



GREGORIO  
SALDARRIAGA

*Alimentación e identidades en  
el Nuevo Reino de Granada*

SIGLOS XVI Y XVII

Ministerio de Cultura

**Ministerio de Cultura**

Mariana Garcés Córdoba  
MINISTRA

María Claudia López Sorzano  
VICEMINISTRA

Enzo Rafael Ariza Ayala  
SECRETARIO GENERAL

Juan Luis Isaza Londoño  
DIRECTOR DE PATRIMONIO

**GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

Adriana Molano Arenas  
COORDINADORA

*Proyecto Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*

Viviana Cortés Angarita  
Isabel Cristina Restrepo  
Daniela Rodríguez Uribe  
Enrique Sánchez Gutiérrez

*Comité asesor para la política de conocimiento, salvaguardia  
y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas*

Germán Patiño Ossa  
Soffy Arboleda de Vega  
Juana Camacho Segura  
Ramiro Delgado Salazar  
Julián Estrada Ochoa  
Ximena Hernández Sánchez  
Carlos Humberto Illera Montoya  
Lácydes Moreno Blanco  
Esther Sánchez Botero  
María Josefina Yances



**MinCultura**  
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD  
PARA TODOS**

Carrera 8 8-43  
Línea gratuita 01 8000 913079  
(571) 342 4100  
Bogotá, Colombia  
[www.mincultura.gov.co](http://www.mincultura.gov.co)

## Contenido

8	<i>Listado de siglas y de mapas</i>
11	<i>Agradecimientos</i>
13	<i>Prólogo</i>
19	<i>Introducción</i>

### I

#### **ABUNDANCIA Y ESCASEZ 35**

37	Los usos políticos de la abundancia
37	<i>Bondades de la tierra y posibilidades (1510-1560)</i>
40	<i>Institucionalización de la forma de ver la abundancia (1571-1601)</i>
44	<i>La respuesta criolla (1622-1688)</i>
48	La conquista del territorio y la lucha por el abasto
52	<i>Santa María del Antigua del Darién</i>
55	<i>Santa Marta</i>
66	<i>Cartagena</i>
75	<i>La gobernación de Popayán</i>
85	<i>Los reinos muiscas</i>
99	Consideraciones finales

### II

#### **LA SUBVALORACIÓN DE LA TIERRA Y DE SU ALIMENTACIÓN 107**

107	Comida de poco sustento y los peligros de la abundancia (1576-1624)
120	La subvaloración de las prácticas alimentarias de los indígenas
121	<i>Los indios caníbales</i>
124	<i>Indios borrachos y desordenados</i>
134	<i>Los indios comedores de porquerías</i>

140	<i>Un hilo común</i>
142	La incapacidad de emular

### III

	<b>RITUALES INDÍGENAS DE ABUNDANCIA</b>	145
145	Rituales agrícolas	
166	Rituales de riqueza	
176	Ritos de guerra y sublevación	
189	Alimentación, riqueza y guerra: puntos en común	

### IV

	<b>MAÍZ: CONSUMO, SALUD Y PRODUCCIÓN</b>	195
195	Formas de consumo	
195	<i>Panes de maíz</i>	
204	<i>Mazamorras y chicha</i>	
218	Cultivo y producción	
223	<i>Cartagena</i>	
230	<i>El occidente del Nuevo Reino</i>	
237	<i>El centro del Nuevo Reino</i>	
242	<i>Líneas generales de la producción del maíz</i>	
244	Unidos por la producción y el consumo	

### V

	<b>YUCA Y CASABE: ADOPCIÓN, IMPOSICIÓN Y NECESIDADES COMERCIALES</b>	247
247	La etapa antillana y el tránsito a la tierra firme	
251	El aumento de la demanda y la imposición de la producción	
257	Rechazo y apropiación gustativa	
261	Dominación e identidades	

## VI

### LA MULTIPLICACIÓN DE LAS CARNES 265

267	Ganado vacuno
267	<i>Las experiencias de la costa atlántica</i>
273	<i>Las experiencias del centro y el oriente del Nuevo Reino</i>
280	<i>La experiencia del occidente del Nuevo Reino</i>
283	Ganadería porcina
284	<i>El cerdo caribeño</i>
295	<i>Los cerdos en el occidente del Nuevo Reino</i>
299	<i>El cerdo en el centro de la Audiencia</i>
303	Entre el agua y la tierra: los anfibios americanos
310	<i>El manatí: aceite y carne</i>
312	<i>Lagartos fieros y mansos</i>
315	Ideas finales

### CONCLUSIONES 319

319	Entre la negociación y la sujeción
322	Dominar y transformar
328	La construcción de identidades y de comunidades
333	Ordenar el mundo
337	<i>Referencias bibliográficas</i>

## **Siglas**

AGI	Archivo General de Indias, Sevilla.
AGN	Archivo General de la Nación, Colombia.
AGNM	Archivo General de la Nación, México.
CDIAO	Colección de documentos inéditos de las posesiones españolas en América y Oceanía, Madrid.
CDISB	Colección de documentos inéditos relativos al adelantado capitán don Sebastián de Belalcázar, 1535-1565.
DIHBC	Documentos inéditos para la historia de Boyacá y Colombia.
DIHC	Documentos inéditos para la historia de Colombia.
FDHNRG	Fuentes documentales para la historia del Nuevo Reino de Granada, desde la instalación de la Real Audiencia en Santa Fe.

## **Mapas**

PÁG. 56

1. *Von Terra Firme cum novo regno gratanense et Popayán*. Joannis Janssonius, 1651.

PÁG. 62

2. Gobernaciones y provincias en el Nuevo Reino de Granada, siglo XVII.

PÁG. 82

3. Centros urbanos del Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII.

PÁG. 93

4. Zona pijao y poblaciones españolas aledañas a finales del siglo XVI y comienzos del siglo XVII.



*A Adriana, Pedro, Gabriela y Rodrigo*



## Agradecimientos

ESTE TRABAJO ESTÁ BASADO en la tesis doctoral que presenté en El Colegio de México y en un proyecto inscrito en el Sistema de Investigación Universitario de la Universidad de Antioquia. Durante el tiempo que invertí para realizarlo contraí un sinnúmero de deudas con personas e instituciones que fueron generosas conmigo, que me ayudaron y apoyaron más allá de mis esperanzas.

El Colegio de México y su Centro de Estudios Históricos fueron mi refugio y mi casa de estudios. Allí encontré un grupo de profesores ideales, una biblioteca de ensueño, un personal administrativo amable y eficiente, unos compañeros de estudio inmejorables y una beca de estudios y de investigación que me permitió ser alumno de tiempo completo e investigador con un apoyo envidiable. La Secretaría de Educación Pública de México (SEP) también me otorgó una beca durante los primeros tres años de mis estudios doctorales; el Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH) me proporcionó una ayuda económica para desarrollar parte de mi investigación, gracias a la cual realicé viajes al Archivo General de la Nación en Bogotá. La Universidad de Antioquia me concedió el tiempo y los medios necesarios para adelantar este trabajo investigativo en el periodo previsto.

Las instituciones donde adelanté mi investigación, especialmente el Archivo General de la Nación y la Biblioteca Nacional, siempre me mostraron su cara más amable, lo cual fue de muchísima utilidad en los momentos de reclusión en sus fondos. El interés y apoyo de la Editorial de la Universidad del Rosario por publicar este libro, así como la eficiencia y amabilidad de su personal, permitieron que esta obra viera la luz.

Estoy en deuda con todos aquellos que leyeron este texto o partes de él y lo enriquecieron con sus críticas, comentarios y sugerencias: en primer lugar, Pilar Gonzalbo Aizpuru, quien fue mi asesora durante el proceso de la tesis doctoral y desempeñó su labor de manera encomiable. Igualmente, agradezco las lecturas y comentarios de Allen J. Grieco,

Anne Staples, Ivonne Mijares, Janet Long, Juan Pedro Viqueira, Manuel Miño, Massimo Montanari, Mayán Fernández, Óscar Mazín, Patricia Londoño, Solange Alberro y Sonia Corcuera.

En México, Bogotá y Medellín, tuve la fortuna de contar con excelentes amigos: Mario Barbosa, Aimer Granados, Alicia Gil, Marta y Diana Saade, Jesús Jasso, Óscar Calvo, Marta Domínguez y Úrsula Camba. La interlocución y amistad de Juan Carlos Vélez, Luis Miguel Córdoba y Roberto Luis Jaramillo fueron fundamentales para la investigación y redacción de este libro.

En la Universidad de Antioquia encontré un grupo de trabajo que me recibió amable y cálidamente. Allí, el Grupo de Investigaciones en Historia Social fue un espacio de discusión enriquecedor para mí; y los cursos que dicté, lugares de encuentro para confrontar en voz alta mis ideas sobre la materia, el Nuevo Reino de Granada y la alimentación. Gracias a mis colegas y a mis estudiantes pude refinar algunos de los argumentos presentes en esta publicación.

En los viajes que realicé para hacer este trabajo fui recibido amablemente en las casas de amigos que me abrieron las puertas sin reservas: María José Navajas y Jorge Rivas, Clara Chica, Alberto Eraso y Diana Moreno, Luis Rodríguez y Dolores Lorenzo.

Mis padres, Gabriela y Rodrigo, fueron un soporte fundamental y me hicieron más fácil todo al apoyarme sin reservas. Así mismo, Cristina Toro estuvo siempre ahí para proporcionar su apoyo incondicional con una generosidad que no conoce límites. De otro lado, mi familia, por la línea materna y la paterna, me brindó tal apoyo, compañía, cariño y generosidad que sin ellos este camino hubiera sido más complicado e ingrato.

Por último, Adriana y Pedro han sido mi vida desde que aparecieron en mi destino. Son mi luz y mi camino. Adriana leyó atentamente este texto más veces que yo y siempre me ayudó en todo lo que significara lograr una redacción más cuidada y una exposición más clara de las ideas. Sin su trabajo y esfuerzo este texto sería mucho más duro de leer. Si aun así no ha resultado 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.

## Prólogo

### *Historias y memorias de la construcción de las sazones de las cocinas tradicionales en Colombia: invenciones, negociaciones, confrontaciones e intercambios en torno al gusto*

Una mirada al universo de la alimentación desde la perspectiva histórica, en clave de la cultura, es indudablemente un esfuerzo invaluable en un momento en que el tema de la comida y la cocina está en el orden mundial, máxime si se trata de pensar lo propio, lo familiar, lo veredal, lo regional, lo local, lo “nacional”, lo continental y sus diversas dimensiones identitarias en el gusto y en la técnica.

El conocimiento reunido por la arqueología, la geología, la palinología, la historia, la antropología y la lingüística muestra rutas identitarias del gusto que han sido recorridas desde hace muchos años, y que hoy aportan las claves de la interpretación y el análisis de los asuntos de la comida y la cocina tradicional en el país.

Indudablemente el contexto actual de la globalización, sumado al estatus constitucional de la multiculturalidad y la pluriétnicidad y a los debates sobre los patrimonios culturales e inmateriales, ubican el tema de la comida y la cultura en un lugar significativo y promisorio en la investigación, en la docencia y en los trabajos locales, regionales, nacionales, continentales y mundiales.

En estas circunstancias el texto *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada. Siglos XVI y XVII*, del historiador Gregorio Saldarriaga, en hora buena, nos brinda un pasaje de entrada, pleno de detalles, a los mundos constituidos por los actos de comer y beber, en un cruce de rutas fisiológicas y simbólicas. En palabras del autor, en este mundo se definen identidades, negociaciones, transformaciones, dominaciones y el propio orden del mundo en los territorios de esa Colombia de los años 1500 y 1700.

Sustentado en un complejo y cuidadoso recorrido por fuentes impresas y de archivo, este libro invita a pensar de diferentes maneras la actualidad de las comidas colombianas, y en cuanto al pasado, a pensar en los fogones de las regiones y las localidades con otra percepción del dinámico proceso de construcción de los sabores y saberes. Esta investigación nos motiva a trabajar de manera interdisciplinaria y destaca el lugar de la comida en este enfoque, en la construcción de conocimientos sobre los hábitos alimenticios con los aportes de la historia, la sociología, la antropología y otras disciplinas sociales.

Un conjunto de términos que giran alrededor de la comida, recogidos en el propio texto, constituye un mapa para adentrarse en la obra del historiador Saldarriaga: gusto, necesidad, economía y productividad, permanencia y cambio, estructuras y contenidos, dominación y sometimiento. Cada uno de ellos nos conduce a ámbitos diversos que el autor trata en su texto en seis capítulos. En el primero esboza un contexto regional del Nuevo Reino de Granada, en concreto de Santa María la Antigua del Darién, Cartagena, Santa Marta, Popayán y los reinos muisca, e introduce el tema de la abundancia y la escasez durante la Conquista. La segunda, tercera, cuarta y quinta partes versan sobre las problemáticas de la tierra, el universo de los indígenas y sus códigos de valores como pueden reconocerse en sus rituales de la abundancia; a estos temas se suma el estudio de dos productos alimenticios principales, la yuca y el maíz, y de la ritualidad, la simbología, la economía, la agricultura y las relaciones de poder en tiempos de la llegada de los españoles, cuando comenzó a construirse un proyecto de la nación colombiana.

En tales ámbitos la memoria de lo amerindio interactuaba con otras memorias, otros gustos y otras técnicas propias de diversos mundos alimenticios, entre la negociación, la dominación y la construcción de identidades y del sentido de comunidad. La obra de Saldarriaga es un recorrido por geografías como las del occidente, el centro y el oriente del Nuevo Reino, y las de las gobernaciones de Cartagena y Santa Marta, al norte; en el viaje encontramos ecosistemas, ríos, valles, montañas, sabanas, mares, costas y animales que incluyen desde vacas y cerdos hasta el manatí, la iguana y el caimán, asociados a memorias ancestrales y que interactuaron de varias maneras con los otros mundos que llegaron a estas tierras.

Es una obra que pone en interacción tres continentes, múltiples culturas y un mar. Este es el escenario para una lectura del mundo de la cocina, parafraseando a Massimo Montanari, como el lugar de la identidad y del intercambio; idea que se complementa con las palabras de *El principito* que cita Saldarriaga: “Lo esencial es invisible a los ojos”. El texto muestra el proceso de descubrimiento, conquista

y colonización por parte de otras sociedades en las tierras del Nuevo Reino de Granada; pero también cómo concebían la escasez y la abundancia los grupos indígenas, cómo percibían y valoraban la tierra, la gente y su alimentación y cómo de una manera abrupta fueron clasificados y excluidos del nuevo orden instaurado por quienes llegaron como advenedizos y, en términos de Enrique Dussell, establecieron “el encubrimiento del otro” desde 1492.

A propósito, el autor se ocupa de la subvaloración de las prácticas alimentarias de los indígenas y remite a las ya conocidas imágenes de ellos como borrachos, caníbales, desordenados y comedores de porquerías. Este panorama se complementa con sus acercamientos a la planta americana por antonomasia, el maíz, y a la yuca, las cuales entretajan, en palabras del autor, un mundo de “alimentación, riqueza, guerra, salud, producción y consumo, adopción, imposición, necesidades comerciales, dominación e identidades”. Se trata de las matrices culturales de la comida de los seres terrenales y de los ancestros, de los vivos y de los muertos.

Un tema cargado de significado, por la historia que se construye en este texto, es el de las carnes que se consumieron a lo largo de los siglos XVI y XVII en el Nuevo Reino de Granada. El historiador trata sobre las técnicas de conservación y consumo de las carnes y sobre su posición en diversos universos religiosos, étnicos y gustativos. Iguanas, icoteas, caimanes, manatíes, cerdos y otros animales participan en variados sentidos de lo sagrado, de lo demoníaco, de las cosmogonías y en distintas dimensiones del ser, del saber, del hacer y del poder.

El examen de la alimentación en los siglos XVI y XVII termina con unas reflexiones que se entrelazan con los primeros conceptos con los que sintetice el trabajo del autor; estos enunciados definen los ejes de la tesis doctoral: entre la negociación y la sujeción, dominar y transformar, la construcción de identidades y comunidades y ordenar el mundo.

Su concepción de la alimentación nos refiere al concepto de estructuras alimentarias, con sus respectivas estructuras del gusto, entendidas como procesos históricos en los que se definen en su esencia los actos de comer y beber.

Esta obra propone entender la alimentación como una serie de esferas en las que se tejen relaciones entre lo propio, lo aceptable, lo deseable, lo apetecible, lo odiable, lo poco agradable y asqueroso. Cada contexto se lee, en esa Colombia, de acuerdo con sus especificidades geográficas y étnicas, para construir los referentes de las cocinas regionales de hoy. No deja de manifestarse en las ideas del historiador Saldarriaga la reflexión sobre el *encubrimiento* o *desencuentro* de varios mundos, con sus particularidades ideológicas, religiosas, políticas y sociales,

y, especialmente, con la inevitable interacción de sus estructuras del gusto y alimentarias, en el curso de unas relaciones de dominación, tributación, comercio y sacralización que podemos caracterizar como de *transculturación*, para rendirle un homenaje a Fernando Ortiz.

Como corolario de su investigación Gregorio Saldarriaga se plantea cómo en el proceso de la dominación española se permitió una creación de identidades alimentarias en doble vía, una empresa exigente, en medio de un choque de visiones del mundo en el cual las negociaciones, construcciones, deconstrucciones e imposiciones dinamizaron las estructuras sociales.

Un exquisito y novedoso recorrido por el proceso histórico de la invención, descubrimiento, conquista y colonización de las tierras y la gente del Nuevo Reino de Granada entre 1500 y 1700. Un trabajo que pone en escena a todos sus hacedores en algunos territorios importantes de la geografía nacional, en busca de las relaciones de poder que se establecieron en estos mundos americanos.

Gustos trastocados, sabores rechazados, adopciones gustativas, prácticas estigmatizadas, rituales satanizados. Mundos alimenticios, sentidos y significados, poseedores de sabores y técnicas que fueron declarados pecaminosos, demoníacos e insalubres.

Es este un texto que por su calidad y profundidad esperamos sea pronto lectura obligada de quienes por distintos caminos investigan y piensan sobre la alimentación. Es una referencia indispensable a la hora de estudiar la construcción de las cocinas tradicionales colombianas y en general la alimentación de la gente colombiana en forma diacrónica y sincrónica, pues aporta elementos para analizar las identidades culinarias nacionales, regionales, de clase, étnicas, públicas, privadas, sagradas y profanas.

El lector tiene en sus manos un sabroso recorrido por la construcción de nuestras sazones, guisos y calderos, y por nuestros procesos de larga duración, en un momento en que el horizonte de la alimentación y del gusto parece dominado por una tendencia “exotizante”, por lo exquisito, por la cocina de autor y de fusión, así como por las deconstrucciones e innovaciones en los saberes y sabores.

RAMIRO DELGADO SALAZAR  
Departamento de Antropología  
Universidad de Antioquia



**Alimentación e identidades en  
el Nuevo Reino de Granada**

SIGLOS XVI Y XVII



## Introducción

COMO LO HAN SEÑALADO diversos autores, para los españoles la fundación de ciudades era una actividad fundamental, que les permitía vivir en sociedad. San Agustín había concretado la idea, para el cristianismo, de que solo en la ciudad el hombre podía vivir piadosamente y según los parámetros de la 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 únicamente por lo material (*urbs*), sino principalmente por la asociación humana (*civitas*) que en ella habitaba.<sup>1</sup> Así, los conquistadores constituían comunidades de conquista y fundación, con las cuales iban integrando el territorio desconocido al orden del mundo ibérico.

Si bien la ausencia de edificios y construcciones no alteraba la concepción misma de la 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. Prestaré atención a los momentos en los que la alimentación ocupaba un papel primordial, bien porque uniera al grupo (o a parte de él) o bien porque fuera la causa de su fragmentación.

En 1511, en medio de un vacío de poder político, los hombres asentados en

---

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

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 gobernador”.<sup>1</sup>

La selección de la iglesia para celebrar este juramento de rechazo y a la vez de unión es muy significativa, porque reforzaba la idea de una 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 acta del juramento y se informó de los participantes, y 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 reveladoras, pues muestran que el articulador social no era el alimento tangible, 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; no obstante, 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; solamente tras muchas súplicas y negociaciones logró llegar a tierra, sin tomar posesión como gobernador. Nicuesa estuvo albergado en casa de Vasco Núñez de Balboa, “comiendo a una [mesa] e durmiendo ambos en una cámara”.<sup>2</sup> Para Fernández de Oviedo, esta cercanía formaba parte de las maniobras de Núñez de Balboa para acceder al poder y deshacerse posteriormente

---

1. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro 28, cap. III.

2. *Ibíd.*

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. Esta suposición de Fernández de Oviedo puede tener un trasfondo de verdad, aunque también es probable que se hubiera vuelto un canon interpretativo, surgido del juicio de residencia seguido contra Núñez de Balboa y promovido por Pedrarias Dávila.

Independientemente del final trágico de Nicuesa y de las intenciones de Núñez de Balboa cuando se acercó a él, efectivamente una de las formas en que este 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. Núñez de Balboa establecía vínculos horizontales y verticales que se reforzaban mediante los actos de compartir o proveer la comida. En parte, esta estrategia pudo 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. 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, debido 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. Se puede comprender que quien venía nombrado por la Audiencia (Vadillo) aceptó esta fórmula porque sabía que su puesto era transitorio y que solo era cuestión de tiempo, mientras se firmaban en España nuevas capitulaciones con otro gobernador, nombrado directamente por el rey. En estas circunstancias, debía

provechar su tiempo en el cargo tanto como pudiera, si posteriormente aspiraba a pedir una gobernación para sí. Ambas partes aceptaron la negociación por el papel que desempeñaban la presencia y la 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 dividieron una hostia en dos partes y la consumieron.<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup> De esta manera, ambos se convirtieron realmente en compañeros (aque-llos que comparten el pan) y cumplieron atentamente las obligaciones adquiridas. La sociedad fue de corta duración, porque Palomino se ahogó al poco tiempo al tratar de cruzar un río.

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.<sup>3</sup>

Es claro que se denunciaba 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 garantía, en este caso, no la sacralidad del cuerpo consagrado de Cristo, sino el acto de haber

---

1. DIHC, tomo II, pp. 21, 40, 42, 147 y 150; “Relación de Santa Marta”, p. 133.

2. Cieza de León, *La Guerra de Chupas*, cap. CII, p. 286; Muir, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, p. 204.

3. AGI, *Quito*, 24, r. 38.

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 viable para crear solidaridades entre españoles, en momentos específicos, con lo que se limaban las diferencias existentes o incluso se hacían arreglos para tornar horizontales las relaciones, aunque fuera de manera temporal. Así mismo, 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, en vista de los lazos que los dominantes conformaban internamente, no tenía sentido quejarse, pues no encontrarían eco.<sup>1</sup>

Los ejemplos mencionados 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 contrarios. Los 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. Con el paso del tiempo, el poder imperial logró mayor estabilidad y control, y por eso no se necesitaban ceremonias alimentarias que conciliaran a bandos enfrentados, sino relaciones jurídicas claramente establecidas. Esto no supuso el fin de este tipo de formas de instaurar

---

1. En otras ocasiones, los indígenas sí veían en los visitadores oposiciones claras contra el poder de los encomenderos, pero en estos casos no solía haber mediación alimentaria: “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 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 dixeron 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.

alianzas; simplemente, estas ocuparon otro espacio social, muchas veces como transgresiones.<sup>1</sup>

Es necesario considerar ciertos ejemplos de los momentos en los que la alimentación se volvía un factor de discordia, para poder tener una visión contrastada de cómo se concebía el problema de la comunidad y sus comidas.

En 1514, poco tiempo después 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 naciente gobernación de Castilla del Oro produjo un desabastecimiento de provisiones que ocasionó la muerte de medio millar de los españoles recién llegados.<sup>2</sup>

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, con claras limitaciones debido a la resistencia indígena. Entre algunos españoles comenzó a surgir un sentimiento de insatisfacción por el manejo que Bastidas les daba a la gobernación y a las campañas de conquista. De acuerdo con 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, las que señalaban 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: les 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).<sup>3</sup>

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. Las dos primeras acusaciones estaban estrechamente ligadas, porque apuntaban a que Bastidas no actuaba de

---

1. FDHNRG, tomo II, p. 305.

2. 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.

3. DIHC, tomo I, pp. 216-220, 225-227, 231, 233 y 235.



acuerdo con su calidad de gobernador (como cabeza del cuerpo social) y olvidaba que “el superior ha de alimentar, el súbdito debe obedecer”.<sup>1</sup> En la última acusación, el peso recaía en la falta de caridad cristiana para con los enfermos, en su relación con la muerte de los españoles y en su negligencia con 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 en el trance de 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 de conformidad con un patrón identitario otorgado por la religión, que contraponía a los cristianos con los musulmanes, los judíos y, posteriormente, 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 que 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 el 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 estas se refería a 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 súbditos que estaban en el dicho pueblo, a cuya causa se murieron de hambre más de cien de ellos”.<sup>2</sup>

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 afrontaba un problema alimenticio; si a eso se le

---

1. Oliva, *Pláticas doméstica y espirituales*.

2. DIHC, tomo IV, p. 108.

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 escribió el Consejo de los “españoles nuestros súbditos”, 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 así mismo el único fogón que existía para hacer panes y guisos –y que se encontraba en el navío en que viajaba–, porque él lo ocupaba todo el día en su beneficio y en el de sus esclavos.<sup>1</sup>

En estas denuncias se hacía notar que la comida se compartía con los esclavos, pero no con los españoles; esto agravaba la falta, porque no les reconocía la calidad de compañeros a unos, y 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,<sup>2</sup> se marginaba 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.

Los casos mencionados de integración y de desintegración social en torno a la mesa son del siglo XVI, e incluso la mayoría de ellos del periodo 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 los tipos de poder que se manifestaban en las relaciones integradoras y en las 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, de manera que su autoridad no necesitaba 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 un arma de coacción que reforzaba sus puestos, no cuando la compartían, sino cuando era administrada en forma restrictiva. Para estos gobernadores la fuerza del nombramiento era superior a la voluntad y al bienestar de sus huéspedes; a fin de cuentas, ellas no los habían nombrado.

En parte, el uso administrativo no comunitario de la comida obedecía a los

---

1. *Ibíd.*, tomo VI, pp. 350, 354-355.

2. Montanari, *La comida como cultura*, p. 94.

altos costos invertidos para llevar a cabo las empresas de conquista; era necesario asegurarse el más alto rendimiento posible para cubrir las 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 a una colectividad, compartir una identidad y reconocer a los otros como iguales no se resquebrajaba solo 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 por 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, el imperial que administraba el poder verticalmente.<sup>1</sup>

La comprensión diferenciada del grupo se daba entre quienes detentaban el poder y sus allegados, porque para el resto seguía siendo operativa la idea de construir la comunidad compartiendo ciertas prácticas, entre ellas la repartición equitativa de la comida y cierta caridad inherente, como, por ejemplo, dársela a los enfermos y moribundos sin esperar contrapartida. Sabemos que el grupo pensaba esto, porque de lo contrario no se hubiera 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, e incluso se hizo 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. No obstante, como las ciudades se habían fortalecido y consolidado, y con ellas sus cabildos, estos fueron los encargados

---

1. Zola, *Los arquetipos*, pp. 113-134.

de velar por los intereses de los vecinos y adoptaron el papel de defensores de la comunidad, opuestos –en ocasiones– a las autoridades de los gobernadores.

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 como la de Balboa y Palomino, ni para la elección popular; pero aun 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 hizo en 1573.<sup>1</sup>

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. Es preciso 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. Así mismo, no era igual el escenario cuando los casos tenían lugar en las ciudades o fuera de ellas, o incluso si la parte urbana era limitada. Aunque los ejemplos se pueden multiplicar en las relaciones y crónicas, opto por recurrir a dos que ejemplifican bien estas diferencias.

El primer caso proviene 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 cien 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”.<sup>2</sup> 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 solo miraran por su supervivencia,

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Magdalena*, tomo II, f. 428r y ss.

2. “Relación de las cosas notables que hay en el distrito de esta Audiencia de el Nuevo Reyno de Granada”, p. 492.

dejaran que primara el egoísmo y perdieran los rastros de civilidad que debían tener los cristianos. Encontramos, entonces, 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 los comensales (cuando perdió y cuando sus súplicas no fueron atendidas).

El segundo caso sucedió a mediados del siglo XVI. Los protagonistas fueron los hombres que iban al mando del capitán Gascuña, entre Venezuela y el Nuevo Reino. Con el paso de los días, los alimentos escasearon y las enfermedades surgieron en el grupo; este se fue desintegrando hasta que todos sus miembros murieron, excepto uno, Francisco Martín, quien se salvó gracias a la intervención de los indios. Primero fue esclavo de un grupo y luego fue vendido a otro, 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, pues consumieron indios, algunos de los cuales fueron capturados para tal fin.<sup>1</sup>

Un comportamiento de este tipo solo podía sobrevenir en momentos de crisis y desesperación, en los que 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 le costaron la vida a cientos de españoles, y aun así no aparecen registros de antropofagia. Por un lado, los controles de la ciudad eran más efectivos para restringir dicho comportamiento, pero, por otro, se debe recordar nuevamente 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 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 claro 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 que en un momento de crisis se prefirió la supervivencia de uno sobre las posibilidades de dos).

Se puede plantear la pregunta de si esta narración del canibalismo corresponde

---

1. Friede, “La increíble experiencia de Francisco Martín”.

a un canon retórico de las crónicas o forma parte de una concepción cultural de la época. Aunque narraciones como esta puedan corresponder a un canon o un tropo de la época que expresaba que el canibalismo era parte del mundo salvaje, y que, al ingresar los españoles en este, alejarse de la civilización y descuidar sus obligaciones cristianas, podían llegar a practicarlo, el caso de Francisco Martín es especial porque, además de haber sido 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 que vivió con sus compañeros y las formas en que se presentaron los casos de antropofagia. Contó cómo él y otros miembros del grupo consumieron carne humana, y detalló incluso las partes consumidas. Por lo tanto, en esta ocasión 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 de los españoles entre sí como miembros de una misma comunidad, y en eso la convivialidad tenía un papel activo. Así pues, 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 él. 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. No obstante, sobre los actos referentes a los alimentos había una actitud moral que incluso resultaba más difícil de transgredir, o que causaba mayor escándalo. Por ejemplo, en el ataque que los franceses realizaron a Santa Marta en 1544 pusieron en práctica la táctica de la tierra arrasada. Si bien los vecinos de Santa Marta se quejaron de todos 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.<sup>1</sup>

---

1. DIHC, tomo VII, p. 99. Las cursivas son mías.

No solo 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, esta 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 un retrato perverso de los agresores. Aun 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, esta se multiplicó y transformó en muchas otras, en nuevos marcos de referencia de la expansión ibérica; así mismo cambiaron los principios y normas que regían a 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 de continuidad con el pasado, para hacer frente a un ambiente que se hacía tornadizo y nuevo, tanto para los españoles como para los indígenas y los africanos.

\* \* \*

Desde la formulación del proyecto de este trabajo busqué dar cuenta del proceso de creación de identidades alimenticias en el Nuevo Reino de Granada, durante los siglos XVI y XVII. Al comienzo mi problema estaba muy marcado por un enfoque cultural un tanto cerrado sobre sí mismo. Con el paso del tiempo y del trabajo en el archivo, la importancia de la esfera productiva se me hizo cada vez más evidente, así como las relaciones de poder, ciertas características propias del sistema colonial y el componente político de la alimentación, que había dejado de ver en un principio. Por esto, con mayor soporte documental, con la guía de la doctora Gonzalbo y con la necesaria reflexión de por medio, perfilé el problema central 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 alrededor de estos, históricamente, se produjeron identidades alimenticias. Para ello, he centrado la mirada en dos elementos fundamentales que estructuran el trabajo en dos partes

claramente diferenciadas: en primer lugar, las formas de entender la abundancia y la escasez; los significados, símbolos y sentidos que en ellas se pusieron y los usos que diferentes grupos sociales hicieron de ellos para enfrentarse a un mundo cambiante. En segundo lugar, se estudia la forma en que el comercio hispánico y las necesidades de abasto transformaron el consumo, las dietas y las ideas alimentarias; para ello se seleccionan tres objetos de estudio que permiten comprender y ejemplificar estos procesos: el maíz, la yuca y las carnes. Es claro que ciertos elementos quedan por fuera, como las frutas americanas, los plátanos y los tubérculos, entre otros, y que en torno a ellos también se crearon identidades alimenticias. Sin embargo, como en el periodo trabajado no se incorporaron con tanta fuerza en el comercio español y este no pareció haber incidido en transformaciones específicas, considero que no aportaban al problema que estaba abordando y que deberán ser analizados en un estudio posterior.

Ya que la alimentación es un problema nuclear del ser humano, para su análisis he buscado combinar las esferas política, productiva, social y cultural, a fin de tener una mirada más compleja sobre los procesos; de ahí que se encuentre en el texto un entrecruzamiento entre análisis simbólicos y materiales, que buscan dar profundidad y diversas dimensiones a este aspecto de la vida.

Soy consciente de que buena parte de las afirmaciones que he realizado y las conclusiones a las que he llegado no son generalizables a las Indias Occidentales en su totalidad, e incluso es probable que no puedan ser extensibles ni siquiera a territorios cercanos como Venezuela o la Audiencia de Quito. No por ello este trabajo y las ideas que plantea interesarían solamente a los que estudian la historia colonial de Colombia, porque si bien el periodo y el espacio están limitados a ese territorio y momento específico, en el fondo las preguntas que busca resolver son generales, responden a intereses que no se restringen al Nuevo Reino de Granada y pueden ser planteadas respecto de cualquier región, e, incluso, variando un tanto los términos, de cualquier momento histórico. Por ejemplo, cómo la alimentación y el poder (en sus múltiples facetas) se manifiestan la una a través del otro y viceversa; o bien, cómo las estructuras del gusto, la producción, el comercio y las necesidades se condicionan mutuamente y producen transformaciones con mucha mayor celeridad de la que algunos en la disciplina quisieran aceptar. En contextos no coloniales, el modelo de este trabajo podría seguir vigente, porque es probable encontrar en ellos valoración y desprecio alimenticios, asociados a formas de dominación y sometimiento cultural. La forma en que lo simbólico y lo productivo se entrecruzan sigue vigente en el mundo contemporáneo, tal vez no bajo las



formas expuestas en este libro, sino como elemento analítico que puede resultar útil y enriquecedor. Incluso, hoy en día, con un comercio imperial fortalecido, el papel de la producción local y su forma de integración al sistema mundial, y las maneras como se construyen identidades alimenticias, resultan fundamentales, no para conservar o preservar las preexistentes, sino para analizar las formas de las transformaciones y sus velocidades.



## I. 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*

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 acerca de ellas. Es cierto que básicamente abundancia y escasez han significado lo mismo durante los últimos cinco siglos; los que varían constantemente son los límites, siempre imprecisos, de lo que un grupo o sociedad considera que 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 requería para hacerlo.

Si bien los años de angustia, carestía y carencias se entrecruzaban con los de 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 de ellas.

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 empujaban a las poblaciones a

soluciones dramáticas, entre ellas la antropofagia y la autofagia.<sup>1</sup> Pero la mayor parte del tiempo había un hambre constante, una insatisfacción crónica que sufrían las clases bajas, en su lucha permanente por conseguir los alimentos y, principalmente, las proteínas necesarias para subsistir.<sup>2</sup>

A finales de la Edad Media, entre las actividades del carnaval se popularizó la representación del mundo al revés. “Estas inversiones carnalescas 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”.<sup>3</sup> 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, la tierra de Piripao o del Begondi, Schalaraffenland, Luylekkerlandt 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.<sup>4</sup>

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 la búsqueda de nuevos horizontes fantásticos. 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.<sup>5</sup>

Como han demostrado Ginzburg y Vignolo, las noticias sobre América se vieron filtradas, interpretadas y transformadas por saberes clásicos y por la cultura

---

1. Camporesi, *El pan salvaje*, pp. 33, 45 y 58.

2. Long, “América en Europa después de 1492”, p. 174; Camporesi, *El pan salvaje*, p. 23; Muir, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, p. 158; Montanari, *Del hambre a la abundancia*, p. 73.

3. Muir, *ibíd.*, p. 106.

4. Bajtín, *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. 101-102; Camporesi, *The Magic Harvest*, p. 170; Le Roy Ladurie, *El carnaval de Romans*, p. 40; Zemon Davis, *Sociedad y cultura en la Francia moderna*, pp. 88-91; Muir, *ibíd.*, p. 106; Ginzburg, *No Island Is an Island*, p. 23; Vignolo, “Nuevo mundo: ¿un mundo al revés?”, p. 49 y ss.

5. Acosta, *Historia natural y moral*, p. 103; Vignolo, *ibíd.*, p. 24.

popular, hasta el punto de influir en pensadores como Moro, Montaigne, Voltaire y Rousseau.<sup>1</sup> 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. Igual que con 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 necesaria una 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, según los parámetros de los conquistadores.

### Los usos políticos de la abundancia

#### *Bondades de la tierra y posibilidades (1508-1560)*

Con base en su experiencia entre 1508 y 1515, Fernández de Enciso escribió su *Summa de geografía*; en ella comenzó 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, 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.<sup>2</sup> Si bien desde Colón había una representación de la abundancia de las Antillas, el papel principal de Fernández de Enciso fue mostrar cómo estas 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.

Fernández de Oviedo publicó su *Sumario* en 1525. Tenía como referentes espaciales

---

1. Ginzburg, *Ojazos de madera*, p. 23 y ss.; Ginzburg, *No Island Is an Island*, pp. 1-23; Vignolo, *ibíd.*, p. 33 y ss.

2. Fernández de Enciso, *Summa de geografía*, p. 256.

casi los mismos que Fernández de Enciso, es decir, las Antillas y la Tierra Firme en torno al Darién.<sup>1</sup> 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”.<sup>2</sup>

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 la 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, separando lo acuático de lo terrestre y de lo aéreo. Por supuesto, este esquema explicativo en muchas ocasiones se vio rebasado por fenómenos que combinaban más de un elemento, y sin embargo fue funcional para comprender y hacer comprender las nuevas realidades.<sup>3</sup>

Entre los comienzos del siglo XVI y 1560 se intentó 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 el encomio de lo promisorias que eran –en general– las tierras recién incorporadas a la Corona española. Por supuesto, en este proceso algunos fenómenos se simplificaban cuando se procuraba explicarlos, 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 solo era habitable, sino que era sana y abundante), demuestra que eran capaces de reflexionar sobre el conocimiento clásico, reformularlo e incorporar a las Indias Occidentales dentro de los marcos de la comprensión del mundo.<sup>4</sup>

---

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

2. 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. 79-80.

3. Véase Ares, *Tomás López Medel*.

4. Fernández de Oviedo, *Sumario*, cap. X; Acosta, *Historia natural y moral*, p. 103; López Medel, *Tratado de los tres elementos*, primera parte, cap. II, p. 14.

Estas descripciones de cronistas compartían algunas características; no obstante, 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, entre sus funciones no estaba la de escribir sobre la naturaleza. Esta iniciativa formaba parte de sus proyectos personales (lo mismo sucedió con Pedro de Cieza de León, Pero López y Galeotto Cey), y, por lo tanto, carecía de directrices. Sin embargo, todos resaltaron algo que les 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 era 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 ajustarlas a sus parámetros de comprensión.<sup>1</sup> 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 las temporadas era la falta o la abundancia de aguas. Lo que determinaba 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 en el 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 una amenaza de frío y hambre, los árboles siempre mantenían sus hojas y los pastos su verdor.<sup>2</sup> 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 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 en el que los inviernos eran más cercanos a las primaveras que a las temporadas de hambre y frío europeas.<sup>3</sup>

Como se anotó anteriormente, los cambios climáticos más marcados en la zona

---

1. Fernández de Oviedo, *ibíd.*, p. 88; López Medel, *ibíd.*, cap. 4, p. 25.

2. Fernández de Oviedo, *ibíd.*, cap. LXXXVIII, p. 168.

3. Cey, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 91.

intertropical están condicionados por la posición sobre el nivel del mar. El Nuevo Reino de Granada y Popayán poseía 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,<sup>1</sup> y también lo eran las posibilidades agrícolas, ganaderas y mercantiles que permitía: el cultivo de trigo en zonas frías, para llevarlo 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, esto es, la topografía quebrada, era a la vez un impedimento para los intercambios: aunque las temporadas de lluvias no eran como el invierno europeo, sí imposibilitaban el transporte de mercancías 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.

#### *Institucionalización de la forma de ver la abundancia (1569-1601)*

Desde 1569, en el marco de la organización de los asuntos del Consejo de Indias, se buscó sistematizar el conocimiento del Nuevo Mundo, lo que produjo dos hechos fundamentales para comprender las miradas que se fijaron sobre las Indias Occidentales: por un lado, se nombró cosmógrafo real a Juan López de Velasco,<sup>2</sup> quien utilizó la información que se había producido desde y sobre las Indias Occidentales, la sistematizó y comparó en su *Geografía y descripción universal de las Indias*. Esta obra contenía la síntesis de lo que se había elaborado durante más de ochenta años: “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”.<sup>3</sup> Así mismo señalaba cómo en esta región los árboles y los pastos se mantenían siempre verdes, con hojas y fértiles.

De este modo, 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

---

1. Herrera Ángel, *Ordenar para controlar*, pp. 55 y 57.

2. Berthe, “Juan López de Velasco”.

3. López de Velasco, *Geografía y descripción universal de las Indias*, pp. 6-7. En el texto se añaden algunas excepciones a tal regla de salud y abundancia.



sana y fértil, en la que 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 administrarlas mejor. Aun así, en ambos tipos de documentales persiste una misma idea: era una tierra con un clima y estaciones diferentes, y tales diferencias no solo 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 en comparación con 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 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.<sup>1</sup>

Además de eso afirmó que, a pesar de la riqueza de la tierra, la gran mayoría de los españoles en las Indias era incapaz de aprovecharla y por eso no gozaba allí de la fortuna que debería.<sup>2</sup> 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.<sup>3</sup> Sin embargo, lo novedoso en López es que concretó la idea de que las Indias se estaban desaprovechando debido a la calidad de la gente que las había poblado y a los cambios que sufrían sus descendientes.

---

1. *Ibíd.*, pp. 19-20.

2. *Ibíd.*, p. 19.

3. Lavallé, *Las promesas ambiguas*, p. 17.

La voluntad imperial de conocer el Nuevo Mundo llevó a que se regularan los cuestionarios que se enviaban y se crearan directrices sobre los aspectos que era necesario especificar en las informaciones.<sup>1</sup> Esto significó un quiebre importante en el tipo de información que se produciría desde entonces acerca de las Indias.<sup>2</sup> Las *relaciones geográficas* –tal es el nombre que se ha acuñado en la actualidad para estos cuestionarios– implicaban una centralización político-administrativa del conocimiento, y por esta razón los recolectores de la información no fueron 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 registran no solo la presencia de temporadas secas y húmedas, sino la manera como se repartían estas 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.<sup>3</sup> De otro lado, por ser preguntas más directas, se obtenía un panorama más claro de los productos abundantes y escasos en la tierra.

Tiempo 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 aquel, aunada a otros datos que reposaban en el Consejo de Indias, escribió la *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 reducir la incidencia de los personajes en la Conquista, aumentando los defectos de los conquistadores y realizando el papel que había desempeñado la Corona en el proceso de obtención de las nuevas tierras. Con ello, los méritos de los conquistadores disminuían, y, por lo tanto, sus pretensiones y las de sus hijos de recibir recompensas perdían legitimidad.<sup>4</sup> Esto formaba parte de un programa

---

1. Solano, “Significación y tipología de los cuestionarios de Indias”, p. XVIII y ss. Como señala este autor, desde 1530 hubo 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.

