El occidente	236
3. Centro	243
4. Líneas generales de la producción de maíz	249
C. UNIDOS POR LA PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO	251
V. YUCA Y CAZABE: ADOPCIÓN, IMPOSICIÓN Y NECESIDADES COMERCIALES	254
A. LA ETAPA ANTILLANA	254
B. EL AUMENTO DE LA DEMANDA Y LA IMPOSICIÓN DE LA PRODUCCIÓN	258
C. RECHAZO Y APROPIACIÓN GUSTATIVA	265
D. DOMINACIÓN E IDENTIDADES	269
VI. LA MULTIPLICACIÓN DE LAS CARNES	273

A. INTRODUCCIÓN	273
B. GANADO VACUNO	275
1. Las experiencias de la costa atlántica	275
2. Las experiencias del centro y oriente del Reino	283
3. La experiencia del occidente	289
C. GANADERÍA PORCINA	293
1. El cerdo caribeño	294
2. Los cerdos en el occidente del Nuevo Reino	306
3. El cerdo en el centro de la Audiencia	310
D. ENTRE EL AGUA Y LA TIERRA: LOS ANFIBIOS AMERICANOS	314
1. El manatí: aceite y carne	322
2. Lagartos: fieros y mansos	324
E. IDEAS FINALES	327
VII. CONCLUSIONES	330
A. ENTRE LA NEGOCIACIÓN Y LA SUJECIÓN	330
B. DOMINAR Y TRANSFORMAR	333
C. LA CONSTRUCCIÓN DE IDENTIDADES Y DE COMUNIDADES	340
D. ORDENAR EL MUNDO	345
SIGLAS Y REFERENCIAS	351

I. INDÍCE DE MAPAS

Mapa 1. Terra Firme et Novum Regnum Granatense et Popayan (De Jan Janson)	23
Mapa 2. Gobernaciones y provincias del Nuevo Reino de Granada, siglo XVII	24
Mapa 3. Ciudades del Nuevo Reino de Granada, durante los siglos XVI y XVII	26
Mapa 4. Zona de los pijaos y lugares adyacentes	91
Mapa 5. Algunas ciudades consumidoras de maíz	205
Mapa 6. Ruta propuesta para llevar ganados vacunos a Cartagena	278

AGRADECIMIENTOS

El camino que he recorrido para concluir esta tesis ha sido largo. Durante el tiempo que he invertido en ella, he contraído un sinnúmero de deudas con personas e instituciones que han sido generosas conmigo, me han ayudado, apoyado y sostenido más allá de sus obligaciones o de mis esperanzas.

El Colegio de México y su Centro de Estudios Históricos fueron mi refugio, mi casa de estudios y mi mayor lugar de formación académica. No sólo me brindaron un grupo de profesores ideales, una biblioteca de ensueño, un personal administrativo amable y eficiente, y unos compañeros de estudio inmejorables, sino que además me otorgaron una beca de estudios y de investigación desde el comienzo de este proceso formativo, que me permitió ser alumno de tiempo completo e investigador con un apoyo envidiable. Mi experiencia en el Colegio fue espléndida; recuerdo el tiempo que pasé en él con un cariño entrañable y todavía me admiro de la amplitud de criterio que hay allí (desde afuera algunos se niegan a creer que exista), tanto como para aceptar y soportar un estudiante de mis características.

Asimismo la Secretaría de Educación Pública de México (SEP) me otorgó una beca de estudios durante los primeros tres años de mis estudios doctorales, gracias a la cual puede llevar una vida más desahogada en la ciudad de México. Al llevar los informes a las oficinas de la SEP, siempre encontré las caras amables y diligentes de los funcionarios de la dependencia de Relaciones Exteriores. Posteriormente el ICANH me proporcionó una ayuda económica para desarrollar mi investigación, gracias a la cual realicé viajes al Archivo General de la Nación en Bogotá. En la etapa de la redacción, el apoyo de la Universidad de Antioquia fue importante, porque obtuve descarga de mi tiempo laboral para seguir escribiendo y poder terminar este trabajo dentro de lo presupuestado.

De otro lado, el Archivo General de la Nación fue un sitio de investigación ideal, no sólo por la calidad de la documentación que alberga y por la magnífica construcción que posee, sino, especialmente, por la calidez de su personal, que hacen sentir al investigador cómodo y confiado de que toda petición razonable obtendrá una respuesta oportuna y amable.

Mis padres, Gabriela y Rodrigo, fueron un soporte fundamental. Estuvieron pendientes permanentemente de mí y de la tesis. Preguntaron, comentaron y siempre me comprendieron, incluso cuando no estuvieron de acuerdo; me hicieron más fácil todo al apoyarme sin reservas. Obviamente, tengo una deuda con ellos que no se restringe sólo al tiempo que he dedicado a la tesis, sino a toda la vida. Asimismo, Cristina Toro ha estado siempre ahí para proporcionar su apoyo incondicional.

En la doctora Pilar Gonzalbo Aizpuru encontré la asesora que anhelaba. Crítica, sabia, precisa, incisiva, atenta, puntual, ágil, siempre con una propuesta enriquecedora en sus correos y asesorías, amable y con un criterio insuperable. Me dio libertad para hacer mi tesis, me centró cuando me vio perdido, me calmó cuando mis ánimos se sobresaltaron y me apoyó constantemente. No siempre fui capaz de incorporar todas sus sugerencias. Lo que esta tesis tenga de bueno, en mucho se debe a ella. Lo malo sin duda es responsabilidad completamente mía. Asimismo estoy en deuda con todos aquellos que leyeron el texto y lo enriquecieron con sus críticas, comentarios y sugerencias: las doctoras Janet Long, Ivonne Mijares, Mayán Fernández y Sonia Corcuera, profesoras de La Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM); las doctoras Solange Alberro y Anne Staples, así como los doctores Juan Pedro Viqueira, Oscar Mazín y Manuel Miño, docentes investigadores de El Colegio de México; y el doctor Massimo Montanari, profesor de la Universidad de Bolonia.

En México tuve la fortuna de tener excelentes amigos, que se constituyeron en mi familia, brindándome soporte, amistad y fraternidad. Mario Barbosa fue la primera cara conocida que vi en el aeropuerto Benito Juárez; fiel a nuestra previa y lejana amistad, me recibió, hospedó, guió, aconsejó y acompañó los primeros días y los años siguientes; después de partir de México, me siguió haciendo favores, diligencias y aclaraciones pertinentes a mi rumbo académico. Como si todo esto fuera poco, me introdujo en una red de amigos maravillosos de México, Colombia y muchas otras latitudes: Aimer Granados, Alicia Gil, Marta y Diana Saade, Jesús Jasso, Oscar Calvo, Úrsula Camba. Con todos contraí deudas por su solidaridad y compañerismo.

Juan Carlos Vélez ha sido el único amigo con el que he tenido la fortuna de compartir en México, Bogotá y Medellín. Su amistad y lealtad han sido inquebrantables, incluso cuando

nuestras diferencias formativas, deportivas o políticas colisionaban. Hemos sido compañeros de promoción, estudio, penas, alegrías y cocina.

Como señalé, mis compañeros de la XIX promoción fueron una de las grandes ganancias que obtuve en el doctorado. Sus comentarios, aclaraciones y preguntas me enriquecieron. Además tuve la fortuna de conocerlos por fuera de las aulas de clase, compartir el comedor del Colmex, participar en inolvidables fiestas en la “Casa del Terror”. No puedo dejar de mencionarlos a todos por su nombre: Marina Alonso, Luis Arrijoja, Cecilia Bautista, Karina Bustos, Francisco Javier Delgado, Jesús Hernández, María Rosa Gudiño, Harim Gutiérrez, René de León, Dolores Lorenzo, Cinthia Moreno, María José Navajas, Andrés Ríos, Inés Rojkin, Lara Semboloni, Susana Sosenski, Gabriel Torres y Jorge Riva, que sin ser estudiante ni historiador, era uno más de nosotros.

En Medellín tuve la fortuna de contar con mi gran amigo Luis Miguel Córdoba como interlocutor, con el que discutí sus ideas y las mías, quien me leyó, aportó, criticó y prestó libros maravillosos; siempre tuvo tiempo para escucharme y hacerme sugerencias. Asimismo Roberto Luis Jaramillo siguió siendo mi maestro en esta etapa de mi vida, compartiendo su saber y biblioteca conmigo, de manera generosa.

En la Universidad de Antioquia he encontrado un grupo de trabajo que me recibió amable y cálidamente: Beatriz Patiño, Patricia Londoño, Víctor Álvarez, Rodrigo García, Andrés Bermúdez, Marta Ospina, Luz Pimienta, Giovanni Restrepo, Fabio Mejía y Alba Bermúdez. Allí el Grupo de Investigaciones en Historia Social ha sido un espacio de discusión enriquecedor para mí. Como parte de los beneficios de pertenecer a este grupo, tuve la invaluable ayuda de Cruz Correa, como auxiliar, en los últimos seis meses de trabajo.

Los mapas de esta tesis fueron realizados por el joven historiador José Guillermo Londoño, quien amablemente sacó tiempo de su apretada agenda para colaborar conmigo.

En los viajes que he realizado para hacer esta tesis, he sido recibido amablemente en la casa de amigos que me abrieron las puertas sin reservas: María José Navajas y Jorge Rivas, Clara Chica, Alberto Eraso y Diana Moreno, y Dolores Lorenzo.

Por último, Adriana y Pedro han sido mi vida desde que aparecieron en mi destino. Son mi luz y mi camino. A ellos les he robado el tiempo para hacer esta tesis; con paciencia lo han aceptado, porque son adorables y porque hemos hecho de este trabajo una empresa familiar. Desde su concepción hasta casi sus cuatro años, Pedro sólo ha conocido un padre tesista, tal vez por eso no ha tenido un punto de comparación para quejarse. Adriana ha leído atentamente este texto más veces que yo, le ha hecho la corrección de estilo un sinfín de ocasiones y siempre me ha ayudado en todo lo que significara lograr una redacción más cuidada y una exposición más clara de ideas. Sin su trabajo y esfuerzo, este texto resultaría mucho más duro de leer. Si aún así no ha resultado ser un bello producto, ni un fruto perfecto (parodiando las palabras de Gabriel Celaya) se ha debido a mi incapacidad para llevar a cabo todas sus sugerencias. Además, Adriana siempre estuvo ahí para darme el apoyo cuando mis fuerzas flaqueaban. Fundamentalmente, a Adriana y Pedro les estoy en deuda por sus risas, su presencia, el amor que me brindan y la adoración que me inspiran.

INTRODUCCIÓN

A. CONTENIDO

En esta tesis sobre alimentación e identidades alimentarias en el Nuevo Reino de Granada, he establecido dos líneas temáticas que permitan comprender las formas en que se desarrollaron las dinámicas de transformación de la alimentación en el periodo colonial en aspectos puntuales. La primera línea trata sobre la ambivalencia abundancia-escasez; la segunda se centra sobre productos específicos que marcaron la dieta del Nuevo Reino de Granada e incidieron en la conformación de patrones de identidad específicos. Me propongo mostrar los mecanismos por medio de los cuales en el Nuevo Reino de Granada se fueron construyendo gustos propios, formas de consumo diferenciadas e identidades en torno a la alimentación. En resumen, se verá cómo, entre los siglos XVI y XVII, surgieron gustos indianos, y cómo se fueron creando, cristalizando, fortaleciendo y transformando por medio de procesos complejos que implicaron apropiaciones e identificaciones simbólicas con ciertos alimentos, así como procesos de producción que permitían que tales alimentos fueran accesibles en mayor o menor medida. Estos procesos de creación de patrones alimentarios estaban conectados con los precedentes (indígenas, españoles y africanos), pero en la mayoría de los casos no eran reductibles a lo preexistente y se constituían en experiencias inéditas.

La primera parte de esta tesis comprende tres capítulos que muestran cómo el proceso de conquista y asentamiento de los españoles en el Nuevo Reino de Granada tuvo consecuencias con respecto a la forma como se entendían la abundancia, la escasez, la riqueza y la esterilidad en las Indias, y cuáles eran las variables, con respecto a la alimentación, que permitían que las poblaciones sintieran penurias o pensaran que vivían buenos tiempos. En esta parte también he tratado de mostrar cómo la abundancia de los territorios del Nuevo Reino no se interpretó de manera lineal, sino que existieron perspectivas diferenciadas, muchas veces contradictorias. Por último, estudio las concepciones sobre la abundancia que tenían los indígenas que, con ciertos cambios, se mantuvieron vigentes bajo la dominación colonial.

Se debe recordar que el problema estaba en un contexto de encuentro y confrontación intercultural de características peculiares, que sólo había existido (de esta manera) a partir de la expansión occidental, que comenzó en el siglo XV. Al poner estos problemas en perspectiva histórica se vuelven más complejos y se ve cómo estaban inscritos en redes de comprensión mediadas por la política, las percepciones culturales, las pertenencias grupales y la manera de estar relacionados con los momentos económicos y productivos que estaban pasando.

La segunda parte de la tesis también está compuesta por tres capítulos, ordenados temáticamente, teniendo como base productos que considero que desempeñaron un papel fundamental en la conformación de identidades locales: maíz, yuca y carnes. Es decir, se han tomado panes y viandas, o en términos contemporáneos, carbohidratos y proteínas animales, porque con base en esta dupla se puede comprender el grueso de la alimentación en el periodo moderno americano.

A lo largo de la investigación me hicieron ciertos comentarios al respecto. Por un lado, se me señaló que no podía perder de vista que se consumen platillos, preparaciones culinarias, y no productos; he tratado de hacerlo notar tanto como he podido en el texto, pero los ejes explicativos de esta parte son los productos, porque sirven de matrices guías para ver los diferentes platos que con ellos se realizaban. Metodológicamente hay otras consideraciones que me permiten trabajar de esta manera con mayor soltura y capacidad analítica: en esta tesis busco mostrar cómo los aspectos prácticos y productivos se entremezclaban con los simbólicos y de apropiación; por lo tanto, es necesario fijarse en lo general (el producto), más que en lo particular (la preparación). Por otro lado, como para el periodo estudiado no existen manuales de cocina, recetarios ni similares que se refieran al territorio del Nuevo Reino de Granada,¹ hice búsqueda en otro tipo de documentación, en donde la información aparece de manera marginal, lo que hace que resulte muy complicado ubicar como ejes de análisis las preparaciones. He optado por ponerlos como apartados de los capítulos, pero recurriendo a estructuras básicas de los platos, porque como ha señalado Flandrin, el nombre de los platos resulta engañoso y cobija la diversidad, más que la unidad.²

¹ Por lo menos no los he encontrado, a pesar de la búsqueda que realicé en diferentes bibliotecas y archivos.

² Citado por LAURIOUX, "Identidades nacionales..." p. 59.

De otro lado, se me ha señalado que los procesos vinculados a la alimentación debían estudiarse teniendo en cuenta lo sutil, lento y matizado que eran, y no pensarlos en términos revolucionarios. Igualmente, he buscado seguir este consejo tanto como he podido; sin embargo, el siglo XVI fue una época en la que había un estado casi efervescente de cambios sociales y culturales, y la alimentación no fue ajena a ello. Además de eso, he seleccionado productos y procesos que tienen características especiales en la dieta de los habitantes del Nuevo Reino de Granada, así como en la constitución de identidades alimentarias. No reivindicó revoluciones alimenticias en el periodo, espacio y productos estudiados; pero sí creo que este marco y objeto de estudio no pueden ser abordados sin tener en cuenta su dinamismo y destacarlo, pues se perdería de vista el impacto que generaron en la transformación de la dieta del Nuevo Reino, y sus ritmos o velocidades. El problema central que he tratado de resolver se divide en dos aspectos fundamentales. Por un lado, la forma como la conquista y colonización del Nuevo Reino de Granada incidieron en la transformación y creación de sistemas productivos alimenticios en función del sistema comercial español. Por otro lado, las reacciones de los diferentes grupos sociales ante estos procesos, tanto de rechazo como de aceptación; es decir, cómo éstos produjeron históricamente identidades alimenticias.

Por lo tanto, ciertos elementos del estudio de la alimentación en esta tesis quedan por fuera, asimismo ciertos enfoques y aspectos, porque no se relacionan con la trama central que he buscado desarrollar. Así, hay muchos aspectos de la alimentación que se desenvuelven lentamente, casi imperceptiblemente; sin embargo, mi interés radica en los que se desarrollaron al ritmo del comercio colonial, para lograr mostrar el proceso de transformación y ciertas variables. Como soy consciente de las permanencias, he buscado que en todos los capítulos aparezcan junto con las transformaciones; incluso el tercer capítulo está dedicado a las formas en que ciertas creencias, prácticas, usos y costumbres fueron utilizadas, preservadas y transmitidas por algunos pueblos indígenas, como respuesta ante la dominación española, o como parte de una confrontación abierta contra ella. Aún así, en ese capítulo traté de mostrar cómo tales aspectos se encontraban en un contexto perturbador, que los afectaba y producía cambios en ellos.

Previamente señalé que el trabajo investigativo no se ha hecho con base en manuales de cocina o recetarios, no por elección propia, sino por la ausencia de material. He recurrido a algunos, precedentes en el tiempo o casi contemporáneos, como el de Ruperto di Nola; pero hice uso de ellos como referentes contextuales, que podían dar cuenta de conceptos o técnicas mencionadas en la documentación que trabajé. Eso ha implicado que la parte de la preparación y de las técnicas culinarias no ocupe una parte primordial del planteamiento central de esta tesis; la atención está puesta en la parte productiva y en el consumo. En muchas ocasiones, a lo largo de la tesis, la circulación de técnicas culinarias y su incidencia en la transformación de las identidades alimenticias surgen como preguntas sin respuesta documental concluyente, a la espera de encontrar, en otros trabajos, cómo hacerlo.

No obstante, creo que esto no afecta sustancialmente la tesis, porque el núcleo de las preguntas que he planteado ha sido formulado con base en producción, distribución y consumo; esto le imprime cierto cariz al modelo de trabajo, pues al poner el énfasis en estos apartados, los elementos no técnicos de la alimentación resultan más claros, como los relacionados con los problemas culturales, sociales y políticos. Por este último tipo de problema, no me limito a las políticas de la Corona española sobre alimentación, aunque de tanto en tanto aparecen, sino más bien la forma como las comidas y su consumo servían para otorgar a los individuos unas características que los hacían partícipes de las comunidades y, como tales, miembros activos y públicos de ellas. Los productos se volvían portadores de significado y de sentido para la comunidad a la que pertenecía el individuo, y de la cual se reivindicaba como miembro al consumir, de ciertas maneras, productos específicos.

No pretendo afirmar que por esta perspectiva el modelo de trabajo sea revolucionario; en mucho sigo pistas, indicaciones y caminos que otros autores han señalado, abierto o transitado previamente. Este trabajo se podría catalogar como una historia cultural o antropológica de la alimentación. Al igual que buena parte de los estudios que se hacen en el campo de la historia cultural, en esta tesis también me preocupo por lo simbólico y su interpretación, que en este caso es la construcción de identidades alimenticias. Igualmente, las prácticas desempeñan un papel fundamental, en tanto que alimentarias, que representan la

manifestación de la producción y el consumo.³ Ahora bien, además de los aspectos simbólicos, he buscado una conexión con el mundo productivo, para no perder “contacto con las duras superficies de la vida”, tal como lo señaló Geertz hace ya varios años.⁴ Además de él, autores como Braudel, Goody, Montanari, Flandrin y Fischler, entre otros, han señalado la necesidad de trabajar la alimentación como un problema amplio, que afecta varias esferas de la vida social.⁵ Siguiendo esta premisa y la idea de que la alimentación es un eje central de la vida humana, he buscado en esta tesis mezclar diferentes niveles de la sociedad colonial: laboral, agrícola, económico, social, político e ideológico.

Por ello otorgo un valor especial al tercer capítulo, que trata sobre los rituales de abundancia indígena. Algunos lectores han expresado su extrañeza con respecto a él, porque han considerado que trata sobre temas que en apariencia no parecen directamente vinculados con la alimentación. Incluso me han sugerido amablemente retirarlo del corpus de esta tesis, porque desvía la atención. No obstante, sigo pensando que ese capítulo es central dentro de mi argumentación, porque muestra a la alimentación como el eje central de la vida indígena y como parte fundamental de la guerra, la adivinación, la transmisión de conocimientos, las cosmologías y la riqueza.

B. ALIMENTACIÓN, POLÍTICA Y COMUNIDAD

Como lo han señalado diversos autores, para los españoles la fundación de ciudades era un elemento fundamental, que les permitía vivir en sociedad. San Agustín había concretado la idea, para el cristianismo, de que sólo en la ciudad el hombre podía vivir piadosamente y según los parámetros de corrección; además este escenario era el que dotaba de carácter político a sus habitantes. Durante el primer periodo de la conquista, las ciudades y villas de españoles, fundadas en la costa atlántica de lo que después llegó a ser el Nuevo Reino de Granada, eran pequeños villorios que podían desaparecer sin dejar mayores huellas. Sin embargo, es conveniente tener en cuenta que la ciudad no estaba compuesta sólo por lo material (*urbs*), sino

³ BURKE, *¿Qué es la historia cultural?*, p. 15.

⁴ Citado por BURKE, *¿Qué es la historia cultural?*, p. 140.

⁵ BRAUDEL, *Civilización material, economía y capitalismo*, FLANDRIN, “Croître sans savoir pourquoi”, “L’alimentation paysanne en économie de subsistance”, GOODY, *Cocina, cuisine y clase*; CAPATI y MONTANARI,

principalmente por la asociación humana (*civitas*) que en ella habitaba.⁶ Así, los conquistadores constituían comunidades de conquista y fundación, con las cuales iban integrando el territorio desconocido al orden del mundo ibérico. señalar

Si bien la ausencia de edificios y construcciones no alteraba la concepción misma de ciudad, pues lo fundamental era su carácter político, para algunos grupos era necesario compensar este vacío reforzando la comunidad por diferentes vías. En algunos casos, por medio de prácticas religiosas; en otros, por medio de actos de valentía y decisión, y en otros, por la culpa del crimen colectivo. Ahora prestaré atención a los momentos en los cuales la alimentación ocupaba un papel primordial, fuera porque unía al grupo (o a parte de él), o porque fuera la causa de su fragmentación.

En 1511, en medio de un vacío de poder político, los hombres asentados en Santa María del Antigua del Darién llamaron a Diego de Nicuesa, gobernador de Veragua, para que anexara esta población a su gobernación. Como Nicuesa y sus hombres la estaban pasando realmente mal en la recién fundada Belén, el llamado de una población que parecía vivir en mejores condiciones era atractivo. Por diferentes motivos, en Santa María se comenzó a cambiar de opinión con respecto a la invitación hecha a Nicuesa, y se pasó a un rechazo generalizado, que se socializó en una ceremonia celebrada en la iglesia de San Sebastián, donde...

pusieron al pie del altar una manta o tapete en tierra, e una almohada de cama, y encima una cruz, como se suele hacer el jueves de la Cena o el Viernes Santo cuando se andan las estaciones; e juraron allí solemnemente, sobre aquella cruz, que no rescibirían a Diego de Nicuesa por gobernador⁷

La selección de la iglesia para celebrar este juramento de rechazo y a la vez de unión es muy significativo, porque se reforzaba la idea de comunidad cristiana perfecta: el cuerpo social de la ciudad agrupado en el cuerpo místico de Cristo. Si bien la presencia de la asociación humana es clara, la de la comida resulta menos visible. Fernández de Oviedo no presenció la ceremonia, pues ocurrió tres años antes de su llegada a tierras americanas; sin embargo, leyó el

Italian Cuisine; MONTANARI, *Del hambre a la abundancia*; FISCHER, *El (h)omnívoro*.

⁶ KAGAN, *Imágenes del mundo hispánico. 1493-1780*, p. 30. Agradezco a Luis Miguel Córdoba por indicarme este aspecto.

⁷ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro 28, cap. III.

acta levantada del juramento, y se informó de los participantes; además, debía estar familiarizado con este tipo de ceremonias. Por lo tanto, es factible que las palabras escogidas para describirla no fueran arbitrarias, sino que reflejaran efectivamente tal acto. Así, las referencias al jueves santo y a la última cena pueden ser relevadoras, al mostrar que el alimento tangible no era el articulador social, sino uno alegórico, en el cual se había configurado la comunión de la cristiandad, que compartía el pan y el vino, la carne y la sangre de Cristo. Si se pone el énfasis en el viernes de la crucifixión, la explicación pierde fuerza; sin embargo se mantiene la constante de la presencia del cuerpo y la sangre de Cristo.

Una vez llegó Nicuesa al puerto más cercano a Santa María, el juramento se hizo efectivo por medio de acciones: hombres armados le impidieron desembarcar en primera instancia; sólo tras muchas súplicas y negociaciones, logró llegar a tierra, sin tomar posesión como gobernador. Nicuesa estuvo albergado en casa de Vasco Nuñez de Balboa “comiendo a una [mesa] e durmiendo ambos en una cámara”.⁸ Para Fernández de Oviedo, esta cercanía hacía parte de las maniobras de Nuñez de Balboa para acceder al poder y deshacerse posteriormente de Nicuesa, enviado a una muerte segura en un barco carcomido por la broma, incapaz de soportar un viaje hasta Santo Domingo o cualquiera de las Antillas. Aunque esta suposición de Fernández de Oviedo puede tener un trasfondo de verdad, también es probable que se hubiera vuelto un canon interpretativo, surgido del juicio de residencia seguido contra Nuñez de Balboa y promovido por Pedrarias Dávila.

Independiente del final trágico de Nicuesa y de las intenciones de Nuñez de Balboa al acercarse a él, efectivamente una de las formas en que éste establecía relaciones de camaradería y compañerismo era por medio de la alimentación. Por ejemplo, se preocupaba por cazar él mismo para los soldados enfermos de su grupo, tratando de mantener un equilibrio alimenticio. Así, Nuñez de Balboa establecía vínculos horizontales y verticales, que se reforzaban mediante el compartir o proveer la comida. En parte, esta estrategia puede estar basada en la forma como pasó de ser un polizón, escondido en un tonel de harina, a capitán. Su ascenso no se dio merced a la legalidad de unas capitulaciones, sino a la legitimidad emanada del consenso, que hizo de él la cabeza del proceso de conquista, adelantado por los baquianos en la Tierra Firme.

⁸ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro 28, cap. III.

De esta manera, dependía de su capacidad para establecer contactos personales y grupales, y por lo tanto, necesitaba conseguir compañeros con los cuales hubiera compartido el pan y la comida.

En Santa Marta, en 1527, tras haber sido depuesto el gobernador Rodrigo de Bastidas, merced a un ataque y a unas heridas que le causaron la muerte, el conjunto de la población nombró como cabeza a Rodrigo Palomino. Por su parte, la Audiencia de Santo Domingo nombró como gobernador a Pedro de Vadillo, mientras el Consejo de Indias tomaba una decisión. Una vez Vadillo llegó al puerto de Santa Marta, los hombres que estaban asentados en la tierra le impidieron el desembarco y reivindicaron su elección de gobernador. A diferencia de Santa María, en este caso la disputa entre autoridades no nacía del vacío de poder, sino del enfrentamiento de la voluntad de los hombres de la tierra contra las decisiones de una institución imperial. Tal vez por esta razón, el rechazo no fue tan duradero y se buscó establecer acuerdos que estabilizaran la situación. Gracias a la intercesión de algunos soldados, Palomino y Vadillo acordaron en el puerto de la Concha que ambos serían gobernadores de Santa Marta, en igualdad de condiciones y al mismo nivel. En parte se puede comprender que quien venía nombrado por la Audiencia (Vadillo) aceptó esta fórmula porque sabía que su puesto era transitorio y que sólo era cuestión de tiempo, mientras se firmaban en España nuevas capitulaciones con otro gobernador, nombrado directamente por el rey. Así, debía provechar su tiempo en el cargo tanto como pudiera, si posteriormente aspiraba a pedir una gobernación para sí. De esta manera, ambas partes aceptaron la negociación por el papel que desempeñaban la presencia y ausencia del rey para cada uno de ellos. Para sellar el acuerdo, se ofició una misa al día siguiente, en la iglesia de Nuestra Señora de la Merced; en ella, Vadillo y Palomino partieron una hostia en dos partes y la consumieron.⁹ Este rito era relativamente frecuente en la Europa mediterránea y se hacía para establecer la paz entre bandos enfrentados. Al consumir el cuerpo de Cristo se establecían una hermandad y unos vínculos, de los cuales dios mismo era garante.¹⁰ Así, ambos se convirtieron realmente en compañeros (aquellos que comparten el pan) y cumplieron atentamente las obligaciones adquiridas. La sociedad fue de corta duración,

⁹ DIHC, tomo II, pp. 21, 40, 42, 147 y 150; “Descripción de la gobernación de Santa Marta”, p. 133.

¹⁰ CIEZA DE LEÓN, *La Guerra de Chupas*, cap. CII, p. 286; MUIR, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, p. 204.

porque Palomino se ahogó al poco tiempo al tratar de cruzar un río. Vadillo regresó a Santo Domingo sin haber obtenido nada especial, en cuanto a descubrimientos o botines.

Años después, un informe señalaba al Consejo de Indias que las visitas de la tierra no estaban cumpliendo con verificar el trato que los encomenderos daban a los indios, porque...

En llegando el visitador al pueblo que se a de visitar lo primero que hace el encomendero es banquetearle y darle muchos regalos y ganar la boca al scrivano y al que sirbe de fiscal. Acavados estos de comer y beber muy bien se ponen a hacer la ynformacion como el encomendero y sus criados y aunque estos yndios los llamamos barbaros bien ben y conocen esto y asi juzgan luego el yntento del juez y escrivano y asi dejan de quejarse de la mayor parte de los agravios que reciben de los españoles.¹¹

Es claro que se estaba denunciando un acto de corrupción que afectaba a los indígenas y que iba contra las disposiciones de la Corona; pero lo esencial para este análisis era la manera de establecer un vínculo entre la comisión de visita y los encomenderos, por medio de las comidas. En las mesas se concretaban alianzas que no estaban permitidas por las diversas normatividades de la Corona, y que por lo tanto era necesario reforzar convirtiéndose en comunidad y poniendo como garante, en este caso, no la sacralidad del cuerpo consagrado de Cristo, sino el acto de haber compartido alimentos. Evidentemente, no hay nada en la denuncia que permita tener certeza absoluta sobre la veracidad de lo narrado. Sin embargo, permite comprender que era un mecanismo posible para crear solidaridades entre españoles, en momentos específicos, con lo cual se limaban las diferencias existentes o incluso se hacían arreglos para tornar horizontales las relaciones, aunque fuera de manera temporal. Asimismo, el testimonio permite ver cómo para los indios era claro que se contraponían dos comunidades diferentes (la de los españoles y la suya), y que ante los lazos que los dominantes conformaban internamente, no tenía sentido quejarse, pues no encontrarían eco. En otras ocasiones, los indígenas sí veían en los visitadores contraposiciones claras contra el poder de los encomenderos, pero en estos casos no solía haber mediación alimentaria.¹²

¹¹ AGI, Quito, 24, r. 38.

¹² “[...] esta quaresma pasada estuvo en esta estancia y pueblo de Cinze Diego de Mesa su encomendero y mando a este testigo que juntase a todos los yndios e yndias deste pueblo y los llevase a la roza y este testigo lo hizo asi

Estos ejemplos tomados tienen dos características básicas: por un lado, se creaban o reforzaban comunidades o lazos por medio de alimentos; y por el otro, esto se hacía por fuera de las disposiciones de la Corona, o incluso contraviniéndolas claramente. Los vacíos jurídicos de poder se subsanaban por medio de acuerdos políticos que conciliaban los intereses de bandos contradictorios. Los tres primeros casos se produjeron en el periodo temprano de la conquista, mientras que el último fue de fines del siglo XVI, lo cual se explica por la forma en que el poder se estableció durante los primeros años; es decir, de facto. Con el paso del tiempo, el poder imperial logró mayor estabilidad y control, por eso no se necesitaban ceremonias alimentarias que conciliaran bandos, sino relaciones jurídicas claramente establecidas. Esto no supuso el fin de este tipo de formas de establecer alianzas; simplemente éstas ocuparon otro espacio social, muchas veces como transgresiones.¹³

Ahora es necesario tomar ciertos ejemplos de los momentos en los cuales la alimentación se volvía un elemento de discordia, para poder tener una visión contrastada de cómo se concebía el problema de la comunidad y sus comidas.

En 1514, al poco tiempo de llegar a Santa María del Antigua, Pedrarias Dávila y el factor Juan de Tavira dejaron de proveer comida a los hombres de su armada; optaron por venderla, administrándola desde un tambo, el cual terminó reducido a cenizas por un rayo que le prendió fuego. Después, una serie de acontecimientos vinculados a la capacidad de proveer comida en la nascente gobernación de Castilla del Oro produjo un desabastecimiento de provisiones que ocasionó la muerte de medio millar de los españoles recién llegados.¹⁴

como se le mando y estando todos juntos en la dicha roza les dixo cacique y mandado y demas yndios an me dicho que teneis quejas que dar de mi al señor oydor visitador ya sabeis que a poco que yo soy encomendero y que no os e hecho ningunos agravios mira que os aviso que sien la visita os quejais de mi y me llevan alguna plata en yendose el señor visitador vosotros me la aveis de pagar doblada por que los visitadores no vienen a quitar los yndios al encomendero sino a llevarles la plata y si a mi me lleva por vosotros ya os he dicho que me la aveis de pagar doblada porque el se a de yr e yo me quedo aca y al que se quexare de mi yo e de dar mil palos cada uno abra el ojo y los yndios entre si dixeran que se nos da a nosotros estamos hartos de trabajar y no se nos a pagado nada hemos de callar pues ya que no nos da nuestra plata y trabajo mas queremos que lo lleve el señor visitador que no se que quede con nuestro trabajo quanto mas que el señor oydor nos hara pagar nuestro trabajo pues viene a mirar por los yndios y con esto se bino el dho diego de mesa y los yndios se quedaron trabajando y esto dize". AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 10, ff. 199v y 200r.

¹³ FDHNRG, tomo II, p. 305.

¹⁴ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro 30; "Relación que da el adelantado de Andaboya...", p. 106; DIHC, tomo I, p. 53.

En 1525, Rodrigo de Bastidas llegó para fundar la ciudad de Santa Marta en el puerto que los españoles habían reconocido desde comienzos del siglo XVI. Con las capitulaciones firmadas con la Corona y plenos poderes como gobernador, Bastidas comenzó a establecerse en la gobernación, con claras limitaciones frente a la resistencia indígena. Además, entre algunos de los españoles comenzó a surgir un sentimiento de insatisfacción por el manejo que Bastidas le daba a la gobernación y a las campañas de conquista. Para los fines de este análisis, la mirada se centrará sobre tres tipos de quejas: primero, las que aseguraban que Bastidas no alimentaba a sus hombres, sino que almacenaba toda la comida para presionarlos por medio de su repartimiento. En segundo lugar, en las que se señalaba que actuaba como mercader, especulaba con los alimentos, y los vendía a precios excesivos. Y por último, las que reportaban un comportamiento de mal cristiano: le negaba el alimento a los enfermos cuando creía que no le podían pagar, o la sepultura cristiana a los muertos; se aseguraba, además, que había celebrado con una cena la muerte de Francisco de Herrera, e incluso hubo quien lo acusó de ser el autor de su muerte (por envenenamiento).¹⁵

Si bien estas quejas pueden parecer un simple problema administrativo que contravenía ciertos principios de la época, en el fondo tenían un significado más fuerte: implicaban ataques contra la comunidad. Es claro que las dos primeras acusaciones estaban estrechamente ligadas, porque apuntaban a que Bastidas no actuaba de acuerdo con su calidad de gobernador (como cabeza del cuerpo social), olvidando que “el superior ha de alimentar, el súbdito debe obedecer”.¹⁶ En la última acusación, el peso recaía tanto en la falta de caridad cristiana frente a los enfermos, como en su relación con la muerte de los españoles y los cuidados especiales que se debían tener en ese último momento. Si bien esta acusación tenía varios aspectos, su elemento unificador era el hecho de que no estaba reconociendo a los españoles como miembros de una comunidad, pues no los alimentaba cuando lo necesitaban, no les mostraba el respeto adecuado ante la muerte, y les negaba el reposo debido a sus restos mortales.

Es necesario comprender las acusaciones en un contexto específico: buena parte del proceso de unidad de las dos coronas y la reconquista española se hizo bajo un patrón identitario otorgado por la religión, el cual funcionaba como contraposición a los musulmanes,

¹⁵ DIHC, tomo I, pp. 216, 217, 219, 220, 225, 226, 227, 231, 233 y 235.

judíos y, posteriormente, a los indígenas americanos. Por lo tanto, los ritos y actividades que servían como mecanismos de inserción y pertenencia podían ser religiosos, políticos, sociales y culturales. De ahí que en tierra de frontera (en la cual había muy poca estabilidad militar y los españoles tenían en constante peligro su vida, en su afán por conquistar el territorio), los temas referentes a la estabilidad alimenticia y respeto a la comunidad fueran sensibles.

Cerca de una década después de las quejas contra Bastidas, en la vecina gobernación de Cartagena, algunos españoles levantaron una serie de denuncias contra el gobernador Pedro de Heredia. El grueso de éstas se centró en la forma como se apropió del oro de las sepulturas indígenas: guardó para sí y para sus colaboradores cercanos los botines más importantes, dejando muy poco para el resto de los españoles; no declaró parte del oro encontrado y, por ende, no le pagó a la Corona el quinto correspondiente; maltrató a ciertos caciques e indígenas de la región, y se le imputó que...

teniendo cierto maíz en el pueblo de Cenú, lo daba a comer a sus esclavos negros que sacaban el dicho oro de las dichas sepulturas, y no quiso dar cosa alguna de ello a los españoles nuestros subditos que estaban en el dicho pueblo, a cuya causa se murieron de hambre más de cien de ellos [...].¹⁷

Así lo sintetizó el Consejo de Indias en la comisión dada al licenciado Juan de Vadillo para que le siguiera el juicio de residencia a Heredia. Al morir cien personas de hambre era claro que se estaba afrontando un problema alimenticio; pero sí a eso se sumaba un mal manejo que no velaba por el bienestar de la colectividad, sino por el de un bando, ya se pasaba a un comportamiento culposo, impropio de una autoridad imperial. Por eso habló de los “españoles nuestros subditos”, porque el gobernador atacaba a una comunidad con su comportamiento, y con ella a la Corona misma. En un proceso seguido contra Alonso de Heredia, hermano del gobernador, se le acusó de que, siendo su teniente y estando al mando de un grupo de hombres por la tierra adentro (en busca de las minas de Buriticá), se negó a compartir su maíz con aquellos que le pedían y el único fogón que existía para hacer panes y guisos —y que se

¹⁶ OLIVA, *Pláticas doméstica y espirituales*.

¹⁷ DIHC, tomo IV, p. 108.

encontraba en el navío en que viajaba—, porque él lo ocupaba todo el día en su beneficio y en el de sus esclavos.¹⁸

En estas denuncias se hacía notar que la comida se compartía con los esclavos, pero no con los españoles; esto agrababa la falta, porque no les reconocía la calidad de compañeros a unos, en cambio sí a otros que se ubicaban por debajo en la escala jerárquica. En la mesa como metáfora de la vida, para utilizar la expresión de Montanari,¹⁹ se estaba marginando de la comunidad a los iguales, para ubicar en ella a los que carecían, según las concepciones de la época, de las cualidades necesarias para ser parte de ella.

Tanto los ejemplos tomados de integración como de desintegración social en torno a la mesa son del siglo XVI e incluso, la mayoría de ellos, del período de la conquista. Además tienen otra característica común: en todos hay un componente de poder político muy fuerte, por la presencia de una autoridad, bien fuera un gobernador, alguien que pretendía serlo, o incluso un oidor. También hay una clara diferencia entre el tipo de poder en que se daban las relaciones integradoras y segregadoras. En las primeras, la legitimidad se había negociado entre un caudillo y el grupo; en las segundas, se estaba ante gobernadores que habían establecido contratos con la Corona, lo que hacía que su autoridad no necesitara legitimarse, puesto que era legal. Mientras que para Balboa el poder se conseguía por medio de la construcción de una comunidad moral que compartía el alimento, para Pedrarias, Bastidas y Heredia la comida era una arma de coacción que reforzaba sus puestos, no al compartirla, sino al administrarla restrictivamente. Para estos gobernadores, la fuerza del nombramiento era superior a la voluntad o bienestar de sus huéspedes; al fin de cuentas, ellas no los habían nombrado.

En parte el uso administrativo no comunitario de la comida se dio por los altos costos invertidos para poder llevar a cabo las empresas de conquista; por lo tanto, era necesario asegurarse el más alto rendimiento posible, que permitiera cubrir deudas y obtener ganancias. Aunque este punto era importante, no era determinante, porque en el fondo estaba en juego el concepto de grupo. Algo sacralizado por la tradición como compartir los alimentos, pertenecer

¹⁸ DIHC, tomo VI, pp. 350, 354 y 355.

¹⁹ MONTANARI, *La comida como cultura*, p. 94.

a una colectividad, compartir una identidad y reconocer a los otros como iguales no se resquebrajaba sólo por un problema monetario. Al fin de cuentas, casi todos los conquistadores estaban endeudados; incluso el mismo Balboa huyó de Santo Domingo, entre otras cosas, por las deudas que había contraído. El punto de quiebre estaba marcado por el papel que desempeñaba la Corona y su posición frente al que detentaba el poder local. Era la contraposición de dos modelos: por un lado, el colectivo que compartía y elegía; y por el otro lado, el imperial que administraba el poder verticalmente.²⁰

La comprensión diferenciada del grupo se daba para los que detentaban el poder y sus allegados, porque para el resto, seguía siendo operativa la idea de construir la comunidad por medio de compartir ciertas prácticas, entre ellas la repartición equitativa de la comida y cierta caridad inherente, como por ejemplo, darla a los enfermos y moribundos sin esperar contrapartida. Sabemos que el grupo pensaba esto, porque de lo contrario no se hubieran molestado en hacerlo notar en sus querellas, procesos o quejas contra los gobernadores, ni hubiera puesto tanto énfasis en ello. Por la respuesta del Consejo de Indias, que atendió las quejas, se puede saber también que era un comportamiento impropio que debía investigarse, tanto por el peligro físico que representaba para los súbditos, como en términos de prácticas morales.

A comienzos del siglo XVI, los dos modelos coexistieron como fórmulas de autoridad, incluso haciendo la transición de uno a otro, aunque no de manera unidireccional. Si bien en Santa María del Antigua del Darién se pasó del modelo colectivo al imperial (de Balboa a Pedrarias), en Santa Marta fue a la inversa, pues los hombres se rebelaron contra el gobernador y eligieron a uno ellos mismos. A medida que el poder español se fue asentando en el territorio, y cada vez fue más claro el proceso de centralización, el modelo colectivo de elección caudillista perdió fuerza, aunque no por eso desaparecieron las quejas contra los gobernadores abusivos que monopolizaban los alimentos o que no respetaban los principios comunitarios referentes a la comida. Sin embargo, como las ciudades se habían fortalecido y consolidado, y con ellas sus cabildos (la representación política de aquellas y órgano municipal de gobierno), estos fueron los encargados de velar por los intereses de los vecinos, retomando

²⁰ ZOLA, *Los arquetipos*, pp. 113 a 134.

el papel de defensor de la comunidad, opuesto a las autoridades de los gobernadores, que no se comportaban como padres de la patria.

Los cabildos tienen una tradición ibérica muy antigua. Por eso no se afirma que su poder surgió del modelo colectivo, sino que ante la consolidación de dos poderes diferentes –el imperial administrativo y el de las ciudades–, ya no había espacio para aventuras del tipo de Balboa y Palomino, ni de elección popular; pero aún así, el bienestar alimenticio del pueblo estaba representado (un tanto retóricamente, es cierto) por los cabildos. Así, cuando en 1570, el gobernador de Santa Marta, Luis de Rojas abrió tabernas, comerció con pescados y carnes, poniendo arbitrariamente los precios y las medidas mínimas para la venta, los cabildos actuaron como defensores de las ciudades y se querellaron por sus excesos. A causa de las quejas, se realizó el juicio de residencia que Francisco Briceño realizó en 1573.²¹

La comida y el poder estaban estrechamente ligados y se condicionaban mutuamente. Los alimentos se utilizaban como armas políticas para negociar autoridades y construir acuerdos dentro de las comunidades. Ahora bien, hay que tener en cuenta que las formas de negociación y los límites morales variaban según el contexto. No existía el mismo panorama ante un gobernador o un aspirante a tal, que frente a un compañero ubicado en la misma posición social. Asimismo, no era igual el escenario cuando los casos se daban en las ciudades, o por fuera de ellas, o incluso si la parte urbana era limitada. Aunque los ejemplos se pueden multiplicar en las relaciones y crónicas, opto por tomar dos que ejemplifican bien estas diferencias.

El primer caso data de una relación de sucesos notables del distrito de Santa Fe, escrita a comienzos del siglo XVII. En ella se relató lo sucedido en una empresa de conquista: una compañía de 100 soldados encontró media fanega de maíz, que repartieron de a medio cuartillo para cada pareja. Dos compañeros comenzaron a moler el maíz para preparar una mazamorra con un poco de agua; como era muy poco para los dos, decidieron apostar la mazamorra a favor de quien sacara la paja más larga de una enjalma. Cuando la suerte estuvo echada, el perdedor rogó por dos o tres cucharadas, a lo que su compañero se rehusó: “la enjalma que os hizo perder os las dé. Fue tanta el hambre y tristeza del soldado que mirándolo comer puso la mano

en la mejilla y se quedó luego muerto.”²² Cierta o falsa, esta historia cumplía la función de narrar la forma como el hambre borraba las solidaridades entre los compañeros y hacía que los hombres sólo miraran por su supervivencia, eliminando los rastros de civilidad que debían tener los cristianos, haciendo primar el egoísmo. Por eso encontramos ciertas características: intervenía un juego de azar que rompía el compañerismo entre ambos; como colofón de esa disolución, había una respuesta burlona para el perdedor, con lo cual se ponía en peligro de muerte; en vez de atacar y luchar por un poco de comida, aceptaba su destino –según el texto– y moría tanto de hambre como de tristeza, porque ya en dos ocasiones había sido excluido de la comunidad de comensales (al perder y al no escuchar sus súplicas).

El segundo caso se dio a mediados del siglo XVI. Los protagonistas fueron los hombres que iban al mando del capitán Gascaña, entre Venezuela y el Nuevo Reino. Con el paso de los días, los alimentos escasearon y las enfermedades surgieron en el grupo; éste se fue desintegrando hasta que todos murieron, excepto un participante, Francisco Martín, quien se salvó gracias a la intervención de los indios. Primero fue esclavo de un grupo, luego fue vendido a otro grupo, en el cual llegó a ser chamán, yerno del cacique y capitán principal. Aparte de la “maravillosa experiencia” de Francisco Martín (para utilizar la expresión de Juan Friede), en esta hueste española se presentaron varios actos de antropofagia, al consumir indios, algunos de los cuales fueron o trataron de ser capturados expresamente para tal fin, y llevados vivos con el grupo para ser comidos más adelante.²³

Es claro que un comportamiento de este tipo sólo podía darse en momentos de crisis y desesperación, en los cuales estuvieran negadas otras alternativas de alimentación. Sin embargo, reducir la explicación a esto implica dejar de ver que, por el mismo periodo, en algunas ciudades se vivieron problemas de abastecimiento que costaron la vida a cientos de españoles, y aún así no aparecen registros de antropofagia. Por un lado, es claro que los controles de la ciudad eran más efectivos para restringir dicho comportamiento, pero por otro lado se debe tener en cuenta lo que significaba la ciudad para los españoles: era la comunidad perfecta en que se vivía cristianamente, en la cual el grupo actuaba como fiscal moral del

²¹ AGN, Colonia, Visitas de Magdalena, tomo 2, ff. 428r y ss.

²² “Relación de las cosas notables que hay en el distrito”, p. 492 y 492.

²³ FRIEDE, “La increíble experiencia de Francisco Martín”.

comportamiento colectivo. Por fuera de ella existían comunidades, pero sus parámetros eran más elásticos, porque se basaban en la premisa de la conquista y de la supervivencia. Es obvio que existía un principio de orden; por ejemplo, se comían a los indígenas y no entre ellos, porque se reconocían como parte de un grupo, aunque con lazos que se podían romper (como en la narración previa, en la cual en un momento de crisis se prefirió la supervivencia de uno sobre las posibilidades de dos).

Se puede hacer la pregunta de si esta narración del canibalismo corresponde a un canon retórico de las crónicas, o forma parte de una concepción cultural de la época. Aunque en muchas ocasiones sea un canon o un tropo de la época, en la cual el canibalismo era parte del mundo salvaje y, al ingresar los españoles en él, alejarse de la civilización y descuidar sus obligaciones cristianas, podían llegar a este punto. Sin embargo, el caso de Francisco Martín es especial, porque si bien quedó consignado en las obras de fray Pedro Aguado y fray Pedro Simón, existe una información más directa: su declaración ante notario, una vez se reencontró con los españoles, sobre su experiencia con los indígenas, las penurias con los españoles y las formas en que se presentaron los casos de antropofagia. Contó cómo él y otros miembros del grupo consumieron carne humana, detallando incluso las partes consumidas. Por lo tanto, en este caso no se trata de una figura retórica, sino de un conjunto de acontecimientos que muestran que, efectivamente, la *civitas* de la *polis* era más fuerte como guardiana moral que la comunidad de los soldados en campaña.

Poder y alimento ponían en juego el reconocimiento entre españoles como miembros de una misma comunidad, y en eso la convivialidad tenía un papel activo. Por esto, los comportamientos inherentes a la comida marcaban la idea que se tenía del grupo o de los merecimientos de los otros para formar parte de ella. En muchos casos es claro que esto es extensible a los comportamientos que se daban en la guerra, pues entraban en consideración ciertos elementos de cortesía militar. Sin embargo, sobre los actos referentes a los alimentos hay una actitud moral, que incluso resultaba más difícil de romper, o que causaba mayor escándalo. Por ejemplo, en el ataque que los franceses realizaron a Santa Marta en 1544, realizaron la táctica de tierra arrasada. Si bien los vecinos de Santa Marta se quejaron de todo los daños recibidos hicieron énfasis en que...

debían de venir entre ellos **turcos o gente fuera de nuestra ley**, según las cosas [que] hicieron, como por los pertrechos de armas que traían [...]. Pues en los ganados es tanto el daño que hicieron, que la mayor parte de los dueños de ellos quedan tan perdidos [...]. Y fue tanto el orgullo y soberbia que tomaron, que aún no contentos con haber robado y quemado esta ciudad y cortado y sacado de pie los árboles de fruto y hortalizas que teníamos sin dejar cosa alguna ni parte para donde se poder recoger [...].²⁴

No sólo robar, sino también acabar con el futuro alimenticio de la ciudad era algo que estaba por fuera de las normas de alguien que compartiera la misma comunidad, en este caso, la cristiandad. Para los vecinos de Santa Marta, ésta era la respuesta a un comportamiento incomprensible en términos de un lenguaje social común. Tampoco se puede perder de vista que era una imagen idealizada, que en este caso se reforzaba después de la derrota, y que buscaba realzar una imagen perversa de los agresores. Aún así, permite comprender que algunos comportamientos ubican a ciertos individuos por fuera del grupo y de la colectividad.

En un mundo cambiante, era necesario mantener ciertos principios y normas que aseguraran la continuidad de la comunidad hispánica. Sin embargo, ésta se multiplicó y transformó en muchas otras, en nuevos marcos de referencia de la expansión ibérica; asimismo cambiaron los principios y normas que regían estas comunidades, aunque siguieron un patrón clásico español. En términos generales, la experiencia alimentaria americana, como parte de la Corona española, fue la búsqueda de un orden y continuidad con el pasado, para hacer frente a un ambiente que se hacía tornadizo y nuevo, tanto para españoles, indígenas y africanos.

C. DELIMITACIÓN ESPACIAL Y TEMPORAL

Hablar del Nuevo Reino de Granada implica hacer precisiones y delimitaciones. En primera instancia, hay que decir que al fundar Gonzalo Jiménez de Quesada, en 1539, la ciudad de Santa Fe, el Nuevo Reino de Granada sólo correspondía a las regiones circundantes a ésta, en las cuales habitaban las poblaciones muiscas, lo que hoy se llama altiplano cundiboyacense. Sus centros más importantes eran Santa Fe y Tunja. Al erigirse la Audiencia en Santa Fe, en

²⁴ DIHC, tomo VII, p. 99. Los resaltados son míos.

1549, y controlar políticamente las gobernaciones colindantes, el nombre de Nuevo Reino de Granada, o simplemente Nuevo Reino, se extendió a ellas.²⁵



Mapa 1

Para el propósito de este trabajo, por Nuevo Reino de Granada se comprenderá lo que con fines políticos se entendió, por lo menos, desde la década del setenta del siglo XVI, es decir: "lo que hay en el distrito de la Audiencia, que es la provincia y reino dicha de Nuevo Reyno con las gobernaciones de Santa Marta y Cartagena y una buena parte de la gobernación de Popayán".²⁶ Sin embargo, esta descripción del cosmógrafo real López de Velasco hay que ampliarla un poco, porque la provincia de Antioquia dejó de ser parte de Popayán desde 1581,

²⁵ La gobernación de Cartagena fue del distrito de la Audiencia de La Española hasta 1554; en ese año pasó a ser parte del Nuevo Reino. LÓPEZ DE VELAZCO, *Geografía y descripción universal de las Indias*, p. 194.

²⁶ LÓPEZ DE VELAZCO, *Geografía y descripción universal de las Indias*, p. 179.

al erigirse en gobernación independiente. Asimismo hay que agregar la provincia de San Juan de los Llanos, al oriente de la ciudad de Santa Fe de Bogotá.²⁷



Mapa 2

Por su parte, la gobernación de Popayán tenía una característica especial: una parte de ella estaba bajo la autoridad de la Audiencia del Nuevo Reino, mientras que la otra era parte de la de Quito. La decisión de estudiarla en este trabajo como un todo, independiente de sus divisiones políticas, tiene un sentido: el occidente del Nuevo Reino y Popayán tenía características similares, tanto en sus procesos de conquista y poblamiento, como en el tipo de poblaciones indígenas que los habitaban.

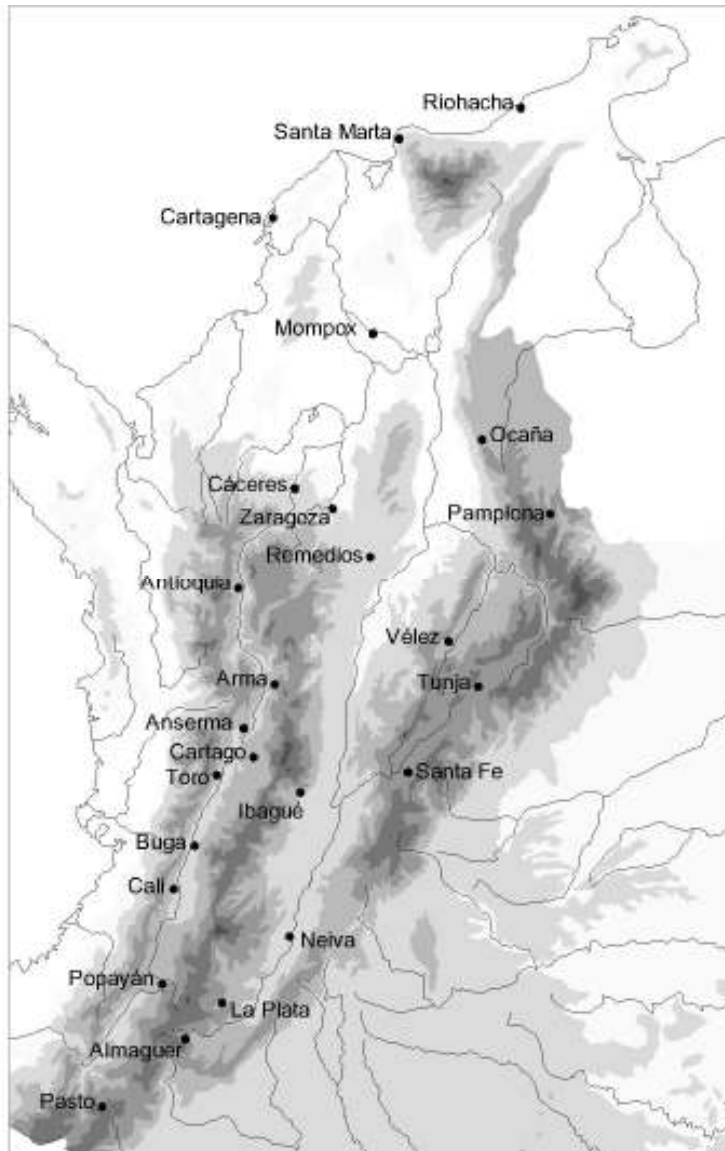
²⁷ Hubo quienes incluyeron también Venezuela y la provincia de Guayana dentro del territorio del Nuevo Reino. FERNÁNDEZ DE PIEDRAHITA, *Noticia historial*, libro I, cap. 1, p. 43. En el periodo moderno, si alguien de Cartagena, Santa Marta, Antioquia o Popayán hablaba de “viajar al reino”, se refería a dirigirse a la sede de la Audiencia que quedaba en Santa Fe de Bogotá.

Si bien la región o las ciudades pueden resultar marcos apropiados para el estudio de la alimentación, he optado por tomar una unidad política española mayor, porque en ella es posible comprender, por medio de la comparación, el funcionamiento de diversas regiones o ciudades, y la forma de vincularse unas a otras con respecto a ciertos aspectos alimentarios. Además, el uso de esta unidad espacial también permite comprender la manera como se presentaban ciertos fenómenos, que no se restringían a la esfera regional, sino que formaban parte de procesos más amplios, como puede ser el caso de la construcción de la idea del indio como comedor de porquerías y las luchas políticas y simbólicas en torno a la abundancia. No obstante, he buscado no aplastar las diferencias regionales, sino más bien resaltarlas y relacionarlas; así, en ocasiones he podido trascender las aparentes diferencias, para encontrar coincidencias estructurales que permiten una comprensión profunda de los problemas estudiados.

El marco temporal del estudio se ha elegido porque es posible mostrar un continuo de las experiencias alimentarias que se dieron en el Nuevo Reino de Granada durante este periodo, especialmente relacionado con la construcción de identidades. La adopción, apropiación, identificación, imposición y rechazo de sabores y productos no es tan visible en ningún otro momento como durante el siglo XVI, por lo menos de manera documentada, para el territorio americano. Aunque con menor exuberancia, el proceso continúa a lo largo del siglo XVII, sólo que para ese momento las dinámicas y particularidades del Nuevo Reino se hacen más claras. De esta manera es posible mostrar las continuidades y transformaciones de los procesos a lo largo de los dos siglos. No se incluyó el siglo XVIII en esta selección porque las dinámicas económicas, productivas, políticas, sociales, culturales y demográficas se transformaron de manera sustancial a fines del siglo XVII y comienzos del XVIII: hubo apertura de las fronteras minera y agrícola; se aplicaron las reformas borbónicas para controlar y regular el territorio, con nuevas formas de pensarlo y administrarlo; hubo además la influencia de nuevos modelos de pensamiento que ubicaban la felicidad como ideal accesible en la tierra.²⁸ Además, durante el siglo XVIII se reactivó la inmigración de españoles, pero con mayor peso de las provincias del norte, de lo que había ocurrido anteriormente; además, el

²⁸ GONZALBO, “Educación y vida cotidiana en la historia de México colonial”, p. 11; CÓRDOBA, *De la quietud a la felicidad*.

tráfico de africanos esclavizados aumentó con respecto a los años anteriores (aunque ya no funcionaba el asiento portugués, los ingleses se encargaron de seguir mantener vivo el comercio y abastecer de mano de obra a las minas abiertas durante el segundo ciclo del oro).²⁹ No obstante ninguna de estas variables parezca hablar directamente de la alimentación, todas estaban vinculadas con la población; por lo tanto incidían directamente en aquella.



Mapa 3

²⁹ Véase PALACIOS PRECIADO, “La esclavitud y la sociedad esclavista”, pp. 325 a 328; para un cuadro comparativo de la trata esclavista entre el siglo XVI y el XIX, véase el realizado por CURBIN, que se encuentra disponible en <http://hitchcock.itc.virginia.edu/SlaveTrade/collection/large/G009.JPG>.

D. FUENTES Y MÉTODOS

En términos generales, la documentación trabajada en esta tesis se puede dividir en cuatro grandes campos. El primero está compuesto por la que se produjo cerca al calor de acontecimientos específicos, y que por alguna razón registra información sobre alimentación que es relevante para esta tesis; puede tratarse de procesos judiciales, bien en forma de criminales, civiles, inquisitoriales o de residencia. Si bien es claro que se trata de información obtenida en medio de la confrontación de partes, y por lo tanto no informa de un momento “normal”, sino de uno “alterado”, es preciso no perder de vista que se suele dar cuenta de las relaciones previas a la alteración para aclarar por qué se presentó el conflicto. De esta manera, con los pertinentes cuidados y críticas interna y externa, es posible incluso ver una historicidad en el proceso de la confrontación, o, más precisamente, la dinámica de éste. De otro lado, no se debe olvidar que las diferencias entre “normal” y “alterado” no son abismales: ambas forman parte de un mismo patrón cultural, y por ende, siguiendo la definición de Geertz de cultura, las acciones tienen sentido en uno y otro ambiente, pues hacen parte de una misma red semiótica.³⁰ Obviamente, hay que tener en cuenta que el contexto de los acontecimientos transforma el sentido de las acciones, como es claro para la disciplina histórica desde hace unas décadas.³¹

En el segundo campo se encuentran los documentos que se podrían describir como respuestas a cuestionarios. En éste entra la información proveniente de las visitas que hacían los oidores de la Audiencia del Nuevo Reino de Granada a los territorios de su jurisdicción, para enterarse del trato que recibían los indígenas de los encomenderos y administradores, establecer tasas de tributación y, en general, conocer la forma de vida de los pueblos aborígenes. Usualmente, el visitador convocaba a unos cuantos testigos españoles y a algunos de los habitantes del pueblo. La declaración de los indígenas solía ser individual, pero cuando el pueblo era de pocos habitantes, el trámite se abreviaba haciendo las preguntas a todos al mismo tiempo, para que contestaran como colectivo. Igualmente entran en este campo las que hoy conocemos como *Relaciones geográficas*; es decir, el cuestionario de preguntas

³⁰ GEERTZ, *La interpretación de las culturas*, p. 20.

³¹ Para un recuento historiográfico y analítico de lo que BURKE denominó “ocasionalismo”, véase *¿Qué es la historia cultural?*, pp. 115 y ss; “Performing History: The Importance of Occasions”, pp. 35 a 52. Si bien en el primero retoma aspectos trabajado en el segundo, éste es mucho más detallado en este punto.

generalizado para las Indias Occidentales con el cual se buscaba conocer de manera sistemática todas las posesiones de la Corona. El cuestionario era enviado a las autoridades locales para que designara de manera oficial a las personas encargadas de contestarlo, según unas indicaciones precisas. Es de anotar que en el Nuevo Reino de Granada no pareció cumplirse de manera generalizada el diligenciamiento de este proceso, o bien se puso poco cuidado en preservar los registros. A diferencia de la Nueva España, de la cual se conservan muchísimos, tanto de ciudades y villas, como de pueblos indígenas,³² del Nuevo Reino de Granada sólo se conocen unos cuantos, todos ellos referentes a poblaciones españolas.³³ No obstante esta limitación, esos pocos son un material valioso.

Ahora bien, tanto estas *Relaciones geográficas* como las visitas parten de un conjunto de preguntas elaborado desde una instancia de poder colonial (el Consejo de Indias o la Audiencia). Por lo tanto, el objetivo de los cuestionarios se centraba fundamentalmente en los intereses de la Corona. Eso no debe hacer pensar que las preguntas eran en extremo restringidas a sus intereses, pues por lo general abarcaban casi todos los aspectos de la vida social de las comunidades; quizás no contuvieran el detalle que desde el presente se quisiera, pero resultan utilísimas para conocer ciertos aspectos que de otro modo permanecerían ocultos.

En cierto modo, este campo tiene una similitud con el primero, porque los procesos judiciales están basados fundamentalmente en las respuestas que se daban a los cuestionarios elaborados por las diferentes partes involucradas. La diferencia radica, entre uno y otro campo, en que visitas y *Relaciones geográficas* fueron producidas por la voluntad de saber de las instituciones coloniales. En su desarrollo, prácticamente no existió contrargumentación o ampliación de las preguntas,³⁴ pues la centralización del conocimiento en un caso (*Relaciones geográficas*) y la regulación de las relaciones entre tributarios y encomenderos, así como de la vida indígena, buscaban respuestas específicas a preguntas bastante precisas. Como ha señalado Mignolo con respecto a las *Relaciones geográficas*, las preguntas condicionaron la

³² ACUÑA, *Relaciones geográficas del siglo XVI*, 10 volúmenes.

³³ TOVAR, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo 2.

³⁴ Los encomenderos y administradores sancionados en el marco de las visitas podían presentar testigos, pero esto hacía parte de un proceso judicial, y no tanto de las averiguaciones de la vida de los indígenas. Por supuesto, ésta se menciona en ocasiones, ofreciendo ampliaciones de información muy interesante.

respuesta,³⁵ y la sanción de poder aumentó la distancia para un posible diálogo, dejando en clara posición de testigos o informantes a las personas de las localidades.³⁶

El tercer campo está compuesto por las relaciones e informes que hicieron conquistadores, funcionarios y personas de diferente condición, enviados al Consejo de Indias o a alguna otra instancia de poder, laica o religiosa. Obviamente todos tenían algún interés al escribir estos documentos; sin embargo, las motivaciones son tantas, que no resulta sistemático agruparlas por ellas. El punto común reside en el grado de reflexión sobre los temas que tocaban. Existía una elaboración de quien escribía, que dejaba de ser un simple testigo o informante que actuaba como agente activo, mientras que la Corona (o sus instancias intermedias) desempeñaba el papel pasivo de receptor. El texto no estaba condicionado por la voluntad de conocer, sino de informar, y no había preguntas que constriñeran lo que se escribía, sino una redacción más “suelta”, menos fragmentada. Si en el anterior campo predominaba la institucionalidad, en este predominó la acción individual del actor que se buscaba resaltar, o del redactor.

Por último, se encuentran las crónicas, historias y geografías que se hicieron durante los siglos XVI y XVII. Algunas de ellas las hicieron soldados de posición relativamente baja en la escala jerárquica (Pedro de Cieza de León, Pero López); funcionarios coloniales que desarrollaron los textos por fuera de sus obligaciones administrativas (Gonzalo Fernández de Oviedo, Tomás López Medel), o que bien hacían parte fundamental de sus obligaciones como cronistas reales o cosmógrafos (Juan López de Velasco, Antonio de Herrera); religiosos seculares o regulares que trataron de consignar en relatos ordenados los diferentes procesos de conquista, pacificación y colonización del Nuevo Reino de Granada (Juan de Castellanos, fray Pedro Aguado, fray Pedro Simón), y criollos que quisieron resaltar los eventos y glorias de su patria (Juan Rodríguez Freyle, Lucas Fernández de Piedrahíta). Incluso hubo extranjeros que escribieron por motivos diversos, bien porque quisieran dar cuenta de sus aventuras a algún noble, o porque formaban parte de potencias que disputaban el control territorial de las Indias a España (Galeotto Cey, Francesco Carletti, Oliver Exquemelin y Jan de Laet). No he

³⁵ MIGNOLO, *El mandato y la ofrenda*.

³⁶ Un tipo documental que estaría a mitad de camino entre estos dos primeros campos sería el de las relaciones de méritos de los conquistadores; pero como apenas sí consulté este material, no me detengo en él.

mencionado a todos los consultados; sin embargo, se tiene un panorama amplio que permite vislumbrar que no todos tenían las mismas razones o estímulos para escribir. Muchos lo hicieron con base en su experiencia, y muchos con base en documentación y testimonios recogidos. Sin embargo, en todos los casos es claro que había pasado un tiempo considerable entre lo que se relata y el tiempo de escritura, con una considerable reflexión de por medio. Al igual que en el campo anterior, las ideas desarrolladas no siguen una pregunta previa, sino que responden a intereses propios del autor o de la institución que representa. Además, en ocasiones estos textos se nutren de otros textos, que pueden estar en este mismo campo, o bien pertenecer a alguno de los anteriores. Por ejemplo, Antonio de Herrera utilizó muchas crónicas y relaciones para escribir sus *Décadas*, y Juan López se valió de algunas *Relaciones geográficas* para *Geografía y descripción universal de las Indias*.

Con esta agrupación de fuentes no pretendo hacer una gran conceptualización sobre tipología de la documentación. Soy consciente de que no es tan acabada ni sugerente como la de Guha (establecida en ese caso según discursos),³⁷ y que tal vez para otros investigadores resulte poco significativo este ordenamiento. He buscado, fundamentalmente, comprender desde qué lugares de enunciación se producían los textos, cuáles eran las condiciones en que surgían, y qué fines cumplían. Por supuesto, este encuadramiento es algo esquemático y a cada texto hay que hacerle preguntas o lecturas específicas. Es claro que descubrir el contexto de producción documental y sus implicaciones es sólo un paso metodológico que se debe superar para seguir con la información obtenida y el uso que se haga de ella; al fin de cuentas los registros del pasado señalan muchos más aspectos de los que ellos mismos pretendían consignar, como lo sabe todo historiador.

³⁷ GUHA, “La prosa de la contrainsurgencia”, pp.159-208.

II. ABUNDANCIA Y ESCASEZ

Naná: Antonia, el que bebe constantemente no tiene nunca mucha sed y el que está siempre en la mesa raramente tiene apetito.

Pietro ARETINO, *La alegre vida de las cortesanas*.

A. INTRODUCCIÓN

En este capítulo buscaré mostrar cómo se vivieron la abundancia y la escasez en el Nuevo Reino de Granada y Popayán durante los siglos XVI y XVII. No mostraré el paso de la escasez a la abundancia en un proceso lineal, sino la coexistencia permanente de ambas y la construcción histórica de las concepciones que se tenían sobre ellas. Es cierto que básicamente abundancia y escasez han significado lo mismo durante los últimos cinco siglos; lo que varía constantemente son los límites siempre imprecisos de lo que un grupo o sociedad considera qué es abundancia y cuándo comienza la escasez, o sobre qué se basan estas consideraciones. Así, trataré de señalar los umbrales que marcaban la diferencia entre una y otra para diversos grupos, qué permitía considerar satisfechas las necesidades, y qué se necesitaba para hacerlo.

Si bien los años de angustia, carestía y carencias se entrecruzaban con abundancia, cosechas ricas y comidas recogidas a manos llenas a lo largo de los dos siglos estudiados, las causas cambiaron dependiendo de la región y del tiempo, así como la comprensión que se tenía sobre tales causas.

Entre el siglo XIII y finales del XVII, Europa vivió permanentemente acosada por el hambre. En ocasiones se trataba de hambrunas de grandes proporciones acompañadas por algún tipo de epidemia que empujaba a las poblaciones a soluciones dramáticas, que incluían la antropofagia y la autofagia.³⁸ Pero la mayor parte del tiempo había un hambre constante, una

³⁸ CAMPORESI, *El pan salvaje*, pp. 33, 45 y 58.

insatisfacción crónica que sufrían las clases bajas, en su lucha permanente por conseguir los alimentos y, principalmente, las proteínas necesarias para subsistir.³⁹

A finales de la Edad Media, dentro de las actividades del carnaval, se popularizó la representación del mundo al revés. “Estas inversiones carnavalescas de la vida normal desembocaron en una extraordinaria variedad de formas: campesinos imitando a reyes, artesanos disfrazados de obispos, sirvientes dando órdenes a sus patronos, pobres ofreciendo limosna a los ricos”.⁴⁰ Como casi todas estas expresiones salían de los grupos subalternos y de la cultura popular, parte de la subversión del mundo estaba relacionada con cambiar trabajo por descanso, escasez por abundancia y hambre por hartazgo. Así surgieron los países fantásticos de Jauja, de Cucaña o Cockaigne, tierra de Piripao o del Begondi, Schalaraffenland, Luykkerlandt o la ciudad de Balordía, en donde la comida caía del cielo, la tierra producía por sí misma sin necesidad de ser trabajada, corrían ríos de miel y leche, y todo estaba dispuesto para que los hombres y mujeres pudieran comer hasta reventar, sin esfuerzo alguno, en un tiempo detenido en el que la muerte no triunfaba. Era el reino mítico de la multiplicación sin destrucción.⁴¹

Con este panorama de hambre endémica en Europa y de sueños imposibles de países magníficamente abundantes, las noticias que llegaban desde las recién descubiertas Indias Occidentales alentaron a buena parte de la población europea a buscar nuevos horizontes fantásticos que saciaran sus necesidades. Parecía que la cultura popular estaba más cercana de imaginar el Nuevo Mundo de lo que había estado el saber clásico que, con base en Aristóteles, había concluido que era imposible que en las Antípodas pudiera haber vida por cuenta de la acción de los rayos del sol.⁴²

Como han demostrado Ginzburg y Vignolo, las noticias sobre América se vieron filtradas, interpretadas y transformadas por saberes clásicos y cultura popular, hasta el punto de

³⁹ LONG, “América en Europa después de 1492”, p. 174; CAMPORESI, *El pan salvaje*, p. 23; MUIR, *Fiesta y rito y en la Europa Moderna*, 158; MONTANARI, *Del hambre a la abundancia*, p. 73.

⁴⁰ MUIR, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, p. 106

⁴¹ BAJTIN, *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento*, p. 25 y ss; CAMPORESI, *El país del hambre*, p. 69; CAMPORESI, *El pan salvaje*, pp. 101 y 102; CAMPORESI, *The Magic Harvest*, p. 170; MUIR, *Fiesta y rito en la Europa Moderna*, p. 106; GINZBURG, *No Island Is an Island*, p. 23; VIGNOLO, “Nuevo mundo: ¿un mundo al revés?”, pp. 49 y ss.

influir en pensadores como Moro, Montaigne, Voltaire y Rousseau.⁴³ Sin embargo, se busca resaltar en este trabajo cómo la idea de la abundancia en el Nuevo Mundo, y en especial en la zona intertropical –en donde se encontraban el Nuevo Reino de Granada y Popayán–, estaba entrecruzada por lo fantástico, lo posible y lo imposible, y por usos políticos. Cuando todo el mundo estaba al revés de lo que solía ser, ya no parecía posible volver a invertir más la realidad, y tal vez por eso en América no se popularizaron mitos de abundancia como el del país de Jauja. Es posible que al habitar lo más cercano a un país fantástico de alimentos perennemente expuestos al consumo, pusieran su nivel de expectativa un peldaño más allá. Al igual que el arco iris, a medida que se acercaban a la abundancia, el umbral que la definía se corría un poco más. Ahora bien, lejos estaban de ser las Indias el reino de la multiplicación sin destrucción: a diferencia de cualquier país mítico, en ellas era necesario que hubiera mano de obra que trabajara, en muchas ocasiones más allá de los parámetros de equilibrio entre labor y descanso. Sin la esclavitud, sin la tributación y sin la violencia es imposible comprender la abundancia del Nuevo Mundo bajo los parámetros de los conquistadores.

B. LOS USOS POLÍTICOS DE LA ABUNDANCIA

1. Bondades de la tierra y posibilidades (1508-1560)

Con base en su experiencia entre 1508 y 1515, Fernández de Enciso, escribió *Summa de Geografía*; en ella comienza a emplear la idea de una abundancia permanente en la zona caribeña, tierra fértil en frutos nativos, colmada de peces y monterías, y generosa para permitir la reproducción de los ganados importados. Además de eso, cerca del Golfo de Urabá, aseguraba Fernández de Enciso, las pepitas de oro se pescaban con redes, y aquella tierra era una promesa de riqueza infinita. Como parte de esta idea, la región que se encontraba en torno al Darién se conoció como Castilla del Oro.⁴⁴ Si bien desde Colón había una representación de abundancia de las Antillas, el papel primordial de Fernández de Enciso fue mostrar cómo éstas estaban vinculadas a la Tierra Firme, y cómo en esta última la promesa de abundancia era mucho mayor de lo que hasta ese momento habían ofrecido las islas caribeñas.

⁴² ACOSTA, *Historia natural y moral*, p. 103.; VIGNOLO, “Nuevo mundo: ¿un mundo al revés?”, p. 24.

⁴³ GINZBURG, *Ojazos de madera*, pp. 23 y ss; GINZBURG, *No Island Is an Island*, pp.1 a 23; VIGNOLO, “Nuevo mundo: ¿un mundo al revés?”, pp. 33 y ss.

Fernández de Oviedo publicó su *Sumario* en 1525. Tenía como referentes espaciales casi los mismos que Fernández de Enciso; es decir, las Antillas y la Tierra Firme en torno al Darién.⁴⁵ Fernández de Oviedo siguió insistiendo en las posibilidades de la tierra y sus riquezas, su prodigalidad y la forma como se multiplicaban los alimentos; incluso señaló que “allí todas las cosas que se siembran y cultivan de las que hay en España, se hacen muy mejor y en más cantidad que en parte de nuestra Europa”.⁴⁶

En ese mismo camino se encontraba Tomás López Medel, oidor en Nicaragua y posteriormente en el Nuevo Reino de Granada a mediados del siglo XVI. En *El tratado de los tres elementos*, López Medel buscaba explicar el Nuevo Mundo, su abundancia y sus características con base en un conocimiento erudito de los textos antiguos, combinado con una división bíblica del mundo: así como en el mito de creación del Génesis, dios separó la tierra del agua y dio a cada animal un espacio para vivir (ríos y mares, tierra o aire), así López Medel explicaría las Indias, al separar lo acuático de lo terrestre y de lo aéreo. Por supuesto, este esquema explicativo en muchas ocasiones se vio rebasado por fenómenos que combinan más de un elemento; sin embargo fue funcional para comprender y hacer comprender las nuevas realidades.⁴⁷

Entre comienzos del siglo XVI y 1560 hubo una búsqueda por comprender cómo eran las Indias en su diversidad y las posibilidades alimenticias que ofrecían. Estas primeras observaciones sobre la naturaleza del Nuevo Reino de Granada y Popayán (y en general de todas las Indias Occidentales) se caracterizaban por el asombro, la necesidad de puntualizar los ciclos de la tierra y del clima, y lo promisorias que eran –en general– las tierras recién incorporadas a la Corona española. Por supuesto, en este proceso algunos fenómenos se simplificaban al tratar de ser explicados, pero no tanto como para pensar que los españoles fueran incapaces de entender las enormes diferencias y complejidades a las que se enfrentaban. El simple hecho de que diferentes autores recalcaran que Aristóteles estaba equivocado (pues la zona más al sur de la línea equinoccial no sólo era habitable, sino que era sana y abundante),

⁴⁴ FERNÁNDEZ DE ENCISO, *Summa de geografía*, p. 256.

⁴⁵ El *Sumario* se publicó en 1525 como un adelanto de *Historia general y natural de las Indias*.

⁴⁶ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. III. Sobre la misma idea véase el cap. X del mismo libro e *Historia general y natural de las Indias*, libro XII, cap. IX, pp. 79 y 80.

⁴⁷ Véase ARES, *Tomás López Medel*.

demuestra que eran capaces de reflexionar sobre el conocimiento clásico, reformularlo, e incorporar a las Indias Occidentales dentro de los marcos de comprensión del mundo.⁴⁸

Estas descripciones de cronistas compartían algunas características; sin embargo no estaban hechas bajo un mando centralizado. Si bien Fernández de Enciso, Fernández de Oviedo y López Medel tuvieron algún tipo de cargo burocrático en la Corona española, dentro de sus funciones no estaba la de escribir sobre la naturaleza. Esto hacía parte de proyectos personales (al igual que lo fueron para Pedro de Cieza de León, Pero López o Galeotto Cey), y por lo tanto carecía de directrices. Sin embargo, todos resaltaron algo que las parecía particular sobre el Nuevo Reino y Popayán: el año no se dividía en las cuatro estaciones conocidas en Europa, sino que presentaba una alternancia de temporadas secas y húmedas. Aunque es claro que estas temporadas intertropicales no coincidían plenamente con las estaciones del Norte y del Sur, los españoles decidieron llamar a las estaciones secas “verano” y a las húmedas “invierno” (nombres que se mantienen hasta el día de hoy), para enmarcarlo dentro de sus parámetros de comprensión.⁴⁹ Como lo consignaron casi todos los cronistas de esa época, a lo largo del año no había marcados cambios climáticos, y la única diferencia entre temporadas era la falta o abundancia de aguas. Lo que marcaba las diferencias climáticas era la altura sobre el nivel del mar: donde hiciera frío, siempre haría frío; y en donde hiciera calor, siempre haría calor; no habría variaciones, y se sabría qué esperar de la tierra.

La segunda característica que anotaron repetidamente los cronistas fue que, al no haber cambios dramáticos del clima, la tierra se mantenía siempre igual, así como los cultivos. Si bien los cambios de temporadas implicaban trastornos, no eran comparables con los que se sufrían en Europa. Parecía que todo el año fuera igual, pues los días siempre eran de la misma duración que las noches, el invierno no era amenaza de frío y hambre, los árboles siempre mantenían sus hojas, y los pastos su verdor.⁵⁰ Por lo tanto, con un poco de cuidado se podía mantener una provisión permanente de alimentos frescos. Para hombres que pertenecían a una cultura construida con base en temporadas largas de ciclos anuales, acostumbrados a épocas

⁴⁸ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Sumario, cap. X; ACOSTA, *Historia natural y moral*, p. 103; LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, primer parte, cap. 2, p.14

⁴⁹ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. X, p. 88; LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, primera parte, cap. 4, p. 25;

⁵⁰ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. LXXXVIII, p. 168.

particularmente duras para las clases populares y sus cultivos, las tierras intertropicales podían semejar un mundo al revés en el que no había otoños, y los inviernos eran más cercanos a las primaveras que a las temporadas de hambre y frío europeas.⁵¹

Como se anotó anteriormente, los cambios climáticos más marcados en la zona intertropical están dados por la posición sobre el nivel del mar. El Nuevo Reino de Granada y Popayán poseían una topografía muy quebrada, en la cual se combinaban desde las costas caribeñas y pacíficas, hasta las alturas andinas y las planicies de los Llanos que confinan con Venezuela. Esta variedad de climas era notoria para los conquistadores,⁵² así como las posibilidades agrícolas, ganaderas y mercantiles que esto permitía: el cultivo de trigo en zonas frías para llevar a donde no se produjera; el cultivo de maíz y de coca en las zonas más cálidas y de mayor rendimiento para comerciar e intercambiar por papas y productos de tierras frías. Lo que proveía esta posibilidad –la topografía quebrada– era a la vez un impedimento para estos intercambios: aunque las temporadas de lluvias no eran como el invierno europeo, sí imposibilitaban el transporte de mercancías en esos momentos, porque entorpecían los caminos y hacían peligrar las cargas. A pesar de todos estos inconvenientes, el comercio “vertical” era una buena alternativa para conseguir productos de todos los climas y regiones, por lo que el abasto parecía permanente y provechoso.

2. Institucionalización de la forma de ver la abundancia (1569-1601)

Desde 1569, con el afán de organizar los asuntos del Consejo de Indias y sistematizar el conocimiento que se tenía del Nuevo Mundo, se regularon los cuestionarios que se enviaban y se crearon directrices sobre los aspectos que necesitaban especificarse en las informaciones.⁵³ Esto fue un quiebre importante en el tipo de información que se produciría de ese momento en adelante sobre las Indias, pues como lo ha señalado Mignolo, estos cuestionarios terminaron por condicionar la forma en que se seguirían produciendo los textos geográficos e históricos

⁵¹ CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 91.

⁵² HERRERA ÁNGEL, *Ordenar para controlar*, pp. 55 y 57.

⁵³ SOLANO, “Significación y tipología de los cuestionarios de Indias”, p. XVIII y ss. Como señala este autor, desde 1530 había esfuerzos encaminados a que se hicieran descripciones oficiales de las Indias, pero con la visita de Juan de Ovando al Consejo de Indias, los cuestionarios adquirieron un cuerpo más estructurado, que se mantuvo hasta el siglo XVIII.

sobre América.⁵⁴ Particularmente, ya no sólo se prestó atención a que el clima y las estaciones eran diferentes, sino que se comenzó a especificar en qué meses del año se daban los cambios, cuánto duraba cada uno y de qué forma incidía esto en la producción o en las actividades agrícolas y ganaderas de la región, cuál era la posición de la ciudad, villa o gobernación que se describía, y cuál su temple general. Es cierto que en las crónicas anteriores también aparecía información de este tipo, en ocasiones mucho más prolíficamente reconstruida, porque no estaban respondiendo un cuestionario. Sin embargo, en la información oficial era más clara la necesidad de puntualizar la información y contestar lo más acertadamente que se pudiera. Esto correspondía a un proceso político en el cual un órgano imperial, el Consejo de Indias, comenzaba a demandar y a centralizar la información.

La voluntad imperial por conocer el Nuevo Mundo obligaba a que los recolectores de la información no fueran individuos aislados que dieran cuenta según sus pareceres, sino autoridades que hacían una “selección estricta” de quienes contestaban las preguntas y cotejaban a varios informantes, en caso de ser posible. Gracias a estas precisiones, se encuentran descripciones que señalan no sólo la presencia de temporadas secas y húmedas, sino la manera como se repartían éstas en buena parte del Nuevo Reino de Granada y Popayán: entre fines de marzo y mediados de junio había lluvias; luego seguía una temporada seca que llegaba hasta fines de agosto; entre septiembre y noviembre llegaban las aguas, y de diciembre hasta marzo reinaba nuevamente el tiempo seco.⁵⁵ De otro lado, al ser preguntas más directas, se obtenía un panorama más claro de los productos abundantes y escasos en la tierra.

Buena parte de esta información se centralizó, sistematizó y comparó en *Geografía y descripción universal de las Indias*, del cosmógrafo real Juan López de Velasco,⁵⁶ y posteriormente en las obras del cronista real Antonio de Herrera. En donde más se evidencia el uso del contenido de las relaciones fue en la obra del primero: se nutría de mucha más información que la segunda, y contenía la síntesis de lo que se había elaborado durante más de ochenta años:

⁵⁴ MIGNOLO, “El mandato y la ofrenda”, p. 478; MIGNOLO, *The Darker Side of Renaissance*.

⁵⁵ “Discreción de la ciudad de Ocaña...”, p. 207 y 208; “La ciudad de los reyes Valle de Upar”, p. 265; “Descripción de la ciudad de Tamalameque...”, p. 291.

⁵⁶ Véase BERTHE, “Juan López de Velasco”.

lo que está entre los dos trópicos, por la perpetuidad de su temperie, es de más constante y continua salud que las otras regiones que se van allegando a los polos, adonde la inconstancia de los tiempos y paso de mucho calor a mucho frío y al contrario, causa continuas indisposiciones y enfermedades.⁵⁷

Asimismo señalaba cómo en esta región los árboles y los pastos se mantenían siempre verdes, con hojas y fértiles.

Así, entre las obras de cronistas conquistadores y de funcionarios de la Corona se construyó la idea de un Nuevo Reino de Granada y Popayán de tierra sana y fértil, en la cual el clima era permanentemente benigno, apropiado para la prosperidad y la riqueza. Los mecanismos y las motivaciones con las cuales crearon sus discursos eran diferentes: los cronistas conquistadores trataban de mostrar las buenas tierras que se habían incorporado a la Corona gracias a su esfuerzo y tenacidad; y los funcionarios de la Corona buscaban comprender cómo funcionaban esas tierras para poder tener un mejor manejo de ellas. Aún así, en ambos tipos de documentales persiste una misma idea: era una tierra con un clima y estaciones diferentes, y tales diferencias no sólo eran fértiles, sino además saludables.

López de Velasco recogió y dejó consignado otro elemento de análisis que venía circulando en el mundo hispánico y que sería duradero durante el periodo colonial: en las Indias, los españoles y sus hijos (criollos o mestizos) cambiaban drásticamente frente a los que permanecían en España:

Los españoles que pasan á aquellas partes y están en ellas mucho tiempo, con la mutación del cielo y del temperamento de las regiones aun no dejan de recibir alguna diferencia en la color y calidad de su personas; pero los que nacen dellos, que llaman criollos, y en todo son tenidos y habidos por españoles, conocidamente salen ya diferenciados en la color y tamaño, porque todos son grandes y la color algo baja declinando á la disposición de la tierra; de donde se toma argumento, que en muchos años, aunque los españoles no se hubiesen mezclado con los naturales, volverían a ser como

⁵⁷ LÓPEZ DE VELASCO, *Geografía y descripción universal de las Indias*, pp. 6 y 7. En el texto se añaden algunas excepciones a tal regla de salud y abundancia.

son ellos: y no solamente en las calidades corporales se mudan, pero en las del ánimo suelen seguir las del cuerpo, y mudando él se alteran también, [...].⁵⁸

Además de eso señaló que a pesar de la riqueza de la tierra, la gran mayoría de los españoles en Indias era incapaz de aprovecharla y por eso no gozaba allí de la fortuna que debería.⁵⁹ Esta idea de españoles más semejantes a los indios que a los cristianos, y que resultaban peligrosos, era un tema recurrente desde los levantamientos de Almagro y de Pizarro en Perú a mediados del siglo XVI, como lo ha demostrado Lavallé.⁶⁰ Sin embargo, lo novedoso en López es que estableció por primera vez que las Indias se estaban desaprovechando por la calidad de la gente que las había poblado y por los cambios que sufrían sus descendientes.

Después de López de Velasco, Antonio de Herrera y Tordesillas ocupó el cargo de cronista real y con base en la información que había compilado aquél, aunado a otra información que reposaba en el Consejo de Indias, escribió *Historia general de los hechos de los castellanos*. Como ha demostrado Kagan, Herrera hizo uso de la historia como arma política en favor de Felipe II: buscaba disminuir la incidencia de los personajes en la conquista, al aumentar los defectos de los conquistadores y realzar el papel que había desempeñado la Corona en el proceso de obtención de las nuevas tierras. Con esto, los méritos de los conquistadores disminuían, y por lo tanto sus pretensiones y las de sus hijos de recibir recompensas perdían legitimidad.⁶¹ Esto hacía parte de un programa político más amplio que buscaba aumentar el poder de la Corona en las Indias, reducir los beneficios de los criollos y españoles en el Nuevo Mundo, y mejorar las rentas imperiales.

A finales del siglo XVI y comienzos del XVII, los jesuitas estaban buscando establecer la compañía en el Nuevo Reino de Granada. Para ello realizaron diferentes acciones que les permitieran entrar en lo que tradicionalmente había sido territorio de dominicos y franciscanos. Dentro de este proceso, un jesuita, Alonso Medrano, escribió en 1598 una descripción del

⁵⁸ LÓPEZ DE VELASCO, *Geografía y descripción universal de las Indias*, pp. 19 y 20.

⁵⁹ LÓPEZ DE VELASCO, *Geografía y descripción universal de las Indias* p. 19.

⁶⁰ LAVALLÉ, *Las promesas ambiguas*, p. 17.

⁶¹ KAGAN, conferencia pronunciada en El Colegio de México, A.C., el día 12 de marzo de 2003. Esta conferencia

Nuevo Reino; en ella anotó dos tópicos: el primero trataba sobre la riqueza y fertilidad de la tierra; el segundo, sobre la falta de evangelización de los indios, y cómo éstos seguían manteniendo vivos sus ritos gentiles, creencias e idolatrías, a pesar de los esfuerzos del obispo fray Luis Zapata, quien persiguió dichas prácticas con ahínco, pero sin éxito, por falta de apoyo y respaldo.⁶² Medrano no fue el primero en hacer notar que los grupos indígenas del Nuevo Reino estaban mal adoctrinados y que muchos de ellos seguían ejerciendo una serie de prácticas que contravenían las enseñanzas de la doctrina católica. Ya muchos años antes lo había hecho Tomás López Medel, tanto en sus cartas a la Corona como oidor en la Audiencia del Nuevo Reino de Granada, como en *El tratado de los tres elementos*, en donde afirmó que la idolatría estaba más viva allí que en cualquier parte de las Indias.⁶³ Sin embargo, la novedad de Medrano residía en que escribía de la idolatría justo después de hablar de la abundancia. De esta manera, vinculaba a la idolatría para utilizarla como arma política a favor de la compañía de Jesús: señalaba que, a pesar de las evidentes ventajas que poseían estas tierras, ni las órdenes religiosas establecidas con anterioridad, ni el clero secular habían podido hacer nada para remediar la situación; es decir, que habían desaprovechado las posibilidades que se les habían presentado a manos llenas, y por eso era necesaria la presencia de los jesuitas, quienes sabrían administrar las posibilidades, para remedio de la situación.⁶⁴

Si bien el texto de Medrano no estaba destinado a un público amplio, sino a las autoridades eclesiásticas, y el de López de Velazco servía de herramienta de trabajo de los funcionarios del Consejo de Indias –al igual que el de Herrera–, estaban recorridos por la misma idea: la abundancia y las posibilidades del Nuevo Reino de Granada se estaban perdiendo por el manejo que se les estaba dando. Para poner remedio a esta situación era necesario que desde la institucionalidad de la Corona o de una orden religiosa (en el caso de Medrano) se restableciera el orden perdido, y se limitaran los derechos y libertades que hasta entonces habían gozado los españoles en Indias.⁶⁵

sería la continuación de las ideas planteadas en “Clío y la Corona”, especialmente pp. 124 y ss.

⁶² MEDRANO, “Descripción del Nuevo Reyno de Granada (1598)”, pp. 341 y ss.

⁶³ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, cap. 19, p. 221; en los mismos términos se había pronunciado CEY unos años antes, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 128.

⁶⁴ MEDRANO, “Descripción del Nuevo Reyno de Granada (1598)”, p. 360.

⁶⁵ Aunque es de 1650 (Ca.), cabría anotar acá “Ytinerario de las ciudades villas y lugares y distritos de la Inquisición de Cartagena”, escrito por esta institución. En él se anotó: “Es este Reino de los Ricos que tiene el

3. La respuesta criolla (1620-1688)

Como lo ha anotado Kagan, como respuesta a la historia de Antonio de Herrera y Tordesillas, en las Indias se produjeron muchos textos históricos escritos por españoles y criollos que buscaban demostrar los trabajos e infortunios que tenían que pasar los conquistadores, y los grandes méritos que tenían al haber logrado que la Corona española gozara de tan vastos y ricos territorios sin haber invertido casi nada en ello. Por lo tanto, los hijos de los conquistadores y sus descendientes merecían recompensas.⁶⁶ Si en el texto de López de Velasco se resaltaban los cambios negativos de los españoles, en fray Pedro Simón se trataba de mostrar la otra cara, la del español que había cambiado positivamente convirtiéndose en baquiano:

[que] son en estas guerras los de la mayor importancia para los efectos que se desean, porque son los que sacaron en el aprieto al capitán la barba de vergüenza; los que aconsejan a propósito, rastrean, caminan y no se cansan, cargan lo que se ofrece; velan, sufren el hambre, la sed, el sol, el agua y el sereno sin achaques; saben ser espías, centinelas perdidos, echar emboscadas, descubrirlas y seguirlas; marchar con cuidado; abrir los caminos; no les pesan las armas ni huyen del trabajo; buscan y conocen sus comidas silvestres; hacen la puente y el rancho; el sayo de armas, la rodela y el alpargate; pelean al uso de aquellas guerras sin que les dé terror y espanto el horrendo y repentino son de los fotutos y voces de la algazara, tristes aullidos y confusos gritos de los indios al primer ímpetu de la guazábara y, *lo que no importa menos, es que no están tan sujetos a enfermedades y llagas de chapetonadas como los bisoños o chapetones*, los cuales aunque sea verdad que como hombres nacidos en España con honradas obligaciones hagan de su parte cuanto les obliga la vergüenza y que, llegados al punto de pelear, tengan también ánimo mejor que los baquianos mientras no lo son, *aciertan lo menos y yerran lo más.*⁶⁷

mundo por tener en su distrito mucha gente y buena plata y oro y esmeraldas y azogue aunque no se saca por la falta de gente assi naturales como españoles.” AGN (México), Colonia, Inquisición, vol. 1482, f.127.

⁶⁶ KAGAN, conferencia pronunciada en El Colegio de México, A.C., el 12 de marzo de 2003.

⁶⁷ SIMÓN, *Noticias historiales*, Tomo 2, pp. 27 y 28. Las cursivas son mías.

Este texto se inscribe claramente en el proceso de conquista y pacificación de los grupos indígenas que no se sometieron al poder español a comienzos del siglo XVI (en el Nuevo Reino de Granada, la lucha fue particularmente larga con los carares, pijaos y los chimila, entre otros). Aparte de eso, el texto señala que en las Indias servían los españoles que cambiaban y se acomodaban a las nuevas realidades; los que no eran capaces de hacerlo, seguían cometiendo errores de novatos. Para fray Pedro Simón sin duda esa era la clave de lectura del mundo americano: él había llegado hacía años al Nuevo Reino, y como provincial de los franciscanos, encontraba que las pretensiones de los recién llegados y las imposiciones de nuevos sistemas institucionalizados eran novedades que restaban el poder a los ya establecidos, y resultaban inapropiadas. Por lo tanto, él, basado en fray Pedro Aguado, en Juan Castellanos y en su experiencia propia, realizó sus *Noticias historiales* pensando en cómo se había dado la lucha permanente en las nuevas tierras, cuánto había costado la conquista a quienes ganaron la tierra, y cómo ésta, si bien era rica y abundante, no se podía pensar en los términos de España; riqueza y abundancia tenían otros significados, o por lo menos otras connotaciones.

Casi por la época en que fray Pedro Simón escribía sus *Noticias historiales*, en Santa Fe de Bogotá nació Lucas Fernández de Piedrahíta (1624), un mestizo, hijo de una familia criolla. Con el tiempo obtuvo el doctorado en Teología, y llegó a ser obispo de Santa Marta y de Panamá. Como buena parte de los criollos del siglo XVII, Fernández de Piedrahíta sentía un apego especial por su tierra; su identidad y orgullo estaban ligados a ella. Gracias a su formación y a su amor por su patria, decidió escribir la historia de la conquista del Nuevo Reino. Para ello buscó poner en prosa ordenada y elegante los textos históricos y crónicas que lo precedían; pretendió darle un nuevo orden a los escritos para poder resaltar a su patria y ubicarla dentro del proceso de expansión española, pues consideraba que era necesario que su conquista se conociera, así como se conocían la de Perú y la de Nueva España. Aunque al momento de publicar su libro (1688, el mismo año de su muerte), ya habían pasado casi noventa años de la publicación de la *Historia general* de Herrera, Fernández de Piedrahíta todavía hacía parte de la respuesta que aquel provocó. Eso sucedió en buena medida porque

también lo eran algunas de las fuentes en las que se basaba, pero sobre todo porque para él estaba presente la necesidad de reivindicar su país y a su gente.⁶⁸

Como lo ha señalado Restrepo para el caso de Juan de Castellanos (que le sirvió de fuente de información a Fernández de Piedrahíta), en la *Noticia Historial de la conquista del Nuevo Reino de Granada* se forjó una relación entre pasado y presente, en donde este último estaba subordinado a un pasado de gestas grandiosas y heroicas.⁶⁹ Además de eso, ponía un especial énfasis en resaltar la calidad de las ciudades, porque eran las representantes del orden y de la civilización española, lo cual era una característica de las obras de su tiempo.⁷⁰ Señalaba lo que hacía tan especial su patria: la abundancia, la fertilidad y la generosidad con que se manifestaba la tierra allí:

Tan deleitoso sitio es el del Nuevo Reino, que apenas se imaginará deleite a los sentidos que falte en la amenidad de sus países. Hay eminencias limpias y descolladas, vegas apacibles en los ríos, arroyos y fuentes en abundancia, lagunas de aguas y peces muy saludables. [...]

[...], en estas partes no se conocen los cuatro tiempos, solo se llama verano cuando no llueve, aunque haga calor, y aun en los tiempos de la lluvia no hay consistencia ni certidumbre por la variación con que se introducen las aguas, [...]; y siendo estas mudanzas tan contrarias al orden que guarda la naturaleza en las otras partes del mundo, y estando el Nuevo Reino tan debajo de la línea, le bañan aires tan saludables, que es de las tierras más sanas que hay en lo descubierto.⁷¹

Así, Fernández de Piedrahíta mostraba cómo en el Nuevo Reino de Granada se combinaban los efectos de la civilización española, llevada a cabo con esmero y dedicación, y el regocijo que producían las bondades de la tierra; era la combinación perfecta que pocos lugares podían ostentar, y él era el encargado de hacerlo notar. No desconocía los problemas evangelizadores que otros habían señalado antes que él, pero como él mismo se dedicó a

⁶⁸ Por “su gente” se entienden los conquistadores y sus herederos, porque no suele hacer descripciones amigables de los grupos indígenas.

⁶⁹ RESTREPO, *Un nuevo reino imaginado*, p. 37

⁷⁰ FERNÁNDEZ DE PIEDRAHÍTA, *Noticia historial*, libro tercero, cap. III, p. 145 y libro sexto, cap. IV, p. 315 y 316.

⁷¹ FERNÁNDEZ DE PIEDRAHÍTA, *Noticia historial*, libro primero, cap. I, pp. 45 y 47.

predicar a los indígenas en las diferentes partes en las que ejerció su ministerio, consideraba que buena parte de la culpa recaía sobre los mismos indígenas, que se aferraban tan toscamente a sus prácticas idolátricas.

Ninguno de los cronistas, cosmógrafos o funcionarios de la Corona mintió sobre el clima en el Nuevo Reino de Granada y Popayán, ni sobre la multiplicación de los ganados, ni sobre el crecimiento de los cultivos, ni sobre la eficiencia del maíz. Las coincidencias entre casi todos son notables, porque estaban describiendo un mismo territorio, y las diferencias radicaban en las especificidades a las que se referían en cada región. Sin embargo, la variación principal radicó en la forma como se interpretó la abundancia y el uso político que se le dio. Entre 1509 y 1688 hubo por lo menos tres usos políticos: el primero fue el de los conquistadores, que trataban de mostrar las bondades de la tierra que habían ganado para la grandeza de la Corona. El segundo fue lo que podríamos llamar “estrategia institucional” de la Corona y de los jesuitas que buscaban establecerse en este territorio; básicamente se señalaba que la tierra estaba llena de posibilidades desaprovechadas y mal utilizadas; de esta manera se trataba de disminuir el poder de los encomenderos y de los criollos para fortalecer el peso del aparato burocrático de la Corona. La última estrategia resultó de una respuesta a la anterior; en ella, los que ya se habían hecho a la tierra o eran criollos, resaltaban la riqueza de la tierra como una virtud que debía ser aprovechada con base en lo que ella significaba: al no ser la tierra igual a la de Europa, los hombres debían cambiar también para saber sacar provecho y no perder lo que ofrecía; en buena parte, si la tierra no lograba mayores rendimientos era por las restricciones que se imponían desde España.⁷² Descripción y poder se juntaban en torno a las riquezas y posibilidades de la tierra, porque el enunciar y la forma de hacerlo ya era un instrumento de control que estaba en juego.⁷³

Tan poderosos eran esos relatos de tierras ricas y abundantes, que en España atraían permanentemente a los que querían venir a probar suerte a las Indias. En ocasiones, los relatos iban en cartas, como le escribía en 1581 Luis de Larraga a su esposa, Luisa Ramírez: “Salga de las hambres y mortandades de esa tierra, que acá, venida que sea, descansará, y le parecerá que

⁷² FERNÁNDEZ DE PIEDRAHÍTA, *Noticia historial*, libro quinto, cap. I, p. 227.

⁷³ FERNÁNDEZ-ALMESTO, *Historia de la comida*, p. 172

está en paraíso al respecto de lo de allá”.⁷⁴ Ahora bien, que la tierra fuera fértil y abundante no significaba que todo el mundo estuviera satisfecho, o que no había problemas al momento de cosechar la tierra; repetidamente se encuentran en los documentos informes sobre carestía, falta de provisiones, consumo de comida de poco sustento, e incluso sobre la falta de lo necesario para la vida humana. Para comprender esto es necesario estudiar históricamente la forma en que se produjo la apropiación del territorio del Nuevo Reino de Granada y las posibles causas para que, en medio de aparentemente tanta abundancia, se alzaran voces insatisfechas.

C. LA CONQUISTA DEL TERRITORIO Y LA LUCHA POR EL ABASTO

Durante el proceso de descubrimiento, conquista y poblamiento del territorio del Nuevo Reino de Granada y sus diversas provincias era normal cierto trastorno productivo y alimentario, en ocasiones con características más dramáticas que en otras. De manera general, se pueden identificar dos tipos de situaciones en las que había problemas de abasto: las primeras se relacionan con el dominio de una región con asentamientos españoles estables; esto es, las luchas y dificultades de abastecimiento alimentario de villas y ciudades. Las segundas se presentaban durante las entradas de huestes que transitaban la mayor parte del tiempo por territorios desconocidos, y que iban tentando su fortuna para encontrar alimentos y riquezas. Tanto en las primeras como en las segundas existía la posibilidad de que un giro afortunado resolviera las situaciones que los afligían, pero en ocasiones el panorama se oscurecía permanentemente.

Para estudiar este proceso se tomarán las hambres de las conquistas y después las de las ciudades estables de tres regiones: la Costa atlántica, la gobernación de Popayán, y lo que se entendería primero por Nuevo Reino de Granada (es decir, la zona chibcha, con tres ciudades: Santa Fe, Tunja y Vélez). Además se mirará la forma cómo se manejaron los problemas de abasto en sus gobernaciones y ciudades. Es necesario tener en cuenta que el territorio estudiado no era homogéneo ni demográfica ni culturalmente con respecto a sus poblaciones indígenas.

⁷⁴ OTTE, *Cartas privadas de emigrantes a Indias*, carta 336, p. 296. A otros, como a GAGE, les llegaron noticias mucho más específicas, en las cuales el azúcar jugaba un papel primordial; *Nueva relación...*, primera parte, Cap. 2, p 30 y cap. 7, p 60.

Si en Jauja y países afines había hartazgo permanente sin destrucción, la conquista y pacificación de las Indias Occidentales fue su contrapartida más clara: hambre y desastre permanente, incluso cuando las cosas resultaban bien.

Para emprender cualquier entrada, el grupo conquistador llevaba vituallas que le aseguraban su alimentación por un tiempo (granos, harinas, bizcochos, animales en pie o carnes saladas), así como indígenas de ambos sexos para que les sirvieran de intérpretes, guías o en las labores de abastecimiento. Las entradas de corto alcance no solían tener problemas, pues retornaban sin muchos inconvenientes a su punto de partida, y ahí podían reabastecerse y recomponerse con cierta comodidad cuando las cosas no resultaban como esperaban. En otros casos, el retorno no era una opción, pues la meta anhelada exigía seguir adelante para alcanzarla; con el paso de los días, los productos comenzaban a escasear y, si no aparecían pueblos indígenas que proveyeran comida, la situación se volvía angustiosa. Al vagar las huestes por montañas, selvas y despoblados alejados de centros de poder y de civilización (como eran las ciudades), y sin ser observados por un ojo crítico, pues todos estaban en la misma situación, sus parámetros culturales se relajaban al tratar de saciar el hambre. Así, comenzaban a sacrificar animales que no se habían llevado para consumir, como caballos y perros; a preparar las adargas de cuero en las ollas; a convertir en presas ansiadas las carnes viejas y enmohecidas. Incluso cualquier comida, en cualquier parte, resultaba un momento de regocijo para un grupo de hombres agotados y devastados por el hambre. La antropofagia fue el último recurso de los desesperados.⁷⁵

Reducir los parámetros culturales permitía apreciar las posibilidades alimenticias con mayor amplitud de criterio y utilizar el mayor número de alternativas para sobrevivir en un medio hostil. Consumir caballos y burros después de haberlos pasado por barbacoas, comer perros con bollos de maíz, probar la carne de animales salvajes americanos, echar las adargas en ollas para preparar cocidos, y comer carne humana por accidente o deliberadamente, eran efectos de esa reducción, provocada a su vez por la necesidad que sentían. Sin embargo, en sí

⁷⁵ DIHC, tomo VII, pp. 15 y 72; “Relación de lo que subcedio al magnifico señor capitan Jorge Robledo”, pp. 266, 267, 268, 271, 275, 295, 297, 324, 325, 326; FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural*, libro 25, cap. VII, libro 26, cap. XX; CIEZA DE LEÓN, *La Guerra de las Salinas*, cap. LXXX; “Relación de las cosas notables ...”, p. 492; “Relación de Santa Marta”, pp. 166 y 182.

mismo esto no era algo que estuviera alejado de sus estructuras culturales europeas: en el viejo continente, la suerte de casi todo caballo viejo o inútil era terminar como alimento de aquellos que no lo tenían en abundancia, no obstante las prohibiciones que existían sobre el asunto.⁷⁶ Tal vez el perro no era un animal consumido con frecuencia, pero cada que llegaba el invierno y arreciaba la presión sobre los alimentos, los canes podían sacrificarse y consumirse sin miramientos. Consumir cueros curtidos era una medida extrema a la que se recurría después de haber agotado las otras alternativas, pero lejos estuvieron los españoles de ser los únicos en acudir a esta estrategia, pues los corsarios, piratas y filibusteros del Caribe también la usaron; incluso Exquemelín ofrece una fórmula para prepararlos.⁷⁷ Y por su parte, si se recuerdan las referencias de Camporesi citadas con anterioridad, se podrá ver que en Europa hubo prácticas auto y antropofágicas a fines de la Edad Media y buena parte de la Edad Moderna. Efectivamente eran prácticas vergonzosas que se daban en el silencio del hogar o incluso a sus espaldas, y a las que sólo se podía llegar cuando las condiciones hicieran necesario reducir parámetros morales. Al estar en las Indias, en ciudades tan pequeñas –como eran las de la conquista–, la observación y el control político era mucho mayor. La ciudad urbanizaba las necesidades y sus soluciones, pues desde ellas era posible pedir ayuda, amparados en las autoridades reales, a otras ciudades, las cuales aportaban los bastimentos. En el campo abierto, rodeados de enemigos, no había miramientos y cada uno podía hacer tanto como su necesidad y conciencia se los permitiera.

Las historias de las penurias de la conquista se utilizaron –al igual que las descripciones de la abundancia– como arma política e historiográfica. Fernández de Oviedo inscribe el hambre de la conquista dentro de la historia de España y la compara con el hambre que pasó Juan II de Castilla en el sitio del castillo de Montalbán en 1420, cuando se vio en la necesidad de matar a su caballo para comer carne. Sin embargo, las penurias del proceso de conquista estaban, para Fernández de Oviedo, por encima de las de Juan II, por ser más extremas y no depender de voluntades o de rendiciones: conseguir la comida era en sí misma una lucha de supervivencia.⁷⁸ Para Cieza de León, el hambre aguantada en la conquista ubicaba la empresa no sólo en un marco español, sino incluso dentro de la historia universal, pues “no hubiera

⁷⁶ HARRIS, *Bueno para comer*, pp. 122 y 123; GOODY, *Cocina, cuisine y clase*, p. 82.

⁷⁷ EXQUEMELIN, *Diario de un cirujano a bordo*, p. 104.

nación en el mundo que los pudiera tolerar, y por eso son dignos de ser contada su nación por la más excelente del mundo y la que en todo él es para más”.⁷⁹ Para estos cronistas, su generación había realizado el mérito de convertir a su Corona en una nueva Roma imperial, pero con dominios mucho más impresionantes, y con un comportamiento heroico y unas penalidades que el mundo debía admirar. Para un florentino como Cey, que escribe para un amigo particular sin pretender ensalzar las glorias españolas, el hambre de la conquista era efectivamente algo espantoso, que no tenía en sí nada de glorioso.⁸⁰

Al igual que Fernández de Oviedo y Cieza de León, los conquistadores, los pacificadores de las Indias, y sus descendientes siguieron haciendo notar los trabajos que habían pasado, las hambres que habían afrontado, los beneficios que había obtenido la Corona y, por supuesto, las recompensas que merecían. La Corona española se debía sentir honrada por sus súbditos y debía ofrecer recompensas acordes con las dificultades afrontadas. Este aspecto siguió siendo un punto importante en la historiográfica americana escrita por los criollos durante el siglo XVII. Pero en el Nuevo Reino de Granada, además de buscar recompensas, los cronistas e historiadores trataban de escribir una historia heroica de la sociedad a la que pertenecían, y como los resultados y logros eran incomparables con los de Nueva España y de Perú, se tenían que esforzar más en mostrar otros aspectos, como el de las penalidades. Tal vez no fuera tan grandioso lo conseguido, comparado con otras conquistas, pero los méritos eran los mismos porque los trabajos habían sido intolerables.⁸¹

Como se anotó al comienzo de este capítulo, el hambre era una constante en Europa entre los siglos XIII y XVII; los habitantes llegaron a los extremos de consumir casi cualquier cosa para paliarla;⁸² por consiguiente, no habría razón para que los españoles se empeñaran tanto en llamar la atención sobre la falta de bastimento en las Indias. La razón para hacerlo radicaba en dos puntos principales: primero, había que dotar al hambre de sentido para que las

⁷⁸ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural*, Libro 25, cap. IV, p. 17.

⁷⁹ CIEZA DE LEÓN, *La Guerra de Chupas*, cap. VII.

⁸⁰ CEY, *Viaje y descripción...*

⁸¹ FERNÁNDEZ DE PIEDRAHÍTA, *Noticia historial*, libro cuarto, cap. I, cap III; libro quinto, cap. II; libro séptimo, cap. IV.

⁸² CAMPORESI, *El pan salvaje*, pp. 33, 45 y 58. Aunque las fuentes de Camporesi son principalmente literarias, también recurre en estos casos a tratados médicos y a documentos de archivo, en los cuales se registraron tales prácticas; incluso en algunos casos hace cierto tipo de valoraciones sobre el gusto y sabor de la carne humana y

guerras por expandir los dominios de la Corona española adquirieran características heroicas; esto es, le asignaron sentido a esa hambre. Segundo, en la conquista de las Indias los españoles se encontraron con situaciones y prácticas en las cuales proyectaron sus propias sombras culturales: hambre y antropofagia sólo eran posibles como parte de una alteridad irreconciliable con la civilización cristiana en expansión;⁸³ sólo en las márgenes mismas de esa expansión se podía presentar esto. Una vez los territorios estuvieran plenamente integrados a la Corona, era imposible que esas situaciones se repitieran. Sin embargo, su recuerdo seguía presente para trazar la línea entre lo moralmente aceptable y lo inaceptable. La antropofagia era la vergüenza misma, que ni occidente ni el cristianismo podían aceptar y buscaban alejarla de sí, poniéndola en los grupos nuevos, o en los malos cristianos que todavía recurrían a ella. La antropofagia de ciertos grupos aborígenes americanos siempre ha sido un tema espinoso, pues los españoles eran proclives a calificar como “caníbales” a los indios, para poder esclavizarlos bajo los preceptos de la Corona.⁸⁴ Sin embargo, no se puede afirmar que no existiera, pues hacía parte de prácticas rituales americanas en muchos grupos del continente.⁸⁵

A pesar de todas estas penurias, de dolores agónicos producidos por el hambre, en la conquista del Nuevo Reino de Granada se dio un hecho que marcaría por completo las concepciones sobre abundancia y escasez: el sueño de llegar a una tierra fantástica se desplazó de Jauja y sus afines, al Dorado. Desde las redes cargadas de pepitas del Darién que describía Fernández de Enciso, las tumbas llenas de ofrendas de oro en la región Cenú, hasta las noticias de Dorados que siguieron escuchándose incluso a mediados de la década de 1570, comida y sustento eran dos elementos marginales frente a los deseos de obtener oro y joyas. En ninguna otra parte, como en el corazón mismo de Castilla del Oro, se vivieron el desabasto y los problemas alimentarios. Santa María del Antigua del Darién sirvió como punto de partida para

sus semejanzas con la de algunos animales.

⁸³ STEINMETZ, “Conceptions du corps dans l’acte alimentaire, ...”, p. 28.

⁸⁴ Desde 1503, la reina Isabel expidió una real provisión en la que se autorizaba a esclavizar y vender a los caníbales rebeldes, especialmente a los que se encontraban en las cercanías de Cartagena. En 1511 se volvió a expedir una real provisión en el mismo sentido, esta vez expedida por Fernando como regente de Castilla. En 1530, Carlos V emitió otra real provisión, en la cual prohibía cautivar a los indios, sin importar las causas que se argumentaran. Sin embargo, en 1533 se autorizó a los vecinos de Santiago de Guatemala a tomar por esclavos los indios capturados en guerra, y al año siguiente se reglamentó la forma de hacer esclavos entre los indígenas. Véase KONETZKE, *Colección de documentos para la historia*, pp. 14, 32, 134, 143, 153 a 159. En el caso de los pijaos se emitió una Real Cédula el 31 de agosto de 1588, mediante la cual se autorizaba esclavizarlos. AGI, Santa Fe 98, n. 13, citado por CÓRDOBA OCHOA, “Los cabildos del reino frente a la Corona”, p. 10, nota 23.

confrontarse con la dura realidad de no contar con alimento en una ciudad establecida en la Tierra Firme.

1. Santa María del Antigua del Darién

Santa María del Antigua sirvió de centro de exploración del Darién. De allí partió Vasco Núñez de Balboa cuando emprendió el descubrimiento del océano Pacífico, y desde allí se organizaron las expediciones que comenzaron el recorrido de la costa del Atlántico en dirección hacia el oriente, y del Pacífico hacia el sur. En 1514, a cuatro años de su fundación, Santa María del Antigua contaba con una población de 515 hombres, que tenían a su servicio 1500 indios, si los datos de Fernández de Oviedo son correctos.⁸⁶ El 30 de junio de ese año llegó la armada de Pedrarias Dávila –que traía el cargo de gobernador de Castilla de Oro–, compuesta por cerca de 2000 hombres. Dos de los participantes en este viaje, Gonzalo Fernández de Oviedo y Pascual de Andagoya, dejaron impresiones diferentes sobre Santa María del Antigua: para el primero era una “gentil población”, con abundante mantenimiento de pescado, mientras que para el segundo era un pueblo pequeño, de pocos mantenimientos de la tierra y rodeada de terrenos montuosos y anegadizos.⁸⁷

Ambos coincidieron en señalar que antes de que terminara ese año, hubo una gran mortandad, de quinientas o setecientas personas, afectadas por el hambre y una enfermedad llamada “modorra”. A la hora de repartir culpas, ambos testigos vuelven a dar versiones diferentes: para Andagoya, la culpa era de la tierra y de los bastimentos traídos en el barco, pues la mayor parte llegó corrompida; para Fernández de Oviedo, los culpables habían sido el gobernador Pedrarias Dávila y el factor Juan de Tavira, que al poco tiempo habían dejado de suministrar la ración necesaria a los miembros de la armada recién desembarcada, y estaban almacenando los alimentos. Para este autor, parte de la responsabilidad recaía en el infortunio, pues un rayo incendió el tambo en donde se guardaban los bastimentos y las langostas habían acabado con las cosechas de maíz de los pobladores.⁸⁸ La ciudad ya no era capaz de

⁸⁵ Véase CAILLAVET, “Antropofagia y frontera”; HARRIS, *Caníbales y reyes*.

⁸⁶ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural*, libro 30, cap. VIII, p. 232.

⁸⁷ “Relación que da el adelantado de Andaboya...”, p. 106.

⁸⁸ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro 30; DIHC, tomo I, p. 53.

abastecerse por sí misma, así que debieron solicitar maíz, cazabe y cerdos a las Antillas.⁸⁹ Al tiempo, ante la escasez y las pocas alternativas de sostenimiento, la mayoría de los sobrevivientes decidió buscar nuevos sitios de vivienda, bien fuera en las islas del Caribe, o siguiendo al gobernador hacia el norte, con la empresa de fundar Panamá.

Si Santa María del Antigua se encontraba en una zona descrita por Fernández de Enciso y Fernández de Oviedo como fértil y abundante, ¿cómo fue posible que cerca de medio millar muriera de hambre en un mes? No se posee una respuesta concluyente al respecto, porque si bien fue un hecho conocido por sus contemporáneos,⁹⁰ no se ahondó mucho más sobre ella. Sin embargo, hay una serie de posibles respuestas que pueden ayudar a comprender el hecho, y a reflexionar sobre lo que se entendía por abundancia y escasez.

La primera parte de la respuesta tiene que ser que la zona sí era abundante y fértil, por lo menos en los términos de la zona intertropical húmeda y caliente; es decir, había alimentos que se podían conseguir relativamente fácil, por medio del cultivo o de la caza y la pesca durante casi todo el año; pero conservarlos allí resultaba difícil por la temperatura y la humedad. Por otra parte, la ciudad no estaba preparada para que su población pasara de 515 españoles a 2500; era un crecimiento tan desproporcionado que no había previsión posible, en parte porque los hombres asentados allí la usaban como sitio de avance para expandir sus conquistas, y no la concebían como un asentamiento en crecimiento poblacional; en otras palabras, eran soldados ansiosos por avanzar, no campesinos que tenían que hacer previsiones agrícolas.⁹¹ Además de eso, a la llegada de Pedrarias se deberían estar haciendo los preparativos para la recolección de la cosecha de San Juan, que se solía recoger por julio (aunque el día de San Juan fuera el 24 de junio), pero la recolección se malogró por culpa de la langosta.

Esto último enseña algo: al estar los españoles tan acostumbrados a basar su dieta en productos panificables, pasaron a depender en esta región en exceso del maíz (así resultara incomparable para su gusto con el trigo) y de las provisiones de harina que llevaba Pedrarias

⁸⁹ DIHC, tomo I, pp. 53 y ss.

⁹⁰ “Relación de Santa Marta [Ca. 1550]”, p. 126.

⁹¹ CAMPORESI, *El pan salvaje*, p. 109.

Dávila, las cuales se perdieron. El otro producto panificable americano que habían aprendido a consumir en las Antillas, el cazabe, no lo encontraron en el Darién porque los indios no acostumbraban a hacerlo. Por lo tanto, no hubo panes de ningún tipo durante un tiempo, hasta que desde las Antillas se envió cazabe. Así, un desequilibrio de panes en la dieta provocó una crisis alimentaria sin precedentes en el corto tiempo de experiencia española en las Indias Occidentales.

Ahora bien, esto no significa que un capricho alimentario produjera esta crisis. Hay que entender que había una gran variedad de productos que estaban disponibles para el consumo, como animales de monte, peces, lagartos, huevos, frutas y verduras. Sin embargo, estas cosas no resolvieron el problema, no por desconocimiento –basta leer el sumario de Fernández de Oviedo para ver la cantidad de cosas comestibles que los españoles conocían y las valoraciones que les asignaban–, sino porque no las consideraban nutritivas o no las habían inscrito en sus códigos alimentarios como para conformar una comida recurrente. Por ejemplo, en la misma zona, años después, Cieza de León señalaba que había muchos animales consumibles y que los palmitos eran un alimento provechoso, pero peligroso si se comía sin pan, porque hacía hinchar y morir al consumidor.⁹² Podía haber muchos alimentos, pero si no estaban acompañados adecuadamente, no eran consumibles; ingerir con pan los productos silvestres equivalía a civilizarlos y a quitarles los peligros que ellos encarnaban, pues el pan era el alimento cultural por excelencia.

Además, con el aumento de la población, el número de naborías que tenían los españoles quedó reducido proporcionalmente. Antes del aumento poblacional, cada español contaba, en promedio, con tres indios para su servicio, pero después habría mayor número de españoles que de indígenas. Esta situación empeoró con el ataque de langosta, pues el trabajo para conseguir alimentos silvestres se multiplicó por encima de las posibilidades que estos tenían.

A todo esto hay que agregar que la gran mayoría de la población de Santa María del Antigua en 1514 estaba compuesta por españoles que habían venido directamente de Europa con Pedrarias Dávila, sin pasar por un proceso previo de aclimatación en las islas del Caribe;

llegaron directamente al Darién, un lugar de difícil acomodación, incluso para aquellos que ya tenían una experiencia anterior. Si se recuerda la cita que se hizo de fray Pedro Simón acerca de los chapetones y los baquianos, se pensará más detenidamente en las chapetonadas o enfermedades de la tierra que sufrían los recién llegados. Otro hombre ya hecho a la tierra, como Bernardo de Vargas Machuca, señaló muchos años después que los recién llegados no estaban acostumbrados a las comidas indianas y por eso sufrían más que los baquianos o criollos.⁹³

Una suma de factores relacionados con un sistema de abastecimiento urbano sobrecargado por cuenta de un incremento súbito, una mano de obra insuficiente para alimentar a los españoles, y la gran pérdida de alimentos base de su dieta –los productos panificables–, hicieron patentes algunos límites de la alimentación y de las dependencias comestibles en las nuevas tierras conquistadas. Todo esto causó, entre muchos otros factores, que se abandonara la ciudad, pese a los esfuerzos de Fernández de Oviedo para que siguiera siendo funcional después de que la mayoría la había dejado buscando nuevos rumbos.

2. Santa Marta

a) De un proyecto poblador agrícola a un sistema de guerra permanente (1500-1538)

Desde el Darién y las Antillas salían naves que recorrían permanentemente las costas del mar Atlántico hacia el Oriente. En estos viajes se reconocieron los puertos que llamaron Cartagena y Santa Marta. Durante los años que estuvo poblada Santa María del Antigua, los contactos con las tribus de tales costas fueron unas veces de contratación y paz, y en otras de guerra y fracasos, pero nunca de imposición total sobre éstas. Ante tal resistencia, muchos conquistadores vieron frustradas sus expectativas de riqueza y los indios ganaron fama de valientes, fieros y carniceros.⁹⁴

⁹² CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú, primera parte*, cap. VI. p. 16.

⁹³ VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 82.

⁹⁴ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro 26, cap. X.

En 1523, Rodrigo de Bastidas realizó capitulaciones con la Corona para conquistar, poblar y tomar posesión de la gobernación de Santa Marta.⁹⁵ Como en casi todos los asentamientos de Tierra Firme, Santa Marta dependía de los bastimentos que se traían de las Antillas. De la hacienda de Bastidas en Santo Domingo, llevaron granos y ganados.⁹⁶ No obstante esta voluntad ganadera y agrícola del proyecto de Bastidas, pronto comenzaron a aparecer quejas de los vecinos de Santa Marta porque el gobernador estaba haciendo las veces de regatón, negaba las raciones, monopolizaba los bastimentos, hacía trampas con las pesas y medidas con que se vendían la carne y el pan, y más grave aún, quitaba el alimento a los enfermos.⁹⁷ Lo cierto es que en ese momento no parecía faltar la carne, gracias a los ganados que se llevaron. En cambio, los granos y las panificaciones eran escasos, y necesitaban pedir a las Antillas naves cargadas de cazabe o de harina.⁹⁸

A la muerte de Bastidas,⁹⁹ se le dio la gobernación a García de Lerma, quien en las capitulaciones propuso, en 1528, un proyecto consistente en fortalecer la población con más individuos y aumentar las posibilidades agrícolas de la región.¹⁰⁰ Sin embargo, era claro que a pesar de las mejoras que se obtenían en los cultivos, la tierra seguía dependiendo de las importaciones para el abasto de maíz, cazabe y harinas, y que su fuerte era la ganadería, aunque la carne que se vendía en la ciudad no fuera de buena calidad.¹⁰¹ Además de eso, como no hubo una aclimatación adecuada de los ganados lanares, los españoles no podían consumir borregos y carneros, que eran las carnes que primaban dentro de sus estructuras del gusto. Por lo tanto, la cantidad de ganado vacuno no presentaba un sentimiento de abundancia, pues no era la carne más apetecida.

La quema de la ciudad en 1528 hizo surgir en los españoles el sentimiento de que la tierra estaba en tensión permanente por los constantes peligros a los que los exponían los indios. Además de esto, las pacificaciones y campañas de castigo adelantadas por García de Lerma habían fallado; algunos aseguraban que estos fracasos se debían a las faltas del

⁹⁵ DIHC, tomo I, pp. 76 y 78.

⁹⁶ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro 26, cap. II.

⁹⁷ DIHC, tomo I, pp. 217, 218, 220, 227, 231 y 233.

⁹⁸ DIHC, tomo I, pp. 342 y 343.

⁹⁹ Apuñaleado en Santa Marta mientras dormía, y muerto en Santo Domingo a causa de las heridas.

¹⁰⁰ DIHC, tomo I, p. 296; tomo II, p. 117.

gobernador, tanto en la planificación de las campañas, como en sus actuaciones en ellas. Las críticas contra su comportamiento en extremo refinado eran repetidas constantemente, así como contra sus pretensiones de contar permanentemente con lujos y comodidades en medio de la conquista. De esta manera, se enjuiciaba negativamente su accionar bajo los parámetros de una moral guerrera que ponderaba el ascetismo y despreciaba la comodidad.¹⁰² Más allá de esto, lo cierto es que cada vez más, como consecuencia de la expansión de los españoles, los grupos indígenas comenzaron a resistir y a realizar ataques que producían desabastecimiento en la ciudad y en la región. En buena parte de las ocasiones, los españoles ejercían presión excesiva sobre los grupos que se habían sometido a su poder, y estos aprovechaban la cercanía de la serranía para huir a las partes en donde estaban los grupos indómitos para librarse del acoso de los conquistadores.¹⁰³ La práctica misma de la conquista y la búsqueda de botines relativamente rápidos por medio del rancheo hicieron perder el dominio que se tenía sobre los grupos medianamente pacificados. Pero el uso de la fuerza no era lo suficientemente efectivo como para derrotar a los que desobedecían o huían. La falta de un grupo de conquista fuerte hizo que los españoles se limitaran a obtener resultados inmediatos frente a los frágiles; pero de esa manera se debilitaban ellos mismos, porque su fuerza no garantizaba el aprovisionamiento de alimentos para la ciudad. Como resultado de esto, se siguió dependiendo de los bastimentos que se traían de las Antillas, casi siempre productos europeos, a precios elevados, que hacían que la carestía fuera la característica predominante de la región;¹⁰⁴ la gobernación había entrado en un círculo del que no podía salir. García de Lerma sostenía que era necesario aumentar el número de pobladores de la ciudad y la gobernación para hacer frente al dominio del territorio; pero mientras esto ocurría, era necesario que la Corona proveyera las harinas necesarias, pues las carnes las proveía la misma gobernación.¹⁰⁵ Aunque el gobernador sostenía que era necesario que llegaran cultivadores, cada vez era más claro que se estaban buscando soldados que sometieran a la población indígena y a la región, que por días se veía más desolada,

¹⁰¹ DIHC, tomo II, p. 166 y 320.

¹⁰² “Relación de Santa Marta [Ca.1550], pp. 139 y 140; DIHC, tomo II, p. 181; FERNÁNDEZ DE PIEDRAHÍTA, *Noticia historial*, libro tercero, cap. I, p. 129; RESTREPO, *Un nuevo reino imaginado*, p. 49.

¹⁰³ DIHC, tomo II, pp. 178 y 183.

¹⁰⁴ DIHC, tomo II, pp. 178 y 237.

¹⁰⁵ DIHC, tomo II, p. 320.

destruida e insostenible. Aunque podía hacer parte de las tensiones propias entre gobernaciones colindantes, el testimonio de los vecinos de Coro en 1533 resulta esclarecedor:

[El valle de Pacabuey] es tyerra muy Rica e la gente Della muy doméstica si no la oviera(n) destruydo e Robado los xp(isti)anos de Santa Marta q(ue) por donde los xp(isti)anos avían estado, estaba la tyerra destruyda e perdida [...]¹⁰⁶

Después de la gobernación de García de Lerma, siguió un breve paréntesis en el que estuvo a cargo el oidor de Santo Domingo, el doctor Infante, y posteriormente se le concedió a Jerónimo de Lebrón, en 1536. A pesar de estos cambios, era claro que ya se había abandonado la idea de establecer un grupo de labradores españoles que sirvieran en la ciudad (como en principio lo había propuesto García de Lerma); había una dependencia absoluta de la mano de obra aborígen para conseguir productos como maíz, yuca y sus panificaciones, y lo que ellos no quisieran dar, por las buenas o por las malas, era necesario obtenerlo por medio del comercio con las Antillas.¹⁰⁷ El problema era que Santa Marta se estaba quedando por fuera del circuito económico por tener poco que ofrecer, mientras se estaban estableciendo puertos en donde desembocaban riquezas interesantes para los comerciantes, como Cartagena y Nombre de Dios. Así, en menos de 15 años de población, el que auguraba ser uno de los mejores puertos de Indias y una de las tierras con mayor posibilidad de la Tierra Firme, pasó a ser un destino poco atractivo para los buscadores de fortuna. Entre 1537 y 1538 no atracó ninguna nave que fuese o viniese de España durante nueve meses, lo cual muestra este marginamiento comercial; dicha ausencia provocó “no poco trabajo, por no tener ningún mantenimiento ni refrigerio de España”.¹⁰⁸

La tierra era abundante de ganados y maíz, y por supuesto de pescado.¹⁰⁹ Con esto se podían sustentar, excepto cuando no hubiera un buen entendimiento con los indios. Sin embargo, se seguía afirmando que la tierra era estéril y pobre; pero no lo era. El problema estaba en que no colmaba las expectativas alimenticias y económicas de quienes allí habitaban,

¹⁰⁶ “Información sobre el valle de los Pacabueyes”, p.101.

¹⁰⁷ DIHC, tomo IV, pp. 59 y 195.

¹⁰⁸ DIHC, tomo V, p. 174.

¹⁰⁹ AGI, Patronato, n. 197, r. 18, f. 1 v.

ni las de los comerciantes que les podían llevar los productos con los sabores que anhelaban, y que los hacían parte de un grupo social.

A finales de la década de 1530, los españoles descubrieron las pesquerías de perlas del cabo de la Vela; pero esta bonanza no logró hacer que Santa Marta se vinculara al circuito económico, porque para los comerciantes era más rentable llevarlas a Cartagena.

De otro lado, también los mantenimientos de la tierra tenían problemas de distribución: Jerónimo de Lebrón, como pacificador del territorio, hizo que los indios llevaran a su casa todos los bastimentos de pescado y maíz, para redistribuirlos desde allí entre los vecinos, con sobradas ganancias para el gobernador y sus allegados.¹¹⁰ Al vivir en un estado de precaria dominación sobre los grupos tributarios, los españoles se encontraban supeditados al poder de quien lograra establecer un vínculo de fortaleza y negociación con los aborígenes, como lo hacía el gobernador; y éste, a su vez, lo aprovechaba para hacerlos más dependientes de él y así tener una posición ventajosa. Si Bastidas se había mostrado monopolizador de los productos que venían de las Antillas, Lebrón lo hacía con los de la tierra. Esto se convirtió en un esquema de apropiación semiinstitucional que siguió operando en Santa Marta a favor de los gobernadores y en detrimento de los vecinos durante buena parte del periodo colonial, no obstante la Real Cédula que desde 1530 se había expedido para que los gobernadores no tuvieran tiendas.¹¹¹

b) El aumento de los ataques y el poblamiento del territorio (1540-1600)

En 1537 se organizó, con el concurso del gobernador Pedro Fernández de Lugo, la expedición comandada por Gonzalo Jiménez de Quesada que descubrió y conquistó el territorio muisca, en el cual se fundó el Nuevo Reino de Granada y las ciudades de Santa Fe y Tunja, entre otras muchas. El aumento del territorio y la adscripción de mayores recursos no generó riqueza y prosperidad a la gobernación de Santa Marta; aprovechando las dificultades que tenía Fernández de Lugo en Santa Marta, las distancias entre un punto y el otro, y las mayores posibilidades que ofrecía la nueva tierra descubierta, Jiménez de Quesada logró que el Nuevo Reino de Granada fuera independiente de Santa Marta; incluso, con el tiempo, ésta pasó a

¹¹⁰ DIHC, tomo V, pp. 177 y 190.

dependen políticamente de aquel. Aún antes de que se diera este proceso de separación, se veía que las autoridades de Santa Marta estaban buscando trasladarse de la ciudad a otras partes de la gobernación en donde hubiera una riqueza más acorde con sus expectativas. Alonso Fernández de Lugo (hijo de Pedro Fernández de Lugo) estuvo cerca de dos años en Santa Fe reclamando que ésta hacía parte de la jurisdicción de Santa Marta; y el obispo fray Martín de Catalayud prefería estar cerca del Cabo de la Vela que en Santa Marta, por la riqueza que se obtenía con la pesca de perlas

A pesar de que Santa Marta no llenaba las expectativas de sus autoridades ni de muchos habitantes, y que cada vez parecía salir más de los circuitos económicos que se habían conformado en las Indias, la riqueza de la tierra siguió atrayendo a algunos europeos. Como parte de los intereses de las potencias europeas o de los intereses privados que buscaban obtener su parte de las riquezas de las Indias Occidentales, desde mediados del siglo XVI comenzaron a enlistarse naves y flotas completas dedicadas al pillaje y robo bajo distintas modalidades y características. Así, en 1544 los franceses tomaron por primera vez Santa Marta, la asaltaron, quemaron y arrancaron de raíz los árboles. No contentos con esto, hicieron lo mismo con los pueblos indígenas comarcanos, por lo cual los indios se sublevaron. De esta manera, los vecinos de Santa Marta no sólo se vieron desposeídos de sus bienes, sino que además carecieron de los medios para recuperarse de los daños, y con la necesidad de emprender nuevas campañas de pacificación.¹¹²

De ese año en adelante, durante los siglos XVI y XVII, la gobernación de Santa Marta fue atacada periódicamente por hombres de mar y por indios.¹¹³ La sensación de estar rodeados se incrementó con los años, debido al embiste de unos y otros; las casas de techos pajizos fueron incendiadas sucesivamente, tanto por franceses, ingleses, e indios de diversos grupos. La tierra se mantenía precariamente poblada. Muchos de los españoles que aún permanecían allí ansiaban mejores destinos, pero las medidas de los gobernadores de turno impedían que la gente abandonara la ciudad o la gobernación. Incluso quienes tenían voluntad de hacerlo por encima de las prohibiciones se encontraban con que muy pocas naves atracaban en el puerto y

¹¹¹ KONETZKE, *Colección de documentos*, tomo I, p. 136.

¹¹² AGI, Patronato, n. 197, r. 17, f. 1v.

¹¹³ FDHNRG, tomo I, p. 76, tomo II, p. 355, tomo IV, p. 212, tomo VI, pp. 164 y 165.

que por tierra el camino era peligroso por los levantamientos de los indios.¹¹⁴ Un sitio que producía tanta riqueza como la pesquería de perlas del Cabo de la Vela tenía problemas para defenderse del ataque de los indios o hasta para mantener un débil abasto de los productos de la tierra (maíz y cazabe).¹¹⁵ Evidentemente, estos ataques por ambos flancos minaban el abastecimientos de la gobernación, y los dineros acumulados se gastaban en los proceso de guerra y paz. Sin embargo, una y otra vez se reconstruyeron las casas y las iglesias. Igualmente, corsarios, piratas y filibusteros siempre encontraron qué robar; aunque los botines fueran incomparables con los de Portobelo y Cartagena, en la región se podían abastecer de comidas.

Este ataque de los extranjeros sobre Santa Marta ponía en mayor evidencia el escaso dominio que se tenía sobre el territorio y los grupos aborígenes, y la necesidad que había de que estos se integraran al dominio de los encomenderos. Desde mediados del siglo XVI, los españoles trataron de que los indios hicieran sembradíos de yuca, fabricaran cazabe, sembraran maíz y se dedicaran al pastoreo de animales para mantener un abasto que satisficiera a los asentamientos y produjera excedentes.¹¹⁶ Pero esto quedaba sólo en intenciones; la mayor parte de los indios estaba más allá del poder español, y los pocos que estaban de servicio estaban en una posición lo suficientemente cómoda como para hacer el tránsito de la paz a la guerra sin mayores problemas, o para intercambiar maíz y pescado por elementos españoles, como parte de una transacción y no de una sujeción. Esto daba al traste con las aspiraciones españolas de ser abastecedores de alimentos de los puertos del Atlántico y de la entrada al Nuevo Reino de Granada,¹¹⁷ y la situación empeoraba con la disminución de embarcaciones que llegaban al puerto, con el consiguiente perjuicio económico.¹¹⁸

Por su parte, el cabo de la Vela se beneficiaba con la riqueza que obtenía de la pesquería de perlas. Al ser una producción demandante de mucha mano de obra, casi todos los indios de paz estaban dedicados a bucear, quedando muy pocos para cultivar maíz y yuca, para preparar cazabe o para pescar. Esto hacía que la mayor parte del abastecimiento quedara en

¹¹⁴ “Relación de Santa Marta [Ca. 1550]”, p. 154.

¹¹⁵ DIHC, tomo VII, p. 146; tomo VIII, pp. 13, 103.

¹¹⁶ DIHC, tomo X, p. 249; FDHNRG, tomo I, p. 25.

¹¹⁷ DIHC, tomo IX, pp. 8 y 9.

¹¹⁸ FDHNRG, tomo I, p. 75, tomo V, pp. 57 y 377.

manos de los comerciantes, que lo mantenían casi constante y a elevados precios, que sólo podían asumir aquellos que se beneficiaban de las pesquerías.¹¹⁹ En medio de la bonanza, los vecinos del cabo de la Vela consumían vino y pan de harina de trigo en cantidades impensables para cualquier otro habitante de la gobernación.¹²⁰ El cabo de la Vela vivía en una burbuja de riqueza y explotación, en la cual los españoles podían consumir principalmente alimentos europeos, sin necesidad de hacerse a los de la tierra, mientras que los indios se mantenían al borde de la muerte y en un estado permanente de carencia alimentaria, por la poca comida que recibían.¹²¹

A mediados del siglo XVI, era claro para las autoridades de Santa Marta que para formar parte del comercio atlántico debían tener un sistema productivo que pudiera integrar las riquezas que en ella se encontraban –como la pesquería de perlas y algunas minas– con las actividades agrícolas y ganaderas. Para ello era vital poblar la gobernación, abrir los caminos, y establecer un comercio interno fuerte que vinculara la cabeza de la gobernación a los diferentes asentamientos que se iban fundando (como Tamalameque (1544), la ciudad de los Reyes del Valle de Upar (1550), Ocaña (1570) y la Nueva Sevilla (1591)). De esta manera se centralizaría un comercio mayor que el que habían tenido hasta ese momento, y se pasaría del autoabastecimiento precario, a la riqueza de un enclave comercial.¹²² También era necesario poner a tributar regularmente a los indios, asegurar los caminos, fortalecer el puerto y ampliar la frontera territorial y agrícola. Para cumplir esto último, se lanzó una campaña de reconocimiento y pacificación de las sierras de Santa Marta, que según la relación que se conserva, se centraba principalmente en las posibilidades de producción alimenticia de la región, más que en la búsqueda de minas.¹²³

Esta voluntad de formar parte del sistema comercial americano no fue efectiva, y la gobernación de Cartagena terminó ocupando el puesto de proveedora de alimentos para el puerto de la ciudad del mismo nombre, los barcos de comercio continental y las embarcaciones

¹¹⁹ DIHC, tomo, VII, p. 146; VIII, p. 13

¹²⁰ DIHC, tomo VII, p. 191; FDHNRG, tomo I, p. 74.

¹²¹ BARRERA MONROY, “Los esclavos de las perlas”, pp. 3 a 33.

¹²² FDHNRG, tomo VII, pp. 166, 168 y 169; AGN, Colonia, Poblaciones varias, tomo 2, ff. 328r, 345v, 350v, 361r y 366r.

¹²³ “Relación de Tayrona”, pp. 197-200.

que navegaban el río Magdalena hacia el Nuevo Reino de Granada. Desde la fundación de puertos como Cartagena y Portobelo, Santa Marta había visto reducir el número de barcos que atracaba en ella casi hasta la ausencia total. En la década de 1570, comenzó a aparecer en la documentación que la causa de la pobreza de Santa Marta se debía al descubrimiento de la navegación por el canal de las Bahamas, que agilizaba sustancialmente el regreso de las naves a Europa;¹²⁴ esta explicación parecía sintetizar todas las respuestas que giraban en torno a la pobreza de la gobernación. Sin embargo, hay que tener en cuenta que el canal de las Bahamas fue descubierto en 1519 por Antón de Alamitos, incluso antes de que Rodrigo de Bastidas llegara a Santa Marta como primer gobernador en 1525. No fue tanto el descubrimiento del canal, como la centralización comercial que España utilizó en las Indias, en donde se preferían unos cuantos puertos grandes a muchos pequeños. Al no ocuparse el comercio español de estos pequeños puertos, en muchas ocasiones fueron los comerciantes extranjeros quienes los abastecieron. En los informes de Santa Marta a la Corona se señalan los ataques de los extranjeros, pero se calla sobre el comercio con ellos. Sin embargo, durante el siglo XVI fue una práctica recurrente¹²⁵ y, en el siglo XVII, en el Río del Hacha había extranjeros que tenían tiendas en donde comerciaban con palo de Brasil, cueros y bienes que importaban, entre los cuales el vino ocupaba un puesto especial.¹²⁶

El problema era que Santa Marta no tenía nada que ofrecer al comercio atlántico español, pues ni se labraban minas de importancia en su territorio, ni se vinculaba a regiones que canalizaran a través de ella sus riquezas. Cada que la ciudad de Santa Marta o alguna de las poblaciones de la gobernación sufría un ataque o llegaba una plaga de langosta, se comenzaba a clamar por la esterilidad de la tierra,¹²⁷ pero en general la tierra no era estéril; por el contrario, era muy fértil: daba maíz, yuca, frutas de la tierra, vacas, cabras, caballos y cerdos. Si esto no suplía el nivel de necesidades de los vecinos era porque no contaban con un adecuado sistema de explotación ni de distribución que hiciera que los productos de la tierra fueran intercambiables más allá de sus propias poblaciones o gobernación. Incluso cuando

¹²⁴ FDHNRG, tomo VI, p. 345.

¹²⁵ CÓRDOBA, *Las relaciones de méritos y la difusión de la cultura política castellana*, p. 88, nota 157.

¹²⁶ ROBLES, *América a fines del siglo XVII*, p. 81; LABAT, *Viaje a las islas de América*, primera parte, cap. XII, p. 46.

¹²⁷ FDHNRG, tomo VI, pp. 199 y 222, tomo VIII, pp. 207 y ss.

alguna de las poblaciones comenzaba a producir excedentes, como las que quedaban en la vertiente oriental del río Magdalena, terminaron comerciando directamente con Cartagena, para obtener más provecho.

El otro gran problema de Santa Marta era que a lo largo del siglo XVI había configurado un sistema político basado en relaciones de fuerza muy endeblas con los indios, y en medio de la zozobra general, no había forma de desarrollar proyectos productivos o comerciales. Esta situación produjo un fortalecimiento de la figura del gobernador, a quien competía dirigir las campañas de defensa y pacificación de la tierra, aunque sin mucho éxito; el mayor fortalecimiento para los que ocuparon el cargo no se dio en la campo militar, sino en el comercial. Como ya se vio en los casos de Rodrigo de Bastidas y de García de Lerma, el primero se apropiaba de los productos traídos de Santo Domingo y Cuba, mientras que el segundo lo hacía de los productos de la tierra. Por su parte, Luis de Rojas, según las quejas en el juicio de residencia que se le siguió en 1573, logró apropiarse tanto de los primeros como de los segundos. Por un lado, pescado y maíz terminaron en su casa de cuenta de los indios, y él hacía las veces de regatón. Asimismo, tenía taberna en la ciudad, donde vendía el vino. Además, se apoderó de la carnicería y se negaba a vender la carne por unidades de medida asequibles a la gente, sino por cuartos, a elevados precios. Y como si fuera poco, sacaba ventaja de los vecinos, puso a los indios a salar pescados para llevar a Cartagena, y distribuía mercancías por toda la gobernación.¹²⁸ Para hacer todo esto se aprovechaba de su puesto, que le permitía concentrar dinero y poder, sin beneficio para la región, pues no cambiaba la situación estructural de la gobernación, sino que simplemente utilizaba los recursos en beneficio de un individuo.

Como parte de esta situación inalterada de caos y desconcierto para los españoles, días antes de la Pascua de 1573, los indios de Mamatoco prendieron la iglesia de la ciudad de Santa Marta (que se consumió completamente) y el fuerte de Bonda, que servía de defensa a la ciudad (que debió ser reedificado una y otra vez, por los constantes ataques a que se vio sometido).¹²⁹

¹²⁸ AGN, Colonia, Visitas de Magdalena, tomo 2, ff. 429r y v, 430v, 432v, 433r, 438v, 440r y v, 465r, 482v, 500r y v.

¹²⁹ DIHC, tomo VI, p. 199; AGN, Colonia, Historia Civil, tomo 13, f. 833r; AGN, Colonia, Visitas de Magdalena, tomo 2, f. 451r.

Constantemente, las ciudades de la gobernación quedaban incomunicadas sin que su abundancia pudiera explotarse comercialmente, pues estaban abandonadas a su suerte. Esto, que suponía un golpe a los mecanismos comerciales españoles, creó unas formas de consumo que alteraba la identidad de los españoles: como los productos españoles era tan costosos en estas ciudades, se privilegiaba el consumo de lo local. Por ejemplo, en el Valle de Upar, el maíz se volvió el mantenimiento principal de los españoles; los ganados (vacuno y ovino) de la región y los pescados del río Cesar fueron su principal sustento proteínico; la manteca de manatí sirvió de aceite para alumbrarse y cocinar; y las frutas de la tierra eran su principal regalo.¹³⁰ Como se dijo anteriormente, las poblaciones ribereñas al río Magdalena pertenecientes a la gobernación de Santa Marta tenían mayor contacto con Cartagena y mejor disposición para sacar sus productos; también en Ocaña, Tenerife y Tamalameque terminaron consumiendo gran cantidad de productos locales porque no podían suplir los costos de los bienes y era más rentable seguir en su papel de intermediarios que volverse consumidores.

c) La autonomía del siglo XVII

Según testimonios de españoles, con las noticias que llegaron en 1598 del ataque de los ingleses a Puerto Rico, los grupos indígenas de la región pensaron en aliarse con ellos para destruir la ciudad de Santa Marta.¹³¹ Dos años después, el gobernador Juan Guiral señalaba que el Río del Hacha, adonde se había trasladado la pesquería de las perlas, estaba en peligro durante cinco meses del año porque los ingleses atacaban cada que el tiempo era propicio y en muchas ocasiones con la complicidad de los esclavos.¹³² El 24 de junio de 1600 se produjo el levantamiento de los pueblos de Geriboca, Macinga y Bonda, en donde mataron a los doctrineros franciscanos que habían llegado dos meses antes. Posteriormente comenzaron los ataques a los españoles que transitaban los caminos; en menos de dos semanas cortaron las vías de comunicación de la gobernación, y asaltaron diferentes poblaciones de españoles y de indios de servicio. El 29 de junio de ese mismo año atacaron la ciudad de Santa Marta y todas las estancias que había alrededor. El gobernador Guiral aseguraba que el levantamiento obedecía al hecho de haber puesto curas doctrineros en los pueblos unos dos meses antes de que se diera

¹³⁰ “La Ciudad de los Reyes Valle de Upar”, pp. 252, 254, 255, 268, 269.

¹³¹ CORDOBA OCHOA, “El sacrificio de españoles en San Juan y Navidad”, p. 5, nota 12.

¹³² AGI, Santa Fe, Santa Fe, 94, r. 13, n. 54.

la sublevación; era la primera vez que había sacerdotes permanentes entre ellos, evangelizándolos.¹³³ No debía estar muy alejado de la realidad, porque el levantamiento tuvo características asociadas a estados de purificación cultural, como un violento rechazo de la comida de los españoles, y de la carne.¹³⁴

La situación de confrontación permanente no había variado mucho en Santa Marta, pues se mantenían las mismas variables de peligro, tanto por cuenta de los indios como de los hombres de mar dedicados al saqueo. El recrudecimiento de la violencia llegó a tales niveles que impedía la recolección de legumbres, en ocasiones obligaba a los vecinos a esconderse en la iglesia de las poblaciones –por ser el único lugar que tenía teja de barro–, e incluso provocó el despoblamiento de villas (como Becerril).¹³⁵

Esta zozobra constante representaba peligros para el abasto y la fertilidad de la tierra. Con los ataques no sólo se minaba la capacidad de almacenamiento, sino que al atacar a los indios de paz se ponía en peligro todo el sistema productivo y sus limitados alcances. No obstante, como lo ha demostrado Córdoba Ochoa, esta tensión permanente les servía a los vecinos de la gobernación para ganar autonomía frente a la Audiencia de Santa Fe: en el siglo XVII no fueron visitados, por lo tanto no hubo indagaciones sobre el trato que les daban a los indios, ni imposición de tasas; permanecieron en un mecanismo no regulado ni controlado de tributación, bajo la libre voluntad de los encomenderos.¹³⁶ Igualmente, la pobreza de la gobernación y el gasto por las empresas militares les servía para solicitar que la Corona corriera con los gastos de abastecimiento por un tiempo y que se mantuvieran bajos los precios de los productos, bien porque estuvieran exentos de almojarifazgo, o porque los produjeran los indios y se les pagara poco por sus labores.¹³⁷

Evidentemente, la gobernación de Santa Marta era tierra de frontera y lo que en ella se obtenía estaba alejado de los centros económicos más importantes de las Indias Occidentales.

¹³³ En lo que tiene que ver con este alzamiento, estoy siguiendo el artículo de CÓRDOBA OCHOA, “El sacrificio de españoles en San Juan y Navidad”.

¹³⁴ Fray Pedro SIMÓN aseguraba que los indios de los alrededores de Santa Marta nunca consumían carne, ni siquiera la de venados o de aves, que éstas sólo eran cazadas por las plumas. Sólo consumían pescado, maíz, yuca y frutas de la tierra. *Noticias historiales*, tercera parte, séptima noticia, cap. XXI, p. 317.

¹³⁵ AGI, Santa Fe, 66, n. 33, bloque 7, f. 4r.

¹³⁶ CÓRDOBA OCHOA, “El sacrificio de españoles en San Juan y Navidad”, p. 13 y ss.

Por consiguiente, su comercio también estaba marginado de los grandes circuitos e intercambio de mercancías. No obstante, la descripción que hace Vázquez de Espinosa de la ciudad de Santa Marta a mediados del XVII es la de una “abundante, barata y regalada de carne y pescado, maíz, cazabe y pan de la harina que se trae de la misma gobernación”.¹³⁸ La pretendida esterilidad poco tenía que ver con la tierra misma y su producción, sino con la forma en que se había insertado dentro de la economía imperial. En la periferia productiva del sistema económico mundial, atacados por grupos indígenas que se resistían a someterse y por ingleses, franceses y holandeses saqueadores, los conquistadores y sus descendientes encontraron la manera de explotar permanentemente y al máximo las posibilidades productivas de la gobernación para ponerlas cercanas al nivel de sus expectativas, aunque ello significara el tránsito nocturno de los caminos (para no caer en manos de los indios de guerra), la ausencia de tambos de abastecimiento entre las poblaciones (por la misma razón), o el estado permanente de alarma.¹³⁹

3. Cartagena

a) *Mano de obra y abundancia*

Al igual que Santa Marta, el puerto de Cartagena había sido reconocido, nombrado y visitado en varias ocasiones antes de Pedro de Heredia fundara la ciudad en 1532. Como en Santa Marta, la resistencia indígena retrasó el establecimiento de población española. Una vez asentada la ciudad, se buscó establecer prácticas agrícolas y ganaderas acordes con la tierra, que permitieran el desarrollo de la vida bajo los parámetros peninsulares básicos. Como era poco lo que se podía hacer con la aclimatación de productos vegetales europeos, gran parte del esfuerzo se puso en dirigir la tributación indígena hacia los encomenderos y en traer y multiplicar varios tipos de ganaderías en los suelos cartageneros. Como era costumbre, estos ganados se llevaban desde las Antillas, bien fuera de hatos particulares o de la Corona.¹⁴⁰ A diferencia de Santa Marta, Pedro de Heredia no tenía mucho interés en crear una comunidad de labradores; directamente comenzó a reclamar tributación de los indios, en parte porque el

¹³⁷ AGN, Colonia, Caciques e Indios, tomo 47, ff. 3r y ss.

¹³⁸ VÁZQUEZ DE ESPINOSA, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, libro segundo, cap. IV, apartado 932.

¹³⁹ ROBLES, *América a fines del siglo XVII*, pp. 80 a 84.

¹⁴⁰ DIHC, tomo IV, pp. 63 y 122.

grueso de los esfuerzos del gobernador y de sus hombres se centró en desenterrar sepulturas indígenas en la región Cenú (al suroccidente de la ciudad de Cartagena) en busca del oro con que solían enterrar a los muertos algunos grupos indígenas. Al haber una buena cantidad de oro disponible, les resultaba preferible obtener los alimentos por medio del comercio atlántico y algunos productos básicos aportados por los indígenas.

Sin embargo, esta alternativa comercial tuvo resultados adversos: aunque en principio el número de hallazgos era muy alto, con el transcurso del tiempo fue mermando en cantidad; Además, el control que ejercía el gobernador sobre esta actividad producía mucha inconformidad entre aquellos que no se beneficiaban de ella; y, como si fuera poco, hubo un encarecimiento de los alimentos.¹⁴¹ A sólo cuatro años de su fundación, comenzaron las quejas que afirmaban que la tierra era estéril y cara.¹⁴² En su momento se señalaron varios culpables de esta esterilidad, entre los cuales estaba el gobernador Pedro de Heredia por sus abusos.¹⁴³ También se asignó especial importancia a los indios, que por sus usos y costumbres no obedecían ni estaban sujetos a los caciques como en otras partes de las Indias, sino que eran como behetrías, lo que hacía que no tributaban con facilidad. Además, la diferencia entre pueblos que poseían diversos idiomas hacía difícil establecer un dominio claro sobre ellos, como se había logrado en la Nueva España o en las Antillas.¹⁴⁴ A diferencia de Santa Marta, en Cartagena el problema no era que los pueblos indígenas se levantaran contra el dominio español, sino que sus formaciones políticas prehispánicas aún eran funcionales a finales de la década de 1530. Estas políticas no tenían dentro de su estructura el desarrollo del sistema tributario, o por lo menos no como lo hubieran deseado los españoles, pues estaba basado más en un sistema de redistribución de riqueza e intercambio de favores, que en la acumulación y la obediencia que pretendían los conquistadores.

Ciertamente introducir la tributación entre estos pueblos resultaba problemático, pero no fue un impedimento insalvable, porque rápidamente se integraron al sistema productivo español, mediante las encomiendas y los trabajos forzados. Si bien existían tasaciones hechas

¹⁴¹ DIHC, tomo IV, pp. 108 y 109.

¹⁴² DIHC, tomo IV, pp. 97, 143, 279 y 280.

¹⁴³ DIHC, tomo IV, p. 219.

¹⁴⁴ DIHC, tomo IV, p. 139.

alrededor de 1570, éstas no se cumplían a favor de los indios, y los españoles reclamaban los tributos según su parecer y medida, siempre variable, con el uso de violencia coercitiva.¹⁴⁵ En medio de todo este proceso, muchos pueblos indígenas se despoblaron porque sus integrantes murieron de hambre o sarampión, o fueron esclavizados y enviados a otras regiones, o sus tierras fueron ocupadas y sus cultivos comidos y destruidos por los cerdos que poseían los encomenderos y los españoles.¹⁴⁶ A pesar de todas estas adversidades, los diferentes pueblos indígenas de la gobernación, en grados diversos, se adaptaron al sistema comercial de los conquistadores, bien fuera cultivando maíz y yuca, pescando, cazando iguanas, perdices y tortugas en los montes, sirviendo de porqueros, o preparando cazabe. Si bien la mayor parte de estas actividades fueron impuestas por la fuerza, en turnos de trabajo que desconocían los días de fiesta y el descanso,¹⁴⁷ en otros casos los indios comenzaron a producir para vender ellos mismos sus productos en mercados organizados en la ciudad. La mayoría de los encomenderos y administradores se opuso a estas actividades, y obligaba a los indios a que les vendieran todas sus mercancías a precios inferiores a los que se habrían conseguido en el mercado.¹⁴⁸

Después de que los oidores de Santa Fe reglamentaran la forma de hacer la tributación y de prohibir los servicios personales, los encomenderos encontraron la forma de alterar las ordenanzas y acomodarlas a sus necesidades; esto sucedió en los alrededores de la ciudad, y en diversos puntos de la gobernación, como el borde de la costa, la tierra adentro o las márgenes del río Magdalena. Aunque a finales del XVI la población negra había crecido de manera impresionante, y el puerto de Cartagena era uno de los puntos de llegada del comercio esclavista, la mayor parte de la producción seguía en manos de los indígenas, porque como señalaba un informe del siglo XVI:

se a visto por espiriencia toda la tierra destas partes en acabandose los naturales se acaba la vida de los españoles en ella porque no quieren trabajar en estas partes como lo hazen en España y aunque quisiesen no podrian Respeto a que las comidas son de poca sustancia.¹⁴⁹

¹⁴⁵ DIHC, tomo V, pp. 16 y 17.

¹⁴⁶ DIHC, tomo V, p. 148; tomo X, p. 73.

¹⁴⁷ FDHNRG, tomo VIII, pp. 47, 49 y 50.

¹⁴⁸ FDHNRG, tomo III, pp. 110; tomo VI, pp. 181 y 483.

¹⁴⁹ AGI, Patronato, 27, r. 33, f. 1r.

A finales del siglo XVI, ya nadie pensaba que fuera un problema que los indios tuvieran comunidades de behetría, o que no hubieran tenido la costumbre de tributar. A la fuerza aprendieron a poner su mano de obra y sus trabajos tradicionales al servicio de la nueva sociedad: fabricaron cazabe (que si bien era americano, no pertenecía a sus costumbres), se adiestraron en el trabajo de ganados extranjeros, y se adaptaron a estar en las calderas de los trapiches para producir azúcar y guarapo. Como ya se ha visto, la mano de obra indígena era esencial para abastecer la gobernación y el puerto; fue la estructura que se creó y en la que se insertó la producción; pero para ello fue necesario crear los mecanismos para que la gobernación funcionara como un centro abastecedor de las necesidades del puerto más importante del Nuevo Reino de Granada.

b) Comercio y comunicación

Los intentos iniciales por poblar la tierra con ganados fallaron por diferentes motivos: falta de mano de obra organizada, tierras inapropiadas para la ganadería y dedicación a otras tareas más redituables. Por lo tanto, los hatos no se reprodujeron al ritmo que se esperaba. En 1537 ni siquiera existía carnicería pública que atendiera la ciudad, lo que obligaba a los vecinos a consumir pescado la mayor parte del año, y a depender en exceso del comercio con otros puertos.¹⁵⁰ Además de eso, los españoles se vieron en la necesidad de manejar una población creciente, sin contar con los mecanismos necesarios para almacenar los alimentos. Por eso, la llegada de un año falto de lluvias (como 1538), que arruinaba las cosechas, enfrentaba a la ciudad con el hambre.¹⁵¹

Ante esta situación, los vecinos de la ciudad comenzaron a quejarse ante la Corona y a proponer soluciones para la esterilidad: la primera era permitir la esclavización de los indígenas y consentir que trabajaran más allá de las regulaciones existentes; la segunda tenía que ver con la apertura de caminos que vincularan la producción de la gobernación al abastecimiento de la ciudad y del puerto, y que permitiera llevar los ganados a pastos de engorde, pues los de la ciudad no eran apropiados.¹⁵² El éxito en abastecimiento no fue inmediato, aunque hubo un aumento importante en el número de cerdos que había en la región. Además, llegaban de toda

¹⁵⁰ DIHC, tomo IV, p. 250.

¹⁵¹ DIHC, tomo V, p. 126.

la gobernación gallinas y huevos, carne de vaca, tortugas, iguanas, manteca de manatí, maíz, yuca, cazabe y frutas americanas de diversos tipos (guayabas, anones, guanabas, entre otras).¹⁵³

Si bien los caminos comerciales se abrieron, no parece haber pasado lo mismo con el ganado vacuno, pues siempre fue mucho menor en cantidad frente a los cerdos y el pescado. El que se consumía era en mayoría de La Española y Puerto Rico –en donde abundaba–,¹⁵⁴ y en menor medida de algunos sitios de producción de la gobernación y Santa Marta. Así que gran parte llegaba en tasajos, y el que llegaba en pie no encontraba sitios de pastoreo para engordar después del traslado.

Así, el cerdo era la principal carne de origen europeo que se conseguía, pues los carneros, por el clima, nunca lograron aclimatarse. En buena medida, la seguridad alimentaria del puerto estaba basada en maíz, marranos y yuca, que era lo producido en mayor cantidad dentro de los términos de la gobernación y alrededores de la ciudad. Para evitar que se pusiera en peligro tal seguridad, en su paso por Cartagena, Antonio González, presidente de la Audiencia, prohibió en 1589 que los encomenderos sacaran el maíz y los cerdos de la provincia, para que no les faltaran a las armadas, ni se encarecieran los precios por esta extracción de productos; es decir, que no se produjera una escasez ficticia que conllevara a una carestía.¹⁵⁵

Esto no implicaba que la dieta cartagenera fuera necesariamente monótona; en general, durante el siglo XVII, los que pasaban por el puerto se beneficiaban de las bondades y ventajas de un centro que recibía productos de múltiples puntos, y describían a Cartagena como una de las ciudades de América mejor abastecidas.¹⁵⁶

¹⁵² DIHC, tomo V, pp. 216, 217 y 310; tomo VII, p. 95.

¹⁵³ En 1560 fray Diego de OCAÑA tuvo la oportunidad de gozar en casa del gobernador Pedro de Acuña del abastecimiento de tortugas con que contaba la ciudad. *A través de la América del Sur*, p. 41.

¹⁵⁴ OCAÑA, *A través de la América del sur*, p. 37; LAET, *Mundo nuevo*, libro primero, cap. IV, p. 69.

¹⁵⁵ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, f. 49v.

¹⁵⁶ GAGE, *Nueva relación*, Segunda parte, cap. IV. PORTOCARRERO, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 122; VÁZQUEZ DE ESPINOSA, *Compendio y descripción*, libro segundo, cap. I, acápite 911, cap. III, acápites 926, 927, 928 y 929; ROBLES, *América a fines del siglo XVII*, p. 80.

c) *Las penurias*

Lo anterior no significaba que Cartagena hubiera vivido constantemente en la abundancia. Al igual que Santa Marta, fue atacada por corsarios de diferentes nacionalidades que generaran grandes pérdidas y desasosiego a los habitantes de la ciudad. El ataque más destacado fue el que realizó Drake en 1586. A lo largo del XVII hubo años en los que no llegaron naves de España.¹⁵⁷ Sin embargo, los vecinos encontraron la manera de resarcirse sin clamar por la esterilidad de la tierra, porque los sistemas productivos y comerciales estructurados permitían que ciertos acontecimientos se resolvieran con cierta facilidad. Además de eso, al canalizar tantas riquezas, hubo mayores esfuerzos por protegerla de los ataques; a finales del siglo XVI se comenzaron a planear y a construir las defensas de la ciudad, diseñadas y dirigidas por Juan Bautista Antonelli.

La seguridad alimentaria de la gobernación recaía sobre el maíz, porque con él se alimentaban indios, españoles, flotas, y era además el pienso de cerdos y gallinas para que engordaran eficientemente. Por eso, cada que había problemas puntuales que tenían que ver con años buenos y malos en cuanto al agua que se necesitaba para el riego de los cultivos, había problemas de abastecimiento. Por el contrario, es escaso encontrar documentación que haga alusión a escasez de productos europeos o ajenos a la tierra. Se puede pensar que el comercio atlántico y antillano funcionaba con mayor regularidad que el clima y resultaba más seguro que el maíz. Pero hay que tener en cuenta que éste hacía posible tal comercio.

Los años de aguas abundantes podían producir, por dos anegas sembradas, alrededor de 300 anegas de maíz en todo el año. Si el año no era de copiosas aguas, el rendimiento podía estar en 180 anegas; y si las aguas eran escasas, la producción se ubicaba en 150 o 120 anegas.¹⁵⁸ Cuando llegaban los años malos, se buscaba mantener el abasto del puerto mediante el comercio americano, bien fuera del interior del Nuevo Reino o desde el golfo de Venezuela. Casi todo el maíz que se conseguía en época de penuria se dedicaba al abasto del puerto; por lo tanto, indios, esclavos, libertos, mulatos, mestizos y castas de todas las calidades debían

¹⁵⁷ FDHNRG, tomo VI, p. 39; COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia*, pp. 396 y 399.

¹⁵⁸ Dentro de estas cifras se entiende que se hacían dos cosechas en el año, la primera de mayor rendimiento que la segunda; 300, 180, 150 y 120 serían el resultado de sumar los resultados de ambas cosechas. AGN, Visitas de Bolívar, tomo I, f. 514r.

alimentarse con sustitutos, lo mismo que los cerdos. Los negros consumían cazabe con diferentes acompañamientos y de diversas maneras; tal vez por su cercanía con la producción, se generó un mecanismo de adscripción alimenticia que estos propiciaron y le sacaron provecho.¹⁵⁹ En ocasiones había escasez de este producto, pero el comercio antillano suplía las carencias de la tierra. Por su parte, los indios podían recurrir a la yuca, la cual preferían comer asada, en guisos o en bebidas, mas no en cazabe; también era el único alimento de los cerdos en tiempo de contingencias extremas.¹⁶⁰ Otra alternativa era recurrir a los plátanos, que en general era el recurso de todos los pobres cuando faltaba el maíz. En 1611, Gregorio, indio del pueblo de Tomala, señalaba que ante la ausencia de maíz, si bien consumían de diversas maneras el plátano, era con “harto trabajo y desventura”.¹⁶¹ Sin embargo, esta estrategia fue más frecuente en la tierra adentro y en las riberas del río Magdalena, que en la costa. Como ambos productos son de ciclos más largos que el maíz, están menos expuestos a problemas puntuales del clima, y en parte por eso podían servir de sustitutos en momentos de crisis.

Si bien los españoles habían aprendido a hacer uso del maíz y a conocer sus prácticas desde la etapa antillana, y no hubo mayor variación en Tierra Firme ni en la gobernación de Cartagena, sí incidieron considerablemente en las prácticas que indios y negros desarrollaron para afrontar los malos tiempos. El vínculo de los esclavos y libertos a la preparación del cazabe se dio en el marco del sistema productivo marítimo, que necesitaba abastecer el comercio atlántico de este producto de origen americano, desconocido en África. Podía haber referentes de panificaciones duraderas, pero no tenían las características de este pan de yuca. Por su parte, los indígenas recurrían a la yuca, que hacía parte de su tradición, pues el poco maíz que se cosechaba se destinaba a otras necesidades; así, el consumo fundamental de yuca se volvía una novedad, impuesta por el sistema colonial. Para los de la tierra adentro, el consumo de plátano hacía parte de una posibilidad desconocida en tiempos prehispánicos, permitida por la diáspora involuntaria de esta planta asiática en tierras americanas.

¹⁵⁹ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo I, ff. 364v y 365r; MÉNDEZ NIETO, *Discursos medicinales*, CARLETTI, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo*, tercer razonamiento, p. 28.

¹⁶⁰ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo I, ff. 364v, 369r.

¹⁶¹ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo III, f. 703v.

Si los vecinos de Santa Marta buscaron independencia y autonomía frente a la Audiencia por la situación de guerra permanente y los gastos en que ésta los hacía incurrir, los de Cartagena en alguna ocasión trataron de utilizar la plaga de langosta como arma para contrarrestar a los visitantes y jueces que la Audiencia y el Consejo de Indias enviaban. En 1622 argumentaban que a siete años de langosta se habían juntado hasta cinco jueces al mismo tiempo, y que esto causaba carestía y pobreza de la tierra.¹⁶² La queja en el fondo se refería a que en cada visita se imponían cuantiosas multas a los encomenderos, y en medio de los gastos y la situación crítica, no había forma de pagarlos y sustentarse al mismo tiempo. Asimismo, se reclamaba que en medio de tales crisis no se podían juzgar las acciones de los que se ocupaban del bastimento del puerto y la gobernación, con respecto al trato que les daban a los indios.

Por otro lado, la intensificación del proceso productivo bajo el dominio español, con patrones indígenas, provocaba que se crearan problemas de abastecimiento en situaciones específicas. Por ejemplo, la cacería de manatí fue un elemento de las prácticas de los pueblos ribereños al río Magdalena, que se hacía por temporadas específicas del año; hombres, mujeres y niños se trasladaban a campamentos dedicados a esta actividad (mantequeras) y desde allí cazaban, destazaban, sacaban la carne y ponían al fuego las partes más grasosas del manatí para empacar su manteca. Con la llegada de los españoles, la manteca de manatí entró a formar parte de la tributación, utilizándola estos para cocinar y alumbrarse. Los encomenderos entregaron a los indígenas herramientas más eficaces para desarrollar su trabajo, pues los arpones de acero penetraban con mayor facilidad la piel del animal que las lanzas tradicionales, y los cuchillos destazaban más rápido los cuerpos tendidos en las playas. Además de la efectividad que ganó el proceso, los españoles tenían un mercado que abastecer, principalmente en los alrededores del río Magdalena y en las minas de Antioquia; por lo tanto, para llenar las botas que habrían de hacer largos recorridos, era necesario cazar muchos más manatíes de los que antes se acostumbraba. Este aumento en la caza produjo una disminución en su población; en 1611, en los pueblos de Yati y Tacamocho, ribereños al Magdalena, ya ni siquiera los indios iban a las mantequeras, pues no justificaba trasladarse para los pocos que lograban cazar y las

¹⁶² AGI, Santa Fe, 63, n. 37.

pocas botijas que llenaban.¹⁶³ Con el tiempo, la continuación de esta práctica llevó a que la población de manatíes del río Magdalena desapareciera por completo.

Otro ejemplo de escasez producida por el empleo de prácticas productivas indígenas en el marco de explotación española se puede observar con lo sucedido en Mompo a mediados del siglo XVII. Allí, la población indígena estaba muy reducida, y buena parte de ella se dedicaba a la boga del río Magdalena y no al cultivo, el cual quedaba en manos de los esclavos. Sin embargo, éstos seguían utilizando el sistema indígena de cultivo basado en la tala y quema de rastrojos para hacer la roza. Esta forma de cultivar sólo es funcional en los dos primeros años, pues luego la tierra se agota y produce cosechas de muy baja productividad; básicamente es un sistema agrícola extensivo que necesita mucha rotación de los terrenos para seguir produciendo constantemente. Con la llegada de los españoles, los cultivos se intensificaron y los terrenos se ampliaron en cada cosecha, para poder abastecer a los pasajeros que pasaban por el río Magdalena desde o hacia Antioquia, Santa Fe y Popayán; por lo tanto, el tiempo que quedaba sin cultivar cada terreno era inferior al que necesitaba para su recuperación. Con este sistema de trabajo, en 1646, había, según el cabildo de Mompo, tierras muy pobres que sólo producían lo suficiente para sostener el trabajo de los esclavos que hacían las mismas rozas.¹⁶⁴ Para resolver este problema fue necesario abrir la frontera agrícola en tierras que aún no habían sido sometidas a la intensificación de la producción, o a la apropiación de las tierras comunales de los pueblos indígenas que no estaban tan agotadas.

A pesar de estos problemas de producción, el abastecimiento de la gobernación de Cartagena no se alteró sensiblemente, porque el comercio suplía las carencias que se presentaban y mantenía a la ciudad abundante, con la importación de maíz desde Cumaná, Tolú, y Guatemala. No obstante estas posibilidades comerciales, a finales del siglo XVII, en la ciudad de Cartagena se inició un proceso de confrontación entre las autoridades de la gobernación y los cultivadores de los productos de la tierra (maíz, yuca, plátano y frisol) por su precio. Para las autoridades, los grandes propietarios de tierras y cultivos –laicos y religiosos– se oponían a la regulación de precios, porque mediante procesos especulativos podían elevarlos a su antojo, aprovechando la llegada de las flotas, que tenían un alto poder de compra y

¹⁶³ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 4, ff. 388v y 393r.

sentidas necesidades. Por su parte, los “vecinos labradores” aseguraban que la regulación de precios alteraba las posibilidades de abastecimiento de la ciudad y creaba desabastecimiento; por lo tanto, solicitaban que fuera la libre demanda la que estableciera los precios de los productos. No obstante esta afirmación, buena parte de la solicitud estaba sustentada en los trabajos y penurias que debían afrontar, tanto en lo que tenía que ver con los problemas básicos del cultivo, como con los relacionados con las incursiones de corsarios y cimarrones, que elevaba los gastos de producción y reducía el margen de ganancia.¹⁶⁵

En este caso no estaba en juego todo el abasto de la ciudad, sino la parte relacionada con los carbohidratos producidos en la tierra; el mayor peso recaía sobre el maíz y el cazabe, que eran fundamentales para la población y las flotas. Tampoco estaba en peligro la producción de la tierra. Se ponía en entredicho la forma como se debían fijar los precios, o incluso se preveía que los poderosos propietarios pudieran hacer uso de su posición privilegiada para provocar la carestía, pero era claro que la tierra recibía y producía lo suficiente como para no pasar mayores penurias. Como se verá posteriormente en otros casos, en las últimas décadas del siglo XVII estaba en disputa la voluntad de establecer más controles de las autoridades locales y el deseo de los productores por mantener ciertas libertades, que según ellos, garantizaban el abastecimiento de las ciudades.

Es importante resaltar nuevamente que en medio de tantas transacciones comerciales, de tanto abastecimiento atlántico e interamericano, sólo se habla de escasez y penurias cuando se refiere a los productos de la tierra, y nunca a los de origen europeo. En Cartagena podía faltar aceite, pero se las arreglaban con la manteca de cerdo o de manatí, mientras hubo. Vino casi nunca faltaba; incluso había negros horros que lo vendían en su casa.¹⁶⁶ Sólo en 1561 hubo una queja al respecto,¹⁶⁷ después de eso siempre pareció haber, bien fuera por medios legales o ilegales.¹⁶⁸ Sólo los carbohidratos de la tierra y los cerdos tuvieron algún tipo de problemas o de regulaciones específicas, porque eran la base de la seguridad alimentaria.

¹⁶⁴ AGI, Santa Fe 63, n. 118.

¹⁶⁵ AGI, Santa Fe, 64, 40.

¹⁶⁶ AGN, Colonia, Criminal, tomo 180, ff. 293v y ss.

¹⁶⁷ FDHNRG, tomo IV, p. 212.

¹⁶⁸ LABAT, *Viaje a las islas de América*, primera parte, cap. XII, p. 46.

Como se ha visto, Cartagena fue la ciudad más abastecida del Nuevo Reino de Granada durante los siglos XVI y XVII. En menos de 30 años después de fundada la ciudad, se había creado un mercado basado en la mano de obra indígena y, posteriormente, africana, sostenido en la prioridad que gozaba el comercio atlántico. Existieron problemas específicos de alimentación por zonas y por grupos sociales, pero el abastecimiento de las naves se mantuvo constante y abundante. En parte, la fama de Cartagena de ser una ciudad abundante se debió a esa determinación por crear las condiciones para que los flujos comerciales no cesaran, y de esta manera poder pasar por encima de los años malos y las pestes.

4. La gobernación de Popayán

a) El asentamiento

Hasta ahora hemos visto gobernaciones con centros administrativos en puertos marítimos del Atlántico; por lo tanto, la mayor parte de su actividad o de sus esperanzas estaban dirigidas hacia allá. En el caso de Popayán nos encontramos con la primera gobernación con su centro alejado del mar; además, no sólo era del interior, sino que era de un clima considerablemente más frío que el de las ciudades costeras que anteriormente se han visto. El puerto de importancia con que contaba la gobernación era el de Buenaventura, bastante alejado de la ciudad de Popayán; por eso, las estrategias que se utilizaron en esta gobernación para lograr los niveles de abundancia eran considerablemente diferentes a las utilizadas en Santa Marta y Cartagena.

La ciudad de Popayán fue fundada en 1536 por Sebastián de Belalcázar en medio de gran cantidad de población indígena medianamente concentrada. Rápidamente se fundaron otras poblaciones españolas dentro de los términos de lo que sería la gobernación. Entre ellas se destacaban Pasto, Cali, Buga, Buenaventura, Cartago, Arma, Anserma y Antioquia. Estas fundaciones estuvieron acompañadas de un proceso de conquista de diversas intensidades a lo largo de la gobernación y en el transcurso del tiempo. La primera consecuencia de la conquista fue que buena parte de los grupos indígenas que se resistían al dominio español dejaron de sembrar sus cultivos, bien fuera por sus ocupaciones a causa de la guerra, o como estrategia disuasiva para que los españoles, acosados por la falta de bastimentos, dejaran la tierra. Por su parte, los españoles recurrieron a quemar los escasos sembradíos que había para obligar a los

indios a abandonar su resistencia.¹⁶⁹ Como consecuencia de estas estrategias, hubo grandes mortandades de indios, la tierra estaba desolada, los alimentos escasearon y las ciudades vieron amenazada su existencia al poco tiempo su fundación.¹⁷⁰ Sin embargo, en las crónicas y descripciones se solía hablar de la abundancia de la tierra y de las posibilidades que ofrecía; se señalaban los efectos de la guerra en el territorio, pero se pensaba que una vez superada, la tierra desarrollaría toda su riqueza.¹⁷¹

A medida que la conquista del territorio avanzaba, la situación de las ciudades no parecía mejorar, y las crisis alimentarias trasladaban su peor imagen a la frontera de la conquista, en donde si bien podía haber mucho oro como consecuencia de los botines, escaseaba la comida y se pagaban precios exorbitantes por ella.¹⁷² La conquista y la lucha por el territorio habían causado disminuciones considerables en la población indígena y, por consiguiente, se había afectado la producción de las ciudades y de la gobernación. Como si fuera poco, los españoles no obtuvieron el control total del territorio. Así, en 1543, en el puerto de Buenaventura, los españoles se sentían sitiados por los indios y no contaban con pueblos encomendados que les tributaran los alimentos. Con sus propias manos debieron cultivar un poco de maíz que no prosperó, agarrar los cangrejos en la playas y matar a los cerdos que no podían alimentar, todo en medio de una alerta permanente por miedo a los indios que venían a hacer alardes de guerra o guazabaras.¹⁷³ Aunque con condiciones menos dramáticas, Cali también se enfrentaba a problemas de abastecimiento que no permitían lograr la abundancia que sus vecinos deseaban; a mediados del siglo XVI comenzaron a aparecer las quejas por la pobreza de la tierra y lo costosa que resultaba. Las causas se las achacaban a los pocos indios que había en cada encomienda, al poco provecho que de ellos se obtenía, lo alejada que estaba la gobernación de rutas comerciales, y los gastos que imponían la conquista y la pacificación del territorio.¹⁷⁴

¹⁶⁹ “Relación que da el adelantado Andaboya”, pp. 165 y 166; CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XXVI, p. 38; CIEZA DE LEÓN, *La guerra de Quito*, cap. CIX, p. 408, cap. CXLIII, p. 448; FDHNRG, tomo II, p. 301; LÓPEZ DE VELASCO, *Geografía y descripción universal de las Indias*, p. 14.

¹⁷⁰ CIEZA DE LEÓN, *La guerra de las salinas*, cap. LXXX, p. 135.

¹⁷¹ “Relación que da el adelantado Andaboya”, pp. 165; CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XXV, p. 37, cap. XXVII, p. 40, cap. XXVIII, p. 41, cap. XXX, p. 44.

¹⁷² CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XXVI, p. 38.

¹⁷³ DIHC, tomo VII, pp. 62 y 63.

¹⁷⁴ DIHC, tomo VII, pp. 182, 183, 268, 284, 302, 303, 306, 307, 308 y 321; DIHC, tomo VIII, pp. 47, 64 y 254.

Es comprensible que después de 1540 se comenzara a poner mayor énfasis en los reclamos que hacían los conquistadores con respecto a las dificultades que pasaban en las Indias. Con la expedición de las Nuevas Leyes se reglamentó el trato a los indios: se prohibieron los servicios personales y el cargarlos con grandes pesos. De alguna manera, todas las quejas de los vecinos estaban relacionadas con la puesta en práctica de las leyes: al alzarse los indios, su conquista imponía gastos; si la gobernación estaba alejada de las rutas de abastecimiento mayoritarias, era necesario cargar a los indios, pues los terrenos escarpados no permitían que el trabajo lo hicieran las mulas, sobre todo si se iba a Buenaventura; y por supuesto, al ser pocos, daban poco tributo y de bajo aprovechamiento; agregaban incluso que los indios no están acostumbrados a tributar, lo que hacía imposible para los encomenderos recibir la tasa sin que los indios se levantaran. En suma, era necesario seguir ejerciendo el mismo sistema de servicios personales coaccionados por la presencia dominante del encomendero, si no se quería que la gobernación se perdiera.¹⁷⁵ No era la tierra en sí misma estéril y falta de frutos; la escasez venía de la mano de la falta de trabajo de los indígenas con respecto al trabajo que los encomenderos y españoles esperaban que hicieran.

Los encomenderos no deberían estar muy alejados de la verdad cuando decían que los indios no tributaban porque eran behetrías, pues efectivamente en estas tierras no había cacicazgos consolidados en territorio y dominio, como en Santa Fe de Bogotá, Tunja y el Perú, en los cuales los indígenas tenían la costumbre de dar contribuciones a sus superiores. Los de Popayán no carecían por completo de tributación, pero la ciudad estaba regida más por la redistribución de riqueza y formas ceremoniales de intercambio, que como simple reconocimiento de soberanía.¹⁷⁶

¹⁷⁵ DIHC, tomo VII, pp. 305 y 319.

¹⁷⁶ Cieza de León mostraba las diferencias de organización entre los indios del Perú y los de Popayán basado en un determinismo climático: “A lo cual diré que todos los indios sujetos a la gobernación de Popayán han sido siempre, y lo son, behetrías. No hubo entre ellos señores que se hiciesen temer. Son flojos, perezosos y sobre todo, aborrecen el servir y estar sujetos, que es causa bastante para que recelasen de esta debajo de gente extraña y en su servicio. Mas hay otra causa mucho mayor, la cual es, que todas estas provincias y regiones son muy fértiles, y a una parte y a otra hay grandes espesuras de montañas, de cañaverales y de otras malezas. Y como los españoles los aprietan, quemán las casas en que moran, que son de madera y paja, y se van una legua de allí o dos, o lo que quieren; y en tres o cuatro días hacen una casa, y en otros tantos siembran la cantidad de maíz que quieren y lo cogen dentro de cuatro meses. [...] Los del Perú sirven bien y son domables, porque tiene más razón que éstos y porque todos fueron sujetos por los reyes de incas, a los cuales dieron tributo, sirviéndolos siempre, y con aquella condición nacían; y si no lo querían hacer, la necesidad les costreñía a ello; porque la tierra del Perú es toda despoblada, llena de montañas y sierras y campos nevados. [...] de manera que por no morir, sin ninguno

Había quienes pensaban que no era necesario aumentar la presión productiva sobre los indígenas, sino que bastaba con aumentar el tamaño de la población para crear un mayor mercado, hacer más eficientes los modelos productivos para que no dependieran exclusivamente de la mano de obra indígena, y enseñar a los indios a sembrar con arados, para que el cultivo de la tierra fuera más sencillo.¹⁷⁷ Además, para que la tierra no viviera la escasez y carestía de la carne, y para que el abasto no dependiera del comercio con Quito, era preciso fortalecer las diversas ganaderías en la gobernación de Popayán.¹⁷⁸

Sin embargo, hay que tener en cuenta que Popayán estaba alejada de los circuitos comerciales, y esto obligaba a buscar los mecanismos para volverse atractiva para éstos. El principal elemento era el oro, porque:

poco aprovecha que haya ganado que críen, labranzas que con sus manos hagan, ni otras cosas que de la tierra procedan. ¡Todo (no) es nada ni vale nada ni se puede de ello hacer nada como no haya oro! ¡Que es el ánima de todo lo dicho y de lo más se decir! Y faltando este, todo lo dicho muere, y aviniéndolo todo resucita; y cesando esto, todo cesa.¹⁷⁹

b) *El despegue de la ganadería y la agricultura españolas (1550-1630)*

Los enfrentamientos que tuvo durante la década de 1550 el primer obispo de Popayán, don Juan del Valle, con los habitantes de la gobernación por el trato que se le daba a los indios, y la posterior visita que éste adelantó con el oidor Tomás López Medel a fines de tal década, muestran que al final la alternativa que terminó primando fue la de explotar al máximo la mano de obra para cumplir con las tareas agrícolas, ganaderas y mineras.¹⁸⁰ Además de eso, la explotación fue una estrategia exitosa en todos los campos. En el ganadero tuvo incidencia primordial, porque en 1551 ya se había abierto el camino que comunicaba a Cartago con Santa Fe de Bogotá;¹⁸¹ por medio de él podían transitar los hatos de Buga, Cali y Popayán, y asimismo abastecer las minas de la propia gobernación y las de la provincia de Antioquia. Si

poder vivir, han de servir y no desamparar sus tierras.” *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XIII, p. 23.

¹⁷⁷ DIHC, tomo X, p. 97.

¹⁷⁸ CDISB, p. 266.

¹⁷⁹ FDHNRG, tomo I, p. 88.

¹⁸⁰ FRIEDE, *Vida y luchas de don Juan del Valle*; LÓPEZ MEDEL, *Vista de la gobernación de Popayán*.

¹⁸¹ FDHNRG, tomo I, p. 89.

bien con el tiempo, Popayán pasó a ser uno de los mayores exponentes ganaderos del Nuevo Reino de Granada, como lo ha demostrado Castaño en su estudio sobre producción ganadera,¹⁸² no siempre era posible hacer el tránsito de ganados hacia los puntos de consumo y buena parte se quedaba dentro de la gobernación sin venderse. Esta era la situación en 1556, la que desanimó a Ocaña a visitar esta tierra años después; era rica en comidas, pero pobre en dineros.¹⁸³

Los grupos indígenas no fueron entes pasivos sometidos a la imposición de trabajo ganadero. En algunos casos, ellos mismos encontraron ventajas en participar en el negocio y estar dentro del sistema comercial colonial, bien fuera como mano de obra, o como pequeños propietarios que vendían pocos animales, sacando algún provecho.¹⁸⁴

Si bien había gran abundancia de carne y de maíz, esto no era suficiente para los españoles, y se seguía insistiendo en la esterilidad y fragosidad de la tierra. Ya se vio que parte de tales afirmaciones radicaban en la falta de oro, pero ese no era el único problema. En 1555, el obispo de Popayán, don Juan del Valle, realizó una petición para que se le aumentara el sueldo, pues no le alcanzaba para sustentarse, pues “es de las tierras más caras y estériles que hay en todas las Indias, y que en todo el dicho obispado se come pan de maíz [y] no de trigo, que todas las cosas de España valen más caras que en la Ciudad de los Reyes, y ser las cosas de la tierra muy faltas y muy caras”.¹⁸⁵ Es claro que las quejas del obispo se originaban por la falta de circulación comercial, la que posibilitaría abaratar y encontrar los productos. La esterilidad de la tierra consistía, en este caso, en la dependencia del maíz como alimento básico y la ausencia de productos españoles que le permitieran a la sociedad conquistadora ubicarse alimenticiamente dentro del rango de preferencia que ellos deseaban.

Los términos de la gobernación eran muy extensos y difícilmente se podían administrar completamente desde la ciudad de Popayán. Esto lo había notado el oidor Tomás López Medel desde la visita que realizó en 1558. Este tamaño hizo que se crearan circuitos comerciales

¹⁸² CASTAÑO, *Vida pecuaria en el occidente colombiano*.

¹⁸³ OCAÑA, cap. XIX, p. 101.

¹⁸⁴ FDHNRG, tomo VIII, p. 89; SALDARRIAGA, “Redes y estrategias femeninas de inserción social...”, pp. 142 a 149.

¹⁸⁵ FDHNRG, tomo II, p. 362.

internos y externos que beneficiaban ciertas zonas. La villa de Pasto, ubicada al sur de la gobernación, estrechó vínculos con Quito y, por medio de ésta, con el puerto de Guayaquil.¹⁸⁶ Popayán, Cali, Buga y el puerto de Buenaventura establecieron un circuito comercial que estaba ligado entre sí, y con Ibagué, Santa Fé y los valles de Neiva. Arma, Anserma, Cartago, Caramanta y Antioquia estaban más vinculadas al eje comercial del río Cauca en dirección norte.

Aunque algunos de estos circuitos fueron bastante precarios y su situación poco propicia, en general las condiciones mejoraron mucho para ciudades como Popayán y Cali. En 1581, fray Jerónimo de Escobar describió la ciudad de Popayán como:

tierra muy sana [...] el temple es maravilloso porque haze todo el año como por el mes de mayo [...], dase mucho trigo despaña y el mayz de la tierra es el mejor de todas las yndias, tiene muy buenas carnes de todo género, como son vacas, carneros, cabras, puercos, tiene frutas de la tierra y de España algunas no por falta de producirlas la tierra porque es maravillosa pues se da dos cosechas de trigo cada año sino porque no se han dado a ponerlas.¹⁸⁷

Una vez asentada la población y establecido el dominio completo sobre los indios tributarios, los productos de la tierra comenzaron a aparecer en las descripciones como fortalezas y posibilidades explotadas o por explotar, estableciendo “marcas de civilización” favorables a los ojos de los españoles: cultivo de trigo y proliferación de varios tipos de ganados que les permitía mantener una dieta equilibrada, de la manera más españolizada posible.

Popayán tuvo el privilegio de ser intermediaria entre el Nuevo Reino de Granada, la Audiencia de Quito y el Perú; estableció flujos comerciales y de producción lo suficientemente fuertes como para adquirir reputación, a finales del siglo XVI y comienzos del XVII, de tierra

¹⁸⁶ FDHNRG, tomo VII, pp. 134 y 135.

¹⁸⁷ “Memorial que da fray Gerónimo Descobar...”, pp. 399 y 400.

fértil y abundante.¹⁸⁸ Parte de esta reputación estaba basada en la forma de combinación de trabajo indígena, ganadería, comercio interprovincial y labor en las minas.

La dramática disminución de la población indígena, la reducción de los placeres auríferos, la alta inversión en la compra de esclavos, los malos años de cosecha, una plaga de langosta que acabó con buena parte de las cosechas y la amenaza permanente de los ataques de los indios de guerra pijaos (incluso después de la campaña de pacificación que supuestamente los exterminó), chocoes y sindaguas, minaron considerablemente la riqueza de la gobernación, su comodidad y abundancia, por lo menos para algunos de ellos. A comienzos del siglo XVII, algunos pueblos tributarios necesitaron trasladarse para evitar el daño que recibían de las guerras de resistencia indígena; sin embargo, en las posteriores visitas declararon estar con más acomodo en su nuevo sitio que en el anterior.¹⁸⁹

Al norte de la gobernación, en la última década del XVI y comienzos del XVII, los indios de los pueblos de Anserma, Arma y Cartago vivían, en medio de su disminución poblacional y de producción minera, una abundancia de cultivos que les permitía tener yucas, papas, batatas, maíz, arracacha, frisoles, ají, sembradíos de caña dulce, trapiches manuales, gallinas, cerdos y algunas bestias de carga que alquilaban. Si bien la disminución de población incidía en la reducción de la producción, al mismo tiempo quitaba presión sobre la tierra y obligaba a darle más descanso, lo cual ayudaba a que se mantuviera fértil. Además de eso, hubo apropiación de formas de cultivo más productivas –como el uso de arado y bueyes que mejoraban el rendimiento de la tierra y no demandaban tanta mano de obra–, y medidas políticas que favorecían a los indígenas, tendientes a reducir y a reglamentar las cargas que les imponían los encomenderos.¹⁹⁰ Todo esto permitió, a pesar de la disminución demográfica, que los sobrevivientes tuvieran seguridad alimentaria y posibilidades económicas.

El grado de prosperidad de los indígenas era variable, según la forma de producir y comerciar; había quienes podían llevar a vender sus granjerías a los asentamientos de españoles y minas comarcanas, quienes esperaban a que les compraran en sus pueblos porque no vendían

¹⁸⁸ PORTOCARRERO, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 25.

¹⁸⁹ AGN, Colonia, Visitas de Cauca, tomo 2, f. 291v.

¹⁹⁰ AGN, Colonia, Visitas de Cauca, tomo 1, f. 500r; tomo 2, ff. 59r, 293r, 305r; tomo 6, 18r, 25r, 43v.

lo suficiente como para que valiera la pena el traslado, y quienes, a pesar de cultivar con mucha variedad, no disponían de excedentes para comerciar.¹⁹¹

Estas comodidades de la vida de los indígenas se veían interrumpidas por encomenderos abusadores que no les pagaban los servicios, o que se apropiaban de sus bienes por medio de intercambios o ventas fraudulentas; o por mayordomos que ejercían su oficio con rigor. Sin embargo, por las visitas que realizó el oidor de la Audiencia de Santa Fe, Lesmes de Espinosa Sarabia, en 1627, no parecía que hubiera mucha presión productiva sobre los indígenas. Es cierto que a los que trabajaban en las minas les debían constantemente su ración de carne o de maíz, pero en general estaban lejos de pasar hambre. Incluso con la plaga de langosta de 1619, los pueblos indígenas no la pasaron tan mal, porque contaban con muchos otros productos para alimentarse, especialmente los tubérculos que no sufren con estos insectos.

Esa plaga modificó las relaciones en la región porque, desde ese momento, los indios del norte de la gobernación de Popayán que habían servido como gañanes y vaqueros, dejaron de hacerlo y se unieron al pago de tributo de sus pueblos. Además se interrumpió el uso de bueyes de los encomenderos en el arado –por razones poco claras–; tal vez la langosta no sólo acabó con el maíz, sino también con los pastos, y en esas condiciones no era posible tener bueyes, a menos de que fuera a un alto costo. De ser así, quedaría la duda de por qué los indígenas sí pudieron mantener sus ganados en las mismas condiciones. Al no existir la posibilidad de arar la tierra con bueyes para hacer las sementeras de los encomenderos, los indígenas volvieron al sistema tradicional de tala y quema para acondicionar terrenos de vegetación elevada y, por consiguiente, a la rotación de terrenos cultivables.¹⁹² Además, los indios de Tuza comenzaron a pagarle al protector de indios de Anserma con una gallina, arracachas, yucas y plátanos, en vez de la media fanega de maíz en que estaban tasados sus servicios.¹⁹³

¹⁹¹ AGN, Colonia, Visitas de Cauca, tomo 1, ff.501r y v, 540v, 544v, 730r, 907v, 914v, 915r, 917v; tomo 2, ff. 19r, 219 r y v, 295r, 931r; tomo 3, ff. 251v, 586v, 646r; tomo r, 6 ff. 17v, 18r, 24r, 26v, 43r, 50r, 58v, 374r y v, 624r.

¹⁹² AGN, Colonia, Visitas de Cauca, tomo 6, ff. 17v y ss., 43v.

¹⁹³ AGN, Colonia, Visitas de Cauca, tomo 6, f. 25v.

En general, los problemas causados en la tierra por problemas agrícolas tenían soluciones relativamente sencillas. Las plagas, los años con muchas o muy pocas aguas, y los ataques de los indios de guerra tenían remedio. Bastaba con alimentarse con productos que no se afectaran tanto como el maíz, y reubicar las poblaciones indígenas fuera del alcance de la guerra. Si bien hubo pueblos que se resistieron a ser trasladados, la gran mayoría reconocía más ventajas que desventajas en el desplazamiento, y no se empeñaba en volver a sus antiguas tierras, acomodándose bien en las nuevas. De esa manera, prácticamente toda la gobernación de Popayán vivía bien abastecida a comienzos del siglo XVII; la caracterización más utilizada por Vázquez de Espinosa para describir las poblaciones españolas de esta gobernación era la de abundante y regalada de mantenimientos.¹⁹⁴ Las que no aparecen descritas de esta manera solían ser centros mineros, que se abastecían de aquellos sitios.¹⁹⁵

c) Apertura de fronteras (1630-1700)

Lo que fácil se hacía en la agricultura, difícilmente se podía realizar en la minería. Si las vetas y minas aún conservaban riqueza, obviamente no era posible trasladarlas. Se podía buscar unas nuevas, pero los mineros no solían aceptar perder unas buenas minas. Sin embargo, el ataque de los chochos fue tan fuerte que no fue posible defender a Toro y sus minas, abandonadas antes de 1626. Esto repercutió directamente en la economía de la gobernación, tanto que en ese mismo año, los cabildos de Popayán, Cali, Cartago y Buga le solicitaron al rey que adelantara la reconquista de las minas de Toro, para poder resolver la situación de miseria en que vivían después de semejante pérdida, pues su pobreza era tanta que tenían que cultivar ellos mismos la tierra, “cosa que no a sucedido en las yndias”.¹⁹⁶ Las informaciones que se hicieron posteriormente sobre Toro –y la forma como se debía hacer la entrada para pacificar a los indios de guerra– insistían en las riquezas mineras de la región, y en sus posibilidades alimenticias: dos cosechas de maíz al año –que podían estar sazonadas en 60 días–, pescado y caza en abundancia, frutas y posibilidades de la tierra.¹⁹⁷ Aunque la tierra prometía alimentos, no la describían como regalada, porque la mayor parte del tiempo este

¹⁹⁴ VÁZQUEZ DE ESPINOSA, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, libro tercero, cap. I, acápite 1055, 1068, 1069, 1070; cap. II, acápite 1071; cap. IV, acápite 1081, 1082.

¹⁹⁵ VÁZQUEZ DE ESPINOSA, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, libro tercero, cap. II, acápite 1073, 1074, 1075; cap. III, acápite 1076, 1077, 1078, 1079.

¹⁹⁶ AGI, Patronato, 233, r. 6, f. 1r.

adjetivo se guardaba para los bastimentos europeos. Ahora bien, esta pobreza descrita por los vecinos de Popayán y otras ciudades estaba marcada por el declive generalizado de la producción minera en el Nuevo Reino de Granada, alrededor de 1620.¹⁹⁸

Aunque con éxito desigual, se penetró en el territorio de los chocoes y sindaguas y se descubrieron ricos minerales en las provincias de Citará, Noanamá, Nóvita y el río Dagua. Sin embargo, durante el siglo XVII el sometimiento de los indígenas no se logró completamente y la paz nunca fue duradera con las tribus de esta región; hubo guerra abierta por prolongados períodos, y los indios aliados lograban sacar ventaja de esta situación para no tributar lo que se esperaba de ellos.¹⁹⁹ Todo esto se agravaba por la presencia de corsarios, negros cimarrones y enfrentamientos de autoridades entre Antioquia y Popayán.²⁰⁰

Esta producción aurífera y los nuevos centros que demandaban bastimentos dieron alientos a la gobernación para seguir aumentando sus posibilidades comerciales. Ese respaldo económico –que no se reflejaba en las arcas del rey, según Gregorio Robles–,²⁰¹ hacía que a finales del siglo XVII se vieran a la gobernación y a la ciudad como su cabeza como tierras ricas, abundantes y de un excelente pan, según Fernández de Piedrahíta.²⁰²

Casi 150 años después, la frase de 1551 en la cual se afirmaba que todo dependía del oro en estas tierras seguía vigente y cobraba sentido.²⁰³ En Popayán, agricultura y ganadería sólo eran abundantes mientras hubiera oro; cuando faltaba, no importaba cuánto se cultivara y produjera, había llegado el tiempo de la esterilidad. Con la apertura de la frontera minera en 1680, comenzaría el segundo ciclo del oro, en el cual la producción estuvo basada en las minas del Chocó.²⁰⁴

¹⁹⁷ AGI, Patronato, 233, r. 13, ff. 3r, 4v.

¹⁹⁸ COLMENARES, “La formación de la economía colonial (1500-1740)”, p. 35.

¹⁹⁹ AGN, Colonia, Caciques e indios, tomo 69, f. 624r.

²⁰⁰ AGN, Colonia, Caciques e indios, tomo 10, f. 494r, 495v, 509v; tomo 69, ff. 622 r y ss.

²⁰¹ ROBLES, *América a fines del siglo XVII*, p. 76.

²⁰² FERNÁNDEZ DE PIEDRAHÍTA, *Noticia historial*, Libro Cuarto, cap. I, p. 182.

²⁰³ FDHNRG, tomo I, p. 88.

²⁰⁴ COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia*, pp. 274 y ss.

5. Los reinos muiscas

a) *Fertilidad y policía (1539-1562)*

A diferencia de todas las experiencias que se han relatado anteriormente, en la región muisca los conquistadores encontraron desde el principio un territorio lleno de fertilidad y abundancia que no decreció con el proceso de conquista. Evidentemente, hubo alteraciones políticas que impactaron la vida de los indígenas y de los conquistadores; sin embargo, el sistema productivo estaba tan bien establecido, que el cambio en la recepción de los tributos modificó relaciones, pero en modo alguno el abastecimiento de la región. En las primeras descripciones que se hacían sobre las ciudades recién fundadas (Santa Fe de Bogotá y Tunja) se señalaban las cantidades de carnes disponibles de venados, curíes, y pescado, y por supuesto la de los cerdos, producto de la multiplicación de los originalmente llevados por la hueste de Belalcázar de Popayán.²⁰⁵ Desde 1539, este territorio parecía ser la promesa permanente de riqueza y abundancia.

Esto no significaba que nunca hubiera carencias, porque a pesar de la cantidad de venados y curíes disponibles para el consumo, la ganadería vacuna no prosperó al principio. Si Rodríguez Freyle tenía razón, las primeras cabezas de ganado fueron introducidas por el gobernador de Santa Marta, Alonso de Lugo, en 1543, y vendidas a mil pesos de oro cada una.²⁰⁶ Dos años después, aunque había bajado el precio a la décima parte, seguían siendo costosas, y todo porque –según la versión de la época– no había dónde llevarlas a vender, si no era dentro de los términos de lo fundado por Jiménez de Quesada.²⁰⁷ Hay que tener en cuenta que, en general, en las Indias no había tradición ganadera, y los más cercano en el altiplano era el manejo de los curíes, roedores bastante menores que los cerdos. Los hatos de cerdos tuvieron mayor éxito;²⁰⁸ los de ganados vacunos, bovinos y equinos debieron esperar un poco más, lo cual no tardó gran cosa, pues alrededor de 1552 ya se encuentran claras referencias a un

²⁰⁵ “Relación del Nuevo Reyno: ... (1539)”, p. 114; DIHC, tomo V, p. 208; “Epítome de la conquista del Nuevo Reino de Granada”, p. 134.

²⁰⁶ Incluso si estaba equivocado, su informe puede dar cuenta de lo que fue el ingreso de ganados, y cómo lo recordaba, a comienzos del siglo XVII, el hijo de uno de los acompañantes de Jiménez de Quesada en esa empresa conquistadora. RODRÍGUEZ FREYLE, *Conquista y descubrimiento del Nuevo Reino de Granada*, cap. VIII, p. 108.

²⁰⁷ DIHC, tomo VIII, p. 254.

²⁰⁸ DIHC, tomo IX, p. 178.

repunte importante de la ganadería y a un fuerte intercambio comercial de animales entre Coro, los términos de Santa Fe y algunas ciudades de la gobernación de Popayán.²⁰⁹

Una vez comenzó a funcionar el sistema productivo a favor de la ganadería, ésta prosperó y los precios bajaron. En 1573, el obispo de Santa Fe, fray Luis Zapata, le escribió al rey que ya en ese momento había muchos ganados y además eran baratos.²¹⁰

Una suerte similar corrieron los granos europeos; al lado de los cultivos tradicionales indígenas, los españoles encontraron, en los términos de Santa Fe, Tunja y la Villa de Leiva, tierras y clima propicios para cultivarlos en tanta cantidad, que los panes abundaban. En los años buenos, el abasto de las ciudades quedaba satisfecho de trigo y cebada, y el maíz recolectado se destinaba a alimentar a los indios y a los ganados.²¹¹ En términos generales, era la tierra en que pan y carne abundaban y satisfacían a los vecinos.²¹²

Como en los casos estudiados anteriormente, esta abundancia fue posible gracias a la mano de obra indígena y a los atropellos que con ellos se cometían. Sus tierras fueron invadidas por los ganados de los españoles, que se comían sus sementeras, sin que los indios se atrevieran, en la mayoría de los casos, a hacer algo al respecto. Era una ganadería casi trashumante, intocable, que no respetaba linderos.²¹³

b) Los límites de la producción: esperanzas, regulación y comercio (1564-1590)

Con la llegada del primer presidente de la Audiencia se buscaba acabar las luchas y bandos entre los oidores, y poner orden al Nuevo Reino. Tras alcanzar un nivel de estabilidad alimentaria considerable, en 1564 se comenzaron a regular ciertos aspectos de la vida productiva que antes no lo habían estado, como los precios de los granos. Como siempre que a la nueva sociedad le imponían límites, las quejas comenzaban a aparecer: argumentaban que estas regulaciones habían afectado la abundancia; aseguraban que si se fijaban los precios de los granos, era justo que también se hiciera con lo que traían los comerciantes, pues estas

²⁰⁹ FDHNRG, tomo I, p. 209; tomo II, p. 36.

²¹⁰ FDHNRG, tomo VI, p. 256.

²¹¹ “Interrogatorio sobre el pleyto entre Gonzalo Suárez y Pedro Vázquez por los yndios de Ycabuco”, p. 182.

²¹² FDHNRG, tomo II, p. 36.

²¹³ FDHNRG, tomo V, p. 191; “Indios de Bosa. Investigación sobre los malos tratos que les daban...”, p. 148.

mercancías habían subido considerablemente sus precios, mientras que los de los granos se habían mantenido estables e inferiores a lo que antes se acostumbraba; afirmaban que con semejante desbalance comercial, quedarían endeudados permanentemente con los mercaderes y todo su trabajo sería para cubrir estas obligaciones.²¹⁴

Al poco tiempo de la llegada de los españoles, los botines producidos por la conquista permitían mantener el gasto suntuario de productos que les posibilitaba vivir dentro de referentes de consumo, apropiados a su condición e identidad, como vino, aceite, vacas (muy costosas en los primeros años, como ya se vio), ropas y telas. Estos botines no se podían comparar con los repartidos en Cajamarca por las tropas de Pizarro y Almagro, pero permitían tener un grado de riqueza. Con el tiempo, este oro se iba gastando y sólo quedaban las rentas de la tributación indígena y la producción de la tierra:

de los cuales su renta ordinaria de oro y ropa de lana, maíz y trigo y aparejo de criar ganados y con ello viven honrados y sustentadas sus casas; y que si tienen pobrezas y tienen deudas y necesidades, no provienen de la pobreza de la tierra, porque esta es medianamente rica y abastecida, sino de sus gastos excesivos, y que las cosas que en España se crían y a esta tierra vienen, [...] y que valen excesivos precios, las gastan y tratan en tanta abundancia, como si en la tierra se criaran y como hacen con el maíz que los indios siembran y cogen.²¹⁵

En Santa Fe y Tunja, cereales y ganados europeos se aclimataron y reprodujeron con facilidad –como se mencionó anteriormente–; por lo tanto, el gasto se limitaba a productos de lujo, y a muy pocos comestibles. Sin embargo, el nivel de expectativa de los españoles hacía que su consumo estuviera por encima de sus posibilidades, porque por medio de él podían vivir su propia abundancia y lo que ésta significaba para ellos: vivir como si fueran ricos en España. Pan y carne, así fuera a la española, no hacían la diferencia a favor. En cambio, su ausencia sí marcaba el desbalance, porque otra de las regulaciones que hizo en 1565 el presidente de la Audiencia fue hacer efectiva la prohibición de cargar los indios. Esto despertó la queja de los encomenderos, quienes sostenían que en territorio tan quebrado era necesario utilizarlos como

²¹⁴ORTEGA RICAURTE, *Cabildos de Santafé de Bogotá*, pp. 24 a 26.

²¹⁵ FDHNRG, tomo V, p. 290.

cargadores, porque formaba parte de sus usos y costumbres, y no había mulas que pudieran transitar como ellos. Señalaban que esta interdicción había producido escasez y hambre como nunca antes se había visto en tiempo de los españoles, porque no se podían transportar el trigo y el maíz, e incluso había muertos por la falta de pan.²¹⁶ Es muy probable que tal grado de escasez fuera un tanto exagerada, porque no se ha encontrado más documentación que lo respalde; se podría pensar que esa falta de pan podía estar relacionada con formas de presión de los cultivadores contra la imposición de tasas para sus productos.

Las regulaciones alteraban a los productores, pero estaban lejos de producir escasez y hambre. A dos años de estos controles, se aseguraba que había ganados abundantes, baratos y variados, y que el trigo, cebada y maíz mantenían una altísima producción.²¹⁷ En 1569, a raíz de una excelente cosecha, se volvió a regular el precio del trigo, sólo que en esta ocasión la hizo el cabildo.²¹⁸ Desde Santa Fe y Tunja, la villa de Leiva y sus alrededores se fabricaban jamones, quesos y harinas que se llevaban al río Magdalena, con dirección a Cartagena o a los puertos del río Magdalena.²¹⁹

Se necesitaba abrir caminos, mejorar los existentes y ubicar tambos para que los comerciantes y sus recuas tuvieran donde alimentarse, así como conservar la libertad de almojarifazgo que gozaban las harinas del interior cuando se llevaran a Cartagena.²²⁰ En términos de Santa Fe, Tunja y sus alrededores, en la década de 1580 había bastante ilusión con respecto a las posibilidades que mostraba la tierra,²²¹ no obstante los problemas comerciales que había que afrontar, entre ellos los ataques de los indios panches y pijaos a los comerciantes que transitaban por el río Magdalena.²²²

La mejor descripción sobre esta abundancia la dio Alonso Herojo en 1583, al escribirle a su mujer desde Tunja:

²¹⁶ FDHNRG, tomo V, pp. 276 y 277.

²¹⁷ FDHNRG, tomo 5, p. 372; tomo 6, p. 256.

²¹⁸ ORTEGA RICAURTE, *Cabildos de Santafé de Bogotá*, p. 30.

²¹⁹ LÓPEZ DE VELASCO, *Geografía y descripción de las Indias*, p. 180.

²²⁰ FDHNRG, tomo 8, pp. 156 y 301.

²²¹ AGI, Patronato, 196, r. 19.

²²² AGI, Patronato, 164, r. 1, f. 87v.

Hambres no hay acá, porque es la tierra muy abundosa de pan y de carne y de todo lo que los hombres han menester, porque el hombre más pobre mata en su casa cada semana un carnero, y no se contenta, sino que ha de tener su gallina o pollo con su tocino asado, y si no tiene gallina, ha de tener su cuartillo de cabrito o de cordero. Y pan no lo escribo, porque sobra por la gracia de Dios Nuestro Señor, y de esta manera pasan acá los hombres pobres, que los ricos no los cuento, porque todo lo tienen sobrado.²²³

c) *Guerra, peste, plagas y años de sequía (1590-1633)*

Si bien Alonso Herojo no estaba mintiendo, su afirmación no puede entenderse como la consecución de un éxito alimenticio que no fallaría. Ocho años después de la entusiasmada carta, Baltazar de Valladolid, estante en Santa Fe, le escribía a su mujer:

Avísasme que hay allá grande carestía en el pan y carne. De por acá te sabré decir que, aunque allá dicen que por acá no es menester abril ni mayo, es fábula. Que hasta en esto es este reino estéril y mísero. Porque hoy se hacen procesiones y rogativas por el agua. Y vale tres pesos una fanega de trigo, que son de la moneda de allá cerca de 28 reales y no se halla. Y tres libras de pan valen 40 maravedises, que es tan caro como en Sevilla. Sola la vaca vale barata, y esto vale una arroba dos reales y medio, y el carnero yo lo he comido más barato allá que no acá, porque aquí vale el arrelde real y medio. Y así digo que es acá más caro que no allá.²²⁴

La queja de Baltasar se ubicaba en una época particularmente crítica, en la que además de años secos que dañaron las cosechas, hubo plaga de langostas, recrudescimiento de los ataques que los carares, pijaos y panches realizaban sobre los comerciantes que viajaban por el río Magdalena –principal arteria económica del Nuevo Reino–, así como a los pueblos encomendados, a los hatos, estancias y poblaciones de españoles que se encontraban al

²²³ OTTE, *Cartas privadas de emigrantes a Indias*, p. 325.

²²⁴ OTTE, *Cartas privadas de emigrantes a Indias*, p. 284.

suroriente de Santa Fe.²²⁵ Igualmente, en 1587, sarampión y viruelas mermaron a los pueblos indígenas que estaban en las inmediaciones de Tunja y Santa Fe.²²⁶

Será necesario ver cada punto por separado para comprenderlo. Desde la entrada de Quesada al territorio muisca se tenía claro que en los alrededores había tribus hostiles a éstos, y que los combatían con fiereza desde las tierras cálidas, mas no se veían como un peligro real para los españoles en ese momento, ni siquiera en la década de 1560.²²⁷ A medida que creció el comercio por el río Magdalena, se buscaron minas de oro en sus inmediaciones, se intensificaron las rutas entre Popayán y Santa Fe, y se amplió la frontera agrícola y ganadera de los españoles, era más evidente que estos grupos de carares, panches y pijaos se resistían al dominio de los españoles y ponían en peligro su seguridad, la de sus indios de servicio y la del sistema de producción de la sociedad conquistadora en el centro del Nuevo Reino de Granada.²²⁸

En la década de 1580 y 1590 diversas personas capitularon empresas de pacificación para detener estos ataques, con resultados variables, sin que ninguno lograra una victoria total.²²⁹ En 1597, con la llegada del presidente Francisco de Sande, la guerra contra estos indígenas adquirió características institucionalizadas, enriquecida con la experiencia de lucha contra los indígenas no sometidos que se había realizado en las Indias durante el siglo XVI.²³⁰ Si bien la campaña de exterminio contra los carares fue hecha por el oidor Luis Henríquez bajo los designios de Sande,²³¹ la de los pijaos fue continuada por don Juan de Borja, quien sucedió a Sande en la presidencia tras su muerte. Borja siguió los lineamientos de su predecesor y realizó una guerra sin treguas, en la que la quema y destrucción de las comidas de los enemigos desempeñó un papel fundamental.²³²

²²⁵ AGI, Patronato, n. 164, r. 1; *Los inconquistables*, pp. 19 y ss.

²²⁶ TOBAR Y BUENDÍA, *Verdadera histórica relación del origen...*, libro primero, cap. X, p. 39, cap. XI, p. 41.

²²⁷ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, cap. 19, p. 240; cap. 20, pp. 246 y 248.

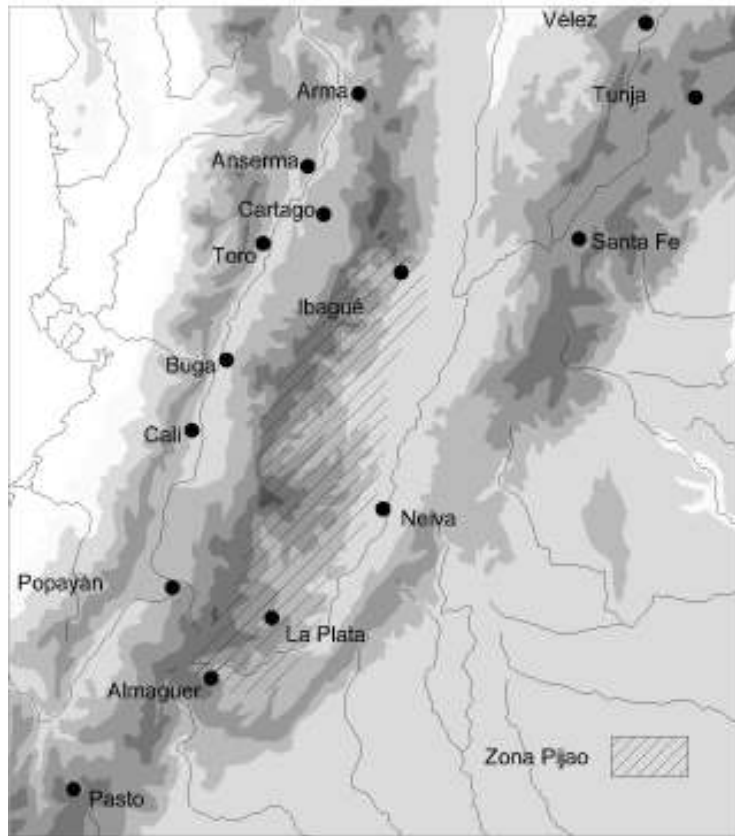
²²⁸ CAILLAVET, “Antropofagia y frontera”

²²⁹ AGI, Patronato, n. 164, r. 1.

²³⁰ CÓRDOBA OCHOA, “Gobierno, estrategias de poder y crítica política en el Nuevo Reino de Granada”, pp. 14 a 19.

²³¹ “Relación de la conquista de los carare”, pp. 429-482.

²³² “Don Juan Borja informa sobre la guerra de los pijao [21 de noviembre de 1607]” pp. 465-469; “Don Juan Borja informa sobre la guerra contra los indios pijao [25 de mayo de 1610]”, pp. 473-484; “Carta de don Juan de Borja sobre el estado de la guerra... [12 de junio de 1611]”, pp. 487-498.



Mapa 4

Durante este proceso de guerra continuada que duró más de 30 años, numerosos comerciantes fueron atacados, varios pueblos indígenas debieron reubicarse para alejarse de los ataques, y en el momento de mayor embestida indígena, Ibagué, la Mesa y varios hatos ganaderos de sus alrededores fueron atacados y quemados.²³³ Los gastos para adelantar estas guerras fueron muy elevados; se tuvo que sacar el dinero tanto de donativos de las ciudades y villas, como de la caja real.²³⁴ La suma de los efectos de la guerra y su sostenimiento redujo la capacidad de la sociedad española para abastecerse. Los hatos y los comerciantes que los transportaban desde Popayán eran atacados; se afectaba el abasto de granos y cultivos de la tierra al perseguir a los indios de servicio, y se reducían las posibilidades comerciales del reino al atacar a los comerciantes que llevaban mercaderías hacia Cartagena y a los que las traían de

²³³ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 15, f. 28r; AGI, Patronato, 164, r. 1; AGN, Colonia, Visitas de Tolima, tomo 1, ff. 338v y 422r.

²³⁴ AGI, Santa Fe, 191, n. 16, ff. 2r y v.

allí a Santa Fe. La disminución de los pijaos –por la muerte y la esclavitud– y de su accionar fue considerable al finalizar la guerra contra ellos alrededor de 1613.²³⁵ Como consecuencia de ésta, muchos pueblos indígenas debieron trasladarse para alejarse de los ataques. Si bien su fin trajo mejoras para el comercio y la ganadería,²³⁶ tres décadas de guerra, desplazamientos, tala y quema de cultivos dejaron una huella profunda que se acentuó con todos los otros males.

Como si esta situación bélica no hubiera sido suficiente, a finales del siglo XVI se comenzaron a suceder una serie de temporadas poco afortunadas para los cultivos, en las cuales había falta o exceso de aguas, o bien el ataque de langostas acababa con ellos. Esto provocó el aumento del precio de trigo, cebada y maíz, por lo cual la Audiencia tomó medidas para impedir que estos productos se sacaran de los términos de Santa Fe, Tunja, Vélez y la Villa de Leiva hacia Cartagena y algunos otros lugares. Además se buscó importar cereales desde Venezuela y, para evitar la carestía, se reguló el precio, a pesar de los reclamos de los productores. Los indígenas estaban más expuestos a la fluctuación de la producción por estar más cercanos a ella y al no tener capacidad adquisitiva o de almacenamiento bajo la imposición colonial. Durante esos cuarenta años, hubo pueblos en los que cada año se repetía la angustia de no haber recolectado lo suficiente para mantener satisfechas las necesidades hasta la cosecha siguiente.²³⁷ Las estrategias de los pueblos indígenas sometidos a estas carencias tuvieron varias características: hubo muchos traslados de pueblos en busca de mejores tierras para cultivar que no estuvieran tan expuestas a la falta o abundancia de lluvias,²³⁸ o bien consumían alimentos que no se afectaban por los cambios climáticos o las plagas, como los tubérculos.²³⁹ Los grupos indígenas que tenían territorios que abarcaban varios pisos climáticos se enfrentaron a las malas temporadas con un poco más de suerte, pues podían encontrar alternativas en sus diversos niveles de cultivo.²⁴⁰

De todas las producciones, las que menos sufrieron fueron las que proporcionaban proteína. Por un lado, estaban las que se habían realizado desde antes de la conquista: la pesca

²³⁵ En los términos de Popayán siguieron sin ser reducidos y ocasionalmente realizaban acciones de guerra contra los españoles y sus indios de servicio.

²³⁶ RODRÍGUEZ FREYLE, *Conquista y descubrimiento del Nuevo Reino de Granada*, cap. XXI, pp. 288 y 289.

²³⁷ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 1, f. 697.

²³⁸ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 15, f. 28r.

²³⁹ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 13, f. 25r.

y la cacería de curies y de venados, mejorada en ese momento con la incorporación de perros.²⁴¹ De otro lado, si bien la ganadería europea se afectaba por la langosta y la escasez de agua, el impacto no fue tan fuerte para los hatos de vacas. Si se recuerda en la carta de Baltasar, en medio de sus quejas por la carestía de los precios, aseguraba que lo único barato era la carne de vaca; en buena parte de las descripciones que se hacían a fines del siglo XVI y comienzos del XVII, se aseguraba que el Nuevo Reino de Granada era abundante en ganados.²⁴² Además, los gañanes y trabajadores de las estancias ganaderas parecieron sobrellevar mejor los periodos de escasez general.²⁴³ Parte del éxito estuvo relacionado con la movilidad que gozaban los ganados, que entraban a los gastados cultivos de los indios, y se alimentaban a expensas de la pobreza y hambre de éstos.²⁴⁴ También la movilidad les permitía buscar pastos en territorios que no estuvieran tan afectados por el clima o la langosta. Anteriormente se señaló que los ataques de los pijaos habían afectado principalmente a los hatos ganaderos de las inmediaciones del río Magdalena; por el contrario, los dueños de los hatos más cercanos a Santa Fe o Tunja, e incluso los que se encontraban hacia el oriente, no tenían que lidiar con esta situación, y se beneficiaban de que el abasto de ganado recayera sobre sus estancias.²⁴⁵

De otro lado, el impacto que tuvieron las enfermedades europeas en la reducción de la población indígena fue evidente desde 1558; entre 1587 y 1633 se dio un recrudescimiento que redujo aún más la población y la hicieron trasladarse y reagruparse como no pasaba desde mediados del siglo XVI.²⁴⁶ Durante estos 36 años se presentaron alrededor de cinco epidemias en la provincia de Tunja que no permitieron la recuperación de la población indígena en el siglo XVII, como en otras partes de las Indias.²⁴⁷ En medio de la enfermedad y el hambre, el encomendero parecía el único capaz de ofrecer ayuda en esa situación. Aunque algunos se

²⁴⁰ AGN, Colonia, Visitas de Cundinamarca, tomo 5, f. 213r, tomo 11, f. 635r; Visitas de Boyacá, tomo 1, f. 438r.

²⁴¹ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 13, f. 1135v.

²⁴² PORTOCARRERO, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 23; VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, pp. 264 a 266.

²⁴³ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 6, ff. 775v y 784v; tomo 13, f. 457v.

²⁴⁴ AGN, Colonia, Visitas de Cundinamarca, tomo 4, f. 31r.

²⁴⁵ Por ejemplo, la Compañía de Jesús tenía unos hatos de grandes proporciones en los alrededores de Santa Fe, AGI, Santa Fe, 61, n. 25; Santa Fe, 61, n. 53.