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

3. “Discreción de la ciudad de Ocaña...”, pp. 207-208; “La Ciudad de los Reyes Valle de Upar”, p. 265; “Descripción de la ciudad de Tamalameque...”, p. 291. Aunque en términos generales esta era la división del año, había diferencia locales y no todo el territorio estaba regido por un mismo ciclo de temporadas secas y húmedas.

4. Kagan, conferencia pronunciada en El Colegio de México, A. C., el día 12 de marzo de

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 buscaban establecer su compañía en el Nuevo Reino de Granada y realizaban diferentes acciones para ingresar al que tradicionalmente había sido territorio de dominicos y franciscanos. En medio de este proceso, un jesuita, Alonso Medrano, escribió en 1598 una descripción del 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 estos conservaban 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.<sup>1</sup> 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 prácticas que contravenían la doctrina católica. Ya muchos años antes lo había hecho Tomás López Medel, tanto en las cartas que le dirigía a la Corona en su calidad de 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.<sup>2</sup> La novedad de Medrano residía en que escribía de la idolatría justo después de hablar de la abundancia. De esta manera, hacía de la primera un arma política a favor de la Compañía de Jesús: informaba que, pese a 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.<sup>3</sup>

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 a los funcionarios del Consejo de Indias, los dos estaban recorridos por la misma idea: la abundancia y las posibilidades del Nuevo Reino de Granada se

2003. Esta conferencia fue la continuación de las ideas planteadas en “Clío y la Corona”, especialmente p. 124 y ss.

1. Medrano, “Descripción del Nuevo Reyno de Granada (1598)”, p. 341 y ss.

2. 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.

3. Medrano, “Descripción del Nuevo Reyno de Granada (1598)”, p. 360.

perdían por causa del manejo que se les daba. Para remediar 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 las Indias.<sup>1</sup>

*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 por 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.<sup>2</sup> Si en el texto de López de Velasco se destacaban los cambios negativos de los españoles, fray Pedro Simón 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 bisonos 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

---

1. Aunque es de ca. 1650, 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 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.

2. Kagan, conferencia pronunciada en El Colegio de México, A. C., op. cit.

pelear, tengan también ánimo mejor que los baquianos mientras no lo son, *aciertan lo menos y yerran lo más.*<sup>1</sup>

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, los pijaos y los chimilas, 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 la 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 les restaban poder a los ya establecidos, y resultaban inapropiadas. Por lo tanto, él, basado en fray Pedro Aguado, en Juan de Castellanos y en su experiencia propia, realizó sus *Noticias históricas* pensando en cómo había sido la lucha permanente en las nuevas tierras, cuánto había costado la conquista a quienes ganaron la tierra, y cómo esta, 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 históricas*, en Santa Fe de Bogotá nació Lucas Fernández de Piedrahita (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 Piedrahita 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 darles un nuevo orden a los escritos para resaltar a su patria y ubicarla dentro del proceso de la 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 cuando se publicó 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 Piedrahita todavía hacía parte de la respuesta que aquel provocó. Eso sucedió, en buena medida, porque también lo eran algunas de las fuentes en

---

1. Simón, *Noticias históricas*, tomo II, pp. 27-28. Las cursivas son mías.

las que se basaba, pero sobre todo porque para él estaba presente la necesidad de reivindicar a su país y a su gente.<sup>1</sup>

Como lo ha señalado Restrepo para el caso de Juan de Castellanos (que le sirvió de fuente de información a Fernández de Piedrahita), en la *Noticia historial de la conquista del Nuevo Reino de Granada* se forjó una relación entre pasado y presente, en la que este último estaba subordinado a un pasado de gestas grandiosas y heroicas.<sup>2</sup> Además, ponía un especial énfasis en 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.<sup>3</sup> Señalaba lo que hacía tan especial a 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.<sup>4</sup>

Fernández de Piedrahita 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 una combinación adecuada que pocos lugares podían ostentar, y él era el encargado de hacerlo notar. No desconocía los problemas evangelizadores que otros habían advertido antes que él, pero utilizó su experiencia como evangelizador de indígenas para hacer recaer buena parte de la culpa sobre los mismos indígenas, que se aferraban toscamente a sus prácticas idolátricas.

---

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

2. Restrepo, *Un nuevo reino imaginado*, p. 37.

3. Fernández de Piedrahita, *Noticia historial*, libro tercero, cap. III, p. 145 y libro sexto, cap. IV, pp. 315-316.

4. *Ibíd.*, libro primero, cap. I, pp. 45 y 47.

Ninguno de los cronistas, cosmógrafos o funcionarios de la Corona mintió sobre el clima del 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 describían 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 en 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 consistió en la 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: puesto que la tierra no era igual a la de Europa, los hombres debían cambiar para saber sacarle provecho y no perder lo que ofrecía; en buena parte, si la tierra no producía mayores rendimientos era por las restricciones impuestas desde España.<sup>1</sup> Descripción y poder se juntaban en torno a las riquezas y posibilidades de la tierra, porque el enunciar y la forma de hacerlo ya eran un instrumento de control que estaba en juego.<sup>2</sup>

Tan poderosos eran esos relatos sobre 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 está en paraíso al respecto de lo de allá”.<sup>3</sup> 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,

---

1. *Ibíd.*, libro quinto, cap. I, p. 227.

2. Fernández-Almesto, *Historia de la comida*, p. 172.

3. 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 principal; *Nueva relación...*, primera parte, cap. II, p. 30 y cap. 7, p. 60.

falta de provisiones, consumo de comida de poco sustento e incluso sobre la falta de lo necesario para la vida humana.

### **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.

Si en Jauja y países afines había un hartazgo permanente y sin destrucción, la conquista y pacificación de las Indias Occidentales fue su contrapartida más clara: hambre y desastre permanentes, 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 los expedicionarios 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; 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 los 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 cuando se trataba 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. Cualquier comida, en cualquier parte, resultaba un momento de regocijo para



un grupo de hombres agotados y devastados por el hambre. Según las crónicas, la antropofagia fue el último recurso de los desesperados.<sup>1</sup>

Relajar los parámetros culturales permitía apreciar las posibilidades alimenticias con criterios diferentes a los tradicionales 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 relajación, provocada por la necesidad que sentían. No obstante, en sí mismo esto no era algo que estuviera alejado de sus estructuras culturales europeas: para la época, en el Viejo Continente, la suerte de muchos caballos viejos o inútiles era terminar como alimento de aquellos que no lo tenían en abundancia.<sup>2</sup> 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, mas lejos estuvieron los españoles de ser los únicos en acudir a esta estrategia, pues los corsarios, piratas y filibusteros del Caribe también la usaron; Exquemelin incluso ofrece una fórmula para prepararlos.<sup>3</sup> Y por su parte, Camporesi ha mostrado numerosas prácticas auto y antropofágicas a fines de la Edad Media y buena parte de la Edad Moderna.<sup>4</sup> Eran prácticas vergonzosas que se daban en el silencio del hogar, y a las que solo se podía llegar cuando las condiciones hicieran necesario reducir los parámetros

1. DIHC, tomo VII, pp. 15 y 72; “Relación de lo que subcedio al magnifico señor capitan Jorge Robledo”, pp. 266-268, 271, 275, 295, 297, 324-326; Fernández de Oviedo, *Historia general y natural*, libro 25, cap. VII, libro 26, cap. XX; Cieza de León, *La guerra de las Salina*, cap. LXXX; “Relación de las cosas notables...”, p. 492; “Relación de Santa Marta”, pp. 166 y 182.

2. Harris, *Bueno para comer*, pp. 122-123; Goody, *Cocina, cuisine y clase*, p. 82.

3. Exquemelin, *Diario de un cirujano de a bordo*, p. 104.

4. 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; y en algunos casos hace ciertas valoraciones sobre el gusto de la carne humana y sus semejanzas con la de algunos animales. Incluso entre los cruzados, el consumo de carne de musulmanes formaba parte de los rituales de guerra. Agradezco al doctor Massimo Montanari que me haya llamado la atención sobre este aspecto. No deja de ser espeluznante la semejanza con lo que ocurre en la guerra irregular que se libra actualmente en Colombia, pues según testimonios de algunos miembros de los grupos paramilitares –aparecidos en la prensa–, como parte de su entrenamiento deben beber sangre y comer carne humanas para aumentar su ferocidad y capacidad militar.

morales. En las Indias, en ciudades tan pequeñas como eran las de la conquista, la observación y el control político eran mucho mayores. La ciudad urbanizaba las necesidades y sus soluciones, pues desde ella era posible pedir ayuda, con el amparo de las autoridades reales, a otras ciudades que podían aportar los bastimentos. En el campo abierto, rodeados de enemigos, no había miramientos y cada uno podía hacer tanto como su necesidad y conciencia se lo 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 inscribió el hambre de la conquista dentro de la historia de España y la comparó 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.<sup>1</sup> Para Cieza de León, el hambre aguantada en la conquista ubicaba la empresa no solo en un marco español, sino incluso en la historia universal, pues “no hubiera 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”.<sup>2</sup> 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.<sup>3</sup> 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.<sup>4</sup>

Del mismo modo 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 ofrecerles recompensas acordes con las dificultades afrontadas. Este aspecto siguió siendo un punto importante en la historiográfica americana escrita por los criollos durante el

---

1. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural*, libro 25, cap. IV, p. 17.

2. Cieza de León, *La guerra de Chupas*, cap. VII.

3. Forma parte de los esfuerzos de los españoles por inscribir a las Indias Occidentales en la historia mundial. Véase Gruzinski, *Les quatre parties du monde*.

4. Cey, *Viaje y descripción de las Indias*.

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 los 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.<sup>1</sup> De alguna manera se buscaba centralizar la periferia.

Como se anotó al comienzo de este capítulo, el hambre era una constante en Europa entre los siglos XIII y XVII, y los habitantes llegaron a los extremos de consumir casi cualquier cosa para paliarla; 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 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 solo eran posibles como parte de una alteridad irreconciliable con la civilización cristiana en expansión;<sup>2</sup> únicamente en las márgenes mismas de esa expansión se podían presentar. 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, asignándosela a los grupos nuevos o a 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 de acuerdo con los preceptos de la Corona.<sup>3</sup> No obstante,

---

1. Fernández de Piedrahita, *Noticia historial*, libro cuarto, cap. I, cap III; libro quinto, cap. II; libro séptimo, cap. IV.

2. Steinmetz, "Conceptions du corps dans l'acte alimentaire...", p. 28.

3. 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 promulgar una real provisión en el mismo sentido, esta vez a cargo de 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 a los indios capturados en guerra, y al año siguiente se reglamentó la forma de hacer esclavos entre

no se puede afirmar que no existiera, pues formaba parte de las prácticas rituales de muchos grupos del continente americano.<sup>1</sup>

A pesar de todas estas penurias, de los 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 la abundancia y la escasez: el sueño de llegar a una tierra fantástica se desplazó de Jauja y sus afines a El Dorado. Desde las redes cargadas de pepitas del Darién que describía Fernández de Enciso y las tumbas llenas de ofrendas de oro de la región Zenú, hasta las noticias de Dorados que siguieron oyéndose incluso a mediados de la década de 1570, comida y sustento eran dos elementos marginales en contraste con los deseos de obtener oro y joyas; hubo una monetización del deseo mítico de la abundancia. 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 confrontarse con la dura realidad de no contar con alimento en una ciudad establecida en la Tierra Firme.

#### *Santa María del Antigua del Darién*

Santa María del Antigua sirvió como 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 1.500 indios, si los datos de Fernández de Oviedo son correctos.<sup>2</sup> El 30 de junio de ese año llegó la armada de Pedrarias Dávila –que traía el cargo de gobernador de Castilla del Oro–, compuesta por cerca de 2.000 hombres. Dos de los participantes de 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

---

los indígenas. Véase Konetzke, *Colección de documentos para la historia*, pp. 14, 32, 134, 143, 153-159. 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.

1. Caillavet, “Antropofagia y frontera”; Harris, *Caníbales y reyes*.

2. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro 30, cap. VIII, p. 232.

pequeño, de pocos mantenimientos de la tierra y rodeada de terrenos montuosos y anegadizos.<sup>1</sup>

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 había incendiado el tambo en donde se guardaban los bastimentos y las langostas habían acabado con las cosechas de maíz de los pobladores.<sup>2</sup> La ciudad ya no era capaz de abastecerse por sí misma, así que debieron solicitar maíz, casabe y cerdos a las Antillas.<sup>3</sup> Con el paso de los años 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,<sup>4</sup> no se ahondó mucho más en él. 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 con relativa facilidad, por medio del cultivo o de la caza y la pesca, durante casi todo el año, pero conservarlos 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 2.500; 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

---

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

2. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro 30; DIHC, tomo I, p. 53.

3. DIHC, tomo I, p. 53 y ss.

4. “Relación de Santa Marta [ca. 1550]”, p. 126.

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 provisiones agrícolas.<sup>1</sup> Además, a la llegada de Pedrarias se debían estar haciendo los preparativos para la recolección de la cosecha de San Juan, que se solía recoger en 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: estando los españoles tan acostumbrados a basar su dieta en productos panificables, en esta región pasaron a depender en exceso del maíz (así resultara incomparable para su gusto con el trigo) y de las provisiones de harina que llevaba Pedrarias Dávila, las cuales se perdieron. El otro producto panificable americano que habían aprendido a consumir en las Antillas, el casabe, no lo encontraron en el Darién, porque los indios no acostumbraban hacerlo. En consecuencia, no hubo panes de ningún tipo durante un tiempo, hasta que desde las Antillas se envió casabe. Así, un desequilibrio de panes en la dieta provocó una crisis alimentaria sin precedentes en el corto tiempo de la experiencia española en las Indias Occidentales.

Esto no significa que un capricho alimentario produjera la 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. No obstante, estos recursos 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 afirmaba 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.<sup>2</sup> 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 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

---

1. Camporesi, *El pan salvaje*, p. 109.

2. Cieza de León, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. VI, p. 16.

hubo un mayor número de españoles que de indígenas. Esta situación empeoró con el ataque de las langostas, pues el trabajo para conseguir alimentos silvestres se multiplicó más allá de las posibilidades.

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 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 chapetonos 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.<sup>1</sup>

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 básicos de su dieta –los productos panificables– hicieron patentes algunos límites de la alimentación y de las dependencias de 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.

### *Santa Marta*

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 se 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 otras, de guerra y fracasos, pero nunca de imposición total sobre estas. Ante tal resistencia, muchos conquistadores vieron frustradas sus expectativas de riqueza y los indios ganaron fama de valientes, fieros y carniceros.<sup>2</sup>

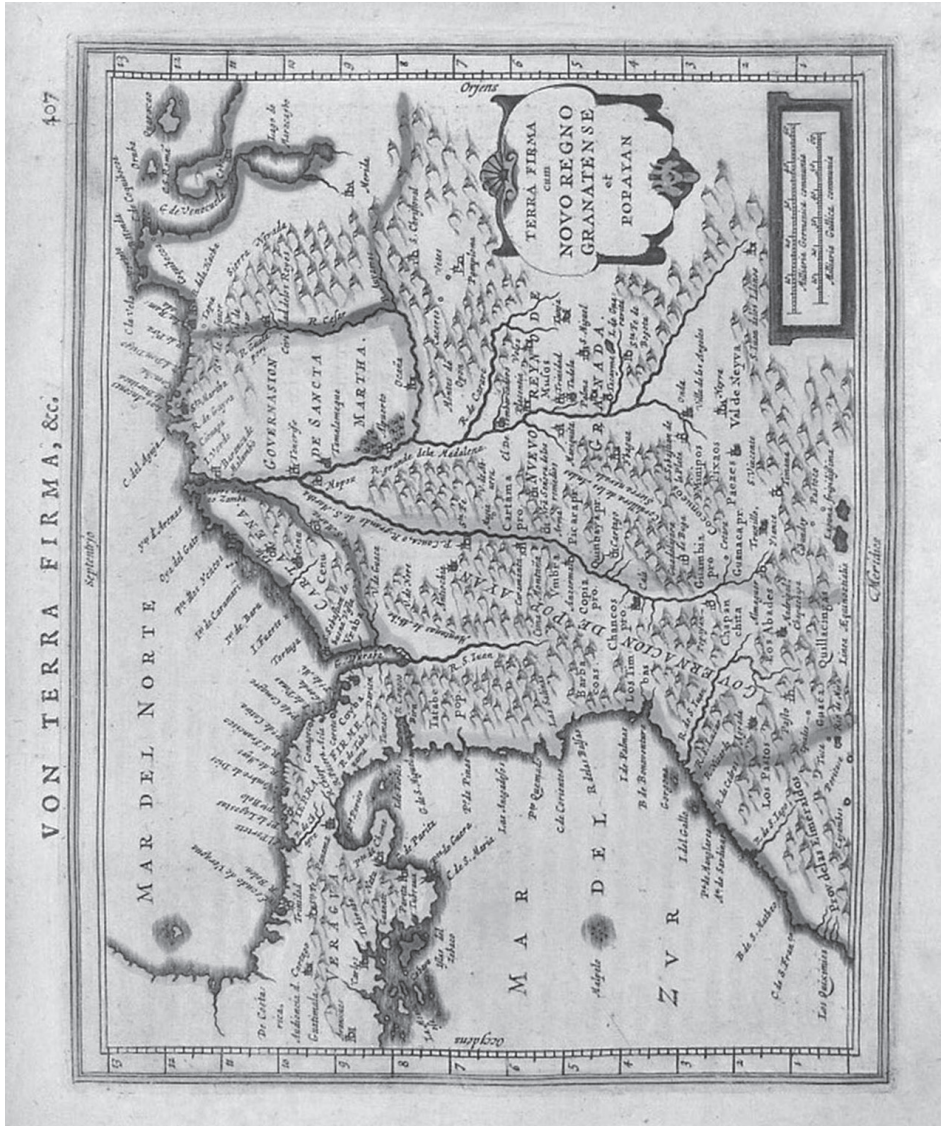
En 1523, Rodrigo de Bastidas realizó capitulaciones con la Corona para conquistar, poblar y tomar posesión de la gobernación de Santa Marta.<sup>3</sup> Como en casi

---

1. Vargas Machuca, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 82.

2. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro 26, cap. x.

3. DIHC, tomo I, pp. 76 y 78.



Mapa 1. Von Terra Firme cum novo regno granatenense et Popayán. Joannis Janssonius, 1651  
Biblioteca Luis Ángel Arango, Bogotá.



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 se llevaron granos y ganados,<sup>1</sup> pero a pesar de esta voluntad ganadera y agrícola 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, les quitaba el alimento a los enfermos.<sup>2</sup> 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 casabe o de harina.<sup>3</sup>

A la muerte de Bastidas<sup>4</sup> 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.<sup>5</sup> 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, casabe y harinas, y que su fuerte era la ganadería, aunque la carne que se vendía en la ciudad no fuera de buena calidad.<sup>6</sup> Además, como no hubo una aclimatación adecuada de los ganados lanares, los españoles no podían consumir borregos y carneros, que eran las carnes que primaban en sus estructuras del gusto. De esta suerte, la cantidad de ganado vacuno disponible no motivaba un sentimiento de abundancia, pues no era esta 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 debido a los peligros a los que los exponían los indios, y las pacificaciones y campañas de castigo adelantadas por García de Lerma habían fallado; algunos aseguraban que estos fracasos se debían a las faltas del 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

---

1. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro 26, cap. II.

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

3. *Ibíd.*, pp. 342-343.

4. Apuñalado en Santa Marta mientras dormía y muerto en Santo Domingo a causa de las heridas.

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

6. *Ibíd.*, tomo II, pp. 166 y 320.

enjuiciaba negativamente su accionar bajo los parámetros de una moral guerrera que ponderaba el ascetismo y despreciaba la comodidad.<sup>1</sup>

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 desabastecían a la ciudad y a la región. En buena parte de las ocasiones, los españoles ejercían una 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 y así librarse del acoso de los conquistadores.<sup>2</sup> La práctica misma de la conquista y la búsqueda de botines relativamente rápidos por medio del rancheo o saqueo 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; de esa manera se debilitaban ellos mismos, porque su fuerza no garantizaba el aprovisionamiento de alimentos para la ciudad. Como consecuencia, continuó la dependencia 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;<sup>3</sup> 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 hacerle frente al dominio del territorio; mientras esto ocurría, era necesario que la Corona proveyera las harinas necesarias, pues las carnes las proveía la misma gobernación.<sup>4</sup> Aunque el gobernador sostenía que era necesario que llegaran cultivadores, cada vez era más claro que se buscaban soldados que sometieran a la población indígena y a la región, que por días se veía más desolada, 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)

---

1. “Relación de Santa Marta [ca. 1550], pp. 139-140; DIHC, tomo II, p. 181; Fernández de Piedrahita, *Noticia historial*, libro tercero, cap. I, p. 129; Restrepo, *Un nuevo reino imaginado*, p. 49.

2. DIHC, tomo II, pp. 178 y 183.

3. *Ibíd.*, pp. 178 y 237.

4. *Ibíd.*, p. 320.

por donde los xp(isti)anos avían estado, estaba la tyerra destruyda e perdida”.<sup>1</sup>

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 aborigen para conseguir productos como el maíz, la 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.<sup>2</sup> El problema era que Santa Marta se estaba quedando por fuera del circuito económico por tener poco que ofrecer, y mientras tanto se establecían puertos en donde desembocaban riquezas interesantes para los comerciantes, como Cartagena y Nombre de Dios. En menos de quince años de población, el que auguraba ser uno de los mejores puertos de Indias y una de las tierras con mejores posibilidades de la Tierra Firme pasó a ser un destino poco atractivo para los buscadores de fortuna. Durante nueve meses comprendidos entre 1537 y 1538 no atracó en Santa Marta ninguna nave que fuese o viniese de España, lo cual demuestra su marginamiento comercial; tal ausencia provocó “no poco trabajo, por no tener ningún mantenimiento ni refrigerio de España”.<sup>3</sup>

La tierra era abundante en ganados y maíz, y, por supuesto, en pescado.<sup>4</sup> Con esto se podían sustentar los españoles, 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 radicaba en que no colmaba las expectativas alimenticias y económicas de quienes allí habitaban, 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 Lebrón, como pacificador del territorio, hizo que los indios

---

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

2. DIHC, tomo IV, pp. 59 y 195.

3. *Ibíd.*, tomo V, p. 174.

4. AGI, *Patronato*, n. 197, r. 18, f. 1 v.

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.<sup>5</sup> Puesto que vivían 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 este, a su vez, lo aprovechaba para hacerlos más dependientes de él y así tener una posición ventajosa. Si Bastidas había monopolizado 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.<sup>6</sup>

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 generaron riqueza y prosperidad para la gobernación de Santa Marta; con las ventajas que suponían las dificultades que tenía Fernández de Lugo en Santa Marta, las distancias entre un punto y el otro y las mejores 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, esta pasó a depender 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 esta formaba 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

---

5. DIHC, tomo V, pp. 177 y 190.

6. Konetzke, *Colección de documentos*, tomo I, p. 136.

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 con distintas modalidades y características. Así, en 1544 los franceses tomaron por primera vez a 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 que los indios se sublevaron. De esta manera, los vecinos de Santa Marta no solo se vieron desposeídos de sus bienes, sino que además carecieron de los medios para recuperarse de los daños y se encontraron con la necesidad de emprender nuevas campañas de pacificación.<sup>1</sup>

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.<sup>2</sup> 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 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 a pesar de las prohibiciones se encontraban con que muy pocas naves atracaban en el puerto y que por tierra el camino era peligroso debido a los levantamientos de los indios.<sup>3</sup> Un sitio que producía tanta riqueza como la pesquería de perlas del cabo de la Vela tenía problemas para defenderse de los ataques de los indígenas y hasta para mantener un débil abasto de los productos de la tierra (maíz y casabe).<sup>4</sup> Evidentemente, estos ataques por ambos flancos minaban el abastecimiento de la gobernación, y los dineros acumulados se gastaban en los procesos 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 ejercía sobre el territorio y los grupos aborígenes, y la necesidad 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,

---

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

2. FDHNRG, tomo I, p. 76; tomo II, p. 355; tomo IV, p. 212; tomo VI, pp. 164-165.

3. "Relación de Santa Marta [ca. 1550]", p. 154.

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



Mapa 2. Gobernaciones y provincias en el Nuevo Reino de Granada, siglo XVII

Fuente: José Guillermo Londoño Giraldo, 2007, colección particular.

fabricaran casabe, sembraran maíz y se dedicaran al pastoreo de animales, para mantener un abasto que satisficiera los asentamientos y produjera excedentes.<sup>1</sup> Pero esto quedaba solo en intenciones; la mayor parte de los indios estaba más allá del poder español, y los pocos que estaban de servicio tenían 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. Todo ello 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,<sup>2</sup> y la situación empeoraba con la disminución del número de embarcaciones que llegaban al puerto, con el consiguiente perjuicio económico.<sup>3</sup>

Por su parte, el cabo de la Vela se beneficiaba con la riqueza que obtenía de la pesquería de perlas. Era una producción que requería de una numerosa mano de obra y casi todos los indios de paz estaban dedicados a bucear, de manera que quedaban muy pocos para cultivar maíz y yuca, para preparar casabe o para pescar. La mayor parte del abastecimiento quedaba, entonces, en manos de los comerciantes, que lo mantenían casi constante y a elevados precios que solo podían pagar quienes se beneficiaban de las pesquerías.<sup>4</sup> 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.<sup>5</sup> 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 escasez de la comida que recibían.<sup>6</sup>

A mediados del siglo XVI, era claro para las autoridades de Santa Marta que si querían formar parte del comercio atlántico debían tener un sistema productivo que integrara las riquezas propias de la gobernación –como la pesquería de perlas y algunas minas– con las actividades agrícolas y ganaderas. Para ello era indispensable aumentar la población, abrir caminos y establecer un comercio interno fuerte que vinculara la cabeza de la gobernación a los diferentes asentamientos

---

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

2. DIHC, tomo IX, pp. 8-9.

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

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

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

6. Barrera Monroy, “Los esclavos de las perlas”, pp. 3-33.

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 había existido hasta entonces y se pasaría del autoabastecimiento precario a la riqueza de un enclave comercial.<sup>1</sup> 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 interesaba principalmente en las posibilidades de producción alimenticia de la región, más que en la búsqueda de minas.<sup>2</sup>

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 los barcos del comercio continental y las embarcaciones que navegaban por el río Magdalena hacia el Nuevo Reino de Granada. Desde la fundación de puertos como Cartagena y Portobelo, Santa Marta había visto reducirse el número de barcos que atracaba en ella casi hasta la ausencia total. En la década de 1570 comenzó a decirse en la documentación que la causa de la pobreza de Santa Marta era el descubrimiento de la navegación por el canal de las Bahamas, que agilizaba notablemente el regreso de las naves a Europa;<sup>3</sup> 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 Alaminos, incluso antes de que Rodrigo de Bastidas llegara a Santa Marta como primer gobernador en 1525. La razón 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. Puesto que el comercio español no se ocupaba de estos pequeños puertos, en muchas ocasiones fueron los comerciantes extranjeros quienes los abastecieron. En los informes de Santa Marta a la Corona se mencionan los ataques de los extranjeros, pero se calla sobre el comercio con ellos. Sin embargo, durante el siglo XVI fue una práctica recurrente,<sup>4</sup> y en el siglo XVII en el Río del Hacha había

---

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

2. "Relación de Tayrona", pp. 197-200.

3. FDHNRG, tomo VI, p. 345.

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



extranjeros que tenían tiendas en las que comerciaban con palo de Brasil, cueros y bienes importados, entre los que el vino ocupaba un puesto especial.<sup>1</sup>

El problema era que Santa Marta no tenía nada que ofrecer al comercio atlántico español, pues ni se beneficiaban minas de importancia en su territorio ni se canalizaban a través de ella las riquezas de otras regiones. Cada vez que la ciudad de Santa Marta o alguna de las poblaciones de la gobernación sufría un ataque o llegaba una plaga de langosta se clamaba por la esterilidad de la tierra,<sup>2</sup> 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 las necesidades de los vecinos era porque no contaban con un adecuado sistema de explotación y distribución que permitiera intercambiar los productos de la tierra más allá de sus propias poblaciones o de la gobernación. Incluso cuando alguna de las poblaciones comenzaba a producir excedentes, como sucedía con las asentadas en la vertiente oriental del río Magdalena, terminaban comerciando directamente con Cartagena, para obtener más provecho.

El otro gran inconveniente 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 el 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 consignadas en el juicio de residencia que se le siguió en 1573, logró apropiarse tanto de los primeros como de los segundos. Pescado y maíz terminaron en su casa de cuenta de los indios, y él hacía las veces de regatón. Así mismo, tenía taberna en la ciudad, donde vendía 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 pescado para llevarlo a Cartagena y distribuía mercancías

---

1. Robles, *América a fines del siglo XVII*, p. 81; Labat, *Viaje a las islas de América*, primera parte, cap. XII, p. 46.

2. FDHNRG, tomo VI, pp. 199 y 222; tomo VIII, p. 207 y ss.

por toda la gobernación.<sup>1</sup> 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 propio.

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 (el fuerte debió ser reedificado una y otra vez por cuenta de los constantes ataques a que se vio sometido).<sup>2</sup> Constantemente, las ciudades de la gobernación quedaban incomunicadas y su abundancia no podía explotarse con el comercio, pues estaban abandonadas a su suerte. La situación, que suponía un golpe a los mecanismos comerciales del imperio, creó unas formas de consumo que alteraban 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.<sup>3</sup> Como se dijo antes, las poblaciones ribereñas del 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 se terminó por consumir gran cantidad de productos locales, porque no se podían suplir los costos de los bienes y era más rentable seguir en el papel de intermediarios que volverse consumidores.

### *Cartagena*

Al igual que Santa Marta, el puerto de Cartagena había sido reconocido, nombrado y visitado en varias ocasiones antes de que Pedro de Heredia fundara la ciudad en 1533. Como en Santa Marta, la resistencia indígena retrasó el establecimiento de la 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 según los

---

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

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

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

parámetros peninsulares básicos. Ya que era poco lo que se podía hacer con la aclimatación de productos vegetales europeos, gran parte del esfuerzo se concentró 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.<sup>1</sup> A diferencia de lo que se pretendía en Santa Marta, Pedro de Heredia no tenía mucho interés en crear una comunidad de labradores; directamente comenzó a reclamar la tributación de los indios, en parte porque el grueso de los esfuerzos del gobernador y de sus hombres se dirigió a desenterrar sepulturas en la región Zenú (al suroccidente de la ciudad de Cartagena) en busca del oro con que solían enterrar a los muertos algunos grupos indígenas. De haber una buena cantidad de oro disponible, les resultaba preferible obtener los alimentos por medio del comercio atlántico y en algunos productos básicos aportados por los indígenas.

Esta alternativa económica tuvo resultados adversos: aunque en principio el número de hallazgos fue 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 quienes no se beneficiaban de ella; y, como si fuera poco, hubo un encarecimiento de los alimentos.<sup>2</sup> A pocos años de su fundación, comenzaron las quejas que afirmaban que la tierra era estéril y cara.<sup>3</sup> En su momento se señalaron varios culpables de esta esterilidad, entre los cuales estaba el gobernador Pedro de Heredia por sus abusos.<sup>4</sup> 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 tributaran con facilidad. Igualmente, las diferencias entre pueblos que hablaban diversos idiomas hacía difícil establecer un dominio claro sobre ellos, como se había logrado en la Nueva España o en las Antillas.<sup>5</sup> 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

---

1. DIHC, tomo IV, pp. 63 y 122.

2. *Ibíd.*, pp. 108-109.

3. *Ibíd.*, pp. 97, 143, 279-280.

4. *Ibíd.*, p. 219.

5. *Ibíd.*, p. 139.

más en un sistema de redistribución de riqueza e intercambio de favores que en la acumulación y la obediencia que pretendían los conquistadores.

Introducir la tributación entre estos pueblos resultó 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 alrededor de 1570, estas 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 la violencia coercitiva.<sup>1</sup> En medio de todo este proceso muchos pueblos indígenas se despoblaron porque sus integrantes murieron de hambre o enfermedades, 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.<sup>2</sup> 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, perdicés y tortugas en los montes, sirviendo de porqueros o preparando casabe. 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,<sup>3</sup> 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 opusieron a estas actividades, y obligaban a los indios a que les vendieran todas sus mercancías a precios inferiores a los que se habrían conseguido en el mercado.<sup>4</sup>

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; así 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

---

1. *Ibíd.*, tomo V, pp. 16-17.

2. *Ibíd.*, p. 148; tomo X, p. 73; Herrera Ángel, “Desaparición de poblados caribeños en el siglo XVI”.

3. FDHNRG, tomo VIII, pp. 47, 49-50.

4. *Ibíd.*, tomo III, p. 110; tomo VI, pp. 181 y 483.

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”.<sup>1</sup>

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 casabe (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. Fue necesario entonces crear los mecanismos para que la gobernación funcionara como un centro abastecedor de las necesidades del puerto más importante del Nuevo Reino de Granada.

Los primeros intentos de poblar la tierra con ganados no fueron exitosos 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, carencia que obligaba a los vecinos a consumir pescado la mayor parte del año y a depender en exceso del comercio con otros puertos.<sup>2</sup> A ello se sumaba que los españoles se veían 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.<sup>3</sup>

En 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 permitieran llevar los ganados a pastos de engorde, pues los de la ciudad no eran apropiados.<sup>4</sup> El éxito en términos de abastecimiento no fue inmediato, aunque hubo un aumento importante en el número de cerdos que había en la región. Así mismo, llegaban de

---

1. AGI, *Patronato*, 27, r. 33, f. 1r.

2. DIHC, tomo IV, p. 250.

3. *Ibíd.*, tomo V, p. 126.

4. *Ibíd.*, pp. 216-217 y 310; tomo VII, p. 95.

toda la gobernación gallinas y huevos, carne de vaca, tortugas, iguanas, manteca de manatí, maíz, yuca, casabe y frutas americanas de diversos tipos (guayabas, anones, guanábanas, entre otras).<sup>1</sup> Si bien los caminos comerciales se abrieron, no parece haber pasado lo mismo con el ganado vacuno, pues siempre fue mucho menor en cantidad en comparación con los cerdos y el pescado. El que se consumía era en su mayoría de La Española y Puerto Rico –en donde abundaba–,<sup>2</sup> y en menor medida de algunos sitios de producción de la gobernación y de 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.

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 el maíz, la yuca y los marranos, que eran los productos más abundantes dentro de los términos de la gobernación y en los alrededores de la ciudad. Para evitar que se pusiera en peligro tal seguridad, a 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; es decir, que no se produjera una escasez ficticia que conllevara una carestía.<sup>3</sup>

Lo dicho 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 procedencias, y describían a Cartagena como una de las ciudades de América mejor abastecidas.<sup>4</sup>

Sin embargo, Cartagena no había vivido constantemente en la abundancia. Como Santa Marta, fue atacada por corsarios de diferentes nacionalidades que ocasionaron 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.<sup>5</sup> Sin embargo, los vecinos encontraron la

---

1. 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.

2. Ocaña, *A través de la América del Sur*, p. 37; Laet, *Mundo nuevo*, libro primero, cap. IV, p. 69.

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

4. Gage, *Nueva relación...*, segunda parte, cap. IV. Anónimo, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 122; Vázquez de Espinosa, *Compendio y descripción*, libro segundo, cap. I, acápite 911, cap. III, acápites 926-929; Robles, *América a fines del siglo XVII*, p. 80.

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

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, la canalización de tantas riquezas exigió mayores esfuerzos para protegerlas de los ataques, y 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 y flotas, y era también el pienso de cerdos y gallinas para que engordaran eficientemente. Por eso, cada vez que llegaba un año malo en cuanto al agua que se necesitaba para el riego de los cultivos, había problemas de abastecimiento. Por el contrario, es difícil encontrar documentación que aluda a la 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 este último hacía posible tal comercio.

Los años de aguas abundantes podían producir, por 2 anegas sembradas, alrededor de 300 anegas de maíz en todo el año. Si el año no era de aguas copiosas, el rendimiento podía estar en 180 anegas; y si las aguas eran escasas, la producción se ubicaba en 150 o 120 anegas.<sup>1</sup> 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 alimentarse con sustitutos, lo mismo que los cerdos. Los negros consumían casabe con diferentes acompañamientos y de diversas maneras; tal vez por su cercanía con la producción, se creó un mecanismo de adscripción alimenticia que estos propiciaron y al que le sacaron provecho.<sup>2</sup> En ocasiones escaseaba 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 casabe; también era el único alimento de los cerdos en tiempo de contingencias extremas.<sup>3</sup>

1. 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, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 1, f. 514r.

2. *Ibid.*, ff. 364v y 365r; Méndez Nieto, *Discursos medicinales*; Carletti, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo*, tercer razonamiento, p. 28.

3. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 1, ff. 364v, 369r.

Otra alternativa era recurrir a los plátanos, que en general eran el recurso de todos los pobres cuando faltaba el maíz. En 1611, Gregorio, indio del pueblo de Tomala, testimoniaba que, ante la ausencia de maíz, si bien consumían de diversas maneras el plátano, era con “harto trabajo y desventura”.<sup>1</sup> No obstante, 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 casabe 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 formaba parte de su tradición, pues el poco maíz que se cosechaba se destinaba a otras necesidades; así, el consumo fundamental de casabe se volvía una novedad, impuesta por el sistema colonial. Para los de la tierra adentro, el consumo de plátano era una posibilidad desconocida en tiempos prehispánicos, permitida después por la diáspora involuntaria de esta planta asiática en tierras americanas.

Los vecinos 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.<sup>2</sup> 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. Así mismo, 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,

---

1. *Ibíd.*, tomo 3, f. 703v.

2. AGI, *Santa Fe*, 63, n. 37.



con patrones indígenas, provocaba que se crearan problemas de abastecimiento en situaciones específicas. Por ejemplo, la cacería de manatíes fue un elemento de las prácticas de los pueblos ribereños del río Magdalena, que se hacía en temporadas determinadas 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, y estos la utilizaban 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. Pero el aumento de la caza disminuyó la población de manatíes, y así en 1611, en los pueblos de Yati y Tacamocho, en la ribera del Magdalena, ya ni siquiera los indios iban a las mantequeras, pues no valía la pena trasladarse para cazar unos pocos ejemplares y llenar unas pocas botijas.<sup>1</sup>

Otro ejemplo de escasez producida por el empleo de prácticas productivas indígenas en el marco de explotación española tuvo lugar en Mompo a mediados del siglo XVII. Allí, la población indígena estaba muy reducida, y buena parte de ella se dedicaba a la boga en el río Magdalena y no al cultivo, el cual quedaba en manos de los esclavos. Sin embargo, estos seguían utilizando el sistema indígena de cultivo basado en la tala y quema de rastrojos para hacer la roza. Esta forma de cultivar solo 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 una frecuente 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 únicamente producían lo

---

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

suficiente para sostener el trabajo de los esclavos que hacían las mismas rozas.<sup>1</sup> Para resolver este problema fue necesario abrir la frontera agrícola con tierras que aún no habían sido sometidas a la intensificación de la producción, o por medio de 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 y mantenía a la ciudad bien dotada 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 fríjol) 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 una considerable capacidad de hacer compras y 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. Buena parte de la solicitud estaba sustentada en los trabajos y penurias que debían afrontar, tanto en lo relacionado con los problemas básicos del cultivo como con las incursiones de corsarios y cimarrones, que elevaban los gastos de producción y reducían el margen de ganancia.<sup>2</sup>

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 casabe, 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.

Cartagena fue la ciudad más abastecida del Nuevo Reino de Granada durante los siglos XVI y XVII. En menos de treinta años después de fundada la ciudad se

---

1. AGI, *Santa Fe*, 63, n. 118.

2. *Ibíd.*, 64, 40.

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 la 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.

### *La gobernación de Popayán*

Hasta ahora hemos visto gobernaciones cuyos centros administrativos eran 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 solo era del interior, sino que su centro administrativo tenía un clima considerablemente más frío que el de las ciudades costeras. 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 conseguir la 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 una 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 las ocupaciones causadas por 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.<sup>1</sup> Como consecuencia de estas estrategias hubo una gran mortandad de indios, la

---

1. "Relación que da el adelantado Andaboya", pp. 165-166; 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.

tierra estaba desolada, los alimentos escasearon y las ciudades vieron amenazada su existencia al poco tiempo de su fundación.<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup>

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.<sup>3</sup> La conquista y la lucha por el territorio habían causado disminuciones considerables en la población indígena y, por consiguiente, se había resentido la producción de las ciudades y de la gobernación. Como si fuera poco, los españoles no obtuvieron el control total del territorio. Por ejemplo, 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 las 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 *guasábaras*.<sup>4</sup> Aunque con condiciones menos dramáticas, Cali también se enfrentaba a problemas de abastecimiento que no permitían conseguir 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. Se decía entonces que las causas eran la escasez de indios que había en cada encomienda, el poco provecho que de ellos se obtenía, la distancia que separaba a la gobernación de la rutas comerciales y los gastos que imponían la conquista y la pacificación del territorio.<sup>5</sup>

Es comprensible que después de 1542 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 de 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

---

1. Cieza de León, *La guerra de las Salinas*, cap. LXXX, p. 135.

2. "Relación que da el adelantado Andaboya", p. 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.

3. Cieza de León, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XXVI, p. 38.

4. DIHC, tomo VII, pp. 62-63.

5. *Ibíd.*, pp. 182-183, 268, 284, 302-303, 306-308 y 321; tomo VIII, pp. 47, 64 y 254.

la puesta en práctica de las leyes: la conquista de los indios alzados 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, siendo pocos los indios, daban un tributo reducido y apenas aprovechable; 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.<sup>1</sup> No era la tierra en sí misma estéril y falta de frutos; la escasez obedecía a que los indígenas no trabajaban tanto cuanto los encomenderos y españoles esperaban.

Los encomenderos no debían estar muy alejados de la verdad cuando decían que los indios no tributaban porque estaban organizados en behetrías, pues efectivamente en estas tierras no había cacicazgos consolidados en territorio y dominio, como sí los había en Santa Fe de Bogotá, Tunja y el Perú, en donde los indígenas tenían la costumbre de dar contribuciones a sus superiores. Los de Popayán no carecían por completo de tributación, pero estaba regida más por la redistribución de la riqueza y las formas ceremoniales de intercambio que como un simple reconocimiento de la soberanía.<sup>2</sup>

Había quienes pensaban que no era necesario aumentar la presión productiva

---

1. *Ibíd.*, tomo VII, pp. 305 y 319.

2. Cieza de León explicaba las diferencias de organización entre los indios del Perú y los de Popayán con base 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, queman 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 poder vivir, han de servir y no desamparar sus tierras”. *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XIII, p. 23.

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.<sup>1</sup> 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 de la gobernación de Popayán.<sup>2</sup>

Es preciso tener en cuenta que Popayán, alejada de los circuitos comerciales, estaba obligada a buscar los mecanismos para volverse atractiva para estos. 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”.<sup>3</sup>

\* \* \*

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 les daba a los indios, y la posterior visita que aquel realizó con el oidor Tomás López Medel a fines de la misma década muestran que la alternativa que terminó primando fue la de explotar al máximo la mano de obra para cumplir con las tareas agrícolas, ganaderas y mineras.<sup>4</sup> Además de eso, la explotación fue una estrategia exitosa en todos los campos. En el ganadero tuvo una incidencia primordial, porque en 1551 ya se había abierto el camino que comunicaba a Cartago con Santa Fe de Bogotá,<sup>5</sup> por el que podían transitar los hatos de Buga, Cali y Popayán y se podían abastecer las minas de la propia gobernación y las de la provincia de Antioquia. Si 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

---

1. DIHC, tomo X, p. 97.

2. CDISB, p. 266.

3. FDHNRG, tomo I, p. 88.

4. Friede, *Vida y luchas de don Juan del Valle*; López Medel, *Vista de la gobernación de Popayán*.

5. FDHNRG, tomo I, p. 89.

la producción ganadera,<sup>1</sup> 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, situación que desanimó a Ocaña a visitar esta tierra años después; era rica en comidas, pero pobre en dineros.<sup>2</sup>

Los grupos indígenas no fueron entes pasivos sometidos a la imposición del trabajo ganadero. En algunos casos, ellos mismos encontraron ventajas en participar en el negocio y en el sistema comercial colonial, bien fuera como mano de obra o como pequeños propietarios que vendían pocos animales, sacando algún provecho.<sup>3</sup>

Si bien había gran abundancia de carne y de maíz, esto no era suficiente para los españoles, y se insistía en la esterilidad y fragosidad de la tierra. Ya se vio que una parte de tales afirmaciones respondían a 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, porque “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”.<sup>4</sup> Es claro que las quejas del obispo tenían su origen en la deficiencia de la circulación comercial, cuya solución posibilitaría encontrar y abaratar los productos. La esterilidad de la tierra consistía, en este caso, en la dependencia del maíz como alimento básico y en la ausencia de productos españoles que le permitieran a la sociedad conquistadora ubicarse, en términos alimenticios, en el rango de preferencia que deseaba.

Los términos de la gobernación eran muy extensos y difícilmente se podían administrar por completo desde la ciudad de Popayán. Así lo había notado el oidor Tomás López Medel desde la visita que realizó en 1558. Este tamaño hizo que se crearan circuitos comerciales internos y externos que beneficiaban a ciertas zonas. La villa de Pasto, en el sur de la gobernación, estrechó sus vínculos con Quito y, por medio de esta, con el puerto de Guayaquil.<sup>5</sup> Popayán, Cali, Buga y el puerto de Buenaventura establecieron un circuito comercial que también estaba ligado

---

1. Castaño, *Vida pecuaria en el occidente colombiano*.

2. Ocaña, cap. XIX, p. 101.

3. FDHNRG, tomo VIII, p. 89; Saldarriaga, “Redes y estrategias femeninas de inserción social...”, pp. 142-149.

4. FDHNRG, tomo II, p. 362.

5. *Ibíd.*, tomo VII, pp. 134-135.

con Ibagué, Santa Fe 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.<sup>1</sup>

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; se definieron *marcas de civilización* favorables a los ojos de los españoles: el cultivo del trigo y la proliferación de varios tipos de ganados que les permitían 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 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 fértil y abundante.<sup>2</sup> Parte de esta reputación estaba basada en la combinación del trabajo indígena, la ganadería, el comercio interprovincial y la labor en las minas.

La dramática disminución de la población indígena, la reducción de los placeres auríferos, la cuantiosa inversión en la compra de esclavos, los años de malas cosechas, 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

---

1. “Memorial que da fray Gerónimo Descobar...”, pp. 399-400.

2. Anónimo, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 25.



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.<sup>1</sup>

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 la disminución de su población y de su producción minera, una abundancia de cultivos que les permitía tener yucas, papas, batatas, maíz, arracacha, fríjoles, ají, sembradíos de caña dulce, trapiches manuales, gallinas, cerdos y algunas bestias de carga que alquilaban. Si bien la disminución de la población incidía en la reducción de la producción, al mismo tiempo reducía la presión sobre la tierra y obligaba a darle más descanso, lo cual ayudaba a que se mantuviera fértil. Además, se apropiaron de formas de cultivo más productivas –como el uso del arado y de los bueyes, que mejoraban el rendimiento de la tierra y no requerían de tanta mano de obra– y hubo medidas políticas que los favorecían, tendientes a reducir y a reglamentar las cargas que les imponían los encomenderos.<sup>2</sup> 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 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.<sup>3</sup>

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. No obstante, 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 tubérculos.

---

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

2. *Ibid.*, tomo 1, f. 500r; tomo 2, ff. 59r, 293r, 305r; tomo 6, 18r, 25r, 43v.

3. *Ibid.*, 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 6, ff. 17v, 18r, 24r, 26v, 43r, 50r, 58v, 374r y v, 624r.



Mapa 3. Centros urbanos del Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII

Fuente: José Guillermo Londoño Giraldo, 2007, colección particular.

Esa plaga modificó las relaciones que se habían establecido en la región, porque desde entonces 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. También se interrumpió el uso de bueyes de los encomenderos en el arado –por razones poco claras–; tal vez la langosta no solo 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. Terminada 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.<sup>1</sup> Adicionalmente, 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.<sup>2</sup>

En general, las plagas, los años con muchas o muy pocas aguas y los ataques de los indios de guerra tenían remedios de diversos tipos. Bastaba con alimentarse con productos que no resultaran tan afectados como el maíz y con reubicar las poblaciones indígenas fuera del alcance de la guerra. Si bien hubo pueblos que se resistieron a ser trasladados, la gran mayoría reconocían más ventajas que desventajas en el desplazamiento y no se empeñaban en volver a sus antiguas tierras, pues se acomodaban bien en las nuevas. De ese modo, 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 abundantes y regaladas de mantenimientos.<sup>3</sup> Las que no aparecen descritas de esta manera solían ser centros mineros, que se abastecían de aquellos sitios.<sup>4</sup>

Lo que fácilmente 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 buenas minas. Sin embargo, el ataque de los chocoes fue tan fuerte que no fue posible defender a Toro y sus minas, abandonadas antes de 1626. Esto repercutió

---

1. *Ibíd.*, tomo 6, f. 17v y ss., 43v.

2. *Ibíd.*, f. 25v.

3. Vázquez de Espinosa, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, libro tercero, cap. I, acápite 1055, 1068-1070; cap. II, acápite 1071; cap. IV, acápite 1081-1082.

4. *Ibíd.*, cap. II, acápite 1073-1075; cap. III, acápite 1076-1079.

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 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”.<sup>1</sup> Las informaciones posteriores sobre Toro y sobre 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 sesenta días–, pescado y caza en abundancia, frutas y posibilidades de la tierra.<sup>2</sup> Aunque la tierra prometía alimentos, no la describían como regalada, porque la mayor parte del tiempo este 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.<sup>3</sup>

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 no se consiguió someter del todo a los indígenas y la paz con las tribus de esta región nunca fue duradera; hubo guerra abierta por prolongados periodos, y los indios aliados lograban sacar ventaja de la situación para no tributar lo que se esperaba de ellos.<sup>4</sup> La situación se agravaba por la presencia de corsarios y cimarrones y por los enfrentamientos de autoridades de Antioquia y Popayán.<sup>5</sup>

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–<sup>6</sup> hacía que a finales del siglo XVII la gobernación, y la ciudad como su cabeza, fueran consideradas tierras ricas, abundantes y de un excelente pan, según Fernández de Piedrahita.<sup>7</sup>

Casi ciento cincuenta años después, la frase de 1551 que afirmaba que todo

---

1. AGI, *Patronato*, 233, r. 6, f. 1r.

2. *Ibíd.*, r. 13, ff. 3r, 4v.

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

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

5. *Ibíd.*, tomo 10, ff. 494r, 495v, 509v; tomo 69, f. 622r y ss.

6. Robles, *América a fines del siglo XVII*, p. 76.

7. Fernández de Piedrahita, *Noticia historial*, libro cuarto, cap. I, p. 182.

dependía del oro en estas tierras seguía vigente y cobraba sentido.<sup>1</sup> En Popayán, agricultura y ganadería solo 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 que la producción estuvo basada en las minas del Chocó.<sup>2</sup>

### *Los reinos muisca*

A diferencia de todas las experiencias que se han relatado anteriormente, en la región muisca los conquistadores encontraron desde el principio un territorio cuya fertilidad y abundancia no decrecieron con el proceso de conquista. Evidentemente, hubo alteraciones políticas que trastocaron la vida de los indígenas y de los conquistadores; no obstante, el sistema productivo estaba tan bien establecido que el cambio en la recepción de los tributos modificó las relaciones, pero en modo alguno el abastecimiento de la región. En las primeras descripciones de las ciudades recién fundadas, Santa Fe de Bogotá y Tunja, se señalaban las cantidades disponibles de carne de venado, curí, pescado y, por supuesto, de cerdo, producto de la multiplicación de los porcinos originalmente llevados por la hueste de Belalcázar de Popayán.<sup>3</sup> 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.<sup>4</sup> 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 adónde llevarlas a vender, si no era dentro de los términos de lo fundado por Jiménez de Quesada.<sup>5</sup> Hay que tener en cuenta que, en general, los

---

1. FDHNRG, tomo I, p. 88.

2. Colmenares, *Historia económica y social de Colombia*, p. 274 y ss.

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

4. Incluso si estaba equivocado, su informe puede dar cuenta del ingreso de ganados y de 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.

5. DIHC, tomo VIII, p. 254.

grupos muiscas no tenían tradición ganadera, y lo más parecido en el altiplano era el manejo de los curíes, roedores bastante menores que los cerdos. Los hatos de cerdos tuvieron mayor éxito;<sup>1</sup> los de ganados vacunos, bovinos y equinos debieron esperar un poco más, pues alrededor de 1552 ya se encuentran claras referencias a un 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.<sup>2</sup>

Una vez comenzó a funcionar el sistema productivo a favor de la ganadería, esta 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.<sup>3</sup> 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 Leyva, 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.<sup>4</sup> En términos generales, era la tierra en que pan y carne abundaban y satisfacían a los vecinos.<sup>5</sup>

Como en los casos ya estudiados, esta abundancia fue posible gracias a la mano de obra indígena y a los atropellos que con ella 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 de las tierras de las comunidades indígenas.<sup>6</sup>

\* \* \*

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

---

1. *Ibíd.*, tomo IX, p. 178.

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

3. *Ibíd.*, tomo VI, p. 256.

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

5. FDHNRG, tomo II, p. 36.

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

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, aparecieron las quejas: 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 mercancías se habían encarecido considerablemente, mientras que los precios 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.<sup>1</sup>

Al poco tiempo de la llegada de los españoles, los botines producidos por la conquista permitían mantener el gasto suntuario de productos que les permitían vivir con ciertos referentes de consumo apropiados a su condición e identidad, como el vino, el aceite, las 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 gastaba y solo 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 pobreza 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.<sup>2</sup>

En Santa Fe y Tunja, cereales y ganados europeos se aclimataron y reprodujeron con facilidad –como ya se mencionó–; por lo tanto, el gasto se limitaba a productos de lujo y a muy pocos comestibles. Sin embargo, las expectativas de los españoles hacían que su consumo fuera superior a sus posibilidades, porque por medio de él podían vivir su propia abundancia y lo que esta significaba para ellos: vivir como si fueran ricos en España. Pan y carne, así fuera a la española, no hacían la diferencia

---

1. Ortega Ricaurte, *Cabildos de Santafé de Bogotá*, pp. 24-26.

2. FDHNRG, tomo V, p. 290.

a favor. En cambio, su ausencia sí determinaba el desbalance, porque otra de las regulaciones que estableció en 1565 el presidente de la Audiencia fue hacer efectiva la prohibición de cargar a los indios. La prohibición despertó la queja de los encomenderos, quienes sostenían que en territorio tan quebrado era necesario utilizarlos como cargadores, porque formaba parte de sus usos y costumbres, y no había mulas que pudieran transitar como ellos. Sostenían que esta interdicción había producido escasez y hambre como nunca antes se habían visto en tiempo de los españoles, porque no se podía transportar el trigo y el maíz, e incluso había muertos por la falta de pan.<sup>1</sup> Es muy probable que tal grado de escasez fuera un tanto exagerado, porque no se ha encontrado más documentación que lo respalde; se puede pensar que esa falta estuviera relacionada con formas de presión de los cultivadores contra la imposición de tasas a 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, la cebada y el maíz mantenían una altísima producción.<sup>2</sup> En 1569, a raíz de una excelente cosecha, se volvió a regular el precio del trigo, solo que en esta ocasión por parte del cabildo.<sup>3</sup> En Santa Fe, Tunja y la Villa de Leyva y sus alrededores se fabricaban jamones, quesos y harinas que se llevaban al río Magdalena con dirección a los puertos situados en sus riberas o a Cartagena.<sup>4</sup>

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.<sup>5</sup> 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,<sup>6</sup> 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.<sup>7</sup>

La mejor descripción sobre esta abundancia la dio Alonso Herojo en 1583, cuando le escribió a su mujer desde Tunja:

---

1. *Ibíd.*, pp. 276-277.

2. *Ibíd.*, p. 372; tomo VI, p. 256.

3. Ortega Ricaurte, *Cabildos de Santafé de Bogotá*, p. 30.

4. López de Velasco, *Geografía y descripción de las Indias*, p. 180.

5. FDHNRG, tomo VIII, pp. 156 y 301.

6. AGI, *Patronato*, 196, r. 19.

7. *Ibíd.*, 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.<sup>1</sup>

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

Avísame 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.<sup>2</sup>

Baltazar redactaba su queja en una época particularmente crítica, en la que además de años secos que dañaron las cosechas hubo plaga de langostas y un re-crudecimiento de los ataques que los carares, pijaos y panches lanzaban sobre los comerciantes que viajaban por el río Magdalena –principal arteria económica del Nuevo Reino– y sobre los pueblos encomendados, hatos, estancias y poblaciones de españoles que se encontraban al suroriente de Santa Fe.<sup>3</sup> Igualmente, en 1587, el sarampión y la viruela mermaron a los pueblos indígenas que estaban en las inmediaciones de Tunja y Santa Fe.<sup>4</sup>

---

1. Otte, *Cartas privadas de emigrantes a Indias*, p. 325.

2. *Ibíd.*, p. 284.

3. AGI, *Patronato*, n. 164, r. 1; *Los inconquistables*, p. 19 y ss.

4. Tobar y Buendía, *Verdadera histórica relación del origen...*, libro primero, cap. X, p. 39; cap. XI, p. 41.

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 estos, 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.<sup>1</sup> A medida que creció el comercio por el río Magdalena, se buscaron minas 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.<sup>2</sup>

En las décadas de 1580 y 1590 diversas personas capitularon empresas de pacificación para detener estos ataques, con resultados variables, sin que ninguno obtuviera una victoria total.<sup>3</sup> En 1597, con la llegada del presidente Francisco de Sande, la guerra contra estos indígenas adquirió características institucionalizadas, enriquecida con la experiencia de la lucha contra los indígenas no sometidos que se había adquirido en las Indias durante el siglo XVI.<sup>4</sup> Si bien la campaña de exterminio contra los carares fue realizada por el oidor Luis Henríquez bajo los designios de Sande,<sup>5</sup> 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.<sup>6</sup>

Durante esta guerra continuada, que duró más de treinta 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.<sup>7</sup>

---

1. López Medel, *Tratado de los tres elementos*, cap. 19, p. 240; cap. 20, pp. 246 y 248.

2. Caillavet, "Antropofagia y frontera".

3. AGI, *Patronato*, n. 164, r. 1.

4. Córdoba Ochoa, "Gobierno, estrategias de poder y crítica política en el Nuevo Reino de Granada", pp. 14-19.

5. "Relación de la conquista de los carares", pp. 429-482.

6. "Don Juan Borja informa sobre la guerra de los pijaos [21 de noviembre de 1607]", pp. 465-469; "Don Juan Borja informa sobre la guerra contra los indios pijaos [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.

7. 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.

Los gastos que exigieron estas guerras fueron muy elevados; se tuvo que sacar el dinero tanto de donativos de las ciudades y villas como de la caja real.<sup>1</sup> 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 veía afectado el abasto de granos y cultivos de la tierra con la persecución de los indios de servicio, y se reducían las posibilidades comerciales del reino con los ataques a los comerciantes que llevaban mercaderías hacia Cartagena y a los que las traían de 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.<sup>2</sup> Muchos pueblos indígenas debieron trasladarse para alejarse de los ataques. Si bien el fin de la guerra trajo mejoras para el comercio y la ganadería de la sociedad española,<sup>3</sup> tres décadas de enfrentamientos, 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, por falta o por exceso de aguas, o bien porque el ataque de langostas acababa con ellos. Como consecuencia, subió del precio de trigo, la cebada y el 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 Leyva 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 por no tener capacidad adquisitiva o de almacenamiento bajo la imposición colonial. En este tiempo, 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.<sup>4</sup> 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

---

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

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

3. Rodríguez Freyle, *Conquista y descubrimiento del Nuevo Reino de Granada*, cap. XXI, pp. 288-289.

4. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 1, f. 697.

que no estuvieran tan expuestas a la falta o abundancia de lluvias,<sup>1</sup> o bien consumían alimentos que no resultaban afectados por los cambios climáticos o las plagas, como los tubérculos.<sup>2</sup> 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.<sup>3</sup>

De todas las producciones, las que menos sufrieron fueron las que proporcionaban proteínas. Por un lado, estaban las que se habían realizado desde antes de la Conquista: la pesca y la cacería de curíes y de venados (potenciada en ese momento por la utilización de perros).<sup>4</sup> Por otro lado, si bien la ganadería europea era afectada por la langosta y la escasez de agua, el impacto no fue tan fuerte para los hatos de vacas. Recuérdese que la carta de Baltazar, 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.<sup>5</sup> Además, los gañanes y trabajadores de las estancias ganaderas parecieron sobrellevar mejor los periodos de escasez general.<sup>6</sup> 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 estos.<sup>7</sup> La movilidad también 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.<sup>8</sup>

---

1. *Ibíd.*, tomo 15, f. 28r.

2. *Ibíd.*, tomo 13, f. 25r.

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

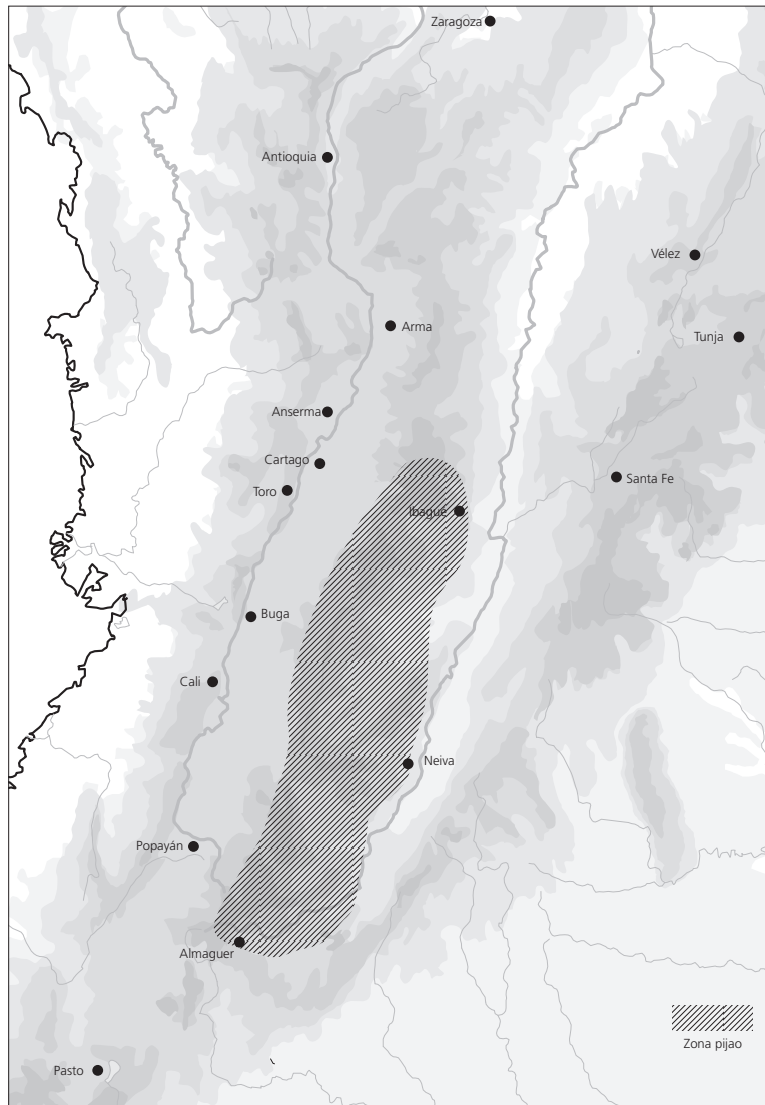
4. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 13, f. 1135v.

5. Anónimo, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 23; Vargas Machuca, *Milicia y descripción de las Indias*, pp. 264-266.

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

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

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



Mapa 4. Zona pijao y poblaciones españolas aledañas a finales del siglo XVI y comienzos del siglo XVII

Fuente: José Guillermo Londoño Giraldo, 2007, colección particular.

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 hubo un recrudescimiento que produjo una reducción de la población como no ocurría desde mediados del siglo XVI, con lo cual tuvieron lugar desplazamientos y reacomodos.<sup>9</sup> Durante estos treinta y seis 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.<sup>10</sup> En medio de la enfermedad y el hambre, el encomendero parecía el único capaz de ofrecer ayuda. Aunque algunos se negaban a hacerlo, hay muchos testimonios acerca de los alimentos, medicinas y cirujanos que les proporcionaban. Las comidas que solían pedir los indios eran maíz y carne, las mismas que con más frecuencia daban los encomenderos, que 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,<sup>11</sup> aunque el mayor impacto recayó sobre los grupos indígenas. Esto también ocurrió con las anteriores enfermedades, con las plagas de langostas, con la guerra de los pijaos y con los trastornos climáticos: por 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 los acontecimientos.<sup>12</sup>

Si bien antes de esta época ya habían ocurrido todos estos fenómenos, lo particular fue la forma como se combinaron, se alternaron, se reforzaron y fueron más duraderos de lo acostumbrado durante más de cuatro décadas, de manera que mermaron 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.<sup>13</sup> Sin embargo, ello no permite pensar que la ciudad no era viable en esa época, como argumenta Lavallé. Era la visión interna de un habitante que en medio de tantos inconvenientes veía cómo 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

---

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

10. Francis, “Población, enfermedad y cambio demográfico...”, p. 85; Villamarín y Villamarín, “Epidemia Disease in the Sabana de Bogotá, 1536-1810”, p. 118 y ss.

11. Rodríguez Freyle, *Conquista y descubrimiento del Nuevo Reino de Granada*, cap. XX, p. 277; muy probablemente era una epidemia de tifo.

12. Ruiz Rivera, *Encomienda y mita en Nueva Granada*, pp. 103-104.

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

una mirada externa, como Vázquez de Espinosa, la tierra producía en abundancia; aseguraba: “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”.<sup>1</sup>

La descripción que Vázquez de Espinosa hizo de Santa Fe de Bogotá no parecía la de una ciudad en medio de crisis productiva.<sup>2</sup> Si bien estas diferencias sobre la percepción de tierra no son comprensibles únicamente por una divergencia de perspectiva, hay que tenerlas en cuenta. Es claro que algunos vecinos se habían visto afectados, pues se había disminuido la capacidad de varios de los mecanismos que abastecían la tierra. No obstante, 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 de abastecimiento, no con los niveles que existían antes de este periodo ni con la capacidad para vender sus excedentes, pero sí con la posibilidad de subsistir sin apuros.

Una vez terminada la guerra de los pijaos el comercio de la ganadería recuperó 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. Así mismo, 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.<sup>3</sup> Catorce años después,

---

1. Vázquez de Espinosa, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, libro segundo, cap. VII, acápite 954.

2. “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”. *Ibíd.*, cap. VI, acápite 944.

3. 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.

el cabildo se quejó nuevamente por la pobreza de la tierra, solo que en esta ocasión argumentó que los géneros de la tierra tenían un valor exiguo y había pocos indios.<sup>1</sup> Entre ambas quejas hay un elemento común: existía alguna imposición de normativas estatales sobre la producción. En el primer caso eran las alcabalas, sobre las cuales ya se habían elevado quejas desde la época de su implantación en 1590, y se habían repetido en 1607 y 1613;<sup>2</sup> en el segundo, eran las visitas de los oidores y los costos que estas acarrearán a 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 conocer por las visitas que los oidores realizaron a los términos de Santa Fe, Tunja y Villa de Leyva 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, sostenido por el cultivo de maíz y tubérculos y por 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.<sup>3</sup> Ya no aparecían las quejas sobre plagas, pestes y pobreza; solo de vez en cuando se refería 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.<sup>4</sup> 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.<sup>5</sup>

Una de las formas de negociación más utilizadas para tratar con la Corona y recibir sus beneficios consistía en invocar la situación de pobreza en que se encontraban los vecinos; pero no es conveniente suponer que estos estaban mintiendo solo para lograr el cometido.<sup>6</sup> Sus quejas partían de un sentimiento real; consideraban que efectivamente su bienestar estaba afectado por las imposiciones

---

1. AGN, *Santa Fe*, 61, n. 65, f. 1v.

2. *Ibíd.*, 66, n. 100, f. 2r; 61, n. 13, f. 1r.

3. 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.

4. Colmenares, *Historia económica y social de Colombia*, pp. 165 y 189.

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

6. Para un análisis muy interesante al respecto, véase Córdoba, “Fingir pobreza para servir al Imperio”.



y regulaciones de la Corona, en un momento en el que declinaba el primer ciclo del oro en el Nuevo Reino de Granada.<sup>1</sup> Como si esto fuera poco, a comienzos del siglo XVII se experimentaba una disminución de la población indígena encomendada, que gradualmente hizo que esta institución perdiera importancia como proveedora de riqueza. A diferencia de otros territorios americanos, en el Nuevo Reino de Granada en el siglo XVII no hubo una 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 únicamente tenían el 15% de los tributarios registrados en 1565. Incluso algunos pueblos solo contaban con el 2%. En los términos de Santa Fe la situación era menos desoladora, comoquiera que algunos pueblos mantuvieron cerca del 40% de sus tributarios. Sin embargo, en ambos casos los datos muestran que se tendía a la disminución, más que a la recuperación.<sup>2</sup>

Como se anotó ya, 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 pérdida alcanzaban proporciones dramáticas. Así ocurrió a finales de las décadas de 1650 y 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, y por eso se prohibió la extracción de harinas.<sup>3</sup>

Santa Fe era una de las ciudades mejor abastecidas de carnero y vaca de todo el reino desde el siglo XVI.<sup>4</sup> 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,

---

1. Colmenares, “La formación de la economía colonial (1500-1740)”, pp. 35-36; *Historia económica y social de Colombia*, p. 383.

2. Ruiz Rivera, *Encomienda y mita en Nueva Granada*, pp. 135, 199, 210-213.

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

4. AGI, *Santa Fe*, 66, n. 100.

así como actos que perturbaban la paz del vecindario.<sup>1</sup> Todo esto mostraba que el funcionamiento del abasto de la carne, si bien seguía los patrones normales de regulación oficial, 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. Adicionalmente, 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 solo 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; así mismo, que llevar la carne desde el matadero hasta el tajo, expuesta al barro, al agua y al sol, disminuía su calidad.<sup>2</sup> A ello se sumaba, según el procurador y los testigos que presentó, que este sistema estaba desalentando a los proveedores de carne de abastecer a la ciudad (por los costos y dificultades del transporte desde el matadero hasta el nuevo expendio) y, por consiguiente, se vivía una escasez como nunca antes 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 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 les 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.<sup>3</sup> El nuevo destino de los ganados de Ibagué, Tocaima, Neiva, Timaná y la Plata logró desabastecer a la ciudad de carne, tanto que, en 1703, una vez más, no fue posible conseguir que alguien adquiriera el

---

1. *Ibíd.*, 61, n. 88.

2. “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.

3. Otte, *El cabildo de Santafé de Bogotá*, p. 118.

obligado, a pesar de los múltiples pregones que se hicieron.<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup>

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 sobre la población indígena, unos mejores años en cuanto a lluvias, la utilización de tierras poco explotadas durante los cuarenta 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,<sup>3</sup> el riesgo radicaba en el encarecimiento de los precios de los productos.<sup>4</sup> Mientras no fuera tan claro el aumento en el comercio de salida, 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 sobre la pobreza de la tierra se acentuaron a propósito de los altos precios que tenían sus productos. En la abundancia de la tierra no se sentían satisfechos con ella en razón del 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 hacían falta.

### Consideraciones finales

A lo largo de los dos siglos estudiados, en las diferentes gobernaciones del Nuevo Reino de Granada hubo procesos diversos para vivir la abundancia y el abasto, y para hacer funcionar los sistemas productivos y comerciales. Según la forma de conquista, las poblaciones aborígenes existentes y su respuesta frente a los españoles, las topografías, los recursos mineros y agrícolas, los usos que se hicieron de ellos y la manera de insertarse en el sistema imperial, las gobernaciones

---

1. Restrepo Manrique, *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor...*, p. 59.

2. 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.

3. Robles, *América a fines del XVII*, pp. 85-86.

4. Otte, *El cabildo de Santafé de Bogotá*, p. 118.

crearon sus economías y posibilidades alimenticias, que variaban según dinámicas internas y externas que no produjeron procesos homogéneos, sino altamente diferenciados, como ya se pudo observar en las páginas anteriores. Sin embargo, hubo factores que siempre estuvieron presentes y que establecieron unas líneas de continuidad entre las gobernaciones.

El primer factor era la población indígena, fundamental para establecer el abasto de las ciudades. Cuando era poco numerosa o rechazaba las imposiciones españolas con cierto éxito, se ponían en peligro la abundancia y la seguridad alimentaria de la región para los conquistadores. En Santa María del Antigua y Santa Marta, con grados de intensidad diferentes, la escasa presencia de indios trabajadores produjo el desabastecimiento de las ciudades. En el centro del Nuevo Reino de Granada la disminución de la población indígena causada 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, restaron esplendor a la abundancia de los asentamientos españoles. Con la reducción de la población aborígen 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 y 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 sucedió en Villa de Leyva.<sup>1</sup>

Colmenares sostuvo 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.<sup>2</sup> 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, al que proveía de pescado, cerdos, tortugas, maíz, yuca, casabe, plátanos, miel y conservas. Así mismo, 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;<sup>3</sup> pero antes de eso, durante cerca de ciento cincuenta años, con algunas interrupciones, el centro

---

1. Colmenares, *Historia económica y social de Colombia*, p. 172.

2. Colmenares, "La formación de la economía colonial", p. 17.

3. *Ibíd.*

de la Audiencia enviaba regularmente trigo, quesos y jamones a Cartagena. Este comercio solo se interrumpía cuando la seguridad alimentaria de las ciudades del altiplano estaba en peligro. 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 solo durante el esplendor de Guamocó, Cáceres y Zaragoza, sino durante parte de los siglos XVI y XVII.<sup>1</sup> Evidentemente, la articulación económica del Nuevo Reino era susceptible de mejorar, como lo intentaron hacer los reformadores borbónicos.<sup>2</sup> No obstante, a lo largo del periodo estudiado se puede ver que el establecimiento del comercio y la apertura de caminos fue un aspecto que vinculó a diversas regiones y proporcionó abasto abundante a muchas de ellas.

Es cierto que casi todos los asentamientos dependían de su región inmediata para el sostenimiento básico, que era de panes y carnes (de varios tipos, en ambos casos). Por graves que fueran los periodos de escasez y por mucho que 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 periodos de carencia o exceso de aguas, la plaga de langostas, la disminución de la mano de obra o la guerra afectaran la producción de trigo y maíz, pero no tanto el 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 una provisión proteínica por medio de carne de babillas, iguanas y caimanes, y de sus huevos.<sup>3</sup> 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”.<sup>4</sup>

Este desbalance favorable a las proteínas puede no representar hoy en día un problema de desabastecimiento. Sin embargo, se debe tener cuenta que la alimentación del Nuevo Reino de Granada seguía un patrón de alimentación

---

1. Castaño, *Vida pecuaria en el occidente colombiano*.

2. Silvestre, *Relación de la provincia de Antioquia*.

3. Fernández de Oviedo, *Sumario*, cap. LVII.

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

basado o centrado en los carbohidratos, mientras que las proteínas ofrecían sabores suplementarios que completaban la dieta.<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup> 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 comerla, 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 casabe o con otros panes de la tierra.<sup>3</sup> Es claro que a finales del XVII, en América, se consumía mucha más carne que en Europa en ese momento, o en siglos anteriores. No obstante, el aumento del consumo se dio de acuerdo con unos patrones culturales históricos que diferenciaban a unos y a otros. Así, mientras la población del Valle de Upar sentía que pasaba necesidades porque solo 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 que tenían 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 Herjo al afirmar que “hambres no hay acá, porque es la tierra muy abundosa de pan y de carne”;<sup>4</sup> o Luis de 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”.<sup>5</sup> Igualmente en esta línea se encontraban los cronistas Fernández de Oviedo, Rodríguez Freyle y Fernández de Piedrahita. 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.<sup>6</sup>

---

1. Mintz, *Dulzura y poder*, p. 38.

2. Montanari, *Del hambre a la abundancia*, p. 113.

3. Labat, *Viajes a las islas de la América*, quinta parte, cap. I, p. 184; cap. VIII, p. 211.

4. Otte, *Cartas privadas de emigrantes a Indias*, p. 325.

5. *Ibíd.*, p. 296.

6. *Ibíd.*, p. 294; AGI, *Patronato*, 27, r. 33, f. 1r; Vargas Machuca, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 241.

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. 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 solo en la medida en que el cuadro mantuviera los mismos elementos. La inclusión 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. ¿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 impedían 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 concretaban en uno colectivo.

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 reemplazado 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), y siguiendo con las historias del sueño de El Dorado, tesoro que se buscó hasta muy avanzado el siglo XVI.<sup>1</sup> 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 se lo entregaran a los oficiales reales o a los religiosos.<sup>2</sup> 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

---

1. AGI, *Patronato*, 249, n. 13.

2. *Ibíd.*, 231, r. 6, n. 5.

de Guatavita para encontrar las ofrendas de oro que se hubieran arrojado en ella durante 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 podía conseguir una 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”.<sup>1</sup>

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 solo 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 en una lógica de consumo que los reivindicaba como pertenecientes a un grupo (el de los españoles).<sup>2</sup>

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.<sup>3</sup> Ahora bien, que estos mecanismos funcionaran no significa que se mantuvieran inviolables o inmodificables. En lo que tiene que ver con la alimentación cambiaron mucho, tanto por la abundancia como por la escasez. Sin embargo, lo que se permaneció en gran medida fue el nivel de expectativa de lo que los españoles y sus descendientes deseaban recibir. Así, 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

---

1. Colmenares, “La formación de la economía colonial”, p. 45.

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

3. Acerca del 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.



se afectaba lo básico del abasto (panes y carnes) ya no solo 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); además, no había quien se los supliera.



## II. La subvaloración de la tierra y de su alimentación<sup>1</sup>

### 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, quienes participaban 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.<sup>2</sup>

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 las segundas, 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 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

---

1. Apartes de este capítulo aparecieron, con el mismo título, en el libro *Historia, cultura y sociedad colonial, siglos XVI-XVIII. Temas, problemas y perspectivas*, publicado en el 2008; así mismo, otra parte apareció publicada en la *Revista de Historia Iberoamericana*, vol. 2, n° 2, de 2009, con el título “Comedores de porquerías: control y sanción de la alimentación indígena, desde la óptica española en el Nuevo Reino de Granada (siglos XVI y XVII)”.

2. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro 12, cap. XXI.

en sus inmediaciones, sin consumir comidas españolas. Esta ausencia los ponía en aprietos, no tanto por el hambre que pasaban, sino por la falta de referentes alimenticios (y en términos más generales, de consumo) que les permitieran inscribirse en una estructura de pertenencia alimenticia.<sup>1</sup>

A mediados del siglo XVI los obispos de Santa Marta (fray Martín de Catalayud) y de Popayán (Juan del Valle) basaban su alimentación en el maíz y en la carne, sin que les alcanzara el sueldo para nada más.<sup>2</sup> 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.<sup>3</sup> 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.<sup>4</sup> De esta manera, los vecinos quedaban imposibilitados para realizar de las formas 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 la alimentación, la comida cumple funciones en varios niveles. Por un lado se encuentra el fisiológico: es proveedora de nutrientes y energía para el funcionamiento corporal. En el nivel 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,<sup>5</sup> sí es claro que para los españoles los alimentos se contraponían entre los 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 de productos españoles y la forma de consumirlos inscribían a la persona como parte de una civilización, mientras que no consumirlos los alejaba de esa integración simbólica. En términos de Pomian, los alimentos

---

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

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

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

4. “La Ciudad de los Reyes Valle de Upar”, p. 255; AGN, *Colonia. Historia civil*, tomo 9, f. 553v.

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

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.<sup>1</sup>

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 ante 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.<sup>2</sup> 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 con sus estructuras gustativas y con patrones de identificación para formar parte de su civilización, sí podían formar 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. Como tenían negada la vía activa para la identificación alimentaria (el consumo a la española), recurrían a 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

---

1. “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, 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 solo tenían una función utilitaria (como las herramientas antiguas expuestas en los museos)”. Pomian, *Sur l'histoire*, pp. 167-168.

2. “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.

Nuevo Reino, como la Ciudad de los Reyes del Valle de Upar, Cartagena y el río Magdalena, lo cierto es que tenía una cobertura mucho más amplia porque los informantes no se referían únicamente a los productos de las inmediaciones, sino, de manera más general, a los indios y a las Indias. En el caso del Magdalena, sin duda 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 campañas contra los carares o los pijaos, sino que extendió esta caracterización 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 el de los europeos), ni en su sabor propiamente, aunque algo de ello había cuando se hacía referencia 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 acertada, 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 cualidades. 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.<sup>1</sup>

Esta forma de pensamiento no se dio solo en el Nuevo Reino de Granada. Thomas Gage también lo planteó para la Nueva España y de forma más general para todas las Indias; mencionaba que mientras en Europa bastaba con hacer tres comidas al día, o incluso una, en el convento de los dominicos en México debían comer abundantemente 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

---

1. Mignolo, *Historias locales/diseños globales*, p. 49.

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.<sup>1</sup>

Así, los alimentos americanos eran apariencia sin contenido, se consumían pero no nutrían ni mantenían. Aunque el texto de Gage fue escrito casi cuarenta 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, la afirmación de que las comidas americanas eran de poco sustento era la contrapartida del encomio de la abundancia de la tierra. Con ello no se negaba la rentabilidad de 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 XVII la consecución de un mundo a imagen y semejanza de Europa era un sueño que comenzaba a resquebrajarse debido a 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, e incluso Gage.<sup>2</sup>

Abundancia de la tierra y falta de sustento de los alimentos eran dos caras de la

---

1. Gage, *Nueva relación...*, primera parte, cap. 14, p. 98.

2. López de Velasco, *Geografía y descripción universal de las Indias*, pp. 19-20; Gage, *ibíd.*, cap. 1, p. 25.

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 y 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 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, un inconveniente: si bien los pastos se mantenían siempre verdes no eran bastante buenos para alimentar a los ganados, sin importar qué tan gordos los pusieran ni qué tan bien se vieran sus carnes. De esta manera, como decía el zorro de *El Principito*, lo esencial era invisible a los ojos.

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.<sup>1</sup> Era la contrapartida del apego a la tierra, un resultado de su permanente comparación con Europa. Y, por otro lado, tenía raíces en moralistas religiosos y en concepciones médicas que veían en la moderación una virtud que conservaba la salud corporal y espiritual:<sup>2</sup> a mayor templanza, mayor sería la cercanía con la civilización; un mayor consumo conduciría a las márgenes de la barbarie y el bestialismo.<sup>3</sup> Incluso, para algunos teóricos, la gula alejaba a los cristianos de Dios y resultaba ser una forma de idolatría.<sup>4</sup>

El otro gran problema de la abundancia del Nuevo Reino de Granada radicaba en sus frutas. Como parte de un prejuicio galénico contra estas en general, se consideraba que su consumo producía enfermedades a causa de los desequilibrios que ocasionaban en los humores corporales.<sup>5</sup> La enorme cantidad de frutas y su disponibilidad a lo largo del año eran características de las tierras intertropicales: la guanábana, el anón, la guayaba, la piña, el mamey y la papaya se convertían en otro

---

1. López de Velasco, *Geografía y descripción universal de las Indias*, p. 6.

2. Méndez Nieto, *Discursos medicinales*, libro primero, discurso 15, p. 97.

3. “no ha de ser la comida en el día más de estas dos veces, las que se han de comer. Cuanto 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.

4. García Marsilla, *La jerarquía de la mesa*, p. 71.

5. Farfán, *Tratado breve de medicina*, libro primero, cap. I, f. 2r; Mintz, *Dulzura y poder*, pp. 113 y 114; Grieco, “The Social Politics of Pre-Linnaean Botanical Classification”, p. 133; Montanari, *Il formaggio con le pere*, pp. 72-73.



peligro de las nuevas tierras, porque sus habitantes se regocijaban con su consumo.<sup>1</sup>

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 de 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. Solo en las cartas de quienes emigraban a las Indias y trataban de animar a sus parientes para que también lo hicieran estaba presente el contraste. Este silencio comparativo tal vez no era consciente. Lo cierto es que la balanza existía y se inclinaba hacia América en lo tocante a la producción y el abastecimiento; sin embargo, el punto de vista simbólico y de pertenencia a un grupo la inclinaba a favor de la Península. El problema no se presentaba únicamente 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 los criollos, motivaban una reacción de los españoles que buscaban recomponer la disposición del centro y la 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”.<sup>2</sup>

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: “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*”.<sup>3</sup>

---

1. Respecto a la inserción de estas frutas en el gusto de los españoles del Nuevo Reino de Granada, véase Saldarriaga, *Al comer se abre el apetito*.

2. López de Velasco, *Geografía y descripción universal de las Indias*, p. 20.

3. 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.

No poseo evidencia que demuestre que Huarte de San Juan escribió esto pensando en los criollos americanos, pero es muy probable que sus reflexiones estuvieran influidas por las ideas que había entonces sobre los cambios de 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 revela un panorama en que 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 indígenas –bien porque fueran mestizos y ellas sus madres, o bien porque, siendo hijos de españolas, tenían amas de cría indígenas– se convertían 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.<sup>1</sup>

En resumen, la alimentación en las Indias, con sus características particulares, permitía crear e integrar comunidades de consumidores, pero, sobre todo, permitía confrontar 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, se vieron ciertas características de la tierra (la abundancia y la fertilidad) como algo dañino y negativo que afectaba el estilo de vida adecuado para el español cristiano y que hacía que sus descendientes se ubicaran del lado americano.

Esta idea tuvo un periodo de existencia relativamente corto, en las fuentes se puede 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, entre 1578 y 1599; entre 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. Esta mirada estaba relacionada con el punto de vista institucional que la Corona imponía 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.<sup>2</sup> Igualmente, coincidía con el momento en que los criollos reivindicaban 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

---

1. Lavallé, *Las promesas ambiguas*, p. 49.

2. Kagan, “Clío y la Corona”, pp. 113-147; Mignolo, *The Darker Side of Renaissance*.

que generaba simpatías, sentimientos de patria y, sobre todo, luchas simbólicas por el reconocimiento y la identidad.<sup>1</sup>

Este mensaje acerca 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 fungía 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.<sup>2</sup>

Si bien durante los siglos XVII y XVIII siguieron las tensiones entre chapetones y criollos, la idea de los alimentos faltos de sustento perdió fuerza hasta desaparecer de la documentación. Ya hemos señalado a los movimientos identitarios de criollos como origen de estas afirmaciones, pero 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 permitía el consumo de muchos productos importados. Igualmente, en las dos últimas décadas se recrudecieron las epidemias que diezmaron a la población indígena y, por consiguiente, la actividad agrícola y los bastimentos de la tierra.<sup>3</sup> Esta conjunción de posibilidades económicas para conseguir “buenos alimentos” y dificultades para mantener altos niveles productivos en los ámbitos locales 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 minas<sup>4</sup> y redujo la capacidad adquisitiva

1. “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.

2. 283 “Para la ambición del español, no ay persona capás, todos son incapaces, aun los de la misma *nación*. Como no aian nacido *destribando 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.

3. “En acabándose los naturales se acaba la vida de los españoles en ella [en la tierra]”. FD-HNRG, tomo VIII, p. 155.