²⁴⁶ AGN, Colonia, Visitas de Cundinamarca, tomo 11, f. 635r; Visitas de Boyacá, tomo 12, f. 28r

²⁴⁷ FRANCIS, "Población, enfermedad y cambio demográfico"..., p. 85; VILLAMARÍN y VILLAMARÍN, "Epidemia Disease in the Sabana de Bogotá, 1536-1810", pp. 118 y ss.

negaban a hacerlo, en muchos casos se encuentran testimonios acerca de los alimentos, medicinas y cirujanos que les proporcionaban. Las comidas que solían pedir los indios eran maíz y carne, que eran las que más frecuentemente daban los encomenderos, y en ocasiones también daban vino y quesos, para regalarlos en semejantes situaciones. No obstante, la peste de 1633 fue general: atacó a todos los niveles de la sociedad,²⁴⁸ aunque el mayor impacto recayó en los grupos indígenas. Esto también ocurrió con las anteriores enfermedades, con las plagas de langosta, con la guerra de los pijaos, y con los trastornos climáticos: al estar en el primer escalón de la producción, alejados de las defensas de las ciudades (cuando las había), y con la obligación de tributar, sufrían mayormente la fuerza de estos eventos.²⁴⁹

Si bien antes de esta época se habían dado todos estos fenómenos, lo particular era la forma como todos estos factores se combinaron, se alternaron, se reforzaron, y fueron más duraderos de lo acostumbrado durante más de cuatro décadas, lo que hizo mermar la capacidad de abastecimiento del centro del Nuevo Reino. Para sus habitantes, el panorama era oscuro y desalentador. En 1609 el corregidor de Tunja señaló que la ciudad estaba “desustanciada” porque el abastecimiento y la abundancia se habían reducido considerablemente.²⁵⁰ Sin embargo, eso no permite pensar que la ciudad no era viable en esa época, como argumenta Lavallé. Era la visión interna de un habitante, quien en medio de tantos inconvenientes, veía que la ciudad había sufrido y no tenía el esplendor de antes, en parte porque buena parte de sus vecinos preferían vivir en el campo que en la ciudad. Para alguien que tenía una mirada externa como Vázquez de Espinosa, la tierra le parecía abundante; aseguraba que:

cógese en el distrito cantidad de trigo, maíz, con las demás semillas, frutas de España y de la tierra, y junto a sí tiene el valle de Tensa, en el cual hay cuatro ingenios de azúcar y algunos trapiches, y grandes crías de ganado.²⁵¹

La descripción Vázquez de Espinosa hizo de Santa Fe de Bogotá no parecía la de una ciudad en medio de crisis productiva.²⁵² Si bien estas diferencias sobre la percepción de tierra

²⁴⁸ RODRÍGUEZ FREYLE, *Conquista y descubrimiento del Nuevo Reino de Granada*, cap. XX, p. 277; muy probablemente era una epidemia de tifo.

²⁴⁹ RUIZ RIVERA, *Encomienda y mita en Nueva Granada*, pp. 103 y 104.

²⁵⁰ LAVALLE, *Recherches sur l'apparition de la conscience créole...*, tomo 2, p. 791.

²⁵¹ VÁZQUEZ DE ESPINOSA, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, libro segundo, cap. VII, acápite 954.

no son comprensibles únicamente por una divergencia de perspectiva, hay que tenerla en cuenta. Es claro que algunos vecinos se habían afectado, pues se había disminuido la capacidad de varios de los mecanismos que abastecían la tierra. Sin embargo, a diferencia de los poblados indígenas –en donde se sintieron con más fuerza estas carencias, como ya se mencionó–, las ciudades contaban con un sistema productivo y comercial que les permitía mantener el flujo de comidas y abastecimiento, no con los niveles que se manejaban antes de este periodo, ni con la capacidad para vender sus excedentes, pero sí con la posibilidad de subsistir sin afugias.

d) Prosperidad, almojarifazgo, una nueva escasez (1635-1703)

Una vez terminada la guerra de los pijaos, el comercio de la ganadería retomó fuerza, tanto el que venía de la gobernación de Popayán, como el que se criaba en los que antes eran territorios pijaos, como Ibagué, el valle de Neiva, Timaná y la Plata. Asimismo, muchos pueblos volvieron a sembrar sin la presión anterior, y las minas que los españoles buscaban desde antes de la guerra, pudieron explorarse y explotarse. Si bien todo esto permitió la reactivación de la producción y el comercio, no ocurrió de la forma deseada, en parte porque la población había quedado muy disminuida y se había enviado una porción significativa a trabajar en las minas. Esto había producido el encarecimiento de los productos de la tierra, o por lo menos eso afirmaba el cabildo de Santa Fe en 1640.²⁵³ Catorce años después, el cabildo se quejó nuevamente por la pobreza de la tierra, sólo que en esta ocasión argumentó que los géneros de la tierra tenían un valor exiguo y había pocos indios.²⁵⁴ Entre ambas quejas hay un elemento común: existía alguna imposición de normativas estatales sobre la producción. En el primer caso eran las alcabalas, de las cuales ya se habían elevado quejas desde la época de su

²⁵² “la ciudad es muy abundante, barata y regalada; cógese en el distrito cantidad de trigo, maíz, garbanzos, habas y otras semillas de España y de la tierra muy buenas legumbres y hortalizas. Hay papas que son mejores que criadillas de tierra, muchas diferencias de patatas, ingenios de azúcar y todas las frutas de España con que se hacen buena y regaladas conservas, grandes crías de ganado mayor y de cerda, mulas y caballos; de suerte que de todo es muy abastecida”. VÁZQUEZ DE ESPINOSA, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, libro segundo, cap. VI, acápite 944.

²⁵³ ORTEGA Y RICAURTE, *Cabildos de Santafé de Bogotá*, p. 79. Aunque entre 1620 y 1680 hubo un fuerte descenso en la producción aurífera, en el centro del Nuevo Reino de Granada había una clara disputa por la mano de obra indígena ente mineros y agricultores. Véase COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia*, p. 167.

²⁵⁴ AGN, Santa Fe, 61, n 65, f. 1v.

implantación en 1590 y se habían repetido en 1607 y 1613;²⁵⁵ en el segundo, eran las visitas de los oidores, y los costos que éstas generaban sobre los encomenderos.

¿Concordaban las quejas con la pobreza de la tierra? ¿Estaban desabastecidas las ciudades del centro del Nuevo Reino y los pueblos indígenas de los alrededores? Por lo que se puede ver en la visitas que los oidores realizaron tanto en los términos de Santa Fe, Tunja y la villa de Leiva a finales de la década de 1630, tras la sucesión de plagas que los diezmaron, los pueblos indígenas estaban viviendo con un cierto nivel de prosperidad, sostenida por el cultivo de maíz y tubérculos, y con la cría de gallinas y animales de carga que les servían para el arado y para el alquiler. Igualmente, prestaban sus servicios para el cultivo de cebada, trigo y maíz, y además sacaban provecho de su trabajo como vaqueros o gañanes.²⁵⁶ Ya no aparecían las quejas sobre plagas, pestes y pobreza; sólo de vez en cuando se señalaba la presencia de ganados que dañaban los cultivos, pero sin las características ni el dramatismo de las décadas anteriores, aunque la disminución de la población fuera muy notoria, y con ella la merma del poder de los encomenderos en la sociedad.²⁵⁷ Por otro lado, en las descripciones que hay sobre las ciudades por esta época se ve que no tenían el esplendor anterior; sin embargo, seguían bien abastecidas de pan y carne.²⁵⁸

Es claro que una de las formas de negociación más utilizadas para tratar con la Corona y recibir sus beneficios era la de invocar la situación de pobreza en que se encontraban los vecinos; pero no es conveniente suponer que éstos estaban mintiendo sólo para lograr el cometido. Sus quejas partían de un sentimiento real; consideraban que efectivamente su bienestar estaba afectado por las imposiciones y regulaciones de la Corona, en un momento en el que se estaba dando la declinación del primer ciclo de oro en el Nuevo Reino de Granada.²⁵⁹ Como si esto fuera poco, a comienzos del siglo XVII se estaba experimentando una disminución de la población indígena encomendada, lo que gradualmente hizo que esta institución perdiera importancia como proveedora de riqueza. A diferencia de otros territorios

²⁵⁵ AGI, Santa Fe, 66, n. 100, f. 2r; Santa Fe, 61, n. 13, f. 1r.

²⁵⁶ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 2, f. 436v; tomo 12, f. 560r; Visitas de Cundinamarca, tomo 2, ff. 246v, 418, 828r; tomo 6, f. 593r; tomo 7, f. 172r; tomo 13, f. 642r.

²⁵⁷ COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia*, pp. 165 y 189.

²⁵⁸ AGNM, Inquisición, vol. 1482, ff. 127v y 128r.

²⁵⁹ COLMENARES, "La formación de la economía colonial (1500-1740)", pp. 35 y 36; *Historia económica y social*

americanos, en el Nuevo Reino de Granada, en el siglo XVII no hubo recuperación demográfica de la población indígena agrupada en pueblos. En los términos de Tunja, uno de los territorios con mayor densidad demográfica de todo el Nuevo Reino de Granada, hubo pueblos que a finales del siglo XVII sólo tenían el 15% de los tributarios registrados en 1565. Incluso algunos pueblos sólo contaban con el 2%. En los términos de Santa Fe la situación era menos desoladora, porque algunos pueblos mantuvieron cerca del 40% de tributarios. Sin embargo, en ambos casos los datos muestran que se tendía a la disminución, más que a la recuperación.²⁶⁰

Como se mencionó anteriormente, si bien el abasto de las ciudades podía estar basado en panes y carnes, la sensación de abundancia de los vecinos españoles no lo estaba. Por lo menos no cuando sobraba, porque cuando faltaba, las quejas por hambre y perdición alcanzaban proporciones dramáticas. Así ocurrió a finales de la década de 1650 y de 1660, cuando se envió harina de trigo producida en los términos de Tunja y Santa Fe a Cartagena; la idea de que este comercio perjudicaba el abasto de tales ciudades preocupaba a las autoridades, pues ponía en peligro su seguridad alimentaria; por eso se prohibió la extracción de harinas.²⁶¹

Asimismo, Santa Fe era una de las ciudades mejor abastecidas de carnero y vaca de todo el reino desde el siglo XVI.²⁶² En parte su éxito radicaba en sus características como centro de consumo y en los hatos que había en los sitios comarcanos. Según informes del siglo XVII, había tres puntos desde los cuales se despachaba la carne: la “carnicería central”, la de Santa Bárbara y la de Nuestra Señora de las Nieves. Así se cubría a todos los habitantes de la ciudad. Para el cabildo, esta dispersión de lugares evitaba que los oficiales reales ejercieran su autoridad y por ello la carne se vendía “sin enjugar”, es decir, sin que le hubiera salido la sangre; por lo tanto, pesaba más que después del drenado natural. Además de eso, ante la ausencia de los encargados de realizar la repesa, se cometían muchos fraudes en las ventas, así como actos que perturbaban la paz del vecindario.²⁶³ Todo esto mostraba que el

de Colombia, p. 383.

²⁶⁰ RUIZ RIVERA, *Encomienda y mita en Nueva Granada*, pp. 135, 199, 210 a 213.

²⁶¹ AGN, Colonia, Abastos, tomo 1, f. 634r.; tomo 2 ff. 824r. y 854r.; tomo 6, ff. 4r, 7r, 9r y 20r.

²⁶² AGI, Santa Fe, 66, n. 100.

²⁶³ AGI, Santa Fe, 61, n. 88.

funcionamiento del abasto de la carne, si bien seguía los patrones normales de regulación oficial, en mucho era un proceso sin mucho control.

Por lo menos desde 1657, al cabildo le interesaba centralizar el proceso en una sola carnicería (el tajo), que quedara en el centro de la ciudad, cerca de la plaza y de las cárceles, para poder ejercer mayor regulación y control. Además de eso, con este nuevo sitio de venta, el cabildo obtendría propios para sus arcas.

Doce años después, las quejas por la centralización comenzaron a aparecer documentadas. Esto hizo que el procurador de la ciudad de Santa Fe adelantara el proceso para acabar con el tajo y volver al sistema anterior de carnicerías; señalaba que al matar ganado sólo una vez a la semana y despacharse en un solo lugar, se producía gran congestión en la venta de la carne, y se necesitaban varios días para realizarla; además, que llevar la carne desde el matadero hasta el tajo, expuesta al barro, el agua y el sol, disminuía su calidad.²⁶⁴ Asimismo, según el procurador y los testigos que presentó, este sistema estaba desalentando a los proveedores de carne a abastecer la ciudad (por los costos y dificultades del transporte desde el matadero hasta el nuevo expendio) y, por consiguiente, se estaba viviendo una escasez como nunca antes se había vivido en la ciudad. Tanto cuando se solicitó centralizar el proceso como cuando se buscaba descentralizarlo, el argumento principal era el bien público, y en especial el de viudas y pobres; era, por supuesto, una figura retórica que siempre se utilizaba para reflejar lo que se consideraba el mayor daño a la República.

Aunque la ausencia de obligado que proveyera la carne se atribuyó al tajo y a los costos que imponía el exceso de transporte, lo cierto es que este argumento era exagerado. Más bien, la falta de voluntad de los proveedores de carne nacía de un nuevo marco de control que impedía obtener las ganancias que recibían con anterioridad, y que sí podían conseguir dirigiendo sus ganados a la Audiencia de Quito. Por Real Cédula, desde 1692 se había ordenado a las autoridades de la ciudad y de la Audiencia no impedir este comercio.²⁶⁵ El nuevo destino de los ganados de Ibagué, Tocaima, Neiva, Timaná y la Plata logró desabastecer

²⁶⁴ “[...] que en el tiempo de ybierno no se comprava carne sino peste porque llegava al tajo mojada y embarrada y alli se escalentava q quando no hubiera otro ymcombeniente ni perjuicio mas q este en el sentir del testigo totalmente se deviera destruir el tajo”. AGI, Santa Fe, 61, n. 88, bloque 2, 27r.

²⁶⁵ OTTE, *El cabildo de Santafé*, p. 118.

a la ciudad de carne, tanto que en 1703, una vez más, no fue posible conseguir que alguien adquiriera el obligado, a pesar de los múltiples pregones que se hicieron.²⁶⁶ Como si fuera poco, desde 1694 y hasta 1703, una plaga de polvillo había acabado con los cultivos de trigo en las inmediaciones de Santa Fe de Bogotá, sin que hubiera más remedio que nombrar una intercesora milagrosa para tratar de resolver esta situación.²⁶⁷

Entre 1635 y 1703, el centro del Nuevo Reino pasó por una recuperación agrícola y ganadera, basada en la disminución del impacto de las plagas en la población indígena, unos mejores años en cuanto a lluvias, la utilización de tierras poco explotadas durante los 40 años anteriores por el peligro de los indios pijaos y, ante su derrota, un mejoramiento en las rutas comerciales que permitía la entrada y salida de mercancías. Estas nuevas condiciones propiciaron la salida de productos del Nuevo Reino, incluso aquellos considerados básicos para su seguridad alimentaria. Aunque no había peligro de hambre,²⁶⁸ el riesgo radicaba en el encarecimiento de los precios de los productos.²⁶⁹ Mientras no fuera tan claro el aumento en el comercio, las quejas se centraban en la pobreza de la tierra, por el bajo valor de sus productos; pero en cuanto el comercio era evidente, o los problemas con la plaga de polvillo pusieron en aprietos el sistema de abasto de trigo, las quejas de la pobreza de la tierra se acentuaron sobre los altos precios que tenían sus productos. En la abundancia de la tierra no se sentían satisfechos con ella por el desbalance económico y social frente a lo que se importaba; en la escasez, ya no había ni siquiera oportunidad de pensar en lo externo, porque en esos momentos se hacía patente la cantidad de alimentos que les hacía falta.

D. CONSIDERACIONES FINALES

A lo largo de los dos siglos estudiados en las diferentes gobernaciones del Nuevo Reino de Granada, hubo procesos diversos de vivir la abundancia, el abasto y de hacer funcionar los sistemas productivos y comerciales. Según la forma de conquista, de las poblaciones

²⁶⁶ RESTREPO MANRIQUE, *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor...*, p.59.

²⁶⁷ ORTEGA RICAURTE, *El cabildo de Santafé de Bogotá*, p. 131. En todo el mundo hispanoamericano fue común el nombramiento de santos que hicieran las veces de patronos protectores contra los efectos perturbadores de la naturaleza. Para el caso de una villa de la provincia de Antioquia, en el siglo XVIII, véase CÓRDOBA, *De la quietud a la felicidad*, p. 100.

²⁶⁸ ROBLES, *América a fines del XVII*, pp. 85 y 86.

aborígenes existentes y de su respuesta frente a los españoles, de sus topografías, de sus recursos mineros y agrícolas, de los usos que se hicieron de ellos, y de la manera de insertarse en el sistema imperial, se crearon sus economías y posibilidades alimenticias, que variaban según dinámicas internas y externas que no produjeron un proceso homogéneo, sino altamente diferenciado, como ya se pudo observar en las páginas interiores. Sin embargo, hubo factores que siempre estuvieron presentes y que establecieron unas líneas de continuidad entre las gobernaciones.

El primer factor estaba dado por la población indígena, fundamental para establecer el abasto de las ciudades. Cuando aquella era poca o rechazaba las imposiciones españolas con cierto éxito, se ponía en peligro desde la abundancia hasta la seguridad alimentaria de la región para los conquistadores. En Santa María del Antigua y Santa Marta, con grados diferentes de intensidad, la poca presencia de indios trabajadores produjo el desabastecimiento de las ciudades. En el centro del Nuevo Reino de Granada, la disminución de la población indígena por las epidemias ocurridas entre 1587 y 1633 provocó problemas de abasto que no afectaban la seguridad misma de la población española, pero que aunados a otros factores, restó esplendor a la abundancia de los asentamientos españoles. Con la reducción indígena en los antiguos reinos muisca, las encomiendas y los encomenderos perdieron poder como proveedores de alimentos y mano de obra; se pasó entonces a un sistema de arriendo de trabajadores que, con la presencia de indios, negros esclavos y horros, además de mestizos, mulatos, zambos y blancos pobres, comenzaron a trabajar la tierra a favor de propietarios que no poseían encomiendas, como se dio en el caso de Villa de Leiva.²⁷⁰

Colmenares señaló que el Nuevo Reino de Granada era un espacio económico desarticulado y que las empresas comerciales como la de llevar ganado desde Popayán a Quito eran algo excepcional.²⁷¹ A la luz de este capítulo tales aseveraciones resultan algo extremas. Habría que comenzar por cuestionar cuáles son las medidas para establecer la articulación de un territorio. Indudablemente, la gobernación de Cartagena estaba vinculada al comercio del puerto, proveyendo pescado, cerdos, tortugas, maíz, yuca, cazabe, plátanos, miel y conservas.

²⁶⁹ OTTE, *El cabildo de Santafé de Bogotá*, p. 118.

²⁷⁰ COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia*, p. 172.

²⁷¹ COLMENARES, “La formación de la economía colonial”, p. 17.

Asimismo, los pueblos de esta gobernación y de Santa Marta que estaban en las inmediaciones del río Magdalena, se encontraban dedicados a la navegación que unía el interior y la costa. Durante el siglo XVIII los ingleses llevaban, desde sus posesiones, harinas al puerto de Cartagena, como lo ha señalado también Colmenares,²⁷² pero antes de eso, durante cerca de 150 años, con algunas interrupciones, el centro de la Audiencia enviaba regularmente trigo, quesos y jamones a Cartagena. Este comercio sólo se interrumpía cuando la seguridad alimentaria de las ciudades del altiplano estaba en peligro. Igualmente, los ganados que viajaban desde Timaná, Ibagué y la Plata se sumaban a los de Popayán que iban hacia Quito; y desde la gobernación de Popayán se enviaban regularmente ganados hacia Antioquia y sus poblaciones, no sólo durante el esplendor de Guamocó, Cáceres y Zaragoza, sino durante parte de los siglos XVI y XVII.²⁷³ Evidentemente, la articulación económica del Nuevo Reino era susceptible de mejorar, como lo intentaron hacer los reformadores borbónicos.²⁷⁴ Sin embargo, a lo largo del período estudiado se puede ver que el establecimiento del comercio y la apertura de caminos fue un aspecto que vinculó regiones y proporcionó abasto abundante a muchas de ellas.

Es cierto que casi todos los asentamientos dependían de su región inmediata para su sostenimiento básico, que era de panes y carnes (de varios tipos, en ambos casos). Por graves que fueran los períodos de escasez y cuánto clamaran los vecinos por la pobreza de la tierra, parecía que a la sociedad española siempre le llegaban carbohidratos y ganaderías sobre los cuales asentar su dieta. Hubo ocasiones en que este abastecimiento no funcionó, como por ejemplo en Santa María del Antigua y en Santa Marta en 1528; sin embargo, la cantidad de carbohidratos y la proliferación de ganados hacían que una ausencia total de los dos grupos de alimentos fuera algo extraño. Era más común que los períodos en que la falta o exceso de aguas, langosta, y la disminución de la mano de obra o guerra afectaran la producción de trigo y maíz, pero no tanto al abastecimiento de carne o de proteínas en general. Incluso en medio del desabastecimiento de Santa María del Antigua y su mortandad, los españoles podían conseguir provisión proteínica por medio de carne de babillas, iguanas y caimanes, y de sus huevos.²⁷⁵

²⁷² COLMENARES, “La formación de la economía colonial”, p. 17.

²⁷³ CASTAÑO, *Vida pecuaria en el occidente colombiano*.

²⁷⁴ SILVESTRE, *Relación de la provincia de Antioquia*.

²⁷⁵ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. LVII.

En la ciudad del Valle de Upar, en 1609, en medio de la guerra que adelantaban los tupes en la gobernación de Santa Marta, la mayor parte de los vecinos estuvo sitiada en el convento de la ciudad, y durante cinco días estuvieron sin comer “pan de ninguna especie sino solo carne assada y cozida”.²⁷⁶

Este desbalance favorable a las proteínas puede no representar hoy en día un problema de desabastecimiento. Sin embargo, hay que tener cuenta que la alimentación del Nuevo Reino de Granada seguía un patrón de alimentación basado o centrado en los carbohidratos, mientras que las proteínas ofrecían sabores suplementarios que completaban la dieta.²⁷⁷ Montanari ha mostrado que en la Edad Media los pueblos del norte de Europa comían mucha carne y poco pan, mientras que la dieta de las poblaciones mediterráneas estaba basada en un consumo de panes superior al de las carnes.²⁷⁸ El padre Labat ofrece una muestra de esta diferenciación; cuenta que a fines del siglo XVII, en las Antillas, los bucaneros holandeses y los cazadores españoles consumían carne de cerdo por montones; al comerlo, los holandeses y franceses podían utilizar las partes magras como pan de las grasosas, sin que les hiciera falta ningún tipo de carbohidrato para acompañar su único alimento. Por el contrario, los cazadores españoles solían acompañar la ingestión de la carne de puerco con cazabe o con otros panes de la tierra.²⁷⁹ Es claro que a fines del XVII, en América se consumía mucha más carne que en Europa en ese momento, o en siglos anteriores. Sin embargo, el aumento del consumo se dio bajo unos patrones culturales históricos que diferenciaban a unos y a otros. Así, mientras la población del Valle de Upar sentía que pasaba necesidades porque sólo consumía carne, los bucaneros, e incluso los ingleses en sus colonias, no hubieran sentido desabastecimiento con la misma dieta, en la misma época. El balance entre carnes y panes hacía sentir a los españoles del Nuevo Reino de Granada con una dieta apropiada.

Este equilibrio en la dieta produjo dos tipos de reacciones. Por un lado, las que festejaban esta abundancia de pan y carne, como lo hizo Alonso de Herojo al afirmar que “hambres no hay acá, porque es la tierra muy abundosa de pan y de carne”,²⁸⁰ o Luis de

²⁷⁶ AGI, Santa Fe, 66, n. 33, bloque 7, f. 4r.

²⁷⁷ MINTZ, *Dulzura y poder*, p. 38.

²⁷⁸ MONTANARI, *Del hambre a la abundancia*, p. 113.

²⁷⁹ LABAT, *Viajes a las Islas de la América*, Quinta parte, cap. I, p. 184, cap. VIII, p. 211.

²⁸⁰ OTTE, *Cartas privadas de emigrantes a Indias*, p. 325.

Larraga, que le solicitaba a su mujer “se venga en la flota, y salga de las hambres y mortandades de esa tierra, que acá, venida que sea, descansará, y le parecerá que está en paraíso al respecto de lo de allá”.²⁸¹ Igualmente en esta línea se encontraban los cronistas Fernández de Oviedo, Rodríguez Freyle y Fernández de Piedrahíta. Por otro lado, había quienes señalaban que si bien había abundancia de comidas, eran de poco sustento y no proporcionaban el mismo alimento que en Europa. Entre estos hay cartas de particulares, informes de oidores y escritos de la época.²⁸²

A pesar de ser dos tipos diametralmente opuestos de opiniones, ambas reacciones tenían un vínculo común: la relación establecida entre España y América. El Nuevo Mundo podía ser abundante en tanto que similar a la península ibérica. Al igual que Jauja era una inversión fantástica de la realidad, en la cual el orden se alteraba, las Indias podían ser comprendidas de la misma manera: se alteraba la imagen sólo en la medida en que el cuadro mantuviera los mismos elementos. La inclusión o el cambio de nuevos productos, sin importar su abundancia, no creaba una imagen invertida, sino diferente, y en este caso la diferencia no se valoraba positivamente.

Los países fantásticos no prosperaron en el imaginario indiano tal vez porque el Nuevo Reino de Granada ya lo era. Sin embargo, no se le reconocía como tal, porque alcanzar lo fantástico es imposible en sí mismo; se vive la realidad, siempre fatigosa y distante de los mundos imaginados. No obstante, ¿por qué no hubo festividades o literatura que se apropiaran de ese legado cultural? Había carnavales, pero no con las características de los países de la abundancia. Tal vez el dominio y la imposición sobre los indios y negros impedía que se recrearan mundos peligrosamente inversos. O tal vez las culturas populares americanas estaban más identificadas con sueños mixturados, en los que se combinaban la chicha y el guarapo para producir estados de conciencia alterada, que no concretaban un sueño más allá del momento mismo de la embriaguez. Puede ser que hubiera muchos sueños que no se lograban concretar en uno colectivo.

²⁸¹ OTTE, *Cartas privadas de emigrantes a Indias*, p. 296.

²⁸² OTTE, *Cartas privadas de emigrantes a Indias*, p. 294; AGI, Patronato, 27, r. 33, f. 1r; VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 241.

Para mí, el mayor peso explicativo recae en la forma como se vivió el sueño de la abundancia en el Nuevo Reino de Granada: Jauja fue remplazado muy pronto por el sueño de El Dorado, comenzando con las historias de la Castilla del Oro, en la que el metal se recogía con redes (como la describió Fernández de Enciso), hasta las historias del sueño de El Dorado, tesoro que se buscó hasta muy avanzado el siglo XVI.²⁸³ Cuando el sueño se desvaneció completamente, se optó por soluciones prácticas, tales como acosar a los indios para que desenterraran el oro de sepulturas o ceremonias, y lo entregaran a los oficiales reales o a los religiosos.²⁸⁴ Eran pequeños Dorados que se encontraban más a la mano; diferentes grupos sociales se animaron a buscarlos, bien fuera como parte del trabajo de las encomiendas, o por medios mágicos, siempre alentados por las enormes riquezas que se encontraban en las tumbas desde los tiempos de Pedro de Heredia en Cartagena. Incluso durante el siglo XVII, hubo quien pretendió desecar la laguna de Guatavita para encontrar las ofrendas de oro que se hubieran echado allá como parte de los ritos muiscas.

El oro era la llave de la abundancia, el que atraía a los mercaderes y a sus productos. En las minas de Zaragoza, Cáceres y Guamocó en Antioquia, tierra sin muchos cultivos, se podían conseguir buena cantidad de vino, carne y panes, gracias al imán de la riqueza. Y las minas de Pamplona, al oriente del Nuevo Reino, proveyeron a esta ciudad de tal capacidad de compra y consumo, que fue conocida como “Pamplonita la Loca”.²⁸⁵

Aunque la tierra representaba la abundancia de panes y carnes, es decir la abundancia de una dieta equilibrada según la concepción de la época, no todos estaban dispuestos a olvidar el hambre que habían sufrido en España o en la conquista sólo con esta dieta. El oro representaba la posibilidad de reproducir, tanto como fuera posible, la vida que se deseaba llevar en España. Para los criollos y mestizos que nunca conocieron la tierra de sus padres, los metales auríferos no representaban la posibilidad de recrear la vida que desconocían, sino de inscribirse dentro de una lógica de consumo que los reivindicaba como pertenecientes a un grupo (el de los españoles), y por supuesto excluidos de otro (el de los indios).²⁸⁶

²⁸³ AGI, Patronato, 249, n. 13.

²⁸⁴ AGI, Patronato, 231. r. 6, n. 5.

²⁸⁵ COLMENARES, “La formación de la economía colonial”, p. 45.

²⁸⁶ Para el caso de la Nueva España, GONZALBO anota: “Durante los años inmediatamente posteriores a la conquista, el consumo de productos españoles era un lujo que satisfacía el deseo de prestigio y las ansias por

Alejados de España, los conquistadores y la sociedad que estaban construyendo trataban de reproducir el mundo que anhelaban: para hacerlo, utilizaron múltiples estrategias, entre las cuales se destacaban tres: religión, política y alimentación. Por medio de ellas, se identificaban como parte de la comunidad de los españoles y de los cristianos.²⁸⁷ Ahora bien, que estos mecanismos funcionaran no significa que se mantuvieran inviolables o inmodificables. En lo que tiene que ver con alimentación cambiaron mucho, tanto por abundancia como por escasez. Sin embargo, lo que se mantuvo con bastante permanencia fue el nivel de expectativa de lo que los españoles y sus descendientes esperaban recibir. Por eso, pan y carne no parecían suficientes para que la tierra fuera abundante; la pobreza radicaba en la imposibilidad de conseguir los bienes que los hacían españoles.

Una cosa era el nivel de expectativa y otra el de abastecimiento. Por eso, cuando se afectaba lo básico del abasto (panes y carnes), ya no sólo se hablaba de pobreza, sino de hambre y muertes, y se invocaba la situación de los más pobres y desprotegidos del tejido social. Realmente la mayor carga de esa falta de seguridad alimentaria recaía sobre los indígenas que no obtenían lo suficiente (o no lograban esconder sus alimentos), y no había quien se los supliera.

calmar la nostalgia de sabores, olores y colores de la tierra natal”, “De la penuria y el lujo en la Nueva España”, p. 68.

²⁸⁷ Para el uso de la política como mecanismo de inscripción en la monarquía hispánica, véase CÓRDOBA, “El sacrificio de españoles en San Juan y Navidad”, p. 8.

III. SUBVALORACIÓN DE LA TIERRA Y DE SU ALIMENTACIÓN

A. COMIDA DE POCO SUSTENTO Y LOS PELIGROS DE LA ABUNDANCIA (1574-1624)

Como se vio en el capítulo anterior, durante las entradas de conquista menos afortunadas y en las que los alimentos escaseaban, los participantes en ellas debían relajar sus criterios alimentarios y, en muchas ocasiones, morales, para obtener comidas de diferente índole que les permitieran continuar su camino hasta un plato apropiado para su gusto. En esos momentos de angustia, un burro podía ser un manjar, los huesos viejos y con poca carne eran piezas estimadas, y casi cualquier cosa que pudiera ser echada al vientre era digna de comerse, así su sabor o su procedencia no fueran del agrado de los españoles.²⁸⁸

Una vez la tierra estuvo sometida, con diversos grados de éxito, el panorama alimenticio se clarificó y consolidó. En todo el territorio del Nuevo Reino de Granada y Popayán la dieta se basó en panes y carnes. De los primeros había de trigo, maíz y yuca, principalmente; de los segundos, dependiendo de la región, se podían conseguir gallinas, cerdos, vacas, carneros, cabras, manatíes, tortugas, iguanas, perdices y volatería de la tierra, así como mamíferos americanos, tales como dantas, venados y curíes. Entre más pequeños, pobres y carentes de mano de obra fueran los asentamientos españoles, menos posibilidades tenían de obtener alimentos por medio del comercio, y más les tocaba recurrir a lo que se produjera en sus inmediaciones, sin consumir comidas españolas. Esta ausencia los ponía en aprietos, no tanto por el hambre que pasaban, sino por la ausencia de referentes alimenticios (y en términos más generales, de consumo) que les permitiera inscribirse en una estructura de pertenencia alimenticia.²⁸⁹ A mediados del siglo, los obispos de Santa Marta (fray Martín de Catalayud) y de Popayán (Juan del Valle) basaban su alimentación en maíz y carne, sin que les alcanzara el

²⁸⁸ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural*, libro 12, cap. XXI.

²⁸⁹ DIHC, tomo V, p. 174; AGI, Patronato, 197, r. 25, f. 3r.

suelo para nada más.²⁹⁰ Incluso en los sitios en donde existía un comercio frecuente, como Santa Fe de Bogotá, el desbalance comercial entre el valor de los productos de España y los de la tierra era claramente desfavorable para estos últimos, lo cual mermaba la capacidad adquisitiva de buena parte de los vecinos para conseguir aquello que no se producía en el Nuevo Reino y que era considerado esencial para la vida humana.²⁹¹ En sitios con menor poder de convocatoria por apartados o pobres, la situación era aún más grave, tanto que ponía en peligro la realización de los oficios religiosos, por falta de vino para consagrar.²⁹² De esta manera, los vecinos quedaban imposibilitados para realizar de las maneras esperadas algunas de las prácticas principales (religión y alimentación) que los vinculaban a la comunidad a la que pertenecían: españoles cristianos.

Como ya se ha hecho notar repetidamente en los estudios sobre alimentación, la comida cumple funciones en varios niveles. Por un lado se encuentra el fisiológico, en el cual la alimentación desempeña un papel de proveedor de nutrientes y energía para el funcionamiento corporal. En el cultural, la alimentación desempeña numerosos papeles simbólicos; en este capítulo quiero hacer énfasis en el que cumple como agente civilizador e integrador de comunidades. Si bien el concepto de *civilización* no aparece en los documentos consultados,²⁹³ sí es claro que para los españoles los alimentos se contraponían entre civilizados (los suyos) y los que eran comida de indios, naturales de la tierra o tan acomodados a ella que parecían originarios de ella (como el plátano). El consumo (y la forma de consumir) de productos españoles inscribía a la persona como parte de una civilización, mientras que no hacerlo lo alejaba de esa integración simbólica. En términos de Pomian, los alimentos en el Nuevo Reino de Granada y Popayán eran “semióforos”, que permitían a los consumidores ubicarse en el centro o en la periferia de la identidad grupal. Esos objetos cargados de sabores, significados y sentidos permitían que los comensales ejercieran su sentido de pertenencia a una civilización que se imponía sobre un medio “salvaje”, que buscaban cambiar.²⁹⁴

²⁹⁰ AGI, Patronato, 197, r. 18; FDHNRG, tomo II, p. 362.

²⁹¹ FDHNRG, tomo V, p. 290; AGI, Santa Fe, 124, n. 17.

²⁹² “La ciudad de los Reyes Valle de Upar”, p. 255; AGN, Colonia, Historia Civil, tomo 9, f. 553v.

²⁹³ Es recurrente encontrar el de *policía*, que de alguna manera puede funcionar como sinónimo.

²⁹⁴ “Le daremos el nombre de “semióforos” a objetos reconocidos en una sociedad dada como portadores de significados, fabricados o expuestos para ser exclusivamente visuales, o también cumplir una función práctica. Cuadros, dibujos, estampas, esculturas, escritos de todo tipo, manuscritos e impresos, pesos y medidas, sellos,

Consumir únicamente alimentos españoles no era una posibilidad duradera para ninguna población del Nuevo Reino, a menos de que ese consumo fuera de cosas muy limitadas (pan de trigo y carne de ganados europeos); por lo tanto, era necesario recurrir constantemente a los productos de la tierra, animales o vegetales, para completar su dieta o basarla en estos alimentos. Esta necesidad produjo cambios en la alimentación y en el gusto de los consumidores, pero antes de eso causó una reacción negativa sobre los alimentos. Alrededor de 1580 comenzó a aparecer documentación en la cual los españoles se quejaban sobre las comidas de los indios y de la tierra, y la acusaban de ser *dejativa*, de poca sustancia, sustento y regalo.²⁹⁵ La temporalidad de esta documentación está vinculada a un momento en que ya estaban asentadas buena parte de las ciudades, y se sabía qué se podía esperar de la tierra y qué no. Si los españoles y sus hijos no podían consumir de acuerdo a sus estructuras gustativas y a patrones de identificación para hacer parte de su civilización, sí podían hacer parte de esta identidad por medio de la protesta, la inconformidad y la subvaloración de la alimentación en el Nuevo Reino de Granada y Popayán. Al tener negada la vía activa para la identificación alimentaria (el consumo a la española), lo hacían por medio de la vía negativa (la diatriba contra la comida aborigen), que los acercaba a la civilización a través del rechazo a lo salvaje.

Si bien toda la documentación parece tener su origen en tierras calientes del Nuevo Reino, como eran la ciudad de los Reyes del Valle de Upar, Cartagena y el río Magdalena, lo cierto es que tenía una cobertura mucho más amplia, no sólo porque los informantes no se referían sólo a los productos de las inmediaciones, sino que lo generalizaban a los indios y a las Indias. En el caso del Magdalena, es claro que la percepción del oidor que hizo la descripción estaba abierta a un territorio más amplio. Por su parte, Vargas Machuca, quien recorrió buena parte de las Indias, no restringió su aseveración a las inmediaciones del Magdalena, en donde adelantó

monedas, billetes de banco y títulos diversos, objetos litúrgicos, así como todas las cosas decoradas: tejidos y tapices, trajes y edificios, armas, utensilios, herramientas, etc. Estos objetos pertenecían a una categoría, sin agotarla, pues algunas sociedades reconocían como productoras de significados los productos de la naturaleza (animales, árboles, piedras raras, fragmentos de meteoritos, restos de seres humanos) o cosas que, originalmente, no sólo tenían una función utilitaria (como las herramientas antiguas expuestas en los museos).” POMIAN, *Sur l'histoire*, pp. 167 y 168.

²⁹⁵ “La ciudad de los Reyes Valle de Upar”, p. 273; OTTE, *Cartas privadas de emigrantes a Indias*, p. 294; FDHNRG, tomo VIII, p. 155; VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 241.

campañas contra los carares o los pijaos, sino que extendió esta característica peyorativa de la comida de los indios a un marco más amplio.

Esta queja sobre los productos no se centraba en su rendimiento productivo (que en términos generales era bastante mayor que la de los europeos), ni en su sabor propiamente, aunque algo de ello había cuando se referían a la falta de regalo. La base de la inconformidad era la falta de sustancia y por ende la incapacidad para sustentarse con base en ellos. Con esta argumentación, los textos no se veían bajo el manto de las probabilidades o aspectos relativos, sino que lo ponían en términos certeros: la comida aborígen del Nuevo Reino de Granada y Popayán no nutría, mientras que la europea sí lo hacía. Hoy sabemos que la aseveración en sí misma no puede ser absoluta ni asertada, porque no estaba basada en mediciones de nutrientes, sino en una idea según la cual el marco de referencia era el encargado de dotar al alimento de sus capacidades alimentarias; pertenencia y rechazo conferían a los alimentos sus calidades. El grupo que hablaba sobre los alimentos era el que decidía cuál cumplía sus funciones y cuál no; desde su posición dominante, definía las características intrínsecas de los productos y sancionaba lo salvaje e inferior, al tiempo que tácitamente aprobaba lo civilizado y superior.²⁹⁶

Esta forma de pensamiento no se dio sólo en el Nuevo Reino de Granada. Thomas Gage también lo planteó para la Nueva España y de forma más general para todas las Indias; señalaba que mientras en Europa bastaba sólo con hacer tres comidas al día, o incluso una, en el convento de los dominicos en México debían comer abundante en cada comida y muchas veces al día para no desfallecer. En su texto, la autoridad médica aparecía para dar veracidad y quitar cualquier duda al respecto:

[...] el cuál me respondió: Que si bien las carnes que comíamos ofrecían a la vista el hermoso color y la gordura de las de España, no obstante estaban muy lejos de ser tan propias para el nutrimento como las de allende la mar, a causa de la sequedad de los pastos y de la falta de cambio en la temperatura de las estaciones, no medrando la yerba como en Europa, y marchitándose muy pronto. Añadió a esas razones: Que el clima de aquella región tenía la calidad de producir cosas buenas en la apariencia, pero de poca sustancia para alimentar; que lo mismo con las viandas que

comíamos, sucedía con todas las frutas, que son tan hermosas a la vista y tan gratas al paladar, pero de ninguna virtud nutritiva por dentro; y que no hay ninguna de cuantas veíamos, por gruesa que fuera, la cual pudiese dar la mitad de la sustancia que contiene una camuesa de España o una manzana de las más pequeñas de Inglaterra.²⁹⁷

Así, los alimentos americanos eran apariencia sin contenido, se consumían pero no nutrían ni mantenían. Aunque el texto de Gage fue escrito casi 40 años después de las quejas del Nuevo Reino, y la experiencia del dominico inglés radicó principalmente en la Nueva España y Guatemala, a todos los documentos los recorre una misma idea generalizada: la falta de nutrientes. Por lo tanto, ese texto puede brindar luces sobre lo que los documentos producidos en el Nuevo Reino de Granada callan.

Como anticipé en el primer capítulo, señalar que las comidas americanas eran de poco sustento era la contrapartida de quienes hablaban de la abundancia de la tierra. Con ello no se negaba la rentabilidad en la producción, sino que se cuestionaba directamente la calidad de los productos americanos. Tanto un caso como el otro estaban vinculados por el mismo eje: la relación que se establecía entre Europa y las Indias. El Nuevo Mundo podía ser abundante mientras reprodujera los mecanismos productivos y civilizatorios del Viejo Mundo. A finales del siglo XVI y en las primeras décadas del siglo XVII, la consecución de un mundo a imagen y semejanza de Europa era un sueño que comenzaba a resquebrajarse, por las diferencias entre las tierras que estaban bajo la Corona española y los cambios que sufrían los mismos españoles y sus descendientes, tal como lo anotó López de Velasco, o incluso Gage.²⁹⁸

Abundancia de la tierra y falta de sustento de los alimentos eran dos caras de la misma moneda. La primera daba cuenta de la alabanza a la tierra y a sus criollos, en el momento en que se comenzaban a hacer patentes las primeras reivindicaciones de los nacidos en América o los naturalizados en ella. La segunda era el ataque a estas pretensiones, y ubicaba a las Indias Occidentales en su posición: inferior a Europa, subalterna constante, que ni en la copia podía

²⁹⁶ MIGNOLO, *Historia locales/diseños globales*, p. 49.

²⁹⁷ GAGE, *Nueva relación...*, primera parte, cap. 14, p. 98.

²⁹⁸ LÓPEZ DE VELASCO, *Geografía y descripción universal de las Indias*, pp. 19 y 20; GAGE, *Nueva relación...*, primera parte, cap. 1, p. 25.

superar su listón de excelencia. Así, la ausencia de cambios en las estaciones, a la europea, en vez de ser una posibilidad para el cultivo permanente –como lo resaltaban Fernández de Oviedo y López Medel– resultaba, años después, como un inconveniente: si bien los pastos se mantenían permanentemente verdes, no eran lo suficientemente buenos como para alimentar los ganados, sin importar qué tan gordos los pusiera y qué tan bien se vieran sus carnes, pues desde esta perspectiva, no era de buena calidad ni alimentaba lo que aparentaba. Parafraseando al zorro de *El Principito*, lo esencial era invisible a los ojos.

Así, entre 80 y 120 años después de la conquista de las Indias y de buscar e imaginar su abundancia, la generosidad de la tierra se volvía algo que podía producir malos frutos y que incluso reducía la salud de los españoles.²⁹⁹ Este cambio también se relacionaba con la contrapartida del apego a la tierra y su permanente comparación con Europa. Y por otro lado, tenía raíces en moralistas religiosos y en concepciones médicas que veían en la moderación y templanza una virtud que conservaba la salud corporal y espiritual:³⁰⁰ entre mayor fuera la templanza, mayor sería la cercanía con la civilización; un mayor consumo conduciría a las márgenes de la barbarie y el bestialismo.³⁰¹ Incluso para algunos teóricos, la gula alejaba a los cristianos de dios y resultaba ser una forma de idolatría.³⁰²

El otro gran problema de la abundancia del Nuevo Reino de Granada radicaba en sus frutas. Como parte de un prejuicio galénico contra éstas en general, se consideraba que su consumo producía enfermedades a causa de los desequilibrios que producían en los humores corporales.³⁰³ La abundancia de frutas en cantidad y en permanencia a lo largo del año era una las características de las tierras intertropicales: guanábana, anón, guayaba, piña, mamey y

²⁹⁹ LÓPEZ DE VELASCO, *Geografía y descripción universal de las Indias*, p. 6.

³⁰⁰ MÉNDEZ NIETO, *Discursos medicinales*, libro primero, discurso 15, p. 97.

³⁰¹ “[...] no ha de ser la comida en el día más de estas dos veces, las que se han de comer. Quanto más, que los antiguos (según algunos dicen) no comían más de una vez al día, que se llamaba cena; y así se dice que los ángeles no comen, y los santos una vez al día, y los hombres dos, y las bestias no paran en todo el día y noche. Y por eso será bien que haya templanza y no seamos semejantes a las bestias.” MÉNDEZ, *Libro del ejercicio corporal*, p. 325.

³⁰² GARCÍA MARSILLA, *La jerarquía de la mesa*, p. 71.

³⁰³ FARFÁN, *Tractado breve de medicina*, libro primero, cap. primero, f. 2r; MINTZ, *Dulzura y poder*, pp. 113 y 114.

papaya se convertían en otro peligro de las nuevas tierras, porque sus habitantes se regocijaban con su consumo.³⁰⁴

En los textos que hacen referencia a la abundancia de las Indias y del Nuevo Reino de Granada en particular, y de sus efectos nocivos, nunca se mencionan los pobres resultados agrícolas que había en España, ni los malos tiempos que se pasaban allá. Era como si no hubiera necesidad de hacer mención de ello; no enunciarlo equivalía a poner la ventaja del lado europeo, pues los problemas de la alimentación americana se contrastaban con un ideal no corroborable ni existente. Sólo en las cartas de quienes emigraban a Indias y trataban de animar a sus parientes para que también lo hicieran estaba presente el contraste. Este silencio comparativo tal vez no era hecho conscientemente. Lo cierto es que la balanza existía y se inclinaba hacia América en relación a producción y abastecimiento; sin embargo, el punto de vista simbólico y de pertenencia de grupo a España la desbalanceaban a favor de la península. El problema no se presentaba sólo del lado americano, pues en España sabían que en las Indias Occidentales había más alimentos disponibles que los que tenían ellos, y que eran territorios ricos en minerales. Estas riquezas, y los cambios que se estaban produciendo entre criollos, generaban una reacción de españoles que buscaban recomponer centro y periferia para que no existieran dudas sobre cuál era la cabeza de la Corona. En 1574, López de Velasco escribió que los criollos...

en todo son tenidos y habidos por españoles, conocidamente salen ya diferenciados en la color y tamaño, porque **todos son grandes** y la color algo baja declinando a la disposición de la tierra; de donde se toma argumento, que en muchos años, aunque los españoles no se hubieran mezclado con ellos, volverían a ser como son ellos [...].³⁰⁵

Aunque este era un texto de trabajo interno para el Consejo de Indias, la idea estaba presente en varios niveles culturales y sociales, tanto que de manera no enunciada aparecía en el libro *Examen de ingenio para las ciencias*, publicado al año siguiente; en él Huarte de San Juan escribió:

³⁰⁴ Para la inserción de estas frutas en el gusto de los españoles del Nuevo Reino de Granada, véase SALDARRIAGA, *Al comer se abre el apetito*.

³⁰⁵ LÓPEZ DE VELASCO, *Geografía y descripción universal de las Indias*, p. 20.

Y esto es cosa muy averiguada así en buena filosofía natural como en experiencia, que las regiones estériles y flacas, no paniegas ni abundosas en fructificar, crían hombres de ingenio muy agudo; y por lo contrario, las tierras gruesas y fértiles **engendran hombres membrudos, animosos y de muchas fuerzas corporales, pero muy torpes de ingenio.**³⁰⁶

Aunque no poseo evidencia que demuestre que Huarte de San Juan escribió esto pensando en los criollos americanos, es muy probable que sus reflexiones estuvieran influidas en ese momento por las ideas que había sobre el cambio en los descendientes de españoles en las Indias Occidentales, y por las noticias que llegaban sobre la abundancia de comida. La forma en que encajan ambos textos permite mostrar un panorama en el cual el exceso de comidas disponibles y el alejamiento de España hacía que los españoles y sus hijos dejaran de serlo paulatinamente, para convertirse en salvajes: hombres fuertes y grandes, pero de poca inteligencia. Además, como los criollos recibían su primer alimento de las indias—bien porque fueran mestizos y ellas sus madres, o bien porque al ser hijos de española tuvieran amas de cría indígenas—esto los convertía en hombres de menor entendimiento, menos civilizados, a ojos de los españoles no asentados en la tierra o que estaban en conflicto con los criollos.³⁰⁷

En resumen, la alimentación en las Indias y sus características eran elementos que permitían crear e integrar comunidades de consumidores; pero sobre todo, era el lugar de enfrentamiento entre las ideas de civilización española y barbarie indígena. Consumir a la española permitía integrarse a un centro, mientras que no hacerlo equivalía a estar ubicado en una periferia subalterna. Era la división entre paganismo y cristianismo. Además de eso, se vieron ciertas características de la tierra (abundancia y fertilidad) como algo dañino y negativo que afectaba el estilo de vida adecuado para el español cristiano y que producía que sus descendientes se ubicaran del lado americano.

Esta idea tuvo un periodo relativamente corto de existencia. En las fuentes se pueden rastrear entre 1574 y 1624, es decir entre López de Velasco y Thomas Gage. La información relativa específicamente al Nuevo Reino de Granada comprende una temporalidad más corta,

³⁰⁶ HUARTE DE SAN JUAN, *Examen de ingenios para las ciencias*, cap. XII, p. 241. En el cap. V, p. 124, hay una reflexión similar sobre la relación entre ingenio y abundancia.

³⁰⁷ LAVALLÉ, *Las Promesas ambiguas*, p. 49.

entre 1578 y 1599; entra la descripción de la ciudad de los Reyes del Valle de Upar y la publicación de *Milicia y descripción de las Indias*, de Bernardo Vargas Machuca. Es claro que esta mirada estaba relacionada con la mirada institucional que la Corona estaba imponiendo en las Indias, como parte de un proyecto centralizador del poder que también se aplicaba a los diferentes reinos de España, aunque de otra manera.³⁰⁸ También coincidía con el momento en que los criollos estaban reivindicando sus derechos como españoles y sucesores de sus padres en encomiendas y herencias, o simplemente como españoles americanos que buscaban acceder a mejores futuros, merced a la conquista del territorio, uno que generaba simpatías, sentimientos de patria y, sobre todo, luchas simbólicas por el reconocimiento y la identidad.³⁰⁹

Este mensaje de alimentos faltos de sustento y de una tierra inferior por su abundancia y fertilidad cumplía la función de recalcar y recordar cuál era el centro y cuál la periferia. No importaba cuán rico fuera un reino de ultramar, siempre seguiría siendo, por sus características, tierra sujeta a un centro que cumplía como núcleo básico de la identidad. Sabores, nutrición, comportamientos y creencias estaban ligados, idealmente, a la península ibérica. Esto no supone que el mensaje no tuviera contradictores y que triunfara completamente, pues se enfrentaba con el orgullo de los indios y de quienes sabían que entre la idealización y la realidad había una gran diferencia.³¹⁰

Si bien durante los siglos XVII y XVIII siguieron las tensiones entre chapetones y criollos, la idea de alimentos faltos de sustento perdió fuerza hasta desaparecer de la documentación. Anteriormente se señalaron los movimientos identitarios de criollos como origen de estas afirmaciones. A esto habría que añadir otro aspecto que permite comprender la aparición y desaparición de esta argumentación. Entre 1550 y 1620 hubo una gran actividad minera en el Nuevo Reino de Granada, que tuvo su tope productivo en las últimas décadas del XVI. Así, la época de aparición de esta documentación coincidía con este pico productivo, que

³⁰⁸ KAGAN, “Clío y la Corona”, pp. 113-147; MIGNOLO, *The Darker Side of Renaissance*.

³⁰⁹ “Más que caracterizarse racialmente, los “criollos” son occidentales marginales que viven en la América española, enraizados en la lengua y las memorias españolas pero desarraigados de Europa.” MIGNOLO, *Historias locales/diseños globales*, p. 314.

²³ “Para la ambición del español, no ay persona capás, todos son incapaces, aún los de la misma **nación**. Como no aian nacido **destripando terrones y comiendo sevollas**, todos son incapases, de suerte que no solamente los indios sino los españoles nacidos allá (las Indias) son incapases, dura emulación.” Citado en LAVALLÉ, *Promesas ambiguas*, p. 92.

permitía el consumo de muchos productos importados. Igualmente, en las dos últimas décadas se recrudecieron las epidemias que diezmaron la población indígena y por consiguiente, la actividad agrícola y los bastimentos de la tierra.³¹¹ Esta conjunción de posibilidades económicas para conseguir “buenos alimentos” y dificultades para mantener altos niveles productivos localmente creó miradas degradadas de la alimentación del Nuevo Reino de Granada.

Entre 1620 y 1680, el decrecimiento de la explotación aurífera produjo la desaparición de la mayor parte de los reales de mina³¹² y redujo la capacidad adquisitiva de alimentos y bienes de lujo, especialmente en lo relativo a importaciones europeas. Alrededor de 1680 se reemprendió nuevamente la actividad minera, sustentada en los hallazgos del Chocó (al occidente del Nuevo Reino de Granada). Para llevar a cabo esta empresa de resurgimiento económico, fue necesario hacer múltiples entradas y reconocimientos al territorio. Tanto en esta etapa previa –que comenzó desde 1630– como en el nuevo auge minero, uno de los principales elementos de la documentación se centraba en la posibilidad de conseguir alimentos aborígenes y determinar cuán necesarios resultaban para adelantar la empresa.³¹³ Asimismo, cuando en 1692 el cabildo de Cartagena pretendía regular los precios del maíz, yuca, cazabe y frísoles, nadie mencionaba que fueran faltos de sustancia o cosas parecidas; por el contrario, se señalaba la importancia que tenían para el sustento del puerto y de los vecinos de la ciudad.³¹⁴

En 80 años hubo un cambio sobre la percepción de los alimentos: dejaron de ser de poco sustento, sin mejorar su *status* mucho más allá de eso. No se convirtieron en delicias criollas (por lo menos no en la documentación); simplemente dejaron de ser comidas *dejavitas*, lo cual no era poco si se piensa en todos los significados que ello tenía y que se anotaron previamente. Este cambio ocurrió en parte por el descenso del poder adquisitivo que proporcionaba la minería, que ya no permitía consumir tantos productos de lujo como antes, ni en las mismas cantidades. Además, y en parte producido por la situación anterior, hubo un aprovechamiento de los productos de la tierra que satisfacían las necesidades básicas de la

³¹¹ “[...] en acabándose los naturales se acaba la vida de los españoles en ella [en la tierra]”, FDHNRG, tomo VIII, p. 155.

³¹² COLMENARES, “La formación de la economía colonial (1500-1740)”, p. 35.

³¹³ AGI, Patronato, 233, r. 13; AGN, Colonia, Caciques e Indios, tomo 10, ff. 495v y ss; tomo 11, ff. 857v y ss.; tomo 55, ff. 811r a 814v; tomo 69, ff. 622r y ss.; AGN, Colonia, Curas y obispos, tomo 2, f. 50v.

³¹⁴ AGI, Santa Fe, 64, n. 40.

comunidad. Esto no implica que el nivel de expectativa de consumo se redujera necesariamente, pues los alimentos europeos seguían estando en una escala superior y eran los deseados. Retomando el primer capítulo, la sensación de abundancia no se basaba en los productos de la tierra, pero su falta sí producía el desabastecimiento; eran las comidas necesarias que permitían que el Nuevo Reino de Granada funcionara en sus diferentes niveles. Para tratar de seguir siendo españoles a pesar de no consumir alimentos originarios de la península, era necesario españolizar las comidas de la tierra: insertar los productos dentro de las estructuras alimentarias de su cultura para que adquirieran sentidos y significados positivos a sus ojos. Es claro que este proceso no comenzó en el siglo XVII, sino que se dio desde la llegada misma de los españoles, con un proceso de adaptación más o menos común, en el cual lo antiguo permitía comprender lo nuevo, mediante analogías y símiles. Sin embargo, en el siglo XVII hubo una mayor apropiación de los productos. Si bien no se lograba romper la dicotomía entre barbarie y civilización, entre salvaje y españoles, sí posibilitaba civilizar la comida americana y presentarla en formas que hicieran parte del sistema cultural español. Por lo tanto, resultaba una variante más para ser español más allá de España, en tierras que ya no eran extrañas ni salvajes, sino que formaban parte de la Corona. Si las necesidades del hambre pueden transformarse con el tiempo en placeres, los alimentos sustitutos pueden convertirse en platos principales.³¹⁵

Anteriormente señalé cómo las imágenes del Nuevo Reino de Granada (como tierra abundante de ricas comidas o, por el contrario, como un lugar de alimentos faltos de sustento) eran las dos caras de una moneda, pues ambas tenían en común la relación que se establecía entre España (Europa en general) y el Nuevo Reino de Granada. Para que tierras del Nuevo Reino de Granada fueran consideradas abundantes y regaladas debían producir alimentos de origen europeo, de la manera más cercana al modelo original.

Integrar las tierras descubiertas a la Corona española implicaba, desde la óptica conquistadora, evangelizarlas y españolizarlas. Para hacer esto se emplearon varias estrategias que se pueden resumir en tres básicas: religión, política y alimentación.³¹⁶ Para la política, el

³¹⁵ CAPATTI y MONTANARI, *Italian Cuisine*, p. 61.

³¹⁶ En el primer capítulo señalé cómo en estas tres esferas se cimentaban buena parte de los sistemas de identidad en el Nuevo Reino de Granada.

estudio de Seeds sobre las ceremonias de fundación resulta revelador para la época temprana de la conquista, y, para un periodo posterior, los trabajos de Córdoba Ochoa.³¹⁷ En la alimentación, la reproducción de un sistema proveedor de comida era vital para recrear un orden y sentido del mundo, que permitiera a los conquistadores apropiarse de ese nuevo mundo. Durante los primeros años, los ganados, más que las labores agrícolas, permitieron esta posibilidad, en parte porque los primeros asentamientos del Nuevo Reino de Granada fueron en tierras cálidas y los cultivos europeos no se adaptaban a tales climas, lo que sí hacían vacas, cerdos y gallinas, que producían hatos de grandes proporciones.³¹⁸ La presencia de estos animales significaba provisión de cueros, carne, huevos y demás derivados de consumo que sustentaban formas de consumo españolas. Más importante aún, estos animales permitían crear la idea de que se estaban fundamentando las bases de un estilo de vida que dominaba y transformaba la tierra. Fernández de Oviedo señalaba:

Muy trocadas las veo [a las Indias] en aquellas provincias por donde yo he andado, y cada día lo están más, en quanto a los temporales del frio y de la calor, y cada día, quanto más van é mas corre el tiempo, tanto mas templada o menos calor hallamos; y en esta opinión todos comúnmente los españoles, que algun tiempo por acá viven son conformen, e lo dicen.

[...] assi se va domando y aplacando la region y rigurosidad della con el señorio de los españoles, como los indios y naturales hombres y animalias, y todo lo demas desta tierra; [...]. Los ganados, en especial el vacuno son poderosos animales, é sus alientos e grandes rebaños rompen el ayre é le aclaran é abren mucho los vapores, [...].³¹⁹

Ante la ausencia de ganados americanos, los animales europeos modificaron el paisaje de las Indias occidentales de manera considerable. En la concepción de Fernández de Oviedo (y de la época, según sus palabras), se trataba de una transformación profunda que no se limitaba a la apariencia, sino que iba más lejos; creían que el dominio de los españoles sobre la tierra y la presencia de sus animales “amansaban” y “mejoraban” la tierra, convirtiéndola en un sitio más apropiado para vivir. Bajo la presencia conquistadora y su cultura, desaparecían los

³¹⁷ SEEDS, *Ceremonies of Possession in Europe's Conquest of the New World*.

³¹⁸ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro 12, cap. IX.

³¹⁹ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro 6, cap. XLVI.

malos temporales e incluso los huracanes que antes azotaban la tierra, lo cual era la forma de reflejar el fuerte impacto transformador de la ganadería en la geografía americana.³²⁰

Esta adaptación de la tierra era importante para cimentar la sociedad. Tanto en lo práctico, como en lo simbólico: los españoles no sólo eran los conquistadores de una tierra nueva: eran los creadores del orden en medio de una tierra salvaje, eran los refundadores de la civilización española en ultramar. Por eso, en las crónicas e historias del periodo colonial era tan importante mostrar que los españoles habían llevado los granos, cereales, legumbres y frutos europeos, pues antes sólo había productos aborígenes.³²¹ Para los cronistas e historiadores del siglo XVII también era necesario dar cuenta de quiénes llevaron inicialmente ganados y semillas, de quiénes construyeron los más antiguos molinos o amasaron los primeros panes. No bastaba ya con mencionar a los españoles de manera general; era preciso señalar un nombre, personificar un actor reconocible, y no una simple masa.³²² Como es obvio, casi todos los que desempeñaron estos papeles en los textos coloniales tenían algún grado de nobleza o de reconocimiento social, pues de esta manera se fijaban los comienzos de la sociedad colonial con más brillo y esplendor. Por este medio, cronistas e historiadores creaban un mito fundacional que cumplía la función social e histórica de ennoblecer a la sociedad del Nuevo Reino de Granada.

No era extraño que los cronistas e historiadores de la tierra hubieran recurrido a esta práctica, pues en sus relatos era necesario fijar esos hitos civilizatorios para marcar el comienzo del orden en el Nuevo Reino de Granada. Resulta curioso cómo ese “fetichismo de los orígenes” – para utilizar la expresión de Bloch – haya persistido hasta nuestro tiempo y siga apareciendo en los trabajos de cultura material, sin que sus autores se percaten de que en los mencionados textos todo lo bueno lo hacían los españoles fundadores o nobles, mientras que los esclavos negros eran quienes transmitían las pestes, y los mestizos, indios ladinos y blancos pobres de pasado sospechoso eran quienes realizaban las prácticas indebidas.

³²⁰ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. X, p. 95.

³²¹ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, cap. 5, p. 142.

³²² RODRÍGUEZ FREYLE, *Conquista y descubrimiento*, cap. VII, p. 105; FERNÁNDEZ DE PIEDRAHÍTA, *Noticia historial*, lib. 6, cap. VI, p. 335.

Lo cierto es que este asentamiento de la génesis civilizatorio servía para que a lo largo del periodo colonial se reivindicara la abundancia y riqueza de la tierra con base en su capacidad de reproducir los patrones de cultivo españoles. Como mencioné en el primer capítulo, en el país de la Cucaña o Jauja invertían el orden “natural” al producir comida por montones, pero siempre la misma que conocían dentro de un marco de consumo europeo. La inversión de la imagen era la alteración de la cantidad de elementos, no el cambio de éstos o la introducción de unos nuevos. Asimismo, en el Nuevo Reino de Granada se consideraba que la tierra era abundante, fértil y regalada cuando producía lo necesario para satisfacer un patrón de gusto ibérico. Por eso en las descripciones de las ciudades o del reino en general, las ciudades y los pisos térmicos en que se daban durazno, manzanas, trigo, cebada, olivos y parras eran las que más comentarios favorables recibían con respecto a su abundancia y fertilidad.³²³ Asimismo se celebraba la presencia en ellas de un elevado número de vecinos, de conventos e iglesias. De esta manera, alimentación, política y religión asentaban las bases de civilización española.

La idea de la naturaleza del Nuevo Reino de Granada como abundante, en tanto capaz de reproducir los elementos europeos, no tiene cortes temporales tan claros como los que se anotaron anteriormente para el caso de los alimentos de poco sustento. Al igual que con dicho tema, el quiebre podría ubicarse alrededor del fin del primer ciclo minero; esto es, después de 1620, cuando era necesario comenzar a buscar abastecimientos en tierras cálidas para la búsqueda de nuevas explotaciones auríferas. En la documentación previamente citada que hace referencia al Chocó, es claro que a mediados del siglo XVII la abundancia de los productos de la tierra era útil y necesaria, por lo tanto positiva. Así, en una crónica de fines del XVII, como la de Fernández de Piedrahíta, aparecen muchas referencias a las frutas de la tierra, sus calidades positivas, y una comparación usualmente favorable frente a las españolas. Sin embargo, en este texto seguía viva la idea de la alimentación civilizadora, porque los productos americanos (aborígenes o no) sólo adquirirían características en tanto inscritos dentro de un

³²³ VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 247; LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, Primera parte, cap. 2, p. 13, tercera parte, cap. 5, p. 142; FERNÁNDEZ DE PIEDRAHÍTA, *Noticia historial*, libro 2, cap. VI, p. 102, libro 4, cap. I, p. 182.

marco de consumo español.³²⁴ Nuevamente, la estructura daba sentido a comidas que de otro modo serían objetos sin una connotación positiva.

Las necesidades económicas del reino y de la Corona, el proceso de criollización de la sociedad, la aculturación de los vecinos y la abundante producción de la tierra produjeron cambios sobre las valoraciones de la tierra y sus productos. Hay desplazamientos de la subvaloración de los alimentos locales; se mantiene la estructura de juicio: civilización y salvajismo –aunque esos no sean los términos utilizados–, o españoles e indios.

El presidente de la Audiencia entre 1564 y 1574, Venero de Leiva, señaló que “los españoles se buelben yndios y mueren como ellos”.³²⁵ Tal afirmación polémica señalaba los cambios que se producían en los españoles en las Indias Occidentales. La distinción entre lo español y lo indio servía para crear mecanismos de identidad muy fuertes, que juzgaban negativamente lo último, mientras que valoraban lo primero, principalmente por las características de sentido y calidad positiva que poseían a los ojos de comunidades que necesitaban reforzar su posición como pertenecientes al grupo social de los dominantes. Los encomenderos ricos, en el secreto de sus casas o encomiendas, podían tener comportamientos de consumo cercanos a los de los indios, en parte influidos por los sabores con que habían sido criados –en caso de ser criollos–, o aprovechando los tributos que le proporcionaban los pueblos; así, en la esfera privada sus acciones se desenvolvían de una manera, pero en la pública, el consumo a la española marcaba la diferencia entre *repúblicas*.

B. LA SUBVALORACIÓN DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS DE LOS INDÍGENAS

Durante el periodo colonial es claro que los indígenas fueron considerados personas de calidad inferior a los europeos. La ausencia de cacicazgos fuertes, de gran tamaño y extensión de dominio en el Nuevo Reino de Granada (salvo en la zona muisca) causó la impresión de que los indios de este territorio eran inferiores incluso a los de la Nueva España, Guatemala y Perú. Con respecto a la alimentación de los indígenas sucedió algo similar; cabe recordar que ésta es

³²⁴ FERNÁNDEZ DE PIEDRAHÍTA, Noticia Historial, lib. I, cap. I, p. 48; lib. 4, cap. I, p. 185; lib. 5, cap. II, p. 244.

³²⁵ Citado por LAVALLE, *Recherches sur l'apparition de la conscience créole...*, tomo 2, p. 789.

una de las características más fuertes en las que los grupos encuentran identificación propia, y otorgan a otros grupos parte de su identidad por lo que comen. La dieta, sus normas y preparaciones cumplían el papel de marcas civilizatorias ante los ojos de los españoles. Trataré de mostrar la forma en que esta subvaloración se construyó desde la alimentación, con unas características que variaron con el tiempo, siguiendo una lógica más o menos clara. Por fines expositivos, se dividirán esos estigmas asignados en tres niveles diferentes. Si bien en algún momento coexistieron en el tiempo los tres niveles, es claro que hubo algunos de mayor duración o de más lenta transformación, en parte por los alcances de la sociedad española en las Indias, sus posibilidades, necesidades e interacciones con los grupos aborígenes.

1. Los indios caníbales

Como han señalado ya varios investigadores desde la antropología y la etnohistoria, la antropofagia entre los aborígenes del Valle del Cauca³²⁶ era producto de la guerra que los grupos en conflicto desarrollaban entre sí.³²⁷ Era una actividad altamente ritualizada que buscaba la apropiación de las fuerzas enemigas y la consolidación del poder guerrero mediante la ingestión de los combatientes enemigos caídos o capturados en combate. Estos enfrentamientos se podían dar entre pequeños cacicazgos colindantes, como fue el caso en el occidente del Nuevo Reino de Granada, o podían ser enfrentamientos entre grupos medianamente grandes contra una formación social más estructurada y de mayor tamaño, como era el caso de los pijaos y panches que atacaban constantemente las posesiones muiscas. En este último caso, eran pijaos y panches quienes practicaban la antropofagia, mientras que los muiscas se abstendían de hacerlo.

Con la llegada de los españoles, la guerra de conquista, defensa y desequilibrio (o por lo menos un nuevo marco de relaciones), las prácticas antropofágicas adquirieron mayores dimensiones y nuevas características. El desequilibrio de fuerzas provocado por la expansión occidental conllevó la necesidad de tratar de adaptarse a este embiste, bien fuera como aliados o como enemigos declarados. Tanto en un caso o en el otro, hubo antropofagia, bien fuera porque los grupos que establecían vínculos con los españoles consumían a sus enemigos bajo el

³²⁶ Aunque tal afirmación se puede extender a todo el occidente del territorio del Nuevo Reino de Granada, e incluso a otras zonas, como la costa Atlántica, y el nororiente del altiplano de Santa Fe de Bogotá.

amparo que les proporcionaban los nuevos aliados (no obstante una velada o abierta censura por parte de éstos), o bien porque los grupos enemigos se comieran a los españoles y a sus indios de servicio. Según estudios recientes, tanto la fuerza simbólica inherente al consumo de carne humana como la necesidad de proveerse de alimentos en un momento en el que no había muchos disponibles (debido a estrategias de guerra de la conquista, de las que se hizo mención en el primer capítulo), llevaron a un “canibalismo de subsistencia”.³²⁸

Los españoles no asignaron a los significados rituales de la práctica los valores que tenían, sino que comprendieron la práctica bajo su perspectiva cultural. Por lo tanto, las descripciones que se encuentran en los cronistas están llenas de calificativos morales, relativos al terrible pecado que ellos veían. Cieza de León señalaba que los indios del occidente del Nuevo Reino de Granada eran grandes carniceros, y “hacían sus vientres sepulturas unos de otros”.³²⁹

En el marco de las necesidades de la conquista, algunos españoles recurrieron a ella, bien fuera al encontrar las preparaciones ya realizadas, o porque expresamente aprovecharon carne humana que se encontraban para realizar un plato, o bien porque directamente mataron a los indígenas que posteriormente consumieron.³³⁰ La antropofagia no era algo desconocido en Europa, pues en tiempos de escasez fue, en ocasiones, una solución extrema que permitía sobrevivir hasta la llegada de mejores tiempos.³³¹ Ahora bien, esto no hizo que una práctica se comparara con la otra, simplemente porque sobre los casos europeos había un oscuro velo que no permitía verlos o siquiera hablar de ellos; la experiencia de expansión occidental permitía proyectar las sombras más oscuras sobre las nuevas alteridades que se iban incorporando al conocimiento europeo.³³² Tal vez por el silencio sobre las prácticas europeas o porque no encontraban un modelo mejor de comparación, los hombres sacrificados y consumidos por los

³²⁷ TRIMBORN, “El canibalismo”, pp. 22 y ss.; CAILLAVET, “Antropofagia y frontera”, p. 62.

³²⁸ CAILLAVET sostiene esta hipótesis, siguiendo a Roberto Pineda Camacho, al realizar un concienzudo análisis de las fuentes primarias del siglo XVI, en especial una lectura a “contrapelo” (por utilizar una expresión apreciada por W. Benjamín) de Cieza de León, López Medel, y Andagoya; “Antropofagia y frontera”, p. 62.

³²⁹ CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú, primera parte*, cap. XXVIII; además en los caps. XIX, XX, XXI, XXII y XXVI, hay referencia al consumo de carne humana y de la forma en que realizaba.

³³⁰ Como las referencias son múltiples, prefiero dirigir la atención sólo a FRIEDE, “La maravillosa experiencia de Francisco Martín”, porque en ella se encuentran declaraciones ante notario del consumo de carne humana, tanto del declarante (Francisco Martín), como de otros participantes de la expedición comandada por Iñigo Vascaña.

³³¹ CAMPORESI, *El pan salvaje*, pp. 45 y 58.

indios caníbales adquirieron características cercanas a la ganadería; incluso llegaron a utilizar sus conceptos: se encuentran caciques que engordaban prisioneros o esclavos como a capones, o incluso en un nivel de exageración extrema, se asegura que entre los pijaos se utilizaban carnicerías públicas de hombres.³³³

Los casos en los cuales resulta más clara la presencia de prácticas caníbales se daba en territorios donde el poder de los españoles se estaba rebatiendo y combatiendo, bien fuera por los grupos indígenas de la costa Caribe, tanto de Cartagena como de Santa Marta, de Arma, Anserma, Cartago, Cali, Timaná, la Plata, Ibagué o del Orinoco.³³⁴ Los informes sobre canibalismo se produjeron en la etapa temprana de la conquista, o bien en acometidas posteriores que buscaban imponer el orden español a grupos que no habían sido sometidos a comienzos del XVII, o que a finales del mismo siglo, en contacto de grupos del Orinoco con los holandeses tomaran a los indios cercanos a los españoles, los esclavizaran y los consumieran. En resumen, en el Nuevo Reino de Granada la antropofagia era producto de las confrontaciones de poder militar, que se vio exacerbada por la presencia de los españoles.

Basados en la necesidad de mano de obra y en preceptos morales, los españoles hicieron uso político de la antropofagia: esclavizaron, con permiso de la Corona, a los indígenas que la practicasen.³³⁵ Igualmente se valieron de esta práctica para mostrar el salvajismo de los indios: a ojos de los españoles, eran hombres sanguinarios que no hacían uso de la agricultura y basaban su sustento en pescados y humanos,³³⁶ por lo tanto carecían de los elementos alimentarios básicos para constituirse en seres racionales. Estos elementos se juntaron en la perspectiva de los españoles para crear una visión de gente que al consumir carne humana, desconocía principios reguladores y vivía en medio del desorden y el caos, como animales salvajes.

³³² STEINMETZ, “Conceptions du corps dans l’acte alimentaire,...”, p. 28.

³³³ *Los inconquistables*, p. 106.

³³⁴ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, lib. 26, cap. X, cap. XXIV; FDHNRG, tomo I, pp. 253 y ss.; tomo III, p. 383; LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, cap. 20, pp. 246 y ss.; *Los inconquistables*, p. 106; AGI, Santa Fe, 66, n. 33, 26 r; AGN, Archivo Anexo, Asuntos eclesiásticos, tomo 2, f. 6r.

³³⁵ KONETZKE, *Colección de documentos para la historia*, pp. 14, 32, 134, 143, 153 a 159. En el caso de los pijaos se emitió una Real Cédula el 31 de agosto de 1588, mediante la cual se autorizaba esclavizarlos. AGI, Santa fe 98, n. 13, citado por CÓRDOBA OCHOA, “Los cabildos del reino frente a la Corona”, p. 10, nota 23.

³³⁶ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, cap. 20, p. 247.

La mayor parte de la documentación sobre canibalismo se produjo en medio de guerras y enfrentamientos, y por lo tanto se redujo considerablemente después de las primeras décadas del siglo XVII, luego de la guerra de exterminio contra los pijaos. No obstante, la idea de los indios comedores de carne humana, desordenados y anárquicos, se terminó extendiendo a grupos indígenas que ya estaban sometidos a los españoles, que no se rebelaban y que tradicionalmente no hacían uso del consumo de esta carne.³³⁷ En parte, esta expansión se dio porque estaba asociada a los indios que comían y bebían sin orden, que comían lo que no se debía comer.

2. Indios borrachos y desordenados

Desde los comienzos de la implantación del poder español en territorio del Nuevo Reino de Granada, los conquistadores constataron que la mayor parte de los grupos indígenas carecía de relaciones jerárquicas fuertemente estratificadas; en muchos pueblos, el poder de un cacique o caudillo se limitaba a momentos específicos de la vida de las comunidades, como la guerra o las cosechas. Tanto en los grupos en los cuales había caciques permanentes, como en los que eran temporales, las relaciones estaban mediadas por mecanismos de reciprocidad, en los que se intercambiaba trabajo y obediencia por alimentos y bebidas. Salvo en los territorios muiscas, la idea de trabajo organizado y dirigido para entregar los productos a una persona o poder centralizado era extraña a la mayor parte de los pueblos aborígenes. Así, imponer la tributación de los españoles sobre una idea preexistente en las culturas aborígenes no fue posible; por lo tanto, se procedió a crear una experiencia novedosa, dolorosa y violenta para estos grupos.

En general, ante la falta de usos y costumbres relacionados con la entrega de excedentes o mano de obra a alguien de mayor jerarquía, los encomenderos y los españoles, desde la década del cuarenta, comenzaron a elevar quejas por la falta de capacidad indígena para cumplir con las tasaciones y con los trabajos que necesitaba la república de los españoles.³³⁸ Ellos veían a los indígenas como perezosos, faltos de previsión, capaces apenas de mantenerse

³³⁷ FDHNRG, tomo V, pp. 107 a 110; tomo VII, pp. 23, 24 y 145; LÓPEZ DE VELASCO, *Geografía y descripción universal de las Indias*, p. 16.

³³⁸ DIHC, tomo VII, pp. 198, 199, 305 y 319; tomo VIII, p. 76.

a sí mismos, ejercitados sólo en satisfacer sus necesidades básicas.³³⁹ Si bien esto generó comentarios de simpatía en López Medel, por el modo de trabajar sin desear los bienes ajenos ni ser ambiciosos,³⁴⁰ en general produjo un profundo rechazo entre los españoles, por la forma en que se afectaba la producción agrícola y los ingresos de los encomenderos.

A partir de la década de 1570 comenzó a aparecer documentación en la cual, desde diversas gobernaciones, se afirmaba que los indios sólo se dedicaban a comer, beber, nacer y morir. Estas cuatro palabras sintetizaron una idea de los indios como gente de poco entendimiento y alcances, salvajes incapaces de prever más allá de sus necesidades básicas y sin más ambición que un poco de chicha y algunas comidas.³⁴¹ Lo que podría ser entendido como una virtud de ascetismo, fue visto como un problema de los indígenas para trascender la inmediatez, incapaces de ser personas más espirituales y carentes de creencias relacionadas con la salvación del alma, o incluso la ausencia absoluta de cualquier tipo de creencias.

A esto se vinculó un aspecto que se venía insistiendo desde los primeros contactos en el Nuevo Reino de Granada: los indios bebían grandes cantidades de chicha (bebida espesa de maíz, de rápida fermentación y corta duración).³⁴² La chicha era el alimento básico de los grupos aborígenes del occidente del Nuevo Reino y asimismo servía de bebida de gusto y placer para todos los indígenas. Por supuesto, para que una bebida fermentada sea el principal alimento de una población, es necesario ingerir una cantidad considerable de ella cada día. Fernández de Enciso, mostró en 1514 cómo con base en esta bebida los indios se sustentaban trabajando toda la mañana, sin necesidad de más alimentos.³⁴³ Con el paso del tiempo, el énfasis pasó del sustento al consumo excesivo; por ejemplo, Cieza de León realizó una semblanza desde esta nueva perspectiva del consumo de chicha –desde una óptica conquistadora, por supuesto– en los grupos humanos de la provincia de Carrapa, pero que de

³³⁹ DIHC, tomo V, p. 178 y 219.

³⁴⁰ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, cap. 19, p. 220.

³⁴¹ AGN, Colonia, Historia Civil, tomo 13, f. 822r; “Discreción de la ciudad de Ocaña”, pp. 209, 215 y 216; “descricion de la villa de Tenerife”, p. 342; AGI, Santa Fe, 51, r. 1, n. 4. Agradezco a Luis Miguel Córdoba por la gentileza de haberme proporcionado este último dato.

³⁴² Había otros productos que servían como base de bebida fermentada, como la piña o incluso la yuca, pero la más popular y generalizada era la que tenía como base el maíz.

³⁴³ FERNÁNDEZ DE ENCISO, *Summa de geografía*, p. 267.

alguna manera ilustra bien lo que se daba en general en el Nuevo Reino y cómo se entendió de ahí en adelante:

Son tan viciosos en beber, que se bebe un indio de una sentada una arroba [de chicha] y más, no de un golpe, sino de muchas veces, Y teniendo el vientre lleno de este brebaje, provocan el vómito y lanzan lo que quieren, y muchos tienen con la una mano la vasija con que están bebiendo y con la otra el miembro con que orinan. No son muy grandes comedores, y esto del beber es vicio envejecido en costumbres que generalmente tienen todos los indios que hasta ahora se han descubierto en estas Indias.³⁴⁴

La chicha era el consumo que vinculaba a las sociedades en los trabajos, las fiestas y celebraciones; al compartirla en estas situaciones se fortalecían los vínculos sociales del grupo y se estrechaban los lazos comunitarios de codependencia. Como alimento, la chicha se consumía a lo largo del día, acompañada de otros alimentos, bien fuera en la intimidad del grupo familiar cercano, o con compañeros de trabajo. Como celebración, la chicha era bebida en fiestas, en las cuales se cantaba, bailaba, compartía y peleaba. Al igual que con muchos otros alimentos,³⁴⁵ el contexto de consumo de la chicha cambiaba los sentidos que tenía, la forma en que se consumía y los fines que con ella se perseguían.

Los españoles no comprendieron cabalmente los diferentes niveles en que se encontraba inscrita la chicha en las culturas aborígenes; si bien entendieron que les servía de alimento,³⁴⁶ en su mirada primó la idea de que lo hacían por vicio y para emborracharse. Para ellos, las fiestas en que se consumía chicha eran momentos de caos, en los cuales se cometían incestos, idolatrías, asesinatos, canibalismo, y se perdía el respeto a dios.³⁴⁷ Además, al ser el indio un borracho por naturaleza, perdía su capacidad para mantenerse a sí mismo y para prever el futuro alimenticio de su familia; incluso necesitaba de los españoles para no matarse en medio de las borracheras.³⁴⁸

³⁴⁴ CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú, primera parte*, cap. XXIII, p. 34.

³⁴⁵ CAPATTI y MONTANARI, *Italian Cuisine*, pp. XVIII y 64.

³⁴⁶ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, cap. 17, p. 207.

³⁴⁷ Esta línea de pensamiento no se alejaba mucho de lo que se aseguraba hacían las clases subalternas en Europa. CAMPORESI, *El pan salvaje*, pp. 124 y 125.

³⁴⁸ DIHC, tomo VIII, p. 76; tomo X, p. 273; FDHNRG, tomo V, pp. 107 a 110; “Description de la ciudad de Tocayma...”, p. 374; “Descripcion de la ciudad de Musso y la trinidad de la palmas y sus terminos”, p. 419.

Si bien los españoles comenzaron a construir esta imagen desde los primeros contactos, sólo en la década de 1560 surgió la intención de erradicar la práctica de las fiestas en las que se ingería chicha, o de prohibir las borracheras. Los primeros pasos los dio el arzobispo de Bogotá, fray Luis de Zapata, en 1576,³⁴⁹ sin mucho éxito. Sus esfuerzos y los que siguieron estuvieron motivados por los fracasos de la evangelización en el Nuevo Reino de Granada; tales fiestas eran donde se perdía, a ojos de los sacerdotes y españoles, buena parte de lo ganado en las doctrinas y enseñanza de la fe.³⁵⁰ La posesión de las Indias por parte de la Corona española estaba sostenida sobre la idea de la expansión de la cristiandad y suponía la obligación de evangelizar a los indios; sobre esta base estaba también sostenida la institución de la encomienda. Por lo tanto, la idea de transformar a los indios era algo que estaba dado desde el proyecto mismo de la conquista.

A comienzos de la década de 1580, los españoles tomaron medidas para asegurar el alejamiento de los indios de las borracheras. Por ejemplo, en 1582, el oidor Guillén Chaparro señaló la necesidad de pagarle a los indios bogas³⁵¹ con en mantas, camisetas, sombreros o cosas que les aprovecharan y no en metálico,³⁵² porque con éste podrían conseguir más fácil los medios para embriagarse y dedicar el oro a sus ídolos.³⁵³ Es claro que dejar de pagarles con monedas no afectaba en mucho las borracheras de los indios, porque la consecución del maíz no se limitaba a la compra; gran parte de los indios de boga tenían sus propias rozas de maíz, las cuales les servían para mantenerse abastecidos de la materia prima de la chicha. En caso de no tener su propio sembradío, existían mecanismos de intercambio entre las tribus, que se regían por lógicas diferentes a las comerciales de los españoles, como la celebración de fiestas e intercambio de favores, o el trueque simple de unos bienes por otros.

³⁴⁹ FDHNRG, tomo VII, pp. 23, 24 y 145; “Autos en razón de prohibir a los caciques de Fontibón, Ubaque y otros no hagan fiestas, borracheras y sacrificios de su gentilidad”.

³⁵⁰ En este punto no deberían estar muy alejados de la realidad, como se mostrará en el siguiente capítulo.

³⁵¹ Los indios bogas eran los que se dedicaban a navegar en barcas el río Magdalena, llevando pasajeros o mercancías. Con el tiempo y la disminución de la población indígena dedicada a este trabajo, negros y mulatos también se convirtieron en bogas.

³⁵² En términos generales, como la producción aurífera del Nuevo Reino era superior, por mucho, a la de la plata, lo usual era fijar los precios en aquél. Incluso la mayoría de las transacciones se solían hacer en este material, bien fuera quintado y amonedado, o bien en polvo. A partir de la tercera década del siglo XVII, hubo un intento por poner los precios de las tributaciones en plata; sin embargo fue un proceso más nominal que efectivo. RUIZ RIVERA, *Encomienda y mita en la Nueva Granada*, p. 326.

³⁵³ FDHNRG, tomo VIII, p. 156.

Según las fuentes, los indios del río Magdalena no parecían tener la misma práctica de fabricar ídolos de oro, como sí lo hacían los muiscas o algunos otros pueblos orfebres. Esto último demuestra hasta qué punto las percepciones que se tenían sobre un grupo de indios, en muchas ocasiones extendían a otros grupos, sin razón para hacerlo. Al fin de cuentas, lo homogenización de los grupos aborígenes comenzó con el proceso de imposición de los conquistadores, que desde el lenguaje asignaron características y crearon una unidad de análisis sintetizada en la palabra indio.³⁵⁴ Esto no supone la incapacidad española para distinguir grupos humanos diferenciados; basta ver las crónicas de la época para comprender que entendían las diferencias culturales existentes entre los habitantes de las Indias. Sin embargo, había características que ellos veían en todos los grupos, y por lo tanto, estaban dispuestos a extender ciertos aspectos “negativos” sin que hubiera necesariamente prueba de ello.

Ahora bien, tras la propuesta de no pagar a los indios con oro o plata estaban los intereses de los españoles para mercantilizar el pago que se les daba. Para lo que tiene que ver con esta tesis, lo importante de la propuesta es que se pretende ver a los indios como personas necesitadas de ser guiadas para que pudieran tener una buena vida. Se creaban las condiciones para considerar a los indios incapaces, dependientes de la voluntad de los españoles para lograr cambios y para mejorar. Así, las intenciones de crear o aumentar la producción agrícola y ganadera de las regiones, u optimizar las comunicaciones de las provincias solían estar justificadas por el beneficio que ello representaría para los indios, bien porque adquirieran el gusto por la carne de ganados, o porque el trabajo haría que tuvieran mayores posibilidades para subsistir, o bien porque los incorporaría más en una forma de vida cristiana, ordenada en el comer, beber y vivir.³⁵⁵

El hecho de que a finales de la década de 1560 comenzara a surgir la idea del peligro de las borracheras, por los significados idolátricos que tenían, estaba fuertemente vinculado al desencanto que había con los alcances de la evangelización en el Nuevo Reino de Granada (de manera amplia en todas las Indias). Y el hecho de que alrededor de 1580 se concretara la idea de que era necesario alejar a los indios de esta costumbre, no sólo por medios religiosos, sino prácticos (como no darles oro o plata para que lo compraran), mostraba el afán que tenían los

³⁵⁴ Guillermo Bonfil, citado por VIQUEIRA, *Encrucijadas chiapanecas*, pie de nota 677, p. 336.

religiosos por tener mayor control sobre los indios. Este control estaba, en parte, producido por los procesos de tasación y retasación de la época. Si bien desde 1555 había comenzado a tasarse la tributación de los indios, sólo en 1576 comenzó a funcionar de manera más sistemática, por los problemas operativos de la Audiencia.³⁵⁶ Así, cuando el poder de los encomenderos resultó limitado por el control de los visitadores de la Audiencia, y sus rentas mermaron por la disminución de los indios, la culpa recayó directamente sobre ellos, por sus vicios, que disminuían sus posibilidades y su productividad: se les tachaba de borrachos, perezosos e ineficientes.

Ahora bien, es importante anotar que se buscaba impedir las borracheras: es decir, las reuniones en donde se juntaban a beber; no se pretendía impedir el consumo de chicha, que era la productora de la embriaguez.³⁵⁷ Esto ocurría porque lo que estaba mal visto era la ingestión ritual y en comunidad, mientras lo que pasaba dentro de las puertas del hogar, o en la práctica individual, se veía como algo inocente y libre de peligro.

Tras casi 60 años de convivencia con los conquistadores, los grupos indígenas no ignoraban esta arremetida; por el tipo de documentación producida, se puede pensar que comprendieron bien cuál era el núcleo principal del ataque de los españoles contra sus reuniones. Alrededor de 1600, ante la pregunta de los visitadores sobre sus costumbres, muchos pueblos indígenas afirmaron que se reunían a beber, pero vaciaron de contenidos peligrosos estas reuniones, al señalar que lo hacían sin ofender a dios; es decir, comprendieron que la moderación en la bebida era un argumento en su favor; algunos incluso negaron que se juntaran a beber.³⁵⁸

Esto no significa que sus respuestas simplemente buscaran una actitud favorable; es probable que tras tantos años de convivencia con los españoles y los doctrineros, parte del discurso evangelizador hubiera calado en los indios y lo hubieran interiorizado, no sólo para

³⁵⁵ AGI, Santa Fe, 51, r. 1, n. 4.

³⁵⁶ COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia*, pp. 137 y ss.

³⁵⁷ La prohibición de vender chicha se dio a comienzos del siglo XX, como parte de los procesos “modernizadores” de la nación. Para un estudio detallado sobre la chicha a comienzos del siglo XX, véase CALVO y SAADE, *La ciudad en cuarentena: chicha, patología social y profilaxis*.

³⁵⁸ AGN, Colonia, Visitas de Cundinamarca, tomo 4, f. 29r, tomo 6, f. 779r, tomo 8, f. 54v, tomo 19, f. 259v; Visitas de Santander, tomo 6, f. 42r.

cambiar sus costumbres, sino también para dar nuevas explicaciones sobre sus sentidos y significados. Incluso en ocasiones, en las respuestas de los indígenas se puede ver cómo construían su propia imagen de identidad con respecto a los otros grupos, con base en argumentaciones que eran típicamente españolas y que estaban basadas en un principio de subvaloración. Por ejemplo: en los términos de Tunja, los indios de Susbaque señalaban que los tunebas eran como animales, porque sólo comían frutos de los árboles, no sembraban y eran perezosos;³⁵⁹ los de Sasaima se reafirmaban como grupo al ser diferentes a los muiscas, ya que ellos nunca habían erigidos santuarios ni adorado ídolos.³⁶⁰

Ahora bien, quitar la parte idolátrica y gentílica de sus reuniones o borracheras no fue una respuesta completamente exitosa, en parte porque los doctrineros seguían viendo en ellas un peligro para las almas, y en parte porque, al estar desprovistas de su carácter ritual, adquirirían mayor connotación con respecto al vicio y a la depravación, que ya no estaban bajo el amparo de los usos y costumbres tradicionales.³⁶¹ Además, la imagen de seres perezosos y perdidos por su falta de capacidad para el trabajo siguió siendo fuerte entre los españoles y terminó por ser compartida por los propios indios.³⁶²

A esta imagen de indios viciosos se le agregaba un nuevo elemento: el gusto por las bebidas alcohólicas europeas; si bien desde la conquista ciertos grupos indígenas las habían apreciado, la capacidad adquisitiva de la mayoría era reducida, como para tener un consumo regular. Algunos grupos específicos podían adquirir vino, como los indígenas que trabajaban en las minas de la Montusa en Pamplona, o bien algunos caciques para celebrar asuntos claramente cristianos, como por ejemplo el bautizo de un familiar.³⁶³

De otro lado, con la presencia de los ingenios de azúcar en el territorio y con el trabajo de los indios en éstos, el guarapo (bebida de caña dulce de corta fermentación) se volvía de fácil adquisición para quienes trabajaban en él y sus allegados. Los trapiches se convirtieron en

³⁵⁹ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 13, ff. 1134r y 1138v.

³⁶⁰ AGN, Colonia, Visitas de Cundinamarca, tomo 12, f. 396r.

³⁶¹ AGN, Colonia, Visitas de Santander, tomo 5, ff. 665r y 673r.

³⁶² “[...] que no tienen mas grangerías que hazer sus labranças y algunas vezes llevan plantanos a vender a Pamplona e **que si ellos fueran como los españoles amigos de travaxar** que bien pudieran tener grangerías de plantanos porque en su tierra se dan muchos [...]”. AGN, Colonia, Visitas de Santander, tomo 5, ff. 153v y 154r, en el folio 726r se repite argumentación similar.

lugares de encuentro donde se reunía a beber gente de todas las castas. De todos ellos, sólo se insiste en la fama de borrachos y perezosos de los indios.³⁶⁴ Cuando en 1674 los productores de aguardiente local vieron en peligro su producción, pues la Corona prohibió su fabricación en el Nuevo Reino de Granada, el cabildo de Santa Fe presentó la solicitud para levantar la prohibición; argumentó que el aguardiente criollo tenía características similares al español y, bebido con moderación, no representaba ningún peligro y sólo los indios (una “nacion destemplada en el uso de todos generos de bebidas”) la consumía sin medida ni orden.³⁶⁵

Tanto la chicha como las bebidas embriagantes de bajo costo que llegaron con los conquistadores parecían vinculadas a los indios. Para comprender esta unión entre grupos indígenas y borrachera es necesario pensar en los niveles de control que se ejercía sobre ellos. No hubo ningún otro grupo que entre los siglos XVI y XVII hubiera tenido tantos ojos vigilantes sobre ellos: había mayordomos, encomenderos, doctrineros, órdenes religiosas, cabildos, corregidores y visitadores pendientes de sus movimientos y acciones. Esto no suponía que el control se efectuara sin fallas, sino que había mucha gente dispuesta a calificar, a enjuiciar y a establecer calificativos sobre lo que estaba bien o estaba mal. Es decir, había mayor masa crítica dispuesta a crear opiniones sobre este grupo. Como todos hacían parte de una misma matriz cultural, con algunas diferencias, sus opiniones podían ser muy similares. La reiteración de pareceres emitidos desde posiciones dominantes terminaban por producir verdades que resultaban incuestionables.³⁶⁶

Igualmente, durante los siglos XVI y XVII, no hubo un grupo subalterno (aunque el término pueda resultar anacrónico) que, en teoría, gozara de tantas posibilidades para defender sus intereses como los pueblos indígenas, encomendados a algún particular o a la Corona. Ni los mestizos, negros (esclavos o libertos), mulatos, blancos pobres o indios que vivieran en las ciudades contaban con visitas comandadas por los oidores de la Audiencia para ver su situación de vida y los tratos que recibían. En el marco de estas visitas se podían quejar de sus encomenderos si los maltrataban, se aprovechaban de ellos, exigían más de lo que las

³⁶³ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 9, f. 42v; Visitas de Santander, tomo 5, ff. 784v y 786v.

³⁶⁴ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 15, f. 256r.

³⁶⁵ AGI, Santa Fe, 61, n. 84, f. 1r.

³⁶⁶ MIGNOLO, *The Darker Side of Renaissance*, p. 5.

tasaciones indicaban o los obligaban a prestar servicios personales. Igualmente, se podían quejar ante el defensor de los naturales, el doctrinero, el gobernador, o incluso ir directamente a la Audiencia para presentar sus querellas. Esto no implicaba que a los pueblos indígenas les fuera mejor que a cualquier otro sector y que su defensa permaneciera asegurada: la mayor parte de los castigos impuestos por los visitadores eran multas que no cambiaban el panorama de maltratos que había habido antes, pues pasada la visita, los encomenderos y sus mayordomos tomaban venganza, y las relaciones mantenían el mismo cariz. Igual pasaba con las querellas de los protectores de los naturales o incluso con las provisiones de la Audiencia: todo se podía volver letra muerta contra el poder inmediato y la fuerza de los encomenderos. Antes de esta fuerza y violencia, los encomenderos y administradores respondían a los cargos, sacando a relucir las borracheras de los indios, su incapacidad para garantizarse el sostenimiento sin el control español y su propensión a mentir.

Casi todos los controles ejercidos sobre los indígenas se daban desde la distancia, porque los doctrineros no solían estar todo el año en los pueblos; muchos sólo pasaban tres o cuatro meses, algunos hasta seis meses, y sólo las encomiendas de mayor tamaño contaban con presencia permanente. Aún en estos últimos casos, el control sobre las borracheras no podía ser absoluto, porque muchos pueblos siguieron viviendo disgregados hasta el siglo XVII, repartidos en territorios relativamente extensos, en los que cada familia establecía su casa cerca de sus propios sembradíos; cuando la comunidad se congregaba a celebrar, usualmente escogían la casa del cacique o persona de mayor reconocimiento social, y allí ingerían chicha.

Además de esto, por lo que se alcanza a leer en las fuentes, en el marco de las celebraciones o fiestas indígenas, las comunidades no tenían autocontroles sociales que regularan o censuraran la embriaguez en ningún grado; es claro que las descripciones con que se cuentan tienen una perspectiva eurocéntrica que sólo veía en ellas desorden y salvajismo. Incluso con este obstáculo, es factible pensar que la ritualización del consumo de chicha permitía ejercer controles sociales sobre la embriaguez y los estados a que se llegaban en ese tiempo y lugar particular; la regulación estaba dada más por los momentos en que se celebraban las fiestas, la forma de alcanzar el estado de embriaguez y los actos o ceremonias que se debían adelantar mientras se consumía la chicha. Si bien hay poca documentación al respecto, es

posible pensar que por fuera del contexto ritual, la embriaguez estuviera mal vista incluso entre los grupos indígenas, y fuera censurada. Por ejemplo, en el periodo temprano de la fundación de Santa Fe, el cacique de Suesca fue azotado por sus mujeres por haberse embriagado en una reunión con los españoles.³⁶⁷ Otro indicio fuerte que guía en esta dirección es el hecho de que las acusaciones que se hacían contra los indios por borrachos, durante el siglo XVI y buena parte del XVII, estaban circunscritas a reuniones festivas y ritualizadas; era tan clara la acusación, que estas reuniones se denominaban “borracheras”.

Las autorregulaciones sociales de las comunidades cambiaron con la presencia española. En 1586, el oidor Guillén Chaparro aseguraba que los españoles habían roto los controles jerárquicos y sociales que normalizaban las pautas de consumo entre los grupos aborígenes del territorio muisca, lo cual había producido desorden en las borracheras y en la producción alimenticia.³⁶⁸ Aunque al oidor Chaparro no le faltaba razón, hay otros factores que deben tenerse en cuenta para comprender cabalmente las implicaciones del cambio en el consumo. Bajo unos parámetros tradicionales, la producción de chicha demandaba trabajo comunitario combinado de hombres y mujeres. Por eso, los caciques o capitanes de los pueblos justificaban la necesidad de tener varias indias a su servicio, pues eran las encargadas de preparar la chicha que se repartía entre los hombres que les ayudaban con sus cosechas.

Aunque la producción y consumo de chicha siguió vigente durante el siglo XVII, e incluso hasta el siglo XX, la disgregación de pueblos, la reducción del poder de los caciques³⁶⁹ y la sustracción de mano de obra masculina y femenina hicieron que el consumo de chicha perdiera importancia en las comunidades, por lo menos como evento ritual. Por el contrario, su consumo se multiplicó en las ciudades, con las chicherías, en donde se congregaba gente de todos los colores. En estos nuevos espacios de consumo, la comunidad tradicional se vio remplazada por un grupo de comensales que no se inscribía en formas redistributivas ni rituales, sino que participaba de formas comerciales impuestas por los españoles.

³⁶⁷ FERNÁNDEZ DE PIEDRAHÍTA, *Noticia historial*, libro primero, cap. IV, p. 69.

³⁶⁸ FDHNRG, tomo VIII, p. 162.

³⁶⁹ LANGEBAEK, “Resistencia indígena y transformaciones ideológicas...”, p. 25.

Con el aumento del número de bebidas embriagantes, los indígenas aumentaron sus posibilidades de consumo más allá de la chicha. El trabajo de los indios en los trapiches y su participación en economías monetizadas o de intercambio les permitieron consumir guarapo y aguardiente con cierta facilidad; por lo tanto, ya no existían las limitaciones propias del ciclo de cultivo y recolección de maíz, que en buena medida regulaban la periodicidad del consumo ritual. Aunado a esto, como se vio anteriormente, muchos grupos utilizaron la táctica y la práctica de negar los contenidos “idolátricos” de las borracheras. Con el tiempo, esto vació completamente de contenidos las reuniones y sólo permaneció la estructura de consumo. Esta conjunción de factores terminó por borrar las normas de la autorregulación en cuanto a la forma, el momento y las ceremonias de la embriaguez; con las posibilidades y nuevos marcos de consumo colonial en el siglo XVII, se pasó de la ritualización grupal que unía a la comunidad, al consumo en el trapiche, en compañía de negros, mestizos y blancos pobres. Ya no había necesidad de cantar las glorias del pasado, porque ese nuevo grupo de consumidores no tenía ancestros, costumbres, ni historias comunes que rememorar. O, mejor dicho, comenzaron a tener historias comunes a partir del momento en que la expansión de Occidente, la conquista y el sistema español se impusieron en el Nuevo Reino de Granada, sólo que carecían de interés por narrarlas, cantarlas y bailar a su son, pues eran las de constante derrota sin final.

Esto no supone que las fiestas e ingestiones de bebidas embriagantes que se hacían en el marco de las comunidades bajo patrones rituales eran buenas, mientras que las de los trapiches y chicherías eran malas. Representaban dos lógicas de consumo disímiles, que correspondían a marcos de relaciones diferentes. En ambos casos se trataba de prácticas de socialización que integraban, en un caso lo homogéneo y en el otro lo heterogéneo.³⁷⁰

Sin importar con cuánta gente de otros grupos o castas compartieran los indios en esos nuevos marcos de consumo, por medio de una construcción social, ideológica y cultural, los únicos borrachos resultaron ser ellos, pero no sólo como individuos, sino sobre todo como colectividad. Aunque sobre esta estigmatización había muchas confluencias de intereses, pareceres y posiciones, principalmente se vinculaba a la necesidad de algunos sectores de

³⁷⁰ Para un excelente análisis del paso de las celebraciones de consumo de chicha a las fiestas religiosas católicas,

ejercer mayor control sobre la mano de obra agrícola y ganadera, para que hubiera menos distracciones que alteraran su trabajo.

3. Los indios comedores de porquerías

Desde los primeros encuentros, los españoles realizaron un esfuerzo por comprender los alimentos y la forma de consumo de los aborígenes americanos; en la mayor parte de las ocasiones imperó el enjuiciamiento negativo que se hacía sobre los indígenas y las valoraciones peyorativas, producto de la confrontación con referentes culturales alimenticios de su tradición.

Como era imposible separar a los indios de su alimentación, se creaba un conjunto simbiótico en el cual la mirada negativa recaía sobre ambos; sólo en la medida en que los indios dejaran de comer “porquerías”, perderían sus características bárbaras y animalescas. Las comidas consideradas indignas de consumirse, según los españoles, no fueron siempre las mismas, porque la diversidad cultural y alimenticia de los pueblos indígenas era muy grande, y sus dietas no eran homogéneas. Sin embargo, posteriormente se verá que todas estaban recorridas por un mismo hilo de comprensión de la alimentación.

Una característica negativa a ojos de los españoles eran los modales y maneras de los indios a la hora de comer, así como la “falta de aseo” con sus menajes y en la elaboración de sus comidas,³⁷¹ pero estas críticas no tuvieron el mismo peso que las dirigidas a los tipos de alimentos, tal vez porque estos marcaban un límite más claro entre lo aceptable y lo inaceptable en el ámbito europeo. Es decir, si bien las normas y conductas integraban una comunidad, variaban mucho entre los grupos culturales, incluso en el Viejo Continente; pero la certeza de que algo era inaceptable como alimento parecía estar por encima de este tipo de consideraciones regionales, y se levantaba como una verdad absoluta, superior a las particularidades.

De esta manera, parte fundamental de los alimentos “salvajes” para los españoles era el consumo de insectos, como las langostas que acababan con los cultivos y que consumidas servían de sustituto a las cosechas arrasadas, las hormigas criadas expresamente para comerse

véase HERRERA ÁNGEL, “Muiscas y cristianos”, pp. 497 a 527.

³⁷¹ CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XXXIV, p. 48; VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 241.

tostadas o panificadas, o el consumo de piojos al momento de espulgarse unos a otros.³⁷² Es claro que este último caso no era de modo alguno una solución alimenticia en sí misma, sino cumplidora de funciones de limpieza. En cambio, las langostas y las hormigas sí representaban un nutriente importante en la dieta de algunos grupos aborígenes, principalmente entre los panches y grupos ubicados en los términos de la ciudad de Vélez y Tunja.³⁷³ Esta alternativa de complementariedad alimenticia fue interpretada por los españoles como efecto de la pobreza en la que quedaban los indios tras el paso de las langostas, o por un estado permanente de carencia que los obligaba a criar insectos para garantizarse la comida. No era aceptable otra posibilidad explicativa para esta práctica.

Otra de las imágenes peyorativas que aparece en la documentación asociada a la alimentación es la de indios comedores de raíces preparadas de manera inadecuada, según los parámetros europeos:³⁷⁴ eran “rayces silvestres que los españoles no pueden comer por hacer en la garganta una carraspera que cierra el tragadero”,³⁷⁵ por lo tanto eran incomedibles e inapropiadas para la vida humana.

Aunque el pescado estaba lejos de ser considerado una porquería en sí mismo, una dieta basada en él era sospechosa para los españoles. Así, las costumbres alimentarias de los indios de Santa Marta, algunos de los ribereños al río Magdalena y Cartagena de centrar su alimento en el pescado, fue calificada negativamente por los españoles.³⁷⁶ A diferencia del consumo de insectos, la exclusividad en el pescado, a ojos de los españoles, no se debía a la pobreza, sino a la falta de industria y orden de los indios, y por su haraganería y flojera. En parte, esta clasificación se hacía porque este alimento ofrecía más alternativas que los insectos y permitía surtir casi todo el abasto que necesitaban las comunidades para vivir; además de servir como proteína, lo tostaban y desmenuzaban para que sirviera de harina. Así, siguiendo a López

³⁷² FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, lib. 25, cap. XII, p. 61; lib. 26, cap. XXV, p. 115; JIMÉNEZ DE QUESADA, “Epítome de la conquista del Nuevo Reino de Granada”, pp. 140 y 141; CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XXXIV, p. 48.

³⁷³ Actualmente en los departamentos de Santander y Norte de Santander, el oriente de Colombia, las hormigas “culonas” (una variedad especial) asadas son un plato característico de la zona.

³⁷⁴ FDHNRG, tomo V, pp. 107 a 110.

³⁷⁵ AGI, Patronato, 249, n. 13, f. 3r.

³⁷⁶ DIHC, tomo VII, pp. 208 y 222; tomo VIII, p. 289.

Medel, el pescado “es su pan y su vianda y todo su sustento.”³⁷⁷ Para los grupos aborígenes de Santa Marta, y en general de toda la costa atlántica y buena parte de los ribereños de ríos y lagunas, el pescado era la fuente de su prosperidad, seguridad y sustento. Los españoles sintetizaron esta actividad y satisfacción, asegurando que toda la alegría de los indios dependía de su canoa, chinchorro (red de pesca que también puede servir de hamaca) y un poco de sal.³⁷⁸ Los tres elementos estaban ligados directamente al pescado, pues eran los que permitían conseguirlo y conservarlo. Ese vínculo era tan fuerte para los grupos de Santa Marta, que incluso el pescado cumplía funciones rituales de purificación, como se evidenció en el levantamiento de 1600, en el que los indios rebeldes sólo consumían pescado y comidas indias, así como señalaban y castigaban a los que comían productos españoles.³⁷⁹

¿En qué residía el problema de una dieta basada principalmente en pescado, desde la perspectiva hispánica? Si bien había consideraciones más favorables hacia la carne que hacia el pescado, por ser aquella comida de mayor sustento y fuerza,³⁸⁰ en modo alguno era éste despreciado, y ocupaba un lugar especial dentro de la estructura alimenticia de los españoles. Para completar esta visión peyorativa sobre una dieta basada en el pescado, es necesario leer a López Medel:

Hay gentes tan bárbaras en algunas partes de aquel Nuevo Mundo que, por su poca industria o por haberse apartado y estarlo de otras gentes más políticas, o no han recibido y entendido la sementera y labranza del maíz o de haraganes y flojos no quieren usar de ello ni de otro alguno, y en tanto grado que su comida y cotidiano mantenimiento es pescado y éste es su pan y su vianda y todo su sustento; de manera que ni tienen otra granjería ni otro sembrar, ni otro trigo, ni otro maíz, ni cazabi, más de la pesquería que les sirve de todo.³⁸¹

Al leer este apartado es claro que para los españoles resultaba impactante que un mismo producto sirviera, al tiempo, de vianda y de pan (o en términos contemporáneos, de proteína y

³⁷⁷ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, p. 154.

³⁷⁸ AGN, Colonia, Historia civil, tomo 13, f. 822r.

³⁷⁹ CÓRDOBA OCHOA, “El sacrificio de españoles en San Juan y Navidad”, p. 5.

³⁸⁰ MONTANARI, *Del hambre a la abundancia*, p. 85.

³⁸¹ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, pp. 154 y 155.

carbohidrato), pues confrontaba una estructura hispánica muy clara de división de las comidas, y rompía un orden conceptual y estructural relacionado con el deber ser de la alimentación. Como punto agregado, al basar la mayor parte de la alimentación en el pescado, incluyendo la obtención de harina, el cultivo de productos panificables no ocupaba un lugar esencial. Bien podían sembrar maíz o yuca, pero como su sustento no dependía de ellos, ocupaban un lugar marginal. Esto era inapropiado para el sistema tributario impuesto por la Corona que, especialmente en las zonas costeras, necesitaba aprovisionamiento de pescado y panes para el funcionamiento de los puertos. Así, el desequilibrio alimenticio y la falta de productos aprovechables para los españoles ubicaron el consumo mayoritario de pescado de los indígenas en una esfera salvaje y poco civilizada.

Estas tres formas de subvaloración de la alimentación indígena, vista como comida repugnante o inapropiada, como el consumo de insectos, raíces y exclusivamente pescado, tuvieron una duración relativamente corta. La mayor parte de ella se produjo hasta 1570, y aunque hay informes en ese sentido a finales del XVI, e incluso a comienzos del XVII, estos provenían de fronteras en donde el proceso de sometimiento no había avanzado satisfactoriamente. En parte, el fin de estos relatos vinculados a tales consumos estuvo marcado por el control que se ejercía sobre los pueblos encomendados y por las presiones productivas que se les impusieron a las comunidades.³⁸² Al tener que cultivar maíz o yuca para entregarla como parte de su tributación, estos pueblos vieron modificadas sus prácticas y costumbres, tanto de producción como de consumo. Las necesidades impuestas por un sistema colonial que daba prioridad a la producción de consumos panificables terminaron por oscurecer hábitos y costumbres relacionadas con otro tipo de alimentación.

Eso no supuso el fin de la idea de los indios como consumidores de porquerías, porque la imagen había calado fuertemente dentro de la estructura de poder de la sociedad colonial, que calificaba de inferior la comida de los indios sin importar que el centro de su alimentación no estuviera constituido por los elementos anteriormente señalados. En el proceso de construcción de la imagen peyorativa del indígena como comedor de cosas inapropiadas, éste quedó equiparado con un animal capaz de comer casi cualquier cosa. Esta idea adquirió nuevas

³⁸² La excepción sería el consumo de hormigas, que siguió funcionando entre grupos indígenas del oriente del

características y sentidos en el marco de la convivencia y dominación de la encomienda, especialmente en la zona oriental y occidental del Nuevo Reino, lo que comprendía los términos de Pamplona y de la gobernación de Antioquia, así como los pueblos fronterizos de Popayán con aquella gobernación.