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

de alimentos y bienes de lujo, especialmente en lo relativo a importaciones europeas. Alrededor de 1680 se reemprendió la actividad minera, esta vez 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 del territorio. Tanto en esta etapa previa –que comenzó en 1630– como en el nuevo auge minero, uno de los principales elementos de la documentación consistía en la posibilidad de conseguir alimentos aborígenes y determinar cuán necesarios resultaban para adelantar la empresa.<sup>1</sup> Cuando en 1692 el cabildo de Cartagena pretendía regular los precios del maíz, la yuca, el casabe y los frijoles, nadie mencionaba que fueran faltos de sustancia o cosas parecidas; por el contrario, se reconocía la importancia que tenían para el sustento del puerto y de los vecinos de la ciudad.<sup>2</sup>

En ochenta años hubo un cambio en la percepción de los alimentos: dejaron de ser de poco sustento, pero sin mejorar su *estatus* mucho más allá de eso. No se convirtieron en delicias criollas (por lo menos no en la documentación); simplemente dejaron de ser comidas *dejativas*, lo cual no era poco. Este cambio ocurrió en parte debido al 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 como consecuencia de la situación anterior, hubo un aprovechamiento de los productos de la tierra que satisfacían las necesidades básicas de la comunidad. Esto no implica que las expectativas de consumo se redujeran necesariamente, pues los alimentos europeos permanecían 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 en las estructuras alimentarias de su cultura para que adquirieran sentidos y significados positivos a sus ojos.

Este proceso no comenzó en el siglo XVII, sino desde la llegada misma de los españoles, con una adaptación más o menos común por la cual lo antiguo permitía

---

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

2. AGI, *Santa Fe*, 64, n. 40.

comprender lo nuevo mediante analogías y símiles. Sin embargo, en el siglo XVII hubo una mayor apropiación de los productos que, si bien no conseguía romper la dicotomía entre barbarie y civilización, entre salvajes y españoles, sí permitía civilizar la comida americana y presentarla con un revestimiento del sistema cultural hispánico. 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.<sup>1</sup>

En páginas anteriores advertí 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 las tierras del Nuevo Reino de Granada fueran consideradas abundantes y regaladas debían producir alimentos de origen europeo, de la manera más similar al modelo original.

Integrar las tierras descubiertas a la Corona española implicaba, desde la óptica conquistadora, evangelizarlas y españolizarlas. Para hacerlo se emplearon varias estrategias que se pueden resumir en tres básicas: religión, política y alimentación.<sup>2</sup> En la alimentación, la reproducción de un sistema proveedor de comida era vital para recrear un orden y un sentido del mundo que permitiera a los conquistadores apropiarse de ese nuevo entorno. Durante los primeros años los ganados, más que las labores agrícolas, así lo permitieron, en parte porque los primeros asentamientos del Nuevo Reino de Granada se ubicaron en tierras cálidas y los cultivos europeos no se adaptaban a tales climas, pero sí lo hacían las vacas, los cerdos y las gallinas, que producían hatos de grandes proporciones.<sup>3</sup> La presencia de estos animales significaba provisión de cueros, carne, huevos y demás derivados que sustentaban formas de consumo españolas. Más importante aún era que estos animales permitían crear la idea de que se estaba fundamentando un estilo de vida que dominaba y transformaba la tierra. Fernández de Oviedo escribía:

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

---

1. Capatti y Montanari, *Italian Cuisine*, p. 61.

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

3. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro 12, cap. IX.

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 señorío 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.<sup>1</sup>

Los animales europeos modificaron considerablemente el paisaje de las Indias Occidentales.<sup>2</sup> 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 la “amansaban” y “mejoraban”, hasta convertirla en un sitio más apropiado para vivir. Con la presencia conquistadora y su cultura desaparecían los malos temporales e incluso los huracanes que antes azotaban la tierra, así se reflejaba el fuerte impacto transformador de la ganadería en la geografía americana.<sup>3</sup>

Esta adaptación de la tierra era importante para cimentar la sociedad, tanto en lo práctico como en lo simbólico: los españoles no solo eran los conquistadores de una tierra nueva, eran los creadores del orden en medio de una tierra salvaje, 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 únicamente había productos aborígenes.<sup>4</sup> 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

---

1. *Ibíd.*, libro 6, cap. XLVI. En la Nueva España, en el puerto de Veracruz, cada mañana, más de doscientas cabezas de ganado vacuno eran llevadas por las calles de la ciudad para que se llevaran los vapores perjudiciales; citado en Crosby, *The Columbian Exchange*, p. 87.

2. Melville, *Una plaga de ovejas*, pp. 22 y 29.

3. Fernández de Oviedo, *Sumario*, cap. X, p. 95.

4. López Medel, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, cap. 5, p. 142.

un nombre, personificar un actor reconocible, y no una simple masa.<sup>1</sup> 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.

Esta génesis civilizatoria 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 la producción de comida por montones invertía el orden “natural”, pero era siempre la misma comida que se conocía en el marco de consumo europeo. La inversión de la imagen radicaba en la alteración de la cantidad de elementos, no el cambio de estos o en la introducción de unos nuevos. Por su parte, 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, las ciudades y los pisos térmicos en que se daban duraznos, manzanas, trigo, cebada, olivos y parras eran los que más comentarios favorables recibían con respecto a su abundancia y fertilidad.<sup>2</sup> Así mismo se celebraba la presencia, en las ciudades, de un elevado número de vecinos, de conventos e iglesias. De esta forma, alimentación, política y religión asentaban las bases de la civilización española.

La idea de que la naturaleza del Nuevo Reino de Granada era abundante en tanto fuera capaz de reproducir los elementos europeos no tiene términos temporales tan claros como los que se anotaron respecto al caso de los alimentos de poco sustento. Igual que con este tema, el quiebre podría ubicarse alrededor del fin del primer ciclo minero, esto es, después de 1620, cuando era necesario comenzar a procurar 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, y por lo tanto positiva. Así, en una crónica de fines del XVII, la de Fernández de Piedrahita, aparecen muchas referencias

---

1. Rodríguez Freyle, *Conquista y descubrimiento*, cap. VII, p. 105; Fernández de Piedrahita, *Noticia historial*, libro 6, cap. VI, p. 335.

2. 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 Piedrahita, *Noticia historial*, libro 2, cap. VI, p. 102, libro 4, cap. I, p. 182.

a las frutas de la tierra y 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) solo adquirirían características en tanto inscritos dentro de un marco de consumo español.<sup>1</sup> 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 en las valoraciones de la tierra y de sus productos. Hubo desplazamientos de la subvaloración de los alimentos locales, pero se mantuvo la estructura de juicio: civilización y salvajismo –aunque esos no fueran los términos utilizados–, o españoles e indios.

El presidente de la Audiencia entre 1564 y 1574, Venero de Leyva, señaló que “los españoles se buelben yndios y mueren como ellos”.<sup>2</sup> Tal afirmación polémica resumía 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 el sentido y calidad positivos que poseían a ojos de las 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 adoptar hábitos 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 les 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*.

### La subvaloración de las prácticas alimentarias de los indígenas

Durante el periodo colonial los indígenas fueron considerados personas de calidad inferior a los europeos. La ausencia de cacicazgos fuertes, de gran tamaño y extensión 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

---

1. Fernández de Piedrahita, *Noticia historial*, libro I, cap. I, p. 48; libro 4, cap. I, p. 185; libro 5, cap. II, p. 244.

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



sucedió algo similar; cabe recordar que esta es una de las características más fuertes por las que los grupos encuentran su identificación propia y otorgan a otros grupos parte de su identidad. 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. En aras de la exposición se dividirán esos estigmas en tres niveles diferentes. Si bien en algún momento coexistieron en el tiempo los tres niveles, hubo algunos de mayor duración o de más lenta transformación, en parte por los alcances de la sociedad española en las Indias y sus posibilidades, necesidades e interacciones con los grupos aborígenes.

### *Los indios caníbales*

Como han precisado ya varios investigadores en los ámbitos de la antropología y la etnohistoria, la antropofagia entre los aborígenes del Valle del Cauca<sup>1</sup> era producto de la guerra entre grupos.<sup>2</sup> 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. Estos enfrentamientos se podían dar entre pequeños cacicazgos colindantes, como fue el caso en el occidente del Nuevo Reino de Granada, o bien entre grupos medianamente grandes y una formación social más estructurada y de mayor tamaño, como era el caso de los pijaos y panches que atacaban constantemente las posesiones muiscas.

Con la llegada de los españoles y 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 adaptarse a esta embestida, 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 amparo que les proporcionaban los nuevos aliados (no obstante una velada o abierta censura por parte de estos), o bien porque los grupos enemigos se comieran a los españoles y

---

1. 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.

2. Trimborn, "El canibalismo", p. 22 y ss.; Caillavet, "Antropofagia y frontera", p. 62.

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*.<sup>1</sup>

Los españoles no les asignaron a los significados rituales de la práctica los valores que tenían, sino que comprendieron la práctica con su perspectiva cultural. Por lo tanto, las descripciones de los cronistas están llenas de calificativos morales, relativos al terrible pecado que ellos veían. Cieza de León anotaba que los indios del occidente del Nuevo Reino de Granada eran grandes carniceros y “hacían sus vientres sepulturas unos de otros”.<sup>2</sup>

En el marco de las necesidades de la conquista, algunos españoles recurrieron a la antropofagia, bien fuera porque encontraban las preparaciones ya realizadas, o porque expresamente aprovecharon carne humana que se encontraban para preparar un plato, o bien porque directamente mataron a los indígenas que posteriormente consumieron.<sup>3</sup> 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.<sup>4</sup> 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 la expansión occidental permitía proyectar las sombras más oscuras sobre las nuevas alteridades que se iban incorporando al conocimiento europeo.<sup>5</sup> Tal vez por el silencio que rodeaba las prácticas europeas o porque no encontraban un modelo mejor de comparación, los hombres sacrificados y consumidos por los indios caníbales adquirieron características cercanas a las

---

1. 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. Benjamin) de Cieza de León, López Medel y Andagoya; “Antropofagia y frontera”, p. 62.

2. Cieza de León, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XXVIII; además en los caps. XIX-XXII y XXVI hay referencias al consumo de carne humana y a la forma en que se realizaba.

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

4. Camporesi, *El pan salvaje*, pp. 45 y 58.

5. Steinmetz, “Conceptions du corps dans l’acte alimentaire...”, p. 28.

del ganado; incluso llegaron a utilizar conceptos de la ganadería: se encontraban caciques que engordaban a prisioneros o esclavos como a capones, e incluso, en una exageración extrema, se aseguraba que entre los pijaos se utilizaban carnicerías públicas de hombres.<sup>1</sup>

Los casos en los cuales resulta más clara la presencia de prácticas caníbales tuvieron lugar en territorios donde los grupos indígenas rebatían y combatían el poder de los españoles, como en la costa caribe –tanto Cartagena como Santa Marta–, Arma, Anserma, Cartago, Cali, Timaná, la Plata, Ibagué y el Orinoco.<sup>2</sup> Los informes sobre el 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 incluso a finales del mismo siglo. En resumen, en el Nuevo Reino de Granada la antropofagia era producto de las confrontaciones de poder militar, que se vieron exacerbadas por la presencia de los españoles.

Basados en la necesidad de mano de obra y en preceptos morales, los españoles hicieron un uso político de la antropofagia: esclavizaron, con permiso de la Corona, a los indígenas que la practicaban.<sup>3</sup> 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,<sup>4</sup> por lo tanto, carecían de los hábitos alimentarios básicos para constituirse en seres racionales. Estos elementos se juntaron en la perspectiva de los españoles para crear la concepción de una gente que, al consumir carne humana, desconocía los principios reguladores y vivía en medio del desorden y el caos, como animales salvajes.

La mayor parte de la documentación sobre canibalismo se produjo en medio de guerras y enfrentamientos, y por esta razón se redujo considerablemente después de las primeras décadas del siglo XVII, luego de la guerra de exterminio

1. *Los inconquistables*, p. 106.

2. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro 26, cap. X, cap. XXIV; FDHNRG, tomo I, p. 253 y ss., tomo III, p. 383; López Medel, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, cap. 20, p. 246 y ss.; *Los inconquistables*, p. 106; AGI, *Santa Fe*, 66, n. 33, 26 r; AGN, *Archivo Anexo. Asuntos eclesiásticos*, tomo 2, f. 6r.

3. Konetzke, *Colección de documentos para la historia*, pp. 14, 32, 134, 143, 153-159. 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.

4. López Medel, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, cap. 20, p. 247.

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 consumían esta carne.<sup>1</sup> 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.

### *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 intercambiaban 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, y 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 de los cuarenta, comenzaron a elevar quejas por la falta de capacidad de los indígenas para cumplir con las tasaciones y con los trabajos que necesitaba la república de los españoles.<sup>2</sup> Ellos veían a los indígenas como perezosos, faltos de previsión, capaces apenas de mantenerse a sí mismos y ejercitados solo en satisfacer sus necesidades básicas.<sup>3</sup> Si bien esta caracterización motivó comentarios de simpatía a López Medel, por el modo de trabajar sin desear los bienes ajenos ni ser ambiciosos,<sup>4</sup> en general produjo un profundo rechazo entre los españoles, por la forma en que se veía afectada la producción agrícola y los ingresos de los encomenderos.

---

1. FDHNRG, tomo V, pp. 107-110, tomo VII, pp. 23, 24 y 145; López de Velasco, *Geografía y descripción universal de las Indias*, p. 16.

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

3. *Ibid.*, tomo V, pp. 178 y 219.

4. López Medel, *Tratado de los tres elementos*, cap. 19, p. 220.

A partir de la década de 1570 comenzó a aparecer documentación en la que, desde diversas gobernaciones, se afirmaba que los indios solo 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.<sup>1</sup> Lo que pudo haberse entendido como una virtud de ascetismo fue visto como un problema de los indígenas para trascender la inmediatez; eran incapaces de ser más espirituales y carecían de creencias relacionadas con la salvación del alma, o incluso carecían absolutamente de cualquier tipo de creencias.

A esto se vinculó un aspecto sobre el 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).<sup>2</sup> La chicha era el alimento básico de los grupos aborígenes del occidente del Nuevo Reino y así mismo 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 el sustento de esta bebida los indios trabajaban toda la mañana, sin necesidad de más alimentos.<sup>3</sup> 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, y con una óptica conquistadora, por supuesto, del consumo de chicha entre los grupos humanos de la provincia de Carrapa, pero que de 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

---

1. AGN, *Colonia. Historia civil*, tomo 13, f. 822r; “Discreción de la ciudad de Ocaña”, pp. 209, 215-216; “Descripción 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.

2. Había otros productos que servían como base para bebidas fermentadas, por ejemplo la piña o incluso la yuca, pero la bebida más popular y generalizada era la que tenía como base el maíz.

3. Fernández de Enciso, *Summa de geografía*, p. 267.

generalmente tienen todos los indios que hasta ahora se han descubierto en estas Indias.<sup>1</sup>

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; pero también era bebida en fiestas, en las cuales se cantaba, bailaba, compartía y peleaba. Igual que con muchos otros alimentos,<sup>2</sup> el contexto del consumo de la chicha cambiaba su sentido, su preparación, las particularidades de su ingestión 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 servía de alimento,<sup>3</sup> en su mirada primó la idea de que se consumía 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 y canibalismo, y se perdía el respeto a Dios.<sup>4</sup> Además, si el indio era considerado 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.<sup>5</sup>

Los españoles comenzaron a construir esta imagen desde los primeros contactos, pero solo en la década de 1560 surgió la intención de erradicar 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,<sup>6</sup> sin mucho éxito. Sus esfuerzos y los que siguieron estuvieron motivados por los fracasos de la evangelización en

---

1. Cieza de León, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XXIII, p. 34.

2. Capatti y Montanari, *Italian Cuisine*, pp. XVIII y 64.

3. López Medel, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, cap. 17, p. 207.

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

5. DIHC, tomo VIII, p. 76, tomo X, p. 273; FDHNRG, tomo V, pp. 107-110; “Descripción de la ciudad de Tocayma...”, p. 374; “Descripción de la ciudad de Musso y la trinidad de la palmas y sus términos”, p. 419.

6. 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”.

el Nuevo Reino de Granada; en tales fiestas se perdía, a ojos de los sacerdotes y españoles, buena parte de lo ganado en las doctrinas y en la enseñanza de la fe.<sup>1</sup> 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 hacía parte del proyecto mismo de la conquista.

A comienzos de la década de 1580 los españoles tomaron medidas para asegurarse de que terminaran las borracheras de los indios. Por ejemplo, en 1582 el oidor Guillén Chaparro señaló la necesidad de pagarles a los indios bogas<sup>2</sup> con mantas, camisetas, sombreros o cosas que les aprovecharan y no en metálico,<sup>3</sup> porque con este podrían conseguir más fácilmente los medios para embriagarse y dedicar el oro a sus ídolos.<sup>4</sup> Es claro que dejar de pagarles con monedas no afectaba en mucho las borracheras de los indios, porque el maíz no solo se conseguía por medio de 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 y el intercambio de favores, o el trueque simple de unos bienes por otros.

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, no obstante contar con tradición orfebre.<sup>5</sup> Esta constatación demuestra hasta qué punto las

---

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

2. Los indios bogas eran los que se dedicaban a navegar en barcas a lo largo del 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.

3. En términos generales, como la producción aurífera del Nuevo Reino era superior, por mucho, a la de plata, lo usual era fijar los precios en aquel. 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.

4. FDHNRG, tomo VIII, p. 156.

5. Martínez Garnica, “Un caso de alteración aurífera colonial en el bajo Magdalena”. Agradezco a Fernando Torres que me hubiera señalado esta referencia.

percepciones acerca de un grupo de indios en muchas ocasiones se extendían a otros grupos, sin razón. La homogeneización de los grupos aborígenes comenzó con el proceso de imposición de los conquistadores, que con el lenguaje les asignaron ciertas características y crearon una unidad de análisis sintetizada en la palabra *indio*.<sup>1</sup> Esto no supone que los españoles no estuvieran en capacidad de distinguir grupos humanos diferenciados; basta consultar 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 pruebas que los justificaran.

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. Lo importante de la propuesta es que se pretendía ver a los indios como personas que necesitaban ser guiadas si querían tener una buena vida. Se creaban las condiciones para considerar a los indios incapaces, dependientes de la voluntad de los españoles para mejorar. Así, las intenciones de crear o aumentar la producción agrícola y ganadera de las regiones o de 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 de subsistir, o bien porque los incorporaría más a una forma de vida cristiana, ordenada en el comer, beber y vivir.<sup>2</sup>

El hecho de que a finales de la década de 1560 comenzara a surgir la idea del peligro de las borracheras, en razón de sus significados idolátricos, estaba fuertemente vinculado al desencanto que había con los alcances de la evangelización en el Nuevo Reino de Granada (y 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 solo por medios religiosos, sino prácticos (como no darles oro o plata), mostraba el afán de los religiosos por tener mayor control sobre los indios. Este control se expresaba, en parte, en los procesos de tasación y retasación de la época. Si bien desde 1555 había comenzado a tasarse la tributación de los indios, únicamente en 1576 empezó a funcionar de manera más sistemática, por los problemas operativos de la Audiencia.<sup>3</sup> Así, cuando el poder de los encomenderos resultó limitado por el control de los visitadores de la Audiencia y sus

---

1. Guillermo Bonfil, citado por Viqueira, *Encrucijadas chiapanecas*, pie de nota 677, p. 336.

2. AGI, *Santa Fe*, 51, r. 1, n. 4.

3. Colmenares, *Historia económica y social de Colombia*, p. 137 y ss.



rentas mermaron por causa de la reducción de la población de indios, la culpa recayó directamente sobre estos, por sus vicios, que disminuían sus posibilidades y su productividad: se les tachaba de borrachos, perezosos e ineficientes.

Es importante anotar que se buscaba impedir las borracheras: es decir, las reuniones en que se juntaban a beber; no se pretendía impedir el consumo de chicha, que era la productora de la embriaguez.<sup>1</sup> La explicación consiste en que estaba mal vista la ingestión ritual y en comunidad, mientras lo que pasaba tras las puertas del hogar, o en la práctica individual, se veía como algo inocente y libre de peligro.

Tras casi sesenta años de convivencia con los conquistadores, los grupos indígenas no ignoraban esta arremetida; por la documentación se puede pensar que comprendieron bien cuál era el núcleo 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 y afirmaron que lo hacían sin ofender a Dios; algunos incluso negaron que se juntaran a beber.<sup>2</sup>

Esto no significa que sus respuestas simplemente buscaran una actitud favorable; es probable que, tras años de convivencia con los españoles y los doctrineros, parte del discurso evangelizador hubiera calado en los indios y lo hubieran interiorizado, no solo para 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 solo comían frutos de los árboles, no sembraban y eran perezosos;<sup>3</sup> los de Sasaima se reafirmaban como grupo por ser diferentes de los muiscas, ya que ellos nunca habían erigido santuarios ni adorado ídolos.<sup>4</sup>

Quitar la parte idolátrica y gentílica de sus reuniones o borracheras no fue una respuesta completamente exitosa, en parte porque los doctrineros seguían viendo

1. La prohibición de vender chicha llegó 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*.

2. 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.

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

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

en ellas un peligro para las almas, y en parte porque, desprovistas de su carácter ritual, adquirirían una connotación de vicio y depravación que ya no estaba bajo el amparo de los usos y costumbres tradicionales.<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup>

A esta imagen de los indios como 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 y les impedía consumirlas en forma 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.<sup>3</sup>

De otro lado, con la presencia de los ingenios de azúcar en el territorio y con el trabajo de los indios en estos, el guarapo (bebida de caña dulce de corta fermentación) se volvía de fácil adquisición para quienes trabajaban allí y para sus allegados. Los trapiches se convirtieron en lugares de encuentro donde se reunía a beber gente de todas las castas. Al respecto, solo se insiste en la fama de borrachos y perezosos de los indios.<sup>4</sup> Cuando en 1674 los productores locales de aguardiente 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 a las del español y, bebido con moderación, no representaba ningún peligro y únicamente los indios (una “nación destemplada en el uso de todos géneros de bebidas”) lo consumían sin medida ni orden.<sup>5</sup>

Tanto la chicha como las bebidas embriagantes de bajo costo que llegaron con los conquistadores parecían vinculadas a los indios. Para comprender este vínculo entre grupos indígenas y borrachera es necesario pensar en los niveles de control que se ejercían sobre ellos. Ningún otro grupo, entre los siglos XVI y XVII, tuvo

---

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

2. “Que no tienen mas grangerias 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 thener grangerias de plantanos porque en su tierra se dan muchos”. *Ibíd.*, ff. 153v y 154r; en el folio 726r se repite una argumentación similar.

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

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

5. AGI, *Santa Fe*, 61, n. 84, f. 1r.

tantos ojos vigilantes sobre sí: 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 mal. Es decir, había una mayor masa crítica dispuesta a crear opiniones sobre este grupo. Como todos formaban parte de una misma matriz cultural, con algunas diferencias, sus opiniones podían ser muy similares. La reiteración de los pareceres emitidos desde las posiciones dominantes terminaban por producir verdades que resultaban incuestionables.<sup>1</sup>

Igualmente, durante los siglos XVI y XVII no hubo un grupo subalterno que, en teoría, gozara de tantas posibilidades para defender sus intereses como los pueblos indígenas, encomendados a algún particular o a la Corona. Los mestizos, negros (esclavos o libertos), mulatos, blancos pobres o indios que vivían en las ciudades no 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 los indios se podían quejar de sus encomenderos si los maltrataban, se aprovechaban de ellos, exigían más de lo que las tasaciones indicaban o los obligaban a prestar servicios personales. Del mismo modo, se podían quejar ante el defensor de los naturales, el doctrinero y el gobernador, e 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, 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 enfrentado al poder inmediato y la fuerza de los encomenderos. Pero antes que con 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 realizaban a distancia, porque los doctrineros no solían estar todo el año en los pueblos; muchos solo pasaban tres o cuatro meses, algunos hasta seis meses, y únicamente las encomiendas de mayor tamaño contaban con presencia permanente. Aun en estos últimos casos,

---

1. Mignolo, *The Darker Side of Renaissance*, p. 5.

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.

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; las descripciones con que se cuenta tienen una perspectiva eurocéntrica que solo 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 llegaba en esos momentos y lugares particulares; la regulación estaba determinada 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.<sup>1</sup> Otro indicio fuerte que guía en esta dirección es el hecho de que, durante el siglo XVI y buena parte del XVII, las acusaciones españolas que tildaban a los indios de borrachos se circunscribían 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, y así se había producido desorden en las borracheras y en la producción alimenticia.<sup>2</sup> 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. De acuerdo con unos parámetros tradicionales, la producción de chicha demandaba el trabajo comunitario combinado de hombres y mujeres. Por eso, los caciques o capitanes

---

1. Fernández de Piedrahita, *Noticia historial*, libro primero, cap. IV, p. 69.

2. FDHNRG, tomo VIII, p. 162.

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 siguieron vigentes durante el siglo XVII, e incluso hasta el siglo XX, la disgregación de los pueblos, la reducción del poder de los caciques<sup>1</sup> y la sustracción de la 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 reemplazada por un grupo de comensales que no se inscribía en formas redistributivas ni rituales, sino que participaba de formas comerciales impuestas por los españoles.

Con el aumento del número de bebidas embriagantes los indígenas extendieron 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 del maíz, que en buena medida regulaban la periodicidad del consumo ritual. Por otra parte, como ya se anotó, 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 solo 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, solo que carecían de interés por narrarlas, cantarlas y bailar a su son, pues eran historias de constante derrota, sin final.

Esto no supone que las fiestas y las ingestiones de bebidas embriagantes que se hacían en el marco de las comunidades según patrones rituales fueran buenas,

---

1. Langebaek, “Resistencia indígena y transformaciones ideológicas...”, p. 25.

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.<sup>1</sup>

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 solo como individuos, sino sobre todo como colectividad. Aunque en esta estigmatización confluían muchos intereses, pareceres y posiciones, principalmente se vinculaba a la necesidad de algunos sectores de ejercer mayor control sobre la mano de obra agrícola y ganadera, para que hubiera menos distracciones que alteraran su trabajo.

### *Los indios comedores de porquerías*

Desde los primeros encuentros los españoles realizaron un esfuerzo por comprender los alimentos y las formas de consumo de los aborígenes americanos; en la mayor parte de las ocasiones imperaron el juicio negativo y las valoraciones peyorativas de los indígenas, como consecuencia de la confrontación con los referentes culturales alimenticios de la tradición española. Como era imposible separar a los indios de su alimentación, se creaba un conjunto simbiótico en el cual la mirada negativa recaía sobre ambos; solo en la medida en que los indios dejaran de comer “porquerías” perderían sus características bárbaras y animalescas. Las comidas que los españoles consideraron indignas de consumirse 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 atravesadas por un mismo hilo de comprensión de la alimentación.

Un aspecto negativo, a ojos de los españoles, era el de los modales y maneras de los indios a la hora de comer, así como la “falta de aseo” de sus menajes y en la elaboración de sus comidas;<sup>2</sup> 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

---

1. Un excelente análisis del paso de las celebraciones de consumo de chicha a las fiestas religiosas católicas puede consultarse en Herrera Ángel, “Muiscas y cristianos”, pp. 497-527.

2. Cieza de León, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XXXIV, p. 48; Vargas Machuca, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 241.

inaceptable como alimento parecía estar por encima de estas consideraciones regionales, y se levantaba como una verdad absoluta, superior a las particularidades.

Los insectos son un buen ejemplo de los que los españoles consideraban alimentos salvajes, como las langostas que acababan con los cultivos y que consumidas servían de sustituto a las cosechas arrasadas, las hormigas criadas expresamente para comerse tostadas o panificadas, o el consumo de piojos en el momento de espulgarse unos indios a otros.<sup>1</sup> Este último caso no era en modo alguno una solución alimenticia en sí misma, sino una práctica asociada a la limpieza. En cambio, las langostas y las hormigas sí eran nutrientes importantes en la dieta de algunos grupos aborígenes, principalmente entre los panches y otros grupos ubicados en los términos de las ciudades de Vélez y Tunja.<sup>2</sup> Esta alternativa alimenticia fue interpretada por los españoles como efecto de la pobreza en la que quedaban los indios tras el paso de las langostas, o de una carencia permanente que los obligaba a criar insectos para garantizarse la comida. No era aceptable otra explicación 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:<sup>3</sup> eran “rayces silvestres que los españoles no pueden comer por hacer en la garganta una carraspera que cierra el tragadero”;<sup>4</sup> por lo tanto, eran incomibles e inapropiadas para la vida humana.<sup>5</sup>

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 y de Cartagena y de algunos de los que habitaban en las riberas del río Magdalena, cuyo alimento principal era el pescado, fueron juzgadas negativamente por los españoles.<sup>6</sup> A diferencia del consumo de insectos, la primacía del pescado en la dieta, a ojos de los españoles, no se debía

1. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro 25, cap. XII, p. 61, libro 26, cap. XXV, p. 115; Jiménez de Quesada, “Epítome de la conquista del Nuevo Reino de Granada”, pp. 140-141; Cieza de León, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XXXIV, p. 48.

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

3. FDHNRG, tomo V, pp. 107-110.

4. AGI, *Patronato*, 249, n. 13, f. 3r.

5. Es probable que un prejuicio de clase en Europa se convirtiera en uno de etnia en América. Véase Grieco, “Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance”, p. 479 y ss.

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

a la pobreza sino a la falta de industria y orden de los indios, por su haraganería y flojera. En parte, esta clasificación obedecía a que 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. De acuerdo con López Medel, el pescado “es su pan y su vianda y todo su sustento”.<sup>1</sup> 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, su chinchorro (red de pesca que también puede servir de hamaca) y un poco de sal.<sup>2</sup> 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 el pescado incluso cumplía funciones rituales de purificación, como se vio en el levantamiento de 1600, en el que los indios rebeldes solo consumían pescado y comidas indias, así como señalaban y castigaban a los que comían productos españoles.<sup>3</sup>

¿En qué residía el problema de una dieta basada principalmente en pescado, desde la perspectiva hispánica? Si bien había consideraciones más favorables respecto de la carne que del pescado, por ser aquella comida de mayor sustento y fuerza,<sup>4</sup> en modo alguno era este despreciado, y ocupaba un lugar especial en la estructura alimenticia de los españoles. Para completar esta visión peyorativa de la 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.<sup>5</sup>

---

1. López Medel, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, p. 154.

2. AGN, *Colonia. Historia civil*, tomo 13, f. 822r.

3. Córdoba Ochoa, “El sacrificio de españoles en San Juan y Navidad”, p. 5.

4. Montanari, *Del hambre a la abundancia*, p. 85.

5. López Medel, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, pp. 154-155.



Para los españoles resultaba impactante que un mismo producto sirviera, al tiempo, de vianda y de pan (o en términos contemporáneos, de proteína y carbohidrato), pues esa práctica no se correspondía con la clara división de las comidas entre los españoles, y rompía un orden conceptual y estructural relacionado con el deber ser de la alimentación. Como punto agregado, si la mayor parte de la alimentación se basaba en el pescado, incluida la 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 del aprovisionamiento de pescado y panes para el funcionamiento de los puertos. El desequilibrio alimenticio y la falta de productos aprovechables para los españoles pusieron el consumo mayoritario de pescado de los indígenas en una esfera salvaje y poco civilizada.

Estas tres formas de subvaloración de la alimentación indígena: del consumo de insectos y de raíces y del consumo exclusivo pescado, tuvieron una duración relativamente corta. En su mayor parte se extendió hasta 1570, y aunque hay informes en ese sentido a finales del siglo 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.<sup>1</sup> Cuando tuvieron que cultivar maíz o yuca para entregarlos como parte de su tributación, estos pueblos vieron modificadas sus prácticas y costumbres de producción y de consumo. Las necesidades impuestas por un sistema que daba prioridad a la producción de consumos panificables terminaron por oscurecer hábitos y costumbres relacionadas con otros tipos de alimentación.

Eso no supuso el fin de la idea de los indios como consumidores de porquerías, porque la imagen había calado fuertemente en la estructura de poder de la sociedad hispánica, 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, este quedó equiparado con un animal capaz de comer casi cualquier cosa. La idea adquirió nuevas características y sentidos en

---

1. La excepción sería el consumo de hormigas, que siguió vigente entre grupos indígenas del oriente del Nuevo Reino de Granada.

el marco de la convivencia y la 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 esta 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 su comportamiento en relación con la provisión de alimentos. Si bien había quejas generales que señalaban el incumplimiento de las obligaciones que tenían con los indios de las minas y con los que hacían 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 (en los términos de la ciudad de Pamplona) se quejaban en 1601 porque en vez de darles ración los mandaban a “comer piedras”.<sup>1</sup> Al año siguiente, a los de Chucarima (también al oriente del Nuevo Reino) les negaron la comida de la semana, y los mandaron a comer “cagajones y yerba que son vestias y cavallos”; relacionaron así el hambre de los indios con una necesidad alimenticia cercana a la de los animales.<sup>2</sup> En 1614, los indios de Soasa, en la provincia de Antioquia, en el territorio de Cáceres, recibieron de Francisco de Heredia maíz podrido y se lo tuvieron que comer como si fueran cerdos, según testimonio de los propios indígenas.<sup>3</sup> Como estos casos hay muchos otros en los que se mandó a los indios a comer piedras, se les vendieron productos podridos o se les obligó a comer tierra, por falta de bastimentos.<sup>4</sup>

Es claro que la posición subalterna de los indios y la dominante de los españoles era el marco perfecto para producir comportamientos y actitudes de ese tipo. El que se encontraba en la posición dominante 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 sintetizada en la máxima “el superior ha

---

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

2. “Porque quando lo piden [el alimento] 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.

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

4. 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.

de alimentar, el súbdito ha de obedecer”.<sup>1</sup> Problemas por alimentación se daban entre blancos y mestizos, incluso con afrentas del honor y 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. A 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. Así mismo, en estas zonas los indígenas compartían el trabajo en las minas con los africanos esclavizados, cada vez más numerosos. La compra de estos aumentaba los gastos e imponía nuevas lógicas: como los esclavos eran propiedad de una persona, cada muerte era una pérdida en dinero. No ocurría lo mismo con los indígenas, pues no le pertenecían a una persona sino que tenían obligaciones tributarias y laborales, y por lo tanto no se cuidaba de ellos con esmero.

Todo ello hay que encuadrarlo en la producción minera: la explotación aurífera alcanzó su techo productivo alrededor de la última década del siglo XVI y comenzó a declinar en las primeras del XVII, hasta alcanzar niveles muy bajos en los años posteriores a 1620. Por ello, la mayor parte de los casos sucedieron 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 comprender el asunto y para 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 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 la sexualidad y el otro al consumo alimentario, ambos están determinados por la misma idea: los grupos indígenas eran incapaces de 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

---

1. Oliva, *Pláticas domésticas y espirituales*.

familiar), sino de su bajeza moral, que los alejaba 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 el camino de la vida cristiana, caracterizado por una alimentación ordenada, bajo los parámetros de orden cristiano; es decir, enseñarles qué era comestible, qué no lo era y cómo se debía comer, e incluso prescribirles una alimentación templada.<sup>1</sup> 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 de conformidad con las expectativas españolas podía ser tan duro como la misma evangelización.<sup>2</sup> Las costumbres y creencias se transformaban por la presencia de los españoles, pero no de la manera esperada; en la mayoría de las ocasiones 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.

### *Un hilo común*

El canibalismo, las borracheras y el consumo de “porquerías” tenían un punto en común con respecto a la subvaloración alimentaria del indio: consistía en un problema de incompreensión de lo que significaban estos alimentos desde diferentes ángulos sociales y culturales para los indígenas, pues se desconocían

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Antioquia*, tomo 1, ff. 179v y 180r. Esta guía no se limitaba a los indios, también era para los africanos esclavizados, a quienes después del bautismo se les decía: “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 acordeis mas de vuestras tierras, ni comais perro, ratones ni cavallos”. Esta frase muestra cómo con 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.

2. “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.

la nutrición, la cohesión social y los símbolos que entrañaban estos consumos. El canon que servía de interpretación de estos consumos y que los ponía 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 de 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 de 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, el hecho de que no fuera un alimento panificado ni sólido, y de que la mayor parte del tiempo fuera 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, cabe 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 del consumo de insectos. En el caso de las raíces incomedibles, el problema era el grado de civilización que veían los españoles en el cultivo y la naturaleza de esos productos: no las asociaban con la agricultura, sino con la recolección, y por eso 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 y las hacía incomedibles, hasta el límite de cerrarles el tragadero a los españoles.

Con respecto al canibalismo, los españoles consideraron inconcebible que hombres ocuparan el lugar de los ganados. Basados en esta premisa, pensaron que se podía regular esta situación anómala introduciendo ganados europeos entre estas tribus, para que reemplazaran un consumo por el otro. En términos generales, se buscaba que todos los grupos indígenas adoptaran patrones de consumo y producción españoles, para que sus alimentos no fueran ajenos a este contexto. En sus visitas, los oidores les hacían a los indios algunas recomendaciones: “Avian de tener mucho cuidado de ser buenos labradores y sembrar mucho maiz criar muchos puercos y aves frutas y otras semillas para vender y sustentarse y bestirse

a sí y a sus mugeres y sus hixos y tener para rrepararse y curarse y andar bien vestidos y sustentados como los españoles mismos”.<sup>1</sup>

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 los carbohidratos y proteínas, producidos en un medio civilizado que los integrara en la comunidad y con la república de los españoles. Lo anterior no se puede reducir a una incomprensión de la naturaleza y de las sociedades aborígenes americanas. Era un proceso de clasificación y calificación de las costumbres basado en una regla que presuponía que la civilización alimentaria estaba basada en la panificación y en el procesamiento de cereales (cultivos, en un concepto más amplio) procedentes del trabajo organizado, en el marco de una sociedad que llevaba a cabo todo el proceso productivo (y no simplemente el de recolección). Esto se complementaba con la cría y consumo de animales proveedores de carne. Ello no suponía que la recolección de frutos silvestres o la caza de animales de monte estuvieran en sí mismas prohibidas o fueran negativas, sino que, como actividades proveedoras de alimentos, debían ser marginales.

A pesar de que entre los grupos aborígenes existían diferencias culturales y de consumo, la construcción de la subvaloración de la alimentación indígena por parte de las instancias del poder español fue tan fuerte que consiguió borrar las particularidades y creó un panorama relativamente homogéneo, cuyo aspecto común era el consumo de porquerías, así estas no fueran siempre las mismas.

### La incapacidad de emular

La subvaloración de los alimentos producidos en la tierra y 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 esta para emular el 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

---

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

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 trazaban nuevamente las márgenes de lo civilizado y aceptable. Si bien lo contenido en esas líneas imaginarias cambiaba con el tiempo, la función diferenciadora se mantuvo vigente a lo largo del periodo colonial; así, maíz, yuca y frijoles dejaron de ser alimentos 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 de acuerdo con los parámetros de los conquistadores, aunque no necesariamente según los patrones propios de la península ibérica. A fin de cuentas, la experiencia española no se restringía a los límites de Europa; estos eran los referentes para su accionar, enriquecidos en el marco de una expansión mundial que necesitaba integrar elementos nuevos para seguir funcionando. Sucedió así con los panes de maíz y de yuca, que permitieron alimentar a gran parte de la población de españoles y sus descendientes.

Precisamente, la integración de elementos nuevos hacía necesario establecer las líneas de la “civilización”, 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 ella garantizaba el ideal de la alimentación en un mundo mezclado. Esta división jerarquizada del mundo creó imaginarios perfectamente diferenciables acerca de 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 y que permiten comprender qué tan india o qué tan española era y es la alimentación del territorio. Algunos optaron por mezclar esos campos, sumando y dividiendo, para tratar de obtener 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, de las necesidades económicas de unas regiones de integrarse en el sistema de la Corona española y de la adaptabilidad de los pueblos sometidos para sacar el mejor provecho de las imposiciones que pesaban sobre ellos.





### III. Rituales indígenas de abundancia<sup>1</sup>

LOS DIFERENTES PUEBLOS INDÍGENAS que habitaban el Nuevo Reino de Granada y Popayán tenían 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, o bien las persiguieron y pretendieron extinguirlas, o bien vieron su cultura influida por ellas y las incorporaron en sus esquemas interpretativos, llenándolas de sentido y concediéndoles más o menos credibilidad a su capacidad de producir ciertos resultados. Así mismo, las prácticas indígenas no fueron ajenas al contexto de dominación y persecución, y así se transformaron en procura de seguir cumpliendo su función en un medio diferente al que existía antes de la Conquista.

Para cumplir los propósitos de este capítulo tomaré en cuenta los rituales asociados a la abundancia y a la alimentación; su estudio permite comprender las cosmologías indígenas, sus conceptos de abundancia y prosperidad en contextos diversos y el papel que desempeñaba la comunidad. En ocasiones, el vínculo de estas prácticas con la alimentación podrá parecer vago y casi imperceptible; sin embargo, hay conexiones que se harán evidentes una vez sean vistas a la luz de la totalidad del capítulo.

#### Rituales agrícolas

Un primer tipo de ritual propiciatorio o de abundancia era el que se realizaba

---

1. Apartes de este capítulo aparecieron publicados en el artículo “Maíz: cosmología, gusto y necesidad en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII”, publicado en la revista *Food & History*, vol. 3, n. 1 (2005).

al emprender labores fundamentales para la supervivencia o bienestar de la población. En este apartado se estudiarán las actividades relacionadas con la siembra y la recolección. Solía haber un individuo encargado por la comunidad de 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 llamaba a este encargado *tequina*. 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.<sup>1</sup>

El cronista intenta 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 el poder de este era limitado, dependía del conocimiento astrológico para conocer el futuro de los acontecimientos naturales, pues el futuro, dependiente del libre albedrío, solo era conocido por Dios.<sup>2</sup> Fernández de Oviedo menciona fenómenos climáticos (truenos, sol y lluvia), además de una regularización del tiempo (o guía, según la cita), y, como su consecuencia, la presencia o ausencia de alimentos, de manera que era necesario seguir un conjunto de reglas que se expresaban en el temor, el acatamiento y los sacrificios.<sup>3</sup>

Si se analiza la información en un orden diferente se encuentra que estos actos formaban parte de rituales agrícolas: las personas encargadas por las comunidades

---

1. Fernández de Oviedo, *Sumario*, cap. X, p. 91. Esta información se reitera de manera similar en *Historia general y natural de las Indias*, libro 30, cap. XXVI.

2. Tester, *Historia de la astrología occidental*, p. 39.

3. Cieza de León, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XV, p. 25.

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 naturales que perjudicaran los cultivos. En últimas, “guiar los tiempos” para que no se alterara el mundo.

El texto citado permite inferir los fines que se perseguían con los ritos, pero no permite conocer sus características. Para esto último es necesario consultar 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: no debían comer ni beber nada, salvo un poco de mazamorra, para llegar purificados al ritual.<sup>1</sup>

Completar la información de esta manera puede representar un problema metodológico, porque supone pensar la existencia de un vínculo entre grupos humanos que avala esta alternativa. Aunque había una gran diversidad cultural en el territorio del Nuevo Reino de Granada y ningún grupo ejercía un dominio amplio sobre él, sí existían lazos culturales relacionados con ciertas creencias basadas en estos rituales de abundancia. La mayor parte de los casos estaban relacionados con el maíz y con una purificación que se podía obtener por medio de su consumo exclusivo; además, era necesario evitar los contactos sexuales, pues se corría el riesgo de echar a perder el ritual y, por ende, el proceso productivo.<sup>2</sup>

A pesar de la voluntad de las autoridades españolas de impedir los rituales indígenas, 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 cinco mil y seis mil indios de los pueblos cercanos, según cálculos aproximados de un testigo.<sup>3</sup> El tamaño de esta celebración no tuvo parangón en el periodo colonial; de acuerdo con los informantes indígenas, la única fiesta reciente comparable habría ocurrido antes de la llegada de los españoles, convocada en esa ocasión por el cacique de Bogotá. Por los registros acerca de 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 del cacique. También se buscaba determinar las características del año venidero; para ello escogían un indio, lo vestían de blanco y lo ubicaban en

---

1. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro 25, cap. XXII, p. 58.

2. *Ibíd.*, libro 5, cap. III, p. 246.

3. “El proceso contra el cacique de Ubaque en 1563”, p. 61.

una “carrera”<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup>

El registro no permite saber por medio qué mecanismos o con base en qué razones se elegía a la persona encargada de pasar la prueba; sin embargo, se puede saber que la suerte de toda la población dependía de 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 debía interpretarse con base en señales de la naturaleza.<sup>3</sup> En este caso en particular, la señal de la naturaleza estaba vinculada a la época en que se hacía esta interpretación: entre el 22 y el 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 solo un problema de la naturaleza, sino de esta con el ser humano –más específicamente con la comunidad que deseaba conocer su futuro–, era necesario hacerlos confluir para ver cómo se afectaban entre sí.

Que el ritual se realizara en esas fechas no obedecía únicamente a una visión astronómica del tiempo; en ese momento del año se hacían los preparativos para la

---

1. Era una calle en la que hacían competencias ritualizadas y procesiones, trazada para tales fines.

2. “El proceso contra el cacique de Ubaque en 1563”, p. 62.

3. “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.

recolección 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; se procuraba entonces asegurar este proceso con una ceremonia propiciatoria, pero principalmente adivinatoria.

Desde finales 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.<sup>1</sup> La reunión de 1563 demostró que los ritos no se mantenían exclusivamente como actos íntimos practicados al amparo de los bohíos, sino que adquirían características públicas que los volvían acontecimientos políticos, de los cuales no se debían encargar solo 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 manifiesto que muchas formas mágicas y rituales indígenas permanecían 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 la conquista y cohabitación con los indígenas de la zona, para quedar registrada en 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, así se reflejaba en un tipo documental que se encargaba de muchos otros aspectos, excepto de su represión directa. Esto permite comprender las relaciones de poder establecidas entre las sociedades de españoles e indígenas en el centro del reino, y las establecidas en la periferia.

---

1. López Medel, *Tratado de los tres elementos*, cap. XIX, p. 221.

El 5 de marzo de 1579 algunos vecinos de Tamalameque contestaron que los indios de la región tenían sacerdotes llamados *mayhan* (los españoles los llamaban *mohanes*). 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”.<sup>1</sup>

La descripción que hicieron los vecinos de Tenerife de 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. Ambas situaciones 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 esta. 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; los españoles no comprendían la correlación existente entre las comunidades y los mohanes. Esta perspectiva legitimaba la evangelización y permitía pensar que sería más sencilla de lo que realmente fue. Los vecinos de Tenerife declararon:

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 mayz que cada caña lleba tres mazorcas que quando las lleba 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.<sup>2</sup>

---

1. “Descripción de la ciudad de Tamalameque en la gobernación de Santa Marta”, p. 301.

2. “Descripción de la villa de Tenerife...”, pp. 332-334.

Gutiérrez de Ovalle señalaba que, en La Palma, ante la presencia de cometas en el cielo, los indígenas presentían tiempos de hambre y necesidades. En tales circunstancias, “y para mitigar y regalar la yra de la furia atajando por algún buen medio esta plaga ayunan según su costumbre que es çesar 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 quales se lavan”.<sup>1</sup>

En las tres informaciones se percibe una semejanza con la práctica de los tequinas mencionada por Fernández de Oviedo, y una diferencia con lo que ocurría en el proceso del cacique de Ubaque, pues en este caso se buscaba adivinar la situación de un año completo, pero no se podía modificarla. Por su parte, tequinas y mohanes tenían la idea de que era posible transformar aspectos concretos 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. Según 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, esta 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 a fin de recomponer el orden cósmico en marcos festivos, en los cuales la comunidad desempeñaba un papel preponderante.<sup>2</sup>

Se puede pensar que las prácticas mencionadas tenían en común haberse modificado poco con la presencia española. Si bien los vecinos de Tenerife sostenían que los indios de servicio no participaban en las fiestas y ceremonias, es factible creer expresaban más el deber ser propuesto por la evangelización que la propia realidad. A fin de cuentas, ¿qué control podían ejercer sobre fiestas que se realizaban lejos de la influencia española?

No es posible establecer el proceso de transformación de las costumbres, porque carecemos de referencias previas al contacto con los españoles que nos permitan realizar comparaciones. Tenemos testimonios de los cronistas tempranos, pero sus descripciones no son lo suficientemente amplias como para poder comparar; solo proporcionan elementos básicos, que no permiten establecer los patrones de los cambios, aunque sí los de las constantes. Además, la capacidad

---

1. “Relación de La Trinidad y La Palma”, pp. 345-346.

2. Muir, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, p. 8.

transformadora de la conquista y de la expansión de Occidente no se hizo efectiva únicamente con la presencia directa y con la coerción ejercida sobre los grupos aborígenes. En muchos casos, el cambio se daba a pesar de la ausencia de contacto directo, y en ocasiones en contra de la voluntad de los españoles.<sup>1</sup> La simple presencia de los españoles en el panorama de los indígenas producía variaciones en sus relaciones de poder y fuerza que modificaban la vida de las comunidades: servir, resistir y evitar una imposición permanente cambiaba la cotidianidad, así como las concepciones de la abundancia y la fertilidad.

En estos casos específicos, el ritual también era un espacio simbólico para recrear condiciones de unidad y de 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 de acuerdo con los esquemas interpretativos propios. En estas circunstancias 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 entablado relaciones comerciales con otros pueblos indígenas (los muiscas); aun así, su alimentación seguía basada en un mismo producto, el maíz, y todavía encontraban en la naturaleza señales que interpretaban como propicias para la siembra de este producto: “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”.<sup>2</sup>

Estas interpretaciones de las señales astronómicas y vegetales formaban parte de un legado de observación que en sí mismo no se modificó por la presencia de los españoles. 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 borraran las distinciones entre tiempos apropiados e inapropiados; el maíz se

---

1. Como la apropiación del uso de perros y caballos por parte de los indios, que posteriormente usaron en la guerra.

2. DIHBC, p. 31.



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 conservaban su 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 la colonización produjeron una transformación religiosa profunda en los indígenas de los antiguos reinos muisca. Con base en 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 a los mayores, sin que hubiera necesidad de pertenecer a una filiación o ascendencia.<sup>1</sup> Aunque es una idea reveladora, no resuelve la inquietud de cómo establecer los quiebres en ese tránsito de modelos. Así mismo, por tratarse de 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, a pesar de que se compartieran ciertas creencias.

Por ahora, concentraré la atención en la región muisca, pues allí se persiguieron las prácticas religiosas aborígenes con mayor intensidad. Así podré establecer, de manera tentativa, unos quiebres en los rituales agrícolas de prosperidad.

Si bien desde la década de 1550 resultaba 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 las creencias tradicionales, la persecución de las idolatrías indígenas comenzó a hacerse, formalmente, a partir de 1577.<sup>2</sup> Según fray Luis Zapata, obispo de Santa Fe, esta persecución empezó tras su visita 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”.<sup>3</sup> Como en estas prácticas se utilizaban objetos de oro (los *tunjos*) que podían proporcionar una suma importante

---

1. Langebaek, “Resistencia indígena y transformaciones ideológicas”, p. 32.

2. Desde la década de 1550 hubo mandamientos de los oidores en que se prohibían los santuarios y los areitos, así como esfuerzos arzobispales, pero no hubo acciones de persecución como las que se realizaron a partir de 1577. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 70, f. 614r; Romero, *Fray Juan de los Barrios y la evangelización...*, p. 363 y ss.

3. FDHNRG, tomo VII, p. 237.

a los ingresos de la Corona o de la Iglesia,<sup>1</sup> 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, estableciendo que el oro debía quedar en manos de los indígenas para que estos no pensarán que la extirpación de las idolatrías solo tenía como fin la obtención del metal;<sup>2</sup> 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.<sup>3</sup>

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.<sup>4</sup> Tras la primera oleada, muchos de los pueblos entregaron sus tunjos y abandonaron los ritos relacionados con estos, como lo afirmaban los indios de Ubaté, Tibasosa, Lenguaque y Samacá, cuando fueron visitados entre 1592 y 1599.<sup>5</sup> En ocasiones, esta respuesta era consecuencia de la adopción de la fe católica –o por lo menos de lo que ellos pensaban que esta era– y de sus imágenes como alternativa para buscar la prosperidad. Incluso, como en el pueblo de Chocontá, se podía reconocer un antes y un después a partir de la llegada de ciertos aspectos del culto cristiano que desplazaban a 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 de antes, ya no se helaban las rozas del cereal, “de donde confían en dios nuestro señor les dara mucho maiz o otros frutos para su sustento y granjerías”.<sup>6</sup>

En otras ocasiones, sin duda los indígenas aprendieron qué debían responder a las preguntas de los visitantes o los españoles sobre estos temas. Por ejemplo,

---

1. Fray Luis Zapata estimaba en 600.000 pesos de oro lo que se podría recoger en términos de la ciudad de Tunja. *Ibíd.*

2. *Ibíd.*, p. 259.

3. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 35, f. 143v.

4. Para un recuento de la época sobre estas persecuciones, véase “Descripción del Nuevo Reino de Granada (1598)”, pp. 350-353.

5. AGN, *Colonia. Visitas de Cundinamarca*, tomo 5, f. 211v; *Visitas de Boyacá*, tomo 17, ff. 105r y 234v, tomo 18, f. 708r.

6. AGN, *Colonia. Visitas de Cundinamarca*, tomo 11, f. 149v. Era común afirmar 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 II, cap. XVIII, acápite 1012, p. 478.

los testigos de Lenguazaque afirmaron en 1595 que carecían de santuarios e ídolos y que además se caracterizaban por ser buenos cristianos; sin embargo, las pesquisas del oidor Egas de Guzmán develaron que las personas principales del pueblo todavía encargaban la fabricación de tunjos y mantenían activo el sistema de casas de adoración (*cucas*), en las que guardaban sus objetos religiosos hechos con plumas de guacamayas (plumerías).<sup>1</sup> Tras las persecuciones contra la idolatría adelantadas en este pueblo por obispos y frailes de diversas órdenes, los indios no abandonaron las creencias que los vinculaban al pasado; siguieron creyendo y practicando, pero con variaciones y transformaciones impuestas por el sistema de la dominación española: los antiguos *riques* o sacerdotes encargados de las *cucas* ya habían muerto. Según 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 hubo una transición, pero no estuvo relacionada con el paso del chamanismo vertical al horizontal, ni tampoco con la disolución del poder de los caciques en la estructura colonial a favor del progresivo aumento del poder del chamanismo horizontal;<sup>2</sup> en Lenguazaque, quienes poseían las *cucas* y servían de *riques* eran el cacique y los capitanes del pueblo.<sup>3</sup>

La transición se manifestaba 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 antes, 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, de acuerdo con el enfoque de este capítulo, radicaba en el significado de la obligación de entrar purificado a las *cucas*: estas seguían siendo un sitio prohibido para quien no fuera su *rique*, y de entrar alguien más le sobrevendrían desgracias o enfermedades a la comunidad. Sin embargo, en 1595, los *riques* no ayunaban para purificarse antes de entrar a las *cucas*; quizá no era necesario porque su pureza les venía de servir

---

1. 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.

2. Langebaek, “Resistencia indígena y transformaciones ideológicas”, p. 33.

3. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 16, doc. 5.

de guardianes de los lugares sagrados que representaban un eslabón de resistencia cultural contra el dominio español.<sup>1</sup> Es posible 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.<sup>2</sup>

El caso de Lenguazaque demuestra que las prácticas y rituales propiciatorios podían pasar desapercibidos, incluso frente a los ojos de la censura y del 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 siguió, y se acomodaron a las nuevas perspectivas e imposiciones. Así adoptaron un bajo perfil que las autoridades españolas no vieron, o no quisieron ver, hasta la llegada del oidor Egas de Guzmán.<sup>3</sup>

Si incluso frente a la iglesia era difícil controlar las prácticas rituales de los indígenas, por supuesto lo era aún más cuando estaban alejados de las miradas de los funcionarios de la Corona. Así, en Guaque, el mismo Egas de Guzmán descubrió varios santuarios de 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.<sup>4</sup> La comparación con el caso de Lenguazaque revela que eran dos lógicas diferentes de la ritualización de la

---

1. *Ibíd.*, ff. 564v, 565r, 571r; *Visitas de Boyacá*, tomo 7, f. 16v.

2. Sin olvidar las diferencias que existían entre las culturas mesoamericanas y la muisca, puede pensarse en la idea de una *red desgarrada*, que ha acuñado Gruzinski para referirse a la desestructuración de los saberes rituales indígenas. *La colonización de lo imaginario*, p. 23 y ss.

3. “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.

4. *Ibíd.*, tomo 58, ff. 19v, 20r, 21v, 26r.

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 zonas que posiblemente fueran proveedoras de alimentos. El santuario no recibía ofrendas de comida, sino de piedras preciosas (aunque de poco valor) y mantas; de esta forma se efectuaba un intercambio de objetos que eran considerados parte de la riqueza en la economía muisca 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 los lugares de cultivo 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 cuando las sementeras ganaron terreno como lugar de adoración y de ritualización, en gran medida porque ocuparon los vacíos religiosos que habían ocasionado las campañas de control religioso y de destrucción de las idolatrías.<sup>1</sup> Si la capacidad española de vigilar las actividades de los indios relacionadas con sus 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 mucho, había entre ellos algunos esclavos del encomendero que podían ayudar, 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.<sup>2</sup> 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<sup>3</sup> y porque muchos rituales podían pasar completamente desapercibidos; si eran identificados, siempre quedaba la posibilidad de presentarlos vacíos de contenido y asociados solo a la costumbre, para evitar 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”.<sup>4</sup>

---

1. En cierta manera, existe semejanza con el proceso ocurrido en la Nueva España. Gruzinski, *La colonización de lo imaginario*, p. 175.

2. AGN, *Colonia. Miscelánea*, tomo 68, ff. 881r a 886r. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 2, f. 425 y ss.

3. Véase Vainfas, “Colonialismo e idolatrías...”; Vainfas, “Idolatrias e milenarismos...”.

4. “Descripción del Nuevo Reino de Granada (1598)”, p. 348; Antonio Maldonado, presbítero

Si bien esta caracterización no fue acertada –porque aludía a 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 encontramos 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, en las que participaban los jeques o ricos, que tenían mayor presión social y vigilancia, pero que habían resultado desprestigiadas por su ineficacia frente al dominio español; por el otro lado, los rituales agrícolas, que seguían siendo efectivos porque permitían poner en orden los tiempos del mundo para cultivar y cosechar, y satisfacían las necesidades de la comunidad.<sup>1</sup>

Incluso si los doctrineros descubrían los rituales de las sementeras y destruían sus artefactos, ello no significaba la desaparición del culto ni la interrupción de la devoción. Alrededor de 1611 el doctrinero de Ocaitá descubrió que algunos indios de este 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 y desazón entre sus seguidores,<sup>2</sup> en esta oportunidad 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 ella. Tal vez debido a esta experiencia los indios encargados de resguardar al ídolo se volvieron más sigilosos y cuidadosos, sin renunciar a sus actividades de honradores de una tradición y de transmisores de conocimientos sagrados que debían pasar a las siguientes generaciones, para que el orden del mundo no se alterara. Pero, a pesar de su sigilo, el doctrinero descubrió sus actividades, pues eran conocidas por la comunidad y podían 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 Valcárcel y dejar

---

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.

1. Langebaek, “Resistencia indígena y transformación ideológicas”, p. 47.

2. “Relación del Nuevo Reino de Granada (1598)”, p. 356.

en sus manos el castigo de Isabel Toysagay, Andrés Cuchitanga y Juan Cuchimaque.<sup>1</sup>

El que este santuario, su ídolo y sus ritos se hubieran mantenido vigentes después de una primera destrucción demuestra hasta qué punto el no estar ligados a una estructura de poder los hacía maleables y resistentes a los ataques evangelizadores. Como forma de resistencia cultural, conseguían adaptarse a las imposiciones de un nuevo orden hostil. Este rito agrícola cumplía funciones específicas, relacionadas con la necesidad primaria del grupo: alimentarse. Según la documentación, estos ritos no mostraban en sí mismos ningún proyecto conservador en relación con otros aspectos, privados o públicos. Replegados en su pequeño espacio, los indios renunciaban a casi todo, menos a la posibilidad de darles orden y forma a la producción de sus comidas.<sup>2</sup> Pero más importante aún era que la legitimidad del rito agrícola se renovaba periódicamente, el poder que lo sustentaba se demostraba 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”.<sup>3</sup>

El que los ritos tuvieran su verificación en sí mismos no implicaba que fueran cerrados, y mucho menos que fueran inmutables. Sus transformaciones no se debían solo a dinámicas internas, sino también a demandas externas vinculadas a relaciones de poder y a las expectativas de la comunidad. Casi la única condición que debían cumplir 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 esta no dudaba en apropiarse de ellos, en parte por la fuerza de la imposición, pero, sobre todo, por su función como protectores de la abundancia de los cultivos, tal como ocurrió en Chocontá con la imagen de Cristo que protegía las sementeras de las heladas y permitía producir más, según se ha mencionado previamente.

Como se ha mostrado, la presión sobre las formas religiosas indígenas en la región muisca desplazó los sitios de adoración hacia los cultivos, un fenómeno que comenzó a hacerse visible durante los últimos años del siglo XVI y parecía ya consolidado en las primeras décadas del XVII. En estos casos, los guardianes de

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 2, ff. 426r, 428r y v, 432r, 437v, 438r y 478r; DIHBC, pp. 21-25.

2. DIHBC, p. 23.

3. Douglas, “Los lele de Kasai”, p. 41.

los santuarios solían ser algunos viejos del pueblo, quienes se encargaban de los preparativos necesarios, como cuidar del ídolo y poner las ofrendas. Más esencial aún era su obligación de ayunar para llegar purificados a los momentos clave en que tuvieran que consultar, por medio de experiencias extáticas, el porvenir de las cosechas y la prosperidad de la comunidad.<sup>1</sup>

Si bien este era su papel simbólico fundamental, en el nivel práctico eran más importantes como transmisores y difusores de los saberes vinculados al ritual, pues enseñaban los gestos, las emociones y las concepciones que le eran propias; de esta manera facultaban a la comunidad para que integrara a su cotidianidad el “orden cósmico” y tuviera acceso a las potencias divinas.<sup>2</sup> 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 muisca 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 la fuente de agua más cercana. Creían, de esta forma, asegurar la fertilidad de la cosecha.<sup>3</sup> Así, vinculaban los aspectos familiares a los intereses comunales en una época del año vital para garantizar la disponibilidad de alimentos. 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, justo antes de la temporada de aguas, que hacía 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 el mundo sagrado y el profano, pues el primero permitía dotar de sentido las acciones y actividades del segundo. En términos de Geertz, los ritos brindan a las comunidades narraciones representadas que sirven de herramienta para la interpretación de sus propias experiencias.<sup>4</sup> Así,

---

1. DIHBC, pp. 22-23.

2. Muir, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, p. 8.

3. DIHBC, p. 22.

4. Citado por Muir, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, p. XVI.



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 Valcárcel 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, 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 tenían por ver que sus sementeras iban muy viciosas.<sup>1</sup>

Comprender el origen de esta forma de análisis entre los indígenas y trazar sus líneas de desarrollo son tareas casi imposibles. Sin embargo, es factible pensar que formaba parte de un análisis del mundo en el marco de una religión agraria, en el que 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 el que 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 cobraba tributos podía alegrar a la comunidad, y esta podía ver en ello un efecto real de la abundancia. Como fuera, lo importante es que, en un esquema interpretativo ritual, los grupos indígenas comprendían sus experiencias, su percepción de la naturaleza y los designios que creían ver en ella a propósito de la fertilidad o la escasez en el futuro inmediato.

El estudio de la zona muisca permite entender cuán difícil resulta establecer periodizaciones que den cuenta de transformaciones de las costumbres rituales en un territorio relativamente amplio, aunque sea en una región culturalmente homogénea como la muisca. La dificultad obedece a 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 en las esferas de poder españolas. El otro aspecto se conecta con las

---

1. DIHBC, pp. 21-22.

diferentes experiencias que vivían las comunidades contemporáneas: en algunos casos, las cucas y sus riquezas conservaban su vigencia; en otros, las creencias religiosas se apoyaron en 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. Esta alternativa entraña dos problemas: por un lado, implicaría que el estudio se concentrara en la persecución y sus transformaciones, y no en los rituales y sus cambios, y ese no es el sentido de este capítulo; por otro lado, incluso si se omitiera ese aspecto, establecer los avatares de la persecución es complicado, porque el comienzo efervescente es muy claro (1577), pero su posterior desarrollo en el siglo XVII fue muy vago y, en ocasiones, impreciso.

Dadas estas incertidumbres, es necesario precisar 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 para la vida cotidiana. Sin embargo, la persecución de las idolatrías a fines de la década de 1570, con la violencia y coacción que trajo aparejadas, fue un verdadero dinamizador de estas transformaciones, pues obligó a los grupos indígenas a ocultar sus ídolos de la mirada de los religiosos y de los funcionarios de la Corona. Como se ha visto, esto no supuso solo 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.

El estudio de los rituales agrícolas muisca no basta para establecer un modelo explicativo válido para 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 que los españoles le impusieron a la producción en sus territorios, la diversidad propia de las ciudades y las formas de control establecidas sobre estos grupos. No obstante, es posible establecer algunas conexiones entre los rituales de diversos pueblos para comprender mejor su transformación. Por un lado, el vínculo productivo era muy fuerte, no solo con los cultivos, sino también con la pesca y la caza. En tales ocasiones, más que ritos alegóricos se encuentran prácticas individuales de magia simpática, que buscaban relacionar los elementos de la pesca o de la cacería con las presas.<sup>1</sup> Aunque diferente, es una forma simbólica

---

1. "Preguntado si conoce una figurita hecha de cera negra fundada sobre unas cerdas blancas y

de propiciar y ordenar la producción de alimentos de acuerdo a unos parámetros de sometimiento de la naturaleza.

El caso que mejor permite establecer una 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.<sup>1</sup> Dicho oficio le correspondía por herencia, pues su abuelo también había sido mohán;<sup>2</sup> a pesar de ser mestizo, la herencia le venía por parte de su tío, hermano de su madre, y le permitía ejercerlo sin inconvenientes. Puede verse ya uno de los primeros aspectos de la transformación producida por la presencia española: un mestizo ocupaba un cargo tradicional en una tribu aborigen. No debe suponerse que fuera impuesto por la sociedad dominante; simplemente, el caso muestra cómo se producía el mestizaje en este marco, cómo reaccionaron los diferentes pueblos y cómo existían formas de inclusión o exclusión en relación con 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,

---

liado con hilo de algodón questa metido en un capullo de gusano que le a sido mostrado dixo que 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.

Preguntado si conoce un pedacito de cola de animalejo a lo que parece pequenito 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 que estan 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.

1. Fray Pedro Simón aseguró que el pueblo era Tubaxa, y aunque la fuente inquisitorial tiene 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 este tuviera un campo de acción amplio como mohán, que no se limitaba a un pueblo. *Noticias historiales*, tomo 5, p. 53. Las relaciones del auto y de la causa se encuentran en Splendiani et ál., *Cincuenta años de inquisición en el tribunal de Cartagena de Indias 1610-1660*, tomo 2, pp. 35-36, 48-49, 50-52.

2. Según la documentación, el abuelo se llamaba Valdiviara.

coca y un vaso de agua. Todo esto servía para reverenciar e invocar a Buciraco.<sup>1</sup> Aunque su tío le dejó muchas instrucciones para hacer las ceremonias, le insistió sobre todo en esta, “porque no se perdiese aquella costumbre de sus pasados”.<sup>2</sup> Estas reuniones tenían tal carácter sagrado que Luis Andrea debía ayunar un mes, alimentándose exclusivamente de bollos de maíz y mazamoras;<sup>3</sup> debía evitar la sal, la carne, el pescado, cualquier otro tipo de alimento y las relaciones sexuales. Si anteriormente se ha encontrado el ayuno como parte de las ceremonias, en este caso es muy clara la forma como se debía realizar, 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”.<sup>4</sup>

Como se vio en el proceso del cacique de Ubaque, allí la adivinación ritual se hacía entre el 22 y el 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 se daba una vez al año, y se recogía a finales de diciembre o comienzos de enero; en las zonas cálidas se cosechaba dos veces, y se solía recoger por San Juan y Navidad. En el pueblo de Granada las reuniones se celebraban en vísperas de la recolección, para asegurar la cosecha y para agradecerla, y en su transcurso era necesario establecer contacto extático con Buciraco; por

---

1. 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 solo se cuenta con la relación de la causa y no con el proceso mismo.

2. Splendiani et ál., *Cincuenta años de inquisición...*, tomo 2, p. 51.

3. Bebida hecha a base de maíz, bien fuera en grano o molido, que los españoles asimilaron a las gachas o poleadas. Vargas Machuca, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 91.

4. “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 qual es necesario 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 necesario 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. 488-489.

esta razón se recurría al tabaco y a la coca, pues inducían un estado de conciencia alterada que facilitaba el trance.<sup>1</sup> Como han demostrado diferentes autores, estos trances y experiencias extáticas representaban viajes al mundo de los muertos o inframundo.<sup>2</sup> Para realizarlos era necesario estar preparado, pues comportaban ciertos riesgos para el individuo para la comunidad; se consideraba que un error en el ritual podía acarrearle la muerte al mediador o algún daño a la comunidad. Una parte de la preparación consistía en purificarse, y esto se lograba mediante una dieta especial, basada exclusivamente en el maíz y sus preparaciones, libre de ciertos productos, saborizantes (sal y ají) y sabores suplementarios (carne y pescado).

Este ayuno permite inferir las características que debían tener los otros ayunos rituales, 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 organizaban en torno a él, tanto por las fechas como por los preparativos. Como han señalado varios autores, la labor comunitaria impuesta por el maíz y el control social de las actividades económicas conformaron a su alrededor una serie de prácticas rituales que no existían para otros cultivos (p. ej., la yuca y la papa).<sup>3</sup>

Se puede comprender que la persona elegida para desempeñar el papel de intermediario con las fuerzas telúricas debía tener características especiales, aunque no fueran siempre las mismas. La presencia española modificó la selección de diferentes maneras, bien fuera porque –como en el caso muisca– se pasó de una

---

1. 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 chúpalo 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. 234-235; véase Reichel-Dolmatoff, *El chamán y el jaguar*; Gruzinski, *La colonización de lo imaginario*, p. 216.

2. Ginzburg, *Historia nocturna*.

3. Murra, *El mundo andino*, pp. 148, 150-151; Langebaek, *Noticias de caciques muy mayores*, pp. 58 y 63.

jerarquía religiosa estratificada a una horizontal de especialistas escogidos entre las personas más viejas del grupo (no solo los hombres, aunque principalmente ellos), o bien porque un mestizo podía ocupar el puesto. A pesar de estos cambios, el encargado religioso (tequina, mohán, jeque, rique o piache) seguía representando tanto la capacidad de la comunidad de mantener el equilibrio de la naturaleza y la prosperidad alimenticia, como la cabeza de la resistencia cultural de grupos que buscaban preservar sus creencias, prácticas e identidades que, a sus ojos, no habían cambiado desde los tiempos prehispánicos.

### 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.<sup>1</sup> Desafortunadamente no dice nada más del tipo de ceremonias que se hacían en el 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. Solo en el *Epítome de la conquista del Nuevo Reino de Granada* se menciona que, para buscar esmeraldas, los indios hacían hechicerías y tomaban ciertas yerbas.<sup>2</sup> Por lo tanto, disponemos únicamente 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 el testimonio sobre las Antillas a la Tierra Firme, debido a la cercanía cultural y a los permanentes contactos entre los grupos que las habitaban, no puede hacerse con certeza. A pesar de la falta de seguridad documental, es factible pensar que así era, pues se trataba de la azarosa búsqueda de un material no perecedero, destinado a la elaboración de bienes suntuarios y religiosos.

Tal vez, si no sabemos de las ceremonias que podían tener lugar en la Tierra Firme se debe a que la dinámica impuesta por los españoles cuando establecieron sus asentamientos definitivos (Santa Marta y Cartagena) no lo permitió. A fin de cuentas, al comienzo no buscaban las minas, sino 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

---

1. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro quinto, cap. III, p. 246.

2. “Epítome de la conquista del Nuevo Reino de Granada”, p. 129.

las sepulturas indígenas. En ellas se depositaba la orfebrería (junto con alimentos, esclavos, esposas y, a veces, herramientas de trabajo) como una ofrenda ceremonial que propiciaba la prosperidad en el más allá, o bien daba cuenta de la calidad del muerto. En ocasiones, según los que testificaron contra Heredia, se encontraron sepulturas que contenían más de mil pesos, cifra que solo se podía obtener en las minas con cuadrillas muy grandes y filones muy ricos, con costos de producción muy altos. Heredia, como gobernador, quería controlar la extracción de oro de las tumbas. Los vecinos de Cartagena que no eran de su bando consideraron este comportamiento abusivo; acusaron a Heredia de estafar a 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 occidental y suroccidental de Cartagena.

Para avanzar en la búsqueda de las sepulturas era necesario tener presentes varios aspectos: la temporada seca era más propicia que la de lluvias;<sup>1</sup> además, se requería contar con rastreadores de tumbas que permitieran 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 señalados por los guías.

Según parece, durante la primera mitad del siglo XVI no se hicieron rituales para encontrar tales santuarios. Puede ser que esta ausencia se explique por la abundancia de tumbas, que facilitaba su búsqueda y hacía innecesarias las ayudas mágicas; o, tal vez, la falta de controles religiosos hizo que, de realizarse dichas ceremonias, no quedaran registradas.

El simple hecho de excavar sepulturas indígenas atentaba 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 cuando no se pagaban los impuestos sobre lo encontrado.<sup>2</sup> Si bien esta prohibición no impidió que mucha gente se dedicara a esta actividad, sí pudo provocar un silencio institucional en torno a ella, y ello puede explicar la escasez de la documentación. 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 desenterrar sepulturas y santuarios ayudaba a extirpar las idolatrías.<sup>3</sup> Por lo tanto, no había mucho interés por perseguir a quienes lo hacían,

---

1. DIHC, tomo IV, p. 14.

2. FDHNRG, tomo V, pp. 224 y 225; AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 7, f. 415r y ss.; “Descripción de (la) gobernación de Cartagena [1571]”, p. 429.

3. FDHNRG, tomo V, p. 225.

y la poca información que se produjo surgió de conflictos y tensiones, o de la presencia de autoridades no locales (oidores e inquisidores).

La disminución de los hallazgos de tumbas 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 les daban a los indígenas.<sup>1</sup> Desafortunadamente el registro es muy somero y no permite comprender cómo se realizó el ritual. Sin embargo, deja 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 ayudaran a encontrarlas.<sup>2</sup>

Tan escasa información no permite inferir mucho, pero sí elaborar preguntas que den luz sobre los procesos que se verán más adelante. ¿Tenían los diferentes grupos indígenas ritos específicos para encontrar sepulturas? Es factible pensar que no, por el carácter sagrado que tenían las sepulturas y por la función que cumplían los objetos enterrados, garantizar la prosperidad de los difuntos en el más allá. Entonces, ¿qué clase de rituales se comenzaron a hacer bajo la dominación española para encontrarlas? Con la información revisada hasta ahora no es posible responder esta pregunta, pero se puede adelantar algo: usualmente, quienes guiaron a los españoles hasta las sepulturas o santuarios fueron los jeques, mohanes, ricos o ancianos de los pueblos, que cumplían funciones religiosas, pues eran ellos quienes mejor conocían los lugares en que se encontraban, o bien sabían identificar ciertas marcas en los terrenos que los hacía apropiados para tales efectos, pues dentro de sus saberes estaba seleccionar sitios para hacer los enterramientos.<sup>3</sup> Aunque esto no implicaba necesariamente el uso de rituales, sí supone que los guías tenían características especiales.

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:

---

1. Véase Friede, *Vida y obra de don Juan del Valle*.

2. FDHNRG, tomo I, pp. 246-247.

3. Sandoval, *Un tratado sobre la esclavitud*, libro segundo, cap. III, p. 240.



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.<sup>1</sup>

Como se ve, la información sobre cómo buscar *guacas* y minas es escasa, porque formaba parte del rito general que pretendía obtener información, salud y prosperidad. Cambiaba la solicitud, pero el rito 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. Más bien parecía una posibilidad del oficio que un logro realizado. No obstante las limitaciones, la presencia de la coca y de los demonios indica que para encontrar las minas era necesaria una experiencia extática, que se conseguía por medio de una alteración del estado de la conciencia.

Sin duda, el caso que más luz arroja sobre los rituales para buscar oro tuvo lugar 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.<sup>2</sup> 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 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 su paje, Diego Panojo le dijo que, a su entender, para encontrar las sepulturas y el oro escondido lo mejor

---

1. Splendiani et ál., *Cincuenta años de inquisición...*, tomo 2, p. 50. En otra audiencia ante los inquisidores, Luis Andrea sostuvo 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.

2. AGN, *Colonia. Visitas de Antioquia*, tomo 3, f. 61v y ss.

era recurrir a la yerba borrachera.<sup>1</sup> A Pedro de Silva se le iluminó la cara y asintió afirmativamente: por fin le había encontrado eco a una idea que él conocía y que no se había animado a realizar. A partir de ese momento las informaciones se vuelven contradictorias: Diego Panojo aseguró que él únicamente había ido a buscar a alguien que 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. Se puede suponer que el encomendero buscaba exculparse y recurrió a 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.<sup>2</sup> 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 de Silva mandó a Diego y a su cuñado a construir dos ranchos cercanos al sitio donde supuestamente estaban enterradas las sepulturas; también encargó a Elvira, madrastra de Diego, que acompañara a su entenado en el proceso que debía seguir.

Diego y Elvira se encerraron en el rancho, que debía ser nuevo (según las especificaciones de Pedro Yaga), para comenzar una abstinencia de quince días.<sup>3</sup> En este

---

1. La borrachera o borrachero 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 este nombre. Véase Vargas Machuca, *Milicia y descripción*, p. 255; Reichel-Dolmatoff, *El chamán y el jaguar*, p. 27.

2. Desde la conquista de la provincia de Antioquia se vio a los indios bájicos como hechiceros y supersticiosos. “Relación de Anzerma”, pp. 352-353.

3. 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

tiempo solo 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 encuentros sexuales, porque pondrían en peligro la vida de Diego y las posibilidades de encontrar las sepulturas. Al cabo de la primera semana, Pedro de Silva, su paje Baltazarico y el mestizo Francisco Taborda llevaron al rancho a Lorencico (un niño de menos de once años, virgen y libre de cualquier contacto sexual) para que metiera en su boca cincuenta 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 veinticuatro horas siguientes al consumo, absteniéndose incluso de beber agua, para evitar la muerte de este último.

Al momento de consumir la borrachera, Diego Panojo 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 la fuerza del compromiso que sentía 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 para Diego; en un instante sintió su cuerpo abrasado de calor, su color natural encendido y su boca reseca. Unos momentos antes Francisco Taborda lo había tranquilizado, asegurándole que su vida no corría ningún riesgo, pues él, veinte años antes, había consumido más de setenta 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 había asegurado Pedro Yaga; el único alivio que podía tener 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

---

procreación, lo que, en algún momento lleva a los practicantes a utilizar el temazcal como lugar sagrado idóneo para la procreación". *Temazcalli*, p. 136.

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 que le diera 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. Solo sed y un calor que le recorría todo el cuerpo, que ni el frío del amanecer logró apaciguar.

Francisco Taborda y Pedro de Silva se habían aposentado en un rancho cercano, pendientes del desarrollo de los acontecimientos. Al día siguiente a 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 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 este era un rito que solo funcionaba en tiempo de su gentilidad. Pedro de 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 con que había quedado después de ese día de ayuno, le dieron un poco más de masato, y partieron rumbo a la estancia de Pedro de 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.

A mi juicio, es bastante claro que este caso se encuentra dentro del patrón de creencias vinculadas a viajes al más allá en busca de la prosperidad, tal como lo ha estudiado Ginzburg.<sup>1</sup>

Aunque 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 emprendería el viaje, simbólico a su vez, o a quien regresaba de él.<sup>2</sup> Cuando Francisco Taborda había tomado la borrachera veinte años antes del evento narrado, alrededor de 1595, en el cerro de Buriticá, el ayuno

---

1. Ginzburg, *Historia nocturna*.

2. 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.

se realizó durante los quince días siguientes a la ingestión de la borrachera, no antes ni en el medio. A pesar de este cambio, otros aspectos 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 mascaba la hierba y quien la consumía.<sup>1</sup>

Gracias a su experiencia previa en el consumo de borrachera, a su condición de mestizo y a haber nacido a mediados de 1545, cuando la gentilidad de los indios estaba menos alterada, Francisco Taborda era el intermediario con un pasado que muchos de los indios jóvenes desconocían. Dada la ausencia de Pedro Yaga y de Andrés Ususuque, su voz y su consejo eran los válidos. Así, afirmaba que la ingestión de agua era mortal y que por esta causa 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 adicional al que supone el uso de la hierba. Ni siquiera cuando se utiliza su variante más elaborada (escopolamina o burundanga) el agua representa un riesgo; en realidad aplaca la sed que siente el consumidor, sin agravar las consecuencias que puede acarrear la intoxicación.<sup>2</sup>

Para explicar tal prohibición existen tres interpretaciones que pueden converger 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: lo caliente, lo frío, lo seco y lo húmedo.<sup>3</sup> El aumento del calor corporal y la sequedad que la borrachera producía no podían contrarrestarse bruscamente por medio del agua, fría, sino de manera paulatina.

La segunda es de orden mítico. 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.<sup>4</sup> Diego Panojo, o cualquier otro que consumiera la yerba en

1. AGN, *Colonia. Visitas de Antioquia*, tomo 3, f. 75v y ss.

2. Agradezco a Juan Fernando Toro, M. D., su asesoría médica en este punto.

3. Méndez, *Libro del ejercicio corporal*, pp. 145-147; Grieco, "Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance", p. 486; Montanari, *La comida como cultura*, p. 49.

4. En el *Popol Vuh* se puede encontrar este núcleo del 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.

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.<sup>1</sup>

La tercera explicación se relaciona con el origen agrícola del ritual. Como se mencionó, todo este suceso se desarrollaba en durante la cuaresma de 1615, entre febrero y marzo, época de recolección de la cosecha y de siembra de la siguiente, mientras el verano se prolongara. De no ser así, se corría el riesgo de que se pudrieran los granos y de que la entrada de las lluvias de abril hiciera malograr la siguiente siembra y, con ella, el abastecimiento de los meses posteriores.<sup>2</sup> Por lo tanto, el rito del ayuno y la ingestión de la borrachera serían una alegoría 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 la 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.

Por supuesto, para las personas que supieron de este caso, bien fueran mestizas, criollas o españolas, la prohibición del agua solo se explicaría por la primera interpretación; mientras que la segunda y la tercera formaban parte de un sustrato cultural más antiguo y simbólico.

Lo importante es que el rito, con sus recomendaciones y prohibiciones, tenía

---

1. No hay que olvidar que Pedro Yaga le dijo a Diego Panojo que vería muchos indios vivos y muertos. Véase Ginzburg, *Historia nocturna*, p. 173 y ss.

2. Respecto 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 maíz 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 disminuirían de todo punto y porque de lo tal redundaría 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 que algunas beçes no se suele cojer la semilla como se a bisto y esprimentado y la que así 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.

sentido para una comunidad amplia, que abarcaba diferentes grupos de la sociedad. El sentido que todos encontraban en él estaba sustentado en una tradición indígena que 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 consecuencia de su condición de indio cristiano.

Las creencias indígenas que circulaban entre diferentes grupos se mantenían vigentes con diversos grados de intensidad. Ahora bien, la explicación de por qué creía la sociedad dominante en estas ceremonias tiene varias facetas. Por un lado, se asumía que, puesto que las sepulturas y los santuarios estaban ligados a sus creencias previas a su conversión al cristianismo, la mejor forma de encontrarlos era por medio de ritos que también formaran parte de ese pasado. Por el otro, en la tradición europea se pensaba que era posible encontrar tesoros con varas especiales al tiempo que se recurría a ensalmos y rezos.<sup>1</sup>

Como se anotó antes, es muy improbable que los indios tuvieran la costumbre de buscar entierros; la dominación española les impuso la obligación de servir como guías para encontrarlos. Como los españoles creían en la utilidad de ciertas ceremonias para buscar tesoros, no fue descabellado exigirles a los guías (autoridades religiosas indígenas) que las 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: en los ritos para encontrar sepulturas que dejaron documentación más o menos rica en detalles se puede observar que no eran específicos para tal propósito; estaban junto a ritos curativos y adivinatorios. En los casos de Luis Andrea y Diego Panojo el núcleo de las creencias era de un ritual agrícola propiciatorio vinculado al maíz. Al respecto es muy reveladora la dieta basada exclusivamente en este cereal, que prohibía cualquier otro alimento, recalcando 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, de él dependían 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 y la dependencia que la comunidad,

---

1. Splendiani et ál., *Cincuenta años de inquisición...*, tomo 2, p. 202.

representada en el individuo, había establecido con él. Aunque el ritual se construyera con base en el oro o en la salud, se reconocía que toda la prosperidad provenía del maíz y que gracias a él se podía tener lo uno o lo otro.

En el caso de Diego Panojo hay otro elemento que guía la argumentación en ese sentido. Aunque por la documentación parece que la realización del ayuno y la ingestión de la borrachera en cuaresma fueran cuestión de azar, pues dependían de la búsqueda de las sepulturas, creo que la fecha fue escogida con base en un calendario agrícola muy claro, que señalaba una siembra del año vital para la supervivencia de la población.

En resumen, los ritos para encontrar sepulturas eran recreaciones de otros rituales, de los cuales tomaron las estructuras, pero les introdujeron nuevos sentidos y los reinterpretaron en función de las nuevas demandas; y, como se ve en el caso de Diego Panojo, su información se popularizó tanto que, si bien no apareció ningún experto religioso en la práctica, sí circulaban creencias que hacían del proceso algo de fácil acceso, o por lo menos no un secreto.

### Ritos de guerra y sublevación

Antes de emprender batallas o levantamientos existía la costumbre, entre algunos grupos indígenas, de hacer fiestas rituales como preparativo.<sup>1</sup> Estas fiestas se parecían mucho a las que se organizaban para otros fines, por ejemplo agrícolas o simplemente de integración social. Fernández de Oviedo designó a estas reuniones (bien fueran de guerra o no) con 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.<sup>2</sup> Para realizar los preparativos de guerra, al igual que en 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 guerreras; también se efectuaban ritos propiciatorios que permitieran obtener el favor de las fuerzas sobrenaturales para su causa.<sup>3</sup>

---

1. 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.

2. Ginzburg, *No Island Is an Island*, p. 30.

3. 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.



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, las fuentes disponibles actualmente no nos permiten conocerlas. Después de la llegada de los españoles, la razón de los enfrentamientos fue la resistencia a ellos, en diferentes momentos de la imposición española. De acuerdo con el objetivo de este apartado, se estudiarán algunos de los levantamientos y luchas en los que puede reconocerse con claridad un comportamiento ritual relacionado con la abundancia o la agricultura.

Como Santa Marta fue una gobernación en tensión permanente debido a 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, redactado 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 y les brindaron mantenimientos y oro durante cuatros 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.<sup>1</sup>

El levantamiento se podría comprender como el 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 motivaron: 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

---

1. DIHC, tomo II, p. 224.

un momento en que no solo tenían que recoger el maíz, sino preparar la siguiente cosecha. Es claro que, si los indios necesitaban tanto esfuerzo para llevar a cabo este trabajo, huir y luchar contra los españoles tampoco era una buena opción. 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 tiempos que no fueran de cosecha, lo cierto es que en este caso en particular los indígenas solicitaron que se les dejara libres justamente en el tiempo de esta actividad.