Desde comienzos del siglo XVII, en las visitas realizadas por los oidores a los pueblos indígenas, comenzaron a aparecer quejas sobre los encomenderos, capataces o administradores de encomiendas por los comportamientos que tenían con la provisión de alimentos. Si bien había quejas generales que señalaban la falta de cumplimiento con las obligaciones que se tenían con los indios de las minas o que cumplían trabajos para los encomenderos, había un tipo específico de queja que vinculaba la falta de provisión a una visión negativa. Por ejemplo, los indios de Chita (términos de la ciudad de Pamplona) se quejaban en 1601 porque en vez de darles ración los mandaban a “comer piedras”.³⁸³ Al año siguiente a los de Chucarima (también al oriente del Nuevo Reino) les negaron la comida de la semana, mandándolos a comer “cagajones y yerba que son vestias y cavallos”; relacionaron así el hambre de los indios con una necesidad alimenticia cercana a los animales.³⁸⁴ En 1614, los indios de Soasa, en la provincia de Antioquia, términos de Cáceres, recibieron de Francisco de Heredia maíz podrido, y se lo tuvieron que comer como si fueran cerdos, según testimonio de los indios.³⁸⁵ Así como estos casos hay muchos otros en los cuales se mandaba a los indios a comer piedras, se les vendían productos podridos o se les obligaba a comer tierra, por falta de bastimentos.³⁸⁶

Es claro que la posición subalterna de los indios y dominante de los españoles era el marco perfecto para producir comportamientos y actitudes de ese tipo. El que se encontraba en la escala superior de dominación negaba el alimento que debía proporcionar a los trabajadores que tenía en concierto (bien fuera en las minas, trapiches o estancias), y al mismo tiempo les negaba su humanidad. Al ser bestias o animales, estaban por fuera de cualquier obligación

Nuevo Reino de Granada.

³⁸³ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 13, f. 494r.

³⁸⁴ “[...] porque quando lo piden [la comida] les riñe su amo y les dize que si [son] cavallos o puercos q an de comer tanto”. AGN, Colonia, Visitas de Santander, tomo 6, ff. 93r, 99v, 100r, 121r y 123v.

³⁸⁵ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 3, ff. 862r y 891v.

³⁸⁶ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 1, f. 148r; Visitas de Cauca, tomo 2, f. 299v, 306v, 319v; Visitas de Cundinamarca, tomo 13, f. 297r; Visitas de Santander, tomo 10, f. 757v.

sintetizada en la máxima “el superior ha de alimentar, el súbdito ha de obedecer”.³⁸⁷ Problemas por alimentación se daban entre blancos y mestizos, incluso con afrentas del honor o puntos extremos en los que la vida se ponía en peligro; sin embargo, nunca se negaba la humanidad de las partes.

No es de extrañar que la documentación se hubiera producido principalmente en Antioquia y Pamplona, con mayor peso en las primeras décadas del siglo XVII. Al fin de cuentas estas regiones concentraban la mayor parte del trabajo minero y por lo tanto tenían una mayor cantidad de mano de obra indígena para alimentar que otras regiones. Asimismo, en estas zonas los indígenas compartían trabajo en las minas con los africanos esclavizados, cada vez mayores en número. La compra de estos aumentaba los gastos e imponía nuevas lógicas: al ser los esclavos propiedad de una persona, cada muerte era una pérdida en dinero. Esto no ocurría con los indígenas, pues no pertenecían a una persona, sino que tenían obligaciones tributarias y laborales, por lo tanto no se cuidaba de ellos con esmero.

Todo esto hay que encuadrarlo en la producción minera: el techo productivo de la explotación aurífera se alcanzó alrededor de la última década del siglo XVI, comenzó a declinar en las primeras del XVII, hasta alcanzar niveles muy bajos en los años posteriores a 1620. Por lo tanto, la mayor parte de los casos se dieron cuando el sistema productivo no era tan redituable, y los administradores de minas y los encomenderos prefirieron bajar los costos de alimentación para evitar la reducción de sus ganancias.

Podemos encontrar marcos de referencia sociales y económicos que explican estas actitudes; sin embargo, hay que sumar una variable más para tener una comprensión más profunda del asunto, y que termina de redondear la forma como se construyó la imagen peyorativa de la alimentación indígena y del indio como comedor de porquerías: desde los años tempranos de la conquista, en las crónicas e informes se consignaron relatos de las fiestas indígenas en las cuales se cometían incestos de diverso tipo, sin distinción alguna. A la par, los conquistadores señalaban cómo los indios comían productos que no debían ser consumibles, como los anotados anteriormente. Aunque un caso se refiere a sexualidad y el otro a consumo alimentario, ambos están recorridos por la misma idea: los grupos indígenas eran incapaces de

³⁸⁷ OLIVA, *Pláticas domésticas y espirituales*.

distinguir lo comestible de lo incomedible, lo decente de lo indecente, lo bueno de lo malo. Su incapacidad no nacía de su desconocimiento de la naturaleza (pues distinguían lo venenoso de lo inofensivo y reconocían grados de filiación y afinidad en lo familiar), sino de su bajeza moral, que los alejaban de la humanidad y los ponía en una escala de animalidad.

En términos generales, la misión civilizadora de los españoles era sacar a los indios de esa supuesta situación indistinta y caótica en que vivían. La evangelización era el primer paso, pues les permitía diferenciar entre la fe verdadera y la idolatría, pero no debía ser el único; debían guiarlos por un camino de vida cristiana, caracterizado por una alimentación ordenada, bajo los parámetros de orden cristiano; es decir, señalando qué es comestible y qué no lo es, cómo se debe comer e incluso indicando una alimentación templada.³⁸⁸ Según la concepción española, su presencia en esta tierra debía ser favorable para los indígenas (así como lo era para la tierra en general), pues a su lado los indios cambiaban para bien, se alimentaban mejor y estaban menos expuestos a sus excesos.

Por supuesto, cambiar los hábitos alimenticios según las expectativas españolas podía ser tan duro como la misma evangelización.³⁸⁹ Costumbres y creencias se transformaban por la presencia de los españoles, pero no de la manera esperada; la mayor parte del tiempo, el cambio siguió unas líneas que, a ojos de la sociedad dominante, no tenían nada de positivo. Por ejemplo, el consumo de bebidas embriagantes cambió entre los indígenas, pero sin transformar uno de los aspectos que resultaba esencial para los españoles: la embriaguez.

4. Un hilo común

El canibalismo, las borracheras o el consumo de “porquerías” tenían un punto en común con respecto a la subvaloración alimentaria del indio: era un problema de incompreensión de lo

³⁸⁸ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 1, ff. 179v y 180r. Esta guía no se limitaba sólo a los indios; también era para los africanos esclavizados, que después del bautismo se les decía: “mirad que ya vosotros sois hijos de Dios, vais a las tierras de los Españoles donde aprendereis las cosas de la santa Fe, no os acordeis mas de vuestras tierras, ni comais perro, ratones ni cavallos.” Esta frase muestra cómo a partir de la cristianización debía haber un cambio de costumbres alimenticias, que separaban lo bueno de lo malo. SANDOVAL, *Un tratado sobre la esclavitud*, libro tercero, cap. IV, p. 383.

³⁸⁹ “[...] no basta cualquier mudanza para hazer de un hombre idolatra, Christiano; antes en toda la naturaleza no la ay mayor, que por esso el Señor los representó a San Pedro en fieras y ponzoñosas savandijas, diziendo que matasse y comiesse: *Surge Petre, occide, et manduca*, significandole que los convirtiesse, [...]” SANDOVAL, *Un tratado sobre la esclavitud*, Libro primero, cap. XIII, p 121.

que significaban estos alimentos desde diferentes ángulos sociales y culturales para los indígenas, pues se desconocía la nutrición, la cohesión social o los símbolos que entrañaban estos consumos. El canon que servía de interpretación de estos consumos y que los colocaba en inferioridad de condiciones era el modelo productivo y alimenticio de la sociedad ibérica, basado en el cultivo de carbohidratos y la crianza de ganado, que permitían tener una dieta basada en panes y carnes de diversos tipos; en resumen, era la división entre pan y vianda, o comida base y sabores suplementarios.

Si bien los españoles reconocían en el consumo de chicha una forma de alimentación para los indígenas, el hecho de no estar basado en una panificación (aunque sí en un carbohidrato) resultaba extraño; pero más extraño resultaba aún que lo que servía de sustento diario también sirviera de embriagante ocasional. Los intentos por suprimir las borracheras tenían que ver más con el contexto que con la bebida en sí misma, porque durante los siglos XVI y XVII no hubo tentativas por suprimirla del consumo cotidiano. A pesar de este principio de comprensión, al no ser un alimento panificado ni sólido, y la mayor parte del tiempo el único, hacía que para los españoles se encontrara por debajo del umbral de lo aceptable; es decir, en una escala de inferioridad frente a su propio tipo de alimentación. En el caso de la alimentación basada principalmente en pescados hay una consideración similar: romper la distinción entre vianda y pan resultaba sorprendente, tanto más si se comprendía esta forma de sustento como producto de la incapacidad para labrar la tierra. Algo parecido ocurría con la valoración que se hacía sobre el consumo de insectos. En el caso de las raíces incomedibles, se estaba ante el problema del cultivo y la naturaleza de esos productos; esto es, el grado de civilización que veían los españoles en la siembra o recolección de estos productos: al considerarlo como una actividad no relacionada con la agricultura, sino con la recolección, las raíces adquirían características negativas; si además no pasaban por un proceso de elaboración culinaria que las panificara o las transformara de alguna manera, su carácter salvaje era evidente, lo que las hacía incomedibles, hasta el límite de cerrarles el tragadero a los españoles.³⁹⁰

Con respecto al canibalismo, los españoles consideraron inconcebible que hombres ocuparan el lugar de los ganados. Basados en esta premisa, pensaron que uno de los

³⁹⁰ AGI, Patronato, 249, n. 13.

fundamentos reguladores de esta situación anómala era introducir ganados europeos entre estas tribus, para que remplazaran un consumo por el otro. En términos generales, se buscaba que todos los grupos indígenas estuvieran inscritos dentro de patrones de consumo y producción españolas, para que sus alimentos no fueran ajenos a este contexto. Las recomendaciones en las visitas de los oidores a los indios les señalaban que:

avian de tener mucho cuidado de ser buenos labradores y sembrar mucho maíz criar muchos puercos y aves frutas y otras semillas para vender y sustentarsse y bestirse a si y a sus mugeres y sus hixos y tener para rrepararsse y curarsse y andar bien vestidos y sustentados como los españoles mismos.³⁹¹

Se buscaba que los indios emularan, tanto como fuera posible, un modelo agrario español. Había margen para la diferencia, pues no se pedía que los granos y semillas fueran europeos; pero sí se privilegiaba un sistema basado en carbohidratos y proteínas, cultivados y criados en un medio civilizado, que los integrara en comunidad y con la república de los españoles. Lo anterior no se puede reducir a una incomprensión de la naturaleza y sociedades aborígenes americanas. Era un proceso de clasificación y calificación de costumbres basado en una regla que presuponía que la civilización alimentaria estaba compuesta por la panificación y elaboración de cereales (cultivos, en un concepto más amplio), procedentes del trabajo organizado, adelantado en el marco de una sociedad que llevaba a cabo todo el proceso productivo (y no simplemente el recolectivo). Esto se complementaba con la cría y consumo de animales proveedores de carne. Lo anterior no suponía que la recolección de frutos silvestres o la caza de animales de monte fuera en sí misma algo prohibido o negativo, sino que como actividad proveedora de alimentos debía ser marginal frente a una producción asentada claramente.

A pesar de que entre los grupos aborígenes existían diferencias culturales y de consumo, la construcción de una imagen subvalorada de la alimentación indígena por parte de las instancias de poder colonial fue tan fuerte, que lograba borrar las particularidades y creaba un

³⁹¹ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 1, f. 177r.

panorama relativamente homogéneo, que se conectaba por medio del consumo de porquerías, así éstas no fueran siempre las mismas.

C. LA INCAPACIDAD DE EMULAR (IDEAS FINALES)

Tanto la subvaloración de los alimentos producidos en la tierra, como la de las prácticas y comidas indígenas procedían de un elemento básico: la forma de establecer el vínculo entre la península ibérica y la tierra intertropical conquistada e integrada al orden hispánico, así como la capacidad o incapacidad de ésta para emular un sistema productivo y alimenticio español. Los ideales, prácticas y modelos de un mundo fundador ubicaban en un plano inferior la nueva realidad; los fenómenos de la transculturación y los límites impuestos por las especificidades de la tierra hacían imposible desarrollar el sueño español tal y como estaba en la mente de los conquistadores.

Esta mirada negativa y descalificadora cumplía la función de reforzar la jerarquía presente entre el centro y la periferia, entre la península y un reino de ultramar. Con base en la valoración de la comida del Nuevo Reino de Granada y de los hábitos alimentarios de los aborígenes se estaban trazando nuevamente las márgenes de lo considerado civilizado y aceptable. Si bien lo contenido en esas líneas imaginarias cambiaba con el tiempo, su función como mojón diferenciador se mantuvo vigente y funcional a lo largo del período colonial; así, maíz, yuca y frisoles dejaron de ser alimento de poco sustento, para ser los nutrientes básicos del bastimento cartagenero y motores de la economía colonial que buscaba la expansión de la frontera, porque se insertaron en mecanismos de producción y consumo españolizados: se cultivaban, cosechaban, recogían, distribuían y consumían bajo los parámetros de los conquistadores, aunque no necesariamente bajo los patrones propios de la península ibérica. A fin de cuentas, la experiencia española no se restringía a los límites de Europa; éstos eran los referentes para su accionar, enriquecidos en el marco de una expansión mundial que necesitaba integrar elementos nuevos para seguir funcionando. Una muestra de esto fueron los panes de maíz o de yuca, que permitieron alimentar a gran parte de la población de españoles y sus descendientes.

La integración de elementos nuevos era lo que hacía necesario establecer las líneas de la “civilización”, de restablecer las jerarquías entre lo español y lo no español, para asegurar la identidad hispánica de los nuevos territorios. Por eso era necesario comparar permanentemente con la península, pues era la que garantizaba el ideal de pureza de la alimentación en un mundo mezclado. Esta división jerarquizada del mundo creó imaginarios perfectamente divisibles entre las comidas españolas e indígenas en el periodo colonial, que perviven hasta hoy como unidades de análisis de la alimentación del Nuevo Reino de Granada. Éstas buscan comprender qué tan india o qué tan española era y es la alimentación del territorio en el pasado y en el presente. Hay quienes optaron por mezclar esos campos, sumando y dividiendo, para tratar de sacar un resultado propio que distinguiera el territorio. Sin embargo, unos y otros han dejado de ver que, a fin de cuentas, gran parte de la comida que se consumía en el Nuevo Reino no se podía comprender como comida de españoles o de indios, sino más bien como un producto original en sí mismo, nacido de la experiencia colonial, de la expansión de Occidente y de las necesidades económicas de unas regiones para integrarse al sistema de la Corona española, y de la adaptabilidad de los pueblos sometidos, para sacar el mejor provecho de las imposiciones a las que estaban obligados.

IV. RITUALES INDÍGENAS DE ABUNDANCIA

Los diferentes pueblos indígenas que habitaban el Nuevo Reino de Granada y Popayán poseían creencias y prácticas religiosas por medio de las cuales restablecían, periódicamente, el orden del mundo, en las diferentes esferas de la vida cotidiana, de manera simbólica. Los españoles no fueron ajenos a estas prácticas: dejaron testimonios sobre su funcionamiento y creencias, o bien las persiguieron y pretendieron extirparlas, o bien se vieron influidos culturalmente por ellas, incorporándolas dentro de sus esquemas interpretativos, llenándolas de sentido y asignándoles grados de credibilidad en cuanto a su capacidad para conseguir cierto tipo de resultados. Asimismo, las prácticas indígenas no fueron ajenas al contexto de dominación y persecución, por lo tanto se transformaron y trataron de seguir cumpliendo su función en un medio diferente al existente antes de la conquista.

Para los fines de este capítulo tomaré en cuenta los rituales asociados a la búsqueda de abundancia y vinculados a la alimentación o falta de ella; su estudio permite comprender las cosmologías indígenas, sus conceptos de abundancia y prosperidad en contextos diversos, y el papel que jugaba la comunidad. En ocasiones, el vínculo de estas prácticas con la alimentación podrá parecer vago y casi imperceptible; sin embargo, hay elementos de conexión que se harán evidentes una vez sean vistos en el marco y secuencia del capítulo.

A. RITUALES AGRÍCOLAS

Un primer tipo de ritual propiciatorio o de abundancia era el realizado al emprender actividades laboriosas o fundamentales para la supervivencia o bienestar de la población. En este apartado se estudiarán las actividades relacionadas con la siembra-recolección. Solía haber un encargado por la comunidad para servir como intermediario ante la divinidad (o las divinidades) o, en términos más genéricos, con lo sobrenatural. En algunos pueblos que habitaban cerca del golfo de Urabá se nombraba a este encargado *tequina*, quien, según Fernández de Oviedo:

[...] habla con el diablo y ha de él sus respuestas, y les dice lo que han de hacer, y lo que será mañana o desde a muchos días; porque como el diablo sea tan antiguo astrólogo, conoce el tiempo y mira adónde van las cosas encaminadas, y las guía la natura; y así, por el efecto que naturalmente se espera, les da noticia de lo que será adelante, y les da a entender que por su deidad, o que como señor de todos y movedor de todo lo que es y será, sabe las cosas por venir y que están por pasar; y que él atruena, y hace sol, y llueve, y guía los tiempos, y les quita o les da los mantenimientos: los cuales dichos indios, engañados por él de haber visto que en efecto les ha dicho muchas cosas que estaban por pasar y salieron ciertas, créenle en todo lo demás, y témenle y acátanle, y hácenle sacrificios en muchas partes [...].³⁹²

Como se ve en la cita, Fernández de Oviedo trata de comprender estos rituales y, desde su perspectiva, les asigna dos características que están íntimamente ligadas: satanización y funcionalidad. Desde la óptica española, los ritos podían funcionar merced a la intervención del diablo, pero como su poder era limitado, dependía del conocimiento astrológico para conocer el futuro de los acontecimientos naturales, ya que el futuro dependiente del libre albedrío sólo era conocido por Dios.³⁹³ Al observar la parte final de la cita, se ve que Fernández de Oviedo mencionó fenómenos climáticos (truenos, sol y lluvia), además de una regularización del tiempo (o guía, según la cita); y, como consecuencia de esto, la presencia o ausencia de alimentos, razón por la cual era necesario seguir un conjunto de reglas, expresadas en el temor, acatamiento y sacrificios.³⁹⁴

Si se analiza la información en un orden diferente, se puede ver que estos actos formaban parte de rituales agrícolas: las personas encargadas por las comunidades debían seguir un conjunto de normas que regulaban simbólicamente el mundo, para asegurarse de la ausencia de extremos que pudieran romper el frágil equilibrio de la producción alimenticia; esto es, que no hubiera exceso de calor, ni falta o abundancia extrema de lluvias, ni eventos

³⁹² FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. X, p. 91. Esta información se repite de manera similar en *Historia general y natural de las Indias*, libro 30, cap. XXVI.

³⁹³ TESTER, *Historia de la astrología occidental*, p. 39.

³⁹⁴ CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XV, p. 25.

naturales que perjudicaran los cultivos. En últimas, “guiar los tiempos” para que no se alterara el mundo.

Por la cita analizada anteriormente, es posible inferir los fines que se buscaban con los ritos; sin embargo, no permite conocer sus características. Para ello es necesario mirar otras referencias de Fernández de Oviedo, que si bien no tratan sobre la misma zona, sí completan el cuadro comprensivo. Antes de comenzar estas actividades, los encargados debían hacer un ayuno de varios días, durante los cuales no debían comer ni beber nada, salvo un poco de mazamorra, para poder llegar purificados a la realización del evento trascendental.³⁹⁵

Completar la información de esta manera puede representar un problema metodológico, porque supone pensar la presencia de un vínculo entre grupos humanos que avala esta alternativa. Si bien la diversidad cultural era muy grande en el territorio del Nuevo Reino de Granada y no había ningún grupo que ejerciera un dominio amplio sobre él, sí existían lazos culturales relacionados con cierto tipo de creencias basadas en estos rituales de abundancia. La mayor parte de los casos estaban relacionados con el maíz y un estado de purificación que se podía obtener por medio de su consumo exclusivo, y del cual era necesario excluir otros alimentos más los contactos sexuales, pues se corría el riesgo de echar a perder el ritual y, por ende, el proceso productivo.³⁹⁶

A pesar de la voluntad de las autoridades españolas por impedir los rituales indígenas, éstos se seguían realizando. Incluso en el centro mismo de la Audiencia, cerca de Santa Fe de Bogotá, en 1563, el cacique de Ubaque organizó una fiesta a la que asistieron entre 5000 y 6000 indios de los pueblos cercanos, según cálculos aproximados por un testigo.³⁹⁷ El tamaño de esta celebración no tuvo parangón en el período colonial; según los informantes indígenas, la única fiesta comparable reciente habría ocurrido antes de la llegada de los españoles, convocada en esa ocasión por el cacique de Bogotá. Por los registros que se produjeron sobre la reunión de 1563, se puede pensar que fue una celebración con varios sentidos e intenciones rituales. El primer y principal propósito fue la realización, por anticipado y en vida, del funeral

³⁹⁵ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro 25, cap. XXII, p. 58.

³⁹⁶ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro 5, cap. III, p. 246.

³⁹⁷ “El proceso contra el cacique de Ubaque en 1563”, p. 61.

del cacique. Otra de las intenciones era determinar las características del año venidero; para esto se escogía un indio, lo vestían de blanco y lo ubicaban en una “carrera”³⁹⁸ desde que salía el sol hasta que se ocultaba; si aguantaba la prueba sin desestabilizarse ni caerse, el año sería abundante y fértil; si no, el año sería de esterilidad y hambre.³⁹⁹

El registro no permite saber con base en qué mecanismos o razones se elegía a la persona encargada de pasar la prueba; sin embargo, se puede saber que la suerte de toda la población estaba en su capacidad para resistir esa experiencia; por lo tanto, es factible pensar que semejante responsabilidad no se le asignaba a cualquiera, sino a un hombre que reuniera ciertas características especiales. Ahora bien, que sobre él recayera la suerte de los cultivos –y por ende de la seguridad alimentaria de la comunidad– no supone afirmar que era un tipo de ordalía en la que se juzgaba al individuo. Sin duda era una prueba, pero de la comunidad en general, así como de la voluntad oculta de un destino que necesitaba interpretarse con base en señales de la naturaleza.⁴⁰⁰ En este caso en particular, la señal de la naturaleza estaba vinculada a la época en que se hacía: entre el 22 y 23 de diciembre, momento del solsticio de invierno en el hemisferio norte, aunque en la zona intertropical no se vincula a esa estación. Como no era sólo un problema de la naturaleza, sino de ésta con el ser humano –o más específicamente con la comunidad que deseaba conocer su futuro–, era necesario hacerlos confluír para ver cómo se afectaban entre sí.

El hecho de que fuera en esas fechas no se relaciona sólo con una visión astronómica del tiempo, sino con un momento del año en que se hacían los preparativos para la recolección

³⁹⁸ Era una calle en la que hacían competencias ritualizadas y procesiones, trazada explícitamente para tales fines.

³⁹⁹ “El proceso contra el cacique de Ubaque en 1563”, p. 62.

⁴⁰⁰ [...] todo el calendario campesino trataba de predecir el futuro, impaciente por conocer las señales de transformación y los miles de indicadores (incomprensibles para los habitantes de la ciudad) de los cambios del clima, para bien o para mal. En el mundo agrario, todo es indicio de algo, y miles de indicios pueden presagiar un evento futuro [...]

Desde el tiempo de Hesíodo, las señales y los augurios (el graznido de las grullas migratorias anunciaba el momento de arar y de sembrar) siempre han pertenecido a la mentalidad del campesino, naturalmente muy sensible a los años buenos y malos, y ansioso por saber si habría suficiente pan, o si alguna escasez catastrófica de comida amenazaría la supervivencia de su familia. De ahí la necesidad del *pronostica temporum*, predicciones astrológicas del futuro, el *praecognitio temporum*, [...]; de ahí la meditación *De Universalibus signis inopiae et fertilitatis* (A. Nifo), la adivinación e interpretación de cenizas o fragmentos que quedaban en el tamiz (la ventura, el futuro), los interrogatorios del cielo nocturno. El campesino, de hecho, era esencialmente un recolector, y tenía que anticiparse a todas las posibles variaciones estacionales e incertidumbres del futuro. CAMPORESI, *The Magic Harvest*, p. 40.

de la cosecha de maíz en las tierras frías, como las de Santa Fe, Tunja y sus términos. Por lo tanto, esta ceremonia se ubicaba en una época en la cual era necesario preparar la cosecha que aseguraría el sustento de buena parte del año; es decir, se buscaba asegurar este proceso con una ceremonia propiciatoria, pero principalmente adivinatoria.

Desde fines de la década de 1550, para algunos miembros de la Iglesia y funcionarios de la Corona era claro que la evangelización no había tenido tanto éxito como se quería, pues los indígenas seguían practicando sus idolatrías a espaldas de los doctrineros y de los españoles.⁴⁰¹ Esta reunión de 1563 demostró que los ritos no se mantenían exclusivamente como actos íntimos practicados al amparo de los bohíos, sino que adquirirían características públicas que los volvían acontecimientos políticos, de los cuales no se debían encargar sólo las autoridades eclesiásticas, sino que competía además a la Audiencia y a sus oidores hacer las averiguaciones necesarias sobre tales eventos.

En otras regiones que administraba la Audiencia, como La Palma, Tenerife y Tamalameque, unos años después (1572, 1579 y 1580, respectivamente) también era claro que muchas formas mágicas y rituales indígenas se mantenían con vida, tanto dentro de las sociedades que estaban bajo la mirada española como, con mucha más fuerza, entre los grupos alejados del poder de los conquistadores, bastante frágil en esta zona. Por esta razón, así como por la lejanía del centro burocrático de la Corona en el Reino, las fuentes que se registraron no tuvieron las características del proceso contra el cacique de Ubaque; no había suficiente fuerza como para seguir una investigación de esas características judiciales. No es claro cómo conocían los españoles la información; muy seguramente les llegó como parte de la experiencia vital que habían acumulado en el marco de conquista y cohabitación con los indígenas de la zona, para quedar registrada dentro de las respuestas que estas poblaciones rindieron en las *Relaciones geográficas*, por lo menos en los casos de Tenerife y Tamalameque. Así, mientras en el caso de Ubaque un evento puntual producía documentación específica con miras a su represión, en La Palma, Tenerife y Tamalameque las prácticas mágicas eran una constante de difícil persecución, y se reflejaba en un tipo documental que se encargaba de muchos otros aspectos, excepto el de su represión directa. Esto permite comprender las relaciones de poder

⁴⁰¹ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, cap. XIX, p. 221.

establecidas entre las sociedades de españoles e indígenas en el centro del Reino, y las establecidas en la periferia.

El cinco de marzo de 1579, algunos vecinos de Tamalameque contestaron que los indios de la región tenían sacerdotes llamados *mayhan* (los españoles los llamaban *mohan*, corrompiendo el vocablo original). Además contaban que:

Quando es tiempo seco ho demasiadamente lluviozo ruegan todos al Mallan que ruegue al *Ytailas* que llueva o que cierre las aguas o que les dé mayz según que de cualquiera de estas cosas tienen necesidad [...].⁴⁰²

La descripción que hicieron los vecinos de Tenerife sobre las actividades de los mohanes fue más amplia; permite saber que estos tenían una casa especial para hacer sus contactos supranaturales, y que buena parte de las peticiones se hacían en el marco de fiestas rituales colectivas, en las cuales la comunidad podía beber o, por el contrario, hacer un ayuno grupal. Ambos casos le permitían al grupo adquirir un estado especial para congraciarse o para adecuarse simbólicamente con la naturaleza, o mejor, con las lecturas que se hacían de ésta. Desde la óptica española, las comunidades estaban oprimidas por los mohanes y actuaban con base en el temor que estos y el demonio les inspiraban, sin comprender la correlación existente entre comunidades y mohanes. Esta perspectiva legitimaba la evangelización y permitía pensar que sería más sencilla de lo que realmente fue. Ahora bien, lo que señalaron los vecinos de Tenerife fue que:

Ay otros que son MOANES de las aguas dan a entender a los yndios que quando quieren que llueba llu(e)be y que quando no quieren no llu(e)be y todas estas cosas y otras muchas supersticiones dan a entender a los yndios e las tienen tan creydas que les pagan muy bien su falso trabajo [...] Estas borracheras ya no las acen estos yndios que sirben y dan dotrina porque las justicias y los sacerdotes que los dotrinan se lo an ydo quitando [...] y los que no sirben todabya acen lo que suelen, quando les dice el Moan que no les quiere dar agua el diablo para sus sementeras por estar enoxado y él los manda que ayunen u que le agan fiesta. Llevan al buyo del diablo echo de yerba mazorcas de mayz y las ponen en unos palitos amarrados dos y tres

mazorcas, que se entiende que piden que les dé en sus rozas de aquella manera el maíz que cada caña lleva tres mazorcas que cuando las lleva es buen año y asimismo de las UYAMAS y otras cosas que ellos siembran acen los modelos y las ponen en los estantes del buyo [...].⁴⁰³

En la Palma, Gutiérrez de Ovalle señalaba que ante la presencia de cometas en el cielo, los indígenas presentían tiempos de hambre y necesidades; por lo tanto...

Y para mitigar y regalar la ira de la furia atajando por algún buen medio esta plaga ayunan según su costumbre que es cesar y abstenerse en sus comidas del gusto y apetito de la sal y su sabor prosiguiendo esta santimonia por quinze días al fin de los cuales se lavan [...].⁴⁰⁴

En las tres informaciones se puede captar una semejanza con la práctica de los *tequinas*, mencionada por Fernández de Oviedo, y una divergencia frente a lo que ocurría en el proceso del cacique de Ubaque, pues en este caso se buscaba adivinar la situación de un año completo, sin poder modificarlo. Por su parte, *tequinas* y mohanes tenían la idea de que era posible transformar aspectos puntuales de la naturaleza y modificar el clima por medio del contacto con divinidades aborígenes y de los preparativos especiales que el grupo hiciera para ello. Bajo esta concepción, se podía restablecer el balance una vez que el mundo pareciera perderlo; era factible poner la climatología al servicio de las necesidades de la comunidad; por eso ésta debería prepararse según las necesidades del momento. Sin duda, eran rituales propiciatorios diferentes, pero tenían en común la necesidad de conocer el tiempo venidero y el hecho de asignarle al hombre (o a hombres especiales) la capacidad para interactuar con lo desconocido para recomponer el orden cósmico en marcos festivos, en los cuales la comunidad jugaba un papel preponderante.⁴⁰⁵

Se puede pensar que los casos anteriores tenían en común poca transformación a causa de la presencia española. Si bien los vecinos de Tenerife sostenían que los indios de servicio no participaban en las fiestas y ceremonias, es factible pensar que estaban hablando más desde

⁴⁰² “Descripción de la ciudad de Tamalameque en la gobernación de Santa Marta”, p. 301.

⁴⁰³ “Descripción de la villa de Tenerife...”, pp. 332, 333 y 334.

⁴⁰⁴ “Relación de La Trinidad y la Palma”, pp. 345 y 346.

⁴⁰⁵ MUIR, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, p. 8.

el deber ser de la evangelización que desde la realidad. Al fin de cuentas, ¿cuál era el control que se podía establecer sobre fiestas realizadas lejos de la esfera de influencia española?

No es posible establecer el proceso de transformación de las costumbres, porque se carece de una muestra comparativa previa al contacto con los españoles. Se tiene la referencia de los cronistas tempranos, pero sus descripciones no son lo suficientemente amplias como para poder comparar; sólo proporcionan elementos básicos, que no permiten establecer los patrones de cambios, aunque sí de permanencias. Además de esto, es claro que la capacidad transformadora de la conquista y la expansión de Occidente no se puede medir sólo por la presencia directa y coercitiva ejercida sobre los grupos aborígenes. En muchos casos, el cambio se daba a pesar de la ausencia de contacto directo y, en ocasiones, los cambios ocurrían a pesar de los españoles.⁴⁰⁶ La simple presencia de los españoles dentro del panorama de los indígenas producía cambios en sus relaciones de poder y fuerza que modificaban la vida de las comunidades: servir, resistir y evitar una imposición permanente cambiaba la vida cotidiana, así como las concepciones mismas de lo que significaba abundancia y fertilidad.

Sin embargo, en estos casos específicos, el ritual también era un espacio simbólico para recrear condiciones de unidad y cohesión social, que a su vez producían mecanismos de resistencia cultural; esto no supone “pureza cultural”, sino la utilización de estructuras de comprensión y conceptuales para afrontar los cambios a los que se enfrentaba su mundo y comprenderlos dentro de esquemas interpretativos propios. En todo esto era claro que la alimentación tradicional seguía ocupando un lugar importante como clave de interpretación del mundo y permitía encontrar una línea de continuidad con el pasado. Por ejemplo, en 1584, los indios de la provincia de los muzos, en el suroriente del Nuevo Reino de Granada informaban que sus actividades de sustento y comercio habían cambiado con la llegada de los españoles, pues habían entrado en contactos comerciales con otros pueblos indígenas (los muiscas); aún así, su alimentación seguía basada en un mismo producto (el maíz), y ellos continuaban encontrando señales en la naturaleza que leían como propicias para adelantar los procesos de siembra de dicho producto, así:

⁴⁰⁶ Como la apropiación del uso de perros y caballos por parte de los indios, que posteriormente usaron como elementos de guerra.

[...] tienen por mejor tiempo para sembrar cuando las cabrillas del cielo asoman por el oriente de noche como dos horas después de salidas, demás de que cuando unos árboles que llaman ceibas echan flor también lo tienen por buen tiempo para sembrar dos cosechas en el año que son las mejores de todas que por la razón que dieron bienen a ser, la una cosecha por carnestolendas y la otra por agosto.⁴⁰⁷

Sin duda, estas interpretaciones de las señales astronómicas y florales hacían parte de un legado de observación que en sí mismo no se modificó por la presencia de los españoles. Más bien era una experiencia que les permitía establecer una línea de continuidad con el pasado, para dotar de sentido el presente. Si bien las condiciones habían cambiado, el mundo no se había trastocado tanto como para que se borrarán las distinciones entre tiempos apropiados e inapropiados; el maíz se podía sembrar en cualquier momento del año, el problema era que no en todas las temporadas se podía asegurar una buena cosecha. Así, las divisiones del año seguían teniendo sentido; estaban marcadas por señales visibles y comprensibles para la comunidad.

Si no se puede mostrar cuándo y cómo se transformaron los rituales de abundancia y prosperidad, ¿cómo establecer los quiebres históricos de este proceso? Langebaek ha demostrado que la conquista y colonización produjeron una transformación religiosa profunda en los indígenas de los antiguos reinos muisca. Siguiendo la idea de Hugh-Jones, Langebaek ha mostrado cómo se pasó de un chamanismo vertical a uno horizontal; esto es, de una práctica estratificada a una relativamente abierta a los hombres de la comunidad, especialmente los mayores, sin que hubiera necesidad de pertenecer a una filiación o ascendencia.⁴⁰⁸ Aunque es una idea reveladora, no resuelve la inquietud de cómo establecer los quiebres en ese tránsito de modelos. Asimismo, al ser un problema característico de la zona muisca, es difícil extender su explicación a otras regiones del Nuevo Reino de Granada, pues en ellas no operaba el mismo modelo chamánico, aunque se compartieran ciertas creencias.

⁴⁰⁷ DIHBC, p. 31.

⁴⁰⁸ LANGEBAEK, “Resistencia indígena y transformaciones ideológicas”, p. 32.

Por ahora centraré la atención en la región muisca, pues allí se persiguieron las prácticas religiosas aborígenes con mayor intensidad. Esto permitirá establecer unos quiebres tentativos con respecto a los rituales agrícolas de prosperidad.

Si bien desde la década de 1550 estaba claro que la evangelización no estaba obteniendo los resultados esperados, y desde el sínodo de 1556 en Santa Fe se habían establecido algunas estrategias para atacar los rituales indígenas asociados con sus creencias tradicionales, la persecución de las “idolatrías” indígenas comenzó a hacerse, formalmente, a partir de 1577.⁴⁰⁹ Según fray Luis Zapata, obispo de Santa Fe, ésta comenzó tras su ida a los pueblos de Hontibón y Bogotá, en donde “[supe] de sus idolatrías y hallé tantos oratorios y *tunjos*, que son sus ídolos y santuarios, que yo quedé admirado”.⁴¹⁰ Como estas prácticas se centraban en objetos de oro (los *tunjos*), y la recolección de ellos podía proporcionar una suma importante para los ingresos de la Corona o de la Iglesia,⁴¹¹ se desató una fuerte confrontación entre el obispo y la Audiencia, en la cual cada bando se proclamaba como legítimo perseguidor de idolatrías y recolector de *tunjos*. La Corona trató de regular esta persecución, señalando que el oro debía quedar en manos de los indígenas para que éstos no pensarán que la extirpación de las “idolatrías” sólo tenía como fin la obtención de oro;⁴¹² pero lo cierto fue que la violencia, la coacción y el temor fueron las herramientas utilizadas por laicos y clérigos para acceder al oro de sus santuarios.⁴¹³

Esta persecución se extendió desde 1577 hasta fines de la década siguiente, con brotes esporádicos de cacería de ídolos en la década de 1590 y en la primera del siglo XVII.⁴¹⁴ Tras la primera oleada, muchos de los pueblos entregaron sus *tunjos* y abandonaron los ritos relacionados con estos, como lo afirmaban los indios de Ubate, Tibasosa, Lenguazaque y

⁴⁰⁹ Desde la década de 1550 había mandamientos de los oidores en que se prohibían los santuarios y los areitos, así como esfuerzos arzobispales; pero no había acciones de persecución, como las que se desarrollaron a partir de 1577. AGN, Colonia, Caciques e Indios, tomo 70, f. 614r; ROMERO, *Fray Juan de los Barrios y la evangelización...*, pp. 363 y ss.

⁴¹⁰ FDHNRG, tomo VII, p. 237.

⁴¹¹ Fray Luis Zapata estimaba en 600.000 pesos de oro lo que se podría recoger en términos de la ciudad de Tunja. FDHNRG, tomo VII, p. 237.

⁴¹² FDHNRG, tomo VII, p. 259.

⁴¹³ AGN, Colonia, Caciques e Indios, tomo 35, f. 143v.

⁴¹⁴ Para un recuento de la época sobre estas persecuciones, véase “Descripción del Nuevo Reino de Granada (1598)”, pp. 350 a 353.

Samaca al ser visitados entre 1592 y 1599.⁴¹⁵ En ocasiones, esta respuesta nacía de la adopción de la fe católica –o por lo menos de lo que ellos pensaban que esto era– y de sus imágenes como alternativa para buscar la prosperidad. Incluso, como en el pueblo de Chocontá, se podía marcar un antes y un después a partir de la llegada de ciertos aspectos del culto cristiano que desplazaban los antiguos poderes, menos efectivos desde la óptica evangelizada. Así, desde que la Iglesia del pueblo contó con un Cristo, aumentó la producción de maíz, pues a diferencia del pasado, ya no se helaban las rozas de maíz, “de donde confían en dios nuestro señor les dara mucho maiz o otros frutos para su sustento y granjerias”.⁴¹⁶

En otras ocasiones, era claro que los indígenas aprendieron qué debían responder a la llegada de los visitantes o los españoles que preguntaran sobre estos temas. Por ejemplo, los testigos de Lenguazaque afirmaron en 1595 que carecían de santuarios e ídolos y que además se caracterizaban de ser buenos cristianos; sin embargo, las pesquisas del oidor Egas de Guzmán develaron que las personas principales del pueblo seguían encargando la fabricación de *tunjos* y mantenían activo el sistema de casas de adoración (*cucas*), en donde guardaban sus objetos religiosos hechos con plumas de guacamayas (plumerías).⁴¹⁷ Tras las persecuciones contra las formas de idolatría, adelantadas en este pueblo por obispos y frailes de diversas órdenes, los indios no abandonaron las creencias que los vinculaban al pasado; aunque siguieron creyendo y practicando, lo hicieron con variaciones y transformaciones impuestas por el sistema de dominación española: los antiguos *riques*, o sacerdotes encargados de las *cucas*, ya habían muerto. Por la información contenida en la documentación, sus sucesores eran hombres sin un entrenamiento riguroso, aunque sí con una filiación clara que los hacía herederos de estas *cucas*. Por lo tanto, este caso no corresponde al modelo de transición formulado por Langebaek. Sí hay una transición, pero no está relacionada con el paso del chamanismo vertical al horizontal, ni tampoco con la disolución del poder de los caciques en la estructura

⁴¹⁵ AGN, Colonia, Visitas de Cundinamarca, tomo 5, f. 211v; Visitas de Boyacá, tomo 17, ff. 105r y 234v; Visitas de Boyacá, tomo 18, f. 708r.

⁴¹⁶ AGN, Colonia, Visitas de Cundinamarca, tomo 11, f. 149v. Era común señalar que el clima de algunas zonas había cambiado gracias a la introducción de santos o aspectos relacionados con el catolicismo. Según VÁZQUEZ DE ESPINOSA, en Cáceres, la mejoría del clima se dio a causa de la fundación de la ermita de Santa Bárbara. *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, libro segundo, cap. XVIII, acápite 1012, p. 478.

⁴¹⁷ En el pueblo de Bosa también se encontraron “plumerías”, aunque no se hace mención de las *cucas*. Véase “Descripción del Nuevo Reino de Granada (1598)”, p. 356.

colonial, a favor del progresivo aumento de poder de los chamanes horizontales;⁴¹⁸ en Lenguazaque, quienes poseían las *cucas* y servían de *riques* eran el cacique y los capitanes del pueblo.⁴¹⁹

La transición se daba en otros aspectos. Por ejemplo, los *tunjos* ya no eran de oro fino, cuanto mucho de uno de baja calidad, peltre o plomo, en parte por la falta de aquel mineral y en parte por el acoso del encomendero para obtener riquezas de los santuarios. Las ceremonias que se realizaban en las *cucas* no se hacían todos los días, como anteriormente, sino una vez al año. Las plumerías se sacaban de las *cucas* y se repartían entre la comunidad para recibir a los visitantes, para que parecieran simples adornos; luego se recogían con sigilo, una vez pasado el recibimiento, para volver a guardarlas. El cambio más importante para el enfoque de este capítulo radica en lo que tiene que ver con el significado de entrar purificado a las *cucas*: éstas seguían siendo un sitio prohibido para quien no fuera su *rique*, pues de entrar alguien más, sucederían desgracias o enfermedades en la comunidad. Sin embargo, en 1595, los *riques* no ayunaban para purificarse antes de entrar a las *cucas*; quizás no era necesario porque su pureza les venía de servir de guardianes de los lugares sagrados que representaban un eslabón de resistencia cultural contra el dominio español.⁴²⁰ Existe la opción de que lo ocurrido en Lenguazaque entrañase una particularidad: mientras buena parte de los rituales de abundancia agrícola se desplazaron a los sitios de cultivo, en este caso optaron por mantenerse en un marco “urbano”, ligado más al poder político que a la producción agrícola, lo cual explicaría por qué para estos *riques* no era fundamental la purificación por medio del ayuno. Por su posición, los capitanes-*riques* estaban más ocupados y preocupados por el almacenamiento y distribución de los alimentos que por su producción, pues su posición social así se los exigía. De esta manera, el papel administrativo desplazó o reemplazó las obligaciones rituales.

Asimismo, el caso de Lenguazaque demuestra de qué forma las prácticas y rituales propiciatorios podían pasar desapercibidos, incluso al frente de los ojos de la censura y el poder español: dos *cucas* quedaban al frente de la iglesia del pueblo. Tras la efervescencia y teatralidad de la persecución de las “idolatrías” indígenas, la vida cotidiana de los pueblos

⁴¹⁸ LANGEBAEK, “Resistencia indígena y transformaciones ideológicas”, p. 33.

⁴¹⁹ AGN, Colonia, Caciques e Indios, tomo 16, doc. 5.

⁴²⁰ AGN, Colonia, Caciques e Indios, tomo 16, ff. 564v, 565r, 571r; Visitas de Boyacá, tomo 7, f. 16v.

siguió, y se acomodaron a las nuevas perspectivas e imposiciones. Así lograron un bajo perfil que las autoridades españolas no vieron, o no quisieron ver, hasta la llegada del oidor Egas de Guzmán.⁴²¹

Ahora bien, si incluso frente a la iglesia era difícil controlar las prácticas rituales de los indígenas, alejados de las miradas de funcionarios de la Corona era claro que el control era muchísimo más difícil. Así, en Guaque, el mismo Egas de Guzmán descubrió varios santuarios que tenían los indios, con *tunjos* de oro de baja calidad, huecos y de escaso valor económico, con excepción de unas águilas y un *tunjo* que sí eran de oro fino. Estos santuarios de Guaque podían estar cerca o lejos de la población, pero siempre por fuera de las casas, dentro de petacas, mantas u ollas y tapados con piedras en las labranzas, sierras o cuevas. Junto a las figuras había pedazos de mantas de algodón y esmeraldas de poco valor.⁴²² Comparado con el caso de Lenguazaque, es claro que eran dos lógicas diferentes con respecto a la ritualización de la abundancia. Además, es evidente que había un vínculo con el sistema productivo, y por eso en este caso los *tunjos* estaban en los cultivos o en posibles zonas proveedoras de alimentos. El santuario no recibía ofrendas de comida, sino de piedras preciosas (aunque de poco valor) y mantas, porque se estaba efectuando un intercambio de las cosas que eran consideradas parte de la riqueza en la economía muisca, como contraprestación por algo que era básico para el bienestar de la comunidad: la abundancia de la cosecha.

Si bien la tradición de erigir santuarios y hacer ofrendas en el campo y en las sementeras era parte de una matriz indígena de creencias tradicionales –que aseguraba simbólicamente el éxito de las cosechas–, fue a partir de las persecuciones españolas contra los ídolos que las sementeras ganaron terreno como lugar de adoración y de ritualización, en gran parte porque ocuparon los vacíos religiosos que habían ocasionado las campañas de control religioso y destrucción de las “idolatrías”. Si la posibilidad española de vigilar la actividad de los indios con respecto a su conjunto de creencias era limitada en los pueblos, ante los ojos de los doctrineros, más limitada aún era en el campo, espacio exclusivo de los indios. Cuanto

⁴²¹ “Preguntado [al cacique] como no a castigado a estos reque o dicholo a los corregidores o otras justicias para que los castiguen dixo que no lo a dicho porque los corregidores no se lo an preguntado porque no bienen mas de a cobrar la demora y luego se ban.” AGN, Colonia, Caciques e Indios, tomo 16, f. 582r.

⁴²² AGN, Colonia, Caciques e Indios, tomo 58, ff. 19v, 20r, 21v, 26r.

mucho, había entre ellos algunos esclavos del encomendero que podían ayudar en parte del proceso, algún mestizo y ocasionalmente un mayordomo español; pero estas presencias no eran muy significativas, y los indios podían ser señores de sus sementeras para hacer de ellas su refugio y su espacio de socialización, en donde los viejos podían enseñar a los jóvenes ritos, costumbres y prácticas.⁴²³ Los doctrineros estaban enterados de estas prácticas y las denunciaron y persiguieron con rigor, con resultados poco satisfactorios, porque sus alcances en ese mundo hermético eran limitados,⁴²⁴ y porque muchas de los rituales podían pasar completamente desapercibidos; si eran identificados, siempre quedaba la posibilidad de presentarlos vacíos de contenido y asociados sólo a la costumbre, libres de cualquier sospecha de idolatría.

Tras casi siete décadas de conquista y colonización y dos desde la persecución de las idolatrías, en el territorio muisca ganó presencia simbólica y religiosa un tipo de santuario al que los españoles denominaron “dios de las sementeras”.⁴²⁵ Si bien esta caracterización no fue acertada –porque daba la idea de la presencia de una divinidad específica e inmutable, cuando en realidad era una pluralidad de sujetos o encarnaciones divinas–, sí servía para mostrar cómo se consolidaba un tipo particular de prácticas religiosas. Indudablemente, en estos casos se estaría en el proceso de transición entre dos formas de chamanismo diferenciadas, como lo ha formulado Langebaek: Por un lado, las formas religiosas más estructuradas y vinculadas a aparatos de poder indígenas, como los *jeques* o *riques*, que tenían mayor presión social y vigilancia, así como mayor desprestigio al no poder ser eficientes frente al dominio español; por el otro lado, los rituales agrícolas que seguían siendo efectivos, pues permitían poner en orden los tiempos del mundo para cultivar y cosechar, y daban respuesta a las necesidades de la comunidad.⁴²⁶

⁴²³ AGN, Colonia, Miscelánea, tomo 68, ff 881r a 886r. AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 2, ff. 425 y ss.

⁴²⁴ Véase GRUZINSKI, *La colonización de lo imaginario*; VAINFAS, “Colonialismo e idolatrías”; VAINFAS “Idolatrías e milenarismos”.

⁴²⁵ “Descripción del Nuevo Reino de Granada (1598)”, p. 348; Antonio Maldonado, presbítero de Usme, se quejaba de que los indios de su doctrina aún tenían y creían en “ydolos de varro y de madera y sanctillos de oro y algunos pedacillos de oro q les ofrescian y otros que ponian a trechos en las labranças diciendo que aquel era la **madre de las comidas**” AGN, Colonia, Curas y Obispos, tomo 18, f. 810r.

⁴²⁶ LANGEBAEK, “Resistencia indígena y transformación ideológicas”, p. 47.

Incluso si los doctrineros descubrían los rituales de las sementeras y destruían sus artefactos destruidos, eso no significaba la desaparición del culto ni la interrupción de la devoción. Alrededor de 1611, el doctrinero del pueblo de Ocaitá descubrió que algunos indios de su pueblo hacían ofrendas en los cultivos de maíz a un ídolo de piedra, tras lo cual partió la figura en pedazos y castigó a los culpables. Aunque en ocasiones las crónicas mencionan que la destrucción de los ídolos producía un fuerte sentimiento de confrontación entre sus seguidores –pues dicha destrucción suponía la inexistencia de los poderes de los dioses indígenas–,⁴²⁷ en esta ocasión algunos de los indios más viejos se dedicaron a buscar los pedazos de la figura, los pegaron con trementina y lograron mantener vigentes los ritos asociados a la imagen. Tal vez con la experiencia obtenida después del primer descubrimiento, los indios encargados de resguardar al ídolo se volvieron más sigilosos y cuidadosos, pero no por ello renunciaron a sus actividades de honradores de una tradición y transmisores de saberes sagrados que debían pasar a las siguientes generaciones, para que el orden del mundo no se afectara. A pesar del sigilo con que adelantaban sus tareas, el doctrinero las descubrió, pues al ser de conocimiento de la comunidad, podía llegar a oídos de los sacerdotes por diferentes medios. Sin embargo, en 1637 la capacidad para castigar y erradicar estos comportamientos no era la misma que en 1577, por lo tanto fue necesario invocar la autoridad del visitador Juan de Valcarcel, y dejar en sus manos el castigo de Isabel Toysagay, Andrés Cuchitanga y Juan Cuchimaque.⁴²⁸

El que este santuario, su ídolo y sus ritos se hubieran mantenido vigentes después de una primera destrucción demuestra hasta qué punto, al no estar ligados a una estructura de poder, lo hacía maleable y resistente contra los ataques evangelizadores. Como forma de resistencia cultural lograba adaptarse a las imposiciones de un nuevo orden hostil. Este rito agrícola cumplía funciones específicas, relacionada con la necesidad primaria del grupo: alimentarse. Según la documentación, estos ritos no mostraban en sí mismos ningún proyecto conservador frente a otros aspectos, privados o públicos. Así, replegados en su pequeño espacio, los indios renunciaban a casi todo, menos a la posibilidad de seguir tratando de dar

⁴²⁷ “Relación del Nuevo Reino de Granada (1598), p. 356.

⁴²⁸ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 2, ff. 426r, 428r y v, 432r, 437v, 438r y 478r; DIHBC, p. 21 a 25

orden y forma a la producción de sus comidas.⁴²⁹ Pero más importante aún era que su legitimidad, como rito agrícola, se renovaba periódicamente. El poder que los sustentaba estaba demostrado cada año, con cada cosecha exitosa. Incluso un mal año no derrumbaba el andamiaje de creencias en que estaba basado, pues siempre había razones para explicar la desgracia, pues “los ritos contienen, en sí mismos, la prueba de su propia eficacia y de la verdad de la hipótesis en que están basados.”⁴³⁰

El que los ritos fueran sistemas de verificación centrados en sí mismos, no implica que fueran cerrados, y mucho menos que fueran inmutables. Sus transformaciones no se debían sólo a dinámicas internas, sino también a demandas externas, vinculadas a relaciones de poder y expectativas de la comunidad. Casi la única premisa que debían mantener los ritos al transformarse era seguir siendo eficaces simbólicamente. En ocasiones, había ritos e imágenes que se mostraban a ojos de la comunidad más poderosos que los propios, y ésta no dudaba en apropiarse de ellos, en parte por la fuerza de la imposición, pero sobre todo por el sentido que tenían como protectores de la abundancia de los cultivos, tal como ocurrió en el caso de Chocontá con la imagen del Cristo que protegía sus sementeras de las heladas y les permitía producir más.

Como se ha mostrado, la presión sobre las formas religiosas indígenas en la región muisca ocasionó un repliegue de los sitios de adoración hacia los cultivos, que comenzó a hacerse visible alrededor de los últimos años del siglo XVI y parecía ya consolidado en las primeras décadas del XVII. En estos casos, los guardianes de los santuarios solían ser algunos de los viejos del pueblo, quienes se encargaban de los preparativos necesarios, tales como cuidar del ídolo y poner las ofrendas. Más importante aún, tenían que hacer los ayunos necesarios para llegar purificados a los momentos claves en que tuvieran que consultar, por medio de experiencias extáticas, el porvenir de las cosechas y la prosperidad de la comunidad.⁴³¹ Si bien éste era su papel simbólico más importante, en el nivel práctico eran más importantes como transmisores y difusores de los saberes vinculados al ritual, pues gracias a esto se aprendían los gestos, las emociones y las concepciones del ritual, permitiendo que la

⁴²⁹ DIHBC, p. 23.

⁴³⁰ DOUGLAS, “Los lele de Kasai”, p. 41.

⁴³¹ DIHBC, pp. 22 y 23.

comunidad integrara a su cotidianidad el “orden cósmico” y tuviera acceso a las potencias divinas.⁴³² Estas enseñanzas y posibilidades hacían que la gente se apropiara de las prácticas religiosas, incluso por fuera de los espacios sagrados del santuario. Por ejemplo, alrededor de 1637, en la noche de San Juan, en algunos pueblos muiscas se acostumbraba barrer las casas, amontonar la basura, quemarla y, con sus cenizas, untar al niño menor de la casa; al día siguiente lo bañaban en las fuentes de agua más cercanas. Creían que con esto aseguraban la fertilidad de la cosecha.⁴³³ Así, vinculaban los aspectos familiares a los intereses comunales en una época del año vital para asegurar el alimento. Además, este rito hogareño era una alegoría de los tiempos de siembra. Para sembrar maíz, los indígenas comenzaban a preparar la tierra en las estaciones secas, desbrozando el monte o arcabuco y prendiéndole fuego; después sembraban los granos de maíz, justo antes de la temporada de aguas, que era la que permitía hacer crecer el maíz. Pasada una cosecha, lo usual era quemar la sementera y repetir el proceso allí dos veces más, antes de comenzar un nuevo ciclo en otro arcabuco. Así, recoger la basura de la casa y quemarla equivalía a preparar el terreno de siembra; tizar o ensuciar al niño más pequeño era la introducción del grano de maíz en una tierra abonada con cenizas; y bañar al niño al amanecer representaba tanto la llegada de las lluvias que hacían desaparecer las cenizas de la tierra, como el inicio de un nuevo ciclo, de un renacer agrícola.

Es claro que existía una interacción entre mundo sagrado y profano, pues el primero permitía dotar de sentido las acciones y actividades del segundo; en términos de C. Geertz, los ritos brindan a las comunidades narraciones representadas que sirven de herramienta para la interpretación de sus propias experiencias.⁴³⁴ Así, acontecimientos puntuales podían inscribirse en una estructura de causalidad y explicación para comprender el mundo, propiciar la fertilidad o leer las señales de la naturaleza. Por ejemplo, en el mismo informe (1637) del oidor Juan de Valcarcel hay una descripción de cierta creencia compartida por algunos pueblos indígenas del partido de Tunja:

El año de abundante cosecha, dicen ha de morir el encomendero y si sucede lo observan para adelante. Hoy tienen memoria de la muerte de don Diego Holguín, encomendero de Chámeza y de Antonio Bravo,

⁴³² MUIR, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, p. 8.

⁴³³ DIHBC, p. 22.

encomendero de Tópaga, porque los años en que murieron cogieron mucho fruto. El año pasado de 1636 mataron a don Jerónimo de Rojas, encomendero de Firavitoba, y dijeron sus indios que lo temían por ver que sus sementeras iban muy viciosas.⁴³⁵

Comprender el origen de esta forma de análisis entre los indígenas y trazar unas líneas de desarrollo son tareas casi imposibles. Sin embargo, es factible pensar que hacía parte de un análisis del mundo en el marco de una religión agraria, en el cual la vida (las cosechas) y la muerte tenían una correspondencia inevitable. Igualmente es posible que esta vinculación de la muerte del encomendero con la abundancia sea producto de un conjunto de creencias transformado en el marco del sistema colonial y de dominación, en donde esa muerte conllevaba la promesa de un mejor futuro. Es claro que el deceso de una persona no acababa con la institución, pero el fallecimiento de quien no proveía buenos tratos y además recibía tributos podía alegrar a la comunidad y ver en ello un efecto real de la abundancia. Como fuera, lo importante es que dentro de un esquema interpretativo ritual, los grupos indígenas comprendían sus experiencias, su percepción de la naturaleza y los designios que creían ver en ella en torno a la fertilidad y escasez que tendría el futuro inmediato.

El estudio de la zona muisca permite entender cuán difícil resulta establecer periodizaciones que den cuenta de quiebres o transformaciones de las costumbres rituales en un territorio relativamente amplio, aunque sea en una región culturalmente homogénea como la muisca. La dificultad nace de dos aspectos básicos: como los ritos indígenas se practicaban en la clandestinidad, la información que se produjo es limitada; entre más exitosos fueran en su sigilo, menor era la información que se registraba desde las esferas de poder españolas. El otro aspecto se conecta con las diferentes experiencias que las comunidades contemporáneas estaban viviendo: en algunos casos, las *cucas* y sus *riques* seguían estando vigentes; en otros, las creencias religiosas se apoyaron sobre los santuarios agrícolas (en términos más amplios, rurales); y en otros, se adoptaron las imágenes y la fe de los conquistadores. Una alternativa sería establecer los quiebres con base en la actividad persecutoria y no en las actividades o comportamientos de los practicantes de los ritos. A su vez, esta alternativa entraña dos

⁴³⁴ Citado por MUIR, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, p. XVI.

⁴³⁵ DIHBC, pp. 21 y 22.

problemas: por un lado, implicaría que la preocupación del estudio estuviera centrada en la persecución y sus transformaciones, y no en los rituales y sus cambios, y ese no es el sentido en este capítulo; por otro lado, incluso si se omitiera ese aspecto, establecer los quiebres de persecución es complicado en sí mismo, porque el comienzo efervescente es muy claro (1577), pero su posterior desarrollo en el siglo XVII es muy vago y, en ocasiones, impreciso.

Ante las incertidumbres, es necesario señalar los aspectos que sí están claros. La conquista, colonización y evangelización del territorio muisca produjeron transformaciones en la concepción de los rituales de abundancia y en sus prácticas, por lo que implicaron en torno a la vida cotidiana. Sin embargo, la persecución de las idolatrías a fines de la década de 1570 fue un verdadero dinamizador de estas transformaciones, pues la violencia y coacción empleadas en su realización obligaron a los grupos indígenas a tomar medidas que les permitieran ocultar sus ídolos de la mirada de los religiosos y funcionarios de la Corona. Como se ha visto, esto no implicó sólo ser atentos y sigilosos, sino que trastocó fuertemente las formas religiosas, privilegiando prácticas menos vinculadas al poder político indígena, y más cercanas al proceso productivo agrícola.

Del estudio de los rituales agrícolas muisca no es posible establecer un modelo explicativo que dé cuenta de los otros grupos indígenas que habitaban el Nuevo Reino de Granada, tanto por la singularidad de su composición social y religiosa, como por las características productivas impuestas por los españoles en sus territorios, el tipo de ciudades y las formas de control establecidas sobre estos grupos. No obstante, es posible establecer unas conexiones entre rituales de los diversos pueblos para comprender mejor su transformación. Por un lado, el vínculo productivo era muy fuerte, no sólo con los cultivos, sino también con la pesca y la caza. En esas ocasiones, más que ritos alegóricos, lo que se encuentran son prácticas individuales de magia simpática, que buscaban relacionar los elementos de pesca o cacería con las presas.⁴³⁶ Aunque diferente, es una forma simbólica de propiciar y ordenar la producción de alimentos bajo unos parámetros de sometimiento de la naturaleza.

⁴³⁶ “Preguntado si conoce una figurita hecha de cera negra fundada sobre unas cerdas blancas y liado con hilo de algodón questa metido en un capullo de gusano que le a sido mostrado dixo la dha lengua que dice este confesante que la dha figurita es deste confesante y que las cerda blancas son de nutria ques el que anda en el agua y come el pescado y que la tiene este confesante para matar pescado y que quando lo ba a matar lo remoja en agua y unta con ello la cabuya del ançuelo [...]

Sin embargo, el caso que mejor permite establecer una línea de conexión con los que se han estudiado hasta ahora ocurrió en Cartagena a comienzos del siglo XVII. En el pueblo de Granada, un mestizo llamado Luis Andrea, hijo de un extranjero y de una india, recibió de manos de un tío materno el oficio, entrenamiento y herramientas para ser el mohán de su pueblo.⁴³⁷ Dicho oficio le correspondía por herencia, pues su abuelo también había sido mohán;⁴³⁸ a pesar de ser mestizo, la herencia por vía auvunculada (la que reciben los sobrinos, hijos de las hermanas) le permitía acceder al cargo sin inconvenientes. En este punto se ve uno de los primeros elementos de transformación producido por la presencia española: un mestizo que ocupaba un cargo tradicional dentro de una tribu aborígen. Ahora bien, esto no supone que fuera impuesto por la sociedad dominante; simplemente muestra cómo se producía el mestizaje en este marco, cómo reaccionaron los diferentes pueblos frente a esto y cómo existían formas de inclusión o exclusión frente a estos individuos.

Tras entregarle un vaso y una piedra blanca, su tío le encargó que hiciera, junto a los viejos del pueblo, dos reuniones al año, una por San Juan y la otra por Navidad. Los jóvenes del pueblo debían llevar chicha; igualmente debía haber tabaco, coca y un vaso de agua. Todo esto servía para reverenciar e invocar a Buciraco.⁴³⁹ Aunque su tío le dejó muchas instrucciones de ceremonias, ésta fue sobre la que más le insistió que hiciera, “porque no se perdiese aquella costumbre de sus pasados”.⁴⁴⁰ Estas reuniones tenían tal carácter de importancia sagrada, que Luis Andrea debía ayunar un mes, alimentándose exclusivamente de

Preguntado si conoce un pedacito de cola de animalejo a lo que parece pequeñito la punta della color castaño un poquito de cera negra enbuelto en un poquito de algodón pegados en la misma cera quatro o cinco pelos negros un poco largos que todo estaba metido en un capullo de gusano dixo que dice este confesante que el pedacito de cola de animalejo es suyo y es del lomo de sardinata y ques para untar la [flecha?] para matar pescado y que los pelos largos questan en la poquita de cera son barbas de conejo y que son para matar conejos [...].” AGN, Colonia, Caciques e Indios, tomo 43, ff. 424v y 425r.

⁴³⁷ FRAY PEDRO SIMÓN aseguró que el pueblo era Tubaxa, y aunque la fuente inquisitorial proporciona más credibilidad, es probable que este autor no se equivocara, pues por los datos que proporciona parece haber conocido bien el caso de Luis Andrea. Lo más probable es que éste tuviera un campo de acción amplio como mohán que no se limitaba a un pueblo. *Noticias históricas*, tomo 5, p. 53. La relación de auto y de causa de encuentran en SPLENDANIET AL, *Cincuenta años de inquisición en el tribunal de Cartagena de Indias 1610-1660*, tomo 2, pp. 35, 36, 48, 49, 50, 51 y 52.

⁴³⁸ Según la documentación, el abuelo se llamaba Valdiviare.

⁴³⁹ En el expediente contra Luis Andrea, el nombre de Buciraco correspondía al demonio que debía honrar. No es claro de dónde salió este nombre, ni existen mayores detalles sobre esa figura, en parte porque sólo se cuenta con la relación de causa y no con el proceso mismo.

⁴⁴⁰ SPLENDANIET AL, *Cincuenta años de inquisición en el tribunal de Cartagena de Indias 1610-1660*, tomo 2, p. 51.

bollos de maíz y mazamoras;⁴⁴¹ debía evitar la sal, la carne, el pescado, cualquier otro tipo de alimento y los contactos sexuales. Si anteriormente se han encontrado los ayunos dentro de las ceremonias, en este caso es muy clara la forma como se debían desarrollar, con especificaciones sobre los alimentos permitidos y los prohibidos. Según lo que entendían los españoles de la época por ayuno, Luis Andrea lo cumplía, pues era “abstenerse de comer y beber conforme a la regla que desto se pone.”⁴⁴²

Como se vio en el proceso del cacique de Ubaque, allí la adivinación ritual se hacía entre el 22 y 23 de diciembre, mientras que en el pueblo de Granada se hacía por San Juan y Navidad (24 de junio y 24 de diciembre). Aunque en ambos casos la vinculación con el solsticio es clara, lo que marcaba la fiesta no era el sol, sino la agricultura. En las tierras frías, el maíz daba una vez al año, y se recogía a fines de diciembre o comienzos de enero; en las zonas cálidas daba dos veces, y se solía recoger por San Juan y Navidad. En el caso del pueblo de Granada, las reuniones se celebraban en la antesala de la recolección, tanto para asegurar la cosecha como para agradecerla. Para esto era necesario establecer contacto extático con Buciraco, razón por la cual recurrían al tabaco y a la coca, pues provocaban o inducían a un estado de conciencia alterada para entrar en trance.⁴⁴³ Como han demostrado diferentes

⁴⁴¹ Bebida hecha a base de maíz, bien fuera en grano o molido que los españoles asimilaron a la gachas o poleadas. VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 91.

⁴⁴² “[...] ayuno es abstenerse de comer y beber conforme a la regla que desto se pone. Y ay tres maneras de ayuno: uno natural, otro virtuoso, otro Eclesiastico. Natural es no aver comido ni bevido cosa ninguna el cual es necessario para comulgar. Virtuoso es abstenerse de comer y beber segun lo pide la regla de la virtud de la abstinencia, cuyo acto es. De suerte, que ni la persona exceda ni en la cantidad, ni en la calidad si no que tome lo necessario para sustentarse, conforme a calidad de su persona, oficio y trabajo. Eclesiastico es abstinencia de manjar, segun la regla dada por la Iglesia, que consiste en que nos abstengamos de ciertos manjares, y tomemos refecion una vez al dia, y en cierto tiempo determinado. Tomando empero el ayuno en el segundo sentido, obliga de derecho Divino, a que tengamos en el comer y beber, la medida que pide la regla de la templanza, la conversion de la salud, al tener la carne sujeta al espiritu, de modo que no nos derribe.” SANDOVAL, *Un tratado sobre la esclavitud*, libro tercero, cap. XXI, pp. 488 y 489.

⁴⁴³ Una visión contemporánea podría argumentar que el tabaco no produce estados psicotrópicos y que la coca – según la experiencia de los grupos indígenas del Perú y Bolivia– sirve para dotar a los consumidores de mayor resistencia física. Sin embargo, eso implicaría reducir considerablemente las experiencias de los grupos indígenas de América. Como muestra, contamos con los testimonios de la época: “Cuando [los indios] se quieren emborrachar o estar fuera de juicio, mezclan con la coca hojas de tabaco y chúpánlo todo junto, y andan como fuera de sí, como un hombre borracho, [...] es cosa de consideración ver cuán amigos son los indios de estar privados de juicio y estar sin sentido, pues hacen esto de la coca con el tabaco, y usan del tabaco para estar sin sentido y privados del juicio, como dijimos poco antes cuando tratamos del tabaco.” MONARDES, *Herbolaria de Indias*, pp. 143, 144, 288. “[Los indios] Mascan hayo o coca y jopa y tabaco, con que pierden el juicio, y entonces les habla el diablo”, VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, pp. 234 y 235; véase REICHEL-DOLMATOFF, *El chamán y el jaguar*.

autores, estos trances y experiencias extáticas representaban viajes al mundo de los muertos o inframundo.⁴⁴⁴ Para realizarlos era necesario estar preparado, pues implicaban ciertos riesgos, tanto personales como comunitarios, ya que se consideraba que un error en el proceso podía costar la muerte del mediador o el daño a la comunidad. Parte de la preparación consistía en purificarse, y esto se lograba mediante una dieta especial, basada exclusivamente en maíz y sus preparaciones, libre de ciertos productos, saborizantes (sal y ají) o sabores suplementarios (carne y pescado).

Este ayuno permite inferir las características que debían tener los otros ayunos rituales que se hacían, no porque fueran iguales, sino porque estaban basados en una misma idea: la purificación obtenida por medio del consumo de alimentos específicos. Aunque no se consumían siempre de la misma manera, sí había un punto en común: el maíz era un alimento purificador, y usualmente los ritos agrícolas se centraban en torno a él, tanto por fechas, como por preparativos. Como han señalado varios autores, la labor comunitaria impuesta por el maíz y el control social de las actividades económicas conllevaron a crear en torno a él una serie de prácticas rituales que no existían para otros cultivos (p.e. la yuca y la papa).⁴⁴⁵

Se puede comprender que la persona elegida para desempeñar el papel de intermediario con fuerzas telúricas debía cumplir con características especiales, aunque no siempre las mismas. La presencia española modificó la selección de diferentes maneras, bien fuera porque –como en el caso muisca– se pasó de una jerarquía religiosa estratificada indígena a uno de especialistas horizontales, expresados en las personas más viejas del grupo (no sólo los hombres, aunque principalmente ellos), o bien porque un mestizo podía ocupar el puesto por un mestizo. A pesar de estos cambios, el encargado religioso (*tequina, mohán, jeque, rique o piache*) seguía representando tanto la posibilidad de la comunidad de mantener un equilibrio de la naturaleza y la prosperidad alimenticia, como la cabeza de la resistencia cultural de grupos que buscaban preservar creencias, prácticas e identidades, que a sus ojos, venían inmutables desde tiempos prehispánicos.

⁴⁴⁴ GINZBURG, *Historia nocturna*.

⁴⁴⁵ MURRA, *El mundo andino*, pp. 148, 150, 151; LANGEBAEK, *Noticias de caciques muy mayores*, pp. 58 y 63.

B. RITUALES DE RIQUEZA

Según Fernández de Oviedo, cuando los indios de Santo Domingo iban a buscar oro se apartaban de sus mujeres para mantenerse castos y tener éxito en su empresa.⁴⁴⁶ Desafortunadamente no dice nada más del tipo de ceremonias que se hacían al momento de la búsqueda (en parte porque el capítulo donde aparece esa información trata sobre matrimonios entre indios), ni de ceremonias propiciatorias mineras entre los pueblos de la Tierra Firme; tampoco lo hace ninguno de los cronistas tempranos que recorrieron el territorio de lo que llegó a ser el Nuevo Reino de Granada. Sólo en el *Epitome de la conquista del Nuevo Reino de Granada* se menciona que, para buscar las esmeraldas, los indios hacían hechicerías y tomaban ciertas yerbas.⁴⁴⁷ Por lo tanto, se dispone sólo de dos menciones muy breves del asunto en tiempos de la conquista, una de las cuales ni siquiera corresponde al territorio estudiado. Si bien se puede extrapolar de las Antillas a la Tierra Firme, por la cercanía cultural y los permanentes contactos que tenían los grupos que habitaban allí, no existe certeza de que así hubiera ocurrido. A pesar de la falta de seguridad documental, es factible pensar que así era, pues involucraba la azarosa búsqueda de un material no perecedero, destinado a la elaboración de bienes suntuarios y religiosos.

Tal vez no se sepa sobre las posibles ceremonias que se hicieran en la Tierra Firme, porque la dinámica impuesta por los españoles en ella cuando arribaron a los asentamientos más definitivos (Santa Marta y Cartagena) no lo permitió. Al fin de cuentas, al comienzo no se estaba tras las minas, sino sobre los botines y rancheos que fuera posible obtener sin mayores trabajos. En Cartagena, el gobernador Pedro de Heredia se dedicó a buscar con afán donde se encontraba el oro con mayor facilidad: en las sepulturas indígenas. En ellas se depositaba la orfebrería (junto con alimentos, esclavos, esposas y, a veces, herramientas de trabajo) como ofrendas ceremoniales de entierro, que permitieran la búsqueda de prosperidad en el más allá, o bien el reconocimiento de la calidad del muerto. En ocasiones, según los que testificaron en contra de Heredia, se habían encontrado sepulturas que tenían más de mil pesos, cifra que sólo se podía obtener en las minas con cuadrillas muy grandes y filones muy ricos, con costos de inversión y producción muy altos. Heredia, como gobernador, quería controlar la extracción de

⁴⁴⁶ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro quinto, cap. III, p. 246.

oro de las tumbas. Los vecinos de Cartagena que no eran de su bando consideraron este comportamiento abusivo; acusaron a Heredia de estafar la Real Hacienda, por no pagar el quinto correspondiente. La búsqueda de más sepulturas llevó a la conformación de la entrada comandada por Francisco César, que debía reconocer el territorio occidente y suroccidente de Cartagena.

Para avanzar en la búsqueda de las sepulturas era necesario tener en cuenta varios aspectos: la temporada seca era más propicia para emprender esta tarea que la de lluvias;⁴⁴⁸ además era necesario contar con un rastreador de tumbas que permitiera encontrarlas con cierta facilidad (usualmente estos guías eran indígenas que trabajaban bajo coerción y violencia), y con mano de obra para cavar en los sitios designados por los guías.

Durante la primera mitad del siglo XVI no parece que se hubieran hecho rituales para encontrar tales santuarios. Puede ser que esta ausencia se explique por la abundancia de tumbas, lo cual facilitaba la búsqueda, y por lo tanto no se necesitaban ayudas mágicas; o tal vez, la ausencia de controles religiosos hizo que, de realizarse dichas ceremonias, no quedaran registradas.

El simple hecho de sacar sepulturas indígenas iba contra las cédulas expedidas por la Corona en 1549 y 1551, que expresamente prohibían tal actividad, en parte por la cantidad de oro que dejaba de llegar a sus arcas, al no recibir el pago de los impuestos sobre lo encontrado.⁴⁴⁹ Si bien esta prohibición no impidió que mucha gente se dedicara a esta actividad, sí pudo provocar un silencio institucional en torno a ella, lo que produjo muy poca documentación. Esto puede resultar paradójico, pues la prohibición debería producir más información. Pero para los habitantes del Nuevo Reino era claro que su bienestar dependía del oro; además pensaban que el desentierro de sepulturas y santuarios ayudaba a la extirpación de las idolatrías.⁴⁵⁰ Por lo tanto, no había mucho interés por perseguir a quienes se dedicaban a

⁴⁴⁷ “Epitome de la conquista del Nuevo Reino de Granada”, p. 129.

⁴⁴⁸ DIHC, tomo IV, p. 14.

⁴⁴⁹ FDHNRG, tomo V, pp. 224 y 225; AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 7, folios 415r y ss.; “Descripción de (la) gobernación de Cartagena [1571]”, p. 429.

⁴⁵⁰ FDHNRG, tomo V, p. 225.

ello, y la poca información que se produjo surgió de conflictos y tensiones, o de la presencia de autoridades no locales (oidores e inquisidores).

La reducción de tumbas encontradas propició que los españoles recurrieran a rituales indígenas. La primera referencia que aparece sobre rituales para encontrar sepulturas es de 1552; surgió en medio de los procesos que el obispo don Juan del Valle siguió contra las autoridades locales y los vecinos de la gobernación de Popayán por el trato que daban a los indígenas.⁴⁵¹ Desafortunadamente el registro es muy somero y no permite comprender cómo se realizó el ritual. Sin embargo, permite saber varias cosas: Sebastián Quintero, alcalde ordinario de Popayán, junto con otros vecinos, atacó y castigó (incluso hasta la muerte) a varios indios para que le dijeran la ubicación de sepulturas con oro. En medio de este proceso, obligó a un indio viejo del repartimiento de Pedro Cerero a realizar unos “hechizos” que le permitieran encontrarlas.⁴⁵²

Tan poca información no permite inferir mucho, pero sí permite elaborar preguntas que den luz sobre los siguientes procesos que se verán más adelante. ¿Tenían los diferentes grupos indígenas ritos específicos para encontrar sepulturas? Es factible pensar que no fuera así, por los significados sagrados que había con respecto a las sepulturas y la prosperidad de los difuntos en el más allá, según los objetos con que eran enterrados. Entonces, ¿qué clase de rituales se comenzaron a hacer bajo la dominación española para encontrarlas? Con la información que se ha manejado hasta ahora no es posible responder a esta pregunta, pero se puede adelantar algo al respecto: usualmente, quienes guiaron a los españoles hasta las sepulturas o santuarios fueron los *jeques*, *mohanes*, *riques* o ancianos de los pueblos que cumplían funciones religiosas, pues eran ellos los que más certeza tenían sobre el lugar en que se encontraban, o bien sabían identificar ciertas marcas en el territorio que lo hacía apropiado para tales efectos, pues dentro de sus saberes estaba seleccionar sitios para hacer los enterramientos.⁴⁵³ Si bien esto no implicaba necesariamente el uso de rituales, sí asignaba características especiales a los guías.

⁴⁵¹ Véase FRIEDE, *Vida y obra de don Juan del Valle*.

⁴⁵² FDHNRG, tomo I, pp. 246 y 247.

⁴⁵³ SANDOVAL, *Un tratado sobre la esclavitud*, libro segundo, cap. III, p. 240.

Otro caso que puede brindar luces es el de Luis Andrea, mencionado anteriormente. Sucedió en Cartagena a comienzos del siglo XVII. De nuevo, la documentación es poca. Luis Andrea dijo que cuando su tío le confió las herramientas para su oficio de mohán le indicó:

Que tomando el dicho vaso y piedra blanca se fuese a algún bohío y que a oscuras, estando en él, pusiese una hojas de ayo [coca] dentro del vaso blanco y la piedra blanca encima de ellas y se sentase junto de él, donde estuviese una o dos horas, hasta que toda la gente se recogiese y cuando ella estuviese sosegada, habláse con los demonios diciéndoles, si era para curar, “diablos curad” y si para saber cosas sucedidas en otras partes, “diablos qué hay en tal parte?”, [...], por el mismo modo, dónde había minas de oro y plata y guacas, que es donde los indios se entierran y guardan todos sus tesoros [...].⁴⁵⁴

Como se ve, la información sobre cómo buscar “guacas” y minas es escasa, porque hace parte del rito general para proporcionar información, salud y prosperidad. Cambiaba la solicitud, pero no el rito, que se mantenía inalterable. Hubo testimonios que señalaron la actividad de Luis Andrea como curandero o proveedor de información sobre lugares lejanos, pero nadie testificó sobre las minas o sepulturas que ayudó a encontrar. Incluso él mismo confesó en estos términos, sin aclarar si había encontrado efectivamente alguna. Más bien parecía una posibilidad del oficio que un logro obtenido. No obstante las limitantes, la presencia de la coca y de los demonios indican que para encontrar las minas era necesaria una experiencia extática, lograda por medio de un estado alterado de la conciencia.

Sin duda, el caso que más luz brinda sobre los rituales para buscar oro ocurrió en Antioquia, en la cuaresma de 1615. Los indios béjicos de la encomienda de Pedro de Silva estaban buscando sepulturas y entierros antiguos que contuvieran oro.⁴⁵⁵ Según era voz pública en la ciudad de Santa Fe de Antioquia, un cacique había sido enterrado cerca de Noque, arroyuelo afluente del río Cauca, con dos grandes tinajas llenas de tesoros. Tras varios días de

⁴⁵⁴ SPLENDIANI ET AL, *Cincuenta años de Inquisición en el tribunal de Cartagena de Indias*, tomo 2, p. 50. En otra Audiencia ante los Inquisidores, Luis Andrea señaló que los demonios le habían dicho “que pues aquello heredaba de sus abuelos, ellos le socorrerían y acudirían en sus necesidades, como era de curar enfermedades y alcanzar tesoros y otras cosas [...]”, p. 52.

⁴⁵⁵ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 3, ff. 61v y ss.

labor infructuosa y agotadora, los indios vieron que el tiempo de trabajo se prolongaría indefinidamente hasta que encontraran ese pequeño Dorado que anhelaba Pedro de Silva. Tal vez por la cercanía que le daba el haber sido con anterioridad paje de éste, Diego Panojo se acercó a decirle que tenía entendido que para encontrar las sepulturas y el oro escondido lo mejor era recurrir a la hierba de borrachera.⁴⁵⁶ A Pedro de Silva se le iluminó la cara y asintió afirmativamente: por fin había encontrado eco a una idea que él conocía y que no se había animado a realizar. A partir de ese momento, las informaciones del hecho se vuelven contradictorias: Diego Panojo aseguró que él sólo iba a buscar quien se encargara del ritual y la yerba en Peque; y Pedro de Silva afirmó que Diego se había ofrecido a consumir la borrachera para curarse unas heridas y de paso ubicar las sepulturas. Por las declaraciones de los otros testigos, se puede suponer que el encomendero buscaba exculparse y tomó elementos de otras historias que conocía acerca de la yerba borrachera para hacer más creíble su versión.

Después de esta conversación, Diego se dirigió a la loma del viento en busca del indio viejo Andrés Ususuque, de la encomienda de Bájico, para que hiciera el rito o le explicara cómo consumir la yerba.⁴⁵⁷ Diego llevaba una totuma de sal, de más o menos una libra, que le había dado su encomendero para que le sirviera de moneda de intercambio. Al llegar a la loma del viento, Diego Panojo no encontró a Andrés, pues había salido del pueblo a recibir al visitador y oidor de la Real Audiencia, Francisco de Herrera Campuzano. A pesar de este inconveniente, Diego no se rindió y se dirigió a la encomienda de Rodrigo Carvajal; en la loma de la Fragua encontró al indio Pedro Yaga, quien le dio dos mazorcas de borrachera del árbol que tenía sembrado al frente de su puerta y le explicó el procedimiento para consumirla.

Tan pronto como pudo, Diego regresó con su encomendero y le dio cuenta de lo que había aprendido; una vez enterado, Pedro Silva mandó a Diego y a su cuñado a construir dos ranchos cercanos al sitio donde supuestamente estaban enterradas las sepulturas; también

⁴⁵⁶ La borrachera es un arbusto o árbol mediano que produce unas pequeñas mazorcas con granos morados, los cuales contienen el potente narcótico. Como en la documentación se le llama siempre “hierba”, se utilizará ese nombre. Véase VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción*, p. 255; REICHEL-DOLMATOFF, *El chamán y el jaguar*, p. 27.

⁴⁵⁷ Desde la conquista de la provincia de Antioquia, se vio a los indios bájicos como hechiceros y supersticiosos. “Relación de Anzerma”, pp. 352 y 353.

encargó a Elvira, madrastra de Diego, para que acompañara a su entenado en el proceso que debería seguir de ahí en adelante.

Diego y Elvira se encerraron en el rancho, que debía ser nuevo (según las especificaciones de Pedro Yaga) para comenzar una abstinencia de 15 días.⁴⁵⁸ En este tiempo sólo podrían consumir maíz hecho masato, desleído con muy poca agua y sin ponerlo en contacto con el fuego; debían evitar otros alimentos (en especial cualquier tipo de carne), la sal, el ají, las cañas de azúcar y los contactos sexuales, porque pondrían en peligro la vida de Diego y las posibilidades de encontrar las sepulturas. Al cabo de la primera semana, Pedro Silva, su paje Baltazarico y el mestizo Francisco Taborda llevaron al rancho a Lorencico (un niño de menos de 11 años, virgen y libre de cualquier contacto sexual) para que metiera en su boca 50 granos de borrachera, envueltos en un lienzo nuevo nunca antes mojado, y los mascara hasta molerlos; no podía ingerir nada de lo que saliera del lienzo, y debía escupir cuanto fuera necesario. Una vez los granos estuvieron completamente molidos, echaron la masa resultante en una totuma con chicha, para que la consumiera Diego. Lorencico, Elvira y Diego debían ayunar completamente durante las 24 horas siguientes al consumo, absteniéndose incluso de beber agua, para evitar la muerte de este último.

Al momento de consumir la borrachera, Diego Panojo se asustó, temió por su vida y por su alma. Se le hizo patente el recuerdo de Pedro Yaga hablando con las mazorcas de borrachera y encargándoles que hicieran su cometido, y diciéndole a él que el dueño de la planta le diría en dónde encontrar el oro que buscaban. Como indio cristiano y ladino, comenzó a ver en todo esto la mano del demonio; pero no se retractó, por el fuerte compromiso que sentía tener con su encomendero. Lo único efectivo que encontró para enfrentarse a ello fue persignarse y encomendarse a dios. Una vez ingerida la borrachera, el fuerte sol del verano de la zona aledaña al río Cauca (en las inmediaciones de la ciudad de Santa Fe de Antioquia) se intensificó aún más para Diego; en un instante, sintió su cuerpo abrasado de calor, su color

⁴⁵⁸ En esta presencia de los dos sexos en el rancho podría vincularse con la que ha encontrado ALCINA con respecto al temazcal en Mesoamérica: “lo que, al parecer, era importante en la práctica ordinaria del uso del temazcal es que los dos sexos estuviesen representados y no tanto la actividad sexual; pero, evidentemente, la presencia de ambos sexos en el temazcal alude, si no al hecho de la sexualidad como actividad placentera, sí a la sexualidad como procreación, lo que, en algún momento lleva a los practicantes a utilizar el temazcal como lugar sagrado idóneo para la procreación [...]” *Temazcalli*, p. 136.

natural encendido y su boca reseca. Unos momentos antes, Francisco Taborda lo había tranquilizado, asegurándole que su vida no corría ningún riesgo, pues él, 20 años antes, había consumido más de 70 granos de borrachera sin que le pasara nada. Eso sí, le reiteró que la prohibición del agua era inquebrantable y en ello se jugaba la vida –tal como se lo aseguró Pedro Yaga–; el único consuelo que podía encontrar era que Elvira le pasara un trapo mojado por los labios, sin que gota alguna cayera dentro de la boca.

Lorencico no fue capaz de mantener el fuerte ayuno y consumió un poco de masato y agua para no desfallecer. Al poco rato lo siguió Elvira. Por su parte, Diego Panojo se echó al suelo bocabajo, botando espuma por la boca y arañando la tierra sin juicio ni entendimiento. Las horas transcurrieron lentamente para los ayunantes, quienes no podían salir del rancho: la puerta estaba trancada para que Diego no se desbarrancara o hiriera en medio de su borrachera. Él, por su parte, sediento y hambriento, buscaba sin cesar un sitio en el cual encontrar la paz. En la madrugada, se quedó esperando las visiones que Pedro Yaga le aseguró que llegarían, en las cuales se le aparecerían españoles a caballo, indios vivos y muertos, y la luz que le señalaría el sitio de las sepulturas. Nada. Sólo sed y un calor que le recorría todo el cuerpo, que ni el frío del amanecer logró apaciguar.

Francisco Taborda y Pedro Silva habían estado aposentados en un rancho cercano, pendientes del desarrollo de los acontecimientos. Al día siguiente de la ingestión de borrachera, aún en la mañana, Taborda fue a preguntarle a Diego si había visto el oro; ante la negativa, Taborda fue a contarle a Pedro Silva, y luego volvieron juntos para tratar de saber más sobre el asunto. Pero Diego no tenía nada que contar. Francisco le aseguró que no había visto nada porque era cristiano y que esto era un rito que sólo funcionaba en tiempo de su gentilidad. Pedro Silva se contentó con que Diego no hubiera muerto, aunque lamentó que su esperanza se esfumara y que la tumba siguiera bajo tierra. Diego y Elvira debían continuar con la abstinencia durante otra semana, para asegurar el bien de Diego. Sin embargo, por la debilidad en que había quedado después de ese día de ayuno, le dieron un poco más de masato, y partieron rumbo a la estancia de Pedro Silva, en donde Diego se comió unos huevos, una gallina y un poco de miel, antes de continuar nuevamente con su dieta exclusiva de masato.

Creo que es bastante claro que el caso que se acaba de narrar se encuentra dentro del patrón de creencias vinculadas a viajes al más allá que van en búsqueda de la prosperidad, tal como lo ha estudiado Ginzburg.⁴⁵⁹

Si bien se puede ver en el ayuno que precede a la ingestión de la borrachera un mecanismo para debilitar al sujeto y hacerlo propenso a alcanzar el éxtasis o estado de trance, creo que esta interpretación perdería de vista que la función simbólica del ayuno era purificar a quien debería emprender ese viaje, simbólico a su vez, o a quien regresaba de él.⁴⁶⁰ Así, cuando Francisco Taborda había tomado la borrachera 20 años antes del evento narrado, alrededor de 1595, en el cerro de Buriticá, el ayuno se dio durante los 15 días siguientes a la ingestión de la borrachera, no antes ni en el medio. A pesar de este cambio, otros tipos de elementos se mantuvieron: los alimentos prohibidos, el estado del paño en que se molían los granos (nuevo, sin haberse untado de ningún elemento), y el ayuno compartido entre quien mascara la hierba y quien la consumiera.⁴⁶¹

Gracias a su experiencia previa en el consumo de borrachera, a su condición de mestizo y de haber nacido a mediados de 1545, cuando la gentilidad de los indios estaba más latente, Francisco Taborda era el intermediario con un pasado que muchos de los indios jóvenes desconocían. Ante la ausencia de Pedro Yaga o Andrés Ususuque, su voz y su consejo eran los válidos. Así, afirmaba que la ingestión de agua era mortal y que a causa de ello había muerto el capitán Juan de Zavala, uno de los conquistadores de Antioquia. Esto permite ver cómo una idea se mantenía vigente en diferentes niveles y con diferentes legitimaciones, pero no la explica.

Hoy sabemos que el consumo de agua después de ingerir borrachera no representa ningún peligro extra, además del que supone el uso de la hierba. Ni siquiera cuando se utiliza su variante más elaborada (escopolamina o burundanga) el agua representa un riesgo; a lo

⁴⁵⁹ GINZBURG, *Historia nocturna*.

⁴⁶⁰ Entre los cristianos, judíos y musulmanes, el ayuno tiene un sentido purificador muy claro. MOTIS DOLADER, "L'alimentation juive médiévale", pp. 368, 369 y 372; ROSENBERG, "La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne", p. 346; BARRETO RIBAS, *O pão do outro*, pp. 76-78.

⁴⁶¹ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 3, ff. 75v y ss.

sumo, logra combatir la sed que siente el consumidor, sin agravar las consecuencias que puede acarrear una intoxicación con esta sustancia.⁴⁶²

Para explicar tal prohibición existen tres posibles interpretaciones que pueden converger de diferentes maneras y que no son excluyentes entre sí. La primera tiene que ver con la concepción clásica de la medicina, que se basaba en la idea de que el cuerpo humano y su salud dependían de cuatro cualidades de los alimentos y de su equilibrio: caliente, frío, seco y húmedo.⁴⁶³ El aumento del calor corporal y la sequedad que la borrachera producía no podían contrarrestarse bruscamente por el agua, fría, sino paulatinamente.

La segunda es de tipo mítica. En múltiples culturas se encuentran relatos de aquellos que van al mundo de los muertos y la prohibición de no consumir nada mientras se encuentren en él, pues de lo contrario ya no podrían abandonar ese mundo nunca más.⁴⁶⁴ Diego Panojo, o cualquiera otro que consumiera la yerba en medio del ritual, se encontraba en trance, en éxtasis; es decir, en un viaje simbólico al más allá. Consumir algo en ese momento equivaldría a hacerlo en el mundo de los muertos y permanecer allí como uno más de ellos.⁴⁶⁵

La tercera explicación se relaciona con el origen agrícola del ritual. Como se mencionó, todo este evento se desarrollaba en el periodo de la cuaresma de 1615, entre febrero y marzo, época de recolección de la cosecha y siembra de la siguiente, mientras el verano se mantuviera. De no ser así, se corría el riesgo de que se pudrieran los granos y que la entrada de las lluvias de abril hiciera malograr la siguiente siembra y, con ella, el abastecimiento de los meses posteriores.⁴⁶⁶ Por lo tanto, el rito del ayuno y la ingestión de la borrachera serían una alegoría

⁴⁶² Agradezco a Juan Fernando Toro, M.D., su asesoría médica en este punto.

⁴⁶³ MÉNDEZ, *Libro del ejercicio corporal*, pp. 145 a 147; MONTANARI, *La comida como cultura*, p. 49.

⁴⁶⁴ En el Popol-Vuh se puede encontrar este núcleo de viaje al inframundo y las prohibiciones alimentarias en los viajes que hicieron los gemelos divinos Hun-Hunahpú y Vucub-Hunahpú y sus descendientes Hunahpú e Ixbalanque al Xibalbá.

⁴⁶⁵ No hay que olvidar que Pedro Yaga le dijo a Diego Panojo que vería muchos indios vivos y muertos. Véase GINZBURG, *Historia nocturna*, pp. 173 y ss.

⁴⁶⁶ Para la forma y el tiempo de recoger el maíz es revelador el informe que hizo el alférez de Cáceres (gobernación de Antioquia) en 1615, LUIS FERNÁNDEZ DE SOTOMAYOR: “de presente estan las Roças de maiz y cosechas de los dhos Vecinos y naturales diputadas para el sustento de todos secas saçonadas y para cojer y tales que si se dejasen luego de cojer se pudridrian y disminuirian de todo punto y porque de lo tal redundaria notable daño y anbre ynreparable y general a toda ella y sus naturales minas y demas haciendas de mas que al cojer y ençerra[r] los dhos mayçes y aun antes de acabarse asimismo es necesario luego roçar quemar y senbrar las mesmas labranças en que esta cosecha se a de cojer a causa que ella es de arrozado y de poco fruto y de tal forma

del cultivo representada en quienes lo realizaban: la preparación previa y posterior de una dieta basada únicamente en maíz equivaldría a la preparación del terreno; el trance estaría relacionado con el cultivo o entrada al interior de la tierra; el calor y sequedad producidos por la borrachera serían el verano y el sol que se necesitaban para recolectar y sembrar; la prohibición del agua equivaldría a que las lluvias invernales no deberían caer hasta que el proceso de siembra y cosecha no estuviera terminado.

Es claro que para las personas que supieron de este caso, bien fueran mestizas, criollas o españolas, la prohibición del agua sólo se explicaría por la primera interpretación; mientras que la segunda y la tercera harían parte de un sustrato cultural más antiguo y simbólico.

Lo importante es que el rito, con sus recomendaciones y prohibiciones, tenía sentido para una comunidad amplia, que abarcaba diferentes grupos de la sociedad. En parte, el sentido que todos encontraban en él estaba cimentado por una tradición indígena que lo sustentaba, le daba credibilidad y explicaba su funcionamiento. Parte de la explicación pasaba por la demonización que se hacía de él; por eso, Francisco Taborda comprende el fracaso de Diego Panojo como una causa de su condición de indio cristiano.

Las creencias indígenas que circulaban entre personas de diferentes grupos eran interpretadas y se mantenían vigentes con diversos grados de intensidad. Ahora bien, el por qué creía la sociedad dominante en estas ceremonias tiene varios componentes. Por un lado, se asumía que al ser las sepulturas y los santuarios parte de sus creencias previas a su conversión al cristianismo, la mejor forma de encontrarlas era por medio de ritos que también hicieran parte de ese pasado. Por el otro, en Europa se pensaba que era posible encontrar tesoros con varas especiales, acompañadas de salmos y rezos.⁴⁶⁷

Como se anotó anteriormente, es muy improbable que los indios tuvieran la costumbre de buscar entierros. La presencia y dominación española les impuso la obligación de servir

que algunas beçes no se suele coxer la semilla como se a bisto y esprimentado y la que asi digo que se a de seguir luego es la principal y en quien de ordinario sustriba el sustento de todo el año puesto que para la dha quema es necesario ocase de los soles que ay deste tiempo asta fin de março que es el berano que en esta tierra ay en todo el dho año y si se perdiese algun tiempo deste que ba citado entran luego las aguas y no se puede acer la cosecha que a todo sea y debe prebenir desde agora por estar el dho tiempo tan adelante” [...].” AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 1, f. 52r.

como guías para encontrarlos. Como los españoles creían en la utilidad de ciertas ceremonias para buscar tesoros, no fue descabellado exigir a los guías (autoridades religiosas indígenas) que los realizaran para encontrarlos, en momentos en que la simple experiencia no lo permitía. Si bien no hay documentación que lo demuestre, sí hay indicios muy fuertes para considerarlo así: de los ritos para encontrar sepulturas que dejaron documentación más o menos rica en detalles se puede ver que no eran específicos para tales fines; estaban junto a ritos curativos y adivinatorios. Además de eso, en los casos de Luis Andrea y Diego Panojo es claro que el núcleo de las creencias era de un ritual agrícola propiciatorio que giraba en torno al maíz. En ese punto es muy reveladora la dieta basada exclusivamente en este cereal, que prohibía cualquier otro alimento, recalando algunos en especial: sal, ají, cañas dulces y carnes. Como se señaló previamente, en estas interdicciones hay un sentido relacionado con aquellos productos que resaltaban el sabor del maíz, lo ocultaban o eran suplementarios; es decir, aquellos que desplazaban al maíz del centro de atención.

El maíz era la base misma de la alimentación, del que dependía la prosperidad y el sustento; sin él, la dieta se desequilibraba. Por lo tanto, en el rito era preciso volver a entronizarlo y reconocerle su valor, su importancia y la dependencia que el sujeto –como representante de la comunidad– tenía del maíz. Además, aunque el ritual se construía con base en el oro o la salud, se reconocía que toda la prosperidad provenía del maíz y que gracias a él se podía tener lo uno o lo otro.

Asimismo, en el caso de Diego Panojo hay otro elemento que guía la argumentación en ese sentido: por la documentación, parecería que la realización de ese ayuno y la ingestión de la borrachera en cuaresma fuera cuestión de azar, pues dependía del momento de la búsqueda de las sepulturas. Sin embargo, creo que la fecha fue escogida con base en un calendario agrícola muy claro, que coincidía con una siembra del año que era vital para la supervivencia de la población.

En resumen, los ritos para encontrar sepulturas eran recreaciones de otros rituales, de los cuales se tomaron las estructuras y se pusieron nuevos sentidos para ser reinterpretados y funcionales a las demandas que se hacían de ellos; y, como se ve en el caso de Diego Panojo,

⁴⁶⁷ SPLENDIANI ET AL, *Cincuenta años de inquisición en el tribuna de Cartagena de Indias*, tomo 2, p. 202.

su información se popularizó tanto, que si bien no apareció ningún experto religioso en la práctica, sí había una circulación de creencias que hacían del proceso algo de acceso fácil, o por lo menos no un secreto.

C. RITOS DE GUERRA Y SUBLEVACIÓN

Antes de emprender batallas o levantamientos, existía la costumbre entre algunos grupos indígenas de hacer fiestas rituales como preparativo.⁴⁶⁸ Estas fiestas se parecían mucho a las que se organizaban para otros fines, como agrícolas o simplemente de integración social. Fernández de Oviedo designó a estas reuniones (bien fueran de guerra o no) bajo el nombre tahino *areito*. Los españoles terminaron utilizando este nombre para designar las reuniones festivas y rituales, olvidando los nombres particulares de cada región. El término *areito* tuvo tanto éxito, que incluso en fechas tempranas pasó a otros idiomas europeos como denominación básica de las festividades indígenas.⁴⁶⁹ Para realizar los preparativos de guerra, al igual que las fiestas agrícolas, la comunidad se reunía a beber y en ocasiones a cantar o a narrar los aspectos que justificaban la necesidad de emprender empresas de guerra; también se efectuaban ritos propiciatorios que permitieran obtener el favor de fuerzas sobrenaturales para su causa.⁴⁷⁰

En los informes de Fernández de Oviedo hay noticias del cómo, pero no del cuándo ni tampoco del porqué de las guerras. Sin duda, antes de la llegada de los españoles debió haber muchas razones o motivaciones para enfrentarse; sin embargo, son desconocidas por el tipo de fuentes que se poseen actualmente. Después de la llegada de los españoles, las razones de los enfrentamientos se enfocaron en problemas de intentos de dominación y la resistencia a ellos, en diferentes momentos de la imposición española. Para los fines de esta parte del capítulo, se estudiarán algunos de los levantamientos y luchas que tuvieron un claro comportamiento ritual relacionado con la abundancia o la agricultura.

⁴⁶⁸ Si bien puede parecer una generalización exagerada, lo cierto es que hay testimonios que muestran que era un comportamiento vinculado a pueblos que habitaban todo el Nuevo Reino de Granada.

⁴⁶⁹ GINZBURG, *No Island Is an Island*, p. 30.

⁴⁷⁰ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. X, p. 90; *Historia general y natural de las Indias*, libro 26, cap. XXVII, p. 118, libro 30, cap. XXVII, p. 317.

Como Santa Marta fue una gobernación en tensión permanente por los enfrentamientos con los indígenas (entre otros muchos), existe un cúmulo de información interesante sobre ella. Por ejemplo, en un memorial de quejas sobre el gobernador García de Lerma, hecho en 1531 por algunos vecinos de Santa Marta, se relataba que el gobernador y algunos de sus hombres llegaron a Pueblo Grande, en donde los recibieron bien, dándoles mantenimientos y oro durante cuatro días.

Y luego llegaron al dicho gobernador muchos indios principales del dicho pueblo a le rogar que se fuese, que ellos eran sus amigos y que en acabando de hacer sus sementeras, que a la sazón las hacían, que ellos venían a Santa Marta. Y él no quiso, antes dijo que no quería. Y visto esto, los indios se nos alzaron poco a poco y se nos fueron a la sierra. Y entre tanto envió el gobernador a tres capitanes que pidiesen oro por los alrededores y allá en un mal paso flecharon a un capitán que se llama Juan Berrío y mucha gente, de los cuales murieron hartos [...].⁴⁷¹

El levantamiento se podría comprender como resultado de la prolongación de una estancia molesta, por las imposiciones de los españoles; pero esta sería una interpretación simplista de los acontecimientos. La clave de lectura debe ser la petición de los indígenas y las causas que la motivaban: pedir a los españoles que se fueran de su aldea para terminar de hacer las sementeras. Aunque en el texto no es explícito, se comprende tácitamente que los cultivos eran de maíz, porque era el cultivo por antonomasia. Además, al comprenderlo así, la petición de los indios adquiere sentido, por ser el trabajo que requería más actividad comunal. La presencia de los españoles y sus requerimientos de oro y comida eran un estorbo en un momento en que no sólo tenían que recoger el maíz, sino preparar la siguiente cosecha. Es claro que si los indios necesitaban tanto esfuerzo para adelantar este trabajo, huir y luchar contra los españoles tampoco era la solución para lograrlo. Sin embargo, eso no permite suponer que el levantamiento fuera ajeno a las preocupaciones del cultivo, sino que en el momento en que la comunidad veía peligrar su seguridad, no encontraba más camino que el enfrentamiento. Si bien la estrategia pudo haber sido la misma en ocasiones en las cuales no se

⁴⁷¹ DIHC, tomo II, pp. 224.

estaba en tiempos de cosecha, lo cierto es que en este caso en particular existe la solicitud de los indígenas para que se les libere ese tiempo.

Para que este evento no parezca sobreinterpretado, es necesario ponerlo en una cadena de acontecimientos. Por ejemplo, en 1572, la gobernación de Santa Marta se encontraba alborotada y nerviosa a causa de los abusos del gobernador Luis de Rojas, quien a su llegada había cambiado los usos y costumbres que hasta entonces se habían mantenido. Entre otras cosas, trastornó la manera en que se hacía el abastecimiento de la ciudad de Santa Marta y de sus vecinos, y había hecho que todos los mantenimientos se canalizaran por su casa y su taberna. Más grave aún, había agitado a los indígenas, quienes se levantaron, quemaron la iglesia de la ciudad y destruyeron un fuerte no muy lejano de ésta. Sin embargo, no hay que engañarse: Santa Marta, como ciudad o como gobernación, nunca fue un remanso de paz; la ciudad ardió en varias ocasiones, los indios se levantaron en muchas otras, los corsarios y piratas la atacaron constantemente, y desde la fundación de Cartagena, se vio relegada a un puesto secundario en cuyo puerto no atracaban muchas naves.

Como ha señalado Córdoba, la política de sangre y fuego del gobernador Luis de Rojas había exaltado el ánimo de los indios de paz y de los de guerra; las condiciones geográficas y de conquista hacían que los ataques a la ciudad de Santa Marta y sus alrededores pudieran hacerse con facilidad, sin que los españoles efectuaran acciones punitivas de gran alcance.⁴⁷² Entre tantas agitaciones, un levantamiento más no debería importar mucho. Pero hay un elemento que lo hace importante para este capítulo: el encomendero Juan Ruiz declaró que había sido el cacique Cuycha, del pueblo de Giriboca, quien había ordenado el ataque porque al tenerlo preso durante un tiempo, le habían interrumpido un ayuno.⁴⁷³ Esta noticia le llegó a Juan Ruiz a través de los indios de Gairaco, de los cuales era encomendero. No sería prudente dar por cierta esta noticia sin recelo, pero tampoco se puede dejar de prestarle atención; más bien hay que entenderla como un eco que señalaba que eso era posible y que trastocar estos

⁴⁷² CÓRDOBA, *Las relaciones de meritos y la difusión de la cultura política castellana en Indias*, pp. 53 y ss.

⁴⁷³ AGN, Colonia, Visitas de Magdalena, tomo 2, f. 451v. Esta documentación se produjo en el marco del juicio de residencia que se le siguió al gobernador Luis Rojas, en el cual muchos de los vecinos pudieron manifestar sus inconformidades y tensiones con tal gobernador; Igualmente en AGN, Colonia, Historia Civil, tomo 13, ff. 821r y ss., hay información sobre el alzamiento en algunas copias sacadas de las actas del cabildo de Santa Marta entre fines de 1572 y 1573.

rituales era una afrenta que podía provocar alzamientos. Hay otro elemento que permite comprender este levantamiento como parte de rituales propiciatorios de guerra, relacionados con la agricultura y la abundancia: la quema de la iglesia y el intento de hacerlo con toda la ciudad sucedió tres días antes de Pascua;⁴⁷⁴ es decir, alrededor de fines de marzo y comienzos de abril,⁴⁷⁵ momento en el cual se deben preparar para comenzar a sembrar la sementera que se recogería por San Juan.

En otra ocasión, el 24 de junio de 1600, en pleno día de San Juan, los pueblos de Geriboca, Maringa y Bonda atacaron la ciudad de Santa Marta y cortaron las comunicaciones con el resto de la gobernación.⁴⁷⁶ Para el gobernador Juan Guiral, el alzamiento se produjo por la introducción en esos pueblos, dos meses antes, de doctrinas dirigidas por franciscanos, a pesar de que tales doctrinas se habían establecidas mediante una concertación con los caciques de dichas poblaciones. Como los franciscanos fueron los primeros en morir (fueron las primeras víctimas de la confrontación), no quedó su testimonio ni su interpretación de los motivos del levantamiento. Igualmente se desconoce si ellos, por medio de sus acciones y prédicas, instigaron de tal manera a los indios que estos terminaron por ponerse en pie de guerra.

Como se ve, hay bastantes vacíos de información. Sin embargo, hay ciertos elementos comparativos que permiten establecer herramientas de análisis y comprensión. Por ejemplo, al igual que en 1531, el asentamiento o convivencia con españoles y frailes no era forzado, o por lo menos no completamente. Obviamente, esa presencia impone una relación de poder, pero sin la aplicación directa de violencia. Después de pasado un tiempo de convivencia (con muchos o pocos españoles, por unos cuantos días o meses) estallaron los conflictos; ambos coincidieron en hacerlo en momentos relativos a las cosechas, bien fuera porque las estaban realizando o porque estaban haciendo los preparativos para recogerlas y volver a sembrar, como sucedió en el segundo caso. Es claro que hay puntos de unión; sin embargo, hasta no estudiar otros casos no es pertinente sacar conclusiones.

⁴⁷⁴ FDHNRG, tomo VI, p. 199.

⁴⁷⁵ Al igual que en el caso de Diego Panojo en Antioquia.

⁴⁷⁶ En lo que tiene que ver con este alzamiento, estoy siguiendo el artículo de CÓRDOBA OCHOA, “El sacrificio de españoles en San Juan y Navidad”, tal como lo mencioné previamente.

La inestabilidad de la paz en Santa Marta y el fácil tránsito hacia la guerra eran producto de una balanza de poder no bien establecida, que hacía que las condiciones de los españoles fuera precaria. La situación de Santa Marta no era única, pues la fragilidad del poder español también se notaba otras partes del Nuevo Reino de Granada, como se verá posteriormente. Sin embargo, la resistencia permanente de las tribus de la gobernación de Santa Marta y la ubicación periférica de esta gobernación en el conjunto productivo y comercial del Nuevo Reino le otorgaron características especiales a esta confrontación, pues su “pacificación” quedó en manos de los vecinos hasta mediados del siglo XVIII, cuando se emprendió la pacificación de los chimilas.⁴⁷⁷

Hubo otras regiones en las cuales el dominio español no era aplastante, aunque mantenía cierto orden, sin confrontación abierta, como acontecía en la provincia de Antioquia, en la década de 1570. Aunque no había enfrentamiento físico, sí lo había de orden simbólico, que buscaba imponer sus propias lógicas. Por ejemplo, Juan de Castellanos y fray Pedro Simón relatan un hecho ocurrido en la villa de Santa Fe, en la provincia de Antioquia, a comienzos de marzo de 1576.⁴⁷⁸ Los españoles se habían enterado, por medio de los indios que trabajaban en las casas, que un demonio llamado Sobce había aparecido en el valle de Penco, vestido como los indios, completamente de negro y de pelo largo. Sólo los indígenas sin bautizar podían ver su rostro. Además de exhortar a los naturales para que retomaran sus ceremonias y ritos tradicionales y abandonaran los que habían impuesto los españoles, auguraba la venida de un diluvio que acabaría con los españoles. Para salvarse, los indios debían ubicarse en lo más alto de una de las tres montañas que Sobce, por intermedio de tres mohanes, había señalado. El 12 de marzo de ese año, la villa se vio sin la mayor parte de los indios de servicio que a ella acudían, y los pueblos cercanos se deshabitaron para seguir el camino a lo más alto de las lomas señaladas. A los pocos días, un español que vivía entre los indios, llamado Juan Bautista Vaquero, retó a los jeques a demostrar su poder y el de Sobce. Al no cumplirse las profecías del diluvio, los indios volvieron a sus hogares y se hicieron bautizar aquellos que no lo estaban. Como lo ha señalado Córdoba, el relato corto de Sobce en las historias de Castellanos y Simón

⁴⁷⁷ HERRERA, “Los sindagua de la laguna de *Piusbí* (el Trueno) a comienzos del siglo XVII”; HERRERA, “La geografía de la guerra”.

⁴⁷⁸ CASTELLANOS, *Elegías de Varones Ilustres de Indias*, pp. 1036 y ss.; SIMÓN, *Noticias historiales*, tomo VI, tercera parte, quinta noticia, cap. XVIII, pp. 116. y ss.

cumple una función narrativa que rompe con la tensión producida por el asesinato del gobernador Valdivia, además de mostrar la forma en que los falsos profetas siempre son vencidos por el poder del dios cristiano.⁴⁷⁹ Este mismo autor sostiene que la idea del diluvio podía entremezclar mitos indígenas de creación y destrucción del mundo y enseñanzas cristianas.

A pesar de lo filtrados que están estos relatos, creo posible encontrarles un sustrato de las creencias indígenas relacionado con los ritos agrícolas basados en el maíz. El hecho de que el rumor de Sobce corriera a comienzos de marzo, justo cuando se estaban haciendo los preparativos de la cosecha de San Juan, permite suponer que la comunicación se dio en las sementeras o se originó en ellas. La figura de Sobce, o lo que hubiera detrás de ella, podía corresponder a una imagen surgida en medio de un estado de conciencia alterada, sólo visible plenamente para los indios que se mantenían en su gentilidad.⁴⁸⁰ El llamado a que huyeran de la villa y de sus pueblos y subieran a la loma más alta puede leerse como una exhortación para que escaparan del dominio español y dejaran de sembrar las rozas; y el diluvio, como las lluvias que llegarían al terminar marzo. No sabemos bien quién le dio el nombre de diluvio, o si fue una mala traducción de grandes lluvias o simplemente lluvias. A pesar de esos desconocimientos, hay una cadena de significados que, aunados a un tiempo específico (de cosecha), permiten entender este rumor como una invitación hecha a los indios para que abandonasen el servicio de los españoles, dejaran de hacer los cultivos en un momento en el que era crucial hacerlos, y desde lo más alejado vieran cómo los españoles perecían o dejaban la tierra por falta de mantenimientos. Esta táctica fue muy utilizada en los comienzos de la conquista por algunas tribus que esperaban que la escasez de la tierra desanimara a los conquistadores.⁴⁸¹

Para Castellanos, Sobce haría subir a los riscos a los indios para que se despeñaran y murieran antes de recibir el sacramento del bautismo. Sin embargo, al final de la misma estrofa en que asegura esto, señala que “Allí [a los montes] mandó llevar de todas suertes / Semillas y

⁴⁷⁹ CORDOBA, “Los mil forajidos de Antioquia y los mohanés de Ebéjico”.

⁴⁸⁰ Hay que recordar que el mestizo Francisco Taborda, muchos años después, señaló que la yerba de borrachera no había mostrado nada a Diego Panojo porque éste era cristiano bautizado.

⁴⁸¹ “Relación que da el adelantado de Andaboya”, p. 166; CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XXVI, p. 36; “Relación de lo que subcedió al magnífico señor capitán Jorge Robledo (Ca. 1540)” pp. 275 y 276.

raíces y otras cosas / De que este barbarismo se mantiene, / Porque pasadas las inundaciones / Volviesen a hacer sementeras.”⁴⁸² Se podría suponer entonces que en este acarreo de frutos y semillas para volver a cultivar, existía la idea de sobrevivir y plantar más allá del dominio español, o incluso de volver a comenzar cuando éstos hubieran partido o muerto.