Para que este evento no parezca sobreinterpretado, es necesario ponerlo en un contexto de sucesos similares. 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 observado. 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 esta. No obstante, 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 la condición de puerto 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 facilitaban los ataques a la ciudad de Santa Marta y sus alrededores, sin que los españoles efectuaran acciones punitivas de gran alcance.<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup> Esta noticia llegó a Juan Ruiz a través

---

1. Córdoba, *Las relaciones de méritos y la difusión de la cultura política castellana en Indias*, p. 53 y ss.

2. 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 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 señala que eso era posible y que trastocar estos 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;<sup>1</sup> es decir, alrededor de fines de marzo y comienzos de abril,<sup>2</sup> momento en el cual se debían 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.<sup>3</sup> Para el gobernador Juan Guiral, el alzamiento se produjo por causa de la introducción en esos pueblos, dos meses antes, de doctrinas dirigidas por franciscanos, a pesar de que tales doctrinas se habían establecido mediante una concertación con los caciques de dichas poblaciones. Como los franciscanos fueron los primeros en morir, 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 en la información. Sin embargo, hay ciertos elementos de comparación que permiten establecer herramientas de análisis y comprensión. Por ejemplo, al igual que en 1531, el asentamiento o la convivencia con españoles y frailes no era forzada, o por lo menos no completamente. Obviamente, esa presencia imponía una relación de poder, pero sin la aplicación directa de violencia. Pasado un tiempo de convivencia (con muchos o pocos españoles, por unos cuantos días o meses), estallaron los conflictos, en ambos casos en momentos relativos a las cosechas, bien fuera porque las estaban realizando o porque

---

de los vecinos pudieron manifestar sus inconformidades y tensiones con tal gobernador; igualmente, en AGN, *Colonia. Historia civil*, tomo 13, f. 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.

1. FDHNRG, tomo VI, p. 199.

2. Igual que en el caso de Diego Panojo en Antioquia.

3. En lo que tiene que ver con este alzamiento, sigo el artículo de Córdoba Ochoa, “El sacrificio de españoles en San Juan y Navidad”, tal como lo mencioné previamente.

estaban haciendo los preparativos para recogerlas y volver a sembrar, como sucedió en el segundo caso. Es claro que hay puntos de unión; no obstante, hasta no estudiar otros casos no es pertinente sacar conclusiones.

La inestabilidad de la paz en Santa Marta y el fácil tránsito hacia la guerra eran la consecuencia de una balanza de poder no bien establecida, que hacía que las condiciones de los españoles fueran precarias. La situación de Santa Marta no era única, pues la fragilidad del poder español también se notaba en otras partes del Nuevo Reino de Granada, como se verá luego. 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 dieron 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.<sup>1</sup>

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. A pesar de que no había enfrentamiento físico, sí lo había de orden simbólico, y en él cada cual 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.<sup>2</sup> 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. Solo los indígenas no bautizados 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 vieron deshabitados cuando los indios salieron para seguir el camino a lo más alto de aquellas lomas. 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

---

1. Herrera, “Los sindagua de la laguna de *Piusbí* (el Trueno) a comienzos del siglo XVII”; Herrera, “La geografía de la guerra”.

2. Castellanos, *Elegías de varones ilustres de Indias*, p. 1036 y ss.; Simón, *Noticias históricas*, tomo VI, tercera parte, quinta noticia, cap. XVIII, p. 116 y ss.

diluvio, los indios volvieron a sus hogares y se hicieron bautizar aquellos que no lo estaban. Como lo ha precisado Córdoba, el relato corto de Sobce en las historias de Castellanos y Simón 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 eran vencidos por el poder del dios cristiano.<sup>1</sup> 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 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, pudo surgir en medio de un estado de conciencia alterada, solo visible plenamente para los indios que se mantenían en su gentilidad.<sup>2</sup> 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 este desconocimiento, hay una cadena de significados que, aunados a un tiempo específico (de cosecha), permiten entender este rumor como una invitación 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.<sup>3</sup>

Según Castellanos, Sobce hizo subir a los riscos a los indios para que se despeñaran y murieran antes de recibir el sacramento del bautismo. Sin embargo, en el final de la misma estrofa en que asegura esto, señala que “Allí [a los montes] mandó

---

1. Córdoba, “Los mil forajidos de Antioquia y los mohanes de Ebéjico”.

2. Hay que recordar que el mestizo Francisco Taborda, muchos años después, declaró que la yerba de borrachera no había mostrado nada a Diego Panojo porque este era cristiano bautizado.

3. “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 subcedio al magnifico señor capitan Jorge Robledo (ca. 1540)”, pp. 275-276.

llevar de todas suertes / Semillas y raíces y otras cosas / De que este barbarismo se mantiene, / Porque pasadas las inundaciones / Volviesen a hacer sementeras”.<sup>1</sup> 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 los españoles hubieran partido o muerto.

Este rumor que se extendió en Santa Fe de Antioquia tuvo origen en la esfera indígena. Obviamente, el trasfondo de las creencias aborígenes que sustentaban el rumor y las noticias estaba mediado por un marco de dominación relativamente nuevo para las comunidades aborígenes que habitaban en inmediaciones del marco urbano. 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, 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 porque fue atacada 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.<sup>2</sup> Aunque no eran claras las pretensiones de los supuestos alzados –además de quitarles 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.<sup>3</sup> Criollos

---

1. Castellanos, *Elegías de varones ilustres de Indias*, p. 1037.

2. Rodríguez Freyle, *Conquista y descubrimiento del Nuevo Reino de Granada*, cap. XIV; Rojas, *El cacique de Turmequé y su época*, p. 113.

3. “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 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

y mestizos eran la amenaza disgregadora contra el orden de la 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.<sup>1</sup>

Por lo expuesto sobre esta idea de levantamiento, resulta 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 comenzó del lado indígena; en cambio, en Santa Fe de Bogotá comenzó 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 arraigo en la tierra que los hacía extraños a ojos de los españoles).<sup>2</sup> El segundo elemento común es la fecha en 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 del calendario solar y en el segundo lunar, por lo general la Semana Santa se da entre finales de marzo y comienzos de abril. Como se explicó, el evento de Sobce hay que ubicarlo en un marco ritual agrícola, en el momento en que se hacían los

---

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 bosotros 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, según 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 que el 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. Citada por Lavallé, *Las promesas ambiguas*, p. 18.

1. 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 engendrasteis, 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.

2. Córdoba Ochoa, "Gobierno, estrategias de poder y crítica política en el Nuevo Reino de Granada, 1580-1630", p. 8.

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 algunas conjeturas.

Si bien el ritmo del maíz en la tierra fría es diferente que 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. No obstante, esta sería solo la mitad de la respuesta. Es preciso recordar que, durante los albores de la Edad Moderna, el periodo de los carnavales, días antes de la cuaresma, era un momento propicio para la violencia, bien fuera ritual o ritualizada.<sup>1</sup> 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 de la lucha; sin embargo, los ubicaban en una estructura de entendimiento que los equiparaba con ciertas prácticas de la cultura popular de Europa. Posteriormente se verá cuánta profundidad podían tener los análisis españoles de las temporalidades y ritualización de los levantamientos indígenas. 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 los rumores. 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 la que experimentó la lucha más intensa y prolongada. Como parte de sus preparativos de guerra, los pijaos contaban con la presencia de un encargado de efectuar ritos adivinatorios. Este especialista debía realizar una serie de actos previos que incluían el consumo

---

1. Muir, *Fiesta y rito en la Europa moderna*, p. 96.



de masato de maíz y de algún tipo de narcótico, como podía ser la *yopa*;<sup>1</sup> el narcótico se ingería para inducir un estado de conciencia alterado que permitiría poner de su lado las fuerzas invisibles de la naturaleza y así asegurar 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.<sup>2</sup>

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 se llevaron las cabezas de unos cuantos.<sup>3</sup> 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 he propuesto, 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 escenario de posibilidades abiertas.

Las posibilidades estaban condicionadas por el aprovechamiento del clima: la temporada seca era más propicia que la lluviosa para atacar. Así lo habían entendido también los españoles cuando emprendieron sus expediciones de castigo de mediados del siglo XVI en adelante.<sup>4</sup> En el caso 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 esperó 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 recursos para prolongar sus abastecimientos, terminarían derrotados por el

---

1. Reichel-Dolmatoff ha mostrado que la *yopa* era sacada de las hojas de la leguminosa *Anadenanthera 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.

2. Vargas Machuca, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 235.

3. *Los inconquistables*, p. 32.

4. DIHC, tomo VI, p. 308; AGN, *Colonia. Historia civil*, tomo 13. En estos traslados de las actas del cabildo de Santa Marta todos los preparativos de guerra contra los indios alzados que quemaron la ciudad se hacen con base en la llegada del verano o temporada seca.

hambre.<sup>1</sup> Para conseguir ese resultado, posteriormente los españoles desarrollaron la táctica de quemar los cultivos y tierras de los pijaos.<sup>2</sup>

Acá encontramos un tema que previamente quedó enunciado pero 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 les dieron los españoles a estas temporadas carecía de la ritualidad indígena; se regía más por parámetros de conveniencia y productividad guerrera.

Si en el marco de una lucha continua los pijaos extendieron sus actividades guerreras a todo el tiempo que duraran las temporadas secas, ello no implicaba que hubieran dejado completamente las formas rituales de preparación vinculadas a creencias agrícolas que se han mostrado con anterioridad. Solo tuvieron que abandonar un aspecto: los momentos específicos de la ritualidad, pero mantuvieron la preparación mágica que permitía 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.<sup>3</sup>

Con la derrota de los pijaos, en el 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, lo que producía más incomodidad en el sistema hispánico era su ubicación, tan cercana a la capital de la Audiencia. Además, las acciones de los pijaos se desarrollaban en zonas de intenso movimiento comercial y afectaban tanto la comunicación del Nuevo Reino con Popayán como el comercio por el río Magdalena. Era, pues, una campaña militar que se desarrollaba cerca del corazón mismo de la autoridad de la Audiencia.

Es necesario aclarar que la derrota de los pijaos no significó el fin de las resistencias indígenas al dominio español; simplemente, 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 lugares. Por cruento que fuera el combate en esas zonas por las luchas de los sindaguas, macos, chochos, muzos, chimilas y muchos otros grupos, en el centro no se sentía peligrar el orden.<sup>4</sup>

---

1. *Los inconquistables*, pp. 25 y 109.

2. “Don Juan de Botja informa sobre la guerra de los pijaos”, pp. 466-467.

3. *Los inconquistables*, pp. 127, 259, 261, 265 y 281.

4. Herrera, “Los sindagua de la laguna de *Piusbí* (el Trueno) a comienzos del siglo XVII”.

Los habitantes de asentamientos españoles escasamente poblados y situados en regiones periféricas lidiaban con el problema de no contar con formas efectivas para mantener el frágil equilibrio de la paz. En cualquier momento y sin mediar aviso estallaban conflictos con los indígenas que solo se resolvían mediante la fuerza. En ocasiones, los encomenderos se encontraban rodeados de indios que se habían vuelto hostiles.<sup>1</sup> Cuando los levantamientos ocurrieron de sorpresa, no quedaron testimonios de los preparativos rituales que los antecedieron; no porque no se realizaran, sino por la incapacidad de los testigos para identificarlos. No obstante este desconocimiento, hay otros aspectos que permiten reconocer 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.<sup>2</sup>

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 de San Juan; ante la presencia de dos españoles y tres indios ajenos al pueblo tocaron la alarma y dijeron: “Mueran estos que aquí no conocemos a dios ni al rei y conquistenos de nuevo”.<sup>3</sup> Los recién llegados debieron huir para preservar, con dificultad, su integridad física. Aunque del testimonio de este último levantamiento solo se tiene un fragmento, de él se pueden inferir varias cosas, según lo visto hasta ahora. Por ejemplo, para que se presentara tal reacción, e incluso tales comentarios (negar el poder real y la imposición del cristianismo, y aventurarse a declarar que para reconocerlos se necesitaba una nueva conquista), debió haber 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 puesto 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 actual para restablecer lo perdido

---

1. 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 este y lo mataron. Así mismo, todos los indios de las encomiendas dejaron de asistir a la población.

2. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 52, ff. 637r y ss.

3. *Ibíd.*, tomo 1, f. 823v.

hacía mucho, o simplemente para reinventarlo. Así, el contexto en que se produjo dicha narración y el acontecimiento que la siguió constituyeron un momento liminar –de acuerdo con la conceptualización formulada por Turner–, es decir, una situación temporal en la que se rompieron 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 para un futuro mejor, libre de la opresión y dominación de los españoles; por lo tanto, eran un lente que les permitía a los indígenas reinterpretar su experiencia.

Los levantamientos y guerras que se han examinado 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, consumido como chicha o como alimento purificador que permitiera ingerir elementos narcóticos, se hicieran los preparativos de la guerra. Cuando bebía chicha en las reuniones la comunidad se reintegraba, reconstruía su tejido social y unificaba sus objetivos. Cuando era consumido 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 de la siembra y recolección del 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 cuenta son hechas por españoles que no conocían la integridad del proceso, por eso no es posible identificar transformaciones en el tiempo. De igual forma, como las descripciones provienen de diferentes regiones y grupos culturales, sería arriesgado determinar si los cambios obedecieron al paso del tiempo o a diferencias regionales. Sin duda, la dominación española era un agente dinamizador de las actitudes frente a la guerra, en parte porque las luchas tenían nuevos objetivos y en parte porque era muy difícil combatir con alguien que no compartía los mismos códigos culturales.<sup>1</sup> Para enfrentar a los españoles fue necesario

---

1. Tales diferencias culturales en el ejercicio de la guerra eran explicadas de esta manera por el conquistador Nicolás de Federmán: “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”. Federmán, *Historia indiana*, p. 84.

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 hubo transformaciones en un aspecto (tácticas de guerra), pero que adquirieron sentido y eficacia porque fueron avaladas simbólicamente por creencias y ritos que las ubicaron en un marco de comprensión del mundo.

### **Alimentación, riqueza y guerra: puntos en común**

En este capítulo se han estudiado tres tipos de rituales de abundancia practicados por los grupos indígenas que habitaron el Nuevo Reino de Granada y Popayán. Se trata de los rituales agrícolas, de los que servían para buscar tesoros y minerales, y de los de guerra. Existen otros tipos 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 menarquia y el 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 muisca, 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 relaciones sexuales, alimentándose de preparaciones de maíz, sin agregados ni carne.<sup>1</sup>

Igualmente, algunos grupos humanos de la zona de Urabá (en el noroccidente del Nuevo Reino de Granada) mantenían ciclos de ayunos y excesos según las fases de la luna.<sup>2</sup> 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 mazamoras, tiempo antes de ir a cortar los balsos que usaban para hacer sus trompetas. En caso de romper el ayuno, estos instrumentos no producirían el sonido deseado.<sup>3</sup>

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

---

1. Simón, *Noticias históricas*, tercera parte, séptima noticia, cap. XXI, tomo VI, p. 316; en la Nueva España había procesos semejantes entre los otomíes y los nahuas, véase Gruzinski, *La colonización de lo imaginario*, p. 27.

2. Simón, *Noticias históricas*, tercera parte, séptima noticia, cap. VIII.

3. AGN, *Colonia. Visitas de Antioquia*, tomo 3, ff. 629r y 646v.

luna o incluso sin una cronología determinada, como en el caso de las trompetas. Por esta razón no los incluí en el cuerpo documental y analítico expuesto hasta ahora, pues reflejan más concepciones relativas al estado de pureza que proporcionaba el consumo exclusivo de maíz que a rituales de abundancia. Efectivamente, es un vínculo muy fuerte, porque en unos rituales y en otros se hacía del maíz 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 ciertas actividades. Además, solo en los rituales de abundancia se ve claramente una búsqueda de beneficio para el grupo, que trascendía 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 organización simbólica de la producción, la riqueza o la guerra.

Al comprender esta doble vinculación entre el maíz y las rituales agrícolas, de guerra y de riqueza, se puede constatar, por el consumo y la periodicidad, que el sentido de la abundancia entre los indígenas, sin importar la actividad, estaba marcado por el maíz. En el caso de la agricultura esto puede parecer obvio, pero no lo es, pues los indígenas consumían otros tipos de legumbres y raíces y, sin embargo, no parecían dedicarles a ellos ningún tipo de ritualidad.<sup>1</sup> Como ha mostrado Langebaek, las necesidades propias del cultivo de maíz que exigían trabajo comunitario señalaban las diferencias con otros cultivos,<sup>2</sup> y tal vez por eso a este cultivo estaban asociados los ritos propiciatorios. Así, la comunidad no solo trabajaba sembrando maíz, sino que compartía el fruto en festividades colectivas en las que bebían buena parte de él, y ponían sus esperanzas colectivas en su rendimiento posterior. Como todo futuro es incierto, se debían hacer todos los esfuerzos simbólicos y sobrenaturales para tratar de regular la incertidumbre y la 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.<sup>3</sup> Para un hombre criado en una cultura

---

1. 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.

2. Langebaek, *Noticias de caciques muy mayores*, p. 55.

3. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro séptimo, cap. I, tomo 2, p. 159.

que combinaba agricultura y ganadería, esto era un despropósito, pues las tierras con pastos eran las apropiadas para este sistema productivo. No obstante, para culturas en las cuales no existía el ganado doméstico, los pastos no indicaban nada positivo; por el contrario, el arcabuco o monte cerrado era propio de la tierra que llevaba tiempo sin ser cultivada (quizá virgen), que podía ser desbrozada y quemada, para –según 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 este era el que permitía articular la comunidad y garantizaba, si 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 ya. Este vínculo grupal se hacía en el marco de la 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 solo en muy pequeñas cantidades, era necesario aumentar la participación de otros cultivos en la dieta, que, dependiendo de la región, las posibilidades climáticas y económicas y los gustos podían ser yucas, arracachas, papas, plátanos y frutos silvestres. Sin embargo, la ausencia o disminución del maíz y el aumento de los otros productos en la dieta hacían que las comunidades se sustentaran con “harto trabajo y desventura”.<sup>1</sup> Por lo tanto, con el maíz se podía festejar y consumir a satisfacción, y su ausencia significaba 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 la búsqueda de tesoros y los preparativos para la lucha. Incluso para los rituales del segundo caso, es claro que se impuso el modelo de trabajo colectivo con miras a un fin específico, que apuntaba al bienestar del grupo. Equiparar guerra a cultivo no era 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 la violencia que se

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 3, f. 703v.

emparenta con la que se ejerce en un campo de batalla.<sup>1</sup> Por parte, los rituales de búsqueda de minerales y tesoros se construyeron sobre la base, principalmente, de los rituales agrícolas, tal vez porque se trataba de actividades realizadas con elementos telúricos. Aunque existen vacíos en la información, lo más probable es que estos rituales destinados a buscar sepulturas prehispánicas se hubieran elaborado y reconstruido en el marco de la dominación española. Para elaborarlos y reelaborarlos era necesario recurrir a otros rituales bien conocidos y con los cuales era más simple establecer analogías simbólicas y efectivas.

En ocasiones, como en Santa Marta en el levantamiento de 1600, con estos rituales estaban 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 otras oportunidades, quienes realizaban las tareas centrales en los ritos parecían ser los guardianes de una herencia cultural que sus transmisores se negaban a dejar caer en el olvido, como mecanismo de identidad grupal.<sup>2</sup> 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, la búsqueda de tesoros y la resolución de asuntos desconocidos. Servía, entonces, de mediador entre los saberes rituales indígenas y las 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. Trabajando 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

---

1. Montanari, *La comida como cultura*, p. 12.

2. A Luis Andrea se le amonestó “que no dejase de hacer aquello porque no se perdiese aquella costumbre de sus pasados”, Splendiani et ál., *Cincuenta años de inquisición...*, tomo 2, p. 51.



españoles, ellos os cortaran la cabeza, curad a indios que es buena gente y sabe callar”.<sup>1</sup>

Luis Andrea se desempeñaba en la tarea de mohán desde temprana edad, pues su oficio no lo había adquirido con la edad, sino por el parentesco. En otros grupos, sobre todo después de la transición del chamanismo vertical al horizontal, dicha tarea estaba a cargo de los más viejos de los pueblos. Sin embargo, estas observaciones no deben hacer pensar que había mayor pureza cultural en ellos que en él. Simplemente, los más viejos podían tener un afán por crear identidades que excluyeran el mundo hispánico, mientras que Luis Andrea ayudaba a construir esa identidad, pero integrando lo que los otros pretendían excluir. No obstante, unos y otros no podían escapar (bien fuera porque lo rechazaran o lo asimilaran) al influjo transformador de la presencia española, que como motivo de confrontación transformaba y ayudaba a reinventar la cultura tradicional indígena. Sin importar qué tanta pureza creyeran poseer los transmisores culturales, siempre 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 ciertas concepciones explicativas del mundo frente a las impuestas desde la esfera española.

Pero no solo 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, obligados a obedecer a nuevos amos, a orarle a un nuevo dios, a 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 tributarles a sus encomenderos y a trabajar al ritmo que estos y sus mayordomos impusieran, y así rompió los principios tradicionales de reciprocidad. Llegaron las viruelas, pestes y muertes, y con ellas los pueblos se desintegraron o redujeron considerablemente. El mundo ya no era el que conocían; sin embargo, aún había elementos vigentes: las cosechas continuaban, 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, le daban forma a su producción y consumo y con base en él intentaban darle orden al mundo. En este empeño los rituales de abundancia desempeñaban un papel vital, y la presencia del maíz, piedra fundamental de la sensación de abundancia de los indígenas, los legitimaba.

---

1. *Ibíd.*, p. 49; Gruzinski, *La colonización de lo imaginario*, p. 109.

Cosmología y cultivo de maíz se retroalimentaban en el seno de las comunidades indígenas, que mantenían sus rituales de abundancia, pues en medio de las sementeras y en tiempos de cosecha se creaban y recreaban las narraciones interpretativas de sus experiencias presentes y la comprensión de su pasado.

## IV. Maíz: consumo, salud y producción

### Formas de consumo

#### *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, e incluso la base misma de su sensación de bienestar; además, era un cultivo y un producto integrador de las actividades comunitarias. En las Antillas los conquistadores se dieron cuenta de la importancia del maíz en las dietas aborígenes y con cierta rapidez lo integraron en sus estructuras de consumo.<sup>1</sup>

En parte, esta rápida integración se produjo por un proceso de comprensión analógica 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 devoraban sus caballos por causa del hambre debían contar con pan o maíz para acompañar esa carne, pues de lo contrario morían sin remedio.<sup>2</sup> Esta idea estaba explicada por patrones de consumo que veían al pan como elemento central de la dieta, acompañado por la carne. Adicionalmente, estaba el hecho de considerar peligroso consumir un producto no habitual (como

---

1. Fernández de Enciso, *Summa de geografía*, p. 267; Fernández de Oviedo, *Sumario*, cap. IV, p. 68.

2. “Relacion de lo que subcedio...”, pp. 325-326.

la carne de caballo)<sup>1</sup> sin un acompañamiento que lo civilizara. Por supuesto que los caballos no eran salvajes en sí, pero no se pensaban como comestibles, sino como elementos de guerra o servicio; por lo tanto, alimentarse con ellos equivalía a ponerlos en una esfera diferente a la original, y en esa transposición pasaban de ser animales conocidos a productos desconocidos.

La función del trigo como figura analógica que permitía comprender el maíz supuso que las panificaciones que se hicieron con este pasaron por el mismo tamiz, y se consideraron según los parámetros de los panes de trigo. Por lo demás, tratándose de una cultura gastronómica eminentemente panadera,<sup>2</sup> los productos resultantes debían satisfacer las necesidades de las estructuras gustativas de los españoles. En la mayoría 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 solo era la comparación de lo conocido contra lo desconocido, sino que había consideraciones culturales y políticas como las que se trataron en el segundo capítulo.

No obstante las objeciones que se le hicieron al maíz, la necesidad de contar con panes hizo que, a muy pocos años de los primeros contactos, este grano y sus preparaciones fueran esenciales para el sostenimiento de la sociedad que los españoles imponían y construían. 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 producidas por un sistema alimenticio que dependía en exceso de los carbohidratos panificados y de la ganadería, y que no fue lo suficientemente flexible como para sortear un desabastecimiento de estos alimentos que fue consecuencia del crecimiento de la población, de la falta de mano de obra y de otros factores que afectaron su producción. Así, las ciudades y sociedades que intentaban establecerse buscaron garantizar un abastecimiento constante y abundante de maíz y de los recursos necesarios para fabricar sus panes. En medio de sus carencias habituales, en 1537, en Santa Marta los españoles lucharon por sostenerse con un poco de maíz, porque no tenían suficiente fuerza para exigirles a los grupos indígenas que les dieran más de este grano, ni que les prestaran servicios.<sup>3</sup> Por la misma época,

---

1. Aunque no por eso desconocido, véase Camporesi, *El pan salvaje*, p. 60; Harris, *Bueno para comer*, p. 122 y ss.

2. “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: “Faltando el pan no podemos comer de los demás alimentos”, *Examen de ingenios*, p. 249.

3. AGI, *Patronato*, 197, r. 14.

en Popayán, los españoles hacían los mayores esfuerzos para conseguir maíz y para contar con la mayor cantidad posible de indias que lo pilaran, molieran e hicieran los panes, con el fin de abastecer la ciudad y evitar que se despoblara por falta de bastimentos.<sup>1</sup> Aunque fuera de maíz, el pan era el principal sustento de los españoles, de sus ciudades, villas y reales; por eso en Popayán y otras ciudades el problema de la producción de pan se solucionaba por medio del poder centralizador de los gobernadores o cabildos, y no por medio de esfuerzos individuales.<sup>2</sup>

Detrás de la fabricación de panes de maíz estaba el esfuerzo y trabajo de quienes los preparaban. Casi siempre eran las indias las encargadas de este menester; ya antes de 1540 hubo negras dedicadas a esa actividad,<sup>3</sup> pero en un comienzo eran una minoría frente a la cantidad de indias disponibles y con conocimientos para hacerlo. La labor comprendía remojar el maíz, molerlo con piedras, amasarlo y, finalmente, calentar la masa para obtener el pan.<sup>4</sup> En el marco de sociedades indígenas tradicionales, este trabajo femenino era exigente; no obstante, la multiplicación de los consumidores y la progresiva disminución de la mano de obra endureció aún más la labor, tanto que, en 1546, Miguel Díez de Armendáriz escribía 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”.<sup>5</sup>

Si bien la multiplicación de los consumidores basta por sí sola para explicar la intensificación del trabajo de las indias, había otro factor que la explica aún mejor. Las nuevas imposiciones de la sociedad dominante exigían un consumo de pan mayor que el acostumbrado entre los indios, pues estos consumían el maíz todavía tierno en la mazorca, en forma de chicha, mazamorra, masato y, por supuesto, también 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 chicha y mazamorra, mientras que los panes fueran un modo de consumo más, entre otras muchas posibilidades, sin ser el más importante. Por el contrario, para los españoles la panificación fue la principal forma de sustento, y aunque incluyeron en su dieta las otras opciones, les

---

1. Cieza de León, *La guerra de las Salinas*, cap. LXXXI, p. 135.

2. Cey, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 24.

3. DIHC, tomo IV, pp. 248-249.

4. 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 elaborar el pan, como sí sucedía en Mesoamérica.

5. DIHC, tomo VIII, p. 181; López Medel, *Tratado de los tres elementos*, p. 153.

correspondían proporciones menores. Cey aseguraba que, alrededor de 1540, entre los españoles había quienes tenían una india panadera para dos o tres comensales, lo cual aumentaba el número de mujeres necesarias para trabajar en la confección de panes. Agregaba, además, que los españoles habían aprendido a consumir el pan de los indígenas, pero que estos a su vez habían transformado ciertas técnicas de preparación con base en las enseñanzas europeas.<sup>1</sup>

En este caso, el mayor o menor consumo de pan no era solo cuestión de ingestión, sino que 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.<sup>2</sup> 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 comían el maíz tostado, cocido y en chicha, mientras que los segundos lo preparaban en bollos, lo cual les confería más fuerza que a los de Lili.<sup>3</sup> Es claro que el vigor resultaba de la transformación del mismo producto en algo fundador y ordenador del mundo. El pan era el cimiento de la vitalidad, sin él no había el sustento necesario para el vigor. Había otros productos que los podían mantener sanos y gordos,<sup>4</sup> 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, solo que ellos 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 el maíz se volvió el sustento básico a muy poco tiempo de su llegada a las Indias, tanto que Cieza de León afirmaba que “habiendo necesidad, como los hombres tengan maíz, no la sienten”.<sup>5</sup> Sin duda, cuando había trigo disponible era el cereal preferido, pero su rendimiento era inferior al del maíz y su producción se limitaba a los territorios adecuados para ella, es decir, las zonas

---

1. Cey, *Viaje y descripción de las Indias*, pp. 23-24.

2. Fernández de Enciso, *Summa de geografía*, p. 267; Montanari, *La comida como cultura*, p. 14.

3. “Relación que da el adelantado Andaboya...”, p. 176.

4. Fernández de Oviedo, *Sumario*, cap. X, p. 97; Fernández de Enciso, *Summa de geografía*, p. 267.

5. Cieza de León, *Crónica del Perú*, tercera parte, cap. XIII, p. 240.

frías del Nuevo Reino de Granada y Popayán, donde el clima permitía el cultivo. En cambio, las zonas cálidas y templadas eran territorio del maíz, y en ellas los españoles lo consumían considerablemente.<sup>1</sup>

Para realizar este consumo no solo era necesario integrar al maíz simbólicamente en 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 este proceso se había llevado a cabo 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.<sup>2</sup>

A los ojos de los españoles, preparar el maíz a su manera lo mejoraba, lo civilizaba, lo volvía delicado y regalado. La estructura culinaria le daba un sentido positivo al producto, por lo menos en las Indias, pues en Europa seguían mirándolo despectivamente.<sup>3</sup> Igualmente, la mejora era posible gracias a los aditamentos que cambiaban las características propias de los panes de maíz, pues podían “hazerse muy regaladas con gueuos, manteca, y otras cosas que les hechan”.<sup>4</sup> En esta nueva variante de valoración de los panes, la clave eran las adiciones mencionadas, ambas de origen europeo, pues si bien había animales americanos que producían huevos y manteca, para la época en que fray Pedro Simón escribió estas líneas (primeras

---

1. El oidor Díez de Armendáriz aseguraba haber comprado más de trescientas fanegas de maíz para él y su comitiva en 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.

2. López Medel, *Tratado de los tres elementos*, pp. 153-154.

3. Este 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-XIX.

4. *Fray Pedro Simón y su vocabulario...*, p. 52.

décadas del siglo XVII) 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 alterados por nuevas formas de preparación, se adaptaban al gusto de los comensales españoles, que rememoraban con este cereal las 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. En todos se daba maíz, pero en los fríos la producción era menos abundante; en cambio, en las tierras frías el trigo sí encontró un espacio propicio para su cultivo. En consecuencia, en este clima el maíz pareció quedar restringido a un segmento de la población, conformado esencialmente por indios, negros y blancos pobres. Pese a que 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 clima caliente, en donde no se producía pero sí existían 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 en 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.<sup>1</sup> El medio, la producción, la demanda y la *masa crítica*, conformada por un grupo de españoles medianamente numerosos<sup>2</sup> que residía en estos centros burocráticos, hicieron posible que en ellos se mantuviera casi intacto el ideal de la panificación del trigo en una esfera de la sociedad. Para la otra, la de los indios, el trigo era solo un cultivo más de los impuestos por los españoles, del que se podían apropiarse en aras de la conveniencia económica, pero no parecen haberlo adoptado como propio en su 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.

El trigo tenía un alcance restringido, pues solo alcanzaba para un grupo muy

---

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

2. Alberro, *Del gachupín al criollo*, pp. 56-57.



reducido (más en unas ciudades que en otras),<sup>1</sup> mientras que el maíz era el sustento que seguía rigiendo y sosteniendo la base de la sociedad. Eran pocas las encomiendas donde no se les daba maíz a los encomenderos, por lo menos como parte del tributo; con el maíz se alimentaban los indios y esclavos que trabajaban en las minas, los que 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 en ellas no eran tan grandes como Popayán, Tunja o Santa Fe de Bogotá. Tampoco disponían de mecanismos económicos que hicieran posibles grandes importaciones permanentes de trigo (sí lo podía hacer Cartagena de Indias, que lo compraba en el interior del reino y en el golfo de Venezuela): llegaba de vez en cuando en el acarreo que efectuaban las mulas o los cargadores a sus espaldas, y era un lujo escaso que no alteraba profundamente la dieta básica.<sup>2</sup> A pesar de la cotidianidad, el trigo no era lo bastante 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: “El dicho maíz ay en gran abundancia y es también el mantenimiento de los hespañoles”.<sup>3</sup> Al año siguiente Tamalameque respondió a la pregunta sobre las cosechas de los indios: “Hazen sus cosechas de maíz que es el grano de que ordinariamente todos comemos”.<sup>4</sup> En la visita a 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 la república en general, así como el hambre colectiva que supondría no contar con el sustento principal.<sup>5</sup> El maíz se había vuelto la base misma del sostenimiento de estas sociedades, que dependían de él para que sus vidas siguieran adelante.

Incluso en las regiones que contaban con trigo en forma permanente la idea de no tener una buena cosecha de maíz era preocupante. En Cartagena implicaba

---

1. “Descripción de (la) gobernación de Cartagena [1571]”, p. 428.

2. Vargas Machuca, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 289.

3. “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, *ibíd.*, p. 289.

4. “Descripción de la ciudad de Tamalameque en la gobernación de Santa Marta [5 de marzo de 1579]”, pp. 295-296.

5. AGN, *Colonia. Visitas de Antioquia*, tomo 1, ff. 52r y 55r.

no poder sustentar el ganado porcino con el alimento que más lo engordaba, lo cual podía repercutir directamente en el abasto de la carne de cerdo, vital para el funcionamiento del puerto.<sup>1</sup> En Santa Fe y Tunja las malas cosechas de maíz ponían en riesgo a los indios de las encomiendas, a los hatos de ganado, el engranaje económico de la sociedad y el bien de la república.

Era necesario que hubiera quien preparara los panes de maíz. En las primeras ciudades hubo que emplear el poder político del cabildo y de los gobernadores para que los pueblos entregaran el grano y, de ser factible, indias que prepararan las panificaciones. Con el establecimiento del dominio español y el reparto de las encomiendas la consecución del maíz y de las indias que lo procesaban ya no dependía directamente de los poderes políticos de las ciudades y villas,<sup>2</sup> sino de los particulares que disponían de la mano de obra indígena. En encomiendas ubicadas en zonas cálidas como Almaguer, Anserma, Bucaramanga, Carrapa, Cartagena, Mompo, Antioquia, Murca y Cataima los encomenderos disponían de indias que les servían de panaderas, bolleras y cocineras.<sup>3</sup> Por realizar esta tarea, en la segunda década del siglo XVII, las indias podían recibir diez pesos de plata al año en la gobernación de Cartagena, o diez pesos de oro en la de Antioquia;<sup>4</sup> en el resto de las 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 de las indias no se cumplía, pues los encomenderos creían que era suficiente con proporcionarles el vestido, la comida, la instrucción religiosa y un trato razonable. En ocasiones dichas indias necesitaban que les

---

1. “Y si les quitasen el servicio personal de que oy tratan en las sienbras de maiz los dhos yndios quedarian perdidos y la republica padecería 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 çaçave 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.

2. Es claro que el poder político mantenía 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.

3. FDHNRG, tomo VIII, p. 95; AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 2, f. 820v, tomo 6, f. 186r, tomo 10, f. 31r; *Visitas de Cauca*, tomo 1, f. 500r, tomo 3, f. 611v, 699v, 700r, 983v, tomo 6, f. 372r; *Visitas de Tolima*, tomo 1, 336r.

4. AGN, *Colonia. Visitas de Antioquia*, tomo 1, f. 121r; *Visitas de Bolívar*, tomo 1, 419r.

llevaran el alimento de cada semana, compuesto básicamente de maíz, hasta la casa de los encomenderos, pues en estas no se lo proveían.<sup>1</sup>

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.<sup>2</sup> 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 de acuerdo con parámetros españolizados. Para evitar los castigos e integrarse positivamente en las redes de servicio las indias debían efectuar las nuevas formas de preparación y usar los aditamentos que los españoles requerían. Así, hacían una actividad tradicional pero de conformidad con nuevas estructuras culinarias.

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.<sup>3</sup> De las que servían en las casas, algunas permanecían en ellas 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 de 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, al contrario de lo que pasaba con la forma en 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.

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Santander*, tomo 6, f. 40v.

2. *Ibíd.*, tomo 1, f. 27r.

3. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 2, f. 186r.

A medida que los encomenderos perdían fuerza como dispensadores de mano de obra, su control sobre las indígenas de los pueblos también disminuía. A mediados del siglo XVII la desarticulación progresiva de los pueblos hizo que muchas indígenas dejaran de trabajar según los patrones clásicos, por ejemplo en las comunidades o en las casas de los encomenderos, y pasaran a servir a hombres de diversas procedencias, para fines varios, entre los cuales estaba el de hacer panes para vender a las cuadrillas de las minas.<sup>1</sup> Al no estar constreñidas por fuerzas comunales que miraran mal las preparaciones no tradicionales, ¿prepararían estas indias panes que incorporaban novedades introducidas por otros grupos culturales?

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 a los transeúntes que necesitaban comida.<sup>2</sup> 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 de 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 existían competencia ni mayores opciones de selección. Esto muestra hasta qué punto, si bien los españoles estaban en un lugar de poder para descalificar las preparaciones de comidas, muchos de ellos estaban en la necesidad de consumir lo que no se preparaba según los parámetros españolizados.

### *Mazamoras 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 la que se describe a continuación: “Del mayz molido y cozido con ellas en agua hazen unas maçamoras 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”.<sup>3</sup>

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Santander*, tomo 5, 922r.

2. Robles, *América a fines del siglo XVII*, p. 82.

3. “Relación de La Trinidad y La Palma por Gutiérrez de Ovalle su conquistador”, p. 354.

Una vez más, la identificación analógica del plato permitió a los españoles comprenderlo e integrarlo en 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 correspondían a un plato de cereal cocido en agua, que podía tener más ingredientes, del que resultaba una masa blanda.<sup>1</sup> Usualmente este tipo de platos formaban parte de la cultura popular y no eran una comida muy estimada; era más bien apta 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. Si las preparaciones europeas servían para hacer comparaciones, la mazamorra como producto elaborado con base en el maíz adquirió tal identidad que siempre la designaron con el mismo nombre.

Esta identidad no debe ser comprendida en relación con un único producto, sino con múltiples variaciones de elaboración.<sup>2</sup> 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”.<sup>3</sup> Por una parte, ensalzaban las bondades de las variaciones para brindarles 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 cambiaba la receta con un elemento que no pertenecía ni a la tradición española ni a la indígena, gracias a un proceso de asimilación realizado por la primera, que veía en el coco una nuez o almendra. Así, tal como se hacía con estas, majaban y

---

1. Capatti y Montanari, *Italian Cuisine*, p. 49. Para la transformación de la polenta en Italia, véase Flandrin, “L'alimentation paysanne en économie de subsistance”, pp. 597-627.

2. Flandrin ha mostrado que, en el caso europeo, el nombre de un plato está lejos de ser una marca de unidad. Citado por Lauriou, “Identidades nacionales, peculiaridades regionales”, p. 59.

3. Fernández de Oviedo, *Sumario*, cap. LXV, pp. 152-153. De manera muy similar aparece también en *Historia general y natural de las Indias*, libro IX, cap. IV, tomo II, p. 279.

colaban el coco para obtener el líquido 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.

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 comprendía 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. A 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 conservaba ciertas características que lo hacían reconocible para cada una de las repúblicas. Como era tan adaptable, 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 elogio de 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”.<sup>1</sup> El contexto determinaba la calidad del producto. Los cortes transversales enunciados en 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 los españoles de segregar y diferenciar en lo relativo a las mazamoras, ellos y los indígenas tenían concepciones convergentes: los unos y los otros las consideraban 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 era 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 veinte días, sin tomar agua ni consumir ningún otro alimento. También indicaba que para los

---

1. Pedro Simón, *Noticias historiales*, tomo I, p. 156.

soldados con hinchazones en los antebrazos y en las piernas el mejor remedio era poner emplastos de mazamorra y masato.<sup>1</sup>

A comienzos del siglo XVII Juan Méndez Nieto, en sus *Discursos medicinales*, recomendó la mazamorra para cinco tipos de problemas de salud, entre ellos el peligro de aborto, las fiebres tercianas y cuartanas y el romadizo (resfriado). Manifestó que el claro (la parte líquida de la mazamorra), con un poco de azúcar, era la tisana de las Indias.<sup>2</sup> Así mismo, se creía que era un alimento ideal para las mujeres en periodo de lactancia.<sup>3</sup>

A la mazamorra se le asignaba una categoría purificadora, así se manifestaba en los ayunos indígenas y en los remedios para los venenos de las flechas y para otros males. Esta continuidad intercultural se pudo establecer gracias al carácter de pilares de vida que les atribuyeron ambas culturas a los cereales, y muy especialmente porque el maíz se vio siempre como el trigo de las Indias. Con la equiparación del uno y el otro se entendió como natural que el maíz tuviera 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.

No obstante, entre ambas concepciones hay un quiebre. Para los indígenas la mazamorra también tenía un aspecto negativo: en las denuncias por muertes entre indios aparecen constantemente dos productos portadores de venenos: la mazamorra y la chicha. Si bien esto se puede relacionar con la ambivalencia que hacía a los elementos de sanación elementos de muerte al mismo tiempo,<sup>4</sup> es probable que la respuesta esté vinculada a otro aspecto que se estudiará cuando se hable de la chicha.

Otra diferencia entre los consumos indígena y español de mazamorra consistía en que era una constante en la dieta de los indios, que solían consumirla en todas las comidas acompañada por 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.<sup>5</sup>

1. Vargas Machuca, *Milicia y descripción de las Indias*, pp. 91 y 94.

2. 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. 382-383; libro 3, discurso 33, pp. 493 y 495.

3. Anónimo, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 49.

4. Girard, *El chivo expiatorio*, p. 67.

5. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 3, ff. 297r y 300v; *Visitas de Cundinamarca*, tomo 3, ff. 540v y 543r.

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 mazamoras y la chicha; es decir, su carbohidrato y sustento básico era líquido, mientras que los europeos preferían los panes secos y horneados (o asados). Los españoles habían integrado la mazamorra en sus estructuras del gusto, pero no la consumían con la asiduidad de los indígenas. Había entonces un enfrentamiento de dos cánones interpretativos del deber ser de la comida, que tenían aspectos comunes y que variaban en las distribuciones. Además, la mazamorra servía tanto de sustento como de bebida. 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 comensalía, vinculaba a individuos sin parentesco. Y como era una de las comidas más habituales, abundaba 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 fermentada 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.<sup>1</sup> 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.

La chicha se podía preparar para dos ámbitos diferentes: el consumo doméstico y el colectivo. Si bien el consumo doméstico era alto –era la manera en que más maíz se ingería–, se puede considerar un consumo moderado, pues su propósito era la 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 a la embriaguez como práctica lúdica de integración social. La notable dificultad de su preparación hacía que se privilegiara el trabajo en grupo.

Una escala intermedia entre ambos ámbitos era la reciprocidad establecida

---

1. Carletti, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo*, cuarto razonamiento, p. 52.



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, y con el fin de asegurarse de tener suficiente para los trabajadores los caciques y capitanes contaban con el servicio de varias indias. Con la llegada de los españoles y las costumbres de tributación impuestas por el nuevo sistema los caciques y capitanes perdieron muchas de sus atribuciones y privilegios tradicionales, aunque adquirieron otros. Entre los que perdieron estaban la cantidad y calidad de los servicios que se les prestaban, pues a muchos de ellos las comunidades ya no les daban ningún tributo específico y a otros solo les ayudaban con el trabajo de las rozas.<sup>1</sup> 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”.<sup>2</sup> 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 del estilo de familia europeo la convivencia con varias mujeres era mal vista. En las visitas realizadas entre 1593 y 1595 se trató de averiguar si los caciques y capitanes aún vivían con varias mujeres. El cacique y los capitanes de Siminjaca afirmaban que ya no tenían indias de servicio, pues se las habían quitado.<sup>3</sup> La 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 hicieron los caciques de Tibagua, Tibasuya, Ubachoque, Chocontá y Pansagua.<sup>4</sup> Solo 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

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 17, f. 241r.

2. AGN, *Colonia. Visitas de Cundinamarca*, tomo 5, f. 577v.

3. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 17, f. 533r.

4. *Ibid.*, ff. 234v, 242r, 446v; *Visitas de Cundinamarca*, tomo 2, f. 911v, tomo 8, f. 380v, tomo 11, ff. 147v y 163r.

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.<sup>1</sup>

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 con el fin de 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 procuraron 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 se pasaba a la pública, bien fuera en las fiestas o en las obligaciones con los caciques y capitanes, el consumo de chicha adquiría 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 entre comer poco y beber sin moderación,<sup>2</sup> 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

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Cundinamarca*, tomo 5, f. 577r.

2. Cieza de León, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. XXIII, p. 34.

servía para integrar a vecinos y a individuos, las fuentes muestran que los grandes consumos de chicha eran grupales, y en buena parte de los casos que quedaron registrados tales “borracheras” tenían lugar 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 algunos aspectos; sin embargo, hubo decididos intentos de continuar con el consumo doméstico y con el colectivo, incluso en el centro mismo de la Audiencia. A finales de enero de 1591 unos cincuenta indios se reunieron en Santa Fe, en la casa de Juan Lozano, en horas de la noche, y en un círculo “bevieron y cantaron en ella como es uso y costumbre pisando y cantando”.<sup>1</sup> 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. Son evidentes algunas diferencias sustanciales; por ejemplo, no se celebró en el seno de una comunidad tradicional, sino en una casa de la capital de la Audiencia. Por esto, es posible preguntarse si todos los participantes formaban parte de una misma comunidad tradicional, o si, por el contrario, eran miembros de una nueva comunidad construida con los lazos de viejas parentelas o 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 por lo mismo, 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, la chicha también era un agente mediador a la hora de establecer vínculos interculturales, pero como lo podía ser cualquier otro alimento, sin las connotaciones de las que gozaba antes. Al establecer relaciones con negros, españoles y mestizos ajenos al grupo, todos consumían chicha, sin la posibilidad de establecer una colectividad en la que

---

1. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 63, f. 565r.

fueran miembros políticos; a lo sumo, eran comensales, compadres o compañeros, pero ubicados en esferas de consumo que carecían del peso de la colectividad tradicional.<sup>1</sup> 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” solo se debía al interés de aquellos por obtener beneficios económicos inmediatos; en otras palabras, para quitarles sus escasas pertenencias.<sup>2</sup> 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.

Por otro lado, las comunidades debían reconfigurar sus espacios para reunirse a beber. En 1670 se informaba que los indios de las encomiendas de Pabachoque y Yuca,<sup>3</sup> en términos de la ciudad de Vélez, se congregaban a beber ante una figura del *Ecce Homo*.<sup>4</sup> 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, y trasladaron lo que se consideraba importante de un ámbito cultural a otro. En el segundo capítulo se mostró cómo, ante la percusión española de 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. La experiencia de Pabachoque y Yuca muestra que los indígenas 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 solo se cuenta con el testimonio del doctrinero, quien no indagó más sobre las características de estas reuniones, su duración o su tradición. Aun con tan poca información es posible pensar que esos encuentros tuvieran características que agregaran a la devoción religiosa un carácter político, pues con ellos sus participantes se reafirmaban periódicamente como miembros de una comunidad social y devota a un mismo tiempo.

Establecer quiebres temporales en las características del consumo de chicha es complicado. Se pueden mostrar ciertas tendencias, pero las divisiones son

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 10, f. 27r.

2. FDHNRG, tomo VIII, p. 94; AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 8, f. 321v.

3. Entre ambas encomiendas se juntaban cincuenta indios tributarios.

4. AGN, *Colonia. Visitas de Santander*, tomo 2, f. 208v.

ilusorias, porque al tratar sobre el consumo de los indígenas en dos ámbitos diferenciados se utiliza información registrada por 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 afronta el problema de determinar si existieron transformaciones temporales o regionales, o si simplemente hubo divergencias entre los intereses de los españoles encargados de vigilar ciertas zonas. No obstante estos inconvenientes, es posible hacer delimitaciones, de manera tentativa. Hasta 1576 el consumo de chicha en reuniones o borracheras era en general tolerado, a pesar de las objeciones morales. Con la campaña de fray Luis Zapata para perseguir las idolatrías el acto de beber en comunidad se volvió indisociable de aquellas, y por ello también fue objeto de represión. A partir de 1590 esta persecución dio resultado, pues algunos caciques y capitanes perdieron las indias que tenían a su servicio, o vieron reducido su número y tuvieron que encubrir y hacer aceptable a ojos de los españoles el tipo de vínculo que tenían con ellas.

Aun así, las formas de consumo colectivas conservaban las mismas características, aunque se 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 minas, el consumo colectivo de chicha como práctica política perdió peso. Sin embargo, se mantuvo como estructura 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 seguía hablando de los indios como borrachos (según se vio en el 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 las que la información recogida 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, 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 efectuado en cercanías de la Audiencia. Sin embargo, 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 principal no se vio afectado 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 atestiguaba Fernández de Enciso.<sup>1</sup> Al igual que con los panes y con las mazamoras, los españoles transformaban los productos según sus 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 beberlo, y para hacer vinagre se guarda más días hasta que se hace más fuerte”.<sup>2</sup>

Como se puede ver, Cey optó por hablar de vino. Por un lado era una estrategia narrativa que permitía explicarles a sus lectores de qué hablaba; por otro lado, era una forma de comprensión analógica –que operó permanentemente–, pues comparaba las dos bebidas embriagantes más importantes en ámbitos culturales diferentes.<sup>3</sup> En parte también se debe tener en cuenta que Cey no denominó a esta bebida *chicha* porque su principal experiencia tuvo lugar 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 menciona cómo la preparaban los cristianos, en contraposición tácita con los indios. Desde la óptica europea, colar la chicha implicaba sacar aquello extraño. Se pensaba que con ese proceso se mejoraba, haciéndola “más limpia, y más curiosa y más regalada”, como decía fray Pedro Simón que la hacían los españoles casi un siglo después de la experiencia de Cey.<sup>4</sup>

Al principio, como 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; cabe preguntarse entonces si la chicha que consumían los españoles efectivamente tenía los cambios que anotaban Cey y fray Pedro Simón. Esto no supone negar la información de ambos, sino preguntarse si además de la que seguía los parámetros generales de la producción indígena, que era la de consumo habitual, había una chicha preparada especialmente según

---

1. Fernández de Enciso, *Summa de geografía*, p. 267.

2. Cey, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 24.

3. “Descripción de la villa de Tenerife”, p. 320; López Medel, *Tratado de los tres elementos*, p. 153.

4. Fray Pedro Simón y su *vocabulario*, pp. 60-61.

los deseos de los españoles. No se sabe si la chicha que en cierta medida diaria debían entregarles las comunidades indígenas a los doctrineros desde 1555 estaba hecha según ciertas condiciones especiales, o si simplemente se tomaba de la comunitaria.<sup>1</sup> 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, y Barbola, una india al servicio del padre de este, fue a la cocina y agarró una olla pequeña de chicha que pertenecía a otra india de la casa.<sup>2</sup> 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 los momentos como los alimentos. Según el testimonio de Gaspar y Francisco, lo único que marcaba la diferencia en el consumo entre el patrón y los indios era la totuma en que aquel bebía la chicha, no por el contenido, sino por el sentido de propiedad. Pero 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.<sup>3</sup> 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 la calidad 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 servía, en términos de Barth, como categoría de adscripción e identificación social, en este caso con el grupo dominador. Para quienes pertenecían 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”.<sup>4</sup> 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 considera irrelevantes 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 existieran preparaciones especiales para los españoles. Este último caso

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Cundinamarca*, tomo 5, f. 957r; FDHNRG, tomo VI, pp. 60-61.

2. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 43, f. 405r.

3. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 51, ff. 825r a 844r.

4. Barth, “Introducción”, p. 15.

se debía presentar en las casas que tuvieran un servicio adecuado para ello, pues de no contar con esta provisión no existía la 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. 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. Cuando las chicherías comenzaron a 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 diferencia en 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 observa 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 siglo XVII, en el real de minas de las Vetas, en términos de Pamplona, las hijas de un español les vendieran la chicha a los indios mineros, porque estos carecían del tiempo para sembrar el maíz necesario para fabricarla, o porque carecían de la mano de obra femenina para hacerlo.<sup>1</sup> Igualmente, negros e indios se podían encontrar en torno a la chicha, en caso de tener una relación cordial.<sup>2</sup> Sin embargo, en los documentos no aparecen tantos africanos y sus descendientes (esclavos o libertos) que consumieran chicha, tal vez porque, por ser los encargados principales de los trapiches e ingenios, tenían más cerca el guarapo, su bebida embriagante y 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. Respecto al tema cabe mencionar que durante los siglos XVI y XVII en la mayor parte de los casos de envenenamientos entre o por indios se utilizó chicha o mazamorra. Entre la población negra no se ha encontrado prueba documental que asocie la chicha con el uso del veneno; pero en los procesos contra negros por envenenamientos con comida sí se encuentra el uso de mazamoras.<sup>3</sup> Por el contrario, entre los españoles no se usaban estas ni la chicha para introducir venenos; en cambio, se ocultaban en

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Santander*, tomo 11, ff. 99v, 100r y 135r.

2. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 10, f. 27r.

3. Splendiani et ál., *Cincuenta años de inquisición...*, tomo 2, p. 283; AGN, *Colonia. Negros y esclavos, Bolívar*, tomo 6, doc. 3.



platos propios de la alimentación europea, como berenjenas asadas, hormiguillo (plato dulce) y caldos de pollo, entre otros. Si bien estas observaciones no están respaldadas por una serie documental sobre casos de envenenamiento, sino que responden a una muestra aleatoria que surgió en el proceso investigativo, sí permiten vislumbrar el alcance que tenían estos platos de maíz entre los diferentes grupos del Nuevo Reino de Granada.

Como para los indios las chichas y mazamoras eran alimentos constantes les resultaba fácil esconder venenos en ellas; además, sus consistencias líquidas y espesas servían para enmascarar diferentes tipos de venenos. Puesto que dichas bebidas se empleaban para establecer lazos de unión y de acercamiento, resultaban ideales para deshacerse de oponentes indeseados, so pretexto de reconciliar diferencias. Por lo menos esta parecía ser la estrategia de Alonso de Sastoba para acceder al cacicazgo de Lenguazaque, en términos de Tunja, a fines del siglo XVI. Algunos testigos aseguraban que cada vez que reñía con un indio o tenía disputas por el 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.<sup>1</sup> Igualmente, en 1586 se acusaba al cacique de Chía de haber envenenado a Juan Gómez con chicha.<sup>2</sup> En otras ocasiones la muerte extraña y sin razón aparente de un individuo se explicaba con las sospechas de que alguien había emponzoñado sus bebidas; así, se vinculaba, por ejemplo, con el hecho de haber compartido el muerto su chicha con un sujeto extraño y desconocido que introdujo en ella la sustancia y ocasionó la muerte del dueño de la totuma, tal como se dijo en 1615 en Antioquia.<sup>3</sup> Sin embargo, debe tenerse en cuenta que este relato se produjo en momentos de dificultad, en los cuales hubo problemas con las cosechas y una peste que produjo muchos muertos entre los indios. Es válido pensar que, en este caso, la creencia en el envenenamiento disimulado en la chicha funcionaba más como una herramienta para comprender 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 así se abrían las puertas de la intimidad y del cuerpo a la contaminación exterior.

En el caso de los negros, es posible que para ellos la mazamorra también fuera un plato frecuente que les servía para establecer vínculos, en parte porque se lo

---

1. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 24, f. 17r.

2. *Ibíd.*, tomo 51, f. 356r y ss.

3. AGN, *Colonia. Visitas de Antioquia*, tomo 1, ff. 412r y 426r.

habían apropiado gracias a una analogía del maíz con otros cereales, como el sorgo y el mijo; es posible incluso que este proceso comenzara en tierras africanas, pues los esclavistas llevaron el maíz a África con relativa rapidez.<sup>1</sup> Con respecto a los españoles, se puede inferir que ni la chicha ni las mazamoras funcionaban como elementos socializadores entre ellos; si querían agasajarse mutuamente y establecer relaciones, o por lo menos simular que lo hacían no recurrían a estos productos, sino a otros con referentes culturales ibéricos.

Por lo tanto, se puede comprender que si bien las diferentes preparaciones del maíz recorrían transversalmente los diversos grupos sociales, no eran valoradas de igual forma ni cumplían en todos los casos la función de agentes vinculadores. La muerte disfrazada de comida era solo la manifestación más oscura de esta posibilidad.

### Cultivo y producción

Todos los procesos mencionados se pudieron desarrollar porque tenían como sustento una cuantiosa producción de maíz y mano de obra que los hacía 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 incluyeron el maíz en los esquemas básicos de abastecimiento de sus entradas y poblamientos. Las huestes de conquista necesitaban contar con suficiente cantidad de maíz para llegar a destinos inciertos. Cuando se agotaban los bastimentos, encontrar cultivos de maíz les permitía soñar con buena cantidad de alimentos, por ser este grano el elemento nuclear de la dieta indígena. De igual modo, cuando los indios buscaban minar las posibilidades de los españoles para conseguir comida, talaban sus propias cosechas para no dejarlas a disposición de sus enemigos.

Cuando los españoles establecían con los indios contactos pacíficos o de dominación sin resistencia, buscaban que estos los proveyeran del maíz necesario para llevar adelante las tareas propias de poblaciones civilizadas. No solo 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.<sup>2</sup> El maíz fue el principal artículo de la tributación indígena en todas las provincias del Nuevo Reino de Granada a lo largo de los dos siglos estudiados. Había diferencias regionales en

---

1. Lovera, *Gastronomía caribeña*, p. 53.

2. "Relación de lo que subcedio al magnifico señor capitán Jorge Robledo", p. 275.

la cantidad que cada pueblo entregaba y en las cosas que lo acompañaban, pero 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 asentó el andamiaje social. Si bien la experiencia antillana había permitido conocer ciertas características básicas del cultivo y del consumo de maíz, en Tierra Firme fue necesario hacer nuevas elaboraciones que permitieran comprenderlo como fuente de riqueza y como patrón básico de reglamentación.

Como ha explicado Germán Colmenares, tras la conquista del territorio y la fundación de las primeras ciudades, el sistema tributario era anárquico y carecía de una reglamentación clara y centralizada.<sup>1</sup> Tanto en las gobernaciones de Santa Marta y Cartagena como en los términos del territorio muisca recién conquistado por Jiménez de Quesada, durante los años iniciales primó la idea de que cada encomendero decidía qué, cuánto y cuándo 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 llegaban de las Indias la Corona empezó a exigirles 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, pero no se precisaban las fechas ni a partir de cuándo comenzaba a correr el año.<sup>2</sup> De este modo, a pesar de que existían unos patrones de cobro, estos les seguían dejando libertad suficiente a los encomenderos para que cobraran los tributos según su conveniencia o parecer.

A partir de 1550, cuando se fundó la Audiencia de Santa Fe, comenzaron a acumularse las quejas contra las prácticas abusivas de los encomenderos con los tributos indígenas.<sup>3</sup> La avalancha de quejas estaba relacionada con un cambio de las estructuras de poder en el seno de la sociedad. Además, había una clara relación con el espíritu de las leyes nuevas, la centralización del poder en una burocracia real y la disminución del poder de los encomenderos. Incluso antes de que llegaran las primeras tasaciones de la Audiencia, Jiménez de Quesada mencionó en 1549 la necesidad de normalizar en forma centralizada el cobro de tributos,

---

1. Colmenares, *Historia económica y social de Colombia*, pp. 136-138.

2. DIHC, tomo VI, pp. 158-167.

3. FDHNRG, tomo I, pp. 35, 199; tomo II, pp. 118 y 123.

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 cobro. Jiménez de Quesada sostenía que para los indios era más cómodo pagar cada seis meses porque se les facilitaba su recuperación económica y que a los caciques se les allanaba la tarea de recoger entre los indios lo que cada uno debía pagar. Así mismo, 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 alza-mientos 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.<sup>1</sup>

Con el comienzo de las tasaciones impuestas por los oidores, a partir de 1555, se estableció que los cobros de los tributos debían efectuarse por San Juan y por Navidad; sin embargo, estos pagos se siguieron llamando *tercios*.<sup>2</sup> Los motivos de la selección de estas fechas 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.<sup>3</sup> Por supuesto, para los españoles dichas fiestas, asociadas con los solsticios, eran simbólicas e 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 cronológicamente la actividad económica de los indígenas, y así establecieron un lazo de continuidad entre los continentes, no obstante la ausencia de estaciones acentuadas en el Nuevo Reino de Granada. Por otro lado, la simple lógica del dominador no podía modificar la actividad económica de la tierra, cuanto mucho podía permitir comprenderla de acuerdo con otros parámetros interpretativos; de hecho, una visión tripartita del año fracasó previamente, porque no fue capaz de ajustarse a los ritmos productivos de los indígenas. En cambio, las nuevas fechas de la tasación funcionaron porque se adecuaron a la “mayor conveniencia” de los indios, o mejor dicho, se adaptaron al funcionamiento de los mecanismos de producción

---

1. AGI, *Patronato*, 196, r. 30, f. 4r y ss.

2. 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 los cobros por tercios a los semestrales.

3. Guamán Poma de Ayala, *Nueva corónica y buen gobierno*, cap. 11.

indígenas. Como ha indicado Reichel-Dolmatoff, para la mayoría de los pueblos indígenas los solsticios del año era momentos de vital importancia porque estaban ligados a épocas de cultivo y cosecha.<sup>1</sup>

En Europa, y en general en el hemisferio norte, San Juan correspondía al solsticio de verano y Navidad al de invierno, pero en la zona intertropical ambos solsticios correspondían a temporadas secas o veranos. Por esta razón para los tributarios era más sencillo cumplir con sus obligaciones en esos momentos que en las temporadas de lluvias, aunque hay otras consideraciones. Para comprender mejor la situación deben tenerse en cuenta los productos: varios de ellos podían encuadrarse en esta división semestral del año, pero el único que encajaba con exactitud era el maíz cultivado en las zonas cálidas. Así, el maíz estableció una continuidad entre los órdenes prehispánicos y la sociedad colonial, por ser la base estructural de los ciclos productivos de esta, pero es difícil estimar hasta qué punto pudieron ser conscientes de ello las autoridades coloniales. Más allá de las voluntades administrativas imperiales, se reconoce la existencia de mecanismos colectivos que seguían vigentes porque los españoles, en la sociedad que estaban fundando, se habían apropiado de ellos en virtud de sus necesidades alimenticias y colectivas.

Si el ritmo productivo del maíz en las zonas cálidas es el que se expuso anteriormente, no lo es en las tierras frías, como Santa Fe de Bogotá, Tunja y Popayán. En climas fríos el maíz suele tardar ocho o nueve meses y solo produce una cosecha al año. Esto parece cuestionar lo expuesto hasta el momento, sobre todo porque los primeros esfuerzos de tasación centralizada tuvieron lugar en los términos más cercanos a la Audiencia de Santa Fe y en la visita de Popayán realizada en 1558 y 1559. ¿Por qué imponer la lógica de la tierra cálida a las tierras frías, que albergaban las ciudades más importantes de la sociedad colonial? Primero, porque las órdenes del Consejo se aplicaban de manera general a las Indias; sin embargo, los oidores podrían haber invocado lo que convenía a los indios. Aquí 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.<sup>2</sup> Así, un mismo cacicazgo producía en zonas de páramo y en tierras bajas, cálidas, con lo cual parte de su ritmo productivo también estaba condicionado por los ritmos bianuales del maíz. Con el paso del tiempo

---

1. Reichel-Dolmatoff, "Colombia indígena, periodo prehispánico", p. 84; Cey, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 125.

2. Reichel-Dolmatoff, "Colombia indígena, periodo prehispánico", p. 73.

el control vertical de los pueblos indígenas fue perdiendo importancia debido a la disgregación de la población, que lo hizo impracticable, y valiéndose de esta circunstancia españoles y mestizos se apropiaron de algunas tierras, asegurando que estaban vacías puesto que no había asentamientos permanentes en ellas. Aun así, los entramados comerciales permitieron que los ciclos de las tierras calientes siguieran siendo determinantes en las frías, y que San Juan y Navidad tuvieran sentido como épocas de tributación.

Este proceso de ensamble del sistema productivo de la sociedad colonial con base en el maíz pudo realizarse porque los españoles comprendieron el funcionamiento de su cultivo y fueron capaces de adoptarlo para satisfacer sus necesidades alimenticias, agrícolas y ganaderas.<sup>1</sup> Como se anotó previamente, la etapa antillana 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.<sup>2</sup> Años más tarde, el mismo autor, al ampliar la información del *Sumario*, agregó que los españoles habían mejorado el cultivo gracias a la utilización de animales de tiro que araban la tierra y de nuevas herramientas propias de la agricultura europea.<sup>3</sup> No obstante estas mejoras, lo cierto es que en buena parte del Nuevo 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 del siguiente modo: 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 y las cenizas resultantes servían como fertilizante. Era importante hacer este trabajo durante una temporada seca, para evitar inconvenientes en la limpieza y quema del territorio.

Una vez terminada la etapa de desbrozado y quemado, un hombre con una coa (palo largo con punta) abría huecos a cierta distancia unos de otros y en cada uno introducía granos de maíz, que cubría con tierra inmediatamente. Este sembrado se debía hacer poco antes de la llegada de las lluvias, o de lo contrario los granos se secarían sin dar frutos o no darían los adecuados. Por eso era tan importante para

---

1. 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.

2. “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.

3. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro séptimo, cap. I, p. 162; para un estudio clásico sobre la agricultura en América, véase Foster, *Cultura y conquista*.

los indígenas y para la sociedad colonial estar atentos a los ciclos del año y a los signos que marcaban los cambios de estaciones: los descuidos y retrasos podían ser desastrosos para el abastecimiento de un año.

El sistema que se ha descrito es el que se conocía como *de estaca* o *estacado*, por el uso de la coa, pero existía también la posibilidad de cultivar arrojando las semillas, en vez de ponerlas en cada hueco. La selección de cada uno de estos sistemas estaba condicionada por ciertas prácticas con diferencias regionales y culturales. Para observar las particularidades y destacar semejanzas y diferencias interregionales estudiaré tres grandes regiones por separado: la gobernación de Cartagena, el occidente del Nuevo Reino de Granada y el centro de la Audiencia.

### *Cartagena*<sup>1</sup>

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.<sup>2</sup> Si bien no se recogían exactamente en los días de San Juan y Navidad, los veranos eran referencias 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 hacer del maíz el producto principal de la tributación. Por un lado, los indios señalaban que, en vez de hacer una fanega de maíz entre veinte y entregar dos gallinas por semestre (tal como lo indicaba su tasa), preferían hacer el trabajo entre doce si se les eximía de entregar las aves.<sup>3</sup> No obstante los trabajos que suponía para los indios entregar las gallinas y

---

1. Si bien los sistemas de siembra que se describen a continuación pueden ayudar a comprender los de la costa caribe del Nuevo Reino de Granada, la información obtenida solo 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 pudo ser un modelo regional de cultivo y cosecha que no estaba restringido por los límites políticos de las gobernaciones.

2. “Descripción de la villa de Tenerife...”, p. 314.

3. FDHNRG, tomo VII, p. 206.

torcazas, las primeras eran parte integral del sistema productivo que se quería imponer a los indios y fuente fundamental de proteína animal para 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 de los 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 ya se dijo, las rozas se hacían talando y quemando un pedazo de tierra sin cultivo, descansada o virgen, que 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 la segunda *vieja* o *de veranillo*. La nueva era más productiva que la segunda porque la tierra era más fértil en el momento de sembrar, y en consecuencia exigía más trabajo. Los encomenderos se aseguraban de que las dos rozas que debían recibir al año fueran nuevas y que las viejas fueran el agregado natural que se debía entregar. Por esto, en vez de una quema de monte cada año, los encomenderos obligaron a los indígenas a hacer dos; además, tenían que cultivar las rozas viejas y también entregarlas como parte del tributo.<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup> En algunos pueblos, como Simití, esta manera de trabajar no se practicaba porque la tierra no era propicia para resembrar en ella; por eso preferían desbrozar y quemar monte cada seis meses; solo cuando un terreno resultaba generoso en la cosecha nueva los indios se animaban a hacer la resiembra.<sup>3</sup> 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 cosecha podía producir, en condiciones óptimas, doscientos fanegas por cada siembra, mientras que en la segunda cosecha o vieja solo se recogía la mitad. Si las condiciones no eran

---

1. *Ibíd.*, tomo VIII, p. 47.

2. 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.

3. *Ibíd.*, tomo 6, ff. 796r y 806r.



las mejores las cantidades mermaban, pero siempre lo producido en la segunda equivalía a la mitad de la primera.<sup>1</sup>

Otro recurso que emplearon 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, mayor de diecisiete años; por fuera de esta obligación quedaban los indios reservados, bien porque fueran caciques, capitanes, viejos o impedidos de cualquier naturaleza. Aunque en la tasación se tenía 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, cultivar, cosechar, desgranar o cargar el maíz. El trabajo no recaía completamente en ellas, sino que apoyaban a los hombres para aligerar el proceso e incrementar la producción, o aminoraban su carga para que pudieran realizar otras actividades, como ir a las pesquerías a cazar manatíes.<sup>2</sup> 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 afirmaban que había presión o incentivos para que asumieran ese trabajo.

Es probable que tanto la participación femenina como el uso de sembrar al mismo tiempo rozas viejas y nuevas formaran fueran prácticas indígenas prehispánicas tendientes a sacarles el máximo partido a la siembra y a la cosecha, y el máximo rendimiento a los terrenos. 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 solo 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 se explican por la necesidad de abastecer de maíz el puerto, para su

---

1. *Ibíd.*, tomo 1, ff. 514 r y v.

2. *Ibíd.*, 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.

consumo directo o indirecto, este último principalmente representado por la cría y engorde de cerdos, vitales para el funcionamiento del comercio marino y terrestre.<sup>1</sup>

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.<sup>2</sup> Este cambio de actitud no estaba basado en una merma en la demanda de maíz por parte del puerto, sino en un cambio en las características del sistema productivo y de las relaciones políticas. En sí misma, una visita de un oidor de la Audiencia de Santa Fe era una transformación de las relaciones de poder y políticas de las gobernaciones y provincias visitadas, pues imponía cambios en el trato entre tributarios y encomenderos. Esto no supone que la presencia de los oidores redundara en la redención de los indios; sin embargo, reglamentaban de tal manera las tasaciones y la forma en que se debían hacer, que los pueblos indígenas podían contar con un punto de apoyo para hacer sus reclamaciones. En Cartagena los gobernadores ordenaban la realización de visitas, pero estas respetaban las dinámicas de los poderes locales y regionales; en cambio, a los oidores les interesaba establecer los lineamientos centralizados de la Audiencia, siguiendo las ordenanzas del Consejo 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 en esta visita, al tiempo que prohibían que las indias asistieran y participaran en las rozas y que se hicieran rozas viejas y nuevas simultáneamente, prescribían 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 cualquier otra modalidad, aunque fuera de su voluntad.<sup>3</sup> 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, todavía se practicaban. En sí misma no era, entonces, una medida innovadora; lo nuevo en la gobernación de Cartagena, y especialmente en los términos de la ciudad, era que estos servicios se prohibían para centrar la tributación en el maíz. Con este fin

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 1, ff. 308v y 320v.

2. *Ibíd.*, ff. 415r a 416v.

3. Por supuesto que lo podían hacer en beneficio propio, pero no podían entregar el producto de su trabajo a encomenderos o administradores. *Ibíd.*, f. 414v.

el oidor dictaba una serie de precisiones que buscaban erradicar cualquier duda existente, pues establecía medidas relativamente exactas que podían corroborar 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 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 sembrarse dos cosechas.<sup>1</sup>

Este fue el modelo que se siguió aplicando en los pueblos de la gobernación; podía variar en cuanto al número de indios por roza, que disminuía o aumentaba según las características de la tierra. Pero la unificación de la tributación en torno al maíz y la regulación de las cantidades producidas no suponían que hubiera más producción que antes, ni compensaban la obtenida con la duplicación de cosechas

---

1. *Ibíd.*, f. 424v. Las cursivas son mías.

y el trabajo comunitario. Además, esta reducción en la producción se agravaba por causa de 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 la disminución no repercutieron en el abasto debido al ingreso de un nuevo elemento a la cadena productiva: la mano de obra negra esclava. A lo largo del siglo XVI Cartagena se había consolidado como uno de los principales 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 de los indios se prohibió que en sus pueblos viviera gente de diferente casta o que trabajaran negros con ellos.<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup>

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, en cercanías 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 y por eso muchos hombres debían buscar pareja por fuera de su grupo étnico. El caso es singular por dos aspectos: primero, fue un traslado colectivo; y segundo, una vez asentados, adoptaron la organización de los poblados indígenas: nombraron a un capitán (como se hacía en estos, dada la ausencia de un cacique). Tal proceder es comprensible porque establecía un orden jerárquico con base en referentes cercanos, que así como funcionaban en 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 que le pagaban tributo en maíz.

Esta forma de traslado colectivo, la formación de parejas con indias y la organización jerarquizada de acuerdo con los parámetros de la sociedad dominante eran

---

1. *Ibíd.*, tomo 5, f. 557v.

2. *Ibíd.*, tomo 2, f. 20v; tomo 4, ff. 24r, 25r, 42r, 670r, 671r, 677v; tomo 5, f. 377v.

comunes 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 del comercio colonial; sus casas servían de sitio para pernoctar a quienes se dirigían de Cartagena hacia tierra adentro o a Santa Marta, y viceversa. La información disponible sobre este pueblo no permite comprender cómo unos zambos llegaron a convertirse en tributarios, como si fueran indios. Sí se puede 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 al 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).<sup>1</sup> 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 estos, y en parte por el crecimiento de la población negra y el aumento de las mezclas entre las diferentes castas que habitaban el territorio.

El incremento en la participación de población no indígena (mayoritariamente de negros y sus mezclas) en el cultivo del maíz favoreció notablemente la continuidad del abastecimiento del puerto según sus necesidades. Tanto los saberes como las prácticas relacionadas con el maíz eran las empleadas ancestralmente por los indígenas, y por esta razón parecían ellos los conocedores “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 de preparación 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.<sup>2</sup> Más allá de esto, la visita de Juan de Villabona y Zubiaurre mostró que las estancias productoras de maíz y yuca que se valían exclusivamente de 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 solo podían funcionar las que ya estaban en marcha y no se podían crear nuevas.<sup>3</sup>

---

1. *Ibíd.*, tomo 9, f. 646r y ss.

2. *Ibíd.*, tomo 1, ff. 310r y v.

3. *Ibíd.*, f. 420r.

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 merced a la trata esclavista<sup>1</sup> y la integración de gente de diferentes castas a la mano de obra termina por poner el mayor peso de la producción agrícola en sectores diferentes a los indígenas. A comienzos del siglo XVII era claro este cambio, y a mediados del mismo siglo era un hecho consumado.<sup>2</sup> 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.

### *El occidente del Nuevo Reino*

Inicialmente, el territorio de la gobernación de Popayán, en cabeza de su conquistador principal, Sebastián de Belalcázar, incluía las provincias de Popayán y de Antioquia. Tras varias querellas por el dominio de la provincia de Antioquia y sus riquezas, esta terminó por convertirse en gobernación independiente en 1580. A pesar de estos sucesos de la delimitación política española, el occidente del Nuevo Reino de Granada y Popayán conservaba, en lo tocante al cultivo de maíz, semejanzas que permiten comprenderlo como una unidad de análisis. Si bien en el occidente no existían cacicazgos fuertes que abarcaran buena parte del territorio, las similitudes en las formas de cultivo de grupos relativamente pequeños permite reconocer un continuo cultural; además, el sistema de conquista y de producción colonial fue similar, y por eso se traslaparon procesos y se consolidaron las similitudes, aunque con ciertas diferencias interregionales.

El territorio de las provincias de Popayán y Antioquia, recorrido por tres cordilleras, tiene diversidad de alturas sobre el nivel del mar y una gran variedad de climas que permitían realizar los cultivos de maneras muy dispares. En Popayán, ciudad de temperatura relativamente baja, el maíz tardaba ocho meses en estar listo para ser consumido, pero 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, con esto se obtienen cosechas en diferentes épocas del año o bien se especializan los pisos térmicos en cultivos específicos.

Desde mediados de 1550 el primer obispo de Popayán, don Juan del Valle,

---

1. Véase Palacios Preciado, "La esclavitud y la sociedad esclavista".

2. AGI, *Santa Fe*, n. 63, r. 18.

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, el obispo realizó por su cuenta una tasación del tributo de los indígenas. Las quejas sobre las posturas y actuaciones del obispo llegaron hasta la Audiencia de Santa Fe y el Consejo de Indias, y entonces se envió al oidor Tomás López Medel para que estableciera la concordia entre don Juan del Valle y sus feligreses y para que, al tiempo, realizara la visita de la gobernación.<sup>1</sup> Tras algunas demoras, la visita se efectuó entre 1558 y 1559. Una parte del recorrido se hizo en compañía de Del Valle, pues este sufrió varias enfermedades que le impidieron asistir a todos los pueblos. Como durante estos años la provincia de Antioquia seguía era todavía parte de la gobernación de Popayán, también debían visitarla, sin embargo solo la recorrieron parcialmente debido al temor a los levantamientos indígenas, y así la tasación de la ciudad de Antioquia se llevó a cabo con base en información recibida en la villa de Caramanta.<sup>2</sup>

Si bien Del Valle y López Medel parecían inclinados a favorecer a 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, con el cual se buscaba también conciliar con los intereses de la sociedad conquistadora, para no crear más alborotos. Los aspectos lesivos debían ser subsanados en las posteriores tasas y retasas que encargara la Audiencia, pero se había dado el primer paso para imponer un orden centralizado.

Aunque estuviera acompañado de otros productos, 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 variedad de los pisos térmicos, el ciclo del maíz en las tierras cálidas sirvió de base para definir los tiempos de entrega de los tributos indígenas. La actividad más importante del occidente del Nuevo Reino de Granada, en tanto que inscrita en 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

---

1. 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*.

2. Toda la tasación de esta visita se encuentra en López Medel, *Visita de la gobernación de Popayán*.

mediados del siglo XVI la mayor parte de los alimentos que se consumían en las minas de Antioquia eran llevados por comerciantes; todos los esfuerzos laborales estaban orientados al aprovechamiento minero, que exigía una numerosa 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 de indios laborara en ellas, pero como aún eran insuficientes, los esclavos africanos aumentaron su 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 consistir en alrededor de seis mil hombres, la mitad de los cuales se encontraba en los términos de Zaragoza.<sup>1</sup> Si bien a partir de 1620 el decrecimiento de la producción 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.

Pese a que a las minas llegaban muchos tipos de alimentos, pues el oro atraía a los comerciantes y permitía adquirir productos diversos, la base de la dieta de los trabajadores era el maíz. La demanda permanente del grano obligaba a mantener ciertos niveles de producción capaces de satisfacerla. Además, la dieta general de los indios estaba basada en este cereal; no solo era su principal necesidad, sino la de todo el sistema productivo colonial.<sup>2</sup>

Como se ha dicho, las tierras cálidas podían producir maíz dos veces al año. En el occidente, existían diferencias en las formas en que muchos grupos indígenas trabajaban en las dos cosechas. Por ejemplo, para los indios de Borina, cerca de 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%.<sup>3</sup> 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 era la de la primera cosecha, cuando la tierra estaba recién habilitada para el cultivo, mientras que la más efectiva se dejaba para el momento

---

1. Colmenares, *Historia económica y social de Colombia*, p. 38.

2. AGN, *Colonia. Visitas de Cauca*, tomo 1, f. 914v.

3. AGN, *Colonia. Visitas de Antioquia*, tomo 2, f. 820r y v.



en que la tierra estaba más agotada.<sup>1</sup> Ambas prácticas tenían en común que se hacía un mayor esfuerzo en el cultivo a medida que la fertilidad del suelo decrecía, en procura de conseguir resultados iguales entre el primer cultivo y el segundo. Estos usos agrícolas parecen tener un origen prehispánico. La información recogida no deja saber con certeza hasta qué punto influyeron los españoles en este sistema. Al igual que en otras provincias del Nuevo Reino de Granada, parece más probable que estos hubieran inscrito esas formas de cultivo en los esquemas de tributación para abastecer 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 del maíz. La disminución de la población indígena y el aumento progresivo de los negros también se veían en los trabajos agrícolas a comienzos del XVII. Es frecuente encontrar en las dos primeras décadas de este siglo referencias a estos dos fenómenos: por un lado, la disminución de la población indígena conllevaba una menor tributación en términos generales, pues el tamaño de los cultivos se había reducido; por otro lado, la insuficiencia de la fuerza productiva que se subsanaba con la presencia de mano de obra negra, pues solo con su participación era posible revertir la tendencia desfavorable.<sup>2</sup> Adicionalmente, 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 indispensable: ahuyentar a los pájaros y animales que pusieran en peligro los cultivos.<sup>3</sup> El papel productivo de las mujeres en las rozas era tan importante que los administradores no les permitían, por ningún motivo, abandonar las sementeras.<sup>4</sup>

Los españoles no modificaron de manera sustancial los sistemas productivos, pero el cambio poblacional mencionado era novedoso en sí mismo, así como la intensificación y la coerción de la presencia femenina. Alrededor de la segunda década del siglo XVII comenzó a producirse en algunos sitios, especialmente en términos de Cáceres, un cambio en el procedimiento la siembra. En vista de la necesidad de incrementar la producción con menos mano de obra se dejó de utilizar el arrojado como técnica de cultivo, y se empezó a usar la estaca en ambas

---

1. *Ibíd.*, tomo 1, ff. 109v a 110v.

2. *Ibíd.*, ff. 109v a 110v; tomo 2, ff. 93r, 461r, 820r; tomo 3, f. 120r; *Visitas de Cauca*, tomo 2, f. 18r.

3. AGN, *Colonia. Visitas de Antioquia*, tomo 2, ff. 79r y 99r.

4. *Ibíd.*, ff. 44r.

siembras.<sup>1</sup> En vez de invertir tiempo y hombres para desbrozar y quemar la vegetación cerrada, los esfuerzos se concentraron en terrenos de “rastroj”, es decir, que hacía poco se habían utilizado y que no habían descansado lo suficiente como para tener un alto rendimiento. 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 era aproximadamente el doble del que producía el arrojado, según cálculos de comienzos del siglo XVII.<sup>2</sup> Este cambio en los procedimientos de siembra no fue una experiencia generalizada en occidente, ni se consolidó de tal manera que siguiera siendo el uso en términos de Cáceres, pero las experiencias mencionadas permiten observar cómo se intentaba satisfacer las necesidades locales de abastecimiento modificando 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 de la producción aurífera y de sus ganancias mermó la capacidad adquisitiva de los mineros y con ella su atractivo comercial. Aunque hubo casos, como el de Guamocó, en que la situación económica condujo a la desaparición de toda una villa, en términos generales la exploración y la extracción mineras continuaron, aunque con un rendimiento inferior al que hubo entre 1550 y 1620 y después de 1680. Con esta depresión productiva del oro se diversificaron los proyectos agrícolas que no estaban destinados solo a proveer de bastimentos a los trabajadores de las minas. Además de eso, la mano de obra agrícola también se diversificó notablemente: el peso de los indígenas encomendados y negros esclavizados se equilibró con la presencia de negros libertos, mulatos, zambos, mestizos y blancos pobres. La participación y el incremento de estas poblaciones no modificaron 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, en esta instancia y en la minería, el maíz, como bien de consumo y como producción, se convirtió en un 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. Si se concentra el interés en la ciudad de Popayán, dentro de este marco, la situación cambia un poco; esta ciudad y sus términos eran (y siguen siendo) tierra fría, y en ellos el trigo representaba una posibilidad alimentaria para

---

1. *Ibíd.*, tomo 1, ff. 221r, 493r; AGN, *Colonia. Miscelánea*, tomo 6, f. 315v.

2. AGN, *Colonia. Visitas de Antioquia*, tomo 1, f. 110v.

el estamento español y criollo, cuya economía le permitía obtenerlo. Allí se daba, según fray Gerónimo Descobar, el mejor maíz de las Indias, pero tardaba ocho meses, por eso se hacía una cosecha al año y solo lo comían los naturales.<sup>1</sup> La experiencia de Popayán iba en contravía, tanto en producción como en consumo, de 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 en el que se centralizaba la riqueza proveniente de algunas minas. Además, su población española tenía una capacidad de compra que hacía del cultivo y consumo del maíz algo accesorio, en apariencia; puesto que tenía 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 no podía funcionar, bien fuera en la explotación minera, en la extensión de la frontera agrícola o aurífera, en la ganadería o en las labores artesanales.

El uso de los diferentes pisos ecológicos permitía que Popayán no solo 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 relación con los dos cereales. Lo mismo ocurría en otros centros urbanos donde había grupos que consumían trigo y otros que no. Sin embargo, en el occidente del Nuevo Reino, solo 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 le permitían competir con el maíz.

Por otro lado, en esta región del occidente encontramos un aspecto sobre el cual no hay registro documental en la región anterior: el maíz tiene variedades diversas<sup>2</sup> y cada una tiene características, 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 los productos de la tributación. Y como no se hacían preguntas claras sobre las clases de maíz, los informantes no ahondaban en este tema. También debe tenerse en cuenta que la selección de semillas y de variedades podía operar de manera homogénea para ciertos territorios; es decir, en cada región se escogía la que resultaba más productiva o la que se consideraba más adecuada para las condiciones

---

1. “Memorial que da fray Gerónimo Descobar...”, p. 400.

2. En el *Diccionario y gramática chibcha* se reconocían siete tipos diferentes de maíz, p. 277.

específicas de los suelos, y por ello no había necesidad de hablar de más de un maíz. Sin embargo, son únicamente 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 se cultivaban 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, solo 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”.<sup>1</sup> 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). Durante 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 los destinatarios para cada maíz no era tan clara como en 1592, seguía operando, pues las sementeras para los encomenderos eran principalmente de maíz amarillo o “Yucatán”,<sup>2</sup> o bien combinaban los dos tipos.<sup>3</sup>

Puede verse, entonces, 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 que consumían. Sin embargo, es oportuno preguntarse si el maíz que recibían los encomenderos era el que comían, o si lo exigían porque era el que más se vendía en los circuitos económicos. No se puede proporcionar una respuesta concluyente con la documentación consultada; no obstante, 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 recibían el blanquillo indica que los circuitos comerciales también eran efectivos para este, o bien que era parte del consumo de ciertas casas españolas.<sup>4</sup>

Al observar la gobernación de Popayán y las diferencias entre tipos de maíz se han encontrado aspectos que matizan la idea de la transversalidad alimenticia de este cereal que se ha presentado en este capítulo, pues hubo lugares del occidente del Nuevo Reino en los que esa presencia no era tan generalizada, y hubo ciertos elementos diferenciadores vinculados a la producción. Sin embargo, dichos

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Cauca*, tomo 1, ff. 914v y 915r.