Este rumor en Santa Fe de Antioquia tuvo un origen en la esfera indígena. Obviamente, el trasfondo de creencias aborígenes que sustentaban el rumor y las noticias estaba mediado por un marco de dominación inédito para las comunidades aborígenes que habitaban en inmediaciones de la villa. Determinar hasta qué punto era una concepción novedosa en la lucha resulta muy difícil, porque se desconoce su utilización anterior como estrategia frente a otros grupos que hubieran intentado imponerse políticamente. Se sabe, siguiendo a Castellanos (cuyo informante era alguien que había estado en Santa Fe de Antioquia en ese momento), que el poder del rumor hizo huir a la población indígena y esto puso en peligro la vida de los españoles, no en la inmediatez de una lucha frontal, sino al atacar la estructura de producción de la tierra y, por ende, su sustentación.

Cuatro años después, en 1580, en Santa Fe de Bogotá corrió la voz de un alzamiento que atentaba contra el orden establecido. Los oidores de la Audiencia aseguraban que el visitador Juan Bautista Monzón y el cacique mestizo Diego de Torres conspiraban para levantarse contra las autoridades coloniales. Como han mostrado varios autores, incluso desde el siglo XVII, la idea de la insurrección nació en el seno de las tensiones de los oidores y las autoridades religiosas establecidas contra los poderes que traía el visitador Monzón, y contra el cacique de Turmequé, quien exhibía cartas de libertad y amparo emitidas por el rey, para que la Audiencia y el obispo no lo persiguieran.⁴⁸³ Aunque no eran clara las pretensiones de los supuestos alzados –además de quitarle el poder a los oidores–, en torno a la idea de rebelión se agrupaba un conjunto de miedos de la época acerca de los riesgos de la “indianización” de los españoles y el peligro que encarnaban los criollos y mestizos para la balanza de poder de la sociedad colonial.⁴⁸⁴ Criollo y mestizo eran la amenaza disgregadora contra el orden de la

⁴⁸² CASTELLANOS, *Elegías de varones ilustres de Indias*, p. 1037.

⁴⁸³ RODRÍGUEZ FREYLE, *Conquista y descubrimiento del Nuevo Reino de Granada*, cap. XIV; ROJAS, *El cacique de Turmequé y su época*, p. 113.

⁴⁸⁴ “Vuestra Excelencia entienda que la gente de esta tierra es otra que la de antes porque los españoles que tienen que comer en ella, los más de ellos son biejos y muchos se an muerto y an sucedido sus hijos en los repartimientos

Corona; por eso el rumor buscaba poner tanto énfasis en el levantamiento de los genízaros como muestra de un peligro real, sustentado en las ideas y prejuicios de la época.⁴⁸⁵

Por lo expuesto sobre esta idea de levantamiento, es claro que es de una naturaleza distinta a la del rumor que había corrido en Santa Fe de Antioquia tiempo atrás, aunque tienen puntos en común: El primero es que su origen es producto de la dominación colonial y del cruce entre grupos culturales heterogéneos. (La diferencia está en que en Antioquia comienza del lado indígena; en cambio, en Santa fe de Bogotá comienza del lado español, con base en el miedo que representaba el acercamiento a la sociedad indígena, bien por los que nacían de ese contacto, o bien por los hombres que parecían simpatizar en exceso con un arraigamiento en la tierra que los hacía extraños a ojos de los españoles.) El segundo elemento en común es la fecha por la que corrieron ambos rumores: marzo en la villa de Santa Fe de Antioquia, jueves santo en Santa Fe de Bogotá. Aunque en el primero hay una referencia de calendario solar y en la segunda lunar, por lo general la semana santa se da entre finales de marzo y comienzos de abril. Como se explicó anteriormente, el evento de Sobce hay que ubicarlo en un marco ritual agrícola, en el momento en que se estaban haciendo los preparativos de la siembra que se recogería por San Juan. ¿Es posible comprender el rumor del levantamiento de los genízaros dentro de la misma lógica? No puede haber una respuesta concluyente con la información que se posee actualmente, sin embargo hay indicios para aventurar unas conjeturas.

y an dexado muchos hijos, por manera que esta tierra está llena de criollos que son estos que acá an nacido y, como nunca an conocido al rey ni esperan conocello, huelgan de oyr y de creer a algunos mal yntencionados, los cuales les dizen: ¿Cómo sufrís que aviendo vuestros padres ganado esta tierra, ayan de quedar vuestros hijos perdidos pues en bostros se acaban las dos vidas? Y a los que no tienen yndios les dizen que ¿cómo se sufre que anden ellos muertos de hambre, aviendo sus padres ganado esta tierra? Y con esto los traen desasosegados...

Por lo acontecido en la Nueva España, sigún acá se dize, que los más de los que fueron en el levantamiento fueron criollos y si en la Nueva España, que es tierra que por tan asentada se tenía tanto tiempo a, los principales del motín eran criollos ¿Qué quiere Vuestra Excelencia pensar de los de esta tierra que nunca a estado asentada a las derechas?" Carta del Lic. Lope García de Castro, que ejercía funciones de gobernador por ausencia de virrey del Perú, escribió al presidente del Consejo de Indias en 1567. Citado por LAVALLÉ, *Las promesas ambiguas*, p. 18.

⁴⁸⁵ Sobre la situación de los mestizos, esta queja, puesta en boca de un indio imaginado llamado Barchilón, es muy elocuente: "Pues los que engendráis en las mujeres de esta tierra no sé para qué los engendrateis, pues nacen para vergüenza y afrenta de sus padres y poca honra de sus madres, según son. En fin, salen al mundo para testimonio del pecado en que fueron concebidos. No diréis que lo hace la madre, pues nuestros hijos también son hijos de mujeres indias y no son tan malos. A la mi fe, lo queréis conceder, la mala simiente lo causa y no la tierra adonde sembráis." QUIROGA, *Coloquios de Verdad*, p. 124.

Si bien el ritmo del maíz en la tierra fría es diferente al en la caliente, también allí el periodo previo a la temporada húmeda de abril es el propicio para preparar la siembra; por lo tanto, es posible que quienes inventaron y creyeron en la posibilidad del levantamiento hayan visto en el trabajo comunitario de las cosechas de maíz muchedumbres dispuestas a luchar. Sin embargo, ésta sería sólo la mitad de la respuesta. Es preciso recordar que durante los albores de la edad moderna, el periodo de los carnavales, casi siempre días antes de la cuaresma, era un momento propicio para la violencia, bien fuera ritual o ritualizada.⁴⁸⁶ Además, comenzar el rumor en jueves santo también tenía relación con la traición y la violencia, en la recreación anual de la muerte y resurrección de Jesús. De ser así, ¿cuál sería el interés para este capítulo? Aunque no está directamente relacionado con los ritmos agrícolas, sí muestra una línea de continuidad con los ciclos europeos, y por lo tanto permite ver de qué manera los españoles podían comprender los actos de violencia ritual asociados a periodos agrícolas, y cómo los insertaban en marcos de comprensión que los dotaban de sentidos. Tal vez no comprendían cabalmente los sentidos que había tras la simbología de los levantamientos y la ritualización de la lucha; sin embargo, las ubicaban en una estructura de entendimiento que las equiparaba con ciertas prácticas de la cultura popular de Europa. Para ver cuánta profundidad podían tener los análisis españoles de las temporalidades y ritualización de los levantamientos indígenas se mirará posteriormente. Por ahora, es preciso prestar atención a levantamientos de otros grupos y en otras zonas.

A medida que la imposición española ganaba fuerza, las posibilidades de realizar levantamientos exitosos eran menos frecuentes; incluso era difícil hacer circular el rumor. Por lo tanto, era necesario poner las esperanzas de abundancia en otro tipo de rituales. Esto no implica que todo el territorio del Nuevo Reino de Granada estuviera pacificado, sino que las fronteras de guerra o inestables estaban más concentradas. De todos los territorios en conflicto, la zona pijao fue en la que más intensidad de lucha se presentó por mayor cantidad de tiempo. Dentro de los preparativos de guerra, este grupo contaba con la presencia de un encargado de realizar ritos adivinatorios. Este especialista debía realizar una serie de actos previos, que incluían el consumo de masato de maíz y de algún tipo de narcótico, como podía ser la *yopa*;⁴⁸⁷

⁴⁸⁶ MUIR, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, p. 96.

⁴⁸⁷ REICHEL-DOLMATOFF ha mostrado que la *yopa* era sacada de las hojas de la leguminosa *Anadenanthera*

el narcótico se ingería para inducir un estado de conciencia alterado que permitiría poner de su lado las fuerzas invisibles de la naturaleza, lo que aseguraría la victoria. Después de los preparativos rituales seguían los preparativos prácticos de guerra, en los que se disponían los operativos y estrategias tendientes a obtener el triunfo.⁴⁸⁸

Tal vez los eventos de guerra más importantes de los pijaos fueron los ataques que realizaron contra la Mesa e Ibagué entre 1602 y 1603, que produjeron considerables pérdidas humanas y materiales para los españoles. En la víspera de la pascua de navidad de 1602, los pijaos atacaron un hato en las afueras de Ibagué. Además de quemar las casas del hato y de matar a los indios de servicio que allí había, se llevaron las cabezas de unos cuantos.⁴⁸⁹ Aunque la fecha cuadra perfectamente con lo que se ha enunciado hasta ahora, hay que tener en cuenta que los ataques se venían dando desde noviembre. Si bien esto puede dañar la argumentación que hasta ahora he tratado de mostrar, es preciso hacer una distinción de la guerra de los pijaos: durante los siglos XVI y XVII no hubo ningún grupo que mantuviera durante tanto tiempo la lucha contra el establecimiento español. Por lo tanto, en un marco de continuo enfrentamiento, y con grupos que no tenían la misma lógica de lucha (como los españoles) era necesario adaptarse a las tácticas de los adversarios y luchar tanto tiempo como fuese necesario, en un marco de posibilidades abiertas.

Las posibilidades estaban dadas por el aprovechamiento que se hacía del clima: la temporada seca era más propicia que la lluviosa para atacar. De esto se habían valido también los españoles para realizar sus expediciones de castigo de mediados del siglo XVI en adelante.⁴⁹⁰ En el caso específico de la retaliación por los ataques a Ibagué a comienzos del siglo XVII, en principio se esperaba la temporada seca de junio, aunque luego se prorrogó hasta julio, para atacar a los indios cuando el maíz estuviera listo para la recolección y las provisiones al borde de acabarse. Como los indios no tendrían tiempo de recoger las cosechas por estar luchando y carecerían de los mecanismos para prolongar sus abastecimientos,

peregrina. También se utilizaban otros tipos de narcotizantes sacados de la *datura*, una especie de solanácea. Véase *El chamán y el jaguar*. pp. 25 y 27.

⁴⁸⁸ VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 235.

⁴⁸⁹ *Los inconquistables*, p. 32.

⁴⁹⁰ DIHC, tomo VI, p. 308; AGN, Colonia, Historia Civil, tomo 13. En estos traslados de las actas del cabildo de Santa Marta se hacen todos los preparativos de guerra contra los indios alzados que quemaron a Santa Marta con

terminarían derrotados por el hambre.⁴⁹¹ Para conseguir ese resultado, posteriormente los españoles desarrollaron la táctica de quemar los cultivos y tierras de los pijaos, cerrándoles así el acceso a su alimento.⁴⁹²

Acá se tiene la oportunidad de ver un punto que previamente se había dejado enunciado sin solución: los españoles fueron capaces de comprender la posible periodicidad de los levantamientos indígenas, porque ellos mismos utilizaron tales periodos. Sin embargo, el uso que le dieron los españoles a estas temporadas era carente de la ritualidad indígena; se regía más por parámetros de conveniencia y productividad guerrera.

Ahora bien, que dentro de una lucha continuada los pijaos extendieran sus actividades guerreras a todo el tiempo que duraran las temporadas secas no implicaba que hubieran dejado completamente las formas rituales de preparación vinculadas a creencias agrícolas que se han mostrado con anterioridad. Sólo tuvieron que abandonar un aspecto: los momentos específicos de la ritualidad; pero mantuvieron los elementos de preparación mágica que permitían ordenar simbólicamente el resultado de las batallas. Este abandono de la esfera temporal específica hacía más necesarios –para los fines de la guerra– el trance, la propiciación simbólica de la victoria y la adivinación del futuro.⁴⁹³

Con la derrota de los pijaos a comienzos del siglo XVII se restableció cierta tranquilidad en el centro del Nuevo Reino de Granada, pues significaba el fin del último bastión de resistencia indígena que producía temor entre la sociedad de los españoles. Si bien los pijaos se mostraron como un grupo combativo por su tesón y persistencia, lo que producía más incomodidad en el orden colonial era su ubicación, tan cercana a la capital de la Audiencia. Además, las acciones de los pijaos se desarrollaban en zonas de alto movimiento comercial, que afectaban tanto la comunicación del Nuevo Reino con Popayán, como la de su comercio por el río Magdalena. Por lo tanto, era una campaña militar que se desarrollaba cerca al corazón mismo de la autoridad de la Audiencia.

base en la llegada del verano, o temporada seca.

⁴⁹¹ *Los inconquistables*, p. 25 y 109.

⁴⁹² “Don Juan de Borja informa sobre la guerra de los pijaos”, pp. 466 y 467.

⁴⁹³ *Los inconquistables*, pp. 127, 259, 261, 265 y 281.

Es necesario señalar que la derrota de los pijaos no significó el fin de las resistencias indígenas al dominio español, simplemente que la frontera de guerra pasó del centro a la periferia; por ejemplo, a Santa Marta, a Chocó y a la provincia de los llanos, entre otros. Por cruento que fuera el ataque en esas zonas por las luchas de los sindaguas, macos, chocoes, muzos, chimilas y muchos otros grupos, desde el centro no se sentía peligrar el orden.⁴⁹⁴

Los habitantes de asentamientos españoles en regiones periféricas y con poca presencia de vecinos lidiaban con el problema de no contar con formas efectivas para mantener el frágil equilibrio de la paz. Así, en cualquier momento y sin avisos de por medio, estallaban conflictos con los indígenas que sólo se resolvían mediante la fuerza. En ocasiones, los encomenderos se encontraban rodeados de indios que se habían vuelto hostiles.⁴⁹⁵ Cuando los levantamientos ocurrieron de sorpresa, no quedaron testimonios de los preparativos rituales que los antecedieron; no por la carencia de ellos, sino por la incapacidad de los testigos para identificarlos. No obstante este desconocimiento, hay otros aspectos que permiten encontrar la ritualidad de las insurrecciones: coinciden con las temporadas de cultivo y cosechas del maíz; esto es, entre finales de diciembre y comienzos de enero, en el periodo de cuaresma y semana santa, y entre fines de junio y mediados de julio.⁴⁹⁶

Estas fechas agrícolas y guerreras permitían soñar con nuevas alternativas de vida en medio de un marco de dominación insatisfactorio. Por ejemplo, en 1650, en el valle de Tunebos, al oriente del Nuevo Reino de Granada, unos indios estaban congregados en la víspera del San Juan; ante la presencia de dos españoles y tres indios ajenos al pueblo, tocaron la alarma y dijeron: “mueran estos que aqui no conocemos a dios ni al rei y conquistenos de nuevo”.⁴⁹⁷ Los recién llegados debieron huir para preservar, con dificultad, su integridad física. Aunque de este último levantamiento sólo se tiene un fragmento, de él se pueden inferir varias cosas, según lo que se ha visto hasta ahora. Por ejemplo, tal reacción, e incluso tales comentarios (negar el poder real, la imposición del cristianismo y aventurarse a señalar que

⁴⁹⁴ HERRERA, “Los sindagua de la laguna de *Piusbí* (el Trueno) a comienzos del siglo XVII”.

⁴⁹⁵ AGN, Colonia, Conventos, tomo 13, ff. 116r y ss. En la villa del Caguán, en 1686, los indios de la encomienda del capitán Riquel se levantaron contra éste y lo mataron. Asimismo, todos los indios de las encomiendas dejaron de asistir a la población.

⁴⁹⁶ AGN, Colonia, Caciques e indios, tomo 52, ff. 637r y ss.

⁴⁹⁷ AGN, Colonia, Caciques e indios, tomo 1, f. 823v.

para que reconocieran lo anterior se necesitaba una nueva conquista), debía haber existido una fase previa de elaboración. Esta se dio seguramente en medio de una festividad ritual que le permitió a la comunidad construir una narración interpretativa de su propia experiencia, para crear un punto de vista que luchara contra la posición hegemónica que los había colocado en una posición subalterna. Por comparación con otros casos, se puede inferir que en esa reunión previa al alzamiento se bebió chicha y se bailó al son de cánticos que relataban historias del pasado de la comunidad.

Para que esta narración de insubordinación se produjera, era necesario considerar posible lo irrealizable, trocar el orden de ese momento para restablecer lo perdido hacía mucho, o simplemente para reinventarlo. Así, el contexto en que se produjo dicha narración y el acontecimiento que lo siguió fue un momento liminar –siguiendo la conceptualización formulada por Turner–; es decir, una situación temporal en la cual se rompen las reglas de la vida social. Los tiempos de cosecha permitían congregarse a la comunidad y ver en la prosperidad de los campos cultivados una señal propicia de un futuro mejor, alejado de la opresión y dominación de los españoles; por lo tanto, era un lente que daba la posibilidad de reinterpretar su experiencia.

Estos levantamientos y guerras que se han mirado en este capítulo muestran unas fuertes líneas de conexión, enunciadas desde el comienzo: en ellos había rituales asociados a la abundancia y a la agricultura; por lo tanto, casi todos estaban centrados en el maíz, bien porque con base en los ritmos de producción se realizaran las batallas, o bien porque en torno a este grano se hicieran los preparativos de guerra, consumido como chicha o como alimento purificador que permitiera ingerir elementos narcóticos. Al beber chicha en las reuniones, la comunidad se reintegraba, se reconstruía su tejido social y se unificaban objetivos; compartían la bebida y se integraban como grupo. Al consumirse como alimento purificador, el maíz permitía a un especialista poner las fuerzas sobrenaturales a favor de los intereses colectivos. En ambos casos, el trabajo comunitario empleado en el maíz se reflejaba en el consumo colectivo y en las esperanzas de un futuro colectivo apropiado.

Los registros sobre las ritualidades de guerra son pocos, y las descripciones con las que se cuentan son hechas por españoles que no conocían la integralidad del proceso; por eso no es

posible ver transformaciones en el tiempo. De igual forma, como las descripciones provienen de diferentes regiones y grupos culturales, sería arriesgado determinar si los cambios se deben al paso del tiempo o a diferencias regionales. Sin duda, la presencia de la dominación española era un agente dinamizador de las actitudes frente a la guerra, en parte por los nuevos objetivos de las luchas y en parte porque era muy difícil combatir con alguien que no compartía los mismos códigos culturales.⁴⁹⁸ Por lo tanto, para enfrentar a los españoles fue necesario aprender tácticas y métodos que se adaptaran a las nuevas necesidades. Como no existe en este capítulo un interés por las transformaciones de la guerra indígena, no me detendré en ello; simplemente vale para anotar que hay transformaciones en un aspecto (tácticas de guerra), pero que adquieren sentido y tienen eficacia porque son avaladas simbólicamente por creencias y ritos que las ubican en un marco de comprensión del mundo.

D. ALIMENTACIÓN, RIQUEZA Y GUERRA: HILOS COMUNES

En este capítulo se ha abarcado el estudio de tres tipos de rituales de abundancia practicados por los grupos indígenas que habitaban el Nuevo Reino de Granada y Popayán. Se trata de los rituales agrícolas, de los que servían para buscar tesoros y minerales y los de guerra. Hay otro tipo de rituales que tienen coincidencias con los anteriores; por ejemplo, los ritos de paso de mujeres y hombres en diferentes etapas de su vida. Entre las mujeres estaban el de la llegada de la menarquía y del parto, y en los hombres el de preparación para acceder a un cargo de poder en el grupo, bien fuera religioso o civil. Este último era especialmente importante entre los muiscas, pues los que se preparaban para jeques y caciques debían pasar buena parte de su pubertad encerrados, sin ver el sol, y sin tener contacto con la comunidad, ni sexuales, alimentándose de preparaciones de maíz, sin agregados ni carne.⁴⁹⁹

⁴⁹⁸ Desde la óptica del conquistador, estas diferencias culturales en torno al ejercicio de la guerra eran explicadas de este manera por Nicolás de Federman: “La guerra la hacen [los indios] sólo a distancia cuando desde lejos pueden disparar sus flechas, y no se acercan el uno al otro; por lo cual **nos decían frecuentemente que no conocemos el arte de la guerra**, porque corríamos inmediatamente hacia el hombre [al enemigo] y los desconcertábamos; pues no estando acostumbrados a esto, perdían el valor.” FEDERMAN, *Historia indiana*, p. 84

⁴⁹⁹ SIMÓN, *Noticias históricas*, tercera parte, séptima noticia, cap. XXI, tomo VI, p. 316.

Igualmente, algunos grupos humanos de la zona de Urabá (al noroccidente del Nuevo Reino de Granada) mantenían ciclos de ayunos y excesos según las fases de la luna.⁵⁰⁰ De otro lado, en Antioquia, en 1600, el doctrinero Diego Hernández y los indios de la encomienda de Francisco de Aguilar señalaron que el único rito que conservaban del tiempo de su gentilidad era hacer un ayuno basado únicamente en mazamorras, tiempo antes de ir a cortar los balsos que usaban para hacer sus trompetas. En caso de romper el ayuno, estos instrumentos no lograrían el sonido deseado.⁵⁰¹

No obstante las coincidencias, también hay claras diferencias con los rituales que se han estudiado en este capítulo. Por ejemplo, no concuerdan los tiempos de las prácticas con los de las cosechas; se realizaban según los ciclos de la vida, de la luna o incluso indeterminados, como en el caso de las trompetas. Por esta razón no los incluí dentro del cuerpo documental y analítico expuesto hasta ahora, pues reflejan más concepciones en torno al estado de pureza que proporcionaba el consumo exclusivo de maíz, que a rituales de abundancia. Efectivamente, es un vínculo muy fuerte, porque al centrar la dieta en el maíz tanto unos rituales como los otros, se señala este cereal como la base misma de la dieta. Sin embargo, los rituales de abundancia tenían una doble vinculación con el maíz, porque su consumo purificaba y sus fechas eran propicias para cierto tipo de actividades. Además, sólo en los rituales de abundancia se ve claramente una búsqueda de beneficio para el grupo, que trascendía claramente al individuo; tanto el trabajo comunitario como las esperanzas grupales estaban puestas en un experto en mediar con las fuerzas ocultas. En algunos de los ritos que se han dejado de estudiar estaba en juego la transformación de individuos o ciclos de consumo que ordenaban las actividades de la gente, pero no la ordenación simbólica de la producción, la riqueza o la guerra.

Al comprender esta doble vinculación entre maíz y rituales agrícolas, de guerra y de riqueza, se puede constatar por el consumo y periodicidad que el sentido de la abundancia entre los indígenas, sin importar la actividad, estaba marcado por el maíz. Si bien en el caso de la agricultura esto puede parecer obvio, no lo debería ser, pues los indígenas consumían otros tipos de legumbres y raíces que hacían parte de su dieta; sin embargo no parecían dedicarles a

⁵⁰⁰ SIMÓN, *Noticias historia*, tercera parte, séptima noticia, cap. VIII.

⁵⁰¹ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 3, ff. 629r y 646v.

ellos ningún tipo de ritualidad.⁵⁰² Como ha señalado Langebaek, las necesidades propias del cultivo de maíz que demandaban trabajo comunitario, señalaban las diferencias con otros cultivos,⁵⁰³ y tal vez por eso a este cultivo se asociaban los ritos propiciatorios. Así, la comunidad no sólo trabajaba sembrando maíz, sino que compartía el fruto en festividades colectivas, en donde bebían buena parte de él, y ponían sus esperanzas colectivas en su rendimiento posterior; como todo futuro es incierto, por lo tanto se debían hacer todos los esfuerzos simbólicos y sobrenaturales para tratar de regular la incertidumbre y contingencia. Se debían buscar las tierras más ricas y fértiles. Fernández de Oviedo señala que los indios no consideraban fértil la tierra en la que había hierbas, sino la de arcabuco o enmontada de maleza.⁵⁰⁴ Para un hombre criado en una cultura que combinaba agricultura y ganadería, esto era un despropósito, pues las tierras con pastos eran las apropiadas para este sistema productivo. Sin embargo, para culturas en las cuales no existía el ganado doméstico, los pastos no indicaban nada positivo; por el contrario, al arcabuco o monte cerrado señalaba la existencia de tierra que llevaba tiempo sin ser cultivada (tal vez virgen), que podía ser desbrozada y quemada, para –bajo sus parámetros de producción– cultivar en ella maíz durante uno o dos años antes de buscar otro arcabuco, igual de prometedor. En esta rotación permanente, se buscaban los indicios de abundancia en el tamaño y esplendor de la vegetación, para beneficio del cultivo de maíz, porque éste era el que permitía articular la comunidad y garantizaba, si bien no la subsistencia, por lo menos sí la sensación de vivir con abundancia.

Para los grupos indígenas del Nuevo Reino de Granada y Popayán, el inicio de las recolecciones de maíz era tiempo de festividad, que celebraban con el consumo de chicha, como se ha mencionado anteriormente. Este vínculo grupal se hacía en el marco de exaltación de la abundancia que tenían en ese momento. Era muy frecuente, por lo menos según la queja de los doctrineros y encomenderos, que la mayor parte del maíz se consumiera en ese marco festivo, sin que se preocuparan por guardar para más adelante. Una vez que no había maíz suficiente para comer todos los días o sólo en muy pequeñas cantidades, era necesario aumentar

⁵⁰² Para el caso peruano, Murra ha constatado la presencia de rituales propiciatorios en torno al maíz, pero no con relación a las papas; parte de su explicación está basada en las características festivas asociadas al maíz y a su prestigio.

⁵⁰³ LANGEBAEK, *Noticias de caciques muy mayores*, p. 55.

⁵⁰⁴ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro séptimo, cap. I (tomo 2, p. 159).

la presencia de otros cultivos en la dieta, que dependiendo de la región, posibilidades climáticas y económicas, y preferencias gustativas, podían ser yucas, arracachas, papas, plátanos y frutos silvestres. Sin embargo, la ausencia o disminución del maíz y el aumento en la dieta de los otros productos hacía que se sustentaran con “harto trabajo y desventura”.⁵⁰⁵ Por lo tanto, con el maíz se podía festejar y consumir bajo unos parámetros de satisfacción; su ausencia marcaba insatisfacción y sensación de escasez.

Como la idea de esplendor y abundancia se asociaba al maíz, no es de extrañar que este vínculo se extendiera a otras actividades en las cuales era necesario contar con buena fortuna, como eran la búsqueda de tesoros y los preparativos para la lucha. Incluso para los rituales del segundo caso, es claro que el modelo de trabajo colectivo con miras a un fin específico, que señalaba el bienestar del grupo, fue el que se impuso. Equiparar guerra a cultivo no era en sí mismo difícil, pues de una y otro dependía, en momentos específicos, el futuro del grupo. Además, como han demostrado algunos autores, el proceso agrícola entraña una concepción de violencia que se emparenta con la que se ejerce en un campo de batalla.⁵⁰⁶ En el caso de los rituales de búsqueda de minerales y tesoros, es claro que se construyeron teniendo como base principal los rituales agrícolas, tal vez porque se trataba de actividades realizadas con elementos telúricos. Aunque existen vacíos de información, lo más probable es que estos rituales destinados a buscar sepulturas prehispánicas se hubieran elaborado y reconstruido en el marco de dominación española, que hacía de esta actividad –contra la normativa de la Corona– una forma de pagar tributos y una fuente de consecución de oro. Para elaborar y reelaborar estos rituales era necesario recurrir a los que se tenía más a mano y con los cuales era más simple establecer una analogía simbólica y efectiva.

En ocasiones, como en Santa Marta en el levantamiento de 1600, a estos rituales iban asociadas ideas de pureza cultural, que trataban de eliminar prácticas y costumbres impuestas por la presencia española. Usualmente la búsqueda de esa pureza se asociaba con prohibiciones alimentarias, como no consumir carne. En ocasiones, quienes realizaban las tareas centrales dentro de los ritos parecían ser los guardianes de una herencia cultural que sus

⁵⁰⁵ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo III, f. 703v.

⁵⁰⁶ MONTANARI, *La comida como cultura*, p. 12.

transmisores se negaban a dejar caer en el olvido, como mecanismo de identidad grupal.⁵⁰⁷ Ahora bien, no hay que entender esta identidad como parte de una matriz cultural inalterable en el tiempo, sino como parte de una tensión entre grupos dominados y dominantes por imponer modelos de creencia y de vida que se estaban encontrando, confrontando y mezclando permanentemente. El caso de Luis Andrea es esclarecedor en este sentido, pues si bien su función podría parecer la de un preservador cultural y religioso, era también un intermediario con otros grupos. Como se anotó previamente, Luis Andrea era mestizo y atendía tanto las reuniones indígenas dos veces al año, como a españoles y mestizos en consultas que tenían que ver con recuperación de la salud, búsqueda de tesoros y resolución de asuntos desconocidos. Por lo tanto, servía de mediador entre saberes rituales indígenas y necesidades de los dominadores, haciendo circular referentes culturales en ambos sentidos; al mismo tiempo que proporcionaba a sus clientes españoles y mestizos marcos de interpretación basados en cosmologías indígenas, las solicitudes de servicios de tales clientes transformaban sus servicios y prácticas mágicas. Al trabajar para personas que no pertenecían a su pueblo y no eran indígenas, Luis Andrea modificaba su función primordial y entraba en tensión con los viejos de su pueblo que le reclamaban: “vos no queréis sino curar españoles, ellos os cortaran la cabeza, curad a indios que es buena gente y sabe callar.”⁵⁰⁸

Luis Andrea se desempeñaba en la tarea de mohán desde temprana edad, pues su oficio no venía por la edad, sino por el parentesco. En otros grupos, sobre todo después de la transición de chamanismo vertical al horizontal, dicha tarea era desempeñada por los más viejos de los pueblos. Sin embargo, esto y el reclamo que le hicieron a Luis Andrea no debe hacer pensar que había mayor pureza cultural en ellos que en él. Simplemente, en los más viejos podía haber un afán por crear identidades excluyentes del mundo hispánico, mientras que en Luis Andrea se ayudaba a construir esa identidad, pero integrando a ese nivel que los otros pretendían excluir. Sin embargo, unos y otros no podían escapar (bien fuera como rechazo o asimilación) al influjo transformador de la presencia española, pues al servir como punto de confrontación, afectaba, transformaba y ayudaba a reinventar la cultura tradicional indígena. Sin importar qué tanta pureza creyeran poseer los transmisores culturales, siempre

⁵⁰⁷ A Luis Andrea se le amonestó “que no dejase de hacer aquello porque no se perdiese aquella costumbre de sus pasados”, SPLENDIANI ET AL, *Cincuenta años de Inquisición*, tomo 2, p. 51.

transmitían prácticas transformadas y alteradas, que en el contexto colonial tenían características especiales: creaban, como ya se ha mencionado, una identidad basada en la resistencia cultural, tratando de preservar concepciones explicativas del mundo frente a las impuestas desde la esfera española. Pero no sólo era una lucha de ideologías; también estaba en juego la supervivencia de los grupos indígenas, pues su mundo cambió dramáticamente con la conquista: ya no fue controlable, se vieron sojuzgados, enfrentados a tener que obedecer a nuevos amos, orar a un nuevo dios, aprender un nuevo idioma y con él, renombrar con voces que no les eran propias todo lo que había sido suyo. La sociedad dominante obligó a los indígenas a tributar a sus encomenderos y a trabajar al ritmo que éstos y sus mayordomos impusieran, rompiendo los principios tradicionales de reciprocidad. Llegaron las viruelas, pestes y muertes; con ellas los pueblos se desintegraron o redujeron considerablemente. El mundo ya no era el que conocían; sin embargo, aún existían elementos vigentes: las cosechas se seguían haciendo, el maíz seguía creciendo y todavía se comía en choclo, como mazamorra, bollos y masato, y se seguía bebiendo chicha. Si bien habían perdido casi todo, la vida continuaba y el maíz era su sustento, y con base en él se trataba de dar orden al mundo y forma a su producción y consumo. Para ello, los rituales de abundancia desempeñaban un papel vital y, asimismo, la presencia del maíz, piedra fundamental de la sensación de abundancia de los indígenas, los legitimaba.

Cosmología y cultivo de maíz se retroalimentaban en el seno de las comunidades indígenas, que mantenían sus rituales de abundancia, pues era en medio de las sementeras y en tiempos de cosecha que se creaban y recreaban las narraciones interpretativas de sus experiencias de presente y de comprensión de su pasado.

⁵⁰⁸ SPLENDIANI ET AL, *Cincuenta años de Inquisición*, tomo 2, p. 49.

V. MAÍZ: CONSUMO, SALUD Y PRODUCCIÓN

A. FORMAS DE CONSUMO

1. Panes de maíz

Como señalé en el capítulo anterior, para la mayoría de las comunidades indígenas que habitaban en el Nuevo Reino de Granada y Popayán, el maíz era el sustento básico de su alimentación, e incluso sobre el que basaban su sensación de bienestar; además era un cultivo y un producto integradores de las actividades comunitarias. Desde la experiencia antillana, los conquistadores se dieron cuenta de la importancia del maíz en las dietas aborígenes y con cierta rapidez lo integraron dentro de sus estructuras de consumo.⁵⁰⁹

En parte, esta rápida integración se produjo por un proceso de comprensión analógico que equiparó al maíz con el trigo. De esta manera, los europeos le otorgaron un valor cultural agregado como producto perteneciente a la civilización y no a las raíces salvajes, alejadas de la cultura. Según las crónicas, los que en medio de la conquista se devoraban a sus caballos a causa del hambre, debían contar con pan o maíz para acompañar esa carne, pues de lo contrario morían sin remedio.⁵¹⁰ Esta idea estaba explicada por patrones de consumo que veían al pan como compañero obligado de la carne. Además de eso, estaba el hecho de considerar peligroso consumir un producto no habitual (como carne de caballo),⁵¹¹ sin un acompañamiento que lo civilizara y le quitara los peligros que encarnaba comer algo desconocido y salvaje a su manera. Es claro que los caballos no eran salvajes en sí, y eran muy conocidos para sus amos y las huestes en general, pero no se pensaban como comestibles, sino como elementos de guerra o servicio; por lo tanto, alimentarse con ellos equivalía a ponerlos en otra esfera diferente a la original, y en esa transposición pasaban de ser animales conocidos a productos desconocidos.

⁵⁰⁹ FERNANDEZ DE ENCISO, *Summa de geografia*, p. 267 FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. IV, p. 68.

⁵¹⁰ “Relacion de lo que subcedio...” pp. 325 y 326.

⁵¹¹ Aunque no por eso desconocido, véase CAMPORESI, *El pan salvaje*, p. 60; HARRIS, *Bueno para comer*, pp. 122y ss.

Al utilizar el trigo como figura analógica de comprensión del maíz, las panificaciones que se hicieron con éste pasaron por el mismo tamiz, evaluándose según los parámetros de los panes de trigo. Por lo demás, al ser una cultura gastronómica eminentemente panadera,⁵¹² los productos resultantes debían satisfacer las necesidades de las estructuras gustativas de los españoles. En la mayor parte de las ocasiones, la comparación era desfavorable a las panificaciones o derivados del maíz, siempre imperfectas ante el cereal por excelencia del viejo mundo. No sólo era la comparación de lo conocido contra lo desconocido, sino que había consideraciones culturales y políticas como las que se abordaron en el segundo capítulo.

No obstante las objeciones que se pusieran al maíz, las necesidades para contar con panes hicieron que a muy pocos años de los primeros contactos, el maíz y sus preparaciones fueran esenciales para el sostenimiento de la sociedad que los españoles estaban imponiendo y construyendo. Como se explicó en el primer capítulo, el hambre y las enfermedades que se vivieron en Santa María del Antigua entre 1514 y 1515 fueron producidos por un sistema alimenticio que dependía de exceso de la presencia de carbohidratos panificados y ganadería y que no fue lo suficientemente flexible como para sortear un desabastecimiento en este punto, producido por el crecimiento de la población, la falta de mano de obra y otros factores que atacaron la producción de esos alimentos básicos. Así, las ciudades y sociedades que estaban tratando de establecerse buscaron garantizar un abastecimiento constante y abundante, tanto de maíz como de los medios para fabricar sus panes. En medio de sus carencias habituales, en 1537, a 12 años de su fundación, en Santa Marta los españoles lucharon por sostenerse con un poco de maíz, porque no tenían suficiente fuerza para exigir a los grupos indígenas que les dieran más de este grano, o servicios.⁵¹³ Por la misma época, en Popayán, los españoles ponían todos sus esfuerzos por conseguir el maíz y para tener la mayor cantidad de indias que lo pilaran, molieran e hicieran los panes, para abastecer la ciudad y evitar que se despoblara por falta de bastimentos.⁵¹⁴ Así, fuera de maíz, el pan era el principal sustento de los españoles, de sus ciudades, villas y reales; por eso en Popayán y en otras ciudades, por medio del poder

⁵¹² “El pan es lo que más se come y sin él ningún mantenimiento se acaba”, MÉNDEZ, *Libro del ejercicio corporal*, p. 117. Por su parte HUARTE DE SAN JUAN señalaba que “faltando el pan no podemos comer de los demás alimentos”, *Examen de ingenio*, p. 249.

⁵¹³ AGI, Patronato 197, r. 14.

⁵¹⁴ CIEZA DE LEÓN, *La guerra de Salinas*, cap. LXXXI, p. 135.

centralizador de los gobernadores o cabildos se solucionaba el problema de producción de panificación, y no por medio de esfuerzos individuales.⁵¹⁵

Hacer panes de maíz implicaba esfuerzo y trabajo de quienes los preparaban. Casi siempre eran las indias las encargadas de este menester, aunque desde antes de 1540 ya aparecen negras dedicadas a esa actividad;⁵¹⁶ sin embargo, en un comienzo eran una minoría frente a la cantidad de indias disponible y con conocimientos para hacerlo. La labor implicaba remojar el maíz, molerlo con piedras, amasarlo y finalmente calentar la masa para obtener el pan.⁵¹⁷ En el marco de sociedades indígenas tradicionales, este trabajo femenino era exigente; sin embargo, la multiplicación de consumidores y la progresiva disminución de la mano de obra endureció aún más el trabajo, tanto que en 1546, Miguel Díez de Armendáriz señalaba que el pan de maíz era “trabajoso de hacer y tan costoso a la salud de las pobres indias, que parece gran cargo de conciencia”.⁵¹⁸

Si bien la multiplicación de consumidores era de por sí un elemento que aumentaba el trabajo de las indias, había un factor que explicaba aún más este crecimiento. Las nuevas imposiciones de la sociedad dominante exigían mayor consumo de panes que los acostumbrados por los indios, pues éstos consumían el maíz aún tierno en la mazorca, en chicha, mazamorra, masato y, por supuesto, en panes. Es difícil estimar los porcentajes de consumo en cada una de estas formas; no obstante, por la información que proveen las fuentes es factible pensar que la mayor parte se hiciera en forma de chichas y mazamorra, mientras que los panes fueran una forma de consumo más, entre otras muchas posibilidades, sin ser la más importante. Por el contrario, para los españoles la panificación fue la principal forma de sustento y aunque incorporaron a su dieta las otras opciones, lo hicieron en menor proporción. Cey incluso asegura que alrededor de 1540, entre los españoles había quienes tenían una india panadera por sólo dos o tres comensales, lo cual aumentaba el número de mujeres necesarias para trabajar en la confección de panes. Agregaba además que no sólo los españoles habían

⁵¹⁵ CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 24.

⁵¹⁶ DIHC, tomo IV, pp. 248 y 249.

⁵¹⁷ Una excelente descripción de este proceso se puede leer en CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 23. En el territorio del Nuevo Reino de Granada y Popayán no se acostumbraba a nixtamalizar el maíz para la elaboración de panes de maíz.

⁵¹⁸ DIHC, tomo VIII, p. 181; LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, p. 153.

aprendido a consumir el pan de los indígenas, sino que éstos habían transformado ciertas técnicas de preparación, basados en las enseñanzas europeas.⁵¹⁹

En este caso, consumir más o menos pan no era cuestión exclusivamente de un proceso de ingestión, pues involucraba, como se vio en el segundo capítulo, un canon interpretativo que calificaba a los grupos humanos según sus hábitos alimenticios. Servía para ubicarlos cerca o lejos de la cultura o incluso para reconocer actitudes positivas en aquellos que consumían más carbohidratos panificados.⁵²⁰ Por ejemplo, cuando Pascual de Andagoya describió la provincia de Popayán alrededor de 1540, comparó varias características culturales de los indios de *Lili* con sus vecinos los *Atunzata*. Entre las diferencias destacaba el hecho de que los primeros comieran el maíz tostado, cocido y en chicha, mientras que los segundos lo preparaban en bollo, lo cual les confería más fuerza que a los de *Lili*.⁵²¹ Es claro que el vigor estaba dado por la transformación del mismo producto en algo fundador y ordenador del mundo. El pan servía de cimiento de la vida y su vitalidad; sin él no había el sustento necesario para el vigor. Había otros productos que los podían mantener sanos y gordos,⁵²² pero no proporcionaban la fuerza, por lo menos desde la óptica española. Para los indígenas también existía una diferencia entre el consumo de carbohidratos líquidos y sólidos, sólo que en su caso se valoraban más los primeros que los segundos, por lo menos como alimento vital. Desafortunadamente resulta difícil acceder a los referentes simbólicos que diferenciaban a uno y otro consumo.

Para los españoles en las Indias, el maíz se volvió el sustento básico a muy poco tiempo de llegados, tanto que Cieza de León afirmaba que “habiendo necesidad, como los hombres tengan maíz, no la sienten.”⁵²³ Es claro que donde había trigo disponible, era el cereal preferido; sin embargo, el rendimiento del trigo era inferior al maíz, y su producción se limitaba a los territorios adecuados para ello; es decir, las zonas frías del Nuevo Reino de Granada y Popayán, en donde el clima permitía su cultivo. Pero las zonas cálidas y templadas eran territorio del maíz, y en ellas los españoles lo consumían considerablemente.⁵²⁴

⁵¹⁹ CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, pp. 23 y 24.

⁵²⁰ FERNÁNDEZ DE ENCISO, *Summa de geografía*, p. 267; MONTANARI, *La comida como cultura*, p. 14.

⁵²¹ “Relacion que da el adelantado Andaboya...” p. 176

⁵²² FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. X, p. 97; FERNÁNDEZ DE ENCISO, *Summa de geografía*, p. 267.

⁵²³ CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú, tercera parte*, cap. XIII, p. 240.

⁵²⁴ El oidor Díez de Armendáriz aseguraba haber comprado más de 300 fanegas de maíz para él y su comitiva en

Para realizar este consumo no sólo era necesario integrar al maíz simbólicamente dentro de un marco de comprensión: había que insertarlo en estructuras de consumo que lo hicieran aceptable, apetecible y deseable para los nuevos consumidores. Alrededor de 1560, era un proceso que se había elaborado satisfactoriamente, pues:

Del maíz los españoles que habitan en tierras calientes donde no se siembra trigo, hacen para su comer hartas delicadezas y regalos y muy lindas rosquillas en el horno que, siendo de buen maíz y bien cernido y aderezado y calientes, son harto más sabrosas que de pan de trigo. Hacen también muñuelos de muchas maneras, y hojuelas y empanadas y otras mil gollorías, porque las mujeres del mundo de por acá su golosina en todas partes se hace maestra para esto y para mucho más, de manera que de aquel maíz que nos parece por acá bárbaro, inculto y sin regalo, sacan nuestros españoles por allá tantos y más regalos y delicadezas como del trigo.⁵²⁵

A los ojos de los españoles, preparar el maíz a su manera lo mejoraba, sacándolo de un estado salvaje para civilizarlo, volverlo delicado y regalado. La estructura culinaria llenaba de sentido positivo al producto, por lo menos en las Indias, pues en Europa seguían mirándolo despectivamente.⁵²⁶ Igualmente, la mejora se daba por los aditamentos que cambiaba las características propias de los panes de maíz, pues podían “hazerse muy regaladas con gueuos, manteca, y otras cosas que les hechan.”⁵²⁷ En esta nueva variante de valoración de los panes, la clave eran las adiciones, ambas de origen europeo, pues si bien había animales americanos que producían huevos y manteca, para la época en que fray Pedro Simón escribió esto (alrededor de 1625), las gallinas y los cerdos se habían multiplicado de tal manera que eran los proveedores habituales de esos productos. Así, los panes, bollos y arepas de maíz, transformados y

su viaje de Cartagena a la capital de la Audiencia. Además de eso, pretendía que el rey no le cobrara el maíz que se había tomado de las encomiendas reales mientras estuvo en Cartagena, aunque no precisa la cantidad. DIHC, tomo IX, p. 183

⁵²⁵ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, pp. 153 y 154.

⁵²⁶ Este proceso de mejoramiento de los productos populares por estar acompañados de ciertos productos o prepararse de ciertas maneras también ocurría en Europa; véase CAPPATI y MONTANARI, *Italian Cuisine*, pp. XVIII y XIX.

⁵²⁷ *Fray Pedro Simón y su vocabulario...* p. 52.

alterados por nuevas formas de preparación se incorporaban al gusto de los comensales españoles, que rememoraban con este cereal viejas formas de preparación.

En el Nuevo Reino de Granada y Popayán había diferentes pisos térmicos, que esquemáticamente se pueden enunciar como cálidos, templados y fríos. Si bien en todos se daba maíz, en los fríos no se producía tanto; en cambio el trigo sí encontró un espacio propicio para su cultivo. Por lo tanto, allí el maíz pareció quedar restringido a un segmento de la población que conformado esencialmente por indios, negros y blancos pobres. Aunque esta impresión tiene un principio de verdad, la explicación es una generalización basada en un determinismo climático; el hecho de que en las encomiendas de tierra fría se cultivara trigo, no permite suponer que en sus alrededores se comiera. En muchas ocasiones, se cultivaba allí y se transportaba a sitios distantes de tierra caliente, en donde no se producía, pero sí tenían los mecanismos para abastecerse de él. Tres ciudades principales del Reino estaban en tierra fría: Santa Fe, Tunja y Popayán. En las tres hubo una población española relativamente grande y una producción de trigo capaz de suplir su abasto. A la par de la gran producción de trigo, se daba buen maíz –según afirmaban los cronistas–; pero a causa de la competencia no lograba calar el gusto de la república de los españoles y, como ya se ha dicho, era de poco valor y se destinaba a los naturales y a los pobres.⁵²⁸ El medio, la producción, la demanda y la masa crítica que residía en estos centros burocráticos hicieron posible que allí se mantuvieran casi intactos los ideales panificables en torno al trigo en una esfera de la sociedad. En la otra, la de los indios, el trigo era sólo un cultivo más de los impuestos por los españoles, del que se podían apropiarse para su conveniencia económica, pero que no parecen haberlo adoptado como propio en la dieta. Por lo tanto, en estas tres ciudades hubo dos lógicas, por lo menos, en torno a la panificación, y dos consumos activos y vitales que operaban de manera permanente.

Sin embargo, el trigo tenía un alcance restringido, pues sólo alcanzaba para un grupo muy reducido (más en unas ciudades que en otras),⁵²⁹ mientras que el maíz era el sustento que seguía rigiendo y sosteniendo la base de la sociedad. Si bien no en todas las encomiendas daban maíz a sus encomenderos, eran pocas las que no lo hacían, por lo menos como parte del tributo; con el maíz se alimentaban los indios y esclavos que trabajaban en las minas, los que

⁵²⁸ “Interrogatorio sobre el pleyto entre Gonzalo Suárez y Pedro Vázquez por los yndios de Ycabuco.” p. 182.

servían en las casas y haciendas, el ganado vacuno y porcino y, en términos generales, todo el Reino. En las tierras cálidas era más evidente esta dependencia, en parte porque las ciudades que se establecieron allí no eran tan grandes como Popayán, Tunja o Santa Fe de Bogotá. Tampoco disponían de los mecanismos económicos que hicieran posibles grandes importaciones permanentes de trigo (como sí lo podía hacer Cartagena de Indias, que lo compraba en el interior del Reino y el golfo de Venezuela): llegaba de vez en cuando, por medio del acarreto que llevaran las mulas o los cargadores a sus espaldas, convirtiéndose en un lujo escaso que no alteraba profundamente la dieta básica.⁵³⁰ A pesar de la cotidianidad, el trigo no era lo suficientemente fuerte como para desplazar al maíz en importancia y en sustento. Así, en 1578, en respuesta a las que hoy se conocen como *Relaciones geográficas*, la ciudad de los Reyes del Valle de Upar contestó que “el dicho maíz ay en gran abundancia y es también el mantenimiento de los hespañoles.”⁵³¹ Al año siguiente, Tamalameque contestó a la pregunta sobre las cosechas de los indios que “hazen sus cosechas de maíz que es el grano de que ordinariamente todos comemos.”⁵³² En la visita de Antioquia de 1615, el alférez real de Cáceres, Luis Fernández de Sotomayor, al informar sobre la necesidad de comenzar a realizar las siembras de maíz antes de la llegada del invierno de abril, invocó en cuatro ocasiones el bien de los vecinos, moradores, estantes, naturales y república en general, así como el hambre colectivo que supondría no contar con el sustento principal.⁵³³ El maíz se había vuelto la base misma de sostenimiento de estas sociedades y dependían de él para que sus vidas siguieran adelante.

Incluso en las regiones que podían contar con trigo permanente, la idea de no tener una buena cosecha de maíz era preocupante. En Cartagena implicaba no poder sustentar el ganado porcino con el alimento que más los engordaba, lo cual repercutía directamente en el abasto de la carne de cerdo, vital para el funcionamiento del puerto.⁵³⁴ En Santa Fe y Tunja, malas

⁵²⁹ “Descripción de (la) gobernación de Cartagena [1571]”, p. 428.

⁵³⁰ VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 289.

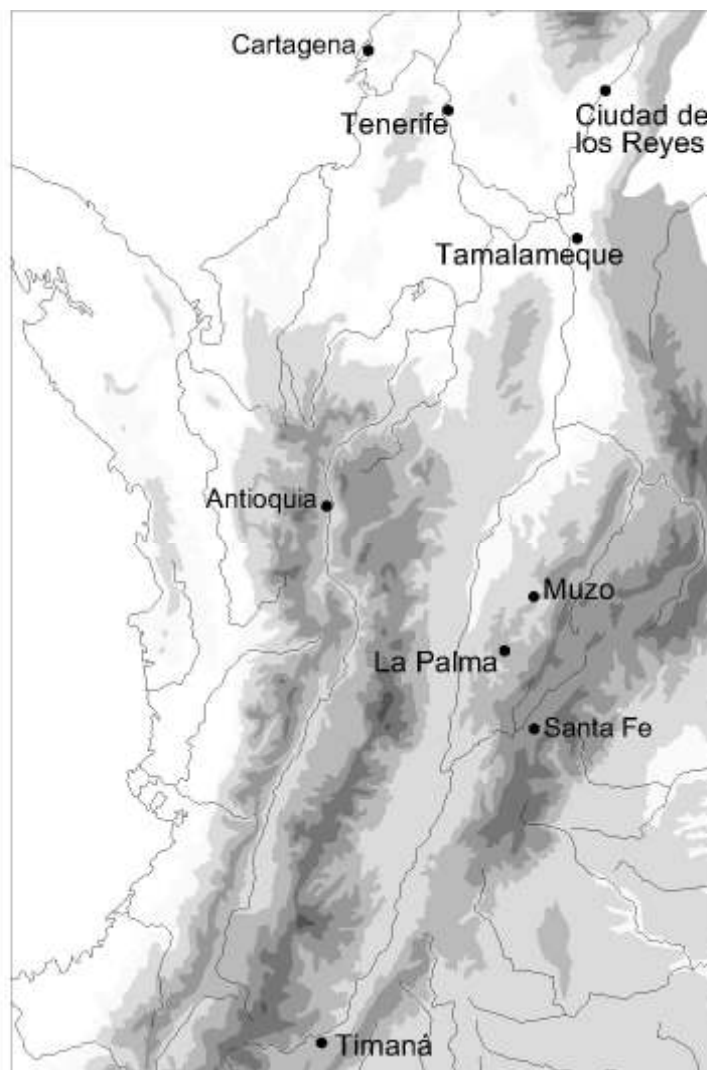
⁵³¹ “La ciudad de los Reyes Valle de Upar [1578]”, p. 254; igualmente se puede encontrar una afirmación similar sobre la ciudad de los Reyes en PÉREZ DE ARTEAGA, “Relación del Nuevo Reino (1568)”, p. 127; VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 289.

⁵³² “Descripción de la ciudad de Tamalameque en la gobernación de Santa Marta [5 de marzo de 1579]”, pp. 295 y 296.

⁵³³ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 1, ff. 52r y 55r.

⁵³⁴ “[...] y si les quitasen el servicio personal de que oy tratan en las sienbras de maiz los dhos yndios quedarian

cosechas de maíz ponían en riesgo a los indios de las encomiendas, a los hatos de ganado, al engranaje económico de la sociedad y al bien de la república.



Mapa 5

Obviamente, para poder consumir los panes de maíz era necesario que hubiera quien los preparara. En las primeras ciudades fue necesario emplear el poder político del cabildo y gobernadores para que los pueblos entregaran el maíz y, de ser factible, indias que prepararan las panificaciones. Con el establecimiento del dominio español y el reparto de las

perdidos y la republica padeceria mucha necesidad y quedaria arruinada respeto de que el principal sustento desta tierra para la gente della y negros que son muchos es el maiz y caçave y con ello se sustentan ansimismo se cria ganado de cerda que es el mantenimiento mas necesario para esta ciudad flotas armadas que tan ordinarias son este puerto de mas otros muchos navios y baxeles que de ordinariamente entra o acuden a esta ciudad ansi con negros como con otras cosas”. AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, f. 320v.

encomiendas, la consecución de maíz y las indias para procesarlo ya no dependía directamente de los poderes políticos de las ciudades y villas,⁵³⁵ sino de los particulares que disponían de la mano de obra indígena. Así, en encomiendas ubicadas en zonas cálidas como Almaguer, Anserma, Bucaramanga, Carrapa, Cartagena, Mompox, Antioquia, Murca, Cataima, los encomenderos disponían de indias que les servían de panaderas, bolleras y cocineras.⁵³⁶ Por realizar esta tarea, en la segunda década del siglo XVII, las indias podían recibir 10 pesos de plata al año en la gobernación de Cartagena, o 10 pesos de oro en la de Antioquia;⁵³⁷ en el resto de gobernaciones no se ha encontrado reglamentación al respecto. La documentación muestra en buena parte de los casos que tanto en estas dos gobernaciones como en las restantes, el pago a las indias no se cumplía, pues los encomenderos creían que era suficiente con proporcionar el vestido, la comida, la instrucción religiosa y un trato razonable. En ocasiones, dichas indias necesitaban que les llevaran hasta la casa de los encomenderos el alimento de cada semana, compuesto básicamente de maíz, pues allí no se los proveían.⁵³⁸

A muchas las sacaban de sus pueblos y las llevaban a las casas de los españoles desde niñas para que aprendieran el oficio a cabalidad en el nuevo ambiente.⁵³⁹ Si bien desde muy pequeñas estaban familiarizadas con las labores culinarias, al trabajar para los españoles o mestizos, bien fuera en la casa de los encomenderos o en las estancias de los capataces, debían aprender a cocinar y a preparar los panes bajo parámetros españolizados. Para evitar los castigos e integrarse positivamente en las redes de servicio, las indias debían realizar las nuevas formas de preparación y aditamentos a los panes de maíz que los españoles habían incorporado. Así, hacían una actividad tradicional bajo nuevas estructuras culinarias.

⁵³⁵ Es claro que el poder político seguía manteniendo una regulación constante sobre la mano de obra y su empleo; sin embargo, en ocasiones ese control era limitado por el poder de los encomenderos. A mediados del siglo XVII, los encomenderos pierden su importancia como detentadores de la mano de obra. COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia*, p. 156.

⁵³⁶ FDHNRG, tomo VIII, p. 95; AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 2, f. 820v; Visitas de Bolívar, tomo 6, folios 186r; Visitas de Bolívar, tomo 10, f. 31r; Visitas de Cauca, tomo 1, f. 500r; Visitas de Cauca, tomo 3, f. 611v, 699v, 700r, 983v; Visitas de Cauca, tomo 6, f. 372r; Visitas de Tolima, tomo 1, 336r.

⁵³⁷ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 1, f. 121r; Visitas de Bolívar, tomo 1, 419r.

⁵³⁸ AGN, Colonia, Visitas de Santander, tomo 6, f. 40v.

⁵³⁹ AGN, Colonia, Visitas de Santander, tomo 1, f. 27r.

No todas las indias trabajaban directamente para los españoles; a algunas les encargaban las mismas labores para los esclavos que servían en las estancias o en las minas.⁵⁴⁰ De las que servían en las casas, algunas permanecían hasta su muerte, pero la mayoría regresaba en algún momento a su pueblo y participaba en las actividades culinarias propias de la comunidad. Poco se puede saber qué pasaba con las prácticas y saberes culinarios que portaban las indias que habían servido a los españoles cuando llegaban a sus comunidades: ¿Podían seguir cocinando de la misma manera o la ausencia de ciertos productos y una masa crítica hostil a innovaciones españolizantes hacían que cocinaran de un modo “tradicional”?

Aunque este panorama no está claro, sí se puede ver que los panes de maíz, en sus diferentes variantes, recorrían transversalmente las diferentes capas de la sociedad colonial. Las formas de preparación y los aditamentos marcaban la diferencia en el consumo; sin embargo, no era una brecha tajante, pues la circulación de información culinaria era tan fluida que no era difícil compartir las preparaciones de los diferentes niveles sociales.

Más que diferencias rígidas, eran marcas de distinción flexibles basadas en formas de consumo sancionadas desde el poder de los españoles. Estos veían en sus preparaciones y aditamentos las claves para volver al maíz un producto de regalo e incluso delicado al gusto, contrario a lo que pasaba con la forma en la que lo consumían los indios, salvaje y poco regalada —a sus ojos—. Además, como los indios consumían mayor cantidad de maíz en forma de chicha que en panificaciones, existía un elemento más de distinción y diferenciación entre ambos grupos.

A medida que los encomenderos perdían fuerza como dispensadores de mano de obra, su control sobre las indígenas de los pueblos también disminuía. Además, a mediados del siglo XVII, la desarticulación progresiva de los pueblos hizo que muchas indígenas dejaran de trabajar bajo patrones clásicos, como serían las comunidades o las casas de los encomenderos, y pasaran a servir a hombres de diversas procedencias, para fines variados, entre los cuales estaba el de hacer panes para vender a las cuadrillas de las minas.⁵⁴¹ Al no estar constreñidas

⁵⁴⁰ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 2, f. 186r.

⁵⁴¹ AGN, Colonia, Visitas de Santander, tomo 5, 922r.

por fuerzas comunales que miraran mal las preparaciones no tradicionales, ¿prepararían estas indias panes que incorporaban novedades introducidas por otros grupos culturales?

Además de eso, en las zonas cálidas, las negras horras o esclavas y las indias vendían sus bollos y panes de maíz en las ciudades y en los caminos entre ciudades a los transeúntes que necesitaban comida.⁵⁴² Si bien ellas hacían una preparación clásica del mundo indígena, no es factible pensar que la hicieran sin transformarla con sus nuevas interpretaciones y elaboraciones. Ahora bien, ¿el gusto de qué grupo se trataría de satisfacer en estas ventas? Es probable que el del grupo dominante, el de los españoles, pues eran ellos los que disponían mayor capacidad de compra y los menos dispuestos a conseguir su comida por vías diferentes a la compra. No obstante, estas negras no tenían la obligación de satisfacer necesariamente el gusto de sus comensales, sobre todo si estaban en los tambos ubicados entre poblaciones, donde no existía competencia, ni mayores opciones de selección. Esto muestra hasta qué punto, si bien los españoles estaban en un lugar de poder para descalificar preparaciones de comidas, muchos de ellos estaban en la necesidad de consumir lo que no se preparaba bajo parámetros españolizados.

2. Mazamorras y chicha

Como parte de una práctica más o menos generalizada, los españoles vieron que otra de las formas en que los indios consumían el maíz en grandes cantidades era:

del mayz molido y cozido con ellas en agua hazen unas maçamorras que es guisado al modo de las poleadas o gachas que llaman en España, estas comen proveydas de sal o de agua della teniendolo por manjar de todas oras y por más prinçipal sabroso y socorrido que ninguno de todos los demás qe alcançan en salud o enfermedad.⁵⁴³

Una vez más, la identificación analógica del plato permitió a los españoles comprenderlo e integrarlo dentro de sus estructuras del gusto. En este caso, como se ve en la cita, la comparación se hizo con las poleadas y gachas; además se incluían la talvina y el hordiate, que arquetípicamente corresponden a un plato de cereal cocido en agua, que podía

⁵⁴² ROBLES, *América a fines del siglo XVII*, p. 82.

⁵⁴³ “Relación de La Trinidad y La Palma por Gutiérrez de Ovalle su conquistador”, p. 354.

tener más ingredientes, del que resulta una masa blanda.⁵⁴⁴ Usualmente este tipo de platos hacía parte de la cultura popular y no era un plato muy estimado, más apto para calmar el hambre y pasar los momentos en que no había mejores alimentos. Para los españoles, la analogía era tan clara, que desde los primeros contactos nombraron al plato “mazamorra”; ocultaron los nombres indígenas que se le daban, e impusieron el que recibían los pedazos de bizcocho quebrados que quedaban en el fondo de los costales. Ahora bien, si las preparaciones europeas servían para hacer comparaciones, la mazamorra como producto elaborado con base en maíz adquirió tal identidad que siempre la designaron con el mismo nombre.

Esta identidad no debe ser comprendida como referente a un único producto, sino a múltiples variaciones de elaboración.⁵⁴⁵ Los españoles aportaron bastante en hacer crecer este número. Desde 1525, Fernández de Oviedo señalaba que los españoles elaboraban una variante a la que se le agregaba leche de coco, “y por causa de esta leche de los cocos son las dichas mazamoras excelente manjar, y sin dar empacho en el estómago, dejan tanto contentamiento en el gusto y tan satisfecha la hambre, como si muchos manjares y muy buenos hubiesen comido”.⁵⁴⁶ Por una parte, ensalzaban las bondades de las variaciones para brindar legitimidad frente al lector español, que conocía este tipo de platos como algo propio de dificultades, y no de goce; y por otra parte, al variar los elementos de la receta e incorporarle nuevos, los españoles transformaban el producto; de alguna manera dejaba de ser una comida propiamente de indios y se volvía un verdadero manjar. Se variaba la receta con un elemento que no pertenecía ni a la tradición española ni a la indígena, pero que gracias a un proceso de asimilación realizado por la primera, en la cual veían en el coco una nuez o almendra, sacaban el líquido producto de majarlo y colarlo (tal como se hacía con éstas), y podían preparar algo similar a la talvina, que era una gacha o poleada hecha con leche de almendras. En el marco de la expansión española, se mezclaban productos provenientes de diferentes ámbitos para conformar algo nuevo, pero inserto en tradiciones precedentes.

⁵⁴⁴ CAPATTI y MONTANARI, *Italian Cuisine...*, *op. cit.*, p. 49. Para la transformación de la polenta en Italia, véase FLANDRIN, “L’alimentation paysanne en économie de subsistance”, pp. 597-627.

⁵⁴⁵ Flandrin ha mostrado que, para el caso europeo, el nombre de un plato está lejos de ser una marca de unidad. Citado por LAURIOUX, “Identidades nacionales, peculiaridades regionales”, p. 59.

⁵⁴⁶ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. LXV, pp. 152 y 153. De manera muy similar aparece también en *Historia general y natural de las Indias*, libro IX, cap. IV, tomo II, p. 279.

Los españoles le agregaron también otros ingredientes a la mazamorra, como leche, azúcar (blanca o morena), anís, yemas de huevo y canela, con lo cual iban integrándola más a su escala de valores gustativos. De manera simple o elaborada, la mazamorra se constituía en una base de la alimentación del Nuevo Reino de Granada y Popayán que cubría diferentes clases, grupos e identidades. No se trataba ya de ser de cultura de trigo o de maíz, ni de ser blanco o indio para comerla. Al fin de cuentas, salía muy costoso gastar harina de trigo en una poleada, y con el maíz se obtenía un plato gustoso, que se acomodaba a las exigencias del paladar. Nuevamente se puede encontrar la transversalidad de un producto de maíz, con diferencias en las preparaciones, que marcaban las distinciones entre los diferentes grupos sociales, al tiempo que seguía manteniendo ciertas características que lo hacían reconocible para cada una de las repúblicas. Como podía ser tan maleable, las distinciones se establecían por medio de los aditamentos y de las preparaciones, y no de la base. Por ejemplo, casi un siglo después de las palabras de alabanza sobre la mazamorra escritas por Fernández de Oviedo, fray Pedro Simón comparaba a los indios con los burros, pues comían este plato “con unas yerbas insípidas y algunas raycillas asadas.”⁵⁴⁷ El contexto marcaba las características de calidad del producto. Los cortes transversales enunciados desde la instancia de dominación cultural señalaban los alimentos de los humanos (los sabrosos, los manjares), y los de los animales (de mal sabor e impropios para comer).

No obstante la voluntad de segregar y diferenciar de los españoles en torno a las mazamoras, estos y los indígenas tenían una concepción convergente: tanto los unos como los otros las veían como un alimento saludable. Cabe recordar que en el tercer capítulo se vio cómo en buena parte de los ayunos rituales indígenas que se mencionaron, la mazamorra aparecía como uno de los productos permitidos para el consumo; en medio de los trances y peligros que enfrentaban los que realizaban los ayunos, era un alimento purificador. Por su parte, los españoles también le reconocieron ciertas virtudes: por ejemplo, Vargas Machuca señalaba que, para sobrevivir, los heridos con flechas envenenadas debían comer mazamorra durante 20 días, sin tomar agua ni consumir ningún otro alimento, como cura eficaz para

⁵⁴⁷ PEDRO SIMÓN, *Noticias históricas*, tomo I, p. 156.

sobrevivir. Igualmente señalaba que para los soldados con hinchazones en los antebrazos y en las piernas, el mejor remedio era poner emplastos de mazamorra y masato.⁵⁴⁸

Además, a comienzos del siglo XVII, Juan Méndez Nieto, en sus *Discursos medicinales*, recomendó la mazamorra para cinco tipos de problemas de la salud, que abarcaban mujeres en peligro de aborto, enfermos de fiebres tercianas y cuartanas, y de romadizo (resfriado), entre otros; señaló que la clara (la parte líquida de la mazamorra), con un poco de azúcar, era la tisana de las Indias.⁵⁴⁹ Igualmente se creía que era un alimento ideal para las mujeres en periodo de lactancia.⁵⁵⁰

Es claro que a la mazamorra se le asignaba una categoría purificadora, pues era lo que estaba presente tanto en los ayunos indígenas, como en los remedios para contrarrestar los venenos de las flechas, y las curas de diferentes males. Esta línea de continuidad intercultural se pudo establecer gracias al carácter de pilares de vida que le asignaron ambas culturas a los cereales, y muy especialmente porque el maíz se vio siempre como el trigo de las Indias. Al equiparar uno y otro, se vio como natural que el maíz tuviera una serie de virtudes que también tenía el trigo, aunque no las poseyera todas. Por esto, los ayunos rituales indígenas cobraban sentido a ojos de los españoles, pues entendían que un ayuno prolongado para purificar el cuerpo se debía hacer con base en el cereal principal.

Entre ambas concepciones hay un quiebre. Para los indígenas, la mazamorra también tenía un lado negativo: en las denuncias por muertes entre indios, aparecen constantemente dos productos portadores de venenos: mazamorra y chicha. Si bien esto se puede relacionar con la ambivalencia que se otorgaba a los elementos de sanación como elementos de muerte al mismo tiempo,⁵⁵¹ es probable que la respuesta esté vinculada a otro aspecto que se desarrollará cuando se hable de la chicha.

Otra diferencia entre el consumo indígena y español de mazamorra era que para los primeros era una constante en su dieta, que solían consumir en todas las comidas y que

⁵⁴⁸ VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, pp. 91 y 94.

⁵⁴⁹ MÉNDEZ NIETO, *Discursos medicinales...*, Libro segundo, discurso 12, p 213; Libro 3, discurso 5, p. 315; Libro 3, discurso 13, p. 368; Libro 3, discurso 17, pp. 382 y 383; Libro 3, discurso 33, pp. 493 y 495.

⁵⁵⁰ PORTOCARRERO, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 49.

acompañaban con otros productos, por lo menos mientras tuvieran maíz en cantidad suficiente. Los indios consumían mazamorra sola, con chicha, con panes de maíz o maíz tostado, con carne, pescados, tubérculos y carbohidratos.⁵⁵² Para muchos grupos indígenas, en especial los ubicados en las cordilleras y en el altiplano de Santa Fe y Tunja, el verdadero “pan” eran las mazamorras y chicha; es decir, su carbohidrato y sustento básico era líquido, en contraprestación a los panes secos y horneados (o asados) que preferían los europeos. En cambio, para los españoles la mazamorra era un plato integrado en sus estructuras de gusto, pero no la consumían con la asiduidad de los indígenas, sino espaciadamente. Había entonces un enfrentamiento de dos cánones interpretativos del deber ser de la comida, que compartían elementos en común, y que variaban en las distribuciones; además, servía tanto de sustento como de bebida. La mazamorra no tenía la función social de unir a las comunidades (como sí lo hacía la chicha), pues estaba más restringida a los núcleos familiares; no obstante, era una comida que, por medio de la comensalidad, vinculaba a individuos sin parentesco. Además, como era una de las comidas más habituales, era lo que más había en cantidad y con mayor facilidad se podía ofrecer.

La palabra chicha era una voz indígena más o menos extendida en la zona antillana y en las inmediaciones de Panamá y el golfo de Urabá. Con ella se designaban, en general, las bebidas fermentadas que se obtenían de diversos frutos, como la piña, la yuca y otros productos. El maíz era la base de fermentación de la bebida que más se producía en el Nuevo Reino de Granada y Popayán. Para prepararla, se ponía el grano algo fragmentado en unas ollas grandes (múcuras), donde se cocía un poco y se dejaba fermentar durante dos o tres días, hasta obtener el sabor y consistencia deseados. Entre algunos grupos, para asegurar la correcta preparación de la bebida, las mujeres mascaban el maíz.⁵⁵³ Al igual que con los panes de este cereal, la chicha no se preservaba durante mucho tiempo; después de unos días adquiría un sabor agrio que los indígenas no apreciaban; por lo tanto era necesario renovar su producción constantemente.

⁵⁵¹ GIRARD, *El chivo expiatorio*, p. 67.

⁵⁵² AGN, Colonia, *Visitas de Boyacá*, tomo 3, ff. 297r y 300v; *Visitas de Cundinamarca*, tomo 3, ff. 540v y 543r.

⁵⁵³ CARLETTI, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo*, cuarto razonamiento, p. 52.

La chicha se podía preparar para dos ámbitos diferentes: el consumo doméstico y el colectivo. Si bien el doméstico era alto –era la manera en que más maíz se ingería–, se puede catalogar de consumo moderado, pues se buscaba sostenimiento y alimentación. Sin embargo, la cantidad de chicha preparada era, generalmente, superior al consumo del núcleo familiar; de esta manera, el excedente se convertía en bebida de consumo compartido. En el ámbito colectivo primaba un elevado consumo que propendía a la unión comunal y la embriaguez como elemento lúdico de integración social. El alto grado de dificultad que implicaba su preparación hacía que se privilegiara el trabajo en grupo.

Una escala intermedia entre ambos ámbitos se ubicaba en la reciprocidad establecida entre caciques y capitanes de los pueblos chibchas, basada en la distribución de chicha. Los caciques o capitanes en estas sociedades jerarquizadas tenían derecho, entre otras cosas, a que los hombres de su comunidad les trabajaran en sus cercados y cosechas; a cambio, debían alimentarlos por el tiempo que durara el trabajo. La mayor parte de la alimentación se proporcionaba en chicha. Para tener suficiente para los trabajadores, los caciques y capitanes contaban con el servicio de varias indias, encargadas de asegurarse de que no faltara. Con la llegada de los españoles y la imposición de las costumbres de tributación impuestas por el nuevo sistema, los caciques y capitanes perdieron muchas de sus atribuciones y privilegios tradicionales, aunque adquirieron otros. Dentro de los que perdieron estaban la cantidad y calidad de servicios que se les prestaba, pues a muchos de ellos las comunidades ya no les daban ningún tipo de tributo específico y a otros sólo les ayudaban con el trabajo de las rozas.⁵⁵⁴ Para seguir disfrutando de este trabajo era necesario que entregaran la bebida y comida acostumbrada, porque “este es uso y grandeza de los caciques para que sean obedecidos”.⁵⁵⁵ Sin embargo, bajo la vigilancia de los doctrineros y administradores españoles, para los caciques y capitanes resultaba cada vez más difícil mantener indias de servicio, pues con la persecución de la poligamia y la imposición de estilo de familia europeo, la convivencia con varias mujeres era mal vista. Así, en 1594, el cacique y capitanes de Siminjaca afirmaban que ya no tenían indias de servicio, pues se las habían quitado.⁵⁵⁶ En las visitas realizadas entre 1593 y 1595, se trató de averiguar si los caciques y capitanes aún vivían con varias mujeres. La

⁵⁵⁴ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 17, f. 241r.

⁵⁵⁵ AGN, Colonia, Visitas de Cundinamarca, tomo 5, f. 577v.

mayoría comprendió que debía hacer explícita la necesidad de contar con mujeres a su servicio para que les hicieran la chicha (porque de lo contrario perderían el respeto de la comunidad), pero era necesario negar la relación sexual con ellas, como lo afirmaron los caciques de Tibagua, Tibasuya, Ubachoque, Chocontá, Pansagua.⁵⁵⁷ Sólo el de Teusacá admitió que tenía seis indias de servicio y que:

con algunas dellas de quando en quando tiene parte con ellas carnalmente y questo es de tarde en tarde y que ansimismo a traido de Santa Fe una yndia criolla ladina de mes e medio aca con proposito de casarse con ella y que las dhas yndias aunque estan en su servicio cercado como tiene dicho no duermen con el sino en otros bohios y ni mas ni menos la dicha yndia ladina sino es algunas noches que la manda venir y duerme con ella y que no save las dichas yndias sean parientas unas de otras ny menos lo son deste testigo porque cada una dellas son de diferentes capitancias.⁵⁵⁸

En medio de las presiones españolas que sufrían las comunidades indígenas y sus tradiciones, algunos sujetos trataban de hacer transacciones entre el pasado y el presente para mantener un principio de orden satisfactorio para una parte de la comunidad. Los caciques y capitanes no querían perder la posición de articuladores sociales que obtenían gracias a la distribución de chicha entre sus hombres; por lo tanto buscaron ubicar este papel, tanto como se pudiera, acorde con los lineamientos de la sociedad conquistadora, aunque en ocasiones había quien no comprendía bien las nuevas reglas y revelaba prácticas aún vigentes.

Si en el ámbito privado o doméstico las mujeres, además de productoras, eran también consumidoras, en el ámbito colectivo la chicha era principalmente de consumo masculino; se ingería en grandes cantidades, mientras los hombres rememoraban, celebraban, se integraban o conspiraban. Existía entonces un consumo privado y un consumo público, que se distinguen claramente por los participantes, las cantidades y los fines que cada uno buscaba. En la medida en que se salía de la esfera doméstica o privada y pasaba a una pública, bien fuera en las fiestas o en las obligaciones con los caciques y capitanes, el consumo de chicha adquiría

⁵⁵⁶ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 17, f. 533r.

⁵⁵⁷ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 17, ff. 234v, 242r, 446v; Visitas de Cundinamarca, tomo 2, f. 911v; Visitas de Cundinamarca, tomo 8, f. 380v; Visitas de Cundinamarca, tomo 11, ff. 147v y 163r.

⁵⁵⁸ AGN, Colonia, Visitas de Cundinamarca, tomo 5, f. 577r.

características políticas; era consumida por hombres públicos y vedada a las mujeres (en el consumo, no en la producción). Así, beber en medio de las comunidades tradicionales era un acto cohesionador y reparador de problemas, como se mencionó previamente, pero también era un acto político en el cual todos debían representar un papel activo, por medio del consumo y de las regulaciones propias de las fiestas. Lo que a ojos de los españoles era la dicotomía de comer poco y beber sin moderación,⁵⁵⁹ en realidad era la línea divisoria entre el consumo privado y la acción pública de figurar como parte de una comunidad que vivía la abundancia del maíz por medio del consumo embriagante de la chicha.

Los españoles no solían atacar la embriaguez de los indios en la esfera privada, sino en la pública, en medio de sus celebraciones colectivas. Aunque la chicha servía para integrar a vecinos y a individuos, las fuentes muestran que los grandes consumos de chicha se daban cuando se hacía de manera grupal y, en buena parte de los casos que quedaron registrados, tales “borracheras” se daban en las casas de los caciques o en espacios públicos de los indios. Incluso después de la gran persecución de las idolatrías (1575–1590), al seleccionar sitios ocultos para realizar las reuniones, escogían lugares con características rituales o políticas, que los hacían públicos para todos los sujetos de la comunidad.

La presencia española alteró los usos y costumbres indígenas en torno al consumo de la chicha, por lo menos en alguno de los aspectos; sin embargo, hubo fuertes intentos por continuar con el consumo doméstico y con el colectivo, incluso en el centro mismo de la Audiencia. A finales de enero de 1591, alrededor de 50 indios se reunieron en Santa Fe, en la casa de Juan Lozano, en horas de la noche; en un círculo “bevieron y cantaron en ella como es uso y costumbre pisando y cantando”.⁵⁶⁰ Tras un rato llegaron los alguaciles de la corte y detuvieron a algunos indios, sin obtener mayores respuestas, pues todos alegaron estar de paso y no saber a cabalidad qué ocurría en esa reunión. Se desconoce por qué se reunieron en esa casa y quién convocaba a la fiesta, por lo tanto no es posible corroborar si este encuentro se enmarcaba dentro de lo que se ha expuesto hasta ahora. Ahora bien, sí tiene diferencias sustanciales que son evidentes; por ejemplo, no se celebró en el seno de una comunidad tradicional, sino en una casa de la capital de la Audiencia. Por lo tanto, se puede cuestionar si

⁵⁵⁹ CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú, primera parte*, cap. XXIII, p. 34.

todos los pertenecientes hacían parte de una misma comunidad tradicional, o por el contrario eran miembros de una nueva comunidad construida sobre los lazos de viejas parentelas, prácticas culturales semejantes (por ser todos de origen muisca), pero con base en una nueva realidad: ser habitantes –permanentes o transitorios– de una ciudad de españoles y, en tanto eso, parte de un grupo subalterno que necesitaba tejer sus propias redes de solidaridad, cohesión e intercambio.

Es factible suponer que el peso político del consumo colectivo de chicha fue desapareciendo a medida que se desintegraban las comunidades tradicionales y era necesario reconfigurar unas nuevas. Por ejemplo, al establecer vínculos interculturales, la chicha también era un agente mediador, pero como lo podía ser cualquier otro alimento, sin las connotaciones que gozaba antes. Al establecer vínculo con negros, españoles y mestizos ajenos al grupo, todos consumían chicha, sin la posibilidad de establecer una comunidad en la que fueran miembros políticos; a lo sumo, eran comensales, compadres o compañeros, pero ubicados en esferas de consumo que carecían del peso de la comunidad tradicional.⁵⁶¹ Al no identificar a un grupo humano que correspondiera a patrones clásicos, los españoles argumentaban que la presencia de mestizos entre los indios en las “borracheras” sólo se debía al interés de aquellos por obtener beneficios económicos inmediatos; en otras palabras, para quitarles sus escasas pertenencias.⁵⁶² Se desconocía de esta manera la forma como se podían integrar nuevas redes comunitarias, más allá de las grupales, y se despreciaba la capacidad de los indios para sacar ventaja de las nuevas relaciones.

De otro lado, las comunidades debían reconfigurar sus espacios para reunirse a beber. En 1670, se señalaba que los indios de las encomiendas de Pabachoque y Yuca,⁵⁶³ en términos de la ciudad de Vélez, se congregaban a beber ante una figura de Ecce Homo.⁵⁶⁴ En este caso, los valores políticos, culturales y religiosos que antes congregaban a los pueblos se alteraron con la implantación de nuevos códigos y valores culturales, e hicieron el traslado de lo que se consideraba importante de un ámbito cultural a otro. En el segundo capítulo se mostró cómo,

⁵⁶⁰ AGN, Colonia, Caciques e Indios, tomo 63, f. 565r.

⁵⁶¹ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 10, folio 27r.

⁵⁶² FDHNRG, tomo VIII, p. 94; AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 8, f. 321v.

⁵⁶³ Entre ambas encomiendas se juntaban 50 indios tributarios.

⁵⁶⁴ AGN, Colonia, Visitas de Santander, tomo 2, f. 208v.

ante el acoso español por perseguir las prácticas “idolátricas” asociadas a las “borracheras”, la estrategia de muchos pueblos indígenas consistió en vaciar de contenido religioso esas reuniones y hacerlas parecer de consumo solamente, que fue en lo que efectivamente se convirtieron en otros lugares, como en las chicherías urbanas o trapiches, donde se congregaba gente de todos los colores a beber guarapo. Ahora bien, lo que muestra la experiencia de Pabachoque y Yuca es que se apropiaron de espacios cristianos para llevar a cabo las reuniones. ¿Es posible en este caso hablar de una acción política en el consumo de chicha frente a la figura del Ecce Homo? Desafortunadamente sólo se cuenta con el testimonio del doctrinero, quien no profundizó en las características de estas reuniones, duración o tradición. Aún con tan poca información es posible pensar que esos encuentros tuvieran características que agregaran a la devoción religiosa un carácter político, al reafirmarse periódicamente como miembros de una comunidad social y devota a un mismo tiempo.

Establecer quiebres temporales en torno al consumo de chicha es complicado. Se pueden mostrar ciertas tendencias en el tiempo, pero las divisiones son ilusorias, porque al tratar sobre el consumo de los indígenas en dos ámbitos diferenciados, se está contando con información registrada desde instancias de poder que trataban de reprimir uno de los ámbitos de consumo: el público. Por lo tanto, los procesos se desarrollaron de manera diferenciada, según la capacidad de cada comunidad indígena para conservar sus usos y costumbres tradicionales.

Igualmente se está ante el problema de determinar si existieron transformaciones temporales o regionales, o si simplemente se debe a divergencia de intereses de los españoles encargados de vigilar ciertas zonas. No obstante estos inconvenientes, es posible delimitar, aunque de manera tentativa. Hasta 1576, el consumo de chicha en reuniones o borracheras era algo tolerado en general, a pesar de las objeciones morales. Con la campaña de fray Luis Zapata de perseguir las idolatrías, el acto de beber en comunidad se volvió indisociable de aquellas; esto hizo que fuera igual de perseguido. A partir de 1590, esta persecución dio resultado, pues algunos caciques y capitanes perdieron las indias de servicio que tenían, o bien vieron reducido su número y tuvieron que encubrir y hacer aceptable a ojos de los españoles el tipo de vínculo que tenían con ellas.

Aún así, las formas de consumo colectivas mantenían las mismas características, aunque las encubrieran a las autoridades españolas. Con el debilitamiento de los pueblos tradicionales, la congregación de poblaciones de diferentes etnias y grupos, y la mayor presencia de indios de servicio en las ciudades y reales de mina, el consumo colectivo de chicha como práctica política perdió peso. Sin embargo, se mantuvo como estructura de consumo que permitía establecer vínculos (como en las chicherías urbanas), incluso sin chicha: en los trapiches, la gente de diferentes castas se reunía para consumir guarapo.

Si bien en las fuentes se sigue hablando de los indios como borrachos (segundo capítulo), esta idea no estaba asociada a las “borracheras”, sino a otras formas de consumo. La ruptura se comenzó a vislumbrar a partir de las visitas realizadas a mediados del siglo XVII, en donde la información a este respecto es muy inferior a la obtenida durante las visitas de finales del siglo XVI y de las primeras cuatro décadas del XVII. También es claro que la tendencia se desarrolló en el territorio de la Audiencia del Nuevo Reino de Granada y gobernación de Popayán, puesto que en las gobernaciones de Cartagena, Santa Marta, Antioquia, Popayán y los Muzos no fue tan claro, en parte por el tipo de control, menos documentado que el de cercanías de la Audiencia. Sin embargo, es claro que en estas zonas también se pasó de un uso tradicional público a otro integrador de diferentes grupos humanos.

Esta transformación se dio en el ámbito público, pues el consumo cotidiano como bastimento primordial no se afectó considerablemente. La chicha seguía siendo bebida y sustento principal de todas las comidas para la mayoría de los indígenas. Incluso para blancos, mestizos y negros llegó a convertirse en un alimento básico. Desde los primeros contactos en Tierra Firme, los españoles se acostumbraron a consumir chicha, como lo señalaba Fernández de Enciso.⁵⁶⁵ Al igual que con los panes y con las mazamorras, los españoles transformaban los productos según preferencias culturales para marcar una diferencia con las preparaciones indígenas. Cey señaló alrededor de 1545:

Y de esta última forma hacemos nosotros los cristianos el vino para beber:
después de cocido [el maíz] lo colamos y luego se deja aclarar para

⁵⁶⁵ FERNÁNDEZ DE ENCISO, *Summa de geographia*, p. 267.

beberlo, y para hacer vinagre se guarda más días hasta que se hace más fuerte.⁵⁶⁶

Como se puede ver, Cey optó por hablar de vino. Por un lado era una estrategia narrativa que permitía explicar a sus lectores de qué estaba hablando; por otro lado, era una forma de comprensión analógica que operó permanentemente, al comparar las dos bebidas embriagantes más importantes en referentes culturales diferentes.⁵⁶⁷ En parte también hay que tener en cuenta que Cey no denomina a esta bebida “chicha”, porque su principal experiencia se dio entre Venezuela y el Nuevo Reino de Granada, a muchos kilómetros de distancia del golfo de Urabá y Panamá, de donde provenía esa voz. Ahora bien, lo importante es que Cey señala cómo la preparaban los cristianos, en contraposición tácita a los indios. Desde la óptica europea, colar la chicha implicaba sacar aquello extraño. Por medio de ese proceso, se pensaba que se mejoraba, haciéndola “mas limpia, y mas curiosa y mas regalada”, como señalaba fray Pedro Simón que la hacían los españoles casi un siglo después de la experiencia de Cey.⁵⁶⁸

Al principio, al igual que con las otras preparaciones de maíz, la producción y confección quedó en manos indígenas básicamente; con el tiempo, también las mestizas y las negras se ocuparon de ellas; por lo tanto, cabe preguntarse si la chicha que consumían los españoles efectivamente contenía los cambios que anotaban Cey y fray Pedro Simón. Esto no supone negar la información de ambos, sino preguntarse si habría una chicha preparada especialmente según los deseos españoles, de poca cantidad, y otra que seguía los parámetros generales de producción indígena, que era la que se solía consumir. No se sabe si la medida diaria de chicha que debían entregarle las comunidades indígenas a los doctrineros desde 1555 estaba hecha bajo condiciones especiales, o simplemente se tomaba de la comunitaria.⁵⁶⁹ En algunos casos es factible suponer que la chicha que consumían los españoles era igual en todo a la de los indios. Por ejemplo, en Ibagué en 1601, Pedro Meléndez, a punto de morir, pidió un poco de chicha, porque no podía comer nada; Barbola, una india al servicio del padre de éste, fue a la cocina y agarró una olla pequeña de chicha que pertenecía a otra india de la casa.⁵⁷⁰

⁵⁶⁶ CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 24.

⁵⁶⁷ “Descripción de la villa de Tenerife”, p. 320; LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, p. 153.

⁵⁶⁸ *Fray Pedro Simón y su vocabulario*, pp. 60 y 61.

⁵⁶⁹ AGN, Colonia, Visitas de Cundinamarca, tomo 5, folio 957r; FDHNRG, tomo VI, pp. 60 y 61.

⁵⁷⁰ AGN, Colonia, Caciques e indios, tomo 43, f. 405r.

Años más tarde, en términos de Ambalema, el español Juan Domínguez tenía bajo su mando dos indios arrendados, Gaspar y Francisco Ontibón; como tenía poca hacienda, él y su esposa mestiza dormían en el mismo bohío con los indios y compartían la comida, tanto el momento como el tipo de alimentos. Según el testimonio de Gaspar y Francisco, lo único que marcaba la diferencia de consumo entre el patrón y los indios era la totuma en que aquél bebía la chicha; no por el contenido, sino por el sentido de propiedad. Incluso esta marca era tan tenue que la esposa de Juan Domínguez en algún momento le entregó la totuma a Francisco para que tomara de ella.⁵⁷¹ Lo que para los indios y la esposa mestiza no representaba ningún problema, pues todos comían lo mismo, para Juan Domínguez fue una afrenta, porque si bien no podía demostrar diferencia en las calidades de los alimentos, pretendía demostrar su superioridad con la exclusividad de algún elemento. Es claro que la diferencia étnica o grupal que trataba de resaltar Juan Domínguez cumplía –en términos de Barth– como categoría de adscripción e identificación social, en este caso con el grupo dominador. Para los pertenecientes al grupo exterior esas marcas no eran claras, porque como el mismo Barth lo ha señalado “los rasgos que son tomados en cuenta [no son] la suma objetiva de diferencia, sino solamente aquellas que los actores mismos consideran significativas”.⁵⁷² Esto supone la existencia de una selección por medio de la cual el grupo valora y exalta algunas características, mientras niega y oculta otras que no considera relevantes o inapropiadas para la consolidación de su identidad.

Había lugares y momentos en los cuales la chicha se preparaba igual para los diferentes segmentos de la sociedad colonial. Habría otras ocasiones en que efectivamente existían preparaciones especiales para los españoles. Este último caso se debía presentar en el marco de casas que tuvieran un servicio adecuado para ello. Al no contar con esta provisión, no existía posibilidad de una diferencia real; la falta de una masa crítica que contara con las herramientas y la capacidad para exigir realmente productos diferenciados, producía una cobertura general de un único tipo de fabricación chichera. Ahora bien, esto no implica que todas las indias prepararan la chicha de la misma manera o que los españoles consumidores estuvieran atados a una sola opción inevitable. La posibilidad de seleccionar entre opciones variadas les permitía escoger la que satisficiera más su gusto y sus exigencias. Una vez las chicherías comenzaron a

⁵⁷¹ AGN, Colonia, Caciques e indios, tomo 51, ff. 825r a 844r.

⁵⁷² BARTH, “Introducción”, p. 15.

funcionar en las ciudades, la oferta se amplió considerablemente y cada uno optaba por la mejor para su paladar y su estómago. Una vez más, esto no implicaba una división tajante entre la forma en que se preparaba para indígenas o españoles, pues unos y otros podían coincidir en el consumo de una misma olla.

En el consumo de chicha también se ve un altísimo nivel de circularidad cultural que recorría los diversos grupos sociales del Nuevo Reino de Granada y Popayán. Las fuerzas del mercado influían para que a mediados del XVII, en el real de minas de las Vetas, en términos de Pamplona, las hijas de un español le vendieran la chicha a los indios mineros, porque estos carecían del tiempo para sembrar el maíz necesario para fabricarlo, o porque carecían de la mano de obra femenina para hacerlo.⁵⁷³ Igualmente, negros e indios se podían encontrar en torno a la chicha, en caso de tener una relación cordial.⁵⁷⁴ Sin embargo, documentalmente no aparecen tantos africanos y sus descendientes (esclavos o libertos) que consumieran chicha, tal vez porque al ser los encargados principales de los trapiches e ingenios, estaban más cercanos al guarapo, su bebida embriagante socializadora por excelencia. Incluso, negros y mulatos consumían más mazamorra que chicha, pues era la que les servía de sustento básico en buena parte del territorio. Una muestra de ello es que durante los siglos XVI y XVII, la mayor parte de los casos de envenenamientos producidos entre o por indios se dieron con chicha o mazamorra. Sobre la población negra no se ha encontrado prueba documental que asocie la chicha con la posibilidad de introducir veneno en ella. En los procesos contra negros por envenenamientos con comida, se encuentra el uso de mazamoras.⁵⁷⁵ Por el contrario, entre los españoles no se usaban éstas ni la chicha para introducir venenos; estos se ocultaban entre platos propios de la alimentación europea, como berenjenas asadas, hormiguillo (plato dulce) y caldos de pollo, entre otros. Si bien esto no está respaldado con una serie documental sobre casos de envenenamiento, sino que es parte de una muestra aleatoria que surgió en el proceso investigativo, sí permite vislumbrar el alcance que tenían estos platos de maíz entre los diferentes grupos del Nuevo Reino de Granada.

⁵⁷³ AGN, Colonia, Visitas de Santander, tomo 11, ff. 99v, 100r y 135r.

⁵⁷⁴ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 10, f. 27r.

⁵⁷⁵ SPLENDIANI ET AL, *Cincuenta años de Inquisición*, tomo 2, p. 283; AGN, Negros y Esclavos, Bolívar, tomo 6, doc. 3.

Como para los indios chichas y mazamoras eran constantes alimenticias, era el alimento en que más fácil se podía incluir un veneno; además, sus consistencias líquidas y espesas servían para enmascarar diferentes tipos de venenos. Como eran bebidas que se empleaban para establecer lazos de unión y de acercamiento, resultaban ideales para liquidar a aquellas personas que eran oponentes indeseados, so pretexto de reconciliar diferencias. Por lo menos ésta parecía ser la estrategia de Alonso de Sastoba para acceder al cacicazgo de Lenguaque, en términos de Tunja, a fines del siglo XVI; algunos testigos aseguraban que cada que él reñía con un indio o tenía disputas de poder con algún contrincante, se aprestaba a hacer las paces y, en medio de la comida de reconciliación, envenenaba las mazamoras o chichas del comensal.⁵⁷⁶ Igualmente, en 1586 se acusaba al cacique de Chía de haber envenenado a Juan Gómez con chicha.⁵⁷⁷ En otras ocasiones, la creencia de que alguien había puesto ponzoña en estas bebidas se difuminaba en sospechas inciertas, que nacían de la muerte extraña y sin razón aparente de un individuo; para explicarla, se vinculaba al hecho de haber compartido anteriormente su chicha con un sujeto extraño y desconocido que, en algún momento impreciso, introdujo la sustancia, causando la muerte del dueño de la totuma, tal como narraron en 1615 en Antioquia.⁵⁷⁸ Sin embargo, hay que tener en cuenta que este relato se produjo en momentos de dificultad, en los cuales hubo una serie de problemas con las cosechas y una peste que produjo muchos muertos entre los indios. Así que cabe pensar que, en este caso, la creencia en el envenenamiento por chicha funcionaba más como una herramienta comprensiva de las calamidades, que asignaba a un sujeto activo (aunque difuso) la responsabilidad de un acontecimiento. Parte de la explicación se sustentaba en el hecho de que era peligroso compartir con gente extraña el alimento del hogar, pues abría las puertas de la intimidad y del cuerpo a la contaminación exterior.

En el caso de los negros, es factible que para ellos la mazamorra también fuera un plato frecuente que les servía para establecer vínculos, en parte porque se habían apropiado gracias a una comprensión analógica del maíz con otros cereales, como el sorgo y el mijo; es posible incluso que dicho proceso comenzara en tierras africanas, pues los esclavistas llevaron el maíz

⁵⁷⁶ AGN, Colonia, Caciques e indios, tomo 24, folio 17r.

⁵⁷⁷ AGN, Colonia, Caciques e indios, tomo 51, folio 356r y ss.

⁵⁷⁸ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 1, ff. 412r y 426r.

a África con relativa rapidez.⁵⁷⁹ Con respecto a los españoles, se puede inferir que la chicha ni las mazamoras funcionaban como elemento socializador entre ellos; si querían agasajarse mutuamente y establecer relaciones, o por lo menos simular que lo hacían, el elemento de sociabilidad comestible no eran las tazas de estos productos, sino otros con referentes culturales ibéricos.

Por lo tanto, se puede comprender que si bien las preparaciones de maíz recorrían transversalmente los diferentes grupos sociales, las valoraciones que se hacían de ellos como elementos de placer alimenticio no eran iguales, ni cumplían las mismas funciones como agente vinculador. La muerte disfrazada de comida era sólo la manifestación más oscura de esta posibilidad.

B. CULTIVO Y PRODUCCIÓN

Todos los procesos anteriores se pudieron desarrollar porque tenían como sustento una alta producción de maíz y mano de obra que los hacían posibles. Desde la etapa antillana, los españoles se dieron cuenta de la importancia de este cereal y de la necesidad que tenían de él para llevar adelante la empresa conquistadora. Por eso incorporaron al maíz dentro de sus esquemas básicos de abastecimiento de sus entradas y poblamientos. Las huestes de conquista necesitaban contar con suficiente cantidad de maíz para permitirles llegar a destinos inciertos. Al agotarse los bastimentos, encontrar cultivos de maíz les permitía soñar con buena cantidad de alimentos, por ser el maíz era el elemento nuclear de la dieta indígena. Igualmente, cuando los indios buscaban minar las posibilidades de los españoles para conseguir comida, talaban sus propias cosechas para no las dejarlas a disposición de sus enemigos.

Cuando los españoles establecían con los indios contactos pacíficos o de dominación sin resistencia, buscaban que éstos proveyeran el maíz necesario para llevar adelante las funciones propias de poblaciones civilizadas. No sólo les pedían tributo de maíz; en ocasiones se les instaba a que aumentaran la cosecha para que hubiera suficiente para satisfacer la necesidad de la región.⁵⁸⁰ El maíz fue el principal artículo de tributación indígena en todas las

⁵⁷⁹ LOVERA, *Gastronomía caribeña*, p. 53.

⁵⁸⁰ “Relación de lo que subcedio al magnifico señor capitán Jorge Robledo”, p. 275.

provincias del Nuevo Reino de Granada a lo largo de los dos siglos estudiados; es claro que había diferencias regionales en cuanto a la cantidad que cada pueblo daba de él, así como las cosas que lo acompañaban. Sin embargo, no había un producto que se adaptara mejor a tantas diferencias climáticas y que aportara tanto al funcionamiento de la sociedad colonial. El maíz proporcionó las bases alimentarias y temporales sobre las cuales se basó el andamiaje social. Si bien la experiencia antillana había permitido reconocer ciertas características básicas del cultivo y consumo de maíz, en Tierra Firme fue necesario hacer nuevas elaboraciones que permitieran una nueva comprensión de éste como fuente de riqueza y como patrón básico de reglamentación.

Como ha señalado Germán Colmenares, tras la conquista del territorio y fundación de las primeras ciudades, el sistema tributario era anárquico y carecía de una reglamentación clara y centralizada.⁵⁸¹ Tanto en las gobernaciones de Santa Marta, Cartagena y en los términos del territorio muisca recién conquistado por Jiménez de Quezada, durante los años iniciales primó la idea de que cada encomendero señalaba cuándo, qué y cuánto recibía de parte de los indígenas, sin que hubiera una tasación oficial que regulara el proceso. Era un acto privado entre encomendero y encomendados. Por las quejas que desde las Indias se escuchaban con respecto a esto, la Corona empezó a exigir a los gobernadores que, como sus representantes, tomaran medidas en el asunto. A raíz de esto, en 1541, el gobernador Pedro de Heredia encomendó varios caciques a españoles, en los términos de Mompox. En este caso no se impuso una tasación formal de los bienes que los indios debían entregar, sino diferentes sumas anuales de dinero, que debían cancelar en tres tandas. Estos tercios se debían abonar cada cuatro meses, sin especificar las fechas que correspondían a dichos tercios, o a partir de cuándo comenzaba a correr el año.⁵⁸² Por lo tanto, si bien existían unos patrones de cobro, estos seguían dejando suficiente margen de libertad a los encomenderos para que cobraran los tributos según su conveniencia o parecer.

A partir de 1550, momento en que se funda la Audiencia de Santa Fe, comenzó a aparecer un cúmulo de quejas contra las prácticas abusivas de los encomenderos con los

⁵⁸¹ COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia*, pp. 136 a 138.

⁵⁸² DIHC, tomo VI, pp. 158 a 167.

tributos indígenas.⁵⁸³ Es claro que la avalancha de quejas estaba relacionada con un cambio de estructuras de poder en el seno de la sociedad colonial. Además, había una clara relación con el espíritu de las Leyes Nuevas, la centralización del poder en una burocracia real y la disminución de poder de los encomenderos. Incluso antes de que llegaran las primeras tasaciones de la Audiencia, en 1549, Jiménez de Quesada señaló la necesidad de normalizar centralizadamente el cobro de tributos, pues en los territorios descubiertos y conquistados por él se seguía la usanza de la gobernación de Cartagena de cobrar el tributo repartido en tres tercios a lo largo del año, con diferencia de cuatro meses entre cada una. Jiménez de Quesada indicó que para los indios era más cómodo pagar cada seis meses, por la mayor posibilidad de recuperación económica, y que a los caciques les facilitaba la tarea de recoger entre los indios lo que cada uno debía pagar. Asimismo, argumentaba que era imprescindible unificar las épocas en que se cobraban los tributos, porque de lo contrario se creaba confusión entre los indios, y esto podía repercutir en alzamientos y problemas económicos para los encomenderos. En una nota marginal, alguien del Consejo de Indias anotó que la Audiencia debía hacer la tasación y establecer los periodos de acuerdo con la mayor conveniencia de los indios.⁵⁸⁴

Con el comienzo de las tasaciones impuestas por los oidores a partir de 1555, se estableció que la época de cobro de los tributos debía ser por San Juan y por Navidad; sin embargo estos pagos se siguieron llamando tercios.⁵⁸⁵ Los motivos de la selección de estas calendas no están presentes de manera explícita en ninguna de las fuentes consultadas hasta ahora; no obstante, parece que el Consejo de Indias tomó el modelo incaico para el pago de tributos.⁵⁸⁶ Es claro que para los españoles dichas fiestas, asociadas con solsticios, eran simbólicas y efectivamente importantes, por ser épocas de cultivo y matanzas desde la antigüedad. El éxito que alcanzó esta partición tributaria del año permite suponer que, por un lado, los referentes culturales europeos sirvieron para que los dominadores enmarcaran temporalmente la actividad económica de los indígenas, estableciendo un lazo de continuidad

⁵⁸³ FDHNRG, tomo I, pp. 35, 199; FDHNRG, tomo II, pp. 118 y 123.

⁵⁸⁴ AGI, Patronato, 196, r. 30, ff. 4r y ss.

⁵⁸⁵ El mejor estudio sobre las tasaciones y retasaciones hechas por los oidores de la Audiencia de Santa Fe sigue siendo el de COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia*, p. 137 y ss. No obstante, como Colmenares se centró en la tasación de los oidores, no prestó atención a la forma como se pasó de la idea de cobros por tercios a semestrales.

⁵⁸⁶ GUAMAN POMA DE AYALA, *Nueva crónica y buen gobierno*, cap. 11.

entre los continentes, no obstante la ausencia de estaciones acentuadas en el Nuevo Reino de Granada. De otro lado, la simple lógica del dominador no podía hacer que la actividad económica de la tierra siguiera estos lineamientos; cuanto mucho podía permitir encuadrarlos y comprenderlos bajo parámetros interpretativos; de hecho, una visión tripartita del año fracasó previamente, porque no fue capaz de encuadrarse con los ritmos productivos de los indígenas. En cambio, estas nuevas temporalidades de tasación funcionaron porque se adecuó a la “mayor conveniencia” de los indios; o mejor dicho, se plegó al funcionamiento de los mecanismos de producción indígena. Como ha señalado Reichel-Dolmatoff, para la mayoría de los pueblos indígenas la atención a los solsticios del año era un hecho de vital importancia, porque estaba ligado a épocas de cultivo y cosecha.⁵⁸⁷

Si bien en Europa (y en general en el hemisferio norte) San Juan correspondía al solsticio de verano y Navidad al de invierno, en la zona intertropical ambos solsticios correspondían a temporadas secas o veranos. Por lo tanto, para los tributarios era más sencillo cumplir con sus obligaciones en esos momentos que en las temporadas de lluvias, aunque no se puede reducir a eso. Hay que tener en cuenta los productos que se producían para tener una comprensión más adecuada; si bien había varios que podían encuadrar dentro de esta división semestral del año, el único que encajaba con exactitud era el cultivo de maíz en las zonas cálidas. Así, el maíz sirvió de enlace de continuidad entre los órdenes prehispánicos y la sociedad colonial, al ser la base estructural sobre la cual se cimentaban los ciclos productivos de la sociedad. Es difícil estimar hasta qué punto pudieron ser conscientes de ello las autoridades coloniales. Más allá de las voluntades administrativas imperiales, se evidencia la existencia de mecanismos colectivos que seguían vigentes porque los españoles, en la sociedad que estaban fundando, se habían apropiado de ellos como parte de sus necesidades alimenticias y colectivas. Ahora bien, si el ritmo productivo del maíz en las zonas cálidas es el expuesto anteriormente, no lo es en las tierras frías como Santa Fe de Bogotá, Tunja, sus inmediaciones y Popayán, muchas de las cuales están por encima de los 2000 msn. Allí el maíz suele tardar ocho o nueve meses y sólo produce una cosecha al año. Esto puede parecer contrario a lo expuesto hasta el momento, sobre todo porque los primeros esfuerzos de tasación centralizada

⁵⁸⁷ REICHEL-DOLMATOFF, “Colombia indígena, período prehispánico”, p. 84; CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 125.

se dieron en los términos más cercanos a la Audiencia de Santa Fe y en la visita de Popayán, realizada en 1558 y 1559. De esta manera, ¿por qué imponer la lógica de la tierra cálida a las tierras frías, que eran el centro de las ciudades más importantes de la sociedad colonial? Primero, porque las órdenes del Consejo se aplicaban de manera general a las Indias, sin prestar muchos cuidado a las particularidades; sin embargo, los oidores podrían haber invocado lo que convenía a los indios. Ahí entra la segunda parte de la explicación: porque las temporadas secas coincidían en todo el territorio del Nuevo Reino de Granada, pero sobre todo porque el “control vertical” que los indígenas muiscas ejercían sobre el territorio les permitía tener cultivos en diferentes pisos térmicos.⁵⁸⁸ Así, un mismo cacicazgo producía en zonas de páramo y en bajas cálidas, con lo cual parte de su ritmo productivo también estaba condicionado por los ritmos bianuales del maíz. Es claro que con el paso del tiempo, el “control vertical” de los pueblos indígenas fue perdiendo importancia debido a la disgregación de la población; esto imposibilitaba ejercer de manera funcional dicho control; esto ocasionó que españoles y mestizos se apropiaran de algunas de esas tierras, asegurando que estaban vacías, por no existir asentamientos permanentes en ellas. Aún así, los mecanismos comerciales permitieron que los ciclos de las tierras calientes siguieran siendo determinantes en las frías y que San Juan y Navidad tuvieran sentido como época de tributación.

Este proceso de ensamble del sistema productivo de la sociedad colonial con base en el maíz se pudo dar porque los españoles comprendieron el funcionamiento de su cultivo, y fueron capaces de integrarlo dentro de sus posibilidades alimenticias, agrícolas y ganaderas.⁵⁸⁹ Como se señaló previamente, la etapa antillana fue la que permitió establecer el primer contacto con el maíz y obtener los elementos básicos que utilizaban los indígenas para su cultivo, según escribió Fernández de Oviedo en 1525.⁵⁹⁰ Años más tarde, al ampliar la información del *Sumario* agregó que los españoles habían mejorado el cultivo gracias a la inclusión de animales de tiro que araban la tierra y nuevas herramientas propias de la agricultura europea.⁵⁹¹ No obstante estas mejoras, lo cierto es que en buena parte del Nuevo

⁵⁸⁸ REICHEL-DOLMATOFF, “Colombia indígena, período prehispánico”, p. 73.

⁵⁸⁹ Como ha mostrado WARMAN en *Historia de un bastardo*, el maíz se convirtió en el cereal de mayor producción mundial, por la variedad de usos a los que se dedica.

⁵⁹⁰ “[...] esto se aprendió todo de los indios, y de la misma manera lo hacen los cristianos que en aquella tierra viven”. FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. IV, p. 69.

⁵⁹¹ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro séptimo, cap. I, p. 162.

Reino de Granada y Popayán la estructura de cultivo indígena se mantuvo vigente durante el periodo estudiado.

De manera general, el sistema productivo indígena funcionaba de la siguiente manera: algunos hombres con macanas (bastones de madera macana, endurecidos al fuego) desbrozaban los arbustos existentes; luego le prendían fuego a las malezas o hierbas presentes en el terreno; las cenizas resultantes servían como fertilizante. Era importante hacer este trabajo durante una temporada seca, para que la limpieza y quema del territorio se desarrollara sin inconvenientes.

Una vez terminada la etapa de desbrozado y quemado, un hombre con una coa (palo largo con punta) abría huecos a una relativa distancia unos de otros; en cada uno introducía granos de maíz, que cubría con tierra inmediatamente. Este proceso de sembrado se debía hacer próximo a la llegada de las lluvias, o de lo contrario los granos se secarían sin dar frutos, o por lo menos no los adecuados. Por eso era tan importante para los indígenas y para la sociedad colonial estar atentos a los ciclos del año y a los signos que marcaran los cambios de estaciones: los descuidos y retrasos podían ser desastrosos para el abastecimiento de un año. Este sistema que se ha descrito hasta ahora es el que se conocía como “de estaca” o “estacado”, por el uso de la coa. Existía también la posibilidad de cultivar arrojando semillas, en vez de poner cada una en un hueco. La selección de cada uno de estos sistemas estaba condicionada por ciertas prácticas que se diferenciaban regional y culturalmente. Para ver las particularidades y resaltar semejanzas y diferencias interregionales, trabajaré sobre tres grandes regiones por separado. Tales regiones son la gobernación de Cartagena, el occidente del Nuevo Reino de Granada y el centro de la Audiencia.

1. Cartagena⁵⁹²

En Cartagena se solían dar dos cosechas de maíz al año, que se recogían en el veranillo de San Juan y en el verano de Navidad o del niño.⁵⁹³ Si bien no se recogían exactamente los

⁵⁹² Si bien los sistemas de siembra que se describen a continuación pueden funcionar para comprender los de la costa Caribe del Nuevo Reino de Granada, la información obtenida sólo corresponde a la gobernación de Cartagena. La ausencia de visitas continuas a la gobernación de Santa Marta es un impedimento para conocer la forma como se trabajaba allí el maíz y sus particularidades. No obstante este problema, existe alguna información desperdigada y residual al respecto, que se recoge en este apartado porque brinda luces sobre lo que podría ser un modelo regional de cultivo y cosecha que no se restringía por los límites políticos de las gobernaciones.

⁵⁹³ “Descripción de la villa de Tenerife...” p. 314.

días de San Juan y Navidad, los veranos eran marcas de referencia que permitían a los españoles encuadrar la productividad. Desde el momento en que los tributos se comenzaron a discriminar por productos, el maíz ocupó un lugar esencial en la lista de obligaciones de la mayor parte de los grupos indígenas; junto a él había otros ítems, como aves, huevos, frutas, hortalizas, animales de montería y, dependiendo de la ubicación de los pueblos, pescados y manteca de manatí y caimán.

Antes de finalizar el siglo XVI, indígenas y encomenderos de las inmediaciones de la ciudad de Cartagena parecían coincidir en centrar la tributación en torno al maíz. Por un lado aquellos señalaban que en vez de hacer una fanega de maíz entre 20 y entregar dos gallinas por semestre (tal como lo indicaba su tasa), preferían hacer el trabajo entre 12 si se les eximía de entregar las aves.⁵⁹⁴ No obstante los trabajos que suponía para los indios entregar las gallinas y torcazas, las primeras eran parte integral del sistema productivo que se quería imponer a los indios y fuente fundamental de proteína animal para la el abastecimiento de la sociedad colonial; por lo tanto no fueron retiradas del tributo indígena. Por otro lado, los encomenderos aumentaron *de facto* las obligaciones indígenas con respecto al cultivo de maíz, basados en una interpretación arbitraria de la tasación, imponiéndoles la entrega del beneficio de dos rozas de maíz al año.

Como se ha señalado con anterioridad, las rozas se hacían talando y quemando un pedazo de tierra sin cultivo, descansada o virgen, y se abonaba con las cenizas producidas por la quema. Este terreno preparado solía rendir, en Cartagena, para hacer dos cosechas, porque después la tierra se agotaba y se volvía improductiva. Así, había que esperar un año para comenzar un nuevo ciclo. La primera siembra se llamaba *nueva* y a la segunda, *vieja* o *de veranillo*. La nueva era más abundante en productividad que la segunda; la tierra era más fértil al momento de sembrar, aunque también implicaba mayor trabajo. Los encomenderos se aseguraban que las dos rozas que debían recibir al año correspondieran a nuevas y que las viejas fueran el agregado natural que se debía entregar. Por lo tanto, en vez de hacer una quema de monte al año, los encomenderos los obligaron a hacer dos; además, tenían que

⁵⁹⁴ FDHNRG, tomo VII, p. 206.

cultivar las rozas viejas, y también entregarlas como parte del tributo.⁵⁹⁵ De esta manera se duplicaron el trabajo y las obligaciones indígenas.

A pesar de que las quejas contra esta forma de entender la tributación comenzaron a elevarse desde 1580, en 1610 el oidor y visitador Villabona y Zubiaurre encontró que los indios de los términos de la villa de Tolú, y de los pueblos de Granada, Onemacaya, San Francisco de Buenavista, Palvato y Cipacua todavía estaban forzados a hacer para el encomendero rozas nuevas y viejas al mismo tiempo.⁵⁹⁶ En algunos pueblos, como Simití, esta manera de trabajar no se practicaba porque la tierra no era propicia para sembrar en ella; por eso preferían desbrozar y quemar monte cada seis meses; sólo cuando un terreno resultaba generoso en la cosecha nueva, los indios se animaban a hacer la resiembra.⁵⁹⁷ Por lo tanto, las limitaciones eran impuestas más por el medio que por regulación de la autoridad. Según las estimaciones de un informante español, una buena cosecha nueva podía producir, en condiciones óptimas, 200 fanegas por cada siembra, mientras que en la segunda cosecha o vieja sólo se recogía la mitad. Si las condiciones no eran las mejores, las cantidades mermaban, pero siempre lo producido en la segunda equivalía a la mitad de la primera.⁵⁹⁸

La otra forma que tuvieron los encomenderos de la provincia de Cartagena para incrementar la producción de maíz fue extender a los términos más amplios las obligaciones de la tributación. Como se sabe, se tasaba a los pueblos sobre la base de su población masculina casada o en capacidad de trabajar; por fuera de esta obligación quedaban los indios reservados, bien porque fueran caciques, capitanes, viejos o impedidos de cualquier naturaleza. Si bien la tasación se hacía tomando en cuenta el número de indios, el cobro era colectivo, y tenía como unidad al pueblo. El recolector encargado era el cacique, aunque con mayor frecuencia este trabajo, en la gobernación de Cartagena, recaía en las manos de capataces y calpixques que seguían las órdenes de los encomenderos. La estrategia de estos últimos fue pasar de concebir la tributación como un asunto masculino a poner el acento en la parte colectiva del pueblo. De esta manera obligaban a las mujeres a colaborar con los hombres en el trabajo de desyerbar,

⁵⁹⁵ FDHNRG, tomo VIII, p. 47.

⁵⁹⁶ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, ff. 225r y 240v; tomo 2, f. 33r; tomo 4, f. 42r; tomo 5, f. 377v; tomo 8, f. 22v; tomo 9, f. 37r.

⁵⁹⁷ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 6, ff. 796r y 806r.

⁵⁹⁸ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, ff. 514 r y v.

cultivar, cosechar, desgranar o cargar el maíz. Era claro que el trabajo no recaía completamente en ellas, sino que apoyaban a los hombres para aligerar el proceso y permitir mayor producción, o descargarlos para realizar otras actividades como ir a las pesquerías a cazar manatíes.⁵⁹⁹ Los encomenderos y administradores alegaban que las indígenas se encargaban de estas tareas porque libremente deseaban que sus maridos tuvieran más tiempo; sin embargo, los testimonios indígenas señalaban que había presión o incentivos para que se hiciera este trabajo.

Es probable que tanto la participación femenina como el uso de sembrar al mismo tiempo rozas viejas y nuevas hicieran parte de prácticas indígenas prehispánicas tendientes a sacar el máximo partido, al tiempo, de siembra y cosecha, y al rendimiento de los territorios. Así, los encomenderos encontraron la manera de apropiarse de estos usos tradicionales para insertarlos en el marco de la tributación. Tal vez eso explique por qué la segunda práctica sólo se registró a partir de las visitas realizadas en 1609 y 1610, cuando los cuestionarios de los visitantes se hicieron más específicos con respecto a los trabajos indígenas y la forma de realizarlos. En parte esta comprensión amañada de la tributación y la laxitud de las autoridades frente al tema debe ser comprendida como parte de las necesidades que había para abastecer de maíz el puerto, tanto para su consumo directo como indirecto, principalmente asociado con la cría y engorde de cerdos, vitales para el funcionamiento del comercio marino y terrestre.⁶⁰⁰

Sin embargo en 1610, el visitador Juan de Villabona y Zubiaurre prohibió ambas prácticas: ordenó que a las indias les estuviera vedado asistir a las sementeras de maíz y señaló que ni en caso de extrema necesidad se podía reclamar que se hicieran al tiempo rozas viejas y nuevas.⁶⁰¹ Este cambio de actitud no estaba basado en una merma en la demanda de maíz por parte del puerto, sino en un cambio de características en torno al sistema productivo y a las relaciones políticas. En sí misma, la realización de una visita de un oidor de la Audiencia de Santa Fe era un cambio de las relaciones de poder y políticas de las gobernaciones y provincias que se visitaban, pues imponía cambios en el trato entre tributarios y encomenderos. Esto no

⁵⁹⁹ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 2, ff. 33r, 186r, 622r, 806r, 892r; tomo 4, ff. 425r, 677v; tomo 5, ff. 537v, 123r, 556r; tomo 6, ff. 202r, 796r; tomo 7, f. 484v; tomo 9, ff. 64v, 647r; tomo 10, f. 24r; Visitas de Cauca, tomo 4, f. 26r; Visitas de Magdalena, tomo 1, f. 14r.

⁶⁰⁰ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, ff. 308v y 320v.

⁶⁰¹ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo I, ff. 415r a 416v.

supone que la presencia de los oidores resultara en la redención de los indios; sin embargo, reglamentaban de tal manera las tasaciones y la forma en que se debían dar, que los pueblos indígenas podían contar con un punto de apoyo para hacer sus reclamaciones. Si bien en Cartagena los gobernadores ordenaban la realización de visitas, éstas se hacían respetando las dinámicas de los poderes locales y regionales; en cambio, en las realizadas por los oidores, por lo menos existía un interés por establecer lineamientos centralizados desde la Audiencia, siguiendo las ordenanzas del Concejo de Indias. De esta manera, lo señalado en la visita del licenciado Juan Muñiz de Nava, pedida por el gobernador de Cartagena Diego Fernández de Velasco en 1609, tuvo escasa aplicación, pues al año siguiente el oidor Juan de Villabona y Zubiaurre realizó su propia visita.

Las ordenanzas decretadas de esta visita, al tiempo que prohibían que las indias asistieran y participaran en las rozas y que se hicieran rozas viejas y nuevas simultáneamente, señalaban para el partido de Cartagena y María que los indios no debían prestar ningún servicio personal a los encomenderos ni a los administradores, bien fuera para cazar animales de montería, pescar, sacar bálsamos, aceites, hilar pita o cualquiera otra modalidad, aunque fuera de su voluntad.⁶⁰² Si bien los servicios personales que prestaban los indígenas estaban prohibidos desde las Nuevas Leyes de 1542, en buena parte de las Indias, como en Cartagena, seguían existiendo. En sí misma no era entonces una medida innovadora; lo que era nuevo en la gobernación de Cartagena, y especialmente en los términos de la ciudad, es que estos servicios se prohibían para centrar la tributación en el maíz. Para esto, el oidor dictaba una serie de precisiones que buscaban erradicar cualquier duda existente, pues establecía medidas relativamente exactas que podían corroborarse por las autoridades, encomenderos y tributarios:

Primeramente ordeno y mando que entre doze yndios utiles de trabajo de diez y seis años cumplidos casados y solteros [...] hagan y beneficien una fanega de roza de mayz que tenga mil y trecientas y ochenta y quatro varas de medir medida en quadro por todas partes en redondo por toda ella por manera que cada quadro y frente a de tener trescientas y quarenta y seis varas que todas hazen las dichas mil y trecientas y ochenta y quatro varas y

⁶⁰² Por supuesto que lo podían hacer en beneficio propio, pero no podían entregar el producto de su trabajo a encomenderos o administradores. AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo I, f. 414v.

para que se ajuste mas la dicha cuenta y **se sepa con mas claridad** lo que los dichos yndios estan obligados a hazer para pagar su demora y tributo **mando que en cada repartimiento aya una cuerda que tenga las dhas mil y trecientas y ochenta y quatro varas con las qual se ha de medir la dha roza** sin dividir la dicha cuerda y medida por partes ni por caminos como hasta agora se ha fecho entre los dichos yndios y asimismo se haga una medida de almud ordinario que doze medidas hagan **una fanega de mayz sellada con el sello comun de la ciudad** de forma que lo que cada uno de los dichos doze yndios utiles toca de hazer labrar y beneficiar en la dicha roza es un almud y aviendolo fecho an cumplido por su parte lo que son obligados aunque no se llene el sitio de las dichas mil y trecientas y ochenta y quatro varas que a de tener una fanega de roza de sembradura como esta dicho la qual an de quemar los dhos yndios amontonar sembrar limpiar cojer y juntar el mayz della en la misma roza [...] esta dicha roza que se llama bulgarmente nueva la an de volver los dhos yndios a sembrar limpiar y cojer el mayz en la forma referida como es costumbre por manera que dos veces al año a de hacerse la dha siembra y an de veneficiarse y senbrarse dos cosechas[...].⁶⁰³

Este fue el modelo que se siguió aplicando en los pueblos de la gobernación; podía variar en cuanto al número de indios por roza, porque disminuía o aumentaba según las características de la tierra. Ahora bien, unificar la tributación en torno al maíz y regular las cantidades producidas no implicaba ni más producción que antes, ni compensación por la obtenida con la duplicación de cosechas y el trabajo comunitario. Además esta reducción en la producción se agravaba por la disminución demográfica de los poblados indígenas; sin embargo, estas nuevas realidades no parecieron incidir notablemente en la cantidad de maíz que abastecía el puerto, sino más bien en la disminución de la producción asociada a la ausencia de lluvias.

Sin lugar a dudas, estas posibles causas de disminución no redundaron en el abasto por el ingreso de un nuevo elemento a la cadena productiva: la mano de obra negra esclava. A lo largo del siglo XVI, el puerto de Cartagena se había consolidado como uno de los principales

⁶⁰³ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo I, f. 424v. Los resaltados son míos.

puertos para la trata de africanos, muchos de los cuales habían pasado a formar parte de las cuadrillas al servicio de los españoles en diversas tareas. Hasta finales de ese siglo, la esfera agrícola no parecía estar entre las tareas predominantes de los negros, pues de ella se encargaban los indios; además, por las políticas de protección a los indios, se prohibió que dentro de sus pueblos viviera gente de diferente casta o que trabajaran negros con ellos.⁶⁰⁴ Sin embargo, a comienzos del XVII era claro que en términos de Mompo y Cartagena, negros e indios realizaban de manera conjunta las rozas de maíz que se entregaban al encomendero.⁶⁰⁵

Tal vez el extremo de esta práctica se daba en el pueblo de la venta de Nuestra Señora de la Buenavista, en términos de Cartagena. Alrededor de 1590, se asentaron allí siete zambos y tres negros criollos (provenientes del valle de Mejión, términos de Tolú) que se juntaron y se casaron con indias de Tubará. En primera instancia esto no era extraño, pues la población femenina africana era menos numerosa que la población masculina, por eso muchos hombres debían buscar pareja por fuera de su grupo étnico. El caso es singular por dos aspectos: primero, que fue un traslado colectivo; y segundo que, una vez asentados, hubieran adoptado la organización de los poblados indígenas: nombraron a un capitán (como se hacía en éstos, ante la ausencia de cacique). Si bien lo anterior no era común, es comprensible porque establecía un orden jerárquico con base en referentes cercanos, que si bien funcionaban para sociedades tradicionales, también podían ser útiles para grupos de producción agrícola que necesitaran coordinar el trabajo. Lo más sorprendente es que incluso tenían un encomendero al cual le pagaban tributo en maíz

Esta forma de traslado colectivo, establecimiento de pareja con indias y organización jerarquizada bajo parámetros de la sociedad colonial, era algo común entre los esclavos negros que se rebelaban y vivían en palenques, alejados y resistentes al poder de los españoles. Pero en el pueblo de la Venta de Nuestra Señora de la Buenavista no había cimarrones, sino zambos, negros e indios integrados a las estructuras establecidas de comercio colonial; sus casas servían de sitio para pernoctar a quienes se dirigían de Cartagena hacia la tierra adentro o a Santa Marta, y viceversa. La información que se posee sobre este pueblo no permite comprender cómo unos zambos llegaron a convertirse en tributarios, como si fueran indios. Sí se puede

⁶⁰⁴ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 5, f. 557v.

observar cómo la tributación en maíz no comenzó tras el asentamiento inicial; tardaron diez años para comenzar a hacer las rozas de maíz y entregarlas a su encomendero, don Alonso de Mendoza Carvajal, tal como se acostumbraba en los pueblos indígenas de la región (con trabajo simultáneo en rozas viejas y nuevas, y con participación de las mujeres).⁶⁰⁶ Este caso muestra cómo los negros y sus descendientes de diversas categorías comenzaron a efectuar las labores agrícolas tradicionalmente destinadas a los pueblos indígenas; en parte lo hicieron por la disgregación de éstos, y en parte por el crecimiento de la población negra y el aumento de las mezclas existentes entre las diferentes castas que habitaban el territorio.

Este incremento en la participación de población no indígena (mayoritariamente de negros y sus mezclas) en el cultivo de maíz incidió notablemente en que se pudiera seguir abasteciendo el puerto según sus necesidades. Tanto los saberes como las prácticas en torno al maíz eran las empleadas ancestralmente por los indígenas, por lo tanto parecían ellos los depositarios “naturales” de los cultivos y de la mejor manera de trabajarlos. Tal vez eso explique que cuando indios y negros trabajaban juntos, a comienzos del siglo XVII, a los negros se les encargaban las tareas relacionadas con los preparativos del terreno, mientras las específicas del cultivo y cosecha se dejaban en manos de los indígenas. Incluso en esa época se aseguraba que el trabajo de las rozas era mucho más efectivo en manos indias que en negras.⁶⁰⁷

Más allá de esto, la visita de Juan de Villabona y Zubiaurre muestra que las estancias productoras de maíz y yuca basadas exclusivamente en mano de obra esclava eran indispensables para el abastecimiento del puerto, tanto que el mismo oidor mandó que se mantuvieran las estancias existentes, aunque no estuvieran en sus propios territorios. Tal vez para conciliar situaciones de hecho y de derecho y para evitar invasiones en otros terrenos, el oidor señaló que sólo podían funcionar las que ya estaban en marcha; no se podían crear nuevas.⁶⁰⁸

La progresiva disminución de las poblaciones indígenas, el declive de la encomienda como institución, el incremento de la población negra que llegaba continuamente a Cartagena

⁶⁰⁵ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 2, f. 20v; tomo 4, ff. 24r, 25r, 42r, 670r, 671r, 677v; tomo 5, f. 377v.

⁶⁰⁶ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 9, ff. 646r y ss.

⁶⁰⁷ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, ff. 310r y v.

⁶⁰⁸ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, f. 420r.

merced a la trata esclavista,⁶⁰⁹ y la integración de gente de diferentes castas a la mano de obra, terminó por poner el mayor peso de la producción agrícola en sectores diferentes a los indígenas. Si bien a comienzos del siglo XVII era claro este cambio, a mediados del mismo siglo era un hecho consumado.⁶¹⁰ Por lo tanto, el problema no era recoger el tributo entre los indígenas, sino obtener lo suficiente para mantener cuadrillas de esclavos dedicadas a estas labores durante algunos meses del año. No obstante los cambios en el origen étnico de la mano de obra agrícola, se mantuvieron las prácticas tradicionales indígenas relativas al maíz.

2. El occidente

Inicialmente, el territorio que abarcaba las posesiones de la gobernación de Popayán, en cabeza de su conquistador principal, Sebastián de Belalcázar, incluían las provincias de Popayán y de Antioquia, motivo de disputas limítrofes con la gobernación de Cartagena. Tras varias querellas por el dominio de la provincia de Antioquia y sus riquezas, ésta terminó por convertirse en gobernación independiente en 1580. No obstante estos sucesos de limitación política española, el occidente del Nuevo Reino de Granada y Popayán conservaba unas características culturales referentes al cultivo de maíz que permiten comprenderlo como una unidad de análisis. Si bien en el occidente no existían cacicazgos fuertes que abarcaran buena parte del territorio, las semejanzas en las formas de cultivo de esos grupos relativamente pequeños permite ver un continuo cultural; además, el sistema de conquista y de producción colonial fue similar, por eso hubo un traslape de procesos que hicieron fortalecer las similitudes, aunque con pequeñas diferencias interregionales.

Las provincias de Popayán y Antioquia están recorridas por tres cordilleras que producen una diversidad de alturas sobre el nivel del mar, y por lo tanto una gran variedad de climas, que permite abordar los cultivos de maneras muy dispares. En Popayán, ciudad de temperatura relativamente baja, el maíz tardaba ocho meses en estar listo para consumir. En las tierras más bajas del occidente, la regla general era de dos cosechas al año. El “control vertical” del territorio permite cultivar en tierras frías, templadas y cálidas; esto permite obtener

⁶⁰⁹ Véase PALACIOS PRECIADO, “La esclavitud y la sociedad esclavista”.

⁶¹⁰ AGI, Santa Fe, n. 63, r. 18.

cosechas en diferentes épocas del año, o bien especializar los pisos térmicos en cultivos específicos.

Desde mediados de 1550, el primer obispo de Popayán, don Juan del Valle, estuvo enfrascado en confrontaciones con los vecinos y encomenderos de esa gobernación. Buena parte de los conflictos eran provocados por los tratos que recibían los indígenas de sus encomenderos, y por la forma en que estos concebían la encomienda y la tributación. Como defensor de los naturales, realizó por su cuenta una tasación del tributo de los indígenas. Las quejas sobre posturas, comportamientos y actuaciones del obispo llegaron hasta la Audiencia de Santa Fe y el Concejo de Indias, por lo cual se envió al oidor Tomás López Medel para que lograra la concordia entre don Juan del Valle y sus feligreses, y para que al tiempo realizara la visita de la gobernación.⁶¹¹ Tras algunas demoras, la visita se realizó entre 1558 y 1559. Parte del recorrido se hizo en compañía de del Valle, pues éste sufrió varias enfermedades que le impidieron asistir a todos los pueblos. Como durante estos años la provincia de Antioquia seguía siendo parte de la gobernación de Popayán, también debían visitarla; sin embargo, sólo la recorrieron parcialmente, porque el temor a los levantamientos indígenas hicieron que la tasación de la ciudad de Antioquia se realizara con base en información recibida en la villa de Caramanta.⁶¹²

Si bien del Valle y López Medel parecían inclinados a favorecer la situación de las comunidades indígenas, la tasación que realizaron incluía pagos de maíz dos veces al año, huevos, gallinas, mantas y, en ocasiones, oro. En parte se puede comprender como un primer esfuerzo de regulación en el cual se buscaba también conciliar con los intereses de la sociedad conquistadora, para no crear más revuelos ni alborotos. Los elementos lesivos deberían ser subsanados en las posteriores tasas y retasas que encargara la Audiencia; sin embargo, el primer paso se había dado para imponer un orden centralizado.

Aunque estuviera acompañado de otros elementos, el maíz era el eje central del tributo en esta primera visita de Popayán, al igual que en la gobernación de Cartagena. No obstante la

⁶¹¹ Para estudios sobre el obispo, véase FRIEDE, *Vida y luchas de don Juan del valle*. Para un estudio acerca del oidor, véase ARES, *Tomás López Medel*.

⁶¹² Toda la tasación de esta visita se encuentra en LÓPEZ MEDEL, *Visita de la gobernación de Popayán*.

variedad de posibilidades térmicas existentes, el ciclo del maíz en las tierras cálidas sirvió de base para marcar las temporalidades de entrega de los tributos indígenas. Ahora bien, la actividad más importante del occidente del Nuevo Reino de Granada, en tanto que inscrita a la economía colonial, no era la producción agrícola, sino la minera. Para mantener en funcionamiento esa actividad era necesario movilizar la agricultura, la ganadería y, especialmente, el comercio intra e interprovincial. A mediados del siglo XVI era claro que a las minas de Antioquia llegaba la mayor parte de la alimentación por medio de comerciantes; todos los esfuerzos laborales estaban depositados en el aprovechamiento minero, que demandaba mucha mano de obra. Si bien la Corona prohibía de tanto en tanto que los indios trabajaran en las minas, la cantidad de excepciones, la forma poco operativa de hacer efectivas las prohibiciones y las necesidades económicas propiciaron que un gran número (indeterminado) de indios laborara en las minas. Debido a que el número de indios era insuficiente, los esclavos africanos ganaron presencia con rapidez. En lugares como las minas de Antioquia, durante los años de mayor productividad económica (1590–1600), el trabajo se adelantó básicamente con mano de obra africana, que podía estar alrededor de 6000 hombres, la mitad de los cuales se encontraba en los términos de Zaragoza.⁶¹³ Si bien a partir de 1620 el decrecimiento productivo de las minas era ostensible, su sostenimiento siguió siendo una necesidad sentida para las sociedades del occidente, tanto para que funcionaran las que lo venían haciendo desde mediados del XVI, como para la progresiva apertura de la frontera más occidental, en la provincia del Chocó.

Si bien a las minas llegaban muchos tipos de alimentos, pues el oro atraía comerciantes y productos diversos, la base de la dieta de los trabajadores era el maíz. La demanda permanente obligaba a mantener ciertos niveles de producción capaces de igualar tal demanda. Además de eso, la dieta general de los indios estaba basada en maíz; no sólo era su principal necesidad sino la de todo el sistema productivo colonial.⁶¹⁴

Como se ha señalado con anterioridad, las tierras cálidas podían producir maíz dos veces al año. En el occidente era claro que para muchos grupos indígenas existían diferencias entre las formas de trabajar las dos cosechas. Por ejemplo, para los indios de Borina, cerca de

⁶¹³ COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia*. p. 38.

Remedios, la cosecha de San Juan podía tardar tres meses, mientras que la de Navidad tomaba cuatro, en parte porque aumentaba el número de fanegas cultivadas hasta en un 50 por ciento.⁶¹⁵ En términos de la ciudad de Cáceres, la diferencia radicaba en que la primera cosecha se hacía arrojando los granos de maíz, mientras que la segunda se hacía por medio de la estaca. De esta manera, la forma menos productiva de sembrar se hacía al comienzo, cuando la tierra estaba recién habilitada para el cultivo, mientras que la más efectiva se dejaba para el momento en que la tierra estaba más agotada.⁶¹⁶ Ambas prácticas tenían en común que se hacía un mayor esfuerzo en el cultivo a medida que la fertilidad de suelo decrecía, para de alguna manera tener unos mismos resultados entre el primer cultivo y el segundo. Estos usos agrícolas parecen tener un origen prehispánico. Por el tipo de información obtenida, es poco claro hasta qué punto hayan influido los españoles en este sistema. Al igual que en otras provincias del Nuevo Reino de Granada, parecía más bien que éstos hubieran inscrito esas formas de cultivo dentro de esquemas de tributación para abastecer la demanda de las minas.

Aparte de eso, la forma como la actividad minera colonial transformó la población del occidente del Nuevo Reino incidió notablemente en el cultivo de maíz. La disminución de la población indígena y el aumento progresivo de los negros también se veía en los trabajos agrícolas a comienzos del XVII. Es frecuente encontrar en las dos primeras décadas de este siglo referencia a dos fenómenos: por un lado, el de la disminución de la población indígena, que conllevaba a menor tributación en términos generales, pues el tamaño de los cultivos era menor; por otro lado, el de los vacíos de fuerza productiva que se iban subsanando con la presencia de mano de obra negra, pues sólo con base en ella era posible revertir la tendencia desfavorable.⁶¹⁷ Además, era necesario recurrir a las mujeres de las comunidades y a los jóvenes. Aunque el mayor peso recaía sobre los hombres, sin las mujeres y los muchachos era imposible realizar todo el proceso, porque estos se encargaban de una actividad vital: ahuyentar a los pájaros y animales que en general pusieran en peligro los cultivos.⁶¹⁸ El papel productivo

⁶¹⁴ AGN, Colonia, Visitas de Cauca, tomo 1, f. 914v.

⁶¹⁵ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 2, f. 820r y v.

⁶¹⁶ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 1, ff. 109v a 110v.

⁶¹⁷ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 1, ff. 109v a 110v; tomo 2, ff. 93r, 461r, 820r; tomo 3, f. 120r; Visitas de Cauca, tomo 2, f. 18r.

⁶¹⁸ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 2, ff. 79r y 99r.

de las mujeres en las rozas era tan importante, que los administradores las obligaban para que no abandonaran las sementeras por ningún motivo.⁶¹⁹

Si bien los españoles no parecían haber modificado de manera sustancial los sistemas productivos, la inclusión de nueva población era novedosa en sí misma, así como la intensificación y coerción de la presencia femenina. Alrededor de la segunda década comenzó a producirse en algunos sitios, especialmente en términos de Cáceres, una modificación en el sistema de combinación de arrojado y estacado. Ante la necesidad de incrementar la producción con menos mano de obra, se dejó de utilizar el arrojado como técnica de cultivo, y se realizaron ambas a estaca.⁶²⁰ En vez de invertir tiempo y hombres en desbrozar y quemar vegetación cerrada, los esfuerzos se concentraron en terrenos de “rastrojo”; es decir, que hacía poco se habían utilizado y que no habían descansado lo suficiente como para tener alto rendimiento. Así, el trabajo invertido en preparar la tierra se invertía en el cultivo, y las posibilidades de la tierra se cambiaban por las de la técnica, ya que el rendimiento del estacado estaba cercano al doble del que producía el arrojado, según cálculos de comienzos del siglo XVII.⁶²¹ Aunque este cambio en la alternancia de sistemas no fue una experiencia generalizada del occidente, ni se cristalizó de tal manera que siguiera siendo el uso de ahí en adelante en términos de Cáceres, sí permite ver la forma como unas necesidades locales de abastecimiento se solucionaban tratando de intensificar algunas de las variables de la producción agrícola, bien fuera la mano de obra, la tierra o las técnicas de cultivo.

Al comenzar el siglo XVII, la disminución del sistema productivo aurífero y de sus ganancias mermó la capacidad adquisitiva de los mineros y con ella su importancia como centros de atracción comercial. Aunque hubo casos como el de Guamocó, en que la situación económica llevó a la desaparición de toda la villa, en términos generales siguió existiendo trabajo y exploración minera, aunque de magnitudes inferiores a la que hubo entre 1550 y 1620, o a la posterior a 1680. En esa depresión productiva del oro se diversificaron los proyectos agrícolas que no estaban destinados sólo a proveer de bastimentos a los trabajadores de las minas. Además de eso, la mano de obra agrícola también se diversificó notablemente: el

⁶¹⁹ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 2, ff. 44r.

⁶²⁰ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 1, ff. 221r, 493r; AGN, Colonia, Miscelánea, tomo 6. f. 315v.

⁶²¹ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 1, f. 110v.

peso de los indígenas encomendados y negros esclavizados se equilibró con la presencia de negros libertos, mulatos, zambos, mestizos y blancos pobres. La inclusión e incremento de esta población no varió sustancialmente las técnicas de cultivo, aunque sí hubo cambios. Por ejemplo, el trabajo comunal y dirigido dio paso a uno de carácter individual, que contaba con mano de obra concertada o contratada. En el occidente del Nuevo Reino de Granada, tanto en esta instancia como en la de minería, se puede ver que el maíz como consumo y como producción se convirtió en eje transversal que recorría a la sociedad y a sus grupos.

Esa afirmación es válida porque hasta ahora se ha puesto la atención sobre la zona minera y cálida. Pero si se pone sobre la ciudad de Popayán dentro de este marco, la situación cambia un poco; esta ciudad y sus términos cercanos era (y sigue siendo) tierra fría, en donde el trigo representaba una posibilidad alimentaria para el estamento español y criollo, con posibilidades económicas de obtenerlo. Allí se daba, según fray Jerónimo Descobar, el mejor maíz de las indias, pero tardaba ocho meses; por eso sólo se hacía una cosecha al año y sólo lo comían los naturales.⁶²² La experiencia de Popayán iba en contravía, tanto en producción como en consumo, con lo que hasta ahora se ha planteado. No obstante esta aparente contradicción, hay que tener en cuenta que la ciudad de Popayán era un centro de poder, aunque no era, en modo alguno, el centro productivo ni poblacional del occidente del Nuevo Reino de Granada. Popayán centralizaba la riqueza que llegaba de algunas minas. Además, su población española tenía una capacidad de compra que hacía del cultivo y consumo de maíz algo accesorio... en apariencia; al contar con trigo suficiente, no tendría necesidad de comer maíz. Visto así, la transversalidad del consumo no llegaba hasta estos grupos de la ciudad. Sin embargo, la producción cobijaba a todos los grupos, porque sin abasto de maíz, la sociedad colonial no podía funcionar, bien fuera en la explotación minera, la apertura de frontera agrícola o aurífera, la ganadería o las labores artesanales.

El uso que dieron a las posibilidades de los diferentes pisos ecológicos permitía que Popayán no sólo se abasteciera de trigo, sino que contara con suficiente producción de maíz para el abasto de los grupos subalternos. De esta manera se establecían rasgos de consumo diferenciados, en torno a dos cereales diferentes. Igualmente ocurría en otros centros urbanos

⁶²² “Memorial que da fray Gerónimo Descobar...”, p. 400.

donde había grupos que consumían trigo y otros que no. Sin embargo, en el occidente del Nuevo Reino, sólo en Popayán y Pasto era posible un consumo exclusivo y casi permanente de panificaciones de trigo, porque a los demás centros urbanos llegaba por medio del comercio, en unas proporciones y a unos precios que no lo hacían competitivo frente al maíz.

Por otro lado, en esta región del occidente aparece algo que si bien es claro, en la región anterior no se registró documentalmente: el maíz tiene muchas variedades o tipos diversos;⁶²³ cada una tiene características, formas, apariencias y sabores diferentes. En la mayor parte de los casos, la documentación no permite identificar estas diferencias, porque el interés de quienes hacían las preguntas no iba más allá de identificar productos de tributación. Al no haber preguntas claras sobre las clases de maíz, los informantes no ahondaban en esos aspectos. También hay que tener en cuenta que la selección de semillas y de variedades podía operar de manera homogénea para ciertos territorios; es decir, regionalmente se escogía el que resultaba más productiva o que se consideraba más adecuada para las condiciones específicas de los suelos, y por lo tanto no había necesidad de hablar de más de un maíz. Sin embargo, son sólo suposiciones que buscan explicar un silencio.

Este silencio se rompe en la zona de Arma y Anserma, al norte de la gobernación de Popayán, en los límites con la gobernación de Antioquia. Allí es claro que existía el cultivo de dos tipos de maíz diferentes: el blanco o blanquillo, y el amarillo o “Yucatán”. La primera vez que se menciona la existencia de dos tipos de maíz en la zona (1592) no se les da nombre; el cacique de Tenche, don Gonzalo, sólo habla de un maíz que tarda tres meses en cogerse y “si es morocho como el de los cristianos tarda en hazerse quatro y cinco meses y poco mas y menos.”⁶²⁴ Si bien no les dio nombres, sí señaló la existencia de tres diferencias: por un lado, los tiempos que uno y otro requerían; por otro, el color (uno más oscuro que el otro); y por último, la destinación (el de más color y tiempo, para los españoles). En las visitas que realizó a la región el oidor Lesmes de Espinosa, en 1627, se seguía hablando de esos dos tipos de maíz y, aunque la división de destinatarios diferentes para cada maíz no era tan clara como en 1592,

⁶²³ En el *Diccionario y gramática chibcha* se reconocían siete tipos diferentes de maíz, p. 277.

⁶²⁴ AGN, Colonia, Visitas de Cauca, tomo 1, ff. 914v y 915r.

seguía operando, pues las sementeras para los encomenderos eran principalmente de maíz amarillo o “Yucatán”,⁶²⁵ o bien combinaban los dos tipos de maíz.⁶²⁶

Por lo tanto, se puede ver que el maíz cubría todos los estamentos de la sociedad colonial, aunque había marcas de diferenciación que permitían separar a los grupos por el tipo de maíz que consumían. Sin embargo, es oportuno preguntarse si el maíz que recibían los encomenderos era un indicador del que comían, o lo exigían porque era el que más se vendía en los circuitos económicos que funcionaban. No se puede proporcionar una respuesta concluyente con la documentación consultada; sin embargo, se pueden observar dos niveles diferentes: en uno, el maíz blanco era para el consumo de los indígenas cultivadores, y en otro, existía un maíz para entregar a los encomenderos. Ahora bien, que hubiera encomenderos que recibieran el blanquillo indica que los circuitos comerciales también eran efectivos para éste, o bien que era parte del consumo de ciertas casas españolas.⁶²⁷

Al mirar la gobernación de Popayán y las diferencias entre tipos de maíz se han encontrado aspectos que matizan la idea de transversalidad alimenticia asociada al maíz que se ha presentado en este capítulo, pues se encuentran lugares del occidente del Nuevo Reino en los que esa presencia no era tan general, o la existencia de ciertos elementos diferenciadores, vinculados a la producción. Sin embargo, las precisiones que permiten introducir ambos ejemplos no rebaten la argumentación central expuesta hasta ahora, más bien muestran que si bien el cultivo y consumo de maíz cubrían el espectro social y geográfico del occidente, lo hacían mediados por percepciones culturales de los grupos, que servían para crear identidades de preparación, consumo o cultivo, muchas de ellas definidas con base en detalles y no en grandes contrastes, en parte porque el maíz y su producción eran indispensables para el funcionamiento social y económico.

3. Centro

A diferencia de las regiones anteriores, la zona central del Nuevo Reino de Granada estaba ocupada, en buena parte, por un grupo cultural homogéneo con estrechos vínculos

⁶²⁵ AGN, Colonia, Visitas de Cauca, tomo 2, f. 305r.

⁶²⁶ AGN, Colonia, Visitas de Cauca, tomo 1, f. 547v.

⁶²⁷ AGN, Colonia, Visitas de Cauca, tomo 4, f. 958r.

políticos, comerciales y sociales. Allí tenían sus asientos los muisca, que tenían cacicazgos fuertemente constituidos y que, según Reichel-Dolmatoff, se encontraban en una etapa de consolidación preestatal. Su sistema político prehispánico estaba basado en unidades de pertenencia de menor escala, que bien podían ser familias o parcialidades; un conjunto de éstas conformaban capitanías (mayores y menores), y a su vez, un agregado de capitanías constituía los cacicazgos. Los cacicazgos de menor importancia eran tributarios de los más grandes, como los de Bogotá y Tunja.⁶²⁸ La forma en que los muisca organizaban la población y controlaban el territorio estaba basada en la dispersión de pequeños poblados o casas de habitación que albergaban una familia, vinculados a un centro político, que también podía operar como centro urbano, aunque lo predominante entre este grupo era su carácter marcadamente rural.⁶²⁹ Esa distribución de la población permitía ejercer un control del territorio, tanto horizontal como vertical, de gran extensión; por lo tanto un mismo grupo, bajo el mando de un cacique, accedía a múltiples tierras que ofrecían gran variedad de posibilidades productivas. Por ejemplo, en las tierras de páramo y frías se sembraban tubérculos como cubios y papas, mientras que en las frías y cálidas se sembraba maíz. Por supuesto, el rendimiento de unas y otras era dispar, como se ha anotado previamente: en las frías sólo se daba una cosecha al año, muy inferior en producción a cualquiera de las dos obtenidas en tierras cálidas.⁶³⁰ No obstante esta desventaja de las tierras frías, las posibilidades políticas y económicas del sistema político muisca permitían que el maíz fuera un producto esencial dentro de su economía y alimentación. Esta forma organizativa prehispánica siguió funcionando bajo el sistema colonial, aunque con una notable disminución del poder de los caciques.

Dentro de este apartado que estudia el centro del Nuevo Reino de Granada no incluiré exclusivamente el territorio muisca, sino también el de sus inmediaciones, donde habitaban panches, pijaos y musos –entre otros, de nación caribe–, que eran enemigos de los muisca y los atacaban frecuentemente, tanto antes de la llegada de los españoles, como después. Los pueblos que he mencionado no pertenecían a la misma familia chibcha de los muisca: además

⁶²⁸ LANGEBAEK, *Mercados, poblamiento e integración...*, pp. 25 a 44; TOVAR PINZÓN, *Formaciones sociales prehispánicas*, pp. 58 y ss.

⁶²⁹ REICHEL-DOLMATOFF, “Colombia indígena”, p. 98.

⁶³⁰ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, cap. 6, pp. 151 y 152.

sus formas políticas y culturales diferían notablemente entre sí. Asimismo, sus sitios de vivienda estaban ubicados en tierras templadas y cálidas, sin que exista demostración que ejercieran “control vertical” de sus territorios; más bien todo parece indicar que basaban su alimentación en los productos de la tierra caliente y, más específicamente, en el maíz.

Si bien pudiera basar el estudio exclusivamente en los territorios muiscas como una zona homogénea culturalmente, he preferido incluir los territorios adyacentes, porque la instauración del sistema colonial logró la integración productiva, económica y política de zonas que antes de ello eran dispares. Si bien no las homogenizó, sí las puso a gravitar en torno a nuevos intereses y necesidades; por ejemplo, más que una división étnica (que también hubo) del territorio, operó una comprensión de éste en términos de tierras calientes y frías. Las tierras calientes siguieron siendo un territorio básico para el cultivo de los productos americanos —con el maíz a la cabeza — y de algunos importados que se adaptaron a ellas, como la caña y el plátano. Las tierras frías fueron aprovechadas para cultivar cereales europeos, especialmente trigo y, en menor medida, cebada. De esta manera, las ciudades y villas de tierra fría como Santa Fe y Tunja contaron, desde mediados del siglo XVI, con un buen abasto de tales cereales, interrumpido solamente malas temporadas o por problemas económicos que hacían más atractivo venderlos por fuera de las ciudades que en ellas. Muestra de esto fueron las dos primeras décadas del siglo XVII, durante las cuales una combinación de falta de lluvias, langosta y especulación comercial provocó en Santa Fe y Tunja un desabasto inquietante.

En la década de 1570 esa división productiva de la tierra parecía haberse establecido con cierta claridad, porque algunos pueblos de tierra fría pasaron de sembrar maíz, trigo y cebada para su encomendero, a dedicarse exclusivamente a estos dos últimos.⁶³¹ Este cambio productivo no se puede reducir sólo a lo que se entregaba como tributo, porque muchos pueblos optaron por dedicarse a estos cultivos y comerciar por su cuenta con ellos, llevándolos a los sitios en que los demandaran.⁶³² Esto no supone que todos los grupos indígenas de las tierras frías en términos de Santa Fe y Tunja abandonaran el cultivo de maíz para sí o para sus encomenderos; en algunos casos, el cultivo se siguió haciendo, pero incluso desde mediados

⁶³¹ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 5, f. 373r; tomo 17, ff. 304v, 533r, 801v, 802r.

⁶³² AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 5, f. 888v; tomo 12, f. 292r; tomo 18, f. 532r; Visitas de Cundinamarca, tomo 5, f. 230r; tomo 10, f. 60r.

del siglo XVI era claro que tenía poco movimiento comercial.⁶³³ Es muy probable que el maíz tuviera limitaciones con respecto al trigo en las panificaciones de los españoles, pero no así para otro tipo de comidas, como por ejemplo las panificaciones de los indios, las bebidas embriagantes o las mazamorras. Sin embargo la instancia de poder social y cultural en Tunja y Santa Fe se enfocaba en mostrar lo que para ellos resultaba esencial: las panificaciones de trigo (y no de maíz).

La transversalidad del maíz tenía límites claros en Tunja y Santa Fe, y su presencia no era tan dominante como en otras regiones; aunque no llegaba a ser el alimento principal de los españoles, seguía siendo el sustento principal de las clases subalternas (indios y negros) que habitaban en estas ciudades.⁶³⁴ Además, la productividad de maíz de las zonas cálidas era vital para abastecer los puertos fluviales que comunicaban comercialmente a Santa Fe y Tunja con el comercio marítimo e interprovincial. El puerto principal era Honda, pero había otros como el de Vélez, que también necesitaban abasto de maíz para proveer de comida a los viajeros, comerciantes, bogas e indios cargueros.⁶³⁵ Igualmente, con el maíz se alimentaba la mano de obra que trabajaba en las minas cercanas a Santa Fe, Tunja, Vélez o Pamplona (estas dos últimas al oriente del Nuevo Reino de Granada).⁶³⁶

Si bien los españoles y mestizos con poder adquisitivo podían consumir panificaciones de trigo sin necesidad de comer de maíz, dejando éstas para las clases subalternas, lo cierto es que sin él no había sustento ni fundamento para el comercio y la minería, precisamente aquello que daba a estas ciudades la posibilidad de pensarse como abundantes y fértiles, tal como se vio en el primer capítulo. Así, la transversalidad del maíz en esta región no se vivió por medio del consumo directo de todos los segmentos de la sociedad, sino de una producción focalizada—en su gran mayoría en las tierras cálidas— que hacía posible el funcionamiento de la sociedad colonial. De manera metafórica se puede decir que los grupos consumidores de pan de trigo eran balsas en un mar de maíz.

⁶³³ “[...] el dicho maiz vale muy poco en la çiudad de *Tunja* y no se vende ny se halla quien lo compre.” “Interrogatorio sobre el pleyro entre Gonzalo Suarez y Pero Vazquez por los yndios de Ycabuco”, p. 182.

⁶³⁴ “Relación de las cosas notables que hay en el distrito de la Audiencia de el Nuevo Reyno de Granada”, p. 486.

⁶³⁵ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 17, f. 738v; Visitas de Cundinamarca, tomo 6, f. 594r.

⁶³⁶ AGN, Colonia, Visitas de Cundinamarca, tomo 6, f. 594r.

De otro lado, si bien el trabajo minero y de transporte fluvial era parte de tradiciones indígenas, bajo los patrones y parámetros españoles tales labores se intensificaron hasta ser casi de dedicación exclusiva; por lo tanto, era mano de obra que se perdía para la producción de maíz, o que producía muy poco. Si a eso se suma las diferentes plagas que azotaron el centro de la Audiencia del Nuevo Reino de Granada entre 1587 y 1633 y la disgregación de los pueblos, se puede ver que la reducción de fuerza agrícola era ostensible. Ahora bien, en el centro del Nuevo Reino no aparece registrada en las visitas la presencia de mano de obra negra que acompañara a los indígenas en las rozas, como sí acontecía en el occidente y en Cartagena. Esto se explica porque la densidad demográfica indígena de aquella zona era superior a la de éstas y no había tal magnitud de población negra, como en las minas de Antioquia y Popayán, o en las labores de Cartagena. En las haciendas del altiplano de Santa Fe y Tunja había negros que compartían con los indios, incluso hubo quienes compartían tanto que aprendían a hablar chibcha,⁶³⁷ pero su importancia como productores agrícolas no tuvo un peso importante. De mayor importancia era el trabajo de las indígenas, que estaban obligadas a acompañar a los hombres de los pueblos en las faenas de cultivar, cuidar y cosechar, o el trabajo de los indios forasteros, que se alquilaban para trabajar solos o al lado de indios de encomienda.⁶³⁸

Además de estos cambios en el sistema productivo, en la tercera década del XVII, en los términos de Ibagué, hubo pueblos que comenzaron a experimentar problemas en el cultivo de maíz, pues sus tierras no producían lo suficiente. Si bien en las dos primeras décadas de este siglo se habían presentado problemas relacionados con la falta de lluvias y langosta, las dificultades en estas tierras no parecían relacionarse directamente con ello. Se señalaba que las tierras del pueblo ya no producían tanto maíz en tiempos normales y que sólo servían para platanares. Para poder hacer los cultivos de maíz para el encomendero y para ellos, el pueblo de Chumba había desplazado sus trabajos agrícolas hacia Guataqui. Los indios habían buscado las nuevas tierras y el encomendero las compró para ellos.⁶³⁹ Si bien en una declaración se señaló que eran tierras de sabana y peñones, nada parecía indicar que antes de 1621 hubieran tenido problemas con sus tierras. El encomendero señaló que el cambio se dio porque la que

⁶³⁷ “Autos en razón de prohibir a los caciques de Fontibón, Ubaque y otros no hagan las fiestas...” p. 245.

⁶³⁸ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 2, f. 909r; Visitas de Cundinamarca, tomo 6, f. 594r; Visitas de Tolima, tomo 1, f. 362r.

⁶³⁹ AGN, Colonia, Visitas de Tolima, tomo 1, f. 339v y 340r.

tenían era “esteril y la que avia de montes averse acabado”.⁶⁴⁰ Por lo tanto, se puede comprender que la tierra llegó a convertirse en eso después de un proceso en el cual se acabaron los montes. Es claro que en este caso monte quiere decir tierra de vegetación cerrada, bien porque no había sido cultivada o porque estaba descansando bastante tiempo después de haber sido cultivada. Como se ha mencionado anteriormente, el sistema de cultivo más utilizado por los indígenas de las tierras cálidas consistía en desbrozar un terreno de arcabuco o monte, quemarlo, cultivarlo durante uno o dos años, y después pasar a otro terreno en donde se repetiría la secuencia. Para el éxito productivo bajo este sistema era necesario que las tierras se dejaran de cultivar durante suficiente tiempo. Si bien no es precisa la cantidad de años, es posible que fueran de seis a diez, pues la señal que permitía saberlo estaba dada por el crecimiento espeso de la vegetación. Por lo tanto, los montes de Chumba se habían acabado porque el tiempo de rotación de cultivos y descanso de la tierra se había acortado, hasta el punto de no permitir cosechas rentables de maíz. Así, la tierra de Chumba se volvió “estéril” por la presión ejercida en un momento determinado.

En el marco de producción prehispánico, el agotamiento de la tierra de un territorio se solucionaba con la movilidad del grupo a otros lugares en donde ubicaban sus viviendas, permanentes o temporales. En el marco de producción colonial, esa movilidad era menor, porque para que los encomenderos, evangelizadores y autoridades pudieran ejercer control sobre los pueblos, se les exigía a los indios vivir en asentamientos estables y reconocibles, con unos términos claros y fijos. Esto, además de ser un mecanismo de control, buscaba proteger las tierras de las comunidades indígenas. Esta limitación por la fragmentación de la tierra en un sistema de propiedad privada llevó al agotamiento de las tierras de las comunidades. En el caso de Chumba, la situación se resolvió adoptando la movilidad, pero adaptada a las nuevas realidades, porque el encomendero compró las tierras de Guataqui.

Si bien el caso de Chumba no es generalizable, en él se puede ver de qué manera el sistema productivo de maíz, basado en un método de trabajo indígena encomendado, estaba llegando a un límite productivo alrededor de la tercera década del siglo XVII. Si en este caso era con respecto a la tierra, en otros casos la atención se centró en la mano de obra. Entre

⁶⁴⁰ AGN, Colonia, Visitas de Tolima, tomo 1, f. 362r.

finales del siglo XVI y comienzos del XVII, las visitas de los oidores marcaron el comienzo de un sistema asalariado para los indígenas tributarios y la pérdida de los encomenderos del monopolio de la mano de obra indígena, pues ésta ya se alquilaba a otros vecinos españoles y mestizos que no poseyeran encomiendas. En parte estas medidas, aunadas a las limitaciones que imponía la rotación de cultivos, permitió la apertura de una frontera agrícola y el acceso a nuevas tierras de cultivo, de grupos sociales que no correspondían al patrón de dueño de estancias que había primado durante el siglo XVI. En parte, mucha de esta población que iba abriendo la tierra y cultivándola se agregaría, durante el siglo XVIII, en parroquias, en un nuevo afán por controlar y ordenar la población.

4. Líneas generales de la producción de maíz

En estas tres regiones estudiadas se pueden ver las transformaciones que se dieron en la producción de maíz: durante cientos de años, los grupos indígenas que habitaban el Nuevo Reino de Granada habían cultivado maíz y desarrollado una serie de prácticas y saberes en torno a él. Por su parte, los españoles y la sociedad que estaban construyendo se apropiaron, por diferentes motivos, de este producto y lo convirtieron en el eje articulador de la producción; a tal magnitud, que se convirtió en el producto básico para establecer la tributación, tanto como elemento esencial de lo que se entregaba, como por ser el que enmarcaba las épocas en que se hacía esta tributación. Esto es evidente a partir de 1555, momento en que comienzan las tasaciones realizadas por la Audiencia de Santa Fe.

Si bien era claro que la producción de maíz recaía en la población indígena, las tasaciones muestran una relación estrecha entre encomienda y abasto de maíz. Por lo tanto, la reducción de la población indígena y del tamaño de los pueblos afectó seriamente este vínculo y la producción en general. Si bien la disminución de la población nativa fue un fenómeno que comenzó con la conquista, fueron las pestes que comenzaron a finales del siglo XVI y que se extendieron hasta comienzos del XVII las que con mayor fuerza incidieron en los cambios en el cultivo y la cosecha, pues involucraron a otros grupos sociales en este proceso. En Cartagena, Popayán, Pamplona y Antioquia era clara la presencia de negros, zambos y mulatos en compañía de los indios de encomienda al iniciar el siglo XVII. En el centro de la Audiencia, aunque había negros y sus descendientes, lo que incrementó o acompañó las fuerzas diezmadas

de los indios de encomienda fueron otros indios de alquiler; algunos de ellos eran procedentes de otras encomiendas, que se alquilaban para pagar su tributo, o bien que habían huido de las obligaciones de sus pueblos y vivían como indios forasteros que veían por sí mismos y no por la comunidad. Este proceso de acompañamiento en el trabajo se fue volviendo paulatinamente de sustitución; a mediados del siglo XVII, era claro que las encomiendas ya no eran la institución más adecuada para abastecer las necesidades alimenticias de la sociedad, sino que era imprescindible la participación de libres de todos los colores. Así, el maíz pasó de ser un producto indígena a uno indiano. Si bien lo había sido desde la apropiación y la alimentación, ser producido por grupos sociales diferentes a los indígenas encomendados muestra hasta qué punto este cereal fue adoptado y convertido por diferentes grupos en el eje agrícola de sus vidas.

Pasar de producir maíz en un marco tradicional de necesidades indígenas a uno colonial implicaba cambios. El modelo de tumbar monte, quemar y rotar sólo era eficiente si el descanso de la tierra era prolongado; por lo tanto, estaba basado en un modelo de apropiación extensiva y no intensiva del uso del suelo. Con la división de la tierra bajo el sistema de propiedad español, la movilidad de los grupos se vio restringida; se pasó a un trabajo continuo, que no permitía la rotación entre cultivo corto y descanso prolongado, con lo cual el rendimiento de la producción bajó sensiblemente, lo cual ya era claro en todo el territorio del Nuevo Reino de Granada entre 1617 y 1650. En el caso de Cáceres (gobernación de Antioquia), la limitación de la propiedad no era la única responsable del agotamiento de la tierra; la reducción de la población agrícola, por dedicarse al beneficio de minas o por huir de sus obligaciones tributarias, mermó la capacidad laboral de los pueblos, llevó a que se dejara de practicar la preparación de cultivos por medio del desmonte de vegetación, y que se concentraran sólo en las que habían sido recientemente cultivadas.⁶⁴¹ Tumar el monte era una tarea que demandaba mucho trabajo; con la población existente no era posible llevarla a cabo de acuerdo con los ritmos del maíz, por lo tanto preferían concentrarse en la labor que fuera posible sacar adelante. Tanto en este caso como en el anterior, la restricción de las variables productivas incidió notablemente en la producción de maíz.

⁶⁴¹ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 1, f. 110v.

Para solucionar estos problemas productivos del siglo XVII se necesitó, por una parte, de la apertura de la frontera agrícola y de la apropiación de tierras que estaban o se argumentaba que estaban vacías, o bien el traslado de pueblos indígenas, tanto para que llegaran a tierras con mejores posibilidades productivas, como para apropiarse de sus tierras.

A pesar de los acomodos que se hacían del sistema productivo bajo la sociedad colonial con incorporación de nuevas tierras y nueva mano de obra, durante el siglo XVII se siguió utilizando el modelo indígena de preparar el terreno por medio de tumbar y quemar, pues era el que, en condiciones ideales, se mostraba más adecuado para producir. Sin embargo, las condiciones ideales no eran fáciles de encontrar en la sociedad colonial; para que no decreciera la producción, era necesario habilitar permanentemente nuevas tierras. Tantos esfuerzos por seguir produciendo maíz demuestran hasta qué punto dependía de él la sociedad colonial para su funcionamiento y cómo era fundamental en la alimentación.

C. UNIDOS POR LA PRODUCCIÓN Y EL CONSUMO

En el marco de las sociedades de conquista,⁶⁴² la adopción del maíz como alimento fue una necesidad sin la cual no se hubiera podido sostener dicha empresa, ni el surgimiento de nuevas ciudades. En esta etapa no había una regulación clara ni sistemática de cómo debían recibir los encomenderos la producción de maíz de los indios, quienes eran, a comienzos del siglo XVI, los principales cultivadores de este cereal. Los vínculos entre tributarios y encomenderos estuvieron bajo las dinámicas de la conquista hasta que la Audiencia, recién instaurada, estableció las primeras tasaciones en 1555. De alguna manera, estas tasaciones se pueden equiparar, para el trabajo indígena, a las ordenanzas de prohibir las conquistas, emitidas por Felipe II en 1549; si bien ambas no cambiaron inmediatamente las prácticas de los conquistadores y encomenderos, sí sirvieron de principio regulador para asentar, con el tiempo, nuevos patrones de comportamiento.

El cambio no significó que el maíz perdiera su importancia para los indígenas o para los españoles. Es más, el principio regulador de la Audiencia demostró hasta qué punto la

⁶⁴² En términos de GRUZINSKI se hablaría de sociedades fractales. Véase “Las repercusiones de la conquista”, p. 151.

actividad económica y alimenticia del Nuevo Reino de Granada dependía de los ciclos productivos del maíz en las tierras cálidas. Se trató de seguir los modelos agrícolas indígenas, aunque el cambio de condiciones y contexto implicaron la aplicación de correctivos que subsanaran la disminución de las cosechas. Tanto las causas de los cambios como los correctivos hicieron que el maíz se convirtiera en un elemento que cubría a todos los estamentos de la sociedad colonial, pues indios, negros, zambos, mulatos, mestizos y blancos estaban involucrados directamente con él.

Asimismo, como se ha visto, antes de 1560 el maíz se había integrado dentro del gusto de la nueva sociedad, no sólo por necesidad, sino también gracias a intervenciones culinarias que lo adaptaban a referentes culturales ibéricos. Al insertarse dentro de estructuras de preparación y consumo, el maíz adquiría nuevas connotaciones, propiedades y calidades que permitían elevarlo, a los ojos de los españoles, a una mejor posición de la que poseía como comida de indios. De otro lado, aunque la documentación manejada no permite comprender cabalmente cómo hicieron los africanos el proceso de integración gustativa, se puede suponer que equipararon el maíz con los cereales conocidos y lo prepararon de esa manera. Como tales preparaciones se hacían con cereales molidos y humedecidos en agua o leche, la asimilación se hizo con las mazamoras. De esta manera también el consumo de maíz abarcaba el conjunto de la sociedad, de diferentes maneras.

Que todos comieran maíz no significa que todos lo hicieran de la misma manera, ni que fuera un elemento unificador de la identidad alimenticia del Nuevo Reino de Granada. Las identidades se conformaban por la manera en que cada grupo preparaba sus platos, la cantidad y la frecuencia con que lo comieran. La instancia de dominación cultural enunciaba y establecía las diferencias de manera peyorativa, basadas en el deber ser de la comida, según parámetros españoles. En parte estas valoraciones morales muestran el afán disgregador y diferenciador que trataban de hacer evidentes los españoles, pero también permite ver qué era importante para crear identidades diferenciadas con base en un mismo elemento. Por un lado, hay que tener en cuenta que la autoadscripción conllevaba a la sobrevaloración de ciertos elementos y el oscurecimiento de otros;⁶⁴³ se dejaban de ver las semejanzas y se hacía un

⁶⁴³ BARTH, “Introducción”, p. 15.

marcado énfasis en las diferencias. En otras ocasiones, cuando se miran documentos que no tratan de establecer diferencias culturales, sino que registran la alimentación desde otro punto de vista, más administrativo (como las visitas, o incluso algunos juicios criminales), se puede ver que las diferencias e identidades también se marcaban por la posición de los platos dentro de estructuras alimenticias. Por ejemplo, los españoles privilegiaban el consumo de carbohidratos secos y horneados (o incluso asados), mientras que los indios preferían bebidas densas, fermentadas o no, como alimento básico, acompañante de toda comida.

El maíz unificaba y diferenciaba a la población del Nuevo Reino de Granada, pues toda ella era partícipe en su consumo y producción. Pero cada grupo se diferenciaba de los otros por la forma en que se apropiaba y hacía uso de este cereal, tanto en lo culinario y en lo agrícola, como en la concepción que tenía sobre él.

VI. YUCA Y CAZABE: ADOPCIÓN, IMPOSICIÓN Y NECESIDADES COMERCIALES

A diferencia de los demás capítulos, en los cuales se ha mostrado cómo se daban diferentes procesos en todo el territorio del Nuevo Reino de Granada, cómo coincidían o divergían según el territorio, en este capítulo se reducirá la escala de observación a la gobernación de Cartagena. Tomo esta opción metodológica porque considero que así se ejemplifica la forma como se entrelazan la construcción de identidades alimenticias y la expansión del mundo ibérico en las Indias Occidentales.

A. LA ETAPA ANTILLANA

Los grupos aborígenes de las Antillas basaban su dieta de carbohidratos en el maíz y la yuca. Esta pareja de consumo también estaba presente en la producción, pues era frecuente que, en los cultivos, los arbustos de yuca estuvieran entre las cañas de maíz. Los dos cultivos tienen ritmos productivos muy diferentes, pues la yuca tarda en crecer y producir mucho más que el maíz (cerca de un año para que sus raíces estén listas para consumir). Además, a diferencia del maíz, su recolección no demanda tanta presteza, pues las raíces pueden permanecer enterradas mucho más tiempo, sin dañarse o envejecer. Se agregaba la ventaja de que al preparar el terreno para la primera siembra de maíz, se podían juntar los montoncitos de tierra en los cuales se clavaban las estacas o plantones del arbusto de yuca, entre las hileras de granos de maíz. Posteriormente, cuando hubiera que desyerbar el terreno, se hacía para los dos cultivos al mismo tiempo; esto aumentaba las posibilidades alimenticias, con una inversión de trabajo no muy superior a la invertida para el maíz solamente. A lo anterior se debe añadir que la yuca no necesita cuidarse tanto de los animales como el maíz, y que cuando el maíz de una cosecha se agotaba, existía la opción de sacar las yucas de la tierra para comerlas. Y por si fuera poco, el trabajo en torno a la yuca demanda menos esfuerzos comunitarios que el del maíz.⁶⁴⁴

⁶⁴⁴ LANGEBAEK, *Noticias de caciques muy mayores*, p. 55.

En las Antillas se cultivaba la yuca *brava* o *caribe* (*Manihotesculenta Crantz*), que en su estado natural es venenosa, por su contenido de ácido cianhídrico.⁶⁴⁵ Para consumirla era necesario procesarla para hacerla inofensiva y alimenticia. Primero se pelaba y rallaba. Luego se ponía lo rallado en un sebucán o cibucán –Fernández de Oviedo lo asemeja a una talega hecha de palmas y del grosor de una pierna– para exprimirlo por medio de retorcijones progresivos que sacaban todo el zumo, y que arrastraba consigo el peligroso veneno de la yuca. Lo que quedaba dentro del cibucán, molido y un poco húmedo, se esparcía en una plancha caliente –en algunos lugares llamado “callana”–, formando una tortilla de grosor variable, aunque relativamente delgada, denominada “cazabe”. Una vez la cocción había terminado, el cazabe se ponía a curar al sol durante uno o dos días.⁶⁴⁶ Según estimaba Fernández de Oviedo, esta panificación podía durar mucho tiempo, alrededor de un año, siempre y cuando no se mojara, pues de lo contrario había que consumirla de inmediato. Esta posibilidad de almacenamiento hacía que el cazabe sirviera como alimento propicio para momentos en los cuales que no se disponía de otros productos de características menos duraderas, como el maíz.

Esta transformación de un producto venenoso en alimento tuvo un fuerte impacto entre algunos autores europeos que, a lo largo de los siglos XVI y XVII, llamaron la atención sobre él y sus propiedades.⁶⁴⁷

Al igual que muchos otros aspectos de la experiencia conquistadora americana, la etapa antillana marcó la impronta del uso y consumo de yuca para los españoles; de esta manera yuca y cazabe eran para ellos un par inquebrantable, impensable el uno sin el otro. Los europeos observaron que si el producto final se destinaba para el consumo inmediato o como un alimento delicado, se preparaba delgado; si por el contrario se hacía para la navegación, para almacenarse durante mucho tiempo o como un alimento burdo para la servidumbre, se confeccionaba más grueso. En términos generales, los conquistadores no apreciaron el sabor de esta panificación, pues consideraban que era muy seca, de sabor poco agradable; Juan de Cárdenas señaló que comer de él era como “comer aserraduras de un palo”.⁶⁴⁸ Entre todos

⁶⁴⁵ LOVERA, *Historia de la alimentación en Venezuela*, p. 34.

⁶⁴⁶ CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, pp. 21 y 22; FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. V, p. 71.

⁶⁴⁷ ERASMO, *Coloquio de los mendicantes ricos*; MONARDES, *Herbolaria de Indias*, p. 294; CAMPORESI, *El pan salvaje*, p. 194.

⁶⁴⁸ CARDENAS, *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, p. 162.

aquellos que describen el cazabe, se resaltaba la necesidad de remojarlo en caldo o pasar los bocados con agua para hacerlo comestible.⁶⁴⁹ En estas descripciones terminó pesando más la consideración sobre su resistencia al paso del tiempo, que sus cualidades de sabor y gusto; es posible que esto no provenga exclusivamente de una mirada etnocéntrica, sino de una jerarquización establecida de acuerdo a factores comerciales de la época, como se verá más adelante.

El carbohidrato por excelencia de las naves y regimientos europeos antes y después del descubrimiento de América era el bizcocho, una panificación de trigo, hecha sin levadura, de larga durabilidad, que se podía consumir incluso pasados los años.⁶⁵⁰ Durante el periodo de mayor importancia de las empresas antillanas, ante las dificultades existentes en las tierras cálidas para cultivar trigo, la consecución de bizcocho era costosa y complicada. Habría que esperar hasta la segunda década del siglo XVI para que los conquistadores llegaran a zonas frías en donde se produjera trigo; pero el éxito no fue inmediato, ni necesariamente lo suficientemente productivo como para abastecer de harina a los puertos. Con este panorama en las Antillas, la durabilidad del cazabe lo hizo el alimento ideal para abastecer las tropas que iban en busca de nuevos territorios para conquistar o las naves de comercio atlántico, en reemplazo del bizcocho, pues tenía la misma utilidad.⁶⁵¹ Así, un modelo panificador que sustentaba la guerra y el transporte de largos recorridos se pudo mantener con base en una analogía comprensiva, basada en características, funcionalidad y posibilidades.

Los españoles se apropiaron de una práctica indígena, insertándola dentro de marcos específicos de explotación y necesidad, que se iban ampliando a medida que lo iba haciendo el comercio trasatlántico, y por consiguiente el número de naves que era necesario abastecer. El peso recayó en el cazabe como alimento de larga duración, mas no como un producto delicado que se pudiera consumir tan pronto como se hacía. Para posibilitar su transporte, no podía ser

⁶⁴⁹ OCAÑA, *A través de la América del Sur*, cap. I, p. 36; MONARDES, *Herbolaria de Indias*, p. 293; LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, cap. 6, p. 154; GAGE, *Nueva relación...*, tercera parte, cap. 19, p. 387.

⁶⁵⁰ RITCHIE, *Comida y civilización*, pp. 126 a 128; PIQUERAS, *Entre el hambre y El Dorado*, p. 21; SUEUR, "La conservation des vivres et des boissons...", p. 133.

⁶⁵¹ "[...] están estas tortas mucho tiempo sin corromperse, y las traen en las naos que vienen de aquellas partes, y llegan a España sin corrupción, y sirven por bizcocho a toda la gente." MONARDES, *Herbolaria de Indias*, p. 293; "[El cazabe] es el ordinario bizcocho con que se navega en estas costas", SIMÓN, *Noticias historiales*, tomo III, p. 73. CROSBY, *The Columbian Exchange*, p. 65.

delgado, pues se partía con facilidad; era necesario que fuera grueso, como se explicó anteriormente. Por lo tanto, las necesidades del comercio hicieron que al cazabe se le restaran aquellas características que le conferían una cualidad agradable al paladar de los consumidores españoles e indígenas, para convertirse en un bastimento de necesidad.

Al pasar de las Antillas a la Tierra Firme, los conquistadores comenzaron a constatar ciertas diferencias y semejanzas culturales entre grupos, así como diferencias productivas de la tierra. De un lado, los pueblos indígenas de la banda oriental del río Magdalena producían y consumían cazabe, tal como ocurría en las islas; sin embargo, los de la banda occidental no lo tenían dentro de su repertorio alimenticio y productivo de manera predominante;⁶⁵² no desconocían la yuca, sino que contaban con otra variedad no venenosa, a la cual, por contrapartida, llamaron “dulce” o “boniata”. Esta se podía consumir sin panificar; con una cocción en las brasas o en un puchero era comestible. Para los indígenas de la banda occidental era el complemento de carbohidrato del maíz.⁶⁵³ Esto tuvo implicaciones importantes en los primeros años de conquista de la Tierra Firme, porque suponía no poder contar con una panificación duradera que permitiera organizar las expediciones o sostener las poblaciones en momentos de crisis de otros productos, como en Santa María del Antigua del Darién. Sin embargo, la abundancia de maíz y la cercanía marítima con las Antillas, de donde se podía traer con facilidad, permitió paliar esa ausencia productiva a comienzos del siglo XVI.

Tras su fundación en 1525, Santa Marta se había convertido en la única ciudad y puerto que permitía conectar al imperio español con los misterios de la tierra adentro. Efectivamente, de Santa Marta salió la hueste de Jiménez de Quesada que conquistó el territorio muisca, pero esto no convirtió a este puerto en el más importante de la región, como se anotó en el primer capítulo. No obstante, hay que señalar que como Santa Marta se encontraba en la banda oriental del río Magdalena, estaba dentro de un territorio en el que se producía cazabe como parte de tradiciones indígenas autóctonas, con lo cual se supondría que se suplirían las

⁶⁵² Los estudios arqueológicos demuestran que los grupos indígenas de esta región conocían la preparación del cazabe, especialmente en términos de la gobernación de Cartagena; sin embargo, no parece haber tenido el peso que tuvo en las Antillas, de allí la falta de registro por parte de los cronistas. ANGULO VÁLDEZ, *Guajaro en la arqueología del norte de Colombia*, p. 129.

⁶⁵³ FERNÁNDEZ DE ENCISO, *Summa de geografía*, p. 269; CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, pp. 19 y 20; “Descripción de la ciudad de Tamalameque en la gobernación de Santa Marta” p. 297.

necesidades de este alimento para las naves y sus tripulaciones. Sin embargo, el dominio sobre la población indígena era muy limitado como para poder obligarla a cumplir esa tarea, y la demanda del puerto no alcanzó dimensiones comparables a las de otros, como para hacer de esta tarea una labor en la que se pudiera invertir energía, por lo menos de manera voluntaria.⁶⁵⁴

B. EL AUMENTO DE LA DEMANDA Y LA IMPOSICIÓN DE LA PRODUCCIÓN

A partir de la fundación de la ciudad de Cartagena en 1532, fue evidente que, de manera progresiva, ésta llegó a ser el principal puerto de conexión con las provincias de lo que sería el Nuevo Reino de Granada, convirtiéndose en un punto importante del circuito comercial español ultramarino. Para el buen funcionamiento del puerto era necesario mantener abastecidas las naves que atracaban allí de todos los insumos y bastimentos que necesitaran. Como el cazabe se había vuelto pieza fundamental del engranaje comercial, se tenía que mantener una producción acorde con la demanda. Cartagena estaba al occidente del río Magdalena, en un territorio en el cual los indígenas no tenían la práctica de preparar esta panificación de la yuca en grandes cantidades ni constantemente; si bien no desconocían por completo al cazabe, no era parte de su ámbito productivo, ni alimenticiamente representativo. Para que los pueblos se aplicaran a producirlo y lo entregaran como parte de sus obligaciones tributarias, los españoles tuvieron que presionar. De acuerdo con la documentación actual, no es posible determinar a partir de qué momento se comenzó esta imposición. Lo único claro es que en la visita eclesiástica encargada por el obispo de Cartagena, Juan de Simancas, en 1561, ya había pueblos indígenas que se encargaban de estas tareas.⁶⁵⁵

Para que esta imposición tuviera éxito se combinaron varios elementos o circunstancias que se pueden agrupar en tres campos. Por un lado, los grupos aborígenes de la gobernación de Cartagena estaban familiarizados con el cultivo de yuca; la consumían como parte de su dieta, sólo que sin volverla cazabe, o por lo menos no en grandes cantidades; al igual que en las Antillas, yuca y maíz formaban una pareja de carbohidratos que se cultivaba conjuntamente. Así como el maíz, una de las principales formas de consumo era por medio de bebidas de

⁶⁵⁴ FDHNRG, tomo I, p. 25.

⁶⁵⁵ AGN, Colonia, Caciques e Indios, tomo 6, ff. 735r y ss.

rápida fermentación y poca durabilidad; es decir, una chicha de yuca.⁶⁵⁶ A diferencia de los españoles o incluso de los indígenas antillanos, los pueblos de la gobernación de Cartagena sí valoraban el consumo de carbohidratos líquidos no panificados; en el caso de la yuca, la diferencia era incluso más clara y contrastada. La yuca era entonces parte de un componente tradicional de consumo indígena.

Por otro lado, la necesidad que había de alimentar el ganado porcino con la yuca hacía necesario mantener unos plantíos relativamente grandes.⁶⁵⁷ Así, la primera etapa del proceso productivo (el cultivo y recolección de yuca) se podía subsanar con cierta facilidad. En cambio, en el caso del cazabe, la primera etapa era la más sencilla; las verdaderamente complicadas eran las posteriores, relativas al rallado, estrujado y asado, como se verá más adelante. Una escala de consumo doméstica ya demandaba mucha energía; pero a niveles de producción a mayor escala, como el abastecimiento de un puerto, el trabajo se multiplicaba considerablemente.

Por último, para entender esta imposición hay que tener en cuenta que en la gobernación de Cartagena, a mediados del siglo XVI, no existían mecanismos de regulación sobre el trato dado a los indígenas, ni se cumplían las normas relativas a los trabajos que éstos debían hacer. Por lo tanto los encomenderos, bajo el amparo complaciente de los gobernadores de turno, les imponían obligaciones a su voluntad y necesidad. Obviamente existían quienes objetaban que los indios realizaran estos trabajos, sin embargo las quejas no encontraban eco en las autoridades locales,⁶⁵⁸ porque las necesidades de abastecimiento del puerto eran más fuertes que el cuidado que se debía proporcionar a las poblaciones indígenas.

En resumen, los tres conjuntos de factores que posibilitaban la imposición de producción de cazabe eran: preexistencia indígena de tradiciones vinculadas a la yuca, buena cantidad de yuca destinada a otros aspectos productivos y laxitud con respecto a la aplicación de las normas que regían el trato a los indígenas, en beneficio de las necesidades comerciales de la gobernación y del imperio.

⁶⁵⁶ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 10, f. 808r y 810r.

⁶⁵⁷ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 10, f. 682v.

⁶⁵⁸ FDHNRG, tomo VIII, p. 54.

A finales de 1589, llegó a Cartagena el doctor Antonio González, quien venía de España, nombrado como presidente del Nuevo Reino de Granada. Aprovechó el tránsito por Cartagena para dictar las ordenanzas relativas a las tasas de tributación. Al recibir la información sobre las necesidades de la tierra y darse cuenta de que la yuca y el maíz eran fundamentales para el funcionamiento del puerto, especificó en sus mandatos los cuidados que se debían tener para que ni uno ni otro faltaran. Como tampoco fue ajeno a la importancia del cazabe en el abastecimiento de naves, trató de conciliar el buen trato de los indios con el mantenimiento de la producción; así, ordenó que, acorde con la tradición de la tierra, se siguiera sembrando yuca entre las rozas de maíz, pero que no se podía obligar a los indios a acarrearla, limpiarla, rallarla, estrujarla, ni a preparar las tortas de cazabe. Sin embargo, ante las quejas de los vecinos de Cartagena, quienes señalaron los inminentes riesgos que corría la tierra si los indios dejaban de preparar cazabe, el doctor González señaló entonces que se podían ocupar en tales labores, mientras fuera de su voluntad y como trabajo asalariado.⁶⁵⁹

Las ordenanzas emitidas por el presidente de la Audiencia debieron haber puesto punto final a la laxitud en la aplicación de las regulaciones al trato indígena; sin embargo no lo hicieron, porque las autoridades locales no las cumplieron estrictamente, así como tampoco se habían ocupado anteriormente de proteger a la población aborigen de los trabajos excesivos. Además de eso, las propias ordenanzas del doctor González muestran hasta qué punto, para las autoridades coloniales, era necesario negociar con los poderes y realidades locales la imposición de leyes que alteraban los usos y costumbres sancionados por las elites de la tierra. Al quedar abierta la posibilidad de que los indios hicieran todo el proceso del cazabe, los encomenderos aprovecharon este resquicio, y pusieron más énfasis en la necesidad de abastecimiento, que en la voluntad o en el pago que recibían los indígenas, supliendo estas últimas variantes con coerción y violencia. Incluso, las mismas ordenanzas sirvieron de amparo a los encomenderos para imponer el trabajo, no porque hubieran dejado de entenderlas, sino porque comprendían que habían salido beneficiados en el proceso de negociación.

El trabajo en la preparación del cazabe era muy dispendioso; además era disgregador de las comunidades indígenas: aunque no ponía a trabajar a toda la comunidad (sólo a una parte,

⁶⁵⁹ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo I, ff. 49v, 52v, 67r y v.

que incluía a hombres y mujeres), sí los alejaba de los trabajos comunitarios, o les recargaba tanto su labor que les hacía pesadísimo su trabajo. Como las estancias en que se preparaba el cazabe no eran muy grandes, solían trabajar al mismo tiempo cuatro o cinco mujeres, y un número cercano de hombres. De un día para otro se debía realizar todo el proceso, para poder comenzar el ciclo nuevamente al siguiente día, y así cubrir la producción. Era por lo tanto una forma de trabajo intensivo que demandaba mucho esfuerzo de unos cuantos, durante tres o cuatro meses, que solía ser el tiempo en que se preparaba toda la yuca disponible para esta labor.⁶⁶⁰ Ahora bien, como las mujeres no estaban obligadas a pagar tributo, se suponía que realizaban el trabajo en apoyo de sus esposos. Ellos, a su vez, tenían que trabajar en las rozas de maíz (para cubrir el tributo) y en la elaboración del cazabe. Por lo tanto, los encomenderos aumentaron las obligaciones de la comunidad más allá de lo que se estipulaba en la reglamentación tributaria.

El trabajo en la fabricación del cazabe se desarrollaba de la siguiente manera: las mujeres limpiaban y rallaban la yuca durante el día, para que cuando los hombres llegaran una vez terminada su jornada agrícola, se encargaran de estrujarla y exprimirla, labor que demandaba mucho esfuerzo físico. Una vez extraídos los líquidos de la yuca, dejaban el bagazo para que, al día siguiente, las mujeres lo pusieran en las callanas o planchas al fuego, para asar las tortas y, una vez cocinadas, ponerlas al sol para que terminara el proceso productivo. Por lo tanto, sobre las mujeres recaía el grueso del trabajo. Esto influía directamente en la comunidad: al ocuparse parte de la población femenina en estas labores, se afectaba la alimentación y el sustento de algunas unidades domésticas; dentro de sus estructuras tradicionales, la falta de una esposa que cocinara, implicaba la falta de comida preparada. Aunque no existe documentación que muestre de qué manera se solucionaba este problema, lo más probable es que las mujeres tuvieran que llegar al anochecer a preparar las comidas del día siguiente.⁶⁶¹

La preparación del cazabe exigía que el fuego se mantuviera permanentemente encendido; además de las exigencias propias del trabajo, esto hacía que las condiciones de trabajo empeoraran, pues los sitios de trabajo se convertían en hornos. La combinación de

⁶⁶⁰ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 2, ff. 185v.

lugares estrechos y calientes, en zonas especialmente cálidas como las ribereñas de la gobernación de Cartagena, hacía que esas temperaturas tan elevadas produjeran desgaste a las mujeres y hombres que trabajaban allí. Según los informes de los protectores de indios, esas labores habían producido la reducción de la población indígena.⁶⁶² Aunque razón no les debía faltar, también se deben tener en cuenta las posibilidades que las indias y sus compañeros encontraban en medio de tantas dificultades y trabajos, al poder obtener de la producción del cazabe el sustento diario necesario para ellas y sus familias; no tanto por su consumo, como por la obtención de la materia prima para hacer preparaciones más acordes con su gusto y que no afectaran directamente el resultado final; esto es, no se comían las tortas de cazabe que tanto trabajo costaban, sino las yucas cocinadas o convertidas en chicha.⁶⁶³

No obstante esto último, es claro que el trabajo resultante para los indígenas era muy extenuante e iba en contravía con las normativas que buscaban regular su trato. Sin embargo, el factor determinante del desplazamiento de los aborígenes de la fabricación de cazabe no se puede explicar desde la aplicación de las leyes, sino a partir de procesos poblacionales y económicos. Usualmente los pueblos tributarios no solían ser muy grandes en la gobernación de Cartagena. Además de eso, las enfermedades, los trabajos, la disgregación y la huida de las obligaciones tributarias hicieron disminuir progresivamente su número. Buena parte de esta mano de obra fue remplazada por africanos esclavizados; cabe recordar, nuevamente, que Cartagena era uno de los principales puertos negreros de las Indias Occidentales.

Como en todo proceso de esta naturaleza, es claro que el cambio poblacional de los trabajadores no fue inmediato, sino que se necesitaron años de transformación gradual para darse. En 1561, en el pueblo de Turbán, el peso productivo recaía sobre los indios, pero eran vigilados por Antón, negro al servicio del encomendero Diego León del Castillo. Ahora bien, Antón no los vigilaba sólo en la producción del cazabe, sino en todas sus obligaciones tributarias.⁶⁶⁴ Trece años después, los indios de Macaguapo y Cospique se encargaban de sembrar, cosechar y llevar la yuca para que la hicieran dos indias, acompañadas en su trabajo

⁶⁶¹ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, ff. 359v.

⁶⁶² AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, ff. 359r y ss.

⁶⁶³ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 9, ff. 195r y 196r.

⁶⁶⁴ AGN, Colonia, Caciques e Indios, tomo 6, f. 730r, 735r y v.

por negros y no por indios.⁶⁶⁵ A finales de siglo XVI y comienzos del XVII, era cada vez más clara la presencia de negros en la producción de cazabe que trabajaban con los indios o que se encargaba por completo de la producción.⁶⁶⁶

Esto no supuso un desplazamiento definitivo de la población indígena de la panificación de la yuca; en la visita que realizó en 1610 el oidor Juan de Villabona y Zubiaurre se constata que todavía había muchos pueblos dedicados a dicha labor, aunque con mucha presencia africana entre ellos. Además señalaban algunos que sólo con la producción de las estancias de negros era suficiente para abastecer todo el puerto, sumado a lo que se traía de las islas de Barlovento, Cuba⁶⁶⁷ y algunos islotes cercanos, en los que los vecinos de Cartagena tenían sembradíos de yuca, estancias de fabricación de cazabe y criaderos de cerdos.⁶⁶⁸ A diferencia de Cartagena, en las islas e islotes todo el trabajo era realizado por negros, sin la participación de indios, en parte porque la desaparición de la población aborigen antillana no lo hacía posible. Además de eso, a finales del siglo XVI y comienzos del XVII, era más fácil obtener mano de obra africana, que esclavizar indígenas de la Tierra Firme.

Ahora bien, si la producción de los negros de Cartagena y la importación desde las Antillas era suficiente para proveer el puerto a fines del siglo XVI y comienzos del XVII, ¿por qué seguían los indios dedicados a esta tarea? Evidentemente porque había una demanda para esa oferta; esto hacía rentable seguir produciendo, pues el mercado no estaba completamente copado. Incluso si las naves estaban abastecidas, siempre quedaba la opción de vender el cazabe a los viajeros que se dirigían por el río Magdalena hacia las otras provincias del Nuevo Reino, y que necesitaban provisiones para la travesía; el cazabe era sin duda el más importante para viajes largos.⁶⁶⁹

Por lo tanto, en sí misma no fue la presencia de los negros ni la producción antillana lo que desplazó a la población indígena de la fabricación de cazabe. Sin embargo, ambos

⁶⁶⁵ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 9, ff. 725r y 727r.

⁶⁶⁶ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 9, ff.648r.

⁶⁶⁷ La especialización de Cuba en la producción de alimentos propicios para la navegación llevó a Laet a considerarla como el granero de las islas. LAET, *Mundo nuevo o descripción de las Indias Occidentales*, p. 100.

⁶⁶⁸ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, ff. 356r, 364v, 420r; SIMON, *Noticias historiales*, séptima noticia historial, cap. LXI, p. 494; SANDOVAL, *Un tratado sobre la esclavitud*, libro segundo, cap. II, p. 237.

⁶⁶⁹ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 2, ff. 183r.

elementos dieron poder de negociación al oidor Villabona y Zubiaurre para prohibir por completo la presencia de los indios en esta labor. Él, al igual que veinte años atrás el presidente González, debía tener en cuenta el abastecimiento del puerto a la hora de señalar sus ordenanzas, pues éstas no podían poner en peligro el comercio atlántico o antillano. En el lapso de 20 años (de 1590 a 1610), las condiciones bajo las cuales se suplía al puerto de cazabe habían cambiado, y en 1610 los encomenderos no podían negociar con esta carta frente a la autoridad central del oidor.⁶⁷⁰ Si bien las necesidades del puerto seguían siendo un elemento sustancial, el oidor Villabona y Zubiaurre puso el énfasis en el cultivo de yuca y en la cría de cerdos, lo que podían hacer los indios sin contravenir las normas.

Sin embargo, en este caso se está ante un problema de negociación del poder central ante elites locales a la hora de emitir normas. Otro aspecto diferente es si tales disposiciones se cumplieron. Desafortunadamente no existen visitas de oidores a la gobernación de Cartagena que den cuenta del cumplimiento o incumplimiento a este respecto. Más allá de este vacío documental que permitiría ver el proceso productivo con mayor detalle, es posible entender que la tendencia de mayor presencia africana, frente a la disminución de población indígena, siguió en aumento, en parte porque la población de ascendencia africana llegó a ser superior en número que la aborígen; los barcos cargados de negros llegaban frecuentemente y la población aborígen no crecía considerablemente. De otro lado hay que tener en cuenta que la progresiva disgregación de los pueblos restó importancia a los encomenderos como proveedores de mano de obra, y esta función se desplazó hacia los dueños de esclavos. En sentido estricto, no se puede afirmar que ningún indio participara en la producción de cazabe a partir de 1610. Muy posiblemente lo siguieron haciendo, pero cada vez menos; su presencia se redujo a unos cuantos que ya no hacían parte de pueblos, sino que estaban desagregados de su comunidad de origen y servían a quien mejor pagara, junto a esclavos y negros libertos.

Este desplazamiento pudo provocar aumentos en el costo productivo del cazabe; sin embargo, no pareció incidir notoriamente, o por lo menos no se hizo explícito. Más importante aún: se creó un desplazamiento de la identificación de los productores de cazabe, pues desde mediados del siglo XVII ya no se veían a sí mismos como encomenderos, sino como

⁶⁷⁰ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, ff. 356r.

comerciantes que debían enfrentarse a adversidades de la naturaleza (serpientes) y la guerra (piratas) que ponían en peligro a sus trabajadores, sus cultivos, los costos de producción, o la venta misma del cazabe. Además se sentían afectados por las limitaciones comerciales que imponía el cabildo.⁶⁷¹ Mientras que el peso productivo recaía en la población indígena y sus obligaciones tributarias, eran los pueblos los que debían suplir las faltas o carencias; pero, al pasar de la producción comunitaria como parte de una tasación, a la cabeza de un dueño de esclavos, lo mismo ocurría con los gastos propios de la producción.

C. RECHAZO Y APROPIACIÓN GUSTATIVA

Más allá de este giro productivo, cabe preguntarse si la imposición de una práctica conllevó a la creación de apropiación del producto, o si sus alcances se restringieron a cubrir las necesidades logísticas por las cuales se producía el cazabe. Para encontrar la solución es necesario volver a mirar segmentadamente la sociedad colonial desde el momento en que comenzó a imponerse la necesidad de producir cazabe para el comercio colonial.

Como se ha señalado previamente, los grupos aborígenes de la banda occidental del río Magdalena hacia el poniente no tenían gran producción cazabera, e incluso algunos no incluían esta panificación dentro de sus estructuras alimentarias ni en su consumo, en parte porque no tenían que hacer un proceso tan elaborado para hacer comestible ese tipo de yuca. Limitar la comprensión de la elección cultural de los pueblos de esta zona únicamente a un problema de supervivencia es reducir la complejidad de las selecciones alimenticias. Obviamente es una variable, pero no la determinante. Era claro que para los grupos de esta banda el consumo de yuca se podía dar de varias formas, aunque parecían utilizar básicamente tres: cocida, asada y transformada en bebida de rápida fermentación. La imposición productiva de los españoles no generó una apertura a una nueva forma de consumo. Incluso, cuando los mayordomos de las encomiendas señalaban los beneficios para los indígenas por trabajar en la fabricación de cazabe, nunca señalaron que éste les sirviera de alimento, sino utilizaban la yuca de otras maneras.⁶⁷² De alguna manera esto se podría interpretar como una reacción contra la

⁶⁷¹ AGI, Santa Fe, 64, n. 40.

⁶⁷² AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 9, f. 414v

imposición española. O simplemente consumir la yuca panificada no entraba dentro de sus estructuras alimenticias, apegados a sus formas de consumo tradicionales. Por lo tanto, para ellos insertarse en el proceso productivo no equivalió a integrarlo en su consumo.

Por su parte, los españoles no apreciaron sustancialmente el cazabe por sus cualidades gustativas, sino que, motivados por sus necesidades comerciales, lo ubicaron como alimento de subsistencia. Incluso por ello prefirieron hacerlo más grueso y duradero, que delgado y gustoso, tal como se señaló previamente. Para consumirlo, los españoles necesitaban un líquido, fuera para acompañar cada bocado, o como elemento para ablandarlo, y así preparar algo similar a las gachas, poleadas o mazamoras.⁶⁷³ Más allá de eso, no se encuentra que el cazabe resultara propiamente un alimento que proporcionara placer o gusto a los españoles. No significa que no lo consumieran en absoluto, pues es claro que lo tenían que comer en los barcos o en sus viajes desde Cartagena hacia el centro de la Audiencia. Incluso es claro que lo consumían en otros momentos, pero siempre como alimento poco deseable, de difícil comer.⁶⁷⁴

La pregunta que surge es por qué los españoles pusieron tanto esfuerzo en imponer la producción de un alimento que no los satisfacía ni les proporcionaba gusto. Es claro que la respuesta ya ha sido dada con anterioridad: el comercio atlántico y antillano necesitaba de un bastimento que asegurara el sustento de las tripulaciones y viajeros. Si bien las naves en tierras americanas se podían proveer de bizcocho, esto incrementaba los costos considerablemente si el trigo o el bizcocho se traían desde las zonas frías en donde se producía; por supuesto aumentaba los costos muchísimo más si se traía desde España. Por lo tanto, el cazabe era una alternativa viable para suplir estas dificultades. Sin embargo, esto sólo puede resultar comprensible por un canon interpretativo de la alimentación que privilegiaba sustancialmente las panificaciones. Si bien hoy se puede considerar que el pan acompaña la carne, en la Europa mediterránea, en la edad moderna, era a la inversa: sin pan no había comida, éste era el centro y en torno a él giraban los demás alimentos.⁶⁷⁵ En este sentido es comprensible que se hicieran tantos esfuerzos para imponer la producción de cazabe: para poder consumir las demás comidas, los españoles necesitaban un alimento que sirviera de eje a sus bastimentos

⁶⁷³ GAGE, *Nueva relación...* tercera parte, cap. 19, p. 378.

⁶⁷⁴ SPLENDIANI ET AL, *Cincuenta años de inquisición...* tomo 2, f. 296.

⁶⁷⁵ MONTANARI, *La comida como cultura*, p. 90.

marítimos. De alguna manera se puede afirmar que era más importante su canon interpretativo que su gusto. En este mismo sentido, el cazabe podía ser consumido por fuera de su elemento de necesidad marítima, pero sin regocijo, simplemente cumpliendo su función de panificación o carbohidrato.

Como dentro de las analogías de comprensión los españoles equipararon el cazabe con el bizcocho, resulta claro que debía tener funciones y papeles similares a éste. Como no era una delicada preparación en Europa y estaba en inferioridad frente al pan, era claro que ocupaba un puesto similar (incluso inferior, porque no era de trigo, sino de yuca). Así, podía resultar equiparable a ciertos alimentos para recetas médicas, pero por características asociadas al tratamiento de las enfermedades, y no por su sabor.⁶⁷⁶ Dentro de la escala de valoración de los panes que hacían los españoles, el cazabe se encontraba en un nivel inferior, calificado por un sistema de evaluación que ubicaba en lo más alto a lo que tenía origen europeo, y en lo más bajo lo que tenía origen americano. Aún así, cumplía su función como pan, y por lo tanto era importante.

Por último, los africanos y sus descendientes de todo tipo estuvieron muy cerca del cazabe y de su producción, por lo menos desde mediados del XVI en adelante; a diferencia de los indios –a los que vigilaron, acompañaron y remplazaron en esta tarea–, los negros se mostraron más receptivos a su consumo. Esta apropiación se dio en un marco de dominación colonial y producción económica; si bien no se puede perder de vista, tampoco se puede restringir su comprensión a ello. Es claro que al encargarse de la producción, los negros tenían elementos para consumirlo con cierta facilidad; sin embargo, los indios que también se dedicaban a la fabricación de cazabe tenían las mismas posibilidades, y no por esto lo consumían. Para comprenderlo hay que tener en cuenta las concepciones culturales que cada grupo tenía: por su parte, los indígenas tenían una experiencia previa con la yuca, que la ubicaba en una estructura de consumo dentro de la cual no se valoraba particularmente el cazabe. En cambio, los africanos no poseían ningún tipo de conocimiento sobre la yuca ni de sus preparaciones, sin embargo eso no les impidió apropiarse del consumo del cazabe por medio de sus referentes culturales. Como se ha señalado, se utilizaba comer el cazabe con

⁶⁷⁶ MÉNDEZ NIETO, *Discursos medicinales*, libro segundo, discurso 13, p. 216; libro tercero, discurso 35, p. 501.

mucho líquido, o bien remojado o reducido en él, formando un tipo de poleada o gacha. Esta última forma podía brindar a los africanos una analogía para insertarlo dentro de sus esquemas gustativos o comprensivos de la alimentación, porque una de las formas alimenticias que primaba entre los pueblos africanos de los siglos XVI y XVII era el consumo de papillas o poleadas de cereales (sorgo, mijo o arroz silvestre), o de tubérculos (ñame).⁶⁷⁷ Incluso en el barco esclavista se les alimentaba con base en una dieta similar y, a su llegada a Cartagena, se les daba cazabe desleído en caldo de carne;⁶⁷⁸ por lo tanto, viaje y llegada estarían estableciendo las etapas de tránsito de unos productos a otros. Si bien el ñame se cultivó (y cultiva) en América, así como el sorgo, su presencia no fue tan importante como la de la yuca; ésta ocupó entonces el lugar de aquellos, cambiando el ingrediente básico, pero manteniendo casi intacta la estructura de preparación que seguía siendo la garante del sentido de la comida, pues “la morfología del alimento es la que garantiza la continuidad del sistema”.⁶⁷⁹

De alguna manera esto también explica por qué el consumo de cazabe entre los negros trascendía los límites de su producción; es decir, no sólo lo consumían aquellos que directamente trabajaban fabricándolo. Ahora bien, lo consumían en más formas y no sólo desleído en líquido como papilla, aunque debía ser la más importante entre ellos, porque era la que permitía integrarlos como comunidad; además, fue la que les permitió apropiarse simbólicamente de la yuca. Hay que tener en cuenta que no siempre se podían tener los elementos necesarios para hacer una preparación de estas características. El cazabe tenía la gran ventaja de ser un producto básico fácil de transportar y de almacenar; pero si era necesario acompañarlo de ollas, fuego y caldos, ya no era tan versátil, sobre todo para esclavos o negros libertos que no siempre podían contar con estos elementos. Si les entregaban el cazabe para que se sustentaran en medio de las labores del campo, o para consumir tranquilamente en las casas, en la intimidad, sin que nadie los molestara y sin necesidad de trabajar mucho más de lo que ya habían hecho durante el día, lo consumían con acompañamientos que mejoraban el gusto de la galleta dura y seca, por ejemplo miel y plátanos.⁶⁸⁰

⁶⁷⁷ LOVERA, *Historia de la alimentación en Venezuela*, p. 63.

⁶⁷⁸ CARLETTI, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo*, segundo razonamiento, p. 19, tercer razonamiento, p. 28

⁶⁷⁹ MONTANARI, *La comida como cultura*, p. 103.

⁶⁸⁰ SPLENDIANI ET AL, *Cincuenta años de inquisición...*, tomo 2, pp. 224 y 421.

Si se tiene en cuenta el papel de los negros en el sistema productivo, es factible pensar que esto les otorgaba la posibilidad de hacer tipos diferenciados de cazabe: por un lado, uno que tuviera las características de durabilidad necesarias para los largos viajes y, por otro lado, prepararlo de acuerdo con su parecer o su gusto, en caso de que coincidiera con lo señalado por Cey: el de consumo inmediato se preparaba más delgado, pues así era más delicado y de mejor sabor.⁶⁸¹ No es improbable que hubiera coincidencia al respecto, porque parecía existir consenso en que el mejor cazabe era el recién salido de la plancha, fresco y caliente;⁶⁸² al estar ellos tan cercanos a ese momento, es probable que para sustentarse hubieran hecho prevalecer su propio gusto.

Con lo anterior se puede observar que el cazabe adquiría una variedad de formas de consumo que lo ubicaba dentro de múltiples posibilidades. Era un alimento central que podía acompañarse de sabores suplementarios que lo hacían variar considerablemente y que asimismo lo inscribían en contextos específicos de consumo. Por ejemplo, como papilla, la cantidad de posibilidades en las cuales se desleía la galleta hacía que fuera un plato con tantas variables como líquidos para combinarlo. Además de eso, suponía una comida colectiva, en la cual se invertía esfuerzo grupal (casi siempre representado en el trabajo femenino), por consiguiente era una comida vinculante. El cazabe recién salido de la plancha era un gusto exclusivo de los que estaban cerca de la esfera productiva, que seguramente no envidiaban ni los indios ni los españoles; sin embargo era su pequeño privilegio. También en medio de la noche, sola y sentada sobre una caja, una negra podía comerse una galleta de cazabe, sin necesidad de preocuparse por muchas más elaboraciones o comensales.⁶⁸³

D. DOMINACIÓN E IDENTIDADES

Tal vez el caso del cazabe en la gobernación de Cartagena (y de alguna manera en las Antillas) sea paradigmática para mostrar cómo, en el marco de dominación colonial, se crearon identidades alimenticias durante los siglos XVI y XVII. Los conquistadores aprendieron una técnica indígena para panificar un producto aborígen que les servía para remplazar un producto

⁶⁸¹ CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, pp. 21 y 22.

⁶⁸² LABAT, *Viaje a las islas de América*, p. 68.

⁶⁸³ SPLENDIANI ET AL, *Cincuenta años de inquisición...*, tomo 2, p. 224.

similar de origen europeo, propio del sistema comercial y marítimo de un mundo en expansión. Los españoles impusieron este sistema productivo de panificación a grupos indígenas de la banda occidental del río Magdalena que no la tenían inscrita, o bien ocupaba un lugar marginal dentro de sus tradiciones; por lo tanto, cumplieron una función transmisora o, si se quiere, de aculturación interna, porque enseñaron prácticas indígenas de las Antillas o indígenas de la Tierra Firme. Con el progresivo decrecimiento de los pueblos indígenas y el aumento de la población africana, el peso productivo recayó sobre los negros, que debieron aprender a hacerlo, muy seguramente en compañía de los indios. Por lo tanto, los españoles fueron agentes de circularidad intercultural, que progresivamente iba construyendo un núcleo cultural colonial.

Imponer el cultivo no supuso imponer el consumo de manera automática, pues como se ha señalado, hubo dos respuestas diferentes: por un lado, el trabajo en las estancias sin el consumo del cazabe, como hicieron los indígenas y, por el otro, una adopción de la producción y el consumo, como hicieron los negros. Ahora bien, imponer la fabricación de cazabe en la gobernación de Cartagena para abastecer el puerto hizo que ese producto se encontrara transversalmente en todo el espectro social. No era ajeno para ningún grupo, sólo que la forma en que cada grupo se apropió de él creó identidades alimenticias diferenciadas. Por un lado estaban los negros, que hicieron del cazabe un alimento base, lleno de posibilidades y variaciones. Por otro, los españoles, que lo restringieron básicamente a un alimento de necesidad, sin crear en torno a él valoraciones positivas más allá de su durabilidad. Por último, estaban los indios que enfocaron sus deseos alimenticios en sus tradiciones y usos relacionadas con la yuca, es decir en la etapa previa de la creación del cazabe.

La identidad forjada en torno al cazabe y su consumo no dependían tanto del papel que el grupo social tuviera en torno al proceso productivo, sino más bien de la forma como lo introdujo cada grupo dentro de sus estructuras gustativas y de su escala de valores. Al ser el cazabe un alimento de necesidad, poco apreciado por los españoles y poco costoso, resultó fácil para un grupo de poco poder adquisitivo, como los negros, apropiarse de él para hacerlo parte de su dieta básica y un elemento de consumo que los identificaba. Al reforzarse este vínculo

entre negros y cazabe, se creaba una distancia entre españoles y cazabe, en la búsqueda por establecer identidades sociales claramente divisibles.

Con el paso de los años y en siglos posteriores, el cazabe fue perdiendo esas limitaciones grupales que se han observado, y se constituyó como un símbolo de identidad regional en los términos de los que fue tradicionalmente la gobernación de Cartagena, hasta el presente. A partir de esos procesos posteriores, se ha proyectado, desde la actualidad, una generalización del pasado, se ha esencializado la experiencia con el cazabe, asumiendo que es una tradición indígena ancestral, y se ha establecido una línea de continuidad hasta tiempos prehispánicos.⁶⁸⁴ Si bien hay regiones en los que tal análisis sea válido, en modo alguno es generalizable. Efectivamente, el cazabe hace parte de la tradición prehispánica de muchos pueblos indígenas americanos, pero no de todos ellos, como se ha mostrado previamente; en la zona escogida para este análisis, es claro que la presencia española y sus necesidades comerciales hicieron posible su presencia.

En estas páginas he mostrado que la idea de tratar de ubicar la identidad alimenticia actual, partiendo de presupuestos lineales que vinculan al pasado indígena, es una simplificación de la realidad. El cazabe llegó a ser parte de la tradición alimenticia regional cartagenera por la expansión de occidente, las necesidades de abastecimiento del comercio español y la explotación de seres humanos que pasaban buena parte de sus vidas encerrados, por la fuerza, preparándolo. Esta visión es poco romántica, comparada con la posibilidad de pensar en el cazabe como una herencia prehispánica que ha sobrevivido a pesar de los españoles. Sin embargo, el análisis del proceso de esta última forma está relacionado con dos aspectos: por un lado, el intento de encontrar bloques culturales monolíticos, impolutos e intransformables;⁶⁸⁵ y por el otro, una pretensión de fijar el pasado en una esencia con base en un presente idealizado, en el que ambos se reflejan mutuamente, con pequeñas distorsiones, olvidando que “el pasado es un país extranjero. Allí hacen las cosas de otro modo”.⁶⁸⁶ Comprender el pasado representa una complejidad mayor, que involucra múltiples variables y posibilidades, rara vez tan lineal como sucede en explicaciones romantizadas o teleológicas,

⁶⁸⁴ HOYOS, *El casabe, 30 siglos*.

⁶⁸⁵ GRUZINSKI, *El pensamiento mestizo*.

⁶⁸⁶ Hartley citado por BURKE, *¿Qué es la historia cultural?*, p. 59.

que pierden de vista los procesos transformadores del tiempo y la complejidad del ser humano como sujeto histórico.⁶⁸⁷

⁶⁸⁷ “El producto está en la superficie, visible, claro y definido: somos nosotros. Las raíces están debajo, amplias, numerosas y dispersas: es la historia que nos ha construido”. MONTANARI, *La comida como cultura*, p. 115.

VII. LA MULTIPLICACIÓN DE LAS CARNES

A. INTRODUCCIÓN

En las Indias, los ganados del viejo mundo encontraron un espacio propicio para su expansión, y los rebaños alcanzaron proporciones que hasta ese momento eran desconocidas. Como parte de la sociedad que se estaba construyendo en el Nuevo Mundo, vacas y toros, cerdos, cabras y carneros fueron fecundos, se multiplicaron, hinchieron las Indias y la sometieron.⁶⁸⁸ Al poco tiempo de llegar, se acomodaron tan bien y ocuparon tantos espacios, que ya era imposible pensar que las Indias no fueran el sitio más adecuado para la cría de ganado.⁶⁸⁹ Bien fuera como animales domésticos reunidos bajo el mando de un pastor o como cimarrones, parecían no existir sitios en los cuales no se hallaran, por lo menos en una de sus variedades. Parte de este éxito radicó en la ausencia de ganados domésticos nativos en América que compitieran con ellos, la abundancia de tierras de pastoreo, el uso de un nuevo pienso, disponible en cantidad y de alto rendimiento alimenticio como el maíz,⁶⁹⁰ aunado a la voluntad de los españoles de levantar estas manadas para que pasaran a formar parte básica de su dieta.

A medida que los ganados avanzaban, la geografía de las Indias se modificaba sustancialmente; en ello, los españoles veían el dominio sobre la tierra de la sociedad que estaban construyendo, de la cual los ganados eran una herramienta que servía para domar y aplacar el rigor de las tierras conquistadas.⁶⁹¹

Esta nueva realidad americana de abundancia—producto de la expansión de occidente—hizo que tanto españoles como indios y negros se encontraran frente a posibilidades de consumo que no eran propias de sus experiencias anteriores, y que por lo tanto se pueden

⁶⁸⁸ Gn 1, v. 28.

⁶⁸⁹ CROSBY, *The Columbian Exchange*, pp. 76, 85, 87 a 92; REITZ, “Dieta y alimentación hispano-americana”; LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, pp. 135, 137, 183.

⁶⁹⁰ WARMAN, *Historia de un bastardo*.

⁶⁹¹ “Los ganados, en especial el vacuno son poderosos animales, é sus alientos e grandes rebaños rompen el ayre é le aclaran é abren mucho los vapores.” FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro 6,

considerar en sí mismas como innovaciones indianas. La magnitud de la ganadería de origen europeo no debe hacer olvidar que hubo animales americanos que se integraron en la dieta de la sociedad colonial. Al igual que con los ganados americanos, el nuevo contexto de necesidades coloniales y las concepciones europeas en torno a estos animales ubicaron su consumo fuera del contexto tradicional, otorgándole nuevas características. Esta abundancia de carnes disponibles hizo que cambiara considerablemente la dieta de los españoles llegados a las Indias, quienes, como en toda la Europa mediterránea, tenían un alto consumo de pan y carbohidratos, y uno bajo de carne.⁶⁹² Parecía que en los reinos de ultramar las bestias estaban dispuestas al sacrificio todo el tiempo y que incluso el más pobre podía comer toda la carne que quisiera.⁶⁹³ La máxima expresión de esta abundancia se encuentra en los relatos sobre los cazadores que mataban vacas para consumir sólo sus lenguas o ubres, mientras que el resto quedaba a disposición de los carroñeros.⁶⁹⁴ Si bien estos relatos eran ciertos, no por ello eran generalizados; en muchos sitios de las Indias, del Nuevo Reino y de Popayán, los ganados no eran abundantes y sólo llegaban allí tras penosas travesías que los dejaban flacos y duros, o como pedazos de tasajo, conservados en sal. Sin embargo, en casi todo el Nuevo Reino de Granada y Popayán había un abastecimiento continuo que permitía que el hambre y la carencia de proteína animal fueran cosas que habían quedado al otro lado del Atlántico.⁶⁹⁵

Este aumento en el consumo de carne produjo cambios en la dieta, en la concepción de lo que significaba la abundancia, lo saludable y la calidad de los productos consumidos. Estos cambios y transformaciones se estudiarán en este capítulo, trabajando cada tipo de carne por aparte. Al igual que en los capítulos anteriores, mantendré dos ejes de análisis: por un lado, las formas productivas de los alimentos y, por el otro, los procesos simbólicos de comprensión de éstos. De esta manera se busca comprender la forma en que se creaban y modificaban escalas de valoración alimenticias, así como marcas de identidad que unían y separaban grupos.

cap. XLVI.

⁶⁹² MONTANARI, *Del hambre a la abundancia*, p. 113.

⁶⁹³ GAGE, *Nueva Relación*, tercera parte, cap. 1, p. 288; cap. 4, p. 334; CONTRERAS, “Los aspectos culturales en el consumo de carne”, p. 230; OTTE, *Cartas privadas*, p. 325.

⁶⁹⁴ EXQUEMELIN, *Historias de piratas*, julio 1667, p. 12.

⁶⁹⁵ En las cartas de inmigrantes a Indias esta asociación es muy clara. Siempre hacen referencia a la abundancia de comida, aunque no necesariamente de riqueza. Véase OTTE. *Cartas privadas*, pp. 296, 325 y 326.

B. GANADO VACUNO

1. Las experiencias de la costa atlántica

Durante la etapa Antillana, el crecimiento del ganado vacuno sorprendió a los españoles, que señalaban la existencia de múltiples hatos con cientos o millares de cabezas.⁶⁹⁶ Para Cey, la población vacuna de Santo Domingo estaba alrededor del medio millón, gracias a una multiplicación acelerada que no era frecuente en Europa, amparada en la abundancia de tierras y las posibilidades que éstas ofrecían al no tener cambios de estación, con lo cual no se afectaba el rendimiento productivo de los animales.⁶⁹⁷ Fernández de Oviedo también señalaba este último aspecto como uno de los que marcaba la diferencia frente al viejo continente, pues era lo que permitía que hubiera pasto a lo largo del año; sin embargo, ponía el énfasis en el impacto que la hierba americana tenía en la calidad y tamaño, pues era superior a la de España.⁶⁹⁸ Además de esto, se necesitaba muy poca mano de obra para el cuidado de los hatos.⁶⁹⁹ Incluso los ganados se podían multiplicar en los campos sin cuidado alguno; las manadas de animales cimarrones, por ejemplo, llegaron a ser abundantes. Tanta era la abundancia de vacas en las Antillas, que tenían precios muy bajos y en muchas ocasiones la carne se perdía por la falta de interés por extraerla de los animales muertos. Incluso no había necesidad de poseer hatos propios para consumir toda la carne que se quisiera; bastaba con ir a cazar el ganado cimarrón y destazar la parte que se deseara.⁷⁰⁰

Con el paso a la Tierra Firme, el crecimiento de vacas y toros siguió la misma tendencia, aunque con variaciones regionales, según las disponibilidades de la tierra con respecto a pastos y aguas, especializaciones económicas y valoración de los productos. De alguna manera se puede señalar que la experiencia con el ganado vacuno tuvo mucho más fuerza en el interior que en la costa, por razones que explicaré más adelante; eran modelos diferenciados de producción y consumo.

⁶⁹⁶ FERNÁNDEZ DE ENCISO, *Summa de geografia*, p. 256; FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro XII, cap. XI, p. 79

⁶⁹⁷ CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 26.

⁶⁹⁸ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. I, p. 64.

⁶⁹⁹ CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, pp. 26 a 29.

⁷⁰⁰ OCAÑA, *A través de la América del Sur*, pp. 36 y 37.

La carne era un elemento muy importante en la nueva dieta americana, tanto que incluso en poblados de pocos vecinos el abasto de carne estaba asegurado, más allá de lo que la costumbre hispánica acostumbraba y permitía. Por ejemplo, en Santa María del Antigua del Darién se pesaba y vendía carne los sábados, hasta que Fernández de Oviedo, al asumir el cargo de alcalde, lo prohibió.⁷⁰¹ De alguna manera esto muestra hasta qué punto una villa que había atravesado una grave crisis alimentaria y que se encontraba en camino de desaparecer — debido a la voluntad del gobernador Pedrarias Dávila de abandonarla para fundar Panamá—, contaba con la carne como sustento básico, tanto que era posible cierta flexibilidad en torno a los días en que era permitido el comercio cárnico, hasta que se instauró una autoridad preocupada por mantener patrones de regulación que afectaron este comercio.

Por su parte, en la gobernación de Santa Marta los ganados tuvieron un desarrollo dispar; así como hubo enormes hatos de propiedad de los gobernadores y algunos vecinos,⁷⁰² en otros casos las condiciones políticas y militares en que vivía permanentemente la gobernación afectaban directamente las posibilidades ganaderas españolas, pues impedían las labores propias de vaquería. Sin embargo, los españoles basaron parte de sus estrategias políticas y de asentamiento en la ganadería: compraban vacas y novillos por cientos (e incluso por miles) en las Antillas y ubicaban los hatos en La Ramada, Nueva Salamanca, el Valle de Upar y Río del Hacha. A diferencia de la agricultura, los animales seguían reproduciéndose sin cuidados permanentes, y de esta manera se podía mantener el abasto de las ciudades y transformar la tierra.⁷⁰³ Incluso buena parte de las estrategias de población de los gobernadores estaba sustentada en su capacidad para favorecer una provisión permanente de carne.⁷⁰⁴

El mayor problema de Santa Marta era la imposibilidad de vincular producción y distribución, pues al estar casi desconectada de los circuitos comerciales más importantes, quedaban dos posibilidades: el autoconsumo y la exportación de ganados hacia Cartagena. La demanda interna no era muy alta, pues no había grandes minas que abastecer, ni otro tipo de actividad que demandara importantes cantidades de alimentos; llevarlos a Cartagena era lo más

⁷⁰¹ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural de las Indias*, libro 30, cap. XIV, p. 265.

⁷⁰² AGN, Colonia, Visitas de Magdalena, tomo 2, f. 429r, 445 y 500r.

⁷⁰³ FDHNRG, tomo VII, pp. 167 y 169; Hermes 2, p. 256 y 262.

⁷⁰⁴ AGN, Colonia, Poblaciones Varias, tomo 2, f. 328r.

conveniente, en parte porque allí se producía muy poco. Sin embargo, transportar allí el ganado resultaba difícil por las condiciones de guerra que hacía inseguros los caminos.⁷⁰⁵

Por su parte, a pesar de las importaciones de ganado, en Cartagena el vacuno no se multiplicó ni creció como en otras partes de Indias, tanto que en 1537 aún no existía una carnicería pública en la ciudad.⁷⁰⁶ La falta de pastos y agua en los términos de la ciudad hacía que levantar los hatos fuese difícil.⁷⁰⁷ Sin embargo, por las necesidades económicas del puerto era necesario mantener un buen abasto de carne; por lo tanto, los inconvenientes propios de la producción interna fueron suplidos con la importación de ganados de varias zonas, entre ellas las Antillas y Santa Marta. De esta última se traía de los términos de Tamalameque y del valle de Upar, pero el trabajo que implicaba pasar el río Magdalena hacía de la tarea algo complicada y riesgosa.⁷⁰⁸ Mantener el puerto abastecido era una preocupación de consideraciones imperiales; por consiguiente, se idearon diferentes proyectos para asegurar la frecuencia de la carne y permitir bajar los precios, para que el mantenimiento de las flotas no fuera tan costoso, aunque eso implicara realizar viajes tan largos como comprar los animales en el Tocuyo, llevarlos a las tierras de Mariquita, y desde allí conducirlos por el río Magdalena hasta Cartagena, como se propuso hacerlo en 1580.⁷⁰⁹

También se llevaba ganado al puerto desde algunas zonas de la gobernación de Cartagena, como Mompo y Cincé. En estos sitios en que se criaba ganado, la primera mano de obra encargada fue aborígen, pero al comenzar el siglo XVII fue desplazada por vaqueros negros. Si bien seguían existiendo vaqueros indios en la gobernación de Cartagena, tanto que en la visita del oidor Villabona y Zubiaurre (1610) se reglamentó su sueldo anual,⁷¹⁰ era una población menos numerosa que la de negros dedicada a esa labor. Esta tendencia coincidía con la progresiva pérdida de importancia de los pueblos indígenas encomendados como productores de alimentos, como se ha visto en los capítulos precedentes. Aunque no cumplieran un papel

⁷⁰⁵ ROBLES, *América a fines del siglo XVII*, p. 80.

⁷⁰⁶ DIHC, tomo IV, p. 250.

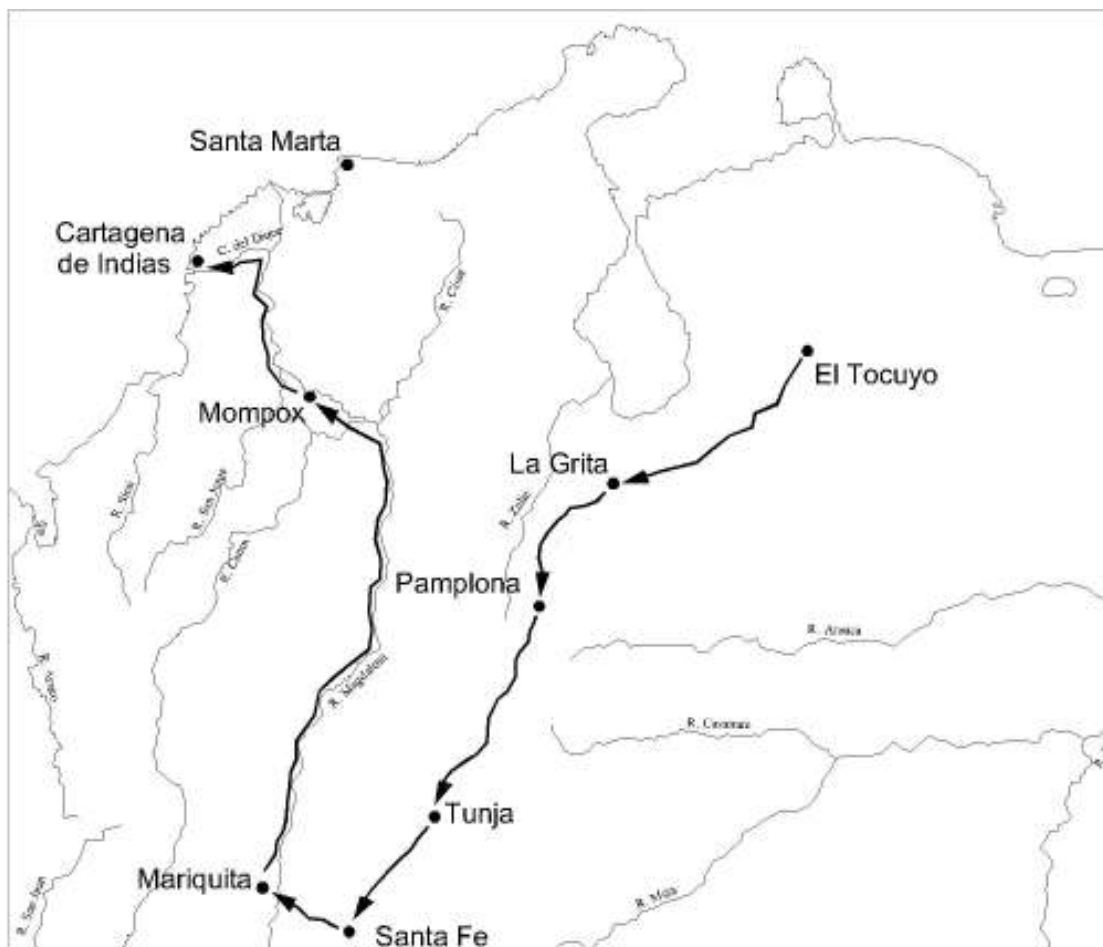
⁷⁰⁷ LÓPEZ DE VELASCO, *Geografía y Descripción universal de las Indias*, p. 195; VIDAL, *Cartagena de Indias y la región histórica del Caribe*, p. 191.

⁷⁰⁸ LÓPEZ DE VELASCO, *Geografía y Descripción universal de las Indias*, p. 193; SIMÓN, *Noticias históricas*, Séptima noticia, capítulo LXIII, p. 507.

⁷⁰⁹ FDHNRG, tomo VII, p. 326.

⁷¹⁰ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, f. 419v.

oficial o directo en la producción, los pueblos indígenas siguieron siendo importantes porque de muchos de ellos se extraía el maíz con que se alimentaban los ganados, o porque sus casas servían, de buena o mala gana, a los vaqueros negros como punto para encontrar alimentos, descanso y, en ocasiones, compañía.⁷¹¹



Mapa 6

En 1589, el cabildo consideraba que en la ciudad se vendían de menudo, al año, 35.000 arrobas de carne de vaca,⁷¹² que debía ser, más o menos, lo que se llevaba de los lugares mencionados previamente; mucha más carne podía ser comercializada por fuera del conocimiento del cabildo. Para saber si era mucha o poca carne es necesario ponerlo en relación con la población existente en la ciudad: alrededor de una década antes, López de

⁷¹¹ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 2, f. 691r.

⁷¹² AGI, Santa Fe, 62, n. 50 bloque 2, folio 1v.

Velasco estimaba que en Cartagena había 250 vecinos⁷¹³ y, a comienzos del siglo XVII, Vázquez de Espinosa consideraba que eran “más de 1.500 vecinos españoles, sin mestizos, mulatos, negros libres, y otras naciones”.⁷¹⁴ En este caso, vecino puede tomarse como una referencia para medir cabezas de familia, incluyendo servidumbre y paniaguados. Como las *Relaciones geográficas* de la región no se han encontrado, es difícil determinar la exactitud de los datos de López de Velasco, y los números de Vázquez de Espinosa deben entenderse como aproximación no oficial. Además de eso, no se puede olvidar que había gran cantidad de estantes que no se habían vecindado por diferentes motivos, así como pasajeros, tripulantes de navíos, esclavistas y comerciantes de paso. Como lo señaló Vázquez de Espinosa, en estas cuentas no entraban los negros libertos, mulatos o zambos, que vivían en la ciudad sin estar amparados o vinculados a ninguna de las personas anteriores. Por lo tanto, ¿a cuánto ascendería la población consumidora de carne de vaca en Cartagena? Para tratar de acercarse al número de habitantes a comienzos de siglo XVII, Vidal Ortega, siguiendo a Borrego Pla, estima que el dato proporcionado por Vázquez de Espinosa debe ser multiplicado por cinco. Si adoptamos este índice multiplicador, para los datos de López de Velasco daría alrededor de 1250 personas, y para los de Vázquez de Espinosa, 7500. ¿Cuál se aproxima más la población existente en 1589? Como López de Velasco escribió la *Geografía* con base en información producida hasta la década de 1570, no da cuenta de lo ocurrido en Cartagena después de la unión de las dos Coronas en 1580, que permitió la llegada de muchos portugueses a Cartagena, como súbditos de Felipe II, que se instalaron de forma masiva como comerciantes y esclavistas. Por lo tanto, es probable pensar que la cifra de Vázquez de Espinosa sea más adecuada para establecer un cálculo aproximado de la población existente en 1589. Según este estimativo, a cada habitante le corresponderían cerca de 4,7 arrobas de carne de vaca al año, lo cual era muy poco si se piensa en el consumo que se daba en Santa Fe y Tunja por los mismos años. Desafortunadamente no he encontrado documentación que permita hacer un seguimiento seriado de las tendencias en las carnicerías, a lo largo del periodo estudiado.

⁷¹³ LÓPEZ DE VELASCO, *Geografía y descripción de las Indias Occidentales*, buscar p. 195.

⁷¹⁴ VÁZQUEZ DE ESPINOSA, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, libro segundo, cap. 1, acápite 912. Alrededor de 1650, en una descripción de los términos del distrito del tribunal de la inquisición de Cartagena, se estimaba que Cartagena tenía entre ochocientos y mil vecinos. AGNM, Colonia, Inquisición, volumen 1482, f. 126r.

No obstante este inconveniente documental, hay otra forma de acercamiento para conocer el abasto de carne vacuna de la ciudad de Cartagena. Al fin de cuentas no se puede perder de vista que mal y buen abasto, mucho y poco son medidas relativas, ubicadas en marcos de referencia cultural. Así, buscar información que se remita a la calidad del abasto y de la carne en Cartagena, aunque no dé cantidades de carne pesada, sirve para mostrar qué lugar ocupaba la carne vacuna en la dieta cartagenera.

Ahora bien, esta información tampoco constituye una serie; sin embargo, sí permite establecer puntos de vista lo largo del periodo estudiado, que de alguna manera marcan una tendencia, más que coyunturas particulares. Así, además de los problemas de abasto de carnicería de los primeros años, sintetizados en la falta de una en la que se matara y pesara, se sumaban la falta de grandes hatos en los entornos de Cartagena. Alrededor de la década de 1570, según el testimonio de Méndez Nieto, en Cartagena la carne de vaca era “muy cara y muy flaca y no es possible poderse comer sin toçino, y tras de esto falta lo más del año”, a diferencia de Santo Domingo, en donde era barata, buena y abundante.⁷¹⁵ Esta cita se toma de un libro (escrito en 1607) que mezclaba memorias de la vida y conflictos de Méndez Nieto, así como las curas realizadas durante su vida. Con este testimonio quiso demostrar cómo había hecho desistir a un enemigo de vivir en Cartagena. No obstante los fines que tuvo para señalar esto, permite ver una característica del abasto cartagenero. Sin duda hay algo de exageración, pero no por ello la referencia se puede descartar, porque está basada en un principio de realidad: las dificultades para proveer de carne de vaca a Cartagena, aunadas a la ausencia de carneros y el predominio del ganado porcino, podían desanimar a alguien para establecer su residencia allí, especialmente si era un judaizante que evitara, tanto como pudiera, el consumo de cerdo. En parte eso explica la alusión que hizo Méndez Nieto a la necesidad de acompañar la carne de vaca con tocino, pues así indicaba que el consumo de la carne de vaca estaba indisociablemente vinculado al del cerdo.

Alrededor de la tercera década del siglo XVII, cuando fray Pedro Simón escribió *Noticias Historiales*, al hacer la descripción de Cartagena, anotó que:

⁷¹⁵ MÉNDEZ NIETO, *Discursos medicinales*, libro segundo, discurso 9, p. 205.

La ordinaria comida de carnes es mala vaca, porque siendo necesaria, traénla dos o tres días de camino al matadero, sin comer, por ser toda montañosa y no tener a qué alargar la lengua cuando llegan al tajón. Tienen mucha piltrafa, aunque todavía se alargan a dar por cada arroba cinco o seis reales.⁷¹⁶

Años después, en 1673, los miembros del cabildo estaban en medio de un conflicto por el despojo de carne, que había llevado incluso a enfrentamientos a golpes. Estas disputas se daba entre los regidores capitulares de Cartagena y los alcaldes ordinarios, además de los oficiales reales; los primeros se veían privados del derecho de recibir la carne, que como miembros del cabildo les correspondía. En medio de la información producida por este pleito, don Antonio Martínez señaló que era muy corto el número de reses que se mataban semanalmente, que ascendían sólo a 15 o 16, aunque se reglamentaba el repartimiento teniendo como base 24.⁷¹⁷ Si bien los conflictos por el repartimiento fue algo recurrente en todo el Nuevo Reino de Granada,⁷¹⁸ en este caso específico el enfrentamiento permite ver cómo, a fines del siglo XVII, el abasto para Cartagena era insuficiente, sobre todo por el tipo de demanda que tenía con respecto a los vecinos.

Si bien la naturaleza de las fuentes utilizadas no es homogénea, como tampoco lo eran los fines para los cuales se produjeron, mantienen constante una percepción acerca de la calidad de la carne y la insuficiencia de su abasto a lo largo de dos siglos en Cartagena.

La ausencia de carne de vaca fresca no significaba ausencia de carne de vaca en absoluto. Hasta ahora el problema se ha centrado en las posibilidades que tenía la ciudad para conseguir o producir ganado que se pudiera sacrificar en las carnicerías, y eso es lo que han mostrado las fuentes. Pero nunca se ha hecho mención sobre la falta de carne salada (la cual no se vendía en las carnicerías), ya que efectivamente llegaba desde Santo Domingo y Santa Marta con cierta regularidad;⁷¹⁹ estaba destinada para los navíos que atracaban en el puerto, y no para el consumo de los vecinos, que preferían contar con otras carnes frescas como cerdo, gallinas,

⁷¹⁶ SIMÓN, *Noticias históricas*, Séptima noticia histórica, cap. LXIII, p. 507.

⁷¹⁷ AGI, Santa Fe, 64, n. 18, bloque 2, f. 3r y 5r.

⁷¹⁸ Para algunos ejemplos véase SPLENDIANI ET AL., *Cincuenta años de Inquisición*, tomo 3, p. 191; AGN, Colonia, Criminal, tomo 80, ff. 247-251.

pescados, tortugas, perdices, cabritos y carnes de monte.⁷²⁰ En este aspecto se puede ver cómo las necesidades alimentarias del puerto y la ciudad no eran obligatoriamente coincidentes, pues lo que era vital para los barcos no era necesariamente deseable para los vecinos.

Como se ha visto, las necesidades del puerto podían movilizar la productividad de la gobernación en torno a la demanda. En este caso no lo hizo, porque el puerto se abastecía bien de carne salada, y en parte por esto la ciudad no gozó, como agregado, de un buen abasto de carne vacuna fresca. Las limitaciones del entorno geográfico hacían que sólo se produjera carne suficiente como para abastecer las necesidades de la ciudad en parte, porque no habían encontrado los medios para obtener agua y pastos para los ganados, antes de que fueran sacrificados en el tajón de la ciudad. La ausencia de ambos elementos debe ser comprendida no sólo como un constreñimiento natural, sino como falta de voluntad para suplir ambos aspectos, en parte porque los esfuerzos invertidos no serían proporcionales a los beneficios recibidos: al venderla como carne fresca, había limitaciones por las regulaciones del cabildo y, al venderla como carne salada, se debía competir con los precios de Santa Marta y Santo Domingo, en donde los ganados vacunos se multiplicaban por miles. Por lo tanto, se puede pensar que el sistema de ganadería vacuna en torno a Cartagena alcanzaba su límite productivo rentable, incluso antes de satisfacer por completo la demanda de la ciudad. Además, con la especialización regional, Cartagena se dedicó a ciertos productos (p.e. cerdo y cazabe). Por medio del comercio, se proveía al puerto y la ciudad con productos de otras zonas. No necesariamente se suplían todas las necesidades, porque la presencia de otras carnes frescas no hacía que existiera la imperiosa necesidad de incrementar tal producción.

Las necesidades de abastecimiento del puerto movilizaban el sistema productivo y eran un elemento de negociación con las autoridades centrales, por la importancia que representaba para la Corona el sistema comercial atlántico y antillano, y por supuesto para la ciudad, pues su prosperidad estaba vinculada directamente con el bienestar del puerto. Sin embargo, las necesidades de la ciudad y sus habitantes no tenían tal capacidad para arrastrar o impulsar la producción. De esta manera, había una ciudad abundante en muchos aspectos, pero no abastecida de todo lo deseable; y un puerto que podía tener menos elementos disponibles que la

⁷¹⁹ SIMÓN, *Noticias históricas*, Séptima noticia historial, cap. LXIII, p. 508.

ciudad, pero que con los que tenía era más que suficiente para suplir sus necesidades, pues eran los que se utilizaban para la navegación de esa época y con los que se avituallaban los barcos. Aunque el puerto y la ciudad estuvieran ligados estrechamente, sus necesidades no eran las mismas.

2. Las experiencias del centro y oriente del Reino

En una de las primeras descripciones sobre el territorio conquistado por Jiménez de Quesada se señaló que era abundante en carnes de animales aborígenes (venados y curíes) y que muy seguramente lo sería de ganado porcino, merced a las 300 cerdas preñadas aportadas por la hueste de Belalcázar.⁷²¹ En medio de esta cantidad de carnes de 1539, no aparecían vacas y toros, en parte porque las primeras huestes no llegaron con estos animales. Sin embargo, las noticias de la riqueza de los territorios muiscas, aunadas a un conocimiento más avanzado del territorio y de sus vías de acceso, permitieron la afluencia de ganado vacuno, tanto desde Santa Marta, como desde Venezuela.⁷²²

Aunque no existen datos cuantificables del crecimiento de los hatos vacunos, por la información cualitativa se puede inferir un crecimiento importante, pues en 1550 el precio de las vacas había bajado considerablemente.⁷²³ Aún así, había fluctuaciones coyunturales que hacían que de año a año la situación variara: en 1552 se prohibió sacar ganados de Santa Fe y Tunja hacia Popayán, como se había hecho, porque la abundancia previa se había visto amenazada por el exceso de comercio. Sin embargo, tal prohibición fue mandada a levantar por orden real al año siguiente, pues el Consejo de Indias estimaba que era más importante la circulación de alimentos, que las medidas establecidas localmente para asegurar el abasto de ciudades y villas.⁷²⁴

Incluso con los años malos que pudiera haber de tanto en tanto, la tendencia que se consolidaba más firmemente alrededor de la década de 1560 y que continuó a lo largo del siguiente siglo era la de una gran presencia de ganado, un abasto muy bueno y unos precios en

⁷²⁰ SIMÓN, *Noticias historiales*, Séptima noticia historial, cap. LXIII, p. 507.

⁷²¹ “Relación del Nuevo Reyno”, p. 114.

⁷²² CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 73; FDHNRG, tomo I, p. 209.

⁷²³ CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 73.

⁷²⁴ FDHNRG, tomo I, p. 209; FDHNRG, tomo II, pp. 106 y 107.

ocasiones calificados como bajos y en otros, como moderados.⁷²⁵ Además de eso, en las ciudades de Tunja y Santa Fe había una proliferación de carnes que no se limitaba a la vacuna y porcina, e incluía otros tipos, ya no curies y venados, como en 1539, sino carneros, corderos y cabritos.⁷²⁶ A pesar de la presencia de estos otros animales, sobre la carne de vaca recaía el mayor peso de la producción; cuando las demás escaseaban y subían sus precios, la de vaca se mantenía barata y disponible para el abasto de todos.⁷²⁷ Incluso los indios de la región central y oriental del Nuevo Reino de Granada, a fines del siglo XVI y comienzos del XVII, recibían en las sementeras o de las minas de sus encomenderos, reses enteras, partes de ellas, junto con sal, o directamente tasajos, que hacían parte sustancial de su dieta, junto con el maíz. Obviamente la cantidad de carne de vaca que recibían no era proporcional a la que comían los españoles; sin embargo, era muy superior a la que recibían los indios de otras zonas de manos de sus encomenderos (como los de la costa o los del occidente), e incluso en muchas ocasiones ellos mismos consideraban que recibían toda la que necesitaban.⁷²⁸ Aunque en todos los testimonios no es posible precisar la cantidad de carne y las frecuencias con que se entregaba eran variables, era claro que el alimento de los indios estaba basado en carne y maíz, y sin esto su trabajo se afectaba. No hay que olvidar que el maíz era el elemento central y que la carne sólo proporcionaba un sabor suplementario; por lo tanto, para los indígenas era más importante mantener un buen abasto de maíz, que uno de carne. Por ejemplo, a los indios Mondecuas que trabajaban en la minas de Mariquita, la carne se les repartía mensualmente, mientras que el maíz se hacía semanalmente, aunque éste fuera más fácil conservar. Tal vez este era el procedimiento porque era más cómodo transportar maíz que carne, o porque resultaba más conveniente para el encomendero obtener la carne al por mayor, o simplemente porque se consumía mucho más maíz que carne, o incluso porque podría ser la forma que tenía el encomendero de asegurarse de que los indios no se comieran la provisión de todo el mes en poco tiempo. En todo caso, esta diferencia permite vislumbrar algo que se señaló en un capítulo anterior: para los indios la prosperidad y la abundancia estaban vinculadas al maíz.

⁷²⁵ FDHNRG, tomo V, pp. 186, 227 y 372.

⁷²⁶ OTTE, *Cartas privadas de inmigrantes a Indias*, p. 325.

⁷²⁷ OTTE, *Cartas privadas de inmigrantes a Indias*, p. 284.

⁷²⁸ AGN, Colonia, Visitas de Cundinamarca, tomo 2, f. 854v; Visitas de Boyacá, tomo 3, ff. 95r, 297r, 297v y 500r; Visitas de Boyacá, tomo 5, 159v; Visitas de Boyacá, tomo 6, f. 784v; Visitas de Boyacá, tomo 17, f. 687r; Visitas de Tolima, tomo 1, f. 330v.

Sin embargo, a finales del siglo XVI, grupos indígenas del centro y oriente del Nuevo Reino habían incorporado la carne dentro de su dieta, como parte de lo que recibían del encomendero.

Esta incorporación de la carne en la dieta indígena no se restringió sólo a los indios encomendados encargados de las sementeras o de las minas. Era evidente que los vaqueros que trabajaban con los españoles también se habían apropiado del consumo de carne de vaca; estos, al igual que los anteriores, se encontraban en el marco de referencia española, o aún más específicamente, encomendera.⁷²⁹ Obviamente esta apropiación no se limitó exclusivamente a los indígenas que prestaban estos servicios, sino que abarcó a casi toda la población aborigen que habitaba en el centro y oriente del Nuevo Reino. Una de las primeras formas de obtener la carne de vaca de manera independiente de la voluntad del encomendero fue por medio del robo y asalto a los hatos, tal como lo hicieron grupos que no estaban bajo el dominio español, como los pijaos. En este caso específico se daba el marco de una confrontación con el sistema colonial, como también se dio con los carares, chimilas y sindaguas. Estas experiencias ubicadas en los márgenes del orden colonial permiten comprender hasta qué punto la penetración de nuevas costumbres e inclusiones en la dieta no dependía exclusivamente de la voluntad de los españoles, sino que formaba parte de un proceso más amplio, propio de la expansión del mundo occidental, en la cual el mecanismo y el desarrollo de los eventos no estaban vinculados a un proyecto dirigido y controlado.⁷³⁰

Por su parte, pueblos indígenas del centro y oriente del Nuevo Reino, integrados dentro del orden colonial, también incorporaron el consumo de carne dentro de sus estructuras culinarias y gustativas, más allá de la provisión ofrecida por los encomenderos, recurriendo igualmente al robo de ganado. Según la documentación recopilada, esta actividad de abigeato en la que había indios involucrados⁷³¹ que trabajaban solos, en compañía de españoles, o para ellos, comenzó con mayor fuerza alrededor de la tercera década del siglo XVII.⁷³²

⁷²⁹ AGN, Colonia, Visitas de Tolima, tomo 1, f. 778v.

⁷³⁰ WACHTEL, "La aculturación", p. 141.

⁷³¹ Aunque los procesos criminales del Archivo General de la Nación no corresponden al total de producidos a lo largo de los dos siglos estudiados, sí permiten ver una tendencia de cambio.

⁷³² AGN, Criminal, tomo 98, ff. 323r y ss.; Criminal, tomo 101, ff. 101 y ss.; Criminal, tomo 166, ff. 438r y ss.; Colonia, Civiles de Boyacá, tomo 12, ff. 752v y ss.

Este quiebre temporal remite al sistema productivo. Gran parte del éxito del ganado vacuno en las tierras del centro y oriente del Nuevo Reino de Granada estuvo basado en la mano de obra. A diferencia de otras regiones del Nuevo Reino de Granada, en el centro había gran densidad demográfica indígena; esto hizo que las encomiendas fueran las de mayor tamaño y por supuesto las más ricas de todas, especialmente las ubicadas en territorio muisca. Así, la cantidad de vaqueros y los trabajos que se les podían encargar eran mayores que en otras regiones, por ejemplo la costa o el occidente. Además de eso había tierras, pastos y aguas abundantes, que permitían el engorde y multiplicación de las bestias sin mayores contratiempos.⁷³³ Aunque hubo ganados cimarrones como en otras partes del Nuevo Reino de Granada y en las Antillas, la posibilidad de tener vaqueros vinculados tributariamente a los encomenderos permitía ejercer control territorial sin que quedara mucho ganado por fuera del dominio de los ganaderos. Esto no supone afirmar que el control era absoluto y permanentemente efectivo, sino que se ejercía de un modo que permitía copar y vigilar la mayor cantidad de territorio posible, haciendo presión sobre los animales que se encontraban por fuera del pastoreo.⁷³⁴

La sucesión de graves pestes que afectaron a la población indígena en los territorios chibchas entre 1537 y 1633,⁷³⁵ aunado a las reformas políticas impuestas por los oidores a finales del siglo XVI, produjo la pérdida del monopolio de la mano de obra para los encomenderos y la consolidación lenta del sistema asalariado, por lo menos en el territorio cercano a la cabeza de la Audiencia.⁷³⁶ Muchos indígenas huyeron de los pueblos y de sus obligaciones tributarias para buscar nuevos horizontes en los cuales estuvieran libres de las ataduras comunitarias pero, al mismo tiempo, sin los soportes y solidaridades grupales tradicionales. Al verse enfrentados a nuevas realidades, debieron recurrir a sus oficios tradicionales o aprender nuevos para seguir viviendo; aquellos que llevaban años sirviendo como vaqueros podían seguir ejerciendo su oficio, ya no para juntar las bestias para su amo,

⁷³³ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, cap. 4, pp. 135 y 137; AGI, Patronato, 196, r. 19, f. Iv.

⁷³⁴ Para un estudio sobre los animales cimarrones, véase DIGARD, "Naturaleza y antropología: la domesticación"; igualmente, véase CASTAÑO, *Vida pecuaria en el occidente colombiano*.

⁷³⁵ VILLAMARÍN y VILLAMARÍN, "Epidemia Disease in the Sabana de Bogotá"; FRANCIS, "Población, enfermedad y cambio demográfico, 1537-1636."

⁷³⁶ COLMENARES, *Historia económica y social de Colombia*, p. 380.

sino para, al ponerse el sol, comenzar las tareas clandestinas de matar ganado, destazarlo y transportar la carne antes del amanecer.⁷³⁷

De esta manera, los indios participaban de mercados furtivos, ajenos a los sistemas controlados por las autoridades, pero no por eso menos importantes para el funcionamiento del sistema colonial. Podían vender las partes más valiosas (lomos y lengua) así como el sebo, gordana, cuartos traseros y demás partes de la vaca que tuvieran salida, especialmente como carne salada, que transportaban a sitios alejados, como minas. Al dedicarse a estas tareas sin un sometimiento jerarquizado rígido, tenían más posibilidades de consumir carne con cierta libertad. Eso sí, al estar en medio de la sociedad colonial, los que hacían estos robos debían guardar las apariencias, realizar las ventas y su consumo con disimulo, sin llamar la atención de los vecinos. No podían dejar ver de nadie externo al núcleo participante las comidas con carne que consumían, pues el simple olor de carne cocinada sería una señal de cambio en la dieta, que otros indios notarían;⁷³⁸ aunque todos comieran carne, un desbalance favorable hacia alguno de ellos no pasaría desapercibido para el resto. En parte el tamaño de los hatos, la mano de obra capacitada flotante y la demanda existente de carne permitieron que funcionaran estas formas de abigeato en el centro del Nuevo Reino de Granada.

Igualmente, había mecanismos de abastecimiento para los indios que no pasaban sólo por la ilegalidad o el robo. Alrededor de 1630, muchos pueblos de la región central poseían ganados para arar sus tierras, alquilar, vender y consumir;⁷³⁹ o mestizos, casados con indias, compraban las vacas y se ponían en la tarea de hacer tasajos, salados y ahumados,⁷⁴⁰ bien fuera para llevar hasta las minas de Muzo, o simplemente para vender en las ciudades, por fuera del abasto de las carnicerías.

La capacidad productiva y distributiva, y la demanda de diversos grupos hizo que en las ciudades más importantes del centro del Nuevo Reino de Granada se tuviera un abasto constante y abundante de carne de vaca. Y no sólo eso: junto con los panes, llegó a ser una de

⁷³⁷ AGN, Colonia, Criminal, tomo 98, ff. 324 r y v.

⁷³⁸ AGN, Colonia, Juicios Civiles de Boyacá, tomo 12, f. 758v.

⁷³⁹ AGN, Colonia, Visitas de Cundinamarca, tomo 6, ff. 535v y 862v.

⁷⁴⁰ Para una descripción del sistema de preparación de tasajos, véase GAGE, *Nueva relación que contiene los viajes de Thomas Gage...*, tercera parte, cap. 9, p. 334

las bases de la dieta.⁷⁴¹ Incluso cuando el cabildo o los vecinos se quejaban por problemas en el abasto, estos no estaban vinculados directamente a carencia de carne, sino a la posibilidad de un alza del precio por el ganado que se llevaba hacia Quito y Popayán, o por los cambios en la forma de distribuirla.⁷⁴²

Esta abundancia de carne de vaca se reflejó en un consumo amplio, que abarcaba a toda la sociedad. A finales del siglo XVII, el alférez José de Ricarte afirmaba que en la ciudad se tenía la costumbre de pesar la carne y venderla por arrobas, y no por libras, lo cual hacía que el consumo fuera muy alto.⁷⁴³ Ahora bien, el procurador no trataba de demostrar la ventaja que tendría la venta por libras, sino los problemas que había ocasionado la centralización de las carnicerías: al pasar de tres a una sola, las filas de compradores se habían vuelto más largas y, lo que era peor, muchos pobres no podían desplazarse a comprar la carne, pues quedaba muy lejos de sus casas y no podían perder todo el día esperando a ser atendidos.

Las diferencias con respecto a la forma de consumirla, las partes, calidades de la carne y la frecuencia eran las que marcaban las diferencias sociales y las identidades grupales. Es más fácil determinar si los lomos y la lengua eran los productos más apreciados y buscados por los españoles para su consumo, que saber si los indios y negros sentían un gusto específico por las carnes que consumían. Desafortunadamente en este caso las voces subalternas son menos audibles al tratar sobre sus preferencias específicas sobre la calidad. Se puede pensar, desde un punto de vista hegemónico, que también ellos hubieran comido estas partes de haber estado a su alcance; o bien se puede pensar que crearon valoraciones especiales en torno a las partes que consumían, despreciando las ya mencionadas. Hasta que aparezca documentación a este respecto, hay que contentarse con saber que la carne de vaca estaba al alcance de todos los sectores de la sociedad colonial y que su consumo era una práctica común entre todos ellos. A pesar de esta generalidad, había características diferenciadoras menos visibles en sus detalles, mas no por ello inexistentes.

⁷⁴¹ AGI, Santa Fe 66, n. 100.

⁷⁴² AGI, Santa Fe 61, n. 88; ORTEGA RICAURTE, *Cabildos de Santafé de Bogotá*, p. 118.

⁷⁴³ AGI, Santa Fe 61, n. 88, f. 1r.

Este patrón alimenticio del consumo de carne de vaca se constituyó por las posibilidades productivas y de demanda existentes en el centro del Nuevo Reino de Granada. Esta tendencia incluso se mantuvo a pesar de los cambios que atemorizaron al cabildo a comienzos del siglo XVII, como por ejemplo el poder de los jesuitas como propietarios ganaderos en la sabana de Bogotá; el tamaño de sus hatos les permitiría ejercer una posición dominante a la hora de negociar el precio de la carne y de las reses.⁷⁴⁴ Establecer un quiebre preciso en torno a la abundancia de carne y el acceso generalizado es difícil, e incluso contraproducente.⁷⁴⁵ Eso sí, hay una tendencia que muestra un cambio, y no estuvo relacionada con la producción, sino con la distribución. A medida que comenzaban a surtir efecto los esfuerzos por abrir la frontera minera hacia el occidente y aumentaba la producción de los nuevos reales, en lo que Colmenares denominó segundo ciclo minero (que comenzó su despegue en las dos últimas décadas del siglo XVII), los mercados de Popayán y Quito se volvieron más atractivos para los dueños de los hatos de La Plata, Timaná, Santa Fé y Tunja: los precios que allí alcanzaban superaban a los que se pagaban en los términos de Santa Fe y Tunja.⁷⁴⁶ Tras 60 años de depresión productiva de oro, el nuevo eje minero del Chocó se convirtió en un polo de atracción hacia el occidente con el cual Santa Fe y Tunja no podían competir. Incluso en 1703, después de 70 pregones, no hubo quién pusiera a disposición sus hatos para el remate de la carne, y el cabildo se vio obligado a suplir el abasto por otro medio diferente al remate, comprando la carne directamente a un dueño de hatos.⁷⁴⁷ A lo largo del siglo XVIII, aunque la producción de ganado vacuno siguió siendo alta, la abundancia de carne no igualó a la de los siglos anteriores; las quejas sobre esta materia se elevaron en repetidas ocasiones, muchas de ellas asociadas a problemas coyunturales, pero sobre todo vinculadas al nuevo entorno económico que se señaló anteriormente.

3. La experiencia del occidente

En el occidente del Nuevo Reino de Granada no había ningún pueblo que tuviera el grado de organización política de los muiscas y no existía homogeneidad en la densidad demográfica de la población. Al sur, en la zona de Pasto y Popayán, los pueblos tenían mayor

⁷⁴⁴ AGI; Santa Fe, 61, n. 25.

⁷⁴⁵ GONZALBO, *Introducción a la historia de la vida cotidiana*, p. 74.

⁷⁴⁶ ORTEGA RICAURTE, *Cabildos de Santafé de Bogotá*, p. 118.

concentración poblacional, comparado con los grupos del norte. De otro lado, el occidente es un territorio más quebrado y con menos sabanas que el del centro y el de la zona costera del Nuevo Reino de Granada, lo cual complicaba el trabajo ganadero, por lo menos en lo relativo al control de las reses.

Tal vez estas diferencias demográficas, culturales y geográficas expliquen por qué, a diferencia del centro y oriente de la Audiencia, en el occidente la ganadería no tuvo un despegue temprano. Buena parte de la carne que se comía en Popayán a mediados del siglo XVI se llevaba desde Quito, Santa Fe y Timaná, y el abasto de la gobernación no era bueno ni permanente.⁷⁴⁸ La situación mejoró con los años, pues en 1573 los precios altos de las vacas, que alcanzaron a estar en 50, 80 y 100 pesos, descendieron a cuatro.⁷⁴⁹ Este aumento en la producción ganadera y los cambios que ello generó se explican en parte por la imposición y aprendizaje de ciertas poblaciones indígenas del oficio de la ganadería, el aumento de la demanda interna de la gobernación, el establecimiento de un mayor dominio territorial de los españoles y la explotación progresiva de minas en las riberas del Cauca, que fueron un foco de atracción económico para todo tipo de mercancías, entre ellas la carne de vaca.

En primer lugar, los españoles impusieron a los pueblos indígenas obligaciones y formas de trabajo extrañas para ellos. El éxito de estas imposiciones tributarias fue variado, pero más aún lo fue la forma en que se apropiaron de la ganadería. Mientras en la década de 1580 en Buga, Pasto y Popayán los ganados ya habían crecido a magnitudes importantes,⁷⁵⁰ en Almaguer y las poblaciones del noroccidente, la situación ganadera era poco afortunada; tanto que Gaspar de Rodas, en los términos de Antioquia, insistía en que era necesario introducir la ganadería vacuna, tanto para el abasto de la región, como para el bienestar y transformación de los indios.⁷⁵¹ Esta diferencia entre noroccidente y suroccidente pueda explicarse en parte por la especialización regional; mientras que las minas auguraban la riqueza en el noroccidente, en el suroccidente no eran comparables en calidad y cantidad. Además, en Antioquia y demás minas

⁷⁴⁷ RESTREPO MANRIQUE, *La alimentación en la vida cotidiana...*, p. 59

⁷⁴⁸ CDISB, p. 266.

⁷⁴⁹ “Descripción de la ciudad de San Francisco de Quito de 1573”, p. 376.

⁷⁵⁰ “Descripción de la ciudad de San Francisco de Quito de 1573”, p. 376; “Ciudades y villas del distrito de Quito...”, pp. 379, 381 y 383; “Memorial que da fray Geronimo Descobar...”, p. 391, 399, 400 y 407.

⁷⁵¹ AGI, Santa Fe 51, r. 1, n. 54.

al norte de Popayán, la mano de obra indígena que requerían los españoles demandaba casi toda la población existente; no había tiempo para otras ocupaciones como la ganadería. En cambio, en zonas de alta densidad demográfica indígena como Popayán y Pasto, incluso la disminución de la población, bien por pestes y muertes, o por su dedicación a otras labores, permitía que siguiera existiendo una base productiva fuerte en trabajo agrícola y ganadero. Mientras las minas de Antioquia, Zaragoza, Guamocó y Cáceres necesitaban conseguir todo su alimento por medio del comercio interprovincial, en las cercanías de Popayán y Pasto se producía para abastecer sus necesidades y las de los centros mineros del norte, como los citados anteriormente.

La producción minera del primer ciclo del oro impulsó la creación de un mercado interno en las gobernaciones de Popayán y de Antioquia, pues permitía que la esta producción tuviera una demanda lo suficientemente poderosa y atractiva como para dedicar fuerza y tiempo a ella. Para ello era necesario contar con un dominio del territorio apropiado como para recorrer los caminos con las recuas de animales y garantizar la seguridad y continuidad del abastecimiento de toda la gobernación, que incluso permitiera suplir sus necesidades cuando la producción interna fallara. Este primer paso se dio en 1551, con la apertura del camino que iba de Cartago a Santa Fe de Bogotá,⁷⁵² y se continuó con la consolidación de las rutas de comercio entre Buga y las minas de Antioquia, así como de los sitios de engorde adonde llegaban estos animales para su recuperación, previa a la matanza.⁷⁵³

Mientras en las zonas agroganaderas los precios de los ganados llegaron a ser bajos desde la década de 1580, en las zonas mineras fueron muy altos, incluso hasta el fin de la abundancia minera. Aún así, los precios de la carne no eran los más elevados de todos, pues estaban por encima las hanegas de maíz, el bizcocho y las botijas de vino.⁷⁵⁴

En parte esta accesibilidad del precio de la carne se debía a que la existencia de las rutas no garantizaba su uso, pues en las temporadas de lluvias los caminos eran intransitables y en las secas se corría el riesgo de que los indios rebeldes atacaran (como efectivamente lo hacían los

⁷⁵² FDHNRG, tomo I, p. 89.

⁷⁵³ CASTAÑO, *Vida pecuaria en el occidente colombiano*, p. 85.

⁷⁵⁴ AGI, Santa Fe 65, n. 62, ff. 1r y 3v; SIMÓN, *Noticias historiales*, séptima noticia historial cap. LI, p. 451.

pijaos en esta región). Esto que podría ser un elemento perturbador del abasto, incidió favorablemente para que cerca de las zonas mineras se establecieran centros de producción agropecuarias que ayudaran a sostener el abasto de los reales mineros. Desde las últimas décadas del siglo XVI, los sitios en que se engordaban las bestias recién traídas se convirtieron en lugares de cría de ganados, principalmente vacuno y porcino: en términos de los pueblos de San Juan del Pie de la Cuesta y Sopetrán, en cercanías de Santa Fe de Antioquia, se levantaban las vacas que se llevaban a vender a Remedios. En el valle cercano de Aburrá, de clima menos caluroso, existía otro núcleo de criaderos, perteneciente a diversos propietarios, así como en el valle frío de Rionegro existía otra concentración de productores de carne vacuna.⁷⁵⁵

Al igual que en el centro, el robo de ganado era una actividad lucrativa que permitía a algunos alimentar los circuitos comerciales de la carne. Asimismo, en el occidente el abigeato fue un fenómeno del siglo XVII. Difiere con el centro del Nuevo Reino en que los participantes no eran, necesariamente, indios disgregados de sus comunidades tradicionales, sino que se acusaba a pueblos enteros de participar en esta actividad, tanto en el robo para la matanza, como en el robo para conformar sus propios hatos. En Cartago, don Antonio Maltéz acusó a los indios gorriones de haberle robado 16.000 cabezas de ganado durante los primeros años del siglo XVII.⁷⁵⁶ En otras ocasiones, las unidades de explotación eran menores a un pueblo y se componían sólo de familias o de individuos.⁷⁵⁷

El menor control poblacional y la sinuosidad del territorio favorecieron la proliferación de ganado cimarrón, del cual también se encargaban los pueblos indígenas, bien fuera para su propio beneficio o para el de sus encomenderos.⁷⁵⁸

Aunque la producción fuera inferior a la del centro y oriente de la Audiencia, es claro que, en el occidente, el consumo de carne de vaca de los indígenas era, a comienzos del siglo XVII, una práctica habitual: los encomenderos le entregaban la carne directamente a los indios como compensación por las labores agrícolas, o los indios compraban reses y preparaban la

⁷⁵⁵ VÁZQUEZ DE ESPINOSA, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, pp. 476 y 490; AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 2, ff. 388v, 461r y v; CASTAÑO, *Vida pecuaria en el occidente colombiano*, pp. 82 a 85.

⁷⁵⁶ AGN, Colonia, Caciques e indios, tomo 67, ff. 550r y ss.

⁷⁵⁷ CASTAÑO, *Vida pecuaria en el occidente colombiano*, pp. 184 y 185.

carne para volverla duradera.⁷⁵⁹ Asimismo era parte fundamental de la dieta de los españoles. La diferencia fundamental con el centro y oriente era que en el occidente se sucedían más años malos para el abasto de las carnicerías, motivados por los años secos y de langosta que afectaban sustancialmente la cantidad y calidad de los pastos.

Como en el occidente se dio la reactivación del segundo ciclo del oro, basado fundamentalmente en la producción de las minas chocoanas, y en Antioquia con las minas del valle de los Osos, la producción ganadera se centró en alimentar los nuevos centros, dejando fuera del circuito de distribución a las antiguas ciudades y villas mineras, que ya no contaban con atractivo para los comerciantes, cultivadores y ganaderos.

C. GANADERÍA PORCINA

Como lo han mostrado diferentes autores, en el marco de las luchas contra el poder del Islam, el cerdo se convirtió en el alimento símbolo de la identidad cristiana y europea. En la península ibérica además fue más fuerte su presencia, por el uso de la grasa de cerdo en la cocina como reacción frente a la cocina árabe y a los usos que hacía ésta del aceite. En parte, como la bula de cruzada permitía a los españoles el uso de grasas en días que para otros cristianos estaba prohibido, era posible que la grasa porcina ocupara un lugar casi permanente y omnipresente.⁷⁶⁰ Además, como el descubrimiento y conquista del Nuevo Mundo coincidió con un proceso de expulsión de moros y judíos, o de incorporación de algunos de éstos a los valores cristianos, el cerdo se convirtió en un símbolo alimenticio más poderoso aún, pues su consumo identificaba a los sujetos con un ideal político y religioso, en el cual español y cristiano eran una misma cosa.

A pesar de que la carne de cerdo no era de las más deseadas en España; allí preferían la de cabra y carnero,⁷⁶¹ pero estos animales presentaban problemas de aclimatación, por lo cual su asentamiento era muy difícil. En cambio el cerdo era de fácil adaptación a casi todos los

⁷⁵⁸ AGN, Colonia, Visitas de Cauca, tomo 3, f. 762r.

⁷⁵⁹ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 2, f. 627v; Visitas de Cauca, tomo 2, f. 299v.

⁷⁶⁰ FLANDRIN, "Histoire de goût", p. 20; FLANDRIN, "Le goût et la nécessité", p. 388. MONTANARI, "La cocina, lugar de la identidad y del intercambio", pp. 12 y 13; CAPATTI y MONTANARI, *Italian Cuisine*, p. 4; FERNÁNDEZ-ALMESTO, *Historia de la comida*, pp. 214 y 215.

terrenos y climas. En un nuevo continente y con nuevas posibilidades alimenticias, las piaras de cerdos se multiplicaron y su carne se convirtió en un elemento de consumo cotidiano, con ciertas variantes regionales.

1. El cerdo caribeño

En las Antillas, los criadores de cerdos comenzaron a observar cómo les sentaban los nuevos alimentos a los animales y cómo los engordaban. Sin duda lo que más incidía en el engorde de los animales era el consumo de maíz y yuca; incluso las hierbas que eran propicias para las purgas de los seres humanos los aumentaban de peso;⁷⁶² Sin embargo, en las islas que se dedicaban a la producción azucarera se dejaron de criar cerdos, pues se aseguraba que atentaban contra los cultivos de caña en su búsqueda de alimentos.⁷⁶³ Esta explicación permitía a los contemporáneos comprender el desplazamiento de lo que antes había sido una industria próspera, por otra que se había constituido de igual o mayor importancia. No fue el poder destructivo del cerdo lo que lo hizo indeseable, sino la especialización regional; mientras que en las islas cercanas se conseguía a bajos precios y se transportaba con facilidad hasta La Española, allí su crianza era una competencia por la mano de obra (que era escasa), por las mejores tierras y, en general, por los recursos disponibles.

Esta opción productiva de La Española no significó la ausencia total de cerdos, sino que ya no se criaban masivamente como en las otras islas antillanas; se hacía en menor escala, o bien quedaban los cimarrones, que habían escapado a los montes, donde se habían reproducido y se podían cazar. A este respecto, Fernández de Oviedo escribió una historia esclarecedora: relató que en La Española vivió un indio cimarrón en compañía de dos cerdos y una cerda durante 12 años; los cuatro se dedicaban a la caza de cerdos cimarrones. El cerdo más delgado y rápido servía de sabueso, encargado de perseguir y acorralar al. El más grueso llegaba poco después, en compañía de la cerda, para atacar con fuerza a la presa. Por último, llegaba el indio, encargado de asestar el golpe mortal. Una vez muerto el animal, el indio lo abría en el mismo sitio, le daba el interior a sus cerdos, y asaba el resto en una barbacoa, bien fuera para consumirlo ahí mismo, o para conservarlo y comerlo más adelante. Según Fernández de

⁷⁶¹ DOMINGO, “La cocina precolombina en España”, p. 25.

⁷⁶² FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. LXXX, p. 170.

Oviedo, los cerdos no se alimentaban sólo de otros cerdos, sino que también consumían frutas y hierbas especiales que el indio se encargaba de conseguirles.⁷⁶⁴

Los protagonistas de esta narración eran un reflejo extraño y extremo de los cambios vividos en las Antillas con la introducción de la ganadería europea y, específicamente, la porcina. Los cerdos amaestrados del indio muestran hasta qué punto la abundancia de esta carne se había vuelto exagerada: la “redundancia” de los cerdos alimentados con carne de cerdos, no por obligación, sino por una decisión asociada al gusto. Por su parte, el indio era un reflejo de los cambios que habían experimentado las comunidades aborígenes con la llegada de estos animales. Este caso específico también permite observar cómo el crecimiento de los cerdos no dependía de los españoles, sino que incluso se ubicaba en los márgenes de su poder. Como se ha insistido previamente, los efectos de la expansión del mundo occidental no estaban supeditados a la voluntad de los españoles o de los occidentales. Que el indio dedicara su vida a esta actividad y basara en ella su sustento es una muestra de las formas maleables que tenía el abastecimiento de carne porcina en las Indias, que no se adaptaban a los modelos existentes europeos, y que incluso se establecían por fuera del poder colonial.

Al desaparecer sus compañeros de cacería, el indio se fue a vivir con los españoles, abandonando su condición cimarrona y de indio bravo, porque los que le habían permitido ubicarse como sujeto alterno habían muerto –por accidente–, a mano de los españoles, quienes cumplían la función de recomponer el orden establecido del consumo de carne de cerdo.

Esta pequeña historia relatada por Fernández de Oviedo refleja también ciertas prácticas en torno a la multiplicación de los cerdos en la Tierra Firme, porque al igual que en las Antillas, hubo zonas de producción que se especializaron en la cría de cerdos. Mientras que Santa Marta tuvo una producción de bajo impacto, en Cartagena y los términos de su gobernación fue la ganadería principal y sobre la cual se centraba el abasto interno de la ciudad, lo cual fue permanente a lo largo del periodo moderno. Tanto fue así, que en las ordenanzas de 1589, el presidente de la Audiencia Antonio González dictaminó que no se sacaran de Cartagena dos productos: maíz y carne de cerdo, porque ambos eran vitales para el

⁷⁶³ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural*, libro XII, cap. IX, p. 80.

⁷⁶⁴ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural*, libro VI, cap. LI, pp. 146 a 148.

sostenimiento de la ciudad y del puerto.⁷⁶⁵ Igualmente, los vecinos de Cartagena insistieron en repetidas ocasiones en que sin la carne de cerdo el abastecimiento de las flotas se afectaría considerablemente. A lo largo del siglo XVII, la gobernación de Cartagena fue la principal productora y consumidora de cerdo del Nuevo Reino de Granada; tanta fuerza tuvo que desplazó a otras ganaderías europeas, como la vacuna o la caprina, casi por completo.⁷⁶⁶ Es más, las otras posibilidades cárnicas que existían en la gobernación y que presentaban alguna relevancia eran de animales americanos, que llegaban a las mesas de la sociedad colonial por medio del trabajo indígena; estas conservaban en cierta medida las características de la producción clásica indígena. No obstante estos complementos y la abundante producción cartagenera de cerdo, la demanda era mayor que la oferta, por lo tanto fue necesario importar carne de cerdo desde Cuba y otras islas antillanas.

Otro aspecto reflejado en la narración de Fernández de Oviedo fue la forma como la presencia de los cerdos transformó la cotidianidad y trabajo de los aborígenes. Si bien no fue de la misma manera como el protagonista de esa historia, hubo cambios y nuevas dinámicas de trabajo impuestas con las piaras de cerdos. Por un lado, los mecanismos de defensa tradicionales de las comunidades indígenas contra los animales que se comían sus sementeras (monos y pájaros, principalmente) no eran tan efectivos frente a los porcinos, mucho más agresivos y difíciles de controlar que los animales americanos. Si los cerdos fueron “verdadera encarnación animal del impacto desencadenado por la irrupción de los cristianos”,⁷⁶⁷ no fue sólo por sus características naturales o por la incapacidad de los indígenas de adaptarse a nuevas demandas o exigencias defensivas de sus cultivos, sino porque los dueños de los cerdos eran españoles y, en la mayoría de los casos, encomenderos que amparaban y protegían sus rebaños contra las defensas de los indígenas. Además, muchos dueños de ganado porcino ubicaron intencionalmente los hatos cerca de los cultivos indígenas para que los animales pudieran alimentarse sin que hubiera que preocuparse por pagar o retribuir por ella, no obstante

⁷⁶⁵ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, f. 49v.

⁷⁶⁶ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, f. 308 v, 314r y 320v; Visitas de Bolívar tomo 9, f. 193r; AGI, Santa Fe, n. 63, r. 112.

⁷⁶⁷ BERNAND y GRUZINSKI, *Historia del Nuevo Mundo*, Tomo I, p. 226.

las repetidas quejas de los indígenas.⁷⁶⁸ Incluso los indios que cuidaban los hatos de los encomenderos entraban en la dinámica de ponerlos cerca de cultivos indígenas.

Además de este trastorno producido por los cerdos intrusos, hubo también un elemento clave en la transformación de la vida de los indígenas. Como parte de sus obligaciones en las encomiendas, algunos indios debieron encargarse de cuidar a los cerdos, aprendiendo los oficios y técnicas propias de su cría. Si la manada era lo suficientemente grande, el trabajo se dividía entre criadores y porqueros: los primeros tenían a su cargo las marranas preñadas y recién paridas, así como las crías, mientras eran lechonas; debían cuidarlas en un bohío especial, manteniéndolo tan limpio como fuera posible; los segundos se encargaban de cuidar y alimentar las manadas. En ambos trabajos era usual que se encargaran indios casados para que contaran con la ayuda de sus mujeres.⁷⁶⁹

En repetidas ocasiones, los visitantes ordenaron que el tributo se pagara en los pueblos de indios, y que de allí lo llevaran los encomenderos por sus propios medios; pero lo usual fue que los indios llevaran el maíz hasta el sitio que sus amos señalaran, que podía ser su casa en la ciudad o sus estancias, en donde tenían los ganados. Ahí depositaban el maíz en mazorca o desgranado, en uno o varios buhíos, desde donde se abastecía tanto a los criadores como a los porqueros para que lo dieran a los animales. En caso de que los alimentaran con yuca, lo cual era frecuente en la gobernación de Cartagena, los sembradíos podían estar en las cercanías de los chiqueros, para facilitar la alimentación, y solían ser los mismos porqueros y criadores los que se ocupaban de beneficiar las sementeras. Cuando los que se dedicaban al cuidado de los puercos eran esclavos y no se disponía de indios de encomienda, el maíz podía ser cultivado por ellos o comprado a los mercaderes. Sin embargo, lo más frecuente era que los dueños de hatos ganaderos manejados por esclavos buscaran que estos realizaran todo el trabajo de manera autosuficiente, para que resultara lo más rentable posible.⁷⁷⁰ Una vez los cerdos

⁷⁶⁸ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 2, f 600; tomo 9, f. 25r y 55r.

⁷⁶⁹ Según el informe de Bartolomé Castillejo, dado en Cartagena en 1611, tanto los criadores como los porqueros podían recibir 20 pesos de plata corriente de sueldo al año si eran casados; los solteros adultos percibían 15, y a los muchachos sólo se les pagaban 10 pesos. Todo esto, en caso de que los indios se concertaran ante la justicia. AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, f. 372r.

⁷⁷⁰ A comienzos del siglo XVII, Francisco de Montiel tenía una estancia dedicada a la cría de ganados en una isla en frente del golfo de Urabá, con la cual abastecía a la ciudad de Cartagena. SIMÓN, *Noticias historiales*, tomo VI, tercera parte, séptima noticia historial, cap. LXI, p. 495 y ss.

estaban listos para la venta, los indios y negros los conducían en pjaras. Se podían demorar una semana (y más) en llevarlos hasta los centros de consumo y volver a sus encomiendas o estancias. Transportar los animales en pie era una ventaja para proveer carne fresca a Cartagena; se buscaba entonces que los criadores no estuvieran muy alejados de ella, para que los animales llegaran en buen estado para el sacrificio.

Como se ha señalado en repetidas ocasiones, a fines del siglo XVI y a comienzos del XVII, algunas de las actividades propias de la encomienda habían pasado a manos de los esclavos africanos, negros libertos, mulatos y mestizos. Sin embargo, las dinámicas productivas no parecieron variar por ello, porque la fuerza de las estructuras agrícolas y pecuarias permitía cambiar las partes sin modificar el todo. Además, estas estructuras estaban más marcadas por un sistema originado en el marco de la expansión española, que basadas en tradiciones europeas o indígenas. Si bien había elementos de una y otra cultura (los cerdos venían de Europa y allí habían sido criados por miles de años; y el maíz y la yuca eran un componente básico de la producción indígena), la conjunción de elementos había producido una realidad nueva: los cerdos no se producían bajo los mismos patrones ibéricos, y el maíz y la yuca no se destinaba a lo mismo que antes de la llegada de los españoles.

Sin duda destinar maíz y yuca a la alimentación de los animales y un sistema agrícola encargado de producir suficientes excedentes fueron factores claves para que los cerdos se convirtieran en el principal ganado de Cartagena.⁷⁷¹ Asimismo es necesario tener en cuenta que sin la presencia de la mano de obra indígena, africana, criolla, mulata y mestiza era imposible el crecimiento de los ganados porcinos en las proporciones que alcanzó en la gobernación de Cartagena. Si bien el cerdo solía (y suele) adaptarse a casi todos los climas y situaciones, era necesario mantener una atención permanente para que los niveles productivos no decrecieran, el engorde de los animales fuera el adecuado y su transporte se realizara hasta los puntos de demanda con los animales en pie.⁷⁷² Si bien había sitios en América en los cuales los marranos crecieron como cimarrones, el sistema de cacería no proporcionaba la posibilidad de grandes matanzas. Además, como era necesario conservar la carne al momento de matar los animales en el monte, ésta no se podía vender fresca, como ocurría cuando se transportaba la

⁷⁷¹ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 2, ff. 28r y 561r; tomo 9, f. 391v; tomo 10, ff. 638r y 657r.

pieza hasta un sitio especializado para la matanza.⁷⁷³ Por lo tanto, la importancia de mano de obra subalterna era doble: por un lado, garantizaba la abundancia de la producción agrícola; y por otro, se encargaba directamente de la cría y engorde de los animales, logrando abastecer la demanda requerida por el puerto y la ciudad.

El último aspecto del relato de Fernández de Oviedo que se reflejaba en la gobernación de Cartagena era la abundancia de proteína animal, tanto que los cerdos podían ser alimentados con carne. En La Española, el relato muestra cerdos que comían cerdos; en cambio en Cartagena había cerdos que comían pollos.⁷⁷⁴ Esta no es la única diferencia; además es claro que en el caso antillano se hablaba de lo que pasaba por fuera del dominio español (cerdos cimarrones perseguidos por cerdos domésticos, pertenecientes a un indio cimarrón), y en Cartagena era un problema vinculado a cerdos de los encomenderos que perseguían a los animales de los indios, porque allí el sistema productivo estaba basado en el sometimiento de los pueblos indígenas encomendados. Por lo tanto, estas experiencias no se ponían al margen del sistema colonial, sino en la base misma. Ambos casos muestran diferencias específicas con respecto a sistemas tradicionales de crianza de cerdos, pues estos consumían productos vegetales y animales en su dieta básica. Esto permite observar la “redundancia” de la carne, y muestra hasta qué punto había una primacía de ésta en la dieta y en el sistema productivo.

En un apartado anterior se explicó por qué el ganado vacuno no tuvo éxito en la gobernación de Cartagena. Esta ausencia y la de otros ganados europeos permiten comprender por qué el ganado porcino resultó tan avasallador. Mientras la carne salada era de vaca, la fresca era de cerdo; esto creaba un cierto equilibrio: al ser la carne de cerdo consumida preferiblemente fresca, podía competir con la producción antillana, pues transportar por mar grandes cantidades de animales en pie era costoso, y por lo tanto poco competitivo. Así, la ganadería porcina antillana complementaba la cartagenera, sin apabullarla. No sólo los sistemas productivos incidían en la forma en que en una región se especializaba en una

⁷⁷² AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 2, ff. 26v, 182v y 185v; tomo 9, f. 391v

⁷⁷³ LAET, *Mundo nuevo*, libro primero, cap. 4, p. 69; LABAT, *Viaje a las islas de América*, pp. 183 a 185; EXQUEMELÍN, *Piratas de América*, pp. 50 a 52.

⁷⁷⁴ FDHNRG, tomo VIII, p. 52.

ganadería, sino que también el tipo de distribución elegida y las preferencias con respecto al consumo que se hacía de las carnes desempeñaban un papel importante.

La avasallante presencia de carne de cerdo en la gobernación de Cartagena incidió en una percepción diferenciada de las cualidades del cerdo caribeño, en especial el cubano y cartagenero, con respecto al de otras regiones de las Indias Occidentales y del mundo. Antes de la primera mitad del siglo XVI, se comenzó a cristalizar la idea de que el cerdo de esa región era saludable, y que su carne apenas sí podía distinguirse de la de cordero.⁷⁷⁵ Esta nueva idea impactaba con tanta fuerza a los recién llegados, que muchos dejaron constancia de su sorpresa.⁷⁷⁶ Incluso se consideró tan saludable que se recetaba a quienes habían sido purgados. Alrededor de 1577, el viajero y comerciante italiano Francesco Carletti pasó por Cartagena, en donde sufrió una enfermedad por la cual lo purgaron. Al ver el plato que le dieron posterior a su medicamento, su sorpresa fue tanta que no pudo menos que registrarla en sus *Razonamientos*:

[...] en vez de pollos y gallinas que nosotros debíamos comer como enfermos, nos permitía el médico y ordenaba que comiéramos carne de cerdo fresca, la cual en aquella tierra, para no decir mentiras, es en verdad tan excelente al gusto cuanto se pueda imaginar, y así pretenden que es muy buena para la salud por estar hecha en país muy húmedo y muy caliente y nutrida además con buenas cosas y piensos de aquella tierra.⁷⁷⁷

Cómo él, el dominico y luego pastor protestante Thomas Gage, casi sesenta años después, en su viaje de regreso a Europa, fue purgado en su paso por Cuba:

[...] cuando mi purga hubo hecho operación y yo esperaba que me trajesen un pedazo de carnero o gallina, o alguna otra suerte de carne nutritiva, mi médico ordenó se me diese un trozo de puerco asado, lo que rehusé creyendo me haría daño en el estado en que me hallaba, diciendo al médico que esto era contra la práctica de todas las naciones, porque la calidad de esta carne era de soltar el vientre. Mas él me respondió que el puerco hacía todo lo contrario en aquel lugar de lo que hacía en otras partes, y que

⁷⁷⁵ CEY, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 29.

⁷⁷⁶ OCAÑA, *A través de la América del Sur*, p. 41.

yo debía comer de lo que me ordenaba, asegurándome que no me haría ningún daño.⁷⁷⁸

Como estos dos viajeros, muchos otros dejaron testimonios de las bondades del cerdo caribeño y de las diferencias que existían con los demás, idea que era incluso compartida por los colonos franceses, habitantes en las Antillas.⁷⁷⁹ Es casi imposible determinar si la mejoría en el sabor entre el marrano caribeño y el europeo (o incluso el andino) correspondía a causas objetivas o subjetivas. A riesgo de parecer en exceso conciliador, hay que decir que había de las dos causas: en las primeras se encuentra el tipo de alimentación que, entre el maíz, la yuca y algunos frutos silvestres, proporcionaba a los puercos un sabor especial, sin la sospecha de ser alimentados con sobras o comidas dudosas, tal y como podía pasar cuando no se disponía de tales productos. A esto se puede contraponer la idea de que no habría mejor alimento para estos animales que las bellotas de los encinos, que eran las que comían en los campos de Jabugo o en otras partes de España. A todo esto hay que argumentar con una visión subjetiva: el aumento de producción de carne en las Indias y en el Caribe —en este caso— permitió que la gente pudiera acceder a partes del cerdo que antes no podían consumir continuamente de esa manera; al no poder hacerse jamones en tierra caliente, los perniles de los cerdos quedaron liberados al consumo directo y fresco, lo que hizo que se les encontraran sabores que estaban ocultos bajo las curaciones y salazones. Las partes que antes iban al puchero para compartirse con muchos, ahora las podía consumir un solo comensal, deleitándose con la totalidad de la pieza; pedazos irreconocibles que se destinaban antes a productos que ocultaban la apariencia del corte de la carne formaron en ese momento un todo, que permitía al comensal sentirse el dueño de su sabor. Así, la cantidad y la disponibilidad permitieron una individualización del producto; el comensal tenía acceso a un trozo reconocible que podía ingerir repetidamente y encontrar en él —y en los diferentes cortes que se hicieran— una cualidad específica que se acentuaba y profundizaba a medida que comía más. La ingestión reiterada permitía decodificar

⁷⁷⁷ CARLETTI, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo*, tercer razonamiento, p. 32.

⁷⁷⁸ GAGE, *Nueva Relación*, cuarta parte, cap. 13, pp. 483 a 484. Otra referencia a tal experiencia se encuentra en la segunda parte, cap. 5, p. 197; igualmente el cosmógrafo real LÓPEZ DE VELASCO anotó que en Cartagena “cuya carne se da por sana á los enfermos”, *Geografía y descripción*, p. 195.

⁷⁷⁹ LÓPEZ MÉNDEZ, *Discursos medicinales*, libro 2, discurso 20, p. 286; OCAÑA, *A través de la América del sur*, cap. II, p. 42; SIMÓN, *Noticias historiales*, tomo VI, tercera parte, séptima noticia historial, cap. LXIII, p. 505; LABAT, *Viajes a las islas de la América*, quinta parte, cap. I, p. 185; LAET, *Mundo nuevo*, lib. primero, cap. IV, p. 69.

características y asumirlas como virtudes. Antes, como parte de un todo más amplio (guiso, menestra, empanada), el puerco quedaba integrado y era difícil asignarle unas características propias; pero cuando pudo emerger en solitario, sus características especiales lucieron ya como defecto o virtud. En este caso prevaleció lo segundo. Es claro que en Europa y en España había grupos que podían darse el lujo de acceder a piezas de puerco tal y cómo se hacía en las Indias, pero allá era una experiencia que no cubría a un sector amplio; por eso el cerdo no se podía convertir en un elemento de identidad que uniera a la región merced a sus bondades.

De otro lado, estaba el porqué de la creencia de que el chancho caribeño era saludable. Es necesario buscar parte de la respuesta en las ausencias, más que en las presencias. La falta de otros tipos de carnes reputadas como sanas tradicionalmente (p.e. el carnero) hizo que la única carne fresca que había en abundancia sirviera en las medicaciones que se hacían. Así, el cerdo pudo ocupar un espacio en la estructura alimenticia de la salud dietética; el campo quedó desocupado, y no había contendientes serios a ocuparlo. Sin embargo, tal respuesta sólo puede ser parcial; al fin de cuentas, había suficientes gallinas, que eran entregadas por las encomiendas y que bien hubieran podido ocupar ese puesto. Por lo tanto, el resto de la respuesta hay que buscarla en el cambio de la percepción del sabor: el aumento del consumo permitió encontrar o crear virtudes desconocidas hasta ese momento. Una dieta basada en la carne del cerdo y una cocina que usaba como grasa⁷⁸⁰ principal la extraída de este animal fueron los elementos constitutivos de esta sociedad, que las encontró importantes, las ensalzó y las convirtió en la clave de su salud. No se trata sólo de pensar que hicieron virtud de la necesidad, sino de ver cómo un cambio fundamental en la dieta, que incluía el abandono de otros aceites, la exclusión de varios animales y la producción e ingestión de un animal en cantidades mayores de las habituales, llevaron a una región geográfica amplia a construir su identidad gustativa y médica con parámetros novedosos, aunque insertos en una estructura hispánica.

Esta novedad fue especialmente visible para los ajenos a estas sociedades que se estaban construyendo en el marco geográfico de la zona caribeña, que por la extrañeza que les causaba, dejaron testimonio de ello. Sin embargo, este cambio se vio a la luz de estructuras de

⁷⁸⁰ Sobre el uso de grasas en las cocinas europeas, veáse FLANDRIN, “Le goût et la nécessité”, p. 378.

pensamiento europeo, por eso lo pudieron comprender cabalmente, en parte porque esas mismas sociedades habían entendido dichos cambios bajo estas estructuras. La primera explicación tenía que ver con las mutaciones que los cuerpos experimentaban al mudar de sitio, pues se pensaba que el influjo de la tierra y de las estrellas tenía efectos especiales en los seres, que transformaban sus calidades.⁷⁸¹ Parte de la comprensión pasaba también por la forma en que las cualidades de la tierra influían en los tipos de alimentos que los ganados consumían, lo cual los transformaba y les alteraba las características que se les conocían en el viejo mundo. La teoría sobre los humores seguía siendo determinante en la edad moderna; con ella se explicaban los cambios producidos por lo que hoy llamaríamos la transculturación.⁷⁸² Además de esto, no se puede dejar de ver en este lugar preponderante del cerdo una vinculación a lo que significaba este animal en el marco de confrontación con musulmanes y judíos en el Mediterráneo, y más específicamente en la península ibérica a fines del siglo XV y comienzos del XVI.⁷⁸³ La religión fue el elemento cultural unificador de España, la que proporcionó una identidad básica, tanto que más que autodefinirse por el gentilicio español, era frecuente identificarse como cristiano. De esta manera, el cerdo se convertía en un producto comestible que integraba a los comensales en la comunidad de quienes consumían una carne “cristiana”, pues estaba vedada a aquellos que se quería segregar en el proceso de unificación española: moros y judíos.

Sin embargo, el consumo masivo de cerdo en Cartagena y las Antillas era tan avasallador, que pudo incluso modificar cuadros tradicionalmente establecidos, afectando identidades, o más bien sobreponiéndolas. Por ejemplo, a comienzos del siglo XVII, León

⁷⁸¹ Como ejemplo de este pensamiento se puede recordar al cosmógrafo real, LÓPEZ DE VELAZCO, quien afirmó: “Los españoles que pasan á aquellas partes y están en ellas mucho tiempo, **con la mutación del cielo y del temperamento de las regiones** aun no dejan de recibir alguna diferencia en la color y calidad de su persona; pero los que nacen dellos, que llaman criollos, y en todo son tenidos y habidos por españoles, conocidamente salen ya diferenciados en la color y tamaño, porque todos son grandes y la color algo baja declinando á la disposición de la tierra; [...]: y no solamente en las calidades corporales se mudan, pero en las del ánimo suelen seguir las del cuerpo, y mudando él se alteran también[...]” *Geografía y descripción*, pp. 11 y 12. Los resaltados son míos; un razonamiento similar se puede encontrar en FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. XI, p. 105; CARLETTI, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo*, tercer razonamiento, p. 39.

⁷⁸² HUARTE DE SAN JUAN, *Examen de ingenios para las ciencias*, cap. II, p. 87; “y así pretenden que es muy buena [la carne de cerdo] para la salud por estar hecha en país muy húmedo y muy caliente y nutrida además con buenas cosas y piensos de aquella tierra”, CARLETTI, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo*, tercer razonamiento, p. 32; STEINMETZ, “Conceptions du corps à travers l’acte alimentaire aux XVII^e et XVIII^e siècles”, p. 11.

⁷⁸³ MONTANARI, *La comida como cultura*, p. 111.

Portocarrero, judaizante gallego, hizo una descripción del Perú para unos correligionarios en Holanda. En ella incluyó además las regiones que mediaban entre el Perú y Europa, o que eran adyacentes a tal virreinato. Al referirse a Cuba, señaló algo que también era válido para Cartagena: “Críanse aquí grande cantidad de puercos, ques carne muy sana, y todas las naos cargan mucho para que coma la gente, en conclusión, aquí se faz bon matalo[ta]je [...]”.⁷⁸⁴

Que un judío escribiese (o escriba aún hoy, en caso de ser practicante) que una carne condenada por el Levítico como impura era sana resulta impactante,⁷⁸⁵ tanto que podría llevar a pensar que quien redactó la descripción no era judío. Sin embargo, las expresiones y fórmulas utilizadas indican que sí lo era, tal como lo ha demostrado Boleslao Lewin (editor y prologuista de la obra).⁷⁸⁶ Igualmente, se puede pensar que era un judaizante que había olvidado ese precepto alimenticio o no lo tenía claro; pero ningún judaizante –por lo menos de los que fueron detenidos por el Santo Oficio– había olvidado las ceremonias que tenían que ver con las prohibiciones y los preceptos alimenticios impuestos por su fe; por el contrario, trataban por todos los medios de cumplirlos, pues era un elemento fundamental para constituir su identidad como judíos que conservaban su identidad en la clandestinidad.⁷⁸⁷ Queda la posibilidad de entender tal afirmación como producto de un *lapsus social*: repitió la información que tenía y que compartía en el medio en que estaba, pero se equivocó al poner tal mensaje para los destinatarios de la relación.⁷⁸⁸ Al manejar dos niveles culturales diferentes, fue incapaz de abandonar la esfera indiana y olvidó hacer la traducción correspondiente para que fuera comprensible a sus interlocutores judíos.

Si bien no se puede generalizar a partir del caso de León Portocarrero, la experiencia de los judaizantes que residían en Cartagena o en Cuba sí permite comprender cómo el cerdo hacía parte de sus vidas; su carne y su grasa estaban presentes en la cocina y esto producía diferentes efectos y alteraciones en las prácticas tradicionales. En un caso coincidente con el de Pedro

⁷⁸⁴ PORTOCARRERO, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 123.

⁷⁸⁵ Para un análisis sobre la impureza en el Levítico, véase DOUGLAS, *Purity and Danger*, pp. 63 y ss.

⁷⁸⁶ Es extraño que Lewin no hiciera ninguna mención a lo que se anotaba sobre la carne de cerdo en el texto. Seguramente para él fue un hecho intrascendente; sin embargo no lo es, pues el peso de esta prohibición era (y sigue siendo) muy fuerte entre las comunidades judías o judaizantes, tanto que es un punto de unión, cohesión e identidad en el seno de éstas.

⁷⁸⁷ BARRETO RIBAS, *O pão do outro*, p. 67.

⁷⁸⁸ Para un análisis de un lapsus histórico, véase GINZBURG, *Ojazos de madera*, pp. 223 y ss.

Portocarrero, Francisco Rodríguez confesó ante los inquisidores de Cartagena que comenzó a judaizar siendo mayor, por inducción de judaizantes que le preguntaron que “siendo judío su padre de éste y de nación hebrea que cómo no profesaba la ley de Moisés”.⁷⁸⁹ Si bien se mostró atento a abrazar la religión de sus padres y practicarla en secreto, su gran problema fue adaptarse a las nuevas prohibiciones alimenticias, pues al comer con sus instructores judaizantes, éstos “le quitaban delante el tocino porque no lo comiese, aunque siempre lo comía porque era aficionado a comerlo”.

La gran mayoría de los judaizantes buscaba seguir los preceptos prohibitivos; esto implicaba en muchas ocasiones evitar por completo la carne, pues aunque comieran vaca o gallina, se freían en manteca de cerdo; y si se preparaban en un cocido, el tocino era un elemento básico para sazonar tales platos.⁷⁹⁰ De esta manera, “nadie podía excusar de comerlo”;⁷⁹¹ o bien, debían comer simplemente pescado, pero con cuidado de no llamar la atención de los ojos atentos a las costumbres alimenticias de los demás.⁷⁹² Por lo tanto, el cerdo y sus derivados hacían parte de las preocupaciones de quienes seguían la ley de Moisés a escondidas. Si bien esto ocurría para todos los que seguían los preceptos judíos en el mundo, en Cartagena y Cuba existían connotaciones diferentes: así como era un elemento que unía e identificaba a un grupo por evitar su consumo, también podía crear identidades alimenticias sobrepuestas –como se han mencionado previamente–, en las cuales la identidad religiosa convivía con la identidad regional. Si bien para algunos las contradicciones entre ambas identidades eran absolutas, otros encontraban la forma de hacerlas coexistir.

En parte, al tener que lidiar con el consumo de cerdo por las obligaciones y necesidades sociales, se podía adquirir gusto por esta carne o aumentar el disgusto y rechazo de ésta, adoptando o rechazando el canon interpretativo que había sobre las cualidades del chancho caribeño. Por ejemplo, el único testimonio que señaló que el cerdo de Cartagena era “puerco gordo desabrido”⁷⁹³ fue escrito por Méndez Nieto, quien muy probablemente era hijo de judaizantes y tal vez judaizante él mismo. En un marco de sigilo obligatorio para los

⁷⁸⁹ SPLENDIANI ET AL, *Cincuenta años de Inquisición...*, tomo 2, p. 461.

⁷⁹⁰ CROITORUM, *De sefarad al neosefardismo*, tomo I, p. 294.

⁷⁹¹ SPLENDIANI ET AL, *Cincuenta años de Inquisición...*, tomo 2, pp. 441 y 445.

⁷⁹² SPLENDIANI ET AL, *Cincuenta años de Inquisición...*, tomo 3, p. 105.

⁷⁹³ MÉNDEZ NIETO, *Discursos medicinales*, libro segundo, discurso 9, p. 205.

judaizantes, la presencia mayoritaria de carne de cerdo y la ausencia de otras carnes en cantidades significativas creó una “contradicción cognitiva” –según la expresión acuñada por Jack Goody– con respecto a la prohibición alimentaria entre los judaizantes. Así, podían existir diferentes interpretaciones, contrarias entre sí, cada una ubicada en un punto de análisis diferente, bien fuera porque primaran los aspectos más tradicionales de la religión judía o porque se acercaran al patrón de pensamiento colonial en el Caribe.

Estos cambios y transformaciones no se dieron en Santa Marta. Como se anotó previamente, la producción porcina de esta gobernación no tuvo las proporciones de Cartagena, ya que carecía de movilidad portuaria de importancia y no podía competir con la producción de la gobernación de Cartagena; a esto se sumaban las dificultades que tenía para someter la mano de obra indígena y a la necesidad de destinar las fuerzas productivas al ganado vacuno. Por lo tanto, el establecimiento del sistema comercial español afectaba la producción regional de diversas maneras e incidía en concepciones profundas en torno a la alimentación, y la percepción del sabor y de lo saludable.

2. Los cerdos en el occidente del Nuevo Reino

En la conquista de Popayán y Antioquia, españoles e indígenas pasaron por etapas de angustia alimenticia de proporciones dramáticas. En buena parte de los casos, tales hambres se dieron por estrategias de guerra y confrontación que afectaban directamente la producción agrícola. En otros casos fue por la precariedad del sistema de abastecimiento de las entradas de conquista, que no podían prever el tiempo de llegada a su destino. Sin duda la expedición de Juan de Vadillo ejemplifica esta situación: tras recorrer parte del Darién, Dabaibe y las tierras que después fueron Antioquia, llegó a Cali sin buena parte de la expedición, que había caído muerta en el camino, la mayoría por hambre; los vivos estuvieron cerca de un año sin probar carne que no fuera de los perros que llevaban, y dependían de la fortuna de encontrar poblados indígenas que proveyeran de buena o mala gana la comida necesaria para seguir en pie.⁷⁹⁴

Si bien la experiencia de Vadillo fue de extrema carencia, de alguna manera permite pensar la situación que pasaron los primeros conquistadores. En otras ocasiones, las

⁷⁹⁴ CIEZA DE LEÓN, *La guerra de las salinas*, cap. LXXX, pp. 135 y 136.

situaciones eran menos dramáticas, por la presencia de los alimentos que la misma hueste llevaba; sin embargo, podían alcanzar precios excesivos. Según Cieza de León, a fines de la década de 1530, una cerda y un cochino valían 1600 pesos; los cochinos pequeños podían alcanzar los 500 pesos cada uno; e incluso, los que estaban aún en el vientre de la cerda costaban 100 pesos, en caso de que el dueño quisiera venderlos.⁷⁹⁵ Como los botines obtenidos con el rancheo eran abundantes, era factible pagar tales precios. Sin embargo, esa abundancia de oro sólo reforzaba la idea de las carencias que habían vivido en tiempos de la conquista. Abel Meléndez sostenía que:

[...] de hambre murió mucha gente, no embargante que sirviendo a Su Majestad se adeudaron en mucha cantidad de pesos de oro y sin lo pagar por no tener de qué, murieron; [...] y que este testigo ayudó a comer de un puerco que se vendió en seiscientos pesos de oro y vio valer una puerca novecientos pesos; y que a este testigo le costó un pedazo de puerca para comer treinta y cinco castellanos de oro.⁷⁹⁶

En medio de tales carencias y altísimos precios, es claro que en las referencias aparece el cerdo como la carne principal de consumo, porque era el ganado que acompañaba a las huestes con mayor frecuencia. Hay que recordar una vez más que cuando Belalcázar se dirigió hacia el territorio muisca, iba con 300 marranas preñadas. Gran parte de este ganado porcino presente en la conquista de Popayán y Antioquia tenía su origen en los hatos que se procreaban en Quito y sus alrededores. A medida que se hacían los testimonios sobre las ciudades y sus condiciones en la gobernación de Popayán, en la década de 1540 aparecieron otros animales de consumo, como cabras, carneros y vacas; pero el cerdo seguía ocupando un lugar privilegiado, bien fuera por su presencia o su ausencia.⁷⁹⁷ Si bien los precios bajaron considerablemente a mediados del siglo XVI (el cerdo llegó a valer sólo 10 pesos), lo cual era poco frente a los precios de la conquista, Popayán seguía dependiendo de Quito y sus ganados.⁷⁹⁸ La especialización de la mano de obra y el establecimiento de rutas y circuitos comerciales que hicieron de la ganadería porcina algo rentable produjeron, a fines del siglo XVI y comienzos

⁷⁹⁵ CIEZA DE LEÓN, *La crónica del Perú*, primera parte, cap. XXVI.

⁷⁹⁶ DIHC, tomo VII, pp. 283 y 284.

⁷⁹⁷ DIHC, tomo VII, pp. 295, 302, 303, 306 y 308.

⁷⁹⁸ CDISB, p. 266.

del XVII, la intensificación de la producción en Popayán (tanto, que se podían llevar desde allí a Quito y Perú).⁷⁹⁹ Por consiguiente hubo un descenso en los precios: durante los primeras décadas del XVII, en una región productiva el cerdo podía costar dos pesos; y en una región consumidora no productiva, un peso el arrelde (cuatro libras).⁸⁰⁰ Tal vez se han tomado dos casos que, aunque cercanos en el tiempo, se ubican en los extremos opuestos en cuanto a precios; el valor del cerdo se ha tomado de Pasto, en donde existía una intensa producción porcina –basada en la mano de obra indígena abundante–, y el precio del arrelde era de Guamocó, un centro minero antioqueño donde costaba entrar las mercancías y había mucho oro disponible para comprar alimentos, incluso a precios elevados. Aún así, casi todos los sitios que producían cantidades importantes de cerdo debían hacerlo a precios bajos, para ser competitivos frente a los otros centros productores. Además, casi todos los sitios de consumo tenían cierto grado de dificultad para acceder a ellos con el ganado porcino en pie, y si en ellos no se producía, era porque se dedicaban a una actividad lo suficientemente rentable que permitiera conseguirlos de otra manera. Así que el caso de Guamocó, aunque alto, proporciona una idea de lo que ocurría en los centros consumidores carentes de producción interna.

Si a comienzos del XVII un arrelde valía un peso en Guamocó, la carne que se extraía de un cerdo completo podía ubicarse entre 25 o 30 pesos.⁸⁰¹ Aunque era bastante más bajo que en el periodo de la conquista, había una diferencia abismal entre la producción y el consumo. Por supuesto, hay que tener en cuenta los gastos que implicaba llevar cerdos vivos de un sitio a otro, por la mano de obra, el alimento que necesitaban para llegar en buenas condiciones y los innumerables riesgos que sorteaban al cruzar ríos y atravesar caminos llenos de dificultades.⁸⁰²

A pesar de estas diferencias de precio, en muchos sitios era más rentable llevarlos que criarlos; por ejemplo, en las minas la mano de obra estaba ocupada en sus labores, e incluso se

⁷⁹⁹ VÁZQUEZ DE ESPINOZA, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, libro tercero, cap. IV, p. 502

⁸⁰⁰ “Relación de las cosas notables que hay en el Distrito...”, p. 501; SIMÓN, *Noticias históricas*, séptima noticia, cap. LI, p 451.

⁸⁰¹ Parto de un presupuesto conservador de que la carne que se extrajera del cerdo podían pesar entre 100 o 120 libras, porque afrontaban un viaje fatigoso y el tiempo de recuperación no era muy prolongado. Sin embargo carezco de soporte documental para afirmarlo.

⁸⁰² CASTAÑO, *Vida pecuaria en el occidente colombiano*, p. 222.

sembraba poco maíz, que apenas alcanzaba para el engorde final de las bestias recién llegadas, pero no para su cría.⁸⁰³

A diferencia de Cartagena, en el occidente no había un puerto que atrajera la producción ganadera con tanta fuerza. Allí, los puntos de destino eran los centros mineros que necesitaban abastecerse para mantener altos niveles de rentabilidad; su producción ganadera y agrícola era muy reducida, ya que competía por la mano de obra para las tareas mineras; esto era poco provechoso, sobre todo si era posible surtirse desde regiones adyacentes.⁸⁰⁴ Además, la región occidental posee un relieve más variado que el relativamente homogéneo de la gobernación de Cartagena; por lo tanto, los diferentes niveles de altitud proveen una variedad climática no existente en Cartagena, en donde las temperaturas elevadas proporcionan un clima cálido general, con variaciones en vientos, agua y sombra, pero sin diferencias notables. De manera esquemática, en el occidente hay zonas bajas y cálidas, medias y templadas, altas y frías. Aun así, estas diferencias climáticas no produjeron cambios sustantivos en el sistema productivo, porque tanto en unas como en otras, la base del trabajo era realizado por indígenas, bajo patrones muy similares. La diferencia radicaba principalmente en los sistemas de conservación, pues en las zonas frías era usual utilizar las técnicas europeas de curación y salazón, mientras que en las cálidas no era posible.

En Antioquia, los centros mineros atraían todo el mercado de la carne, en especial Cáceres, Guamocó, Zaragoza y la ciudad de Antioquia, a donde se llevaba desde dos sitios principalmente: la villa de Caramanta y el valle de Aburra. La primera dependía de esto para su subsistencia, pues sus pocos vecinos no tenían más beneficios, y el escaso número de indios encomendados aportaba muy poco por medio del tributo. Los cerdos y la carne salada se llevaban en barcas, aprovechando la corriente y haciendo que el viaje hasta los centros mineros fuera relativamente corto. Caramanta se mantuvo en pie sólo hasta fines del siglo XVI: el escaso número de vecinos no pudo resistir los ataques de los indios chocoes; sus habitantes tomaron sus escasas pertenencias y huyeron, dejando tras de sí una tierra en la que únicamente sobraban carne y maíz. El heredero en la provisión de carne fue el valle de Aburrá, en donde había varias estancias de cría y engorde de ganados porcinos y vacunos, tanto de propietarios de

⁸⁰³ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 3, f. 216v y 217r.

grandes manadas, como de pequeños hatos que ponían todas sus esperanzas en que alguien les llevara sus animales hasta los centros de compra.⁸⁰⁵ Asimismo, servía para que los ganados que iban desde la gobernación de Popayán hicieran una pausa después de un largo trayecto, engordaran nuevamente y continuaran su camino. Desde allí se llevaba el ganado en pie (tanto el que se criaba en el propio valle como el que hacía una etapa de tránsito), para que los mineros pudieran disponer de carne fresca.

En la gobernación de Popayán había varios sitios que proporcionaban marranos, tanto a los centros mineros de Antioquia, como a las diferentes villas, ciudades y reales mineros de la propia gobernación, el puerto de Buenaventura e incluso a la Audiencia de Quito. Entre los productores resaltaban las estancias de Guadalajara de Buga, las haciendas en el valle de Lili (en las cercanías de la ciudad de Cali), y en especial los criaderos de la villa de San Juan de Pasto. En estos últimos criaderos de tierra fría se experimentaba una de las pequeñas diferencias productivas frente a los demás: allí los cerdos se criaban con cebada.⁸⁰⁶

Aunque existían otros sitios de cría y engorde de cerdos, los anteriores eran los más representativos del occidente y los que mayor alcance podían tener. A diferencia de la gobernación de Cartagena, en algunos pueblos indígenas del occidente del Nuevo Reino de Granada hubo una apropiación de los cerdos, no sólo como parte del sistema tributario, sino como producto de explotación, que se llevaba a otros indios, a negros o a españoles a las minas, y como parte básica de su dieta.⁸⁰⁷ Usualmente no poseían grandes cantidades de animales; sin embargo les permitía complementar su dieta y establecer su propio circuito comercial. Incluso los negros, horros y esclavos también tuvieron a su alcance la posibilidad de tener sus propios cerdos y encargarse de su alimentación.⁸⁰⁸

3. El cerdo en el centro de la Audiencia

Como se ha mencionado anteriormente, el primer ganado porcino que llegó a los antiguos territorios muiscas fue el de las 300 cerdas preñadas que Belalcázar llevaba consigo

⁸⁰⁴ SIMÓN, *Noticias historiales*, tercera parte, quinta noticia, cap. XXXV, p. 145.

⁸⁰⁵ “Mortuoria de Ana Ancerma, yndia del pueblo de San Lorenzo de Aburrá, 1627”.

⁸⁰⁶ “Relación de las cosas notables que hay en el Distrito...”, p. 501

⁸⁰⁷ AGN, Colonia, Visitas de Antioquia, tomo 2, f. 495r; Visitas de Cauca, tomo 1, f. 914v.

⁸⁰⁸ SALDARRIAGA, “Redes y estrategias femeninas de inserción social”, p. 158.

desde Popayán; éstas sirvieron para establecer buena parte de los hatos que se conformaron en Santa Fe y Tunja. También fue la primera ganadería europea que se introdujo en ese territorio, porque los demás ganados se demoraron unos años en llegar. En un principio eso permitió un gran crecimiento de los hatos porcunos. Al igual que en el caso de la ganadería vacuna, buena parte del éxito del crecimiento de los ganados radicó en la mano de obra disponible, acostumbrada a trabajar en grupos y a entregar tributo; otro factor importante de ese éxito residió en que los encomenderos se apropiaron de las tierras de los poblados indígenas para la producción pecuaria; incluso llegaron a utilizar como porquerizas las iglesias.⁸⁰⁹ De todas estas estrategias, la más frecuente fue la de permitir y propiciar la alimentación de los cerdos a costa de los cultivos de los indígenas, porque así lograban hatos bien alimentados, sin necesidad de hacer gastos ni responder a las quejas de los indígenas.⁸¹⁰ Esto fue una práctica recurrente a lo largo de todo el territorio del Nuevo Reino de Granada, como se ha visto anteriormente.

Según los testimonios de la época, hacia 1550 todos los ganados estaban establecidos y unos veinte años después eran muy abundantes.⁸¹¹ Mientras en las zonas cálidas su aclimatación no había sido homogénea, en las tierras frías cabras y ovejas se multiplicaban sin contratiempos, lo mismo que las vacas y gallinas, que eran muy abundantes. De alguna manera, en las tierras frías de Tunja y Santa Fe existían posibilidades productivas similares a las de España; allí el cerdo no era el primero en las preferencias alimenticias. De ahí que cuando Alonso de Herojo le enumeró a su esposa las halagüeñas posibilidades de alimentación, mencionó carneros, cabritos, gallinas o pollos con tocino;⁸¹² probablemente no mencionó la vaca, y el cerdo sólo apareció como complemento porque, si bien eran abundantes, no eran tan atractivos para la estructura del gusto ibérico como los que sí incluyó.

Como desde el centro de la Audiencia no se sacaban cerdos en pie para llevar hasta las minas de Antioquia, el Chocó, Pamplona o Cartagena, así como no se llevaban otros ganados (salvo ganadería vacuna hacia otras regiones, como se mencionó previamente) prácticamente todos los ganados eran para el consumo interno. Los niveles productivos reflejaban entonces,

⁸⁰⁹ FDHNRG, tomo VII, p. 146.

⁸¹⁰ “Indios de Bosa. Investigación sobre los malos tratos que les daban...” p.148; AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 13, f. 814r; tomo 15, f. 71v; Visitas de Cundinamarca, tomo, f. 149v.

⁸¹¹ FDHNRG, tomo VI, p. 256.

⁸¹² OTTE, *Cartas privadas de emigrantes a Indias*, p. 325.

con cierta claridad, el gusto regional. Además de las vacas, las ovejas y cabras tenían una presencia muy fuerte en la producción de los encomenderos, mientras que los cerdos estaban en un renglón menor de la producción; un encomendero podía tener nueve manadas de ovejas, dos hatos de vacas y sólo una manada de cerdos; o bien se tenían ovejas y cabras por manadas, y unos pocos puercos que no conformaban un grupo que se pudiera designar como tal.⁸¹³

Una vez más, la falta de datos numéricos precisos o estimados no permite determinar cuánto es mucho y cuanto muy poco, pero se pueden tener ciertas pistas. Es claro que la producción no correspondía a la de Cartagena ni a la del occidente, porque no tenía puntos de consumo que demandaran tales magnitudes. Tampoco era insignificante porque había una demanda por los jamones y la cecina de Santa Fe y Tunja que incentivaba la cría y la producción, pero inferior al consumo interno de cabras y ovejas. Para hacerse una idea, se puede tomar la congrua que recibía el doctrinero de Chusbitá del encomendero en 1602: tres cerdos y 20 carneros al año, además de los cereales.⁸¹⁴

De otro lado hay un indicativo con la producción indígena. Los pueblos indígenas que tenían mayor comercio con Santa Fe y Tunja, o incluso con Pamplona, que era un centro de consumo importante, criaban más ovejas que cerdos. Aquellas, junto con las yuntas de bueyes y los caballos, constituían una clara muestra de prosperidad colectiva. Incluso en algunos casos tenía connotaciones de privilegio y sólo los principales de la comunidad las podían tener.⁸¹⁵ Es claro que los beneficios de obtener lana y carne con una misma cría hacían de la oveja un animal con grandes posibilidades económicas, tanto para los encomenderos como para los indígenas, lo cual podría reforzar la producción que ya, de por sí, era demandada por los españoles. Tal vez esto explique por qué era mucho más común entre los indígenas la oveja que la cabra, aunque el cordero fuera igualmente valorado por el gusto de las sociedades de Santa Fe y Tunja.

⁸¹³ AGN; Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 2, f. 587v; tomo 4, f. 306r; tomo 15, f. 61v.

⁸¹⁴ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 17, ff. 787v y 788r. A esto hay que sumar las tres gallinas y carga de papas semanales, y para los viernes y días de vigilia, una veintena de huevos y tres cañas de pescado.

⁸¹⁵ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 4, f. 100r; tomo 10, f. 487r; tomo 12, 560r; tomo 13, f. 476v; tomo 14, f. 793r; Visitas de Cundinamarca, tomo 1, ff. 455r, 777r y 782r; tomo 2, f. 245v; tomo 4, f. 437v; tomo 5, f. 62r; tomo 7, ff. 179v y 884r; tomo 10, ff. 60v y 396r; tomo 11, ff. 479v y 507v; tomo 13, f. 642v.

Para los indígenas del centro de la Audiencia, el cerdo ocupó un papel similar al que tenía en Europa; es decir, un animal de campesinos, de pequeña escala productiva.⁸¹⁶ Por ejemplo, los indios de los alrededores de las ciudades de Muzo y La Palma estaban muy alejados de Santa Fe y Tunja y por eso les resultaba difícil comerciar ganados con ellas. Además eran pueblos bastante pobres, en parte porque no eran muy grandes y porque vendían sus productos a los pasajeros o vecinos de estas ciudades, que no representaban un mercado igual de atractivo a los de Santa Fe y Tunja. Estos pueblos restringían su producción animal a gallinas y puercos, bien porque carecían de tierra para ganados, o bien porque no disponían de la posibilidad de criar nada más por falta de recursos; con estos animales sólo lograban sustentarse de manera básica.⁸¹⁷ Incluso es muy posible que para los pueblos más acomodados del altiplano, que criaban ovejas y tenían arados de bueyes, el cerdo, en sus pequeñas proporciones, estuviera dedicado a un consumo personal, aunque también consumieran carneros en ciertas ocasiones.⁸¹⁸

En el centro de la Audiencia, la carne de cerdo fresca o en tasajos debía ocupar, proporcionalmente, un mayor espacio en la dieta indígena que en la española; en ésta había mayor cantidad de carnes para consumir y los españoles preferían la de cerdo de otras maneras, principalmente en jamones y embutidos. Por lo tanto, se configuró una marcada diferencia de consumo, no por el producto en sí, sino por la posición que ocupaba con relación a otras carnes y por la forma de consumo.

Es difícil determinar a partir de cuándo se consolidó esta tendencia de consumo y producción. Sin embargo, es muy posible que ya estuviera constituida en 1573, porque en ese momento apareció la primera documentación en que se alababa la abundancia de ganados. Es claro que para esta época los indígenas se habían apropiado, en su gran mayoría, de los cerdos en la crianza y en el consumo; incluso se aseguraba que había indios que robaban y sacrificaban el ganado de cerda para hacerlo llegar a los panches, que en ese momento estaban en guerra con los españoles.⁸¹⁹

⁸¹⁶ MONTANARI, *La comida como cultura*, p. 74.

⁸¹⁷ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 1, f. 681r; Tomo 2, f. 791r; tomo 8, ff. 67r y ss; tomo 15, f. 981v; Visitas de Cundinamarca, tomo 3, ff. 529r y 817r; tomo 5, f. 703v; tomo 8, f. 470v y 471v.

⁸¹⁸ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 5, f. 74v.

⁸¹⁹ AGN, Colonia, Caciques e indios, tomo 63, ff. 990r y ss.

Aunque los cerdos criados en los términos de Santa Fe y Tunja no tuvieran demanda como ganado en pie desde los centros consumidores que se ubicaban en el Occidente o en la costa, esto no implicaba que toda la producción porcina de esta región careciera de demanda externa, pues sus jamones eran muy solicitados. A la par que fue creciendo la ganadería, se fue consolidando una industria de la curación y salazón de carne de cerdo; así antes de la década de 1580, ya se producían jamones y cecinas que se destinaban tanto al consumo interno como a la exportación interprovincial. El destino principal era la villa de Honda, que era el puerto más importante sobre el río Magdalena, ubicado a seis días de camino de Santa Fe. En Honda se vendían jamones a los viajeros que se embarcaban hacia Mompo, Cartagena y Santa Marta, o cualquiera de los destinos que tuvieran; también se llevaban desde Honda a Popayán, Antioquia, Cartagena y Santa Marta para venderlos.⁸²⁰

En la cría, sacrificio de cerdos y proceso de conservación de la carne se buscaba aprovechar al máximo las posibilidades topográficas del territorio. Según Vargas Machuca, el cerdo engordaba más en tierra caliente que en tierra fría, pero se llevaba de la caliente a la fría para sacrificarlo allí y aprovechar el peso y grasa que ganaban en aquella, en las salazones y curaciones.⁸²¹ Era una manera de aprovechar las diferencias de altura sobre el nivel del mar para convertir la producción porcina en un producto lo suficientemente rentable como para integrarlo al sistema comercial español.

D. ENTRE EL AGUA Y LA TIERRA: LOS ANFIBIOS AMERICANOS⁸²²

Buena parte de la experiencia previa americana se fraguó en las Antillas; desde allí algunas voces pasaron a la tierra firme para designar especies animales y vegetales, así como usos y costumbres que los españoles aprendieron en ellas y buscaron implantar en otras tierras.

⁸²⁰ LÓPEZ DE VELASCO, *Geografía y descripción universal de las Indias*, p. 180; FDHNRG, tomo VII, p. 327; “Relación de la conquista de los Carare”, p. 437; AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 6, f. 433v; AGI, Patronato, n. 233, r. 2, f.20v.

⁸²¹ VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 266.

⁸²² Es claro que los animales a los que me referiré no son anfibios en el sentido de la clasificación zoológica. Sin embargo, sí lo son en el sentido amplio de la palabra, porque son capaces de vivir tanto en el agua como en la tierra, y así fueron entendidos en la edad moderna, cimentados en parte en la tradición. “*Anfibios* son unos géneros de peces así llamados porque viven tanto en la tierra como en el agua; *anfi* en griego significa uno y otro, esto es, que viven tanto en el agua como en la tierra; tales son las focas, cocodrilos, hipopótamos, o sea, caballos fluviales.” SEVILLA, *Etimologías*, Libro 12, cap. 6, p 302.

Esto también pasó con los anfibios americanos, pues los nombres hicotea, iguana, manatí y caimán son todos provenientes de estas islas. Las primeras sorpresas ante estas nuevas naturalezas se dieron allí, aunque se repitieron en la tierra firme una y otra vez hasta fines del XVI.

Los dos animales que más sorpresa causaron fueron la iguana y el manatí; en cambio, las hicoteas (o tortugas) y los caimanes tuvieron el camino allanado por las especies similares que habitaban el viejo mundo y que les servían de referentes, bien fuera a través de la autoridad de Plinio y de San Isidoro de Sevilla, o por la experiencia directa que tuvieron con los quelonios o galápagos. Sin embargo, unos y otros estuvieron ante los ojos de los españoles en un estado de difícil definición, por su trasegar entre agua y tierra.

El manatí impactó con fuerza a los conquistadores. Los sorprendió ese animal que vivía en el agua y salía de ella para alimentarse, y que además combinaba en su ser características ajenas a los peces: carecía de escamas y tenía cuero, se reproducía y alimentaba a sus crías bajo los patrones de los mamíferos, contaba con aparatos reproductores similares a los humanos, le crecía vello en algunas partes del cuerpo, y su cabeza era similar a la de un becerro o un buey.⁸²³ Incluso Anglería escribió que “es una especie de monstruo desconocido en nuestros mares”.⁸²⁴ Podría pensarse que su monstruosidad residía en el hecho de tener infinitas verrugas o un cuero que desafiaba las flechas, como pensaba Anglería que sucedía. Pero creo que no era eso. Nuestros ojos ya no se sorprenden con el manatí de la misma manera que antes, ni nos resulta un monstruo, tal vez porque la palabra ya no significa lo mismo que antes. Un historiador tan brillante como Musset afirmó: “Por supuesto el manatí no es en sí una criatura fabulosa”,⁸²⁵ olvidando que tal vez no haya animal en sí que lo sea o que no lo sea (según como se mire), y que lo interesante es por qué llegó a llamar tan poderosamente la atención de unos nuevos observadores. Uno de los puntos que tanto atrajo la curiosidad de los conquistadores fue la forma como vieron representada en el manatí la combinación de

⁸²³ “[...] extraño genero de pescado, si pescado se puede llamar animal que pare vivos sus hijos, y tiene tetas y leche con que los cría, y paze yerba en el campo, pero en efecto habita de ordinario en el agua, y por eso le comen por pescado, aunque yo cuando en Santo Domingo lo comí un viernes, cuasi tenía escrúpulo, [...] porque en el color y sabor no parecían sino tajadas de ternera, y en parte de pernil” ACOSTA, *Historia natural y moral de las Indias*, cap. 15, p. 179; LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, cap. 8, pp. 92 y ss.

⁸²⁴ ANGLERÍA, *Décadas del Nuevo Mundo*, primer tomo, p. 361.

elementos que parecían irreconciliables: vivir en el agua, a pesar de poseer ciertas características físicas que lo hacían más cercano a la tierra; tener una cabeza que no correspondía –a ojos de los españoles– a sus extremidades, y un cuero (semejante sólo al de los delfines) con pelo; además, la presencia la perturbadora presencia de genitales semejantes a los de los humanos –siempre bajo la óptica española–. En el *Tesoro de la lengua castellana*, la definición de monstruo dice: “Es cualquier parto contra la regla y orden natural.” Así, el manatí quebrantaba regla y orden, pues mezclaba en su ser lo que no debía ser mezclado.

Como el manatí, la iguana también causó sorpresa por sus formas, aunque sin provocar tanto estupor, en parte porque existían más referentes que permitían comprender este animal (sierpes, lagartos, salamandras). Simplemente había que tratar de ajustarlos para tener una imagen más o menos clara.⁸²⁶ Sin embargo, como en el caso del manatí, hubo un punto que hacía dudar de la naturaleza de este animal: “No sé determinar si es carne o pescado, ni ninguno lo acaba de entender, porque vemos que se echa de los árboles al agua y se halla bien en ella; y también, la tierra adentro.”⁸²⁷ Este trasegar que caracteriza a los anfibios resultaba un problema clasificatorio, pues implicaba que estos seres se movían entre dos partes del mundo que habían sido divididas por dios en el mito de creación bíblico. Al ir del agua a la tierra contravenían el orden divino. Además, como no pertenecían por completo ni a una ni a la otra, tampoco parecían estar dentro del plan divino que le había asignado a cada animal su lugar en el mundo (el aire, el agua o la tierra).⁸²⁸ ¿Es posible pensar que eran estas ideas las que se encontraban tras la sorpresa española? Eran parte de su bagaje cultural y, por lo menos en un caso, se hicieron explícitas.⁸²⁹

⁸²⁵ MUSSET, *El agua en el valle de México*, p. 28.

⁸²⁶ “Por los árboles que están juntos a los ríos hay una que se llama *iguana*, que parece serpiente; para apropiarla, remeda en gran manera a un lagarto de los de España, grande, salvo que tiene la cabeza mayor y más fiera y la cola más larga; pero en el color y parecer no es ni más ni menos.” CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú*, Primera parte, cap. IX, p. 18.

⁸²⁷ CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú*, Primera parte, cap. IX, p. 18; FERNÁNDEZ DE OVIEDO escribió: “ni está averiguado si son animales o pescado, porque ellas andan en el agua y en los árboles y por tierra”; *Sumario*, cap. VI, p. 73.

⁸²⁸ Gn, cap. 1, vers. 26. DOUGLAS ha mostrado que en las concepciones del Levítico es impuro todo aquello que combina dos órdenes, que sea ambiguo o anómalo en cuanto al orden establecido por dios, y que la santidad de las cosas depende de que mantengan una unidad, libre de mezcla. *Purity and Danger*, p. 26.

⁸²⁹ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, cap. 6, p. 36.

Si bien el principio bíblico de la separación entre el agua y la tierra puede ser una manifestación de un problema clasificatorio humano más profundo que no se limita sólo a la tradición judeocristiana –como lo ha mostrado Douglas–,⁸³⁰ creo que la línea de continuidad en el caso español es bastante clara. Hacía eco de la antítesis entre agua y sangre, que viene desde el Levítico, que concibió incompatibles la sangre y el agua, pues formaban parte de dos órdenes irreconciliables, ya que la sangre era parte de la tierra. Incluso esta forma de pensamiento estaba presente en la mentalidad popular que, por medio de procedimientos simples de magia simpática, buscaba burlar los días en que la Iglesia prohibía el consumo de carne. Por ejemplo, introducían un pernil en un arroyo y exclamaba: “métote jamón y sácote trucha”.⁸³¹ Con esto, la carne adquiriría las características de los animales acuáticos y se limpiaba su sangre, ya que ésta era la vida de todas las carnes, como se señala en el Levítico,⁸³² se partía del supuesto que los peces no tenían sangre.

Ahora bien, hubo otro tipo de características que tenían que ver con su carne y sus sabores que causaban dudas entre los españoles, pues se acercaban más a la tierra que al agua. La iguana era comparada en ocasiones con el conejo, en otras con la gallina, y en otras con el faisán, la perdiz y el pavo.⁸³³ Por su parte, el manatí fue comparado con la ternera y el cerdo,⁸³⁴ con su carne se preparaban cecinas y tocinetas, y se adobaba como atún. Si bien la duda sobre su naturaleza y su carne pesaron hasta fines del siglo XVI, desde el principio se decidió que ambos eran peces y por tales los consumieron. Las vacilaciones que surgían de tanto en tanto entre individuos recién venidos o muy escrupulosos en cuestión de abstinencias servían para recordarle a la comunidad establecida que estos animales eran especiales y que no correspondían a nada de lo que hubiesen conocido con anterioridad.⁸³⁵

⁸³⁰ DOUGLAS, “Las estructuras de lo culinario”, p. 174.

⁸³¹ SPLENDIANI ET AL, *Cincuenta años de inquisición*, tomo 2, p. 190.

⁸³² Lv, cap. 17, vers. 14.

⁸³³ CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú*, Primera parte, cap. IX, p. 18; FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. VI, p. 73; LAS CASAS, *Historia de las Indias*, cap. XLIII, p. 217; ANGLERÍA, *Décadas del Nuevo Mundo*, primer tomo, p. 157.

⁸³⁴ ACOSTA, *Historia natural y moral de las Indias*, cap. 15, p. 179; VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 80; LAET, *Mundo Nuevo o descripción de las Indias Occidentales*, lib. Primero, cap. IV, p. 70.

⁸³⁵ En Europa hubo una especie de antecedente, pues en Inglaterra, en las postrimerías de la Edad Moderna, se cazó el castor hasta su extinción para consumirlo como pescado en las épocas de abstinencias religiosas. BLACK, *The Medieval Cookbook*, p. 11.

Las carnes de estos animales adquirieron una cualidad especial: se tenían por carnes sanas, excepto para aquellos que hubiesen contraído bubas, pues avivarían los dolores y las descubrirían en quienes las tuvieran.⁸³⁶ En la época se pensaba que quienes habían sufrido de bubas volverían a sentir el rigor de la enfermedad y sus dolores si se mojaban continuamente, por eso debían evitar cruzar ríos y pantanos.⁸³⁷ Operaba un principio de magia simpática, en la cual los animales eran para el cuerpo del buboso como el agua que los mojaba. La carne de los pescados no cumplía esta función, porque el agua era el sitio que claramente les correspondía en el orden del mundo, mientras que con los anfibios no era así; como tenían la posibilidad de sumergirse en el agua y salir a tierra, su carne podía sacar a flote lo oculto.

He centrado la mirada en el manatí y en la iguana porque fueron los dos anfibios que más sorpresa causaron entre los españoles. Ahora trataré de mostrar cómo éstos, además de la tortuga y el caimán, se integraron a las dietas de las nuevas sociedades que se estaban conformando; cuáles fueron los mecanismos que tuvieron para abastecerse de tales animales; qué productos se obtenían, y cómo se valoraban.

El hábitat de los animales anfibios americanos estaba en las zonas templadas y cálidas, en las costeras y en las ribereñas del río Magdalena. En estos sitios fue donde más se consumieron sus carnes y derivados. Se puede ver cómo había gustos diferenciados entre las tierras altas y frías, y las bajas y cálidas, pero esto no se puede reducir simplemente a una explicación climática; más bien habría que pensar en una clave tripartita. La primera premisa tendría que ver con el tipo de villas y ciudades que se levantaron en el entorno en que vivían estos animales, pues eran puertos abiertos que veían el continuo trasegar de individuos que necesitaban alimentarse. Igualmente, estos asentamientos estaban en la zona de confluencia de regiones mineras que necesitaban los productos extraídos de estos animales (principalmente carne y aceite). La segunda parte de la clave tiene que ver con la mano de obra indígena de la zona. Como parte de sus prácticas prehispánicas, los pueblos indígenas se habían dedicado a cazar manatíes y caimanes, así como a montar tortugas e iguanas para su propio beneficio;

⁸³⁶ “Descripción de la ciudad de Tamalameque...”, p. 293; “Relación de la conquista de los Carare”, p. 440; FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap.VI, p. 74; LAET, *Mundo nuevo o descripción de las Indias Occidentales*, lib. Primero, cap IX, pp. 88 y 89.

⁸³⁷ VARGAS MACHUCA, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 83.

para ello, a través de la experiencia, desarrollaron saberes que les indicaban los tiempos y los métodos para realizar tales actividades. Con la llegada de los conquistadores, los beneficios del trabajo se encausaron hacia ellos y la escala en la cual los aborígenes debían realizar su trabajo aumentó considerablemente; también pudo cambiar en algo su trabajo, por la introducción de ciertos elementos nuevos, como los arpones de acero y los machetes. De esta manera, los españoles se apropiaron de un trabajo tradicional entre los indígenas en beneficio propio, aprendiendo lo necesario para hacerse con la explotación. Esto lleva a la tercera parte de la respuesta: los españoles y las sociedades que estaban construyendo supieron aprovecharse de estos mantenimientos, los insertaron dentro de sus esquemas gustativos y les hallaron virtudes o defectos con los cuales los ubicaron en una escala de valores, poniéndolos en la base misma de su dieta, o apartándolos de su horizonte alimenticio, al estigmatizarlos como comida de negros e indios.

Desde mediados del siglo XVI, Cartagena se erigió como un puerto principal en el cual atracaban los barcos cargados de esclavos, los que traían mercancías para el Nuevo Reino, o los que simplemente estaban de paso en su camino hacia otros puertos. Como se ha mostrado previamente, allí, como en otros puertos caribeños (y en especial en la Habana), buena parte de la producción de alimentos de la región se puso en función del puerto y de las embarcaciones que atracaban. La magnitud de la producción necesaria para el puerto incidió notablemente en el tipo de alimentación que se consumió en la ciudad y en buena parte de la gobernación, sin olvidar que se producía lo más redituable para la tierra y lo que se había mostrado exitoso.

Parte del bastimento que se necesitaba en el puerto era de carne de tortuga. Aunque nunca llegaba a competir en cantidad con la de cerdo, proporcionaba algo de variedad, pues su sabor se asemejaba, para algunos, a la carne de vaca.⁸³⁸ Cartagena no fue el único sitio en donde se consumieron tortugas; también hubo consumo en las villas y ciudades que se encontraban en las riberas del río Magdalena, especialmente en Tamalameque y Mompox. Estos asentamientos eran incomparables con Cartagena, pues ni sus vecinos ni su movimiento comercial equiparaban al de esta ciudad. De igual forma era comparativamente más baja la

⁸³⁸ PORTOCARRERO, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 122; para GAGE, las tortugas sabían a ternera, gallina y saladas a cecina; *Nueva relación*, primera parte, cap. 4, p. 51; OCAÑA, *A través de la América del sur*, cap. II, p. 39.

producción y consumo de tortuga. Las provisiones de esta carne se destinaban para la venta de quienes navegaban por el río Magdalena, que era la principal arteria económica y de transporte del Nuevo Reino de Granada.⁸³⁹

Para los habitantes de las ciudades que tenían abastecimiento de tortuga, el consumo representaba una alternativa para los días de abstinencia; esto hacía que la demanda aumentara en esos días, especialmente en la cuaresma. Es muy probable que esta festividad cristiana coincidiera con un período tradicional de caza que funcionaba desde tiempos prehispánicos, vinculado al cambio de temporadas, pues era la antesala de la época de lluvias en el Nuevo Reino.

Los encargados de conseguir las tortugas eran los indios, principalmente. Para hacerlo, recurrían a dos métodos: el primero era la pesca por medio de redes. Una vez atrapadas, las ponían en las canoas y luego las enviaban a sus encomenderos. Sin embargo, por las veces que aparece esta práctica en las fuentes, se puede pensar que era muy reducida y que encontrarlas dependía del azar. La segunda era la montería. Para ello, los indios iban hacia las zonas boscosas cercanas a ríos o lagunas en las cuales sabían que había tortugas y allí comenzaban a rastrearlas; ya ubicadas podían elegir entre agarrarlas directamente (si estaban en sitios accesibles), o prender fuego a la zona (si estaban en sitios inaccesibles). Aunque estas actividades se podían desarrollar en cualquier momento del día, era mejor realizarlas a la luz del día, y preferiblemente a mediodía.⁸⁴⁰ Una vez capturadas, era común agrupar las tortugas en hilos (cinco tortugas por cada hilo), lo cual les permitía llevar la cuenta con cierta facilidad. Luego los indios las llevaban en barquetas hasta la casa del encomendero.⁸⁴¹ Como los encomenderos obligaban a dar las tortugas como parte del tributo, los indios recibían poco o nada por las cien (o más) tortugas que cada pueblo solía dar en tiempo de cuaresma. Por su parte, algunos de los doctrineros que iban a los pueblos cercanos a la villa de Tolú pedían a los

⁸³⁹ Según una relación de ciudades de 1650 (ca.), Cartagena tenía aproximadamente 800 vecinos, mientras que Mompox contaba con 200 y Tamalameque tenía 5 o 6. AGNM, Inquisición, vol. 1482, ff. 126 y ss. En Cartagena, los que emprendían viaje por el río Magdalena también podían comprar tortugas, que podían valer entre un real y medio y dos reales. AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 2, f. 272.

⁸⁴⁰ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 5, f. 559v.

⁸⁴¹ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 6, f. 189r.

indios que los viernes les trajeran un par de tortugas para comer. Tampoco les daban nada, porque asumían que era parte de su congrua.⁸⁴²

Es difícil determinar el proceso de adaptación y cambio que se dio con la tortuga en el gusto de los españoles entre los siglos XVI y XVII. Incluso con las fuentes consultadas no es posible precisar si hubo un cambio en el abastecimiento en este tiempo; sin embargo, es factible pensar que a medida que las encomiendas dejaban de estar en manos de los vecinos y pasaron a la Corona, el negocio de venta de las tortugas debió quedar directamente en los indios y, con el paso del tiempo, más esclavos, libertos, mestizos o blancos pobres se dedicaron a esta actividad.

En las fuentes sí se observa la forma como los españoles aprendieron a sacarle provecho a la tortuga. Para llevarla en viajes, la carne se cortaba en tiras largas, se salaba y secaba al viento. Al momento de consumirla, se asaba con un poco de ajo; con esto la gente de mar quedaba satisfecha; encontraban que era la carne más saludable, incluso por encima de la del cerdo.⁸⁴³ Cuando podían consumirla fresca, tanto los marineros como los habitantes de Cartagena la preparaban en potajes o sopas que se hacían con varias especias, del Nuevo o del Viejo continente. Es difícil saber qué tanta tradición indígena había en la preparación de estas formas. Sin embargo, es factible pensar que correspondían a las que los españoles hubieran hecho con pedazos de vaca o ternera, pues la semejanza en la forma y en el sabor así lo posibilitaba. La similitud llegó a tal punto que en las carnicerías en que se vendían, se pesaba su carne “por libras o arrelde, así como puerco, carnero o vaca”.⁸⁴⁴ Lo más acertado sería pensar que la confluencia de tradiciones, saberes y gustos fue creando tipos de preparaciones, que si bien seguían líneas de continuidad de una y otra tradición y podían corresponder a formas arquetípicas de platos, eran novedosas en sí mismas, y lograron calar en el gusto de los diferentes sectores de la sociedad.

⁸⁴² AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 10, f.190v.

⁸⁴³ GAGE, *Nueva Relación*, cuarta parte, cap. 13, p. 484. Los filibusteros, corsarios y piratas de todas las naciones que desarrollaban su trabajo en la zona de las Antillas también la encontraban sabrosa y saludable, como se puede leer en EXQUEMELÍN, *Historias de Piratas*, p. 38 y en SUEUR, “L’alimentation des marins de roi de France...”, p. 141.

⁸⁴⁴ LÓPEZ MEDEL, *Tratado de los tres elementos*, cap. 8, p. 95.

Como se mencionó anteriormente, la tortuga fue considerada como pescado, por tanto podía consumirse en días de abstinencia, especialmente en cuaresma. Sin embargo, su apariencia y sus preparaciones recordaban más a la carne, lo cual podía seguir creando escrúpulo en algunos cuantos que, como Acosta, no se terminaban de convencer que los anfibios fueran realmente pescados.⁸⁴⁵ De otro lado, estaban los judaizantes, quienes por razones religiosas tenían prohibido comer peces sin escamas, y los que pensaban que no era permitido comer peces con sangre en tiempo de cuaresma.⁸⁴⁶

1. El manatí: aceite y carne

El manatí fue un producto clave de la economía de los asentamientos humanos establecidos en el río Magdalena, a la altura de su encuentro con el río Cauca. Entre los más importantes en este comercio estaban Tamalameque y Mompox, dos villas que servían como puerto de bogas. El principal aprovechamiento del manatí era su manteca. Ésta servía para las lámparas y para la preparación de comidas, aunque su uso mayoritario se enfocó en el primer aspecto. Las botijas en las cuales iba el aceite se destinaban para los reales, villas y ciudades que mantenían contacto con Mompox y Tamalameque, como Remedios, Zaragoza, Cáceres y Santa Fe de Antioquia, desde donde se repartían a las labores de minas cercanas. Igualmente, por el sistema de bogas, la manteca llegaba a casi todos los puertos sobre el río Magdalena, donde se carecía de otros aceites, tanto para alumbrarse como para cocinar.

No me ha sido posible determinar los usos que le dieron los indígenas a la grasa de manatí, aunque es muy probable que no la utilizaran como elemento para freír comidas. Debía ser más un complemento alimenticio que se podía guardar durante un periodo de tiempo considerable. Al descubrir las posibilidades que ofrecían los productos extraídos del manatí, los españoles lo incluyeron como parte del tributo que debían pagar las encomiendas.

Para algunos de estos pueblos, el año se alternaba de la siguiente manera: en las épocas secas, se dedicaban a la pesca tradicional; con sus atarrayas atrapaban bagres y doncellas; en tiempo de lluvias, cazaban manatíes, actividad que podía durar de uno a tres meses. Para esta actividad, los indios partían con algunas mujeres y niños en barquetas hacia las mantequeras.

⁸⁴⁵ ACOSTA, *Historia natural y moral*, cap. 15, p. 79.

En estos sitios (que podían estar a una distancia relativamente larga de su pueblo, entre 2 y 10 leguas), los indios tenían bohíos preparados para vivir el tiempo que emplearan en este menester. Allí llevaban las pailas de cobre que les habían dado sus encomenderos para derretir la manteca y preparaban los aparejos de pesca, entre los cuales se destacaban los arpones de acero, que también habían recibido de sus amos. Pailas y arpones eran los objetos que debían proporcionar los españoles a los indios para que pudieran realizar la cacería y extracción de aceite. Sin duda, estos últimos se convirtieron en los mayores aportes a esta práctica, pues con ellos se podía realizar con mayor eficacia que con las armas que antes utilizaban los indios, pues la piel del manatí es gruesa y difícil de perforar. Una vez las mujeres estaban acomodadas en las mantequeras y todo estaba listo para la llegada de las presas, los hombres partían en las barquetas hacia los sitios donde se alimentaban los manatíes. Desde las barquetas lanzaban los arpones; una vez que atrapados, los mataban y llevaban a las mantequeras. Allí destajaban al animal y ponían la cola al fuego, que era la parte con más grasa. Para esta tarea era necesario contar con mucha leña; si estaba cerca, la recogían las mujeres; de lo contrario, los hombres. Mientras unos se encargaban de llenar las botijas, otros seguían destazando los restos del animal y preparando las reservas de carne, secándola con sal, al aire. Según las descripciones de la época, eran chicharrones, cecinetas y tocinetas que los indios consumían ahí y llevaban a sus casas una vez terminada la temporada de caza.⁸⁴⁷ Las botijas podían ser llevadas a su amo a medida que se iban llenando, o una vez los indígenas estuvieran de regreso en el pueblo. Podían recibir cuatro reales por cada una.

Con el paso del tiempo, el número de manatíes comenzó a reducirse considerablemente. El oidor Villabona y Zubiaurre encontró, en su visita de 1611, que algunas de las mantequeras habían sido abandonadas y los pocos animales que cazaban los indios podían prepararse en los propios pueblos, pues ya no valía la pena desplazarse a las mantequeras para sacar sólo unas cuantas botijas.⁸⁴⁸ Esto llevó a que los tributos cambiaran un poco, pues los indios se dedicaron con mayor intensidad al trabajo en las bogas, en muchos casos acompañados de los negros, quienes finalmente los desplazarían por completo.

⁸⁴⁶ SPLENDIANI ET AL, *Cincuenta años de Inquisición*, tomo 2, pp. 68 y 69.

⁸⁴⁷ “Descripción de la ciudad de Tamalameque...”, p. 294; AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, f. 983r; tomo 4, ff. 409r y 603r; tomo 5, f. 165; tomo 7, f. 764.

⁸⁴⁸ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 4, ff. 317v y 393r y v.

Aunque el uso principal que se hacía de la manteca extraída era para alimentar las lámparas, eso no debe llevar a pensar que su uso culinario fuera despreciable. Para algunos era similar a la manteca del cerdo e incluso Fernández de Oviedo la encontraba muy buena para freír huevos. Tenía una gran ventaja frente a las otras, pues el paso del tiempo no la ponía rancia.⁸⁴⁹ El uso masivo de este aceite en la zona del alto Magdalena puede hacer olvidar su consumo como carne, en parte porque no ocurría lo mismo con la tortuga que con el manatí: no se podía transportar completo hacia los sitios de abastecimiento y, como lo más valioso era el aceite, el resto quedaba al servicio de los indios, quienes podían saciar el apetito con su carne. Así, los otros segmentos de la sociedad parecían lejanos a su consumo. Esto debe ser matizado, pues si bien es cierto que la carne del manatí no tuvo los alcances geográficos de la de tortuga, era un alimento que los grupos más cercanos a los indígenas, como los mayordomos y los encomenderos, apreciaban y consumían.⁸⁵⁰ Y al ser un bastimento de carne salada, los indios podían venderla a los pasajeros que transitaban por el río Magdalena. La reducción progresiva de este animal impidió que su carne pudiera crear un gusto que trascendiera las riberas del río Magdalena.

2. Lagartos fieros y mansos

La primera experiencia que tuvieron los españoles con el caimán fue de espanto, al ver su figura, sus mandíbulas y colmillos, y sus ataques casi siempre mortíferos, de los cuales no escapaban vacas, perros, caballos ni humanos. Como los indios no gustaban mucho de la carne de caimán, no era común que los conquistadores la encontraran entre los bastimentos que intercambiaban con ellos. Por eso las primeras experiencias que tuvieron los españoles con esta carne fueron en momentos de extrema necesidad o casualidad. Fernández de Enciso afirmó que él fue el primer español en matar un caimán; fue en el Darién, a mediados de la década del diez del siglo XVI. A pesar de su autoproclama, él mismo aclaró que fue un criado suyo el que le dio la punzada mortal al animal, pues las lanzas de los demás rebotaban contra su cuero. Después procedieron a desollarlo, destazarlo y prepararlo. Señaló que su carne era

⁸⁴⁹ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural*, tomo 3, p. 137, edición de 1944. Agradezco al historiador Fernando Torres por haberme pasado este dato, que yo había desatendido en su momento.

⁸⁵⁰ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 5, ff. 559v, 560r y 580r.

“blanca y gentil, olía a almizque, era buena de comer”.⁸⁵¹ Casi 20 años después, Cieza de León, como parte de la compañía del capitán Alonso de Cáceres que iba en la conquista de las provincias de Urute, se encontraba al suroccidente de la provincia de Cartagena. Cuando pasaban por el río San Jorge, encontraron un caimán fuera del agua; lo atacaron, mataron y despedazaron para comer, pues estaban hambrientos; si bien calmaron su necesidad, fueron más exigentes que Fernández de Enciso; según Cieza, era “mala carne, y de un olor muy enhastioso”.⁸⁵² Este último criterio fue el que se impuso entre los españoles, pues nadie más volvió a reivindicar las calidades de esta carne, a pesar de que muchos otros la consumieron en campañas de conquista. En parte se puede entender que las dificultades de su cacería desanimaran cualquier intento para crear un consumo habitual, y que como los indios no acostumbraban comerlo, tampoco se podían apropiarse de él por ese medio.⁸⁵³

El que los indios no consumieran carne de caimán no significa que no lo cazaran. Al igual que con el manatí, en las épocas secas, algunos pueblos se iban a las playas de los ríos para matarlos y extraerles su grasa.⁸⁵⁴ Los españoles se percataron de esto e hicieron que los indios les tributaran en botijas, las cuales se utilizaban exclusivamente para alumbrar. También se vendía en diferentes ciudades de tierra caliente.⁸⁵⁵ Es muy probable que se aprovechara alguna parte de los caimanes para alimentarse en la temporada de caza, pero no aparece registrada en los documentos.

Los indios buscaban con afán los huevos de caimán en las playas, para comerlos gustosamente. En la conquista, los españoles aprendieron a buscarlos también y a consumirlos en momentos en los que las necesidades apremiaban. En Santa María del Antigua, en el golfo del Darién, a mediados de 1514, “dábanle [a quien vendía una nidada de huevos] cinco o seis castellanos, y más, según los que traían, a razón de un real de plata por cada huevo”.⁸⁵⁶ También desenterraban los de tortugas e iguanas y estos también llegaron a la mesa de los

⁸⁵¹ FERNÁNDEZ DE ENCISO, *Summa de Geografía*, p. 274.

⁸⁵² CIEZA DE LEÓN, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. II, p. 9.

⁸⁵³ Incluso hoy en día, algunas comunidades amazónicas sólo consumen carne del caimán cuando no encuentran su sustento básico. MIÑO RUEDA, “Los últimos cazadores de caimanes”, p. 3-1.

⁸⁵⁴ AGN, Colonia, Miscelánea, tomo 12, ff. 335v y ss.; Visitas de Bolívar, tomo 4, f. 425r.

⁸⁵⁵ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 5, f. 179r.

⁸⁵⁶ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Sumario*, cap. LVII, p. 146.

españoles. Ellos no pusieron reparos a su sabor, sino a su consistencia, pues no correspondía a la de los huevos de las gallinas, sino que eran suaves y sin cáscara firme.⁸⁵⁷

Cuando ya hubo suficientes gallinas y los indios debían entregar sus huevos como parte de su tributo, los huevos de tortugas, iguanas y caimanes empezaron a verse con desconfianza; terminaron apartados de la dieta de los españoles, pues ya no eran necesarios. Sin embargo, indios y negros no dejaron de consumirlos, pues representaban un suplemento proteínico importante para su alimentación.⁸⁵⁸ De esa manera se fue creando una identidad en torno a los huevos, que dividía los grupos sociales con cierta claridad; aun así, las fronteras siempre son permeables; cada español que navegaba por el río Magdalena entre los siglos XVI y XVII debía comprar los huevos que los indios desenterraban y vendían, para evitar quedarse sin bastimentos.⁸⁵⁹

Ahora bien, la carne de iguana fue apreciada desde el principio por su sabor y consistencia. Como ya se mencionó anteriormente, la compararon con algunos animales de carne blanca, como el conejo y algunas aves. Los españoles aprendieron las maneras de prepararla que utilizaban los indios y la saborearon,⁸⁶⁰ pero también la pusieron dentro de su propio umbral de experiencias; la comenzaron a preparar según patrones establecidos para otros productos que les resultaban comparables: por ejemplo, Fernández de Oviedo aconsejaba: “hánla de coçer e guisar de la misma manera que una gallina; y con sus espeçias e un pedaço de toçino y una berça no hay mas que pedir en este caso para los que conosçen este manjar”.⁸⁶¹

Esto ocurría, porque como ha explicado Montanari:

La cocina y el régimen alimentario no son un cúmulo casual de elementos, sino un conjunto global y coherente. De ahí la dificultad para aceptar y comprender lo que es distinto, de ahí la necesidad de “filtrarlo” a través de

⁸⁵⁷ FERNÁNDEZ DE ENCISO, *Summa de Geografía*, p. 274; a EXQUEMELÍN, los huevos de caimán se le asemejaban a los de ganso. *Historia de piratas*, 20 de marzo, p. 141.

⁸⁵⁸ PORTOCARREO, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 119.

⁸⁵⁹ “Descripción de la villa de Tenerife... (19 de mayo de 1580)”, p. 345.

⁸⁶⁰ “Abriéndolas desde el gznate hasta la ingle, lavadas y mondadas con esmero, y colocadas después en círculo, a modo de serpientes que durmiese enroscada dentro de una olla con capacidad sólo para su cuerpo, la rocían con un poco de agua con pimienta de la isla, comprímenla luego y la ponen sobre un fuego suave con cierta leña olorosa que no produce ningún humo”. ANGLERÍA, *Décadas del Nuevo Mundo*, tomo I, p. 157.

⁸⁶¹ FERNÁNDEZ DE OVIEDO, *Historia general y natural* (1853), tomo I, p. 396.

nuestro sistema de valores, a menudo desnaturalizándolo. En cualquier caso adaptándolos, reduciéndolo a nuestras medidas.⁸⁶²

A pesar de las cualidades de la carne de iguana, del gusto que le encontraron y de la forma como la insertaron en sus esquemas gustativos, en los tributos aparece muy poco; era casi una actividad marginal de las encomiendas que se encontraban en las zonas donde habitaba la iguana. De tanto en tanto, aparecen unas pocas iguanas que le entregaban al encomendero para el consumo de su propia casa.⁸⁶³ La respuesta a este silencio puede residir en que, al no ser un alimento para conservar, no tenía sentido cazar muchas, ni se podían emplear como bastimentos para los viajes, así que se buscaba tener un abastecimiento ajustado a las necesidades diarias. La iguana se convirtió en un producto casero, en un gusto que se desarrollaba en los hogares, o incluso en las pulperías y tabernas, pero que no hacía parte del gran mercado de la carne de tortuga o del aceite de manatí. También hay que tener en cuenta un factor similar al que se vio con el caso de los huevos: al aumentar el número de gallinas, no hubo necesidad de contar con substitutos. Así la iguana ocupó un lugar menor en la mesa de los españoles, pero no en la de indios y negros, que siguieron monteándola con placer.

E. IDEAS FINALES

El crecimiento de los ganados siguió varios caminos en el Nuevo Reino de Granada durante los siglos XVI y XVII. No fue un proceso homogéneo, sino múltiple y rico en posibilidades y matices. A pesar de las diferencias existen algunas tendencias que recorren las distintas experiencias; por ejemplo, en la mayoría de los casos, la producción se basó en la mano de obra indígena. A fines del siglo XVI y comienzos del XVII, la población africana y otros grupos sociales, en menor medida, se incorporaron al sistema productivo para incrementarlo o para ocupar el espacio que la disminución demográfica aborígen y la dispersión de los pueblos habían creado.

Otro de los aspectos que conecta las diferentes experiencias regionales fue la forma en que las producciones más importantes estuvieron vinculadas a las necesidades comerciales y

⁸⁶² MONTANARI, *Del hambre a la abundancia*, pp. 100 y 101.

⁸⁶³ AGN, Colonia, Visitas de Bolívar, tomo 1, f. 344r.

productivas de la Corona: el ganado porcino en Cartagena y el occidente, el vacuno en el centro y el occidente, y las cacería de anfibios americanos en las costas de los ríos Magdalena y César. En unos casos, la producción se destinaba a alimentar a los pasajeros y tripulaciones de las embarcaciones, en otros a alimentar a los trabajadores de las minas, y en otros al mantenimiento de un abasto continuo que permitiera asegurar la estabilidad de zonas con un alto nivel comercial. Estas producciones incidieron de maneras diferentes en la creación y fortalecimiento de identidades alimenticias regionales.

La producción que nutría los puertos, ciudades, villas y minas no necesariamente satisfacía un solo modelo de consumo. Entre variables de gusto, necesidades, posibilidades y comercio se fueron tejiendo modelos regionales de consumo diferenciado en torno a las carnes. Mientras el modelo cartagenero hizo de la carne fresca de cerdo un elemento vital e identificador de su dieta, en el centro de la Audiencia no ocupó un lugar preponderante; allí se siguió un modelo más similar al ibérico, en el cual el cerdo no era la carne más apetecida y era de mejor acogida si estaba curada y salada, más que fresca. Sin embargo, una y otra estaban estrechamente vinculadas a la matriz cultural española, sólo que en el corazón del poder del Nuevo Reino de Granada, la voluntad y las posibilidades productivas recrearon, tanto como estuvo a su alcance, el modelo ideal peninsular. No se debe perder de vista que, en el fondo, ambos son modelos hispánicos de consumo de carne, pues la experiencia española no se reducía, en ese momento, a lo que aconteciera en la península ibérica, sino que el marco de expansión mundial era su referente y en él las experiencias se multiplicaban.

En el caso del consumo de carnes de anfibios es claro que el gusto de estas sociedades estaba ligado a una matriz ibérica y tenía fuertes lazos con una indígena; sin embargo, la manera como hicieron de estos animales sus alimentos fue novedosa en sí misma y configuró un patrón específico que se puede identificar como algo indiano irreductible a las dos experiencias previas. Al ser indiana era, por lo tanto, una forma de experiencia hispánica, que tal vez no tenía vínculos estrechos con la tradición, pero que se constituía en un mundo híbrido, en otra forma de consumo español.

Por supuesto, las comunidades indígenas que se apropiaron del consumo y producción de la carne vivieron parte de esas experiencias hispánicas a la manera europea. Si bien puede

parecer una afirmación eurocéntrica, se debe tener en cuenta que los indígenas formaron parte de este sistema bajo dos características: por un lado, siendo mano de obra y consumidores, aunque fuera por coacción; por el otro, apropiándose autónomamente de ciertos animales europeos, al volverlos parte de sus dietas; esto lo hicieron los grupos que no se insertaron dentro de las dinámicas de la tributación ni admitieron la presencia de españoles, y se constituyeron en las márgenes del sistema colonial en abierta lucha contra él. La primera característica era claramente hispánica, porque esos indígenas estaban integrados en ese orden y su vida, costumbres y culturas, y se habían transformado por la presencia de los españoles y de su sociedad. En la segunda, el rechazo del orden colonial no implicaba que esa presencia no hubiera cambiado, en diferentes niveles sociales, la vida de los pueblos aborígenes; algunos incluso llegaron a tener altos niveles de consumo de carnes. Se debe tener en cuenta que si bien el crecimiento de los ganados fue parte de una estrategia de dominación española, el fenómeno de apropiación productiva y de consumo no estuvo por completo bajo el control español y siguió dinámicas que ellos no podían prever en primera instancia. El crecimiento mismo de los ganados en las proporciones americanas no era previsible en los primeros años del siglo XVI.

En torno a los consumos hispánicos e indios de carne se produjeron identidades alimenticias que mantienen cierta claridad. También es cierto que las fronteras de las identidades eran “porosas”, y que en ocasiones se presentaban superposiciones por la coexistencia de modelos, como en el caso de algunos judaizantes con respecto a la carne de cerdo. Si bien los modelos regionales de producción y consumo son visibles con cierta claridad, al mirar en las diferenciaciones internas se puede constatar que ciertas identidades de casta o grupo se daban por aspectos relacionados con la cantidad de un mismo producto en los platos, o en la forma de prepararlos y consumirlos. A diferencia de Europa, en donde un alto consumo de carne era exclusivo de las elites,⁸⁶⁴ en el Nuevo Reino de Granada la carne era un eje transversal de consumo de los grupos sociales. De ahí que las identidades se establecieran por medio de las preparaciones, las cantidades, las calidades y los tipos de las carnes.

⁸⁶⁴ MONTANARI, *La comida como cultura*, p. 105.

VIII. CONCLUSIONES

A. ENTRE LA NEGOCIACIÓN Y LA SUJECCIÓN

Las Indias eran el territorio de las alteridades y de los grupos que no pertenecían al orden hispánico. Por ello era necesario integrarlos en ese modelo por medio de la negociación o la imposición y, por supuesto, la cristianización.

En el proceso de conquista, las relaciones entre indígenas y españoles se presentaron de diversos tipos y maneras. Además de los actos de violencia propios de todo proceso de imposición militar, también hubo vínculos relativamente estrechos entre diferentes grupos, que en ocasiones se dieron bajo la afiliación familiar, el compadrazgo, las alianzas militares, el vasallaje y el comensalismo (casi siempre éste estaba presente en las formas anteriores). Tanto en la cordialidad como en la violencia, la comida era un elemento de negociación, por medio de la cual las partes ponían a prueba su poder.

Cuando predominó la violencia y la confrontación, la comida fue un instrumento de guerra: se arrebataron o arrasaron cultivos para no dejar al enemigo posibilidad de supervivencia. Esta técnica fue utilizada tanto por los españoles como por diferentes grupos aborígenes. Tal forma de lucha se desarrolló principalmente en el occidente del reino y en la guerra contra los grupos que a finales del siglo XVI y comienzos del XVII seguían presentando resistencia al dominio colonial. En parte era el equilibrio de fuerzas que no negociaban, sino que esperaban la aniquilación o la rendición absoluta del oponente.

En las ocasiones en las la violencia no era la única vía, hubo actos de intercambios alimentarios. Por ejemplo, en la zona del Darién, buena parte del éxito de Vasco Núñez de Balboa para mantener a los caciques en paz fue la combinación de coerción con ciertas formas de compañerismo y cordialidad, entre las cuales se destacaba el intercambio retributivo, el “cuñadismo” y el consumo de chicha con los caciques.⁸⁶⁵ Pedrarias Dávila y sus hombres

⁸⁶⁵ BERNAND y GRUZINSKI, *Historia del Nuevo Mundo*, tomo I, p. 361.

estuvieron menos atentos a respetar estas formas de compañerismo y de negociación con los indígenas, tratando de imponer la dominación y la sujeción por la fuerza, sin mucho éxito; por lo tanto, se resquebrajó el sistema impuesto por Balboa sin establecer otro que asegurara el mantenimiento de la gobernación de Castilla del Oro.

En la década de 1530, cuando Santa María del Antigua ya era una villa abandonada y la gobernación se había desplazado hacia Panamá, un español venido de esta jurisdicción, Julián Gutiérrez, en muchos aspectos siguió los pasos de Balboa para establecer relaciones con los grupos indígenas del Darién. Una indígena de esta región, bautizada Isabel, le servía de intérprete y amante; merced a las relaciones familiares de ella, Gutiérrez se insertó en unas redes que hábilmente supo utilizar, intercambiado ropa, herramientas, vino y promesas de amistad por comida y pactos de sujeción política. Se dio cuenta de la importancia de sentarse a comer con los jefes indígenas, ser parte de la comensalidad que tenían establecida, compartir esos momentos, enriquecer la experiencia con nuevos elementos (como el vino) y aceptar aquello que se le ofrecía. Así como existía un ambiente festivo que se ampliaba a otros aspectos y campos, también se iban forjando relaciones políticas de obligaciones mutuas: los indígenas proveían alimentos, reconocían la sujeción a los españoles y adoptaban el cristianismo, y los españoles proporcionaban la certeza de protegerlos contra otros españoles, y entregaban hachas y vestidos de tanto en tanto.⁸⁶⁶

Estas negociaciones entre grupos interétnicos no limaba todas las diferencias internas, ni todos los intereses se satisfacían. En el caso de los indígenas, estos acuerdos servían para conseguir aliados poderosos en contra de sus vecinos enemigos. Por ejemplo, entre los pueblos muisca de la sabana, algunos enviaban comidas a los conquistadores en el momento de su primera entrada al territorio, tratando de entablar una relación amistosa. En cambio, el cacique de Bogotá mandaba que se castigara a quienes hubieran enviado las comidas, “y algunos dellos les rasgava(n) las ma(n)tas y se las atava(n) al pescueço por gran deso(n)rra diziendoles id a los xtianos q(ue) os venga(n) a vengar y así venya(n) algunos dellos a los xtianos a q(ue)xarse”.⁸⁶⁷ Es muy probable que estas diferencias en el actuar tuvieran estrecha relación con las tensiones existentes entre dominadores y dominados en el señorío, pues pocos años antes de la llegada de

⁸⁶⁶ DIHC, tomo II, pp. 302 a 305, 308 y 325.

los españoles, el cacicazgo de Bogotá había incrementado su poder por la vía militar, en detrimento de sus vecinos.⁸⁶⁸ Así, los resentimientos aún sensibles por el cambio de situación política podían propiciar que algunas parcialidades trataran de establecer un contacto con el enemigo, que amenazaba el poder de los caciques de Chía y Bogotá.

En el caso de los españoles, los problemas limítrofes entre gobernaciones o conquistadores podían llevar al traste toda la paz que se hubiera establecido con los aborígenes, porque ésta beneficiaba o afectaba intereses particulares, de sectores contrapuestos y que luchaban por la posesión de un territorio.⁸⁶⁹

Sea un caso o el otro, resulta claro que las relaciones interétnicas se establecieron entre grupos particulares, no entre bloques homogéneos que dieran cuenta global de los indios o de los españoles. El intercambio de alimentos desempeñaba un papel clave, porque permitía que se establecieran comunidades de negociación y que se intercambiaran dones y favores, retribuidos de alguna manera. Por supuesto, este escenario era posible en el momento en que el poder de ninguno de los dos grupos era lo suficientemente fuerte como para imponerse sobre el otro y sojuzgarlo, o exterminarlo. En un comienzo, el requerimiento sólo exigía el reconocimiento del poder de los españoles, mas no la conversión al cristianismo; en los momentos de equilibrio de poder, muchos grupos de españoles se contentaban con establecer alianzas con los indígenas para que se les reconociera como dominadores y así se les proveyera de comida, sin necesidad de intervenir directamente en la vida social de los indios (aunque sí lo hicieran de manera indirecta).

Por lo tanto, esta etapa se puede ubicar en los primeros contactos con los diferentes grupos indígenas, pero no es fácil ponerle un quiebre temporal preciso, porque incluso a fines del siglo XVII la relación con grupos indígenas del Chocó se basaban en negociación, intercambio y retribución de alimentos (especialmente pescado por parte de los indígenas y ganado vacuno por parte de los españoles).⁸⁷⁰ Allí donde no se establecía el poder colonial de

⁸⁶⁷ “Relación de Santa Marta [ca. 1550]”, p. 171.

⁸⁶⁸ Para el funcionamiento de la sociedad chibcha en el periodo prehispánico, véase LANGEBAEK, *Noticias de caciques muy mayores, y Mercados, poblamiento e integración étnica entre los Muisca*.

⁸⁶⁹ DIHC, tomo IV, pp. 12, 13 y 92.

⁸⁷⁰ AGN, Colonia, Caciques e indios, tomo 11, ff. 857v y ss.

manera vertical, era necesario negociarlo en y con la comida, porque era el elemento básico de comprensión intercultural que mejor expresaba las voluntades para realizar acuerdos, en los cuales las partes, si bien no se encontraban en igualdad de condiciones, por lo menos sí estaban en posición de realizarlos.⁸⁷¹

B. DOMINAR Y TRANSFORMAR

Si bien desde el comienzo de la conquista en la Tierra Firme se había buscado que los caciques y sus pueblos adoptaran el cristianismo, en la mayoría de los casos fue un aspecto formal de un reconocimiento, mas no una plena evangelización. Una vez que se había obtenido control del territorio y de la población indígena, las formas de sometimiento eran más avasalladoras e impositivas, por ende menos dependientes de la negociación.

La acción evangelizadora en las Indias Occidentales implicaba la transformación de los grupos aborígenes por la adopción de la fe y por los cambios de su vida social, pues era necesario poner ésta acorde a un ideal cristiano. Hacerlos cristianos equivalía a cambiar sus costumbres, entre ellas las alimentarias, para integrarlos al orden del mundo occidental. Por un lado, se les impuso un nuevo modelo de prohibiciones en determinadas épocas y días del año, según los mandamientos de la Iglesia, bien fueran vigiliias o ayunos.⁸⁷² En muchos grupos indígenas existía la idea del ayuno purificador, usualmente asociada con ritos propiciatorios de sus creencias tradicionales.⁸⁷³ El nuevo conjunto de prohibiciones se inscribía en una división del tiempo que, si bien podía compartir ciertas características con las prácticas indígenas, en sí misma era una nueva lógica, enmarcada en un proyecto mayor, que estaba cambiando las vidas de los pueblos indios. Aunque los indígenas recibieron múltiples dispensas alimenticias, imponer la prohibición, aunque fuese para levantarla posteriormente, equivalía a incluir a los grupos indígenas en un orden religioso.⁸⁷⁴

Si bien la presión para la transformación de las prácticas alimentarias no se hacía sólo desde la Iglesia, la idea del cristianismo era el eje rector en el cual se insertaban buena parte de

⁸⁷¹ “Relación que da el adelantado Andaboya...”, p. 169.

⁸⁷² FDHNRG, tomo VII, pp. 46 y 47.

⁸⁷³ Véase el capítulo “Rituales indígenas de abundancia” de esta tesis.

los discursos que presionaban o insistían en el cambio de actitudes. Así, en las exhortaciones que los visitantes hacían a los indígenas, se leía:

Daseles a entender que no an de comer carne humana porque los christianos que lo hazen caen en grande penas y que no an de comer carne ni pescado crudos sino usar de las comidas que los españoles usan y comer que sean asados y cosidos.⁸⁷⁵

El exhorto comenzaba con la prohibición del consumo de carne humana porque era el tabú fundamental de la alimentación cristiana, y de otro lado hacía parte de una imagen construida sobre las prácticas indígenas. Luego de eso, se seguía con un imperativo sobre la forma en que se debían preparar la carne y el pescado: transformarlos con fuego equivalía a volverlos comestibles, por medio de una operación que no sólo era técnica, sino fundamentalmente ordenadora del mundo, pues permitía integrarlos a la cultura desde la óptica occidental.⁸⁷⁶ Así, el discurso basado en prohibiciones alimentarias e imposiciones técnicas, se centraba en unos principios fundamentales del deber ser de la comida cristiana.

¿Tenía un sentido específico que el oidor Juan de Villabona y Zubiaurre leyera estas recomendaciones a los indios de la encomienda de las Batatas?⁸⁷⁷ No hay razón para pensar que así fuera; los grupos de esta región no tenían particular fama de antropófagos, ni de consumir los productos crudos. Más bien era un llamado más general acerca de ser buenos cristianos y la ingestión de productos apropiados para éstos. Cumplía el mismo papel que el aviso dado a los negros esclavizados y bautizados en los puertos de embarque de África: “mirad que ya vosotros sois hijos de Dios, vais a las tierras de los españoles donde aprenderéis las cosas de la santa Fe, no os acordéis mas de vuestras tierras, ni comáis perro, ratones ni caballos, id de buen gana etc.”⁸⁷⁸ Ambas advertencias indicaban el tránsito de un estado a otro (de la gentilidad del cristianismo); para ello era necesario resaltar aspectos de la dieta que fungían como marcas de civilización que integraban a los individuos a la comunidad o los alejaban de ella.

⁸⁷⁴ Véase GÓMEZ, P. RAMÓN L., *Los privilegios de la América latina en su parte histórico-cronológico*.

⁸⁷⁵ AGN, Colonia, Visitas de Santander, tomo VI, f. 599.

⁸⁷⁶ MONTANARI, *La comida como cultura*, pp. 32 y 42.

⁸⁷⁷ Cercana al valle de Chinacota, al oriente del Nuevo Reino de Granada.

⁸⁷⁸ SANDOVAL, *Un tratado sobre la esclavitud*, libro tercero, cap. IV, p. 383.

En estos dos llamados se trataba de un aspecto retórico que centralizaba la alimentación como eje de la identidad cristiana, y reflejaban la voluntad transformadora e impositiva de los españoles sobre las sociedades dominadas. A su vez, existían reacciones indígenas que reafirmaban su identidad con respecto a sus comidas, señalando que no deseaban volverse cristianos porque dejarían de comer masato.⁸⁷⁹ Es posible comprender entonces que los llamados españoles no caían en sacos rotos, aunque no siempre obtuvieran la respuesta deseada. Sin embargo, la capacidad de cambio de los españoles no se restringía a un elemento retórico, sino que implicaba cambios culturales, económicos y sociales de gran calado.

Uno de los mecanismos más efectivos de transformación alimenticia fue la tributación de los pueblos indígenas; si bien se suponía que éstos debían entregar sus excedentes agrícolas a los encomenderos, en muchas ocasiones esto no se cumplió, pues los españoles se apropiaron de la mano de obra de las encomiendas. Incluso en los casos en que no se presentó de esta manera, el sistema tributario imponía sistemas de organización productiva de los indios que transformaban sus concepciones y, en cierta medida, sus usos y costumbres. Por ejemplo, el cacique debía velar porque se hiciera un cultivo para la comunidad, con el cual se debían alimentar las viudas, los huérfanos y los viejos impedidos. Esto implicaba cambiar la órbita de la redistribución de las formas tradicionales a una nueva, en la cual el cacique pasaba a ser un administrador de la comunidad, encargado por el poder colonial. Éste es un aspecto que ha sido analizado e interpretado desde diversas perspectivas: algunos han afirmado que los caciques y capitanes perdieron poder debido a su intermediación con los encomenderos;⁸⁸⁰ otros consideran que fueron capaces de adaptarse a las nuevas condiciones y se consolidaron dentro de las estructuras existentes, con la suficiente habilidad como para reinventarse su posición.⁸⁸¹ Sea lo uno, sea lo otro, es claro que los patrones tradicionales con los cuales se vinculaba la comunidad se habían transformado, con diversos grados de acomodo o de dramatismo.

Aunque esto supusiera cambios en la forma como la comunidad establecía sus lazos, no significaba una transformación automática en la alimentación. Es más, en ocasiones la

⁸⁷⁹ SIMÓN, *Noticias historiales*, tercera parte, sexta noticia historial, cap. XLVII, p. 434.

⁸⁸⁰ LANGEBAEK, “Resistencia indígena y transformación ideológica”, p. 31.

⁸⁸¹ GAMBOA, “Los caciques muiscas y la transición al régimen colonial”, p. 55.

permanencia de ciertos hábitos, prácticas y usos alimenticios servía como un referente del pasado, que permitía dotar de sentido y orden al mundo.⁸⁸² En algunas regiones, especialmente en las frías, sí hubo una transformación del modelo productivo, porque se introdujeron cultivos de origen europeo. Sin embargo, no es sencillo determinar el cambio que esto produjo en las dietas de las comunidades dedicadas a estas labores. En el caso del trigo, la mayoría se entregaba al encomendero y otra parte se llevaba a vender a las ciudades comarcanas; por lo tanto, no es probable que la comunidad guardara para su consumo. Esto permite ver otro cambio: aunque el comercio intergrupal existía mucho antes de la llegada de los españoles, al insertarse ciertos pueblos dentro de este comercio, bien fuera con productos aborígenes o nuevos, adquirirían con mayor facilidad elementos que no hacían parte de su dieta tradicional, y los incorporaban dentro de sus estructuras gustativas. El caso más claro era el del vino – incluso como parte de una voluntad española para que remplazara la chicha y así poder obtener ganancias económicas para las arcas imperiales–,⁸⁸³ pero no fue el único. La incorporación de gallinas, principalmente, y ganados europeos permitió que las comunidades indígenas tuvieran a su disposición proteína animal en cantidades considerables, mediante un proceso que liberaba la mano de obra de tareas como la caza, para ponerla a trabajar intensivamente en el cuidado y reproducción de animales introducidos por los españoles.

A pesar de las prácticas de cacería de animales americanos, en términos generales el consumo de carne de los indígenas no era muy elevado antes de la llegada de los españoles. En ocasiones era nulo, porque se dedicaban a la pesca, y no recurrían a la carne de los animales de monte, especialmente los pueblos ribereños. A ojos de los conquistadores, la introducción de la ganadería y el asentamiento español produjeron un doble efecto. Por una parte, entre aquellos que consumían carne y podían ser acusados de antropofagia, se creía que la introducción de vacas y cerdos les proporcionaría suficiente alimento para que no vieran la necesidad de comerse unos a otros.⁸⁸⁴ Es claro que además de la implantación del sistema productivo, este sistema explicativo otorgaba un alto valor al poder controlador que el sistema colonial ejercía sobre las poblaciones indígenas.⁸⁸⁵ Por otro lado, entre aquellos que eran más

⁸⁸² Véase el tercer capítulo de esta tesis.

⁸⁸³ AGI, Patronato, 171, n. 2, r. 11.

⁸⁸⁴ AGI, Santa Fe, 51, r. 1, n. 4, f. 3r.

⁸⁸⁵ AGI, Patronato, 192, n. 1, r. 53, f. 1v.

afectos al pescado que a la carne, se veía una transformación de sus costumbres, según el grado de integración que tuvieran con los españoles.⁸⁸⁶

Existía un principio de verdad con respecto a la influencia de la presencia española. Por eso los ladinos, los indios de servicio y aquellos que estaban integrados a las estructuras de producción aparecen como los más afectos a comer carne, mientras que los que se mantenían dentro de la comunidad, y un tanto más alejados de la esfera española, seguían aferrados a unos patrones de consumo tradicional. Es preciso tener en cuenta que los procesos transformadores desencadenados por la conquista no se limitaron simplemente a aquellos lugares o grupos sobre los que se ejercía poder directo, pues muchos pueblos que se esforzaron por resistir a la dominación colonial, como los tupes o los pijaos, desarrollaron prácticas asociadas al abigeato, en parte en el marco de sus estrategias de guerra. No hacían uso de las prácticas de cría y engorde de ganados, porque esto implicaba ciertos cambios en su vida cotidiana que podían poner en peligro su resistencia en la lucha contra los españoles, pero no por ello se abstendían de comer tanta carne como podían. Casi a fines del siglo XVII, algunos pueblos del Chocó evitaban incluso criar gallinas, a pesar de tener relaciones relativamente amistosas con algunos españoles, porque sabían que el canto de los gallos los descubriría con cierta facilidad; esto les haría perder su autonomía, pues los pondrían a tributar y a trabajar bajo los parámetros españoles.⁸⁸⁷ Tanto en un caso de resistencia como en otro, no se rechazaban los productos de origen europeo, sino el formar parte del engranaje de tributación y dominio. Hubo otras ocasiones, como a comienzos del siglo XVII en Santa Marta, en las cuales el rechazo militar coincidió con un repudio generalizado contra aquello que representaban los españoles, entre otras cosas el consumo de carne; en medio de una proclamación de “pureza cultural”, reivindicaban la pesca como núcleo central de su dieta.⁸⁸⁸

Este panorama permite comprender que las respuestas ante la presencia española y sus productos fueron múltiples, y que prácticamente sólo se pueden agrupar en torno a que se

⁸⁸⁶ “Descripción de (la) gobernación de Cartagena”, p. 420; “Descripción de la ciudad de Tamalameque...”, p. 292.; “Descricion de la villa de Tenerife...”, p. 340; LÓPEZ DE VELAZCO, *Geografía y descripción universal de las Indias*, p. 18.

⁸⁸⁷ AGN, Colonia, Caciques e indios, tomo 11, f. 857.

⁸⁸⁸ CÓRDOBA, “El sacrificio de españoles en San Juan y Navidad”, pp. 5 y 6.

produjo una reacción y una transformación, así ésta última no coincidiera con lo que esperaban los conquistadores.

En términos generales, los españoles vieron la introducción de alimentos de origen europeo (no exclusivamente la carne) y las prácticas alimentarias como un elemento positivo de la transformación de los pueblos indígenas, junto a la adopción de la fe católica y sus prácticas. Este cambio integraba a los grupos indígenas a un orden y los volvía parte de una misma comunidad con los españoles: la del cristianismo. Por supuesto, aborígenes y conquistadores no estaban en igualdad de condiciones; sin embargo, era un principio de inserción que ponía a todos los miembros dentro de un mismo plano a compartir elementos alimenticios y concepciones en torno a ellos.

El acceso de los pueblos indígenas a ciertos productos de origen español era restringido, lo cual dificultaba la existencia de un espacio para compartir productos. Había algunos individuos de estos pueblos que se podían permitir el consumo de algunos de ellos; sin embargo, el registro documental encontrado sobre éstos no permite obtener muchas respuestas acerca de cómo se vinculaban con tales alimentos. Este obstáculo se puede superar, en parte, desplazando la atención hacia los que recibían los productos de manos de los encomenderos. Es cierto que se pasaría de mirar a aquellos que ejercían de manera activa la consecución de productos, por aquellos que de manera pasiva los recibían y no tenían libertad de elección de lo que recibían. Aún así, esto permite acceder al papel que desempeñaban ciertos productos y a su valoración. No se puede perder de vista que los que recibían comidas de los encomenderos eran los menos, y que en ocasiones la información que quedó registrada fue producto de presiones sobre los indios para que en las visitas no se castigara ni multara a aquellos. Incluso si es producto de una mentira, corresponde a un patrón de lo que sería una buena respuesta y por lo tanto, para los propósitos buscados en este análisis, tiene un valor análogo a una producida sin presión.

El papel de proveedores suele aparecer asociado a momentos de crisis. Por un lado, cuando existían problemas relacionados con los cultivos, especialmente de maíz, algunos encomenderos se encargaban de proporcionar el grano, bien fuera porque lo compraran, o bien porque lo tenían almacenado de los tributos que había recibido con anterioridad. En este caso,

se buscaba mantener una continuidad alimentaria, subsanando una carencia fundamental en la estructura dietética; por lo tanto, no existe la introducción de elementos ajenos, sólo la preservación de la seguridad de la comunidad. De otro lado, cuando los pueblos indígenas se veían afectados por las pestes, unos cuantos encomenderos procuraron brindar apoyo, especialmente en lo relativo a cuidados médicos de la época, en remedios como el sangrado, y en algunos alimentos como carnes de varios tipos, panes, dulces y vino, éste último en menor medida.⁸⁸⁹ Estos productos rompían con las comidas tradicionales y se constituían para la comunidad como una experiencia “regalada”; es decir, de gusto y placer. No obstante recibirlos en un contexto de enfermedad, tenían un significado positivo asociado con comidas deseables que no formaban parte del panorama usual de la alimentación indígena, relacionadas con el mundo del consumo a la española. Tal vez esta afirmación no sea exacta con respecto a la carne; sin embargo, es cierto que la carne de carnero era un símbolo de alimentación blanca, poco frecuente en los referentes de consumo indígenas. De otro lado, las cantidades debían ser superiores a las acostumbradas, o por lo menos en conjunto con éstas podían sumar suficiente como para que fuera un elemento destacado.

Estos productos fueron una parte marginal de la práctica alimentaria de los pueblos indígenas; no obstante, servían como punto de referencia de aquello que se ubicaba en otro plano y aún así se integraba a sus deseos, tal vez no de la cotidianidad, mas sí de los momentos especiales.

Si bien desde el comienzo del proceso de conquista los españoles consumieron maíz y productos de la tierra, el que los indios comieran alimentos de origen europeo permitía cerrar la idea de una comunidad que compartía las comidas, más por la vía cristiana o de occidentalización que por la de “indianización”. De alguna manera, ciertos grupos otorgaban sentidos de vinculación a la provisión de alimentos. Por ejemplo, los indios de Suta, encomienda de Pedro Merchán de Velasco, señalaban que lo veían más como un padre que como un encomendero, porque les brindaba comida en sus enfermedades, apoyo en sus momentos difíciles y consuelo en sus tragedias.⁸⁹⁰

⁸⁸⁹ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 10, f. 498r, tomo 11, f. 36v, tomo 15, f. 92r, tomo 19, f. 280v; Visitas de Santander, tomo 1.

⁸⁹⁰ AGN, Colonia, Visitas de Boyacá, tomo 10, f. 498r.

La encomienda no fue el único lugar de encuentro entre blancos e indios, y, sobre todo, tal vez no fue el sitio más propicio para que se mezclaran sus concepciones sobre la alimentación. Las ciudades y las pulperías debieron ser sitios más adecuados para los intercambios, pero no siempre la documentación que se produjo en torno a estos sitios registró este tipo de actividades. Aún así, en uno o en otro espacio, se fue estructurando una comunidad, conformada por los diferentes niveles de la sociedad, que compartía los alimentos, bien fuera como base de su comida o como ideal dietético. Este proceso se fue dando de manera jerarquizada, siguiendo el modelo social existente, pero integrándolos a todos dentro de las lógicas coloniales.

Se trata de un problema político asociado a la alimentación. O, para expresarlo mejor, es el uso político de la alimentación: no se limita al hecho de que ésta sea un problema privado concerniente a hogares o individuos, sino a su uso público, porque era el medio de vinculación, relación e identificación de un grupo. Por las comidas se puede reconocer el establecimiento de alianzas, de transformaciones, de posibilidades para superar las crisis, o bien de imponer un orden reconocible por lo que se come y a la forma como se hace. Es decir, en el acto de comer, bien sea público o privado, se reflejan aspectos que los puntos de vista dominantes resaltan u ocultan, según unas categorías o valores.

C. LA CONSTRUCCIÓN DE IDENTIDADES Y DE COMUNIDADES

Al expandirse, occidente intentó transformar el mundo a su imagen y semejanza.⁸⁹¹ Esto se logró en buena medida. Se debe tener en cuenta que la imagen no fue siempre la misma y que buena parte del éxito transformador radicó en la maleabilidad para adaptarse a nuevos panoramas e incluir elementos externos a la tradición europea, al punto que ya resultaba imposible pensar al viejo continente sin unos y otros; por ejemplo, el uso del azúcar y la apropiación de los nuevos descubrimientos.

Por el objeto de esta tesis, el lente de observación se ha enfocado en el Nuevo Reino de Granada y los cambios que ocasionó la expansión española en este territorio durante los siglos

⁸⁹¹ CROSBY, *The Columbian Exchange*, pp. 3 y 66.

XVI y XVII, específicamente los relacionados con la alimentación, y la forma como esos procesos produjeron identidades alimenticias y, como consecuencia de éstas, comunidades que compartían elementos comunes en torno a las comidas.

El proceso de conquista y colonización del Nuevo Reino de Granada produjo la integración de este territorio a la Corona española, al orden del mundo occidental y a redes comerciales que unían el orbe. Como consecuencia de esto, hubo cambios sustanciales desde el punto de vista físico y humano, tanto para los aborígenes, como para los conquistadores y los africanos esclavizados.

Si bien el objeto de esta tesis no es la historia ambiental, es claro que la transformación física del territorio se dio, en parte, por procesos productivos que estaban estrechamente vinculados con el régimen alimenticio. El traslado e imposición de los cultivos y ganaderías europeas desempeñaron un papel fundamental en el proceso de conquista y cambio del entorno americano, pues plantas y animales del viejo continente ocuparon las tierras de las Indias Occidentales, con índices variados de éxito. Sin embargo, donde unas especies se mostraron menos aptas, hubo otras con capacidad de asimilación y adaptación suficiente como para hacer presencia significativa. De esta manera hubo una conquista agropecuaria que transformó los paisajes, con diversos grados de intensidad y de impacto.

La transformación física no se limitó a los elementos de origen europeo, ya que en muchas ocasiones los conquistadores implantaron sistemas productivos basados en productos de origen asiático, como el plátano o la caña de azúcar. Incluso, las nuevas formas de propiedad de la tierra y el incremento en la producción de maíz conllevaron al agotamiento de los suelos, porque el uso tradicional del sistema de quema, siembra y rotación en el marco colonial extenuó la tierra; con esto se cambió el panorama de la vegetación, provocando la desaparición de la vegetación cerrada y la necesidad de expandir la frontera agrícola.

Para los fines del análisis propuesto en esta investigación, son importantes los procesos de transformación de los sistemas productivos agrícola, de las dietas y de las concepciones en torno a la alimentación. En ellos es claro que el proceso de conquista y colonización desempeñaron papeles fundamentales, principalmente por la vía impositiva. Allí donde el

sistema colonial tenía que abastecer sus rutas comerciales, el sistema productivo se ponía en función, en la medida de lo posible, de proveer lo necesario para que fuera posible y rentable. Es claro que la imposición de un cierto tipo de producción no generó automáticamente la apropiación por parte de grupos sociales. Eso sería una interpretación tan simplista como negar el impacto transformador que provocó la colonización en el Nuevo Reino de Granada; al fin de cuentas lo que se hizo presente en este aspecto de la vida no fue ni una innovación permanente ni una permanencia inalterable.

En sí misma, la presencia de los cambios es innegable; es una verdad de Perogrullo que en casi todos los periodos históricos hay cambios en los procesos sociales, culturales y alimenticios; mucho más durante los siglos XVI y XVII, en los que el mundo se transformó radicalmente. Ahora bien, ¿hasta qué punto los procesos de cambio que se han estudiado se relacionan con la imposición de sistemas productivos del sistema colonial? En el caso de las carnes vacuna y porcina no se trata de una imposición del consumo, sino de una apropiación de los indígenas y una transformación en la dieta de los europeos por el aumento del consumo. En el caso de los indígenas, porque escogieron unas posibilidades que antes de la llegada de los conquistadores no existían, por lo menos no en términos de ganadería en el territorio del Nuevo Reino de Granada. A partir de un modelo productivo implantado, en la mayoría de los casos impuesto por los españoles, los grupos indígenas integraron la carne en sus esquemas alimenticios o se mostraron reacios a ella. Sin embargo, en este último caso, las fuentes han mostrado que esta opción se mantenía en la medida en que los grupos se ubicaran en las periferias del sistema de dominación colonial, bien en confrontación abierta o bien porque representaban fuerzas y ganancias marginales para el sistema. Cuanto más integrados estaban los grupos a la sociedad dominadora y su andamiaje de abastecimiento cárnico, más claro era su preferencia por la carne, incluso, en ocasiones, a despecho de los españoles. Por su parte, los españoles tenían en Europa un consumo elevado de pan, y uno bajo de carne; sin embargo, en estas tierras, ellos y sus descendientes aumentaron las cantidades de esta última, en parte porque las nuevas condiciones del territorio propiciaron una producción altísima y porque, ante la ausencia de muchos otros productos, los ganados tenían abierta la puerta, como supletorios de las carencias.

Tanto en el caso de los indígenas como en el de los españoles, existen transformaciones de las dietas e incluso del gusto. Resulta claro que los cambios estaban asociados a los ocurridos en el sistema productivo; por lo menos en ambos casos, éste es un agente dinamizador. Debe tenerse presente que no fue un proceso ocurrido en el vacío, sino mediado por estructuras del gusto, para utilizar la feliz expresión de Flandrin, que conforman una globalidad y tienen coherencia interna. Por eso, a la hora de integrar los productos a las estructuras, es necesario, como ha señalado Montanari, “filtrarlos” a través de los sistemas de valores de éstas.⁸⁹² En el caso de los españoles, la carne bien era un producto minoritario frente al consumo de panes en la tradición ibérica, sin embargo era un elemento que confería valor y distinción. Aunque no llegó a representar lo mismo que para holandeses y franceses asentados en las Antillas, el aumento de la presencia cárnica en la dieta colonial fue interpretada como un aspecto valorado en un referente tradicional, aumentado y entronizado en los sistemas dietéticos que estaban en construcción. Por su parte, los grupos indígenas que con mayor facilidad adoptaron el consumo de carnes europeas fueron aquellos que tenían, previo al contacto con los españoles, un gusto por el consumo relativamente alto de proteína animal. Sin embargo, el peso de las prácticas ganaderas fue tan grande, que la gran mayoría de los pueblos aborígenes terminaron adoptándolas de diferentes maneras.

En el caso del cazabe se observa cómo los referentes culinarios tradicionales (una representación de la *estructura del gusto* de cada grupo) sirvieron para integrarlo o rechazarlo. Los indígenas de Cartagena lo rechazaron totalmente, porque su esquema mental y alimentario prefería la yuca a su panificación; si bien los españoles impusieron su producción, no por ello los aborígenes transformaron sus costumbres con respecto al consumo. Los ibéricos ubicaron el cazabe dentro de su escala gustativa, de acuerdo a un proceso de asimilación morfológica, en el cual bizcocho y cazabe cumplían funciones similares como bastimento de necesidad, no de placer. Los africanos fueron obligados a producir cazabe y se apropiaron de él, porque se podía homologar, en la forma de consumo, con otros productos que formaban parte de su tradición culinaria. Hasta acá, vemos que en los tres grupos étnicos hay un mismo patrón. Sin embargo, en el caso de los africanos se ve que, con el paso del tiempo, le añadieron nuevos usos al tradicional. Si bien la estructura incorporaba elementos novedosos en viejas prácticas con base

⁸⁹² MONTANARI, *Del hambre a la abundancia*, pp. 100-101.

en los referentes tradicionales, y de esta manera se integraban a un orden establecido, esto no suponía que aquella no se transformara; de hecho lo hacía, pero siempre manteniendo orden y coherencia bajo unos parámetros propios. Estos cambios se daban cuando los miembros inscritos en una estructura ya no se encontraban en su entorno original, sino en nuevas tierras, con recursos naturales diferentes y bajo formas de dominación nuevas, como parte de un proceso de transculturación.

Aunque es más evidente en el caso de los africanos, lo cierto es que las estructuras de los tres grupos variaron y se transformaron con el paso de los años, no sólo por la inclusión de productos extraños a ellas, sino porque ellas mismas, como entramado, se transformaron con respecto al cazabe. El contacto entre esquemas alimentarios diferentes, la circularidad de ideas y una alta producción permitieron crear una visión positiva acerca del cazabe como elemento identitario en la región de la gobernación de Cartagena, aunque fue un fenómeno que se dio mucho tiempo después del comprendido en este estudio.

Este punto permite plantear una idea sobre la *estructura del gusto* y su dimensión histórica que se enlaza con el estudio de las carnes: ¿Qué ocurrió cuando una comunidad carecía por completo de referentes para incorporar un producto en una estructura del gusto? En el caso de la carne, se puede pensar en los grupos indígenas que pasaron a ser ganaderos y consumidores sin que hubiera antecedido una estructura en la cual la carne primase, y por lo tanto no tenían referentes que les permitiesen hacer el tránsito o la analogía, sino que parecía crearse según una imposición productiva de los conquistadores. Es claro que la novedad era tan importante que creaba un nuevo panorama. Sin embargo, ésta tampoco se insertaba en el vacío: había otras prácticas que permitían entroncar estos elementos en la vida grupal, por ejemplo el trabajo colectivo por pequeñas unidades de desempeño (como la pareja), o un poco más amplias (como familias extendidas). La división del trabajo proporcionaba un elemento de continuidad que creaba un sentido de unión con el pasado. Con el paso del tiempo y a medida que se interiorizaban más los mecanismos productivos del mundo ganadero, se fueron construyendo nuevos elementos que les otorgaban sentido, tanto desde la producción, como desde el consumo.

Tanto cuando existían *estructuras del gusto* que proporcionaban los elementos para apropiarse de los nuevos productos, como cuando éstas no estaban en capacidad de hacerlo, es fundamental tener en cuenta que el sistema productivo de los alimentos que se han tratado en esta tesis tenía la capacidad de crear “prácticas estructurantes” del gusto, porque permitía incluir a la mano de obra no sólo como fuerza trabajadora, sino también consumidora. Además, por los costos del producto final, casi todos los miembros de la sociedad colonial podían acceder a los alimentos o a partes de ellos, por vías legales o ilegales. He optado por no incluir el trigo dentro de este estudio, pues era costoso y su cultivo no produjo “prácticas estructurantes” del gusto, ya que su pan fue un alimento restringido a un grupo étnico (los blancos de ciertas ciudades). Fue por esta misma razón que dejé de lado algunos otros productos agrícolas producidos localmente, en pequeña escala. Aunque estos pudieran formar identidades, no solían tener un espectro social amplio que mostrase cómo diferentes grupos se apropiaron de ellos.

Con la idea anterior no pretendo argumentar que los españoles impusieron cambios alimentarios para ellos, los indígenas y los negros, que esto se produjo mecánicamente, y que todos reaccionaron positivamente a estas imposiciones. Señalo que las necesidades del sistema colonial y la forma como las regiones se adaptaron a ellas produjeron, en unos casos específicos, sistemas de cultivo y ganadería que, por sus características avasallantes, crearon un entorno propicio para desarrollar costumbres alimentarias relacionadas con tales comidas.

D. ORDENAR EL MUNDO

No obstante los cambios que se produjeron en el consumo, las estructuras del gusto tradicionales se mantuvieron vigentes, no sólo por la forma como integraban los nuevos elementos, sino porque cumplían su labor como esquema mental que proporcionaba orden al mundo desde el punto de vista alimentario; además, estas estructuras permitían establecer categorías de estratificación, según las comidas que las personas ingerían y la forma de hacerlo. Tanto para los españoles como para los indígenas,⁸⁹³ se establecía una línea de continuidad con

⁸⁹³ Es posible que los africanos también puedan ser incluidos en esta lista. Sin embargo, en las fuentes de esta tesis no se encontró la documentación que permitiera incluirlos.

el pasado, la mayoría de las veces con una idealización, como respuesta a los procesos de transformación colonial. En el caso de los ibéricos, esta conexión era temporal porque hacía referencia a sus pasados personales; pero fundamentalmente era espacial, porque remitía a un lugar: la Metrópoli del imperio. Con este referente en mente, se valoraban y se despreciaban comidas, según su pertenencia o no a esa estructura tradicional; algunas proporcionaban un grado de distinción alimentaria, mientras que otras no, pues formaban parte de lo salvaje o inculto. Sólo por medio de transformaciones culinarias del mundo europeo era posible integrar algunas comidas o productos americanos a las estructuras de gusto ibérico, pero esta operación sólo era relativa, no absoluta, porque operaba regionalmente o en varias provincias; no tenía la suficiente fuerza como para transformar la estructura del otro lado del Atlántico. La comparación permanente permitía que se mantuviera un ideal o referente que servía para otorgar distinción por medio del consumo; de ahí el arraigo de identidades alimentarias de quienes eran, se sentían o pretendían parecer españoles por la comida que ingerían.

En el caso de los indígenas, la estructura del gusto tradicional vinculaba a la comunidad con un pasado y, al mismo tiempo, con un presente, que si bien estaba en el mismo espacio geográfico, en ocasiones resultaba distante, por haber sido alterado por la conquista española. Al igual que con los españoles, también esta estructura creaba identidad y cohesión interna. Asimismo, en ocasiones era muestra de distinción. Por ejemplo, contar con varias mujeres para preparar chicha era un privilegio reservado a caciques y capitanes; la bebida se volvía un elemento de prestigio ubicado en un plano retributivo que no marcaba la diferencia tanto por la calidad o exclusividad del producto, sino por la cantidad disponible y la posibilidad de repartirlo entre los hombres, bien fuera en las celebraciones o en los convites de trabajo. Sin embargo, la capacidad de la comida aborigen para proporcionar distinción resultaba cada vez más menguada; por un lado, la sociedad dominante la había relegado a una posición subalterna, de allí que se viera como una comida de poca capacidad para crear distinción entre sus consumidores; de otro lado, la presión de los evangelizadores y autoridades españolas para regular el matrimonio monógamo entre los indígenas provocó que sus propias autoridades (caciques y capitanes) fueran perdiendo la mano de obra femenina, y, con ella, los privilegios comunitarios que gozaban anteriormente. Además, esta oscuridad documental que no permite ver la distinción de una comida asociada a los usos técnicos en la preparación de los platos, o a

la ausencia o presencia de ciertos productos, es producida por el poder colonial; por un lado, porque ubicó en una posición subalterna la alimentación indígena, homogenizando sus características, tonalidades y sutilezas culinarias; por otro lado, porque con la llegada de los españoles, las prohibiciones o privilegios alimentarios⁸⁹⁴ se alteraron por la desestructuración progresiva del entramado sociopolítico que antes hacía posible que existieran alimentos vedados a algunos y reservados para unos cuantos.

Asimismo, la alimentación indígena cumplía su función identitaria al servir de depositaria de un conjunto de elementos vinculados a la cosmología y a las creencias tradicionales, que en otros niveles eran más perseguidos por las autoridades religiosas españolas, o bien menos efectivos simbólicamente para la comunidad. Las comidas y su relación con los rituales dotaban de sentido al mundo, en medio del trastorno general producido por la conquista.

Tanto en el caso español como en el indígena, estos apegos a una tradición idealizada eran representantes de un mundo transformado por la expansión española, en el cual los cambios no se rechazaban absolutamente (aunque hubo casos específicos en que sí), sino que se subordinaba el presente a unas épocas “doradas”, o bien a un espacio determinado, como la Metrópoli, que se mantenían como referentes de deseo alimentario y de un deber ser del comer.

Ahora bien, las identidades también se construían en los cambios de la alimentación cotidiana; allí se confrontaban diversas concepciones sobre la comida y apropiaciones de los productos. En general, la dieta colonial dependía de maíz y carnes para el sustento del grueso de los habitantes del territorio del Nuevo Reino de Granada. En algunos lugares, algunos otros productos podían complementar la dieta, con mayor o menor presencia de trigo, yuca, papas, arracachas, auyamas, cubios y otros tubérculos. En la práctica, casi todos los estamentos sociales tenían una alimentación básica compuesta por los mismos productos, o incluso con preparaciones relativamente similares, sobre todo con respecto a los componentes básicos que se han estudiado en esta tesis. Por lo tanto, existían presencias transversales de las comidas en la sociedad que, así como unían, al mismo tiempo diferenciaban, pues cada grupo tenía ciertas

⁸⁹⁴ Es preciso reconocer que tales privilegios sólo se encuentran documentados para la región chibcha, la cual era más estratificada socialmente y más complejamente desarrollada desde el punto de vista político.

marcas técnicas de preparación o de selección de los productos que las distinguían entre sí; incluso podían existir diferencias muy pequeñas para los observadores externos, pero fundamentales para ellos. En general, estas diferencias funcionaban tanto para la definición de la comunidad como para los que se encontraban por fuera de ella. Estas marcas servían de límites culturales, sin embargo en sí mismas eran móviles, y se relacionaban más con un contexto de consumo que con una rigidez establecida permanentemente. Por ejemplo, tal como se vio en el caso del maíz, indios y españoles consumían chicha y mazamorras; los españoles aseguraban que las suyas eran más regaladas por los aditamentos con que las preparaban o por los cuidados y limpieza con que las hacían. Si bien en unos casos es claro que la inserción de un plato en una *estructura del gusto* implicaba una variación considerable por la adición de algunos elementos (p.e. leche de coco, azúcar o canela en el caso de las mazamorras), en ocasiones también es claro que la insistencia sobre la limpieza funcionaba más como un símbolo de calidad que como un elemento de sabor. Es decir, efectivamente los españoles podían presionar al servicio indígena para que hiciera las preparaciones según sus parámetros de aseo, pero no podían tener la certeza absoluta de que se cumplieran, e incluso consumían de las mismas chichas y mazamorras que los indios preparaban para sí. Así que en la práctica, tal pretensión era de cumplimiento relativo, sin embargo fundamental como premisa, porque diferenciaba desde las concepciones y valoraciones alimentarias. Además, desde la dominación española se juzgaba como positiva la pretensión de pulcritud en la preparación y los aditamentos puestos por los españoles; estos cuidados hacían de mazamorras y chichas platos regalados, en contraposición a los confeccionados por los indígenas, que desde la óptica dominante podían ser comidas de animales.

La “transversalidad social de prácticas y costumbres alimentarias”⁸⁹⁵ unía las *estructuras del gusto*. Sin embargo, el poder ayudaba a establecer diferencias entre ellas, porque la alimentación era, en el periodo moderno (aunque no únicamente en esa época), un problema sociocultural con claras connotaciones políticas; por un lado, se debía asegurar el bienestar de la comunidad con un abasto; y por otro lado, porque en el consumo o en las pretensiones de éste, la gente determinaba su posición frente a los demás y a sí misma. En el ambiente casero, la comida podía ser compartida por indios, negros y españoles, o por lo menos

los mismos productos con cierta facilidad. Sin embargo, las fronteras de lo privado en los hogares del periodo moderno eran porosas, y con cierta facilidad se podía pasar a la esfera pública. Además, también se daba el camino inverso: todo lo que llegaba a las casas había pasado por un escrutinio de buena parte de la población; era posible saber cuánto y qué había comprado alguien en el mercado, o cómo había sido el año de su encomienda o su hacienda, y con qué podía contar en su economía doméstica.

Los tipos de consumo específico, en calidad o cantidad, se asociaban con identidades claras, mediante las cuales los individuos se reivindicaban como pertenecientes a una colectividad; como miembros de ella, tenían características públicas reconocibles por los demás miembros. En parte podían desempeñar ese papel social, porque actuaban de acuerdo a él. Así, los indígenas, al consumir chicha en las sus celebraciones, hacían aquello que los vinculaba con su comunidad y que los hacía participes de ella; o bien, el encomendero que tenía la casa poblada y la mesa puesta para sus paniaguados formaba parte de un entramado de responsabilidades y correspondencias del cual no era prudente apartarse, pues corría el riesgo de quedar excluido socialmente; tal vez no de manera efectiva, pero sí por medio de una sanción moral, expresada en comentarios, miradas y reproches.

Con los indígenas no parecía cumplirse esta sanción, porque la sociedad dominante no los reconocía como parte de los miembros de la comunidad, sino que los ubicó por fuera de ella, en una posición inferior, más cercana a la animalidad que a la humanidad.

La expansión hispánica y el engranaje colonial produjeron en el Nuevo Reino de Granada, durante los siglos XVI y XVII, el sometimiento de hombres, comunidades y pueblos a un nuevo orden. En ese proceso se crearon y transformaron sistemas productivos que se pusieron al servicio del comercio español. No se dio una introducción pasiva de las regiones en el “sistema mundo”,⁸⁹⁵ sino más bien una retroalimentación entre lo que se buscaba y resultaba necesario, y lo rentable que fuera producirlo en cada región. En parte, las necesidades

⁸⁹⁵ MONTANARI, *La comida como cultura*, p. 39.

⁸⁹⁶ MELVEVILLE, *Una plaga de ovejas*, p. 25.

y el gusto coloniales condicionaron la producción, pero también unas y otro resultaron modificados por condiciones que permitían estructurar la dieta de formas específicas.

Gusto y necesidad, poder y política, dominación y sometimiento, economía y productividad, estructuras y contenidos, permanencia y cambio fueron factores y elementos fundamentales sobre los cuales se articuló la dieta colonial en el Nuevo Reino de Granada y las identidades consolidadas en torno a esta.

SIGLAS Y REFERENCIAS

- AGI Archivo General de Indias, Sevilla.
- AGN Archivo General de la Nación, Colombia.
- AGNM Archivo General de la Nación, México.
- AHA Archivo Histórico de Antioquia.
- CDIAO Colección de documentos inéditos de las posesiones españoles en America y Oceanía. Madrid.
- CDISB *Colección de documentos inéditos relativos al Adelantado Capitán Don Sebastián de Benalcázar, 1535–1565*, transcripción Jorge A. GARCÉS, Quito, Publicaciones del Archivo Municipal, 1936.
- DIHBC *Documentos inéditos para la historia de Boyacá y Colombia*, transcripción y presentación Ulises ROJAS, Tunja, ABC, 1991.
- DIHC *Documentos inéditos para la historia de Colombia*, coleccionados en el Archivo General de Indias de Sevilla por el académico correspondiente Juan FRIEDE, de orden de la Academia Colombiana de Historia, diez tomos, Bogotá, Academia Colombiana de Historia, 1955–1960.
- FDHNRG *Fuentes documentales para la historia del Nuevo Reino de Granada, desde la instalación de la Real Audiencia en Santa Fe*, transcripción y edición de Juan FRIEDE, ocho tomos, Bogotá, Banco Popular, 1975.

“A su alteza de Vasco Nuñez de Valvoa, 16 de octubre de 1515”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 79-91.

ACOSTA, José de, *Historia natural y moral de las Indias*, México, Fondo de Cultura Económica, 1940.

ALBERRO, Solange, “La aculturación de los españoles en la América colonial”, Carmen BERNAND (Compiladora), *Descubrimiento, conquista y colonización de América a quinientos años*, México, Fondo de Cultura Económica, Consejo Nacional para la Cultura, 1994, pp. 249-265.

- _____. *Del gachupín al criollo. O de cómo los españoles de México dejaron de serlo*, México, El Colegio de México, 2002.
- ALZATE ECHEVERRI, Adriana, “La chicha: entre bálsamo y veneno. Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del Nuevo Reino de Granada, siglo XVIII”, en *Historia y Sociedad*, número 12, Medellín, 2006, pp. 161–190.
- ANDREWS, Jean, “Diffusion of Mesoamerican Food Complex to Southeastern Europe”, *The Geographical Review*, Vol. 83, Abril, 1993.
- ANGLERÍA, Pedro Mártir de, *Décadas del Nuevo Mundo*, dos tomos, México, Porrúa, 1964.
- ANGULO VALDES, Carlos, *Guájaro en la arqueología del norte de Colombia*, Bogotá, Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacional, Banco de la República, 1988.
- ARES QUEIJA, Berta, *Tomás López Medel. Trayectoria de un clérigo-oidor ante el nuevo mundo*, Guadalajara, Institución Provincial de cultura “Marqués de Santillana”, 1993.
- ARES QUEIJA, Berta y Alessandro STELLA (coordinadores), *Negros, mulatos, zambaigos. Derroteros africanos en los mundos ibéricos*, Sevilla, EEHA, CSIC, 2000.
- ARETINO, Pietro de, *Vida de las casadas y de las cortesanas*, Barcelona, Ediciones 29, 1990.
- ARNAIZ, Mabel Gracia (coordinadora), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, Barcelona, Ariel, 2002.
- “Autos en razón de prohibir a los caziques de Fontibón, Ubaque y otros no hagan las fiestas, borracheras y sacrificios de su gentilidad [1563-1569]” en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo III, pp. 239-265.
- BAJTIN, Mijailovich, *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento*, Madrid, Alianza, 1987.
- BARRERA MONROY, Eduardo, “Los esclavos de las perlas: vocês y rostros indígenas en la granjería de perlas Del Cabo de la Vela”, en *Boletín Cultural y Bibliográfico Del Banco de La República*, volumen 40, número 61, 2003, pp. 3-33
- BARRETO RIBAS, Maria Aparecida de Araujo, *O pão do outro: alimentação e alteridade no Brasil colonial (1500-1627)*, Niteroi, Dissertação de mestrado em História do Programa Interinstitucional UFF/ UNIOESTE, 2002.
- BARTH, Frederik, “Introducción”, en *Los grupos étnicos y sus fronteras: la organización social de las diferencias culturales*, México, Fondo de Cultura Económica, 1976.

- BERNARD, Carmen, *Negros esclavos y libres en las ciudades hispanoamericanas*, Madrid, Fundación histórica Tavera, fundación Hernando de Larramendi, 2001.
- BERNARD, Carmen y Serge GRUZINSKI, *Historia del Nuevo Mundo, tomo I*, México, Fondo de Cultura Económica, 1996.
- BERTHE, Jean-Pierre, “Juan López de Velasco (ca. 1530-1598). Cronista y cosmógrafo mayor del Consejo de Indias: su personalidad y su obra geográfica”, en *Relaciones*, vol. XIX, núm. 75, 1998, pp. 141-172.
- BLACK, Maggie, *The Medieval Cookbook*, Londres, British Museum Press, 1996.
- BRAUDEL, Fernand, *Civilización material, economía y capitalismo: siglo XV al XVIII*, tres volúmenes, Madrid, Alianza, 1984.
- BURKE, Peter, “Performing History: The Importance of Occasions”, en *Rethinking History*, vol. 9, número 1, marzo 2005, pp. 35-52.
- _____, *¿Qué es la historia cultural?*, Barcelona, Paidós, 2006.
- CAILLAVET, Chantal, “Antropofagia y frontera: El caso de los Andes septentrionales”, en Chantal CAILLAVET y Ximena PACHÓN (compiladoras), *Frontera y poblamiento: Estudios de historia y antropología de Colombia y Ecuador*, Bogotá, Ifea, Instituto de Investigaciones Amazónica, Departamento de Antropología, Universidad de los Andes, 1996, pp. 57- 109.
- CALDAS, Francisco José de, “Estado de la geografía del virreinato de Santafé de Bogotá, con relación a la economía y al comercio”, en *Obras completas de Francisco José de Caldas*, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, 1966, pp. 183-211.
- CALVO, Oscar y Marta SAADE, *La ciudad en cuarentena: chicha, patología social y profilaxis*, Bogotá, Ministerio de Cultura, 2002.
- CAMPORESI, Piero, *El país del hambre*, Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 2006.
- _____, *El pan salvaje*, Buenos Aires, Fondo de Cultura Económica, 1999.
- _____, *The Magic Harvest. Food, Folklore and Society*, Malden, Polity Press, 1998.
- CAPATTI, Alberto y Massimo MONTANARI, *Italian Cuisine. A Cultural History*, New York, Columbia University Press, 2003.
- CARDENAS, Juan de, *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, Madrid, Alianza Editorial, 1988.

- CARLETTI, Francesco, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo (1594-1606)*, estudio preliminar, traducción y notas de Francisca Perujo, México, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, UNAM, 1976.
- “Carta de Bartolomé Rodríguez al presidente del Consejo de don Juan de Obando (1571), en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 435-436.
- “Carta de Cristóbal de la Tovilla (Mompox 24 de junio de 1541)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, p. 397.
- “Carta de don Juan de Borja sobre el estado de la guerra contra los pijao [12 de junio de 1611], en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo IV, pp. 487-498.
- “Carta del adelantado Pascual de Andagoya dirigida al Emperador Carlos V sobre su partida de Panamá y prosecución de su viaje y reconocimiento hasta Cali”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 187-231.
- “Carta escrita a su majestad por Cristóbal de la Tovilla (Cartagena 20 de agosto de 1541)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 401-402.
- “Carta de Pascual de Andagoya, Panamá 22 de julio de 1539”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 95-99.
- CASTAÑO, Yoer, *Vida pecuaria en el occidente colombiano, siglos XVI y XVII*, trabajo de grado para optar al título de historiador, Universidad Nacional de Colombia, sede de Medellín, 2002.
- CASTELLANOS, Juan de, *Elegías de Varones Ilustres de Indias*, Gerardo Rivas Moreno, (editor). Cali, Fundación FICA, 1997.
- CEY, Galeotto, *Viaje y descripción de las Indias, 1539-1553*, Caracas, Fundación Banco Venezolano de Crédito, 1994.
- CIEZA DE LEÓN, Pedro de, *La crónica del Perú*. Obras completas, tres tomos, tomo I. Madrid, CSIC, Instituto “Gonzalo Fernández de Oviedo”, 1984 (1553).
- _____ *La guerra de Chupas*, Obras completas, tres tomos, tomo II. Madrid, CSIC, Instituto “Gonzalo Fernández de Oviedo”, 1984 (1553).
- _____ *La guerra de las salinas*, Obras completas, tres tomos, tomo II. Madrid, CSIC, Instituto “Gonzalo Fernández de Oviedo”, 1984 (1553).

- _____ *La guerra de Quito*, Obras completas, tres tomos, tomo II. Madrid, CSIC, Instituto “Gonzalo Fernández de Oviedo”, 1984 (1553).
- “Cibdades y villas del distrito de Quito y de las justicias que lo gobiernan y oficios que ay bendibles y no bendibles” en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 379-384.
- COLMENARES, Germán, “La formación de la economía colonial (1500-1740)”, en José Antonio OCAMPO, *Historia económica de Colombia*, Bogotá, Siglo XXI, Fedesarrollo, 1987, pp. 13-47.
- _____ *Historia económica y social de Colombia, 1537-1719*, Bogotá, Tercer Mundo, 1997.
- CONTRERAS, Jesús, “Los aspectos culturales en el consumo de carne”, en Mabel Gracia ARNAIZ (coordinadora), *Somos lo que comemos*, pp. 221-248.
- _____ (Compilador) *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Barcelona, Universitat de Barcelona, 1995.
- CORCUERA DE MANCERA, Sonia, *Entre gula y templanza. Un aspecto de la historia mexicana*, México, Fondo de Cultura Económica, 1996.
- CÓRDOBA OCHOA, Luis Miguel, *De la quietud a la felicidad. La villa de Medellín y los procuradores del Cabildo entre 1675 y 1785*, Bogotá, Instituto colombiano de cultura hispánica, 1998.
- _____ “El sacrificio de españoles en San Juan y Navidad”, ponencia presentada en el segundo simposio internacional interdisciplinario de Colonialistas de las Américas, organizado por la Universidad Javeriana, Bogotá, 8 al 11 de septiembre de 2005.
- _____ “Gobierno, estrategias de poder y crítica política en el Nuevo Reino de Granada”, copia mecanografiada.
- _____ “Los mil forajidos de Antioquia y los mohanes de Ebejico”, en *Anuario colombiano de Historia social y de la cultura*, número 29, Bogotá, 2002, pp. 7-44.
- _____ *Las relaciones de meritos y la difusión de la cultura política castellana en Indias*, Tesina presentada ante el programa de doctorado y diploma de estudios avanzados de Estudios sobre Europa, el mundo mediterráneo y su difusión atlántica, Sevilla, Universidad Pablo de Olavide, 2003.
- CROITORUM ROTBAUM, Itic, *De sefarad al neosefardismo*, dos tomos, Bogotá, Nelly, 1967.

- CROSBY, Alfred W., *Imperialismo Ecológico. La expansión biológica de Europa, 900-1900*, Barcelona, Editorial Crítica, 1988.
- _____*The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492*, Westport, Greenwood, 1972.
- DEL RÍO MORENO, Justo y LORENZO LÓPEZ Y SEBASTIÁN, “Hombres y ganados en la tierra del oro: Comienzos de la ganadería en Indias” *Revista complutense de Historia de América*, número 24, Madrid, 1998, pp. 11-45.
- _____*“La ganadería vacuna en la isla Española (1508-1587)” Revista complutense de Historia de América*, número 25, Madrid, 1999, pp. 11-49.
- “Descripción de la ciudad de Cartagena [siglo XVI]”, en HERMES TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 405-410.
- “Descripción de la ciudad de Tamalameque en la gobernación de Santa Marta [5 de marzo de 1579]”, en HERMES TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 281-308.
- “Discreción de la ciudad de Ocaña de la gobernación de Santa Marta [24 de marzo de 1578]” en HERMES TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas*, tomo II, pp. 85-122.
- “Descripción de la ciudad de Musso y La Trinidad de La Palma y sus términos [1582]”, en HERMES TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo III, pp. 401-425.
- “Descripción de la ciudad de San Francisco de Quito de 1573”, en HERMES TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 369-364.
- “Descripción de la ciudad de Tocaya del Nuevo Reyno de Granada hecha por don Gonzalo Pérez de Vargas v(e)z(in)o della”, en HERMES TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo III, pp. 371-382.
- “Descripción de (la) gobernación de Cartagena [1571]”, en HERMES TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 413-431.
- “Descripción de la villa de Tenerife de las cosas de la tierra que mandó azer el muy ilustre señor don Lope de Orozco, g(obernad)or de la ciudad de Santa Marta y sus provincias por su Majestad (19 de mayo de 1580)”, en HERMES TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 309-354.

- “Descripción del Nuevo Reyno [Santafé, 9 de junio de 1572]”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo III, pp. 269-321.
- “Descripción de Popayán (1583)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 447-465.
- “Descripción de Quito por los oficiales reales (30 de diciembre de 1576)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 365-366.
- DIGARD, Jean-Pierre, “Naturaleza y antropología: la domesticación”, en Carmen BERNAND (Compiladora), *Descubrimiento, conquista y colonización de América a quinientos años*, México, Fondo de Cultura Económica, Consejo Nacional para la Cultura, 1994, pp. 127-147,
- DOMINGO, Xavier, “La cocina precolombina en España” en Janet LONG (coord), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, pp. 17-29.
- “Don Juan Borja informa sobre la guerra de los pijaos [21 de noviembre de 1607], en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo IV, pp. 465-469.
- “Don Juan de Borja informa sobre la guerra contra los pijao [25 de mayo de 1610], en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo IV, pp. 473-484.
- DOUGLAS, Mary. “Las estructuras de lo culinario”, en Jesús CONTRERAS, *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, pp. 171-197.
- _____ “Los lele de Kasai”, en *Mundos africanos. Estudios sobre las ideas cosmológicas y los valores sociales de algunos pueblos de África*, México, Fondo de Cultura Económica, 1975, pp. 25-62.
- _____ *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*, Harmondsworth, Penguin books, 1970.
- “El proceso contra el cacique de Ubaque en 1563 [1563-1654]”, transcripción de Clara Inés CASIMILAS y Eduardo LONDOÑO L., en *Boletín Museo del Oro*, número 49, julio-diciembre 2001, Bogotá, Banco de la República, obtenido de la red mundial el 2 de febrero de 2006, <http://www.banrep.gov.co/museo/esp/boletin>.
- “Epitome de la conquista del Nuevo Reino de Gra(na)da (ca. 1544)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo III, pp. 121-143.
- ERASMO DE ROTTERDAM, Desiderio, *Coloquios*, Buenos Aires, 1947.

- ESTRADA, Julián, “La alimentación desde la época prehispánica hasta nuestros días”, en *Historia de Antioquia*, Medellín, Suramericana, 1991, pp. 343-350.
- EXQUEMELIN [Oexmelin], Alex Oliver, *Historias de piratas. Diario de un cirujano de a bordo*, Buenos Aires, biblioteca fundamental del hombre moderno, 1972.
- EXQUEMELIN, John y Basil RINGROSE, *Piratas de América*, Buenos Aires, Editorial Colombia, 1945.
- FARFÁN, Agustín, *Tractado breve de medicina*, Madrid, Cultura hispánica, Colección de incunables americanos siglo XVI, volumen X, 1944 (1592).
- FEDERMAN, Nicolás, *Historia indiana*, Madrid, Academia colombiana de la Historia, 1958 (1557).
- FERNÁNDEZ-ALMESTO, Felipe, *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*, Barcelona, Tusquets, 2004.
- FERNÁNDEZ DE ENCISO, Martín, *Summa de Geografía*, Bogotá, Banco Popular, 1974 (1519).
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo *Historia General y Natural de las Indias Islas y Tierra Firme del mar Océano*, Tres tomos, Madrid, Real Academia de la Historia, 1853.
- _____ *Historia General y Natural de las Indias Islas y Tierra Firme del mar Océano*, 10 tomos, Asunción, Guaranía, 1944.
- _____ *Sumario de la natural historia de las Indias*, edición de Manuel Ballester Gaibrois, Madrid, Dastin, 2002 (1525).
- FERNÁNDEZ DE PIEDRAHÍTA, Lucas, *Noticia historial de las Conquistas del Nuevo Reino de Granada*, Bogotá, Ediciones de la revista Ximenez de Quesada, 1973 (1688).
- FLANDRIN, Jean-Louis, “Alimentation et médecine. Histoire de l'alimentation occidentale : Diététique ancienne, cuisine & formation de goût”, obtenido de la red mundial el 3 de marzo de 2006, <http://www.lemangeur-ocha.com>.
- _____ “L'alimentation paysanne en économie de subsistance”, en Jean-Louis FLANDRIN y Massimo MONTANARI (directores) *Histoire de l'alimentation*, pp. 597-627.
- FLANDRIN, Jean-Louis y Massimo MONTANARI (directores), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996.
- _____ « Histoire du goût » obtenido de la red mundial el 3 de marzo de 2006, <http://www.lemangeur-ocha.com>.

- _____ “Le goût et la nécessité : sur l’usage des graisses dans les cuisines d’Europe occidentale (XIV^e-XVIII^e siècle)”, en *Annales ESC*, Année 38, n° 2, mars-avril, Paris, 1983. pp. 369-401.
- FRANCIS, Michael J., “Población, enfermedad y cambio demográfico, 1537-1636. Demografía histórica de Tunja: una mirada crítica”, en Ana María GÓMEZ LONDOÑO (editora académica), *Muiscas. Representación, cartografías y etnopolíticas de la memoria*, Bogotá, Pontificia Universidad Javeriana, 2005, pp.75-150.
- Fray Pedro Simón y su vocabulario de Americanismo. Edición Facsimilar de la “Tabla para la inteligencia de algunos vocablos” de las noticias historiales*, Introducción, presentación y notas por Luis Carlos Mantilla Ruiz, O.F.M., Bogotá, Instituto Caro y Cuervo, 1986.
- FRIEDE, Juan (transcripción y presentación), “La extraordinaria experiencia de Francisco Martín”, en *Boletín Histórico editado por la fundación John Boulton*, Caracas, 1965, pp. 3-16.
- FRIEDE, Juan, *Vida y luchas de don Juan del Valle, primer obispo de Popayán y protector de Indios*, Popayán, Arzobispado de Popayán, 1961.
- GABACCIA, Donna R., *We Are What We Eat. Ethnic Food and the Making of Americas*, Cambridge, London, Harvard University Press, 1998.
- GAGE, Thomas, *Nueva relación que contiene los viajes de Tomás Gage a la Nueva España, sus diversas aventuras y su vuelta por la provincia de Nicaragua hasta la Habana, con la descripción de la ciudad de México*, Prólogo de Artemio de Valle-Arizpe, México, Ediciones Xochitil, 1947.
- GAMBOA, Jorge, “Los caciques muiscas y la transición al régimen colonial en el altiplano cundiboyacense durante el siglo XVI (1573-1560)”, en Ana María GÓMEZ LONDOÑO (editora académica), *Muiscas. Representación, cartografías y etnopolíticas de la memoria*, Bogotá, Pontificia Universidad Javeriana, 2005, pp. 54-72.
- GARCÍA MARSILLA, Juan Vicente, *La jerarquía de la mesa. Los sistemas alimentarios de la Valencia Bajomedieval*, Valencia, Diputació de València, Historia Local/13, 1993.
- GÉLIS, Jaques, “El cuerpo, la iglesia y lo sagrado”, en: VIGARELLO, Georges (Director), *Historia del cuerpo*, Madrid, Tauros, 2005, volumen I, pp. 27-111.

- GINZBURG, Carlo, *Historia nocturna. Un desciframiento del aquelarre*, Barcelona, Mucnick, 1991.
- _____ *No Island Is An Island. Tour Glances at English Literature in a World Perspective*, New Cork, Columbia University, 2000.
- _____ *Ojazos de madera. Nueve reflexiones sobre la distancia*, Barcelona, Península, 2000.
- _____ *Tentativas*, Morelia, Universidad Michoacana, 2003.
- GIRARD, René, *El chivo expiatorio*, Barcelona, Anagrama, 2002.
- GONZALBO, Pilar, “Educación y vida cotidiana en la historia de México colonial”, ponencia presentada en el Coloquio Internacional XX años de Ciencias Sociales, organizado por El Colegio Mexiquense, Toluca, Estado de México, 18 a 22 de septiembre de 2006.
- _____ “De la penuria y el lujo en la Nueva España”, en *Revista de Indias*, vol. 56, número 206, ene-abr 1996, Madrid, pp. 49-75.
- _____ “¿Dónde están los mitos de nuestra vida privada? Un nuevo enfoque de la historia social”, conferencia dictada en el marco del seminario Reinventando la Historia de América Latina, Universidad de California, Riverside, 14 a 16 de febrero de 1997.
- _____ *Introducción a la historia de la vida cotidiana*, México, El Colegio de México, 2006.
- GONZÁLEZ, Margarita, *El resguardo en el Nuevo Reino de Granada*, Bogotá, El Áncora Editores, 1992.
- GOODY, Jack, *Food and Love. A cultural History of East and West*, London, New York, Verso, 1998.
- GRUZINSKI, Serge, *La colonización de lo imaginario. Sociedades indígenas y occidentalización en el México español*, México, Fondo de Cultura Económica, 1991.
- _____ *El pensamiento Mestizo*, Barcelona, Paidós, 2000.
- _____ “Las repercusiones de la conquista. La experiencia Novohispana”, en Carmen BERNARD, (compiladora), *Descubrimiento, conquista y colonización de América a quinientos años*, México, Fondo de Cultura Económica, 1994, pp. 148-171.
- GUERREAU-JALABERT, Anita, “Aliments symboliques et symbolique de la table dan les romans arthuriens (XII^e-XIII^e siècles)”, en *Annales ESC*, Année 47, n^o 3, mai-juin, Paris, 1992, pp. 561-594.

- GUHA, Ranahit, “La prosa de la contrainsurgencia” en Saurabh DUBE (coord.), *Pasados poscoloniales*, México, El Colegio de México, 1999, pp. 159-208.
- GUHL, Ernesto, *Colombia: bosquejo de su geografía trópicale*, dos tomos, Bogotá, Instituto Colombiano de Cultura, 1975.
- GUTIÉRREZ DE OVALLE, “Relación de La Trinidad y La Palma por Gutiérrez de Ovalle su conquistador (Ca. 1572)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo III, pp. 323-368.
- HARRIS, Marvin, *Bueno para comer*, Madrid, Alianza, 1994.
- _____ *Canibales y reyes*, Barcelona, Salvat, 1986.
- HASTORF, Christine A. y Sisle JOHANNESSEN, “Pre-hispanic Political Change and the Role of Maize in the Central Andes of Peru”, en *American Anthropologist*, Vol. 95, Marzo, 1993.
- HERRERA ANGEL, Marta, “La geografía de la guerra. Los Chimila y el Estado Colonial durante el siglo XVIII”, Cátedra del Caribe virtual: El Caribe sin plantación, Observatorio del Caribe, 2006, obtenido de la red mundial el 2 de febrero de 2007 en <http://ocaribe.org/catedra/plantacion.htm>
- _____ “Muisca y cristianos: del *biohote* a la misa y el tránsito hacia una sociedad individualista”, en *Boletín de historia y antigüedades*, vol. XC, número 822, Bogotá, 2003, pp. 497 a 531.
- _____ *Ordenar para controlar. Ordenamiento espacial y control político en las Llanuras del Caribe y en los Andes Centrales Neogranadinos. Siglo XVIII*, Bogotá, Academia Colombiana de la Historia, Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2002.
- _____ “Los sindagua de la laguna de *Piusbí* (el Trueno) a comienzos del siglo XVII. Una aproximación a la cultura desde la guerra”, en *Memorias del XIII congreso colombiano de Historia*, Bucaramanga, UIS, 2006.
- HOYOS, Enrique, *El Casabe, 30 siglos*, Montería, Domus Libri, 1996.
- HUARTE DE SAN JUAN, Juan, *Examen de ingenios para las ciencias*, edición preparada por Esteban Torre. Madrid, Editora Nacional, 1976 (1575).
- HUETZ DE LEMPS, Alain, “Boissons coloniales et essor du sucre”, en Jean-Louis FLANDRIN y Massimo MONTANARI (directores) *Histoire de l'alimentation*, pp. 629-641.

- “Indios de Bosa. Investigación sobre los malos tratos que les daban con motivo de la extracción de oro en el corregimiento de Ontibon de la Real Corona. Contra el licenciado Miguel Días [ca. 1550]”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo III, pp.145-162.
- “Información sobre el valle de los Pacabueyes (Coro, diciembre 1533)”, en *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 85-122.
- “Interrogatorio sobre el pleyto entre Gonzalo Suarez y Pedro Vazquez por los yndios de Ycabuco [ca. 1550]” en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo III, pp.165-203.
- KAGAN, Richard L., “Clío y la Corona: escribir historia en la España de los Austrias”, en KAGAN, Richard L. y Geoffrey PARKER (eds.), *España, Europa y el mundo Atlántico. Homenaje a John H. Elliot*, Madrid, Marcial Pons, Junta de Castilla y León, 2002, pp.113-147.
- KISLINGER, Ewald, “Les chrétiens d’Orient: règles et réalités alimentaires dans le monde byzantin” Jean-Louis FLANDRIN y Massimo MONTANARI (directores) *Histoire de l’alimentation*, pp. 319-344 .
- KONETZKE, Richard, *Colección de documentos para la historia de la formación social de Hispanoamérica 1493-1810*, tres volúmenes, Madrid, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1953-1958.
- “La ciudad de los Reyes Valle de Upar[1578]”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 231-278.
- LABAT, *Viaje a las islas de la América*, La Habana, Casa de las Américas, 1979.
- LAET, Joannes de, *Historia ou annaes dos feitos da Companhia privilegiada das Indias Occidentaes desde o seu començo até ao fim do anno 1636*, Rio de Janeiro, Biblioteca Nacional, 1916 [1644].
- _____ *Mundo nuevo o descripción de las Indias Occidentales*, introducción, traducción y notas de Marisa Vannini de Gerulewicz, Caracas, Universidad Simón Bolívar, 1988.
- LANGENBAEK, Carl Henrik, *Mercados, poblamiento e integración étnica entre los muisca, siglo XVI*, Bogotá, Banco de la República, 1987.

- _____ *Noticias de caciques muy mayores. Origen y desarrollo de sociedades complejas en el nororiente de Colombia y el norte de Venezuela*, Medellín, Ediciones Uniandes, Editorial Universidad de Antioquia, 1992.
- _____ “Resistencia indígena y transformación ideológica entre los muisca de los siglos XVI y XVII”, en Ana María GÓMEZ LONDOÑO (editora académica), *Muisca. Representación, cartografías y etnopolíticas de la memoria*, Bogotá, Pontificia Universidad Javeriana, 2005, pp. 24-51.
- LAS CASAS, Bartolomé de, *Historia de las Indias*, México, Fondo de Cultura Económica, 1981.
- LAURIOUX, Bruno, “Identidades nacionales, peculiaridades regionales y koiné europea en la cocina del Medioevo”, en Massimo MONTANARI (compilador), *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, pp. 51-73.
- LAVALLE, Bernard, *Las promesas ambiguas. Criollismo colonial en los Andes*, Lima, Pontificia Universidad Católica del Perú, Instituto Riva-Agüero, 1993.
- _____ *Recherches sur l'apparition de la conscience creole dans la vice-royaute du Perou: L'antagonisme hispano-creole dans les ordres religieux (XVIème-XVIIème SIECLES)*, Dos tomos, tesis doctoral, Lille, Atelier National de Reproduction des Theses, 1982.
- LEVI, Giovanni, *La herencia inmaterial. La historia de un exorcista piamontés del siglo XVII*, Madrid, Nerea, 1990.
- LONG, Janet (coordinadora), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México, Universidad Nacional Autónoma de México, 1996.
- _____ “América en Europa después de 1492” en Janet LONG (coordinadora), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, pp.171-181.
- LÓPEZ MEDEL, Tomás, *Tratado de los tres elementos*, Madrid, Alianza, 1992.
- _____ *Visita de la gobernación de Popayán: libro de tributos, 1668-1559*, edición, transcripción y estudio preliminar por Berta ARES QUEIJA, Madrid, CSIC, 1989.
- LÓPEZ DE VELASCO, Juan, *Geografía y descripción universal de las Indias*, edición de Marcos Jiménez de la Espada. Madrid, Atlas, 1971 (1572).
- LOVERA, José Rafael, *Historia de la alimentación en Venezuela. Con textos para su estudio*, Caracas, Monte Avila, 1988.

- _____ *Gastronomía caribeña. Historia, recetas y bibliografía*, Caracas, Cega, 1991.
- _____ “Intercambios y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial: diversidad de panes y de gente” en Janet LONG (coord), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, pp. 57-70.
- “Manuel Fraile y Francisco de Cieça en su nombre sobre el amparo de ciertos indios en la gobernación de Joan López de Herrera [1593]”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo IV, pp. 439-461.
- MARTÍNEZ, Aída, *Mesa y Cocina en el siglo XIX*, Bogotá, Planeta, 1990.
- MEDRANO, Alonso, “Descripción del Nuevo Reino de Granada (1598)”, transcripción y presentación por Michael FRANCIS, en *Anuario colombiano de Historia social y de la cultura*, número 30, Bogotá, 2003, pp. 341-360.
- MELÉNDEZ, Juan Fray, *Tesoros verdaderos de las Yndias. En la historia de la gran provincia de San Juan Bautista del Perú de el Orden de predicadores*, tomo tercero, Roma, Imprenta de Nicolas Angel Tinassio, 1682.
- MELVILLE, Elionor, *Una plaga de ovejas: consecuencias ambientales de la conquista de México*, México, Fondo de Cultura Económica, 1999.
- “Memorial que da fray Geronimo descobar predicador de la orden de Sant Agustin al real Consejo de Yndias de lo que toca a la provincia de Popayán (1582)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 387-427.
- MÉNDEZ, Cristóbal, *Libro del ejercicio corporal y de sus provechos por el cual cada uno podrá entender qué ejercicio le sea necesario para conservar su salud*, México, Academia Nacional de Medicina, 1991 (1553).
- MÉNDEZ NIETO, Juan, *Discursos medicinales compuestos por el licenciado Juan Mendez Nieto, que tratan de las maravillosas curas y sucesos que dios nuestro señor a querido obrar por sus manos, en cinquenta años que a que cura, ansi en España, como en la ysla española, y rreino de tierra firme, [...] En Cartagena indiana, a□o de 1607 y de la hedad del autor 76. [...]*, Salamanca, Universidad de Salamanca, Junta de Castilla y León, 1989.

- MIGNOLO, Walter, “El mandato y la ofrenda: la descripción de la ciudad y provincia de Tlaxcala, de Diego Muñoz Camargo, y las relaciones de Indias”, en *Nueva revista de filología hispánica*, vol. 35, no. 2, México, (1987) pp.450-479.
- _____ *Historia locales/diseños globales: colonialidad, conocimientos subalternos y pensamiento fronterizo*, Madrid, Akal, 2003.
- _____ *The Darker Side of the Renaissance. Literacy, Territoriality and Colonization*, Ann Arbor, The University of Michigan Press, 1995.
- MINTZ, Sidney W., “El dulce intruso: el azúcar en el Nuevo Mundo” en Janet LONG (coord), *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, pp. 227-235.
- _____ *Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*, México, Siglo XXI, 1996.
- MIÑO RUEDA, Luis Alberto, “Los últimos cazadores de caimanes”, en *El Tiempo*, Bogotá, 16 de mayo de 2004, p. 3-1.
- MONARDES, Nicolás, *Herbolaria de Indias (Primera y segunda y tercera partes de la Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales)*, edición preparada por Ernesto Denot y Nora Satanowsky, México, Instituto Mexicano del Seguro Social, 1990 (1574).
- MONTANARI, Massimo, “La cocina, lugar de La identidad y del intercambio”, en Massimo MONTANARI (compilador), *El mundo en la cocina*, pp. 11-15.
- _____ “Bolonia “la grasa”. La construcción de un mito”, en Massimo MONTANARI (compilador), *El mundo en la cocina*, pp. 171-188.
- _____ (compilador), *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, Buenos Aires, Paidós, 2003.
- _____ *Del hambre a la abundancia. Historia y Cultura de la alimentación en Europa*, Barcelona, Crítica, 1993.
- _____ *La comida como cultura*, Gijón, Trea, 2006.
- “Mortuoria de Ana Ancerma, yndia del pueblo de San Lorenzo de Aburrá, 1627”, en *Historia y Sociedad*, número 7, Medellín, 2000, pp. 227-237.
- MOTIS DOLADER, Miguel Angel, “L’alimentation juive médiévale”, en Jean-Louis FLANDRIN y Massimo MONTANARI (directores) *Histoire de l’alimentation*, pp. 367-387.

- MUIR, Edward, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, Madrid, Editorial Complutense, 2001.
- MURRA, John V., *El mundo andino. Población, medio ambiente y economía*, Lima, IEP, Pontificia Universidad Católica del Perú, 2002.
- MUSSET, Alain, *El agua en el valle de México, siglos XVI-XVIII*, México, Pórtico de la ciudad de México, Centro de Estudios Mexicanos y Centroamericanos, 1992.
- NAVARRETE, María Cristina, *Historia social del negro en la colonia. Cartagena, siglo XVII*, Valle, Universidad del Valle, 1995.
- OLIVA, Juan Pablo, *Platicas domesticas y espirituales*, s.l.,s.e., 1680.
- OCAÑA, Diego de, *A través de la América del Sur*, Edición de Arturo Alvarez, Madrid, Historia 16, 1987.
- ORTEGA RICAURTE, Enrique, *Cabildos de Santafé de Bogotá, cabeza del Nuevo Reino de Granada, 1538-1810*, Bogotá, Empresa Nacional de Publicaciones, 1957.
- OTTE, Enrique, *Cartas privadas de emigrantes a Indias, 1540-1616*, México, Fondo de Cultura Económica, 1993.
- OVANDO Y GODOY, Juan, *Gobernación espiritual de Indias. Código Ovandino, libro primero*, presentación y transcripción por Ángel Martín González, Guatemala, Instituto teológico salesiano, 1978 (Ca. 1570).
- PALACIOS PRECIADO, Jorge, “La esclavitud y la sociedad esclavista”, en *Manual de Historia de Colombia*, tomo I, Bogotá, Círculo de Lectores, 1982, pp. 303-346.
- PÉREZ DE ARTEAGA, Melchor, “Relación del Nuevo Reino (1568)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *No Hay Caciques ni señores*, pp. 127.
- PIQUERAS CÉSPEDES, Ricardo, *Entre el hambre y el dorado: mito y contacto alimentario en las huestes de conquista del XVI*, Sevilla, Diputación de Sevilla, 1997.
- POMA DE AYALA, Guamán, *Nueva crónica y buen gobierno*, edición facsimilar de 1616 obtenida de la red mundial el 2 de febrero de 2007 en <http://www.kb.dk/permalink/2006/poma/info/es/project/project.htm>.
- POMIAN, Krzysztof, *Sur l'histoire*, Paris, Gallimard, 1999.
- PORTOCARREO, León [atribuido], *Descripción del virreinato del Perú. Crónica inédita de comienzos del siglo XVII*, edición y prólogo de Boleslao Lewin, Rosario, Universidad Nacional del Litoral, 1958.

- QUIROGA, Pedro de, *Coloquios de la verdad*, estudio preliminar y edición de Daisy Rípodas Ardanaz, Valladolid, Instituto de cooperación iberoamericana, Casa-museo de Colón y Seminario de Americanistas, 1992.
- REICHEL-DOLMATOFF, Gerardo, *El chamán y el jaguar. Estudio de las drogas narcóticas entre los indios de Colombia*, México, Siglo XXI, 1978.
- _____, “Colombia indígena. Período prehispánico”, en *Manual de Historia de Colombia*, tomo I, Bogotá, Instituto Colombiano de Cultura, 1982, pp. 33-115.
- REITZ, Elizabeth, “Dieta y alimentación hispano-americana en el Caribe y la Florida en el siglo XVI”, en *Revista de Indias*, vol. LI, núm. 191, Madrid, 1991, pp. 11-24.
- “Relación de Anzerma”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 335-361.
- “Relación de la conquista de los Carares [9 de mayo de 1601]”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo III, pp. 427-482.
- “Relación de la gobernación de Santa Marta [ca. 1571], en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 191-194.
- “Relación de las cosas notables que hay en el distrito de esta Audiencia de el Nuevo Reyno de Granada [ca. 1608]” en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo III, pp. 483-501.
- “Relación de lo que subcedio al magnifico señor capitán Jorge Robledo”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 263-331.
- “Relación de lo que subcedio en el descubrimiento de las provincias de Antiochia, Anserma y Cartago y ciudades que en ellas pobladas por el s(en)or capitá(n) Jorge Roblado (1540)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 235-262.
- “Descripción del Nuevo Reino de Granada (1598)”, introducción y transcripción de Michael FRANCIS, en *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, número 30, Bogotá, pp. 341-360.
- “Relación del Nuevo Reyno: carta y relación para su majestad que escriben los oficiales de v(uest)ra m(ages)t(ad) de la provincia de Santa Marta (1539)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo III, pp. 93-117.

- “Relación de Pedro de Heredia [1553]”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 367-373.
- “Relación de Santa Marta [Ca. 1550]”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 85-122
- “Relación de Tayrona [1571]” en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 197-200.
- “Relación que da el adelantado de Andaboya de las tierras y probincias que abaxo se ara mención (1514)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 103-186.
- “Repartimiento que el gobernador de Cartagena hizo de los yndios Della 1541 (Cartagena 14 de junio de 1541)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 377-393.
- RESTREPO, Cecilia, *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, 1653-1773*, Bogotá, Centro editorial de la Universidad del Rosario, 2005.
- RESTREPO, Cecilia y Helena SAAVEDRA, *De la sala al comedor. Anécdotas y recetas bogotanas*, Bogotá, Binah, 2004.
- RESTREPO, Luis Fernando, *Un nuevo reino imaginado. Las elegías de varones ilustres de Indias de Juan de Castellano*, Bogotá, Instituto Colombiano de Cultura Hispánica, 1999.
- RITCHIE, Carson I.A., *Comida y civilización De cómo los gustos alimenticios han modificado la Historia*, Madrid, Alianza Editorial, 1986.
- ROBLES, Gregorio de, *América a fines del siglo XVII. Noticias de los lugares de contrabando*, Valladolid, Casa Museo de Colón y Seminario Americanista de la Universidad de Valladolid, 1980.
- RODRÍGUEZ FREYLE, Juan, *Conquista y descubrimiento del Nuevo Reino de Granada*, edición de Jaime Delgado, Madrid, Dastin, 2000.
- RODRÍGUEZ DE LEÓN PINELO, Antonio, *Tratado de confirmaciones reales*, copia facsimilar, Caracas, Academia Nacional de la Historia, .1972 (1630).
- ROJAS, Ulises, *El cacique de Turmequé y su época*, Tunja, Imprenta departamental, 1965.

- ROMERO, Mario Germán, *Fray Juan de los Barrios y la evangelización del Nuevo Reino de Granada*, Bogotá, ABC, 1960.
- ROMOLI, Kathleen, *Vasco Núñez de Balboa. Descubridor del pacífico*, Bogotá, Plaza de Janes, 1988.
- ROSENBERG, Bernard, “La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne” en Jean-Louis FLANDRIN y Massimo MONTANARI (directores) *Histoire de l'alimentation*, pp. 345-365.
- RUIZ RIVERA, Julian B., *Encomienda y mita en Nueva Granada*, Sevilla, Escuela de Estudios Americanos de Sevilla, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1975.
- SALDARRIAGA, Gregorio, *Al comer se abre el apetito. Una mirada cultural de la alimentación en los siglos XVI y XVII*, tesis de grado para optar al grado de historiador, Universidad Nacional de Colombia, sede de Medellín, 1999.
- _____ “La inserción del maíz en el gusto de la sociedad colonial del Nuevo Reino de Granada”, en *Historia y Sociedad*, número 6, Medellín, 1999, pp. 85-106.
- _____ “Redes y estrategias femeninas de inserción social en tierra de frontera: tres mujeres desarraigadas en Antioquia (siglo XVII).”, en Berta ARES y Pilar GONZALBO (coordinadoras), *Las mujeres en la construcción de las sociedades iberoamericanas*, México, Sevilla, El Colegio de México, CSIC, 2004, pp. 141-161.
- SANDOVAL, Alonso de, *Un tratado sobre la esclavitud*, introducción, transcripción y traducción de Enriqueta Vila Vilar, Madrid, Alianza, 1987.
- SEEDS, Patricia, *Ceremonies of Possession in Europe's Conquest of the New World, 1492-1640*, New York, Cambridge University Press, 1995.
- SEVILLA, Isidoro de, *Etimologías*, traducción de Luis Cortés y Góngora, Madrid, Biblioteca de autores cristianos, 1951.
- SILVESTRE, Francisco, *Relación de la provincial de Antioquia*, transcripción, introducción y notas por David J. Robinson, Medellín, Secretaría de Educación y Cultura de Antioquia, 1988.
- SIMÓN, Pedro Fray, *Noticias históricas de las conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales*, Recopilación, introducción y notas de Juan FRIEDE, 6 tomos. Bogotá, Banco Popular, 1982.

- “Sobre los yndios de la Culata en la provincia de Neiva [1559]”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo IV, pp. 391-403.
- SOLANO, Francisco de (editor), *Cuestionarios para la formación de las Relaciones geográficas de Indias, siglos XVI/XIX*, Madrid, CSIC, 1988.
- SPLENDIANI, Ana María, et al, *Cincuenta años de inquisición en el tribunal de Cartagena de Indias 1610-1660*, 4 tomos, Bogotá, Instituto Colombiano de Cultura Hispánica, Ceja, 1997.
- STEINMETZ, Rudy, “Conceptions du corps a travers l’acte alimentaire aux XVII^e et XVIII^e siècles”, en *Revue d’histoire moderne et contemporaine*, tomo XXXV, enero-marzo 1998, pp. 3-35.
- SUBRAHMANYAM, Sanjay, “Also sprach der Idalcan. Un encuentro curioso en el Bijapur de 1561”, en *Cuadernos Hispanoamericanos*, número 620, febrero 2002, pp. 21 a 32.
- SUEUR, Laurent, “L’alimentation des marins de roi de France de 1763 à 1789, sur le vaisseaux au long cours se dirigeant vers les Indes orientales” en *Revue Historique*, número 568, oct-dec, pp. 411-428, Paris.
- _____ “La conservation des vivres et des boissons sur les vaisseaux au long tours appartenait au roi de France et qui se dirigeaient, à la fin du XVIII^e siècle, vers les Indes orientales » *Revue Historique*, número 585, jan-mars, pp. 131-140, Paris.
- SUPER, John C., *Food, Conquest, and Colonization in Sixteenth-Century Spanish America*, Albuquerque, University of New Mexico Press, 1988.
- TESTER, Jim, *Historia de la astrología occidental*, México, Siglo XXI, 1990.
- “Testimonio como pobló el pueblo nombrado La Nueva Sevilla y puso alcaldes y regidores (1591)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 357-361.
- TOBAR Y BUENDÍA, Pedro Fray, *Verdadera histórica relación del origen, manifestación y prodigiosa renovación por si misma y milagros de la imagen de la sacratissima virgen Maria madre de Dios nuestra señora de el Rosario de Chiquinquirá, que está a cuidado de los religiosos del Orden de Predicadores. Sacada a la luz por el M. R. P. M. Fr. Pedro de Tobar y Buendia, Procurador General en ambas curias. Y aora reimpressa a cuidado, y solicitud del M. R. P. M. Fr. Pedro Masustegui, Difinidor, y*

- procurador General en ambas Curias por su Provincia del Nuevo Reyno de Granada*, Madrid, Antonio Marin, 1735.
- TOVAR, Hermes, *Formaciones sociales prehispánicas*, Bogotá, El Buho, 1990.
- _____ *No hay caciques ni señores*, Barcelona, Senadi, 1987.
- _____ *Relaciones y visitas a los Andes*, cuatro tomos, Bogotá, Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- VAINFAS, Ronaldo, “Colonialismo e idolatrías: Cultura y resistencia indígena en el mundo ibérico”, en *Pueblos y culturas indígenas*, Quito, ADHILAC, 1992.
- _____ “Idolatrias e milenarismos: a resistência indígena nas Americas”, en *Estudos Históricos*, vol. 5, número 9, Río de Janeiro, 1992, pp. 29-43.
- VARGAS LESMES, Julián, *La sociedad de Santa Fe Colonial*, Bogotá, Cinep, 1990.
- VARGAS MACHUCA, Bernardo, *Milicia y descripción de las Indias*, Bogotá, CESO, Biblioteca Banco Popular, 2003.
- VÁZQUEZ DE ESPINOZA, Antonio, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, edición de Balbino Velasco Bayón, Madrid, Historia 16, 1992.
- VIDAL ORTEGA, Antonino, *Cartagena de Indias y la región histórica del Caribe, 1580-1640*, Sevilla, Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Escuela de Estudios Hispano-Americanos, Universidad de Sevilla, Diputación de Sevilla, 2002.
- VIGNOLO, Paolo, “Nuevo mundo: ¿un mundo al revés? Las antípodas en el imaginario del Renacimiento”, en Diana BONNETT y Felipe CASTAÑEDA (editores), *El nuevo mundo. Problemas y debates*, Bogotá, Universidad de los Andes, 2004, pp. 23 a 60.
- VILLAMARIN y VILLAMARIN, “Epidemia Disease in the Sabana de Bogotá, 1536-1810” en Noble David COOK y George LOVELL (editor), *Secret Judgements of God: Old World Disease in Colonial Spanish America*, Normand, Londres, University of Oklahoma Press, 1992.
- VIQUEIRA, Juan Pedro, *Encrucijadas chiapanecas: Economía, religión e identidades*, México, Tusquets, El Colegio de México, 2002.
- “Visita a la provincia de Mariquita [1559]”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo IV, pp. 71-388.

“Visita de Diego de Villafañe a la provincia de Chapayma de Joan Durango [27 de noviembre de 1563], en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo IV, pp. 421-436.

“Visita de Tomás López a Natagaima [1562]”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo IV, pp. 407-418.

WACHTEL, Nathan, “La aculturación”, en: Jacques LE GOFF y Pierre NORA (Directores), *Hacer la Historia*, 3 volúmenes, Barcelona, Laia, 1978, pp. 135-156.

WARMAN, Arturo, *Historia de un bastardo: maíz y capitalismo*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.

“Ynformación del señor governador Pedro Fernández de Busto del estado eeen que dejó la jornada de Tairona en Santa Marta (1571)”, en Hermes TOVAR PINZÓN, *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 225-229.

ZOLA, Elemire, *Los arquetipos*, Caracas, Monte Avila, 1984.