2. *Ibíd.*, tomo 2, f. 305r.

3. *Ibíd.*, tomo 1, f. 547v.

4. *Ibíd.*, tomo 4, f. 958r.

aspectos no rebaten la argumentación central expuesta hasta ahora, más bien muestran que, si bien el cultivo y el consumo del maíz cubrían el espectro social y geográfico del occidente, lo hacían mediados por las 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.

#### *El centro del Nuevo Reino*

A diferencia de las regiones consideradas hasta ahora, la zona central del Nuevo Reino de Granada estaba ocupada, en buena parte, por un grupo cultural homogéneo con estrechos vínculos 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 estas 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.<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup> 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 solo se daba una cosecha al año, muy inferior en producción a cualquiera de las dos obtenidas en tierras cálidas.<sup>3</sup> No obstante esta desventaja de las tierras frías, las posibilidades políticas y económicas del sistema muisca permitían que el maíz

---

1. Langebaek, *Mercados, poblamiento e integración...*, pp. 25 a 44; Tovar Pinzón, *Formaciones sociales prehispánicas*, p. 58 y ss.

2. Reichel-Dolmatoff, "Colombia indígena...", p. 98.

3. López Medel, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, cap. 6, pp. 151-152.

fuera un producto esencial en su economía y alimentación. Esta forma organizativa prehispánica siguió funcionando bajo el sistema colonial, aunque con una notable disminución del poder de los caciques.

En este apartado que estudia el centro del Nuevo Reino de Granada no me ocuparé exclusivamente del territorio muisca, sino también de sus inmediaciones, donde habitaban los panches, pijaos y muzos, que eran enemigos de los muiscas y los atacaban frecuentemente, antes y después de la llegada de los españoles. Los pueblos que he mencionado no pertenecían a la misma familia chibcha de los muiscas; además, sus formas políticas y culturales diferían notablemente entre sí. Así mismo, sus viviendas estaban ubicadas en tierras templadas y cálidas, y no existe demostración de que ejercieran un control vertical de sus territorios; todo parece indicar que basaban su alimentación en los productos de la tierra caliente, y más específicamente, en el maíz.

Aunque podría basar el estudio exclusivamente en los territorios muiscas como una zona culturalmente homogénea, he preferido incluir los territorios adyacentes porque la instauración del sistema hispánico logró la integración productiva, económica y política de zonas que antes eran dispares. Aunque no las homogeneizó, 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 este 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 por malas temporadas o por problemas económicos que hacían más atractivo venderlos por fuera de las ciudades que en ellas. Una de tales interrupciones sobrevino en 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 desabastecimiento 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 los dos últimos.<sup>1</sup> Este cambio productivo no se puede reducir solo a lo que se entregaba como tributo, ya que muchos pueblos optaron por dedicarse a estos cultivos y a comerciar por su cuenta con ellos, llevándolos a los sitios en que los demandaran.<sup>2</sup> Ello no supone que todos los grupos indígenas de las tierras frías en términos de Santa Fe y Tunja abandonaran el cultivo del maíz para sí mismos o para sus encomenderos; en algunos casos el cultivo continuó, pero incluso desde mediados del siglo XVI era claro que tenía poco movimiento comercial.<sup>3</sup> Es muy probable que el maíz tuviera limitaciones, en comparación con el trigo, para las panificaciones de los españoles, pero no así para otros tipos de comidas, como las panificaciones de los indios, las bebidas embriagantes o las mazamoras. Sin embargo, la instancia del poder social y cultural en Tunja y Santa Fe mostraba lo que para ella resultaba esencial: las panificaciones de trigo.

La transversalidad del maíz tenía límites claros en Tunja y Santa Fe, donde su presencia no era tan dominante como en otras regiones; pero si 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.<sup>4</sup> Además, la productividad del maíz de las zonas cálidas era vital para abastecer los puertos fluviales por medio de los cuales Santa Fe y Tunja se conectaban con el comercio marítimo e interprovincial. El puerto principal era Honda, pero había otros, como el de Vélez, que también necesitaban maíz para proveer de comida a los viajeros, comerciantes, bogas e indios cargueros.<sup>5</sup> Igualmente, con el maíz se alimentaba la mano de obra que trabajaba en las minas cercanas a Santa Fe, Tunja, Vélez o Pamplona.<sup>6</sup>

Los españoles y mestizos con poder adquisitivo podían consumir panificaciones de trigo sin necesidad de comer las de maíz, que quedaban para las clases subalternas, pero lo cierto es que sin el maíz no había sustento ni fundamento para el comercio y la minería, precisamente aquello que les daba a estas ciudades

1. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 5, f. 373r; tomo 17, ff. 304v, 533r, 801v, 802r.

2. *Ibid.*, tomo 5, f. 888v; tomo 12, f. 292r; tomo 18, f. 532r; *Visitas de Cundinamarca*, tomo 5, f. 230r; tomo 10, f. 60r.

3. “El dicho maiz vale muy poco en la ciudad 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.

4. “Relación de las cosas notables que hay en el distrito de la Audiencia de el Nuevo Reyno de Granada”, p. 486.

5. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 17, f. 738v; *Visitas de Cundinamarca*, tomo 6, f. 594r.

6. AGN, *Colonia. Visitas de Cundinamarca*, tomo 6, f. 594r.

la posibilidad de pensarse como abundantes y fértiles, 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.

De otro lado, si bien el trabajo minero y de transporte fluvial era parte de las 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 del maíz, o que producía muy poco. Si se consideran además 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 comprende que la reducción de la fuerza agrícola era ostensible. En los documentos de las visitas al centro del Nuevo Reino no se registra que además de la indígena hubiera mano obra de negra en las rozas, algo que sí acontecía en el occidente y en Cartagena. La explicación es que la densidad demográfica indígena de aquella zona era superior a la de estas 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 aprendieron a hablar chibcha,<sup>1</sup> pero su papel como productores agrícolas no fue importante. De mayor relevancia 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.<sup>2</sup>

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 del 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 con la plaga de langostas, las dificultades en estas tierras no parecían relacionarse directamente con estas razones. Se decía que las tierras del pueblo ya no producían tanto maíz en tiempos normales y que solo

---

1. “Autos en razón de prohibir a los caziques de Fontibón, Ubaque y otros no hagan las fiestas...”, p. 245.

2. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 2, f. 909r; *Visitas de Cundinamarca*, tomo 6, f. 594r; *Visitas de Tolima*, tomo 1, f. 362r.



servían para platanares. Con el fin de poder hacer los cultivos de maíz necesarios para su sustento y para el tributo del encomendero el pueblo de Chumba desplazó sus trabajos agrícolas a Guataquí. Los indios buscaron las nuevas tierras y el encomendero las compró para ellos.<sup>1</sup> Aunque en una declaración se describían sus tierras como de sabana y peñones, nada parecía indicar que antes de 1621 hubieran tenido problemas con ellas. El encomendero sostuvo que el cambio obedecía a que la tierra que tenían era “esteril y la que avia de montes averse acabado”.<sup>2</sup> Se puede comprender, pues, que la tierra llegó a convertirse en eso después de un proceso en el cual se acabaron los montes.

En este caso *monte* quiere decir tierra de vegetación cerrada, bien porque no había sido cultivada o porque había descansado bastante tiempo después de haber sido cultivada. Como se ha mencionado ya, 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 repetía la secuencia. Para que este sistema fuera productivo 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 era 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. 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 se solucionaba con el desplazamiento 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. Así, además de ejercer control, se buscaba proteger las tierras de las comunidades indígenas. Esta limitación representada en la fragmentación del suelo en un sistema de propiedad privada llevó al agotamiento de las tierras de las comunidades. En el caso de Chumba, la situación se resolvió con un desplazamiento, pero adaptado a las nuevas realidades del comercio de las tierras.

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Tolima*, tomo 1, f. 339v y 340r.

2. *Ibíd.*, f. 362r.

Si bien el caso de Chumba no es generalizable, pone de manifiesto de qué manera el sistema productivo del 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 la atención se centró en la mano de obra. Entre 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, para los encomenderos, del monopolio de la mano de obra indígena, pues esta ya se alquilaba a otros vecinos españoles y mestizos que no poseyeran encomiendas. Estas medidas, aunadas a las limitaciones que imponía la rotación de cultivos, favorecieron la extensión de la frontera agrícola y el acceso a nuevas tierras de cultivo por parte de grupos sociales que no correspondían al tipo del dueño de estancias que había primado durante el siglo XVI. Una buena parte 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.

#### *Líneas generales de la producción del maíz*

En las tres regiones estudiadas se pueden ver las transformaciones de la producción del maíz: durante cientos de años los grupos indígenas que habitaban el Nuevo Reino de Granada lo habían cultivado y desarrollaron una serie de prácticas y saberes relacionados con 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 punto que se convirtió en el producto básico para establecer la tributación: además de ser el elemento esencial de lo que se entregaba, determinaba las épocas en que se entregaba el tributo. Esto es evidente a partir de 1555, cuando comenzaron las tasaciones realizadas por la Audiencia de Santa Fe.

La producción de maíz recaía en la población indígena, y las tasaciones muestran una relación estrecha entre la encomienda y el 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. Aunque la disminución de la población nativa comenzó con la conquista, fueron las pestes que se iniciaron a finales del siglo XVI y que se extendieron hasta principios 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 empezar el siglo XVII. En el centro de la Audiencia, aunque había negros y sus descendientes, la disminución de la fuerza de trabajo de los indios de encomienda se compensó con la participación de indios de alquiler, algunos de ellos 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 volvió paulatinamente una sustitución: a mediados del siglo XVII era evidente que la encomienda ya no era la institución más adecuada para abastecer las necesidades alimenticias de la sociedad, sino que era imprescindible la participación de libres de todos los colores. El maíz pasó de ser un producto indígena a uno indiano. Aunque ya se lo habían apropiado en su alimentación, el hecho de que grupos sociales diferentes a los indígenas encomendados emprendieran también su producción muestra hasta qué punto este cereal se convirtió 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 tumar monte, quemar y rotar solo era eficiente si el descanso de la tierra era prolongado, y por lo tanto estaba basado en un modelo de extensiva y no intensivo del uso del suelo. Con la división de la tierra bajo el sistema de propiedad español la movilidad de los grupos se vio restringida y se dio paso 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 que 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 y ello condujo a que se abandonara la preparación de cultivos por medio del desmonte y se trabajara únicamente en las tierras que habían sido recientemente cultivadas.<sup>1</sup> Tumar el monte era una tarea exigente que la población existente no podía llevar a cabo de acuerdo con los ritmos del maíz, y en consecuencia 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.

Para solucionar estos problemas productivos del siglo XVII se necesitó, por

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Antioquia*, tomo 1, f. 110v.

una parte, de la apertura de la frontera agrícola y de la apropiación de tierras que estaban o se afirmaba que estaban vacías, y por otra parte, del traslado de pueblos indígenas para que llegaran a tierras con mejores posibilidades productivas y para que se apropiaran de las suyas.

A pesar de los acomodos del sistema productivo en la sociedad colonial, con la incorporación de nuevas tierras y nueva mano de obra, durante el siglo XVII se siguió utilizando el modelo indígena de preparar el terreno con el desmonte y la quema, pues era el que, en condiciones ideales, se mostraba más adecuado para producir. Sin embargo, las condiciones ideales no eran fáciles de encontrar en esta época; 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 el funcionamiento de la sociedad colonial y cómo era fundamental en la alimentación.

### Unidos por la producción y el consumo

Sin el recurso al maíz como alimento no se hubieran podido sostener las sociedades de conquista<sup>1</sup> ni se hubieran podido establecer nuevas ciudades. En este periodo 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 obedecieron a 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, en lo relativo al trabajo indígena, a las ordenanzas de prohibían las conquistas emitidas por Felipe II en 1549; unas y otras no cambiaron inmediatamente las prácticas de los conquistadores y encomenderos, pero sirvieron de principios reguladores para asentar, con el tiempo, nuevos patrones de comportamiento.

El cambio no significó que el maíz perdiera su importancia para los indígenas ni para los españoles. Es más, el principio regulador de la Audiencia demostró hasta qué punto la actividad económica y alimenticia del Nuevo Reino de Granada dependía de los ciclos productivos del maíz en las tierras cálidas. Se intentó conservar los modelos agrícolas indígenas, pero el cambio en las condiciones exigió la aplicación de correctivos que subsanaran la disminución de las cosechas. Tanto

---

1. En términos de Gruzinski se hablaría de *sociedades fractales*. Véase “Las repercusiones de la Conquista”, p. 151.

las causas de los cambios como los correctivos hicieron que el maíz se extendiera a todos los estamentos de la sociedad colonial, pues indios, negros, zambos, mulatos, mestizos y blancos estaban vinculados directamente a él.

Como se ha visto, antes de 1560 el maíz se había integrado al gusto de la nueva sociedad, no solo por necesidad, sino también gracias a intervenciones culinarias que lo adaptaban a los referentes culturales ibéricos. Al insertarse en sus estructuras de preparación y consumo, este producto adquiriría nuevas connotaciones, propiedades y calidades que lo elevaban, a los ojos de los españoles, a una mejor posición de la que poseía como comida de indios. De otro lado, aunque la documentación consultada no permite comprender cabalmente cómo adaptaron los africanos el maíz a sus propios gustos, se puede suponer que lo asimilaron a los cereales que conocían y lo prepararon de maneras análogas. Como tales preparaciones se hacían con cereales molidos y humedecidos en agua o leche, la asimilación se hizo con las mazamoras. Así, el consumo de maíz se extendía al conjunto de la sociedad, de diferentes formas.

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 en razón de la manera como cada grupo preparaba sus platos y de la cantidad y la frecuencia con que los comiera. La instancia de dominación cultural enunciaba y establecía las diferencias, basada en el deber ser de la comida, según los parámetros españoles. Estas valoraciones morales revelan el afán disgregador y diferenciador de los españoles, pero también permiten observar qué era importante para crear identidades diferenciadas con base en un mismo elemento. Por un lado, se debe tener presente que la autoadscripción conllevaba la sobrevaloración de ciertos elementos y el oscurecimiento de otros;<sup>1</sup> se ocultaban las semejanzas y se hacía un marcado énfasis en las diferencias. En otras ocasiones, cuando se consultan documentos que no procuraban establecer diferencias culturales sino que registraban la alimentación desde un punto de vista más administrativo (como los resultantes de las visitas o incluso de algunos juicios criminales), se comprueba que las diferencias e identidades también eran marcadas por la posición de los platos en las 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.

---

1. Barth, "Introducción", p. 15.

El maíz unificaba y diferenciaba a la población del Nuevo Reino de Granada, pues toda ella era partícipe de su consumo y producción. Pero cada grupo se diferenciaba de los otros por la forma en que concebía este cereal, se lo apropiaba y lo usaba, tanto en lo culinario como en lo agrícola.

## V. Yuca y casabe: adopción, imposición y necesidades comerciales

A DIFERENCIA DE LOS demás capítulos, en los cuales se ha mostrado cómo se daban distintos 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. Con esta opción metodológica busco ejemplificar la forma como se entrelazaban la construcción de identidades alimenticias y la expansión del mundo ibérico en las Indias Occidentales, e ilustrar cómo se conectaban las necesidades imperiales y las soluciones regionales.<sup>1</sup>

### La etapa antillana y el tránsito a la tierra firme

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 crecieran entre las cañas de maíz. Los dos cultivos tienen ritmos 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 exige hacerse con presteza, pues las raíces pueden permanecer enterradas mucho más tiempo sin dañarse o envejecer. La unión de los cultivos ofrecía 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 de la yuca, entre las hileras de granos de maíz. Posteriormente, cuando hubiera que desyerbar el terreno, se hacía para los dos cultivos al mismo tiempo, y así se incrementaba la producción alimenticia con una inversión de trabajo no muy superior a la necesaria para el maíz solo. A lo anterior se debe añadir que la yuca no requiere resguardarse

---

1. Subrahmanyam, “Connected Histories...”, p. 299.

de los animales tanto como el maíz, y que cuando el maíz de una cosecha se agotaba se podía desenterrar las yucas para comerlas. Y, por si fuera poco, la siembra y recolección de la yuca requerían menos esfuerzos comunitarios que las del maíz.<sup>1</sup>

En las Antillas se cultivaba la *yuca brava* o *caribe* (*Manihot esculenta Crantz*), que en su estado natural es venenosa debido a su contenido de ácido cianhídrico.<sup>2</sup> 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 describía como una talega hecha de palmas y del grosor de una pierna– para exprimirlo por medio de retorcionjes progresivos que sacaban todo el zumo, con el que se eliminaba 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 llamada *callana*–, formando una tortilla de grosor variable, aunque relativamente delgada, denominada *casabe*. Una vez la cocción había terminado, el casabe se ponía a curar al sol durante uno o dos días.<sup>3</sup> 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. La posibilidad de almacenarlo hacía del casabe un alimento óptimo para cuando no se disponía de otros productos menos duraderos, como el maíz. Esta transformación de un producto venenoso en alimento impresionó a algunos autores europeos, que a lo largo de los siglos XVI y XVII llamaron la atención sobre él y sus propiedades.<sup>4</sup>

Además de muchos otros aspectos de la experiencia conquistadora americana, la etapa antillana prefiguró el uso y consumo de la yuca entre los españoles; de esta manera, yuca y casabe eran para ellos un par inquebrantable, impensable el uno sin el otro. Los europeos observaron que si el producto final se destinaba al consumo inmediato o debía servir 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 gusto poco agradable;

---

1. Langebaek, *Noticias de caciques muy mayores*, p. 55.

2. Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela*, p. 34.

3. Cey, *Viaje y descripción de las Indias*, pp. 21-22; Fernández de Oviedo, *Sumario*, cap. V, p. 71.

4. Erasmo, *Coloquio de los mendicantes ricos*; Monardes, *Herbolaria de Indias*, p. 294; Cam-poresi, *El pan salvaje*, p. 194.



Juan de Cárdenas señaló que comer de ella era como “comer aserraduras de un palo”.<sup>1</sup> Todos los que describieron el casabe mencionaron la necesidad de remojarlo en caldo o de pasar los bocados con agua para hacerlo comestible.<sup>2</sup> Pero en esas descripciones terminó por pesar más la consideración de su resistencia al paso del tiempo que sus cualidades de sabor y gusto; es posible que la explicación no consista exclusivamente en una mirada etnocéntrica, sino también en una jerarquización establecida de acuerdo con razones 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 años después de elaborada.<sup>3</sup> Durante el periodo de mayor importancia de las empresas antillanas, debido a la dificultad de cultivar trigo en las tierras cálidas el bizcocho era escaso y costoso. Hubo que esperar hasta que los conquistadores llegaran a zonas frías en donde se pudiera cultivar trigo, pero el éxito no fue inmediato ni la producción necesariamente suficiente para abastecer de harina a los puertos. Con este panorama en las Antillas, la durabilidad del casabe lo hizo el alimento ideal para abastecer a las tropas que marchaban a la conquista de nuevos territorios o para las naves del comercio atlántico, en reemplazo del bizcocho, pues tenía la misma utilidad.<sup>4</sup> Así, un modelo panificador que sustentaba la guerra y los largos recorridos se pudo mantener con base en una analogía comprensiva, basada en las características, la funcionalidad y las posibilidades de los dos productos.

Los españoles se apropiaron de una práctica indígena y la adaptaron a unas necesidades y una explotación específicas, que se ampliaban a medida que lo hacía el comercio trasatlántico y, por consiguiente, crecía el número de naves que era necesario abastecer. El casabe fue un alimento de larga duración, mas no como

---

1. Cárdenas, *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, p. 162.

2. 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.

3. Ritchie, *Comida y civilización*, pp. 126-128; Piqueras, *Entre el hambre y El Dorado*, p. 21; Sueur, “La conservation des vivres et des boissons...”, p. 133.

4. “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 casabe] es el ordinario bizcocho con que se navega en estas costas”, Simón, *Noticias historiales*, tomo III, p. 73. Crosby, *The Columbian Exchange*, p. 65.

un producto delicado que se pudiera consumir tan pronto como se hacía. Para posibilitar su transporte, no podía ser delgado, pues se partía con facilidad; era necesario que fuera grueso, como se explicó. Por lo tanto, las necesidades del comercio hicieron que al casabe se le restaran las características que le conferían una cualidad agradable al paladar de los consumidores españoles e indígenas, para convertirlo en un bastimento de necesidad.

Cuando pasaron de las Antillas a la Tierra Firme los conquistadores comenzaron a constatar ciertas diferencias y semejanzas culturales entre los grupos indígenas, así como diferencias productivas en las tierras. De un lado, los pueblos indígenas de la banda oriental del río Magdalena producían y consumían casabe, tal como ocurría en las islas; sin embargo, los de la banda occidental no lo tenían en su repertorio alimenticio y productivo de manera predominante;<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup> Esta diferencia 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 del maíz y la cercanía marítima con las Antillas, de donde se podía traer con facilidad el casabe, permitieron 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 ello no convirtió a este puerto en el más importante de la región, como se anotó en el primer capítulo. Como Santa Marta se encontraba en la banda oriental del río Magdalena estaba en un territorio en que la producción de casabe hacía parte de las tradiciones indígenas autóctonas, y por lo tanto podría suponerse que había una provisión suficiente de este alimento para

---

1. Los estudios arqueológicos demuestran que los grupos indígenas de esta región conocían la preparación del casabe, 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 Valdés, *Guájaro en la arqueología del norte de Colombia*, p. 129.

2. Fernández de Enciso, *Summa de geografía*, p. 269; Cey, *Viaje y descripción de las Indias*, pp. 19-20; “Descripción de la ciudad de Tamalameque en la gobernación de Santa Marta”, p. 297.

las naves. Sin embargo, el dominio sobre la población indígena era tan limitado que no permitía obligarla a cumplir esa tarea, y la demanda del puerto no alcanzó dimensiones comparables a las de otros, como para hacer de esta provisión una labor en la que se pudiera invertir energía, por lo menos de manera voluntaria.<sup>1</sup>

### El aumento de la demanda y la imposición de la producción

De manera progresiva la ciudad de Cartagena llegó a ser el principal puerto para acceder a las provincias de lo que sería el Nuevo Reino de Granada, y se convirtió en un punto importante del circuito comercial español ultramarino. Con el fin asegurar el buen funcionamiento del puerto era necesario mantener abastecidas las naves de todos los insumos y bastimentos que requerían. Como el casabe se había vuelto pieza fundamental del engranaje comercial, había que mantener una producción acorde con la demanda. Cartagena estaba al occidente del río Magdalena, en un territorio cuyos habitantes indígenas no preparaban esta panificación de la yuca en grandes cantidades ni constantemente; si bien no desconocían por completo el casabe, no era parte de su ámbito productivo, ni era representativo en su alimentación. Para que los pueblos se aplicaran a producirlo y lo entregaran como parte de sus obligaciones tributarias los españoles tuvieron que presionarlos. Con la documentación actual no es posible determinar cuándo comenzó esta imposición, lo único claro es que cuando se realizó la visita eclesiástica encargada por el obispo de Cartagena, Juan de Simancas, en 1561, ya había pueblos indígenas que se encargaban de estas tareas.<sup>2</sup>

Para que esta imposición tuviera éxito se combinaron varias 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 la yuca y la consumían como parte de su dieta, solo que sin volverla casabe, 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. Como sucedía con el maíz, una de las principales formas de consumirla era como una bebida de rápida fermentación y poca durabilidad, es decir, una chicha de yuca.<sup>3</sup> A diferencia de los españoles, 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

---

1. FDHNRG, tomo I, p. 25.

2. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 6, f. 735r y ss.

3. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 10, f. 808r y 810r.

incluso más clara y contrastada. La yuca era entonces un componente tradicional del consumo indígena.

Por otro lado, la necesidad de alimentar el ganado porcino con la yuca hacía preciso mantener unos plantíos relativamente grandes.<sup>1</sup> Así, la primera etapa del proceso productivo (el cultivo y la recolección) se podía realizar con cierta facilidad. En el caso del casabe esta fase era la más sencilla, las verdaderamente complicadas eran las posteriores, el rallado, estrujado y asado, como se verá más adelante. Una escala de consumo doméstica ya demandaba mucha energía, pero aumentar los niveles de producción, como para abastecer un puerto, multiplicaba considerablemente el trabajo.

Por último, para entender esta imposición debe tenerse en cuenta que en la gobernación de Cartagena, a mediados del siglo XVI, no existían mecanismos de regulación del trato que se les daba a los indígenas, ni se cumplían las normas relativas a los trabajos que estos debían hacer. Por lo tanto, los encomenderos, bajo el amparo complaciente de los gobernadores de turno, les imponían obligaciones a su voluntad y necesidad. Por supuesto, existían quienes objetaban que los indios realizaran estos trabajos, pero sus quejas no encontraban eco en las autoridades locales,<sup>2</sup> porque la necesidad de abastecer el puerto era más imperiosa que el cuidado de las poblaciones indígenas.

En resumen, los tres conjuntos de factores que posibilitaban la imposición de la producción de casabe eran: la preexistencia de tradiciones indígena vinculadas a la yuca; la existencia de una buena cantidad de yuca destinada a otros aspectos productivos; y la laxitud en la aplicación de las normas que regían el trato de los indígenas, en beneficio de las necesidades comerciales de la gobernación y del imperio.

A finales de 1589 llegó a Cartagena el doctor Antonio González, procedente de España, designado presidente del Nuevo Reino de Granada. Aprovechó el tránsito por Cartagena para dictar las ordenanzas relativas a las tasas de tributación. Cuando recibió la información sobre las necesidades de la tierra y se percató de que la yuca y el maíz eran fundamentales para el funcionamiento del puerto, especificó en sus mandatos los cuidados que se debían cumplir para que ninguno de los dos faltara. Como también comprendió la importancia del casabe en el abastecimiento de las naves trató de conciliar el buen trato de los indios con el sostenimiento de

---

1. *Ibíd.*, f. 682v.

2. FDHNRG, tomo VIII, p. 54.

la producción; ordenó que, de acuerdo 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 casabe. Sin embargo, en vista de las quejas de los vecinos de Cartagena, quienes señalaron los inminentes riesgos que corría la tierra si los indios dejaban de preparar casabe, el doctor González aceptó que se ocuparan en tales labores, mientras fuera de su voluntad y fuera un trabajo asalariado.<sup>1</sup>

Las ordenanzas emitidas por el presidente de la Audiencia debieron haberle puesto punto final a la laxitud en la aplicación de las regulaciones sobre el trato de los indígenas; 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. Las propias ordenanzas del doctor González muestran hasta qué punto, para las autoridades nombradas por la Corona, era necesario negociar con los poderes y realidades locales la imposición de leyes que alteraban los usos y costumbres sancionados por las élites de la tierra. Tras admitirse la posibilidad de que los indios hicieran todo el proceso del casabe los encomenderos la aprovecharon y pusieron más énfasis en la necesidad del abastecimiento que en la voluntad de los indígenas o en el pago que recibían, y de hecho recurrieron a la coerción y a la 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 la negociación.

La preparación del casabe era muy dispendiosa y, además, disgregaba a las comunidades indígenas: aunque no ponía a trabajar a toda la comunidad, sino solo a una parte, que incluía a hombres y mujeres, separaba a esta parte de las tareas comunitarias, o le recargaba tanto su trabajo que se lo hacía pesadísimo. Como las estancias en que se preparaba el casabe no eran muy grandes, solían trabajar al mismo tiempo cuatro o cinco mujeres y un número similar de hombres. De un día para otro se debía realizar todo el proceso, para poder recomenzar el ciclo al siguiente día y así satisfacer la demanda. Era, entonces, una forma de trabajo intensivo que exigía mucho esfuerzo de unos cuantos durante tres o cuatro meses, pues tal era el tiempo que podía tomar preparar toda la yuca disponible para este fin.<sup>2</sup> Como las mujeres no estaban obligadas a pagar tributo, se suponía que realizaban

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 1, ff. 49v, 52v, 67r y v.

2. *Ibíd.*, tomo 2, ff. 185v.

el trabajo para apoyar a sus esposos. Ellos, a su vez, tenían que trabajar en las rozas de maíz (para reunir el tributo) y en la elaboración del casabe. Por ende, los encomenderos aumentaron las obligaciones de la comunidad más allá de lo que se estipulaba en la reglamentación tributaria.

La fabricación del casabe se realizaba 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 exigía un gran esfuerzo físico. Una vez extraídos los líquidos de la yuca, los hombres dejaban el producto para que al día siguiente las mujeres lo pusieran en las callanas o planchas al fuego, para asar las tortas, y una vez cocinadas estas se ponían al sol para que terminar el proceso. De esta forma, sobre las mujeres recaía el grueso del trabajo, y este hecho influía directamente en la comunidad: ocupada parte de la población femenina en estas labores, resultaba afectada la alimentación de algunas unidades domésticas; con las estructuras tradicionales indígenas la falta de una esposa que cocinara conllevaba la falta de comida preparada. Aunque no existe documentación que muestre cómo se solucionaba este problema, lo más probable es que las mujeres tuvieran que llegar al anochecer a preparar las comidas del día siguiente.<sup>1</sup>

La preparación del casabe exigía que el fuego se mantuviera constantemente encendido; además de las exigencias propias de la tarea, esto empeoraba las condiciones laborales porque los sitios de trabajo se convertían en hornos. Si a las elevadas temperaturas se les sumaba la estrechez de estos sitios, puede comprenderse que, especialmente en las zonas cálidas, como las ribereñas de la gobernación de Cartagena, las mujeres y hombres encargados de estas faenas vieran menguada su salud. Según los informes de los protectores de indios esas labores habían contribuido a la reducción de la población indígena.<sup>2</sup> Aunque razón no les debía faltar, también se debe tener presente que, en medio de tantas dificultades y trabajos, las indias y sus compañeros podían obtener de la producción del casabe su sustento diario y el de sus familias, no tanto porque consumieran el casabe sino porque obtenían la materia prima de otros alimentos más acordes con su gusto y que no afectaban directamente el resultado final, es decir, no se comían las tortas de casabe que tanto trabajo costaban, sino las yucas cocinadas o convertidas en chicha.<sup>3</sup>

No cabe duda de que el trabajo era muy extenuante e iba en contravía de las

---

1. *Ibíd.*, tomo 1, ff. 359v.

2. *Ibíd.*, f. 359r y ss.

3. *Ibíd.*, tomo 9, ff. 195r y 196r.

normas que buscaban regular el trato que se les daba a los indígenas. Pero el factor determinante que desplazó a los aborígenes de la fabricación de casabe no fue la aplicación de las leyes, sino que debe buscarse en procesos poblacionales y económicos. Los pueblos tributarios no solían ser muy grandes en la gobernación de Cartagena. Además, las enfermedades, los trabajos, la disgregación y la huida de las obligaciones tributarias redujeron progresivamente su número. Buena parte de esta mano de obra fue remplazada por africanos esclavizados.

Como en todo proceso de esta naturaleza, el cambio poblacional de los trabajadores no fue inmediato, sino que se necesitaron años de transformación gradual. 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. Antón no los vigilaba solo en la producción del casabe, sino en todas sus obligaciones tributarias.<sup>1</sup> Trece años después, los indios de Macaguapo y Cospique se encargaban de sembrar, cosechar y llevar la yuca para que la procesaran dos indias, acompañadas en su trabajo por negros y no por indios.<sup>2</sup> A finales de siglo XVI y comienzos del XVII era cada vez más evidente la presencia de negros en la producción de casabe, que trabajaban con los indios o se encargaban por completo de la producción.<sup>3</sup>

Esto no suponía que hubiera terminado la participación de la población indígena en la panificación de la yuca; en la visita que realizó en 1610 el oidor Juan de Villabona y Zubiaurre se constató que todavía había muchos pueblos dedicados a dicha labor, aunque con una abundante presencia africana entre ellos. Además, señalaban algunos que solo con la producción de las estancias de negros era suficiente para abastecer todo el puerto, sumada a la que se traía de las islas de Barlovento y Cuba<sup>4</sup> y algunos islotes cercanos, en los que los vecinos de Cartagena tenían sembradíos de yuca, estancias de fabricación de casabe y criaderos de cerdos.<sup>5</sup> A diferencia de Cartagena, en las islas e islotes todo el trabajo era realizado

---

1. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 6, ff. 730r, 735r y v.

2. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 9, ff. 725r y 727r.

3. *Ibíd.*, ff. 648r.

4. La especialización de Cuba en la producción de alimentos apropiados para la navegación hizo que Laet la considerara como el granero de las islas. Laet, *Mundo nuevo o descripción de las Indias Occidentales*, p. 100.

5. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 1, ff. 356r, 364v, 420r; Simón, *Noticias historiales*, séptima noticia historial, cap. LXI, p. 494; Sandoval, *Un tratado sobre la esclavitud*, libro segundo, cap. II, p. 237.

por negros, sin la participación de indios, en parte porque la desaparición de la población aborígen antillana no lo hacía posible. Adicionalmente, a finales del siglo XVI y comienzos del XVII era más fácil obtener mano de obra africana que esclavizar indígenas de la Tierra Firme.

Si la producción de los negros de Cartagena y la importación desde las Antillas sumaban lo suficiente para abastecer 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, que hacía rentable la producción porque el mercado no estaba saturado. Incluso si las naves estaban abastecidas, siempre quedaba la opción de vender el casabe 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 casabe era sin duda el más importante alimento para viajes largos.<sup>1</sup>

De manera que no solo la presencia de los negros y la producción antillana desplazaron a la población indígena de la fabricación de casabe. Sin embargo, ambos factores le dieron poder de negociación al oidor Villabona y Zubiaurre para prohibir por completo la participación 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 promulgar sus ordenanzas, pues estas no podían poner en peligro el comercio atlántico o antillano. Pero en el lapso de veinte años, de 1590 a 1610, las condiciones en que se aprovisionaba al puerto de casabe habían cambiado, y en 1610 los encomenderos no podían valerse de esta carta para negociar con la autoridad central del oidor.<sup>2</sup> Si bien las necesidades del puerto eran todavía un aspecto de la mayor importancia, el oidor Villabona y Zubiaurre puso el énfasis en el cultivo de yuca y en la cría de cerdos, que los indios podían practicar sin contravenir las normas.

Este caso ejemplifica un problema de negociación entre el poder central y élites locales a la hora de emitir normas. Un tema diferente es si tales disposiciones se cumplieron. Desafortunadamente no hay, en el Archivo General de la Nación, registro de visitas de oidores a la gobernación de Cartagena que den cuenta del cumplimiento o incumplimiento de esas normas. De cualquier manera, puede entenderse que la participación africana tendía a aumentar mientras que la indígena disminuía, en parte porque la población de ascendencia africana llegó a ser superior

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 2, f. 183r.

2. *Ibíd.*, tomo 1, f. 356r.



en número que la aborígen; los barcos cargados de negros llegaban frecuentemente y la población aborígen no crecía considerablemente. Por otro lado, se debe tener en cuenta que la progresiva disgregación de los pueblos les restó importancia a los encomenderos como proveedores de mano de obra, y esta función la asumieron los dueños de esclavos. En sentido estricto, no se puede afirmar que ningún indio participara en la producción de casabe a partir de 1610. Muy posiblemente lo siguieron haciendo, pero cada vez menos; su presencia se redujo a unos cuantos que ya no formaban 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 cambio pudo provocar aumentos en el costo productivo del casabe, pero no pareció incidir notoriamente, o por lo menos no de manera evidente. Más importante aún: se transformó la identificación de los productores de casabe, pues desde mediados del siglo XVII ya no se veían a sí mismos como encomenderos, sino como comerciantes que debían enfrentarse a adversidades de la naturaleza (serpientes) y de la guerra (piratas) que ponían en peligro a sus trabajadores y sus cultivos o podían alterar los costos de producción o la venta misma del casabe. Además, se sentían afectados por las limitaciones comerciales que imponía el cabildo.<sup>1</sup> Mientras que el peso productivo recaía en la población indígena y sus obligaciones tributarias, los pueblos debían suplir las carencias, pero cuando la producción comunitaria sujeta a la tasación cedió el paso a la producción en cabeza de un dueño de esclavos, lo mismo ocurrió con los gastos propios de la producción.

### Rechazo y apropiación gustativa

Más allá de este cambio productivo, cabe preguntarse si la imposición de una práctica trajo consigo la apropiación del producto, o si sus alcances se restringieron a satisfacer las necesidades logísticas por las cuales se producía el casabe. Para encontrar la solución es preciso volver a mirar por segmentos la sociedad desde el momento en que comenzó a imponerse la necesidad de producir casabe para el comercio.

Como se ha señalado previamente, los grupos aborígenes de la banda occidental del río Magdalena no tenían una gran producción de casabe, e incluso algunos no incluían esta panificación en su alimentación, en parte porque no tenían que hacer un proceso tan elaborado para hacer comestible la yuca dulce o boniata. Limitar

---

1. AGI, *Santa Fe*, 64, n. 40.

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. Por supuesto, es una variable, pero no la determinante. Entre los grupos de esta banda el consumo de yuca podía adoptar varias formas, aunque parecían utilizar básicamente tres: el tubérculo cocido, asado y transformado en bebida de rápida fermentación. La imposición productiva de los españoles no condujo a la adopción de una nueva forma de consumo. Incluso cuando los mayordomos de las encomiendas enumeraban los beneficios que suponía para los indígenas el trabajo en la fabricación de casabe, nunca mencionaron que este les sirviera de alimento, sino que comían la yuca de otras formas.<sup>1</sup> De alguna manera esto se puede interpretar como una reacción contra la imposición española. O simplemente el consumo de yuca panificada no era parte de sus estructuras alimenticias, apegados a sus formas de consumo tradicionales. Por lo tanto, para ellos insertarse en el proceso productivo del casabe no equivalió a integrarlo en su consumo.

Por su parte, los españoles no apreciaron sustancialmente el casabe por sus cualidades gustativas, sino que, motivados por sus necesidades comerciales, lo consideraron un alimento de subsistencia. Por ello prefirieron hacerlo más grueso y duradero que delgado y gustoso, como ya se dijo. Para consumirlo, los españoles necesitaban un líquido que acompañara cada bocado o bien para ablandarlo y así preparar algo similar a las gachas, poleadas o mazamorras.<sup>2</sup> De cualquier modo, el casabe no era propiamente un alimento que les proporcionara placer o gusto a los españoles, pero tenían que comerlo en los barcos, en sus viajes desde Cartagena hacia el centro de la Audiencia o en otros momentos, siempre como alimento poco deseable, de difícil comer.<sup>3</sup>

Debemos plantearnos la pregunta de por qué los españoles se esforzaron tanto para imponer la producción de un alimento que no les gustaba. La respuesta ya ha sido consignada: era necesario asegurar el bastimento de las tripulaciones y viajeros del comercio atlántico y antillano. En tierras americanas las naves podían proveerse de bizcocho, pero los costos se incrementaban considerablemente si el trigo o el bizcocho se traían desde las zonas frías en donde se producían, y por supuesto aumentaban aún más si se traían desde España. El casabe era, pues, una alternativa viable para solucionar estas dificultades. Sin embargo, esto solo puede explicarse por la existencia de un canon interpretativo de la alimentación que

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 9, f. 414v.

2. Gage, *Nueva relación...*, tercera parte, cap. 19, p. 378.

3. Splendiani et ál., *Cincuenta años de inquisición...*, tomo 2, f. 296.

privilegiaba las panificaciones. Hoy tendemos a considerar que el pan acompaña a la carne, pero en la Europa mediterránea, en la Edad Moderna, era a la inversa: sin pan no había comida y en torno a él encontraban su lugar los demás alimentos.<sup>1</sup> De esta manera son comprensibles los esfuerzos para imponer la producción de casabe: para poder consumir las demás comidas, los españoles necesitaban un alimento que les sirviera de eje a los bastimentos de sus naves. De alguna manera se puede afirmar que era más importante su canon interpretativo que su gusto. Así mismo, el casabe podía ser consumido en circunstancias diferentes a la navegación, pero sin regocijo, simplemente cumplía su función de panificación o carbohidrato.

Como en sus analogías de comprensión los españoles equipararon el casabe con el bizcocho, aquel debía cumplir funciones similares a las de este. Como el bizcocho no era, en Europa, una preparación delicada y era inferior al pan, el casabe ocupaba un puesto similar en América (pero resultaba incluso inferior al bizcocho, porque no era de trigo sino de yuca). Podía equipararse a ciertos alimentos para recetas médicas, pero por aspectos relacionados con el tratamiento de las enfermedades y no por su sabor.<sup>2</sup> En la escala de valoración de los panes de los españoles, en cuyo nivel superior se encontraban productos de origen europeo y en lo más bajo los de origen americano, el casabe se encontraba en un nivel inferior. Aun 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 casabe y de su producción, por lo menos desde mediados del XVI en adelante, y fueron más receptivos a su consumo que los indios –a los que vigilaron, acompañaron y reemplazaron en su elaboración–. Esta apropiación tuvo lugar en un marco de dominación y producción económica que, si bien no se puede perder de vista, tampoco constituye su única explicación. Encargados de la producción, los negros podían consumir el casabe con cierta facilidad; sin embargo, los indios que también se dedicaban a esta actividad tenían las mismas posibilidades, y no por ello lo consumían. Para comprenderlo deben tenerse en cuenta las concepciones culturales de cada grupo: los indígenas tenían una experiencia previa con la yuca, que la ubicaba en una estructura de consumo en la cual no se valoraba particularmente el casabe; en cambio los africanos no tenían ningún conocimiento de la yuca ni de sus preparaciones, pero esto no les impidió apropiarse del consumo del casabe

---

1. Grieco, "Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance", p. 479. Montanari, *La comida como cultura*, p. 90.

2. Méndez Nieto, *Discursos medicinales*, libro segundo, discurso 13, p. 216; libro tercero, discurso 35, p. 501.

por medio de sus referentes culturales. Como se ha señalado, se comía el casabe acompañado por algún líquido, o bien remojado o reducido en él, formando un tipo de poleada o gacha. Esta última forma pudo permitirles a los africanos establecer una analogía para asimilarlo en sus esquemas gustativos o de comprensión de la alimentación, porque algunos de los alimentos más frecuentes entre los pueblos africanos de los siglos XVI y XVII eran las papillas o poleadas de cereales (sorgo, mijo o arroz silvestre) o de tubérculos (ñame).<sup>1</sup> Incluso en el barco esclavista se les alimentaba con base en una dieta similar, y a su llegada a Cartagena se les daba casabe desleído en caldo de carne;<sup>2</sup> de este modo, viaje y llegada establecerían las etapas del tránsito de unos productos a otros. Si bien el ñame y el sorgo se cultivaron (y se cultivan) en América, su presencia no fue tan importante como la de la yuca; esta ocupó el lugar de aquellos, con lo cual cambió el ingrediente básico pero se conservó 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”.<sup>3</sup>

De alguna manera esto también explica por qué el consumo de casabe entre los negros trascendía los límites de su producción, es decir, no solo lo consumían aquellos que trabajaban fabricándolo. Lo consumían en otras formas, y no únicamente desleído en líquido como papilla, aunque esta debía ser la más importante entre ellos, pues les permitía integrarse como comunidad; además, les permitió apropiarse simbólicamente de la yuca. Hay que tener presente que no siempre se disponía de los elementos necesarios para hacer una preparación de estas características. El casabe 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 casabe para que se sustentaran en medio de las labores del campo o para consumirlo 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.<sup>4</sup>

---

1. Lovera, *Historia de la alimentación en Venezuela*, p. 63.

2. Carletti, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo*, segundo razonamiento, p. 19; tercer razonamiento, p. 28.

3. Montanari, *La comida como cultura*, p. 103.

4. Splendiani et ál., *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 les permitía hacer tipos diferentes de casabe: por un lado, podían preparar uno que tuviera la durabilidad necesaria para los largos viajes, y por otro lado, podían prepararlo de acuerdo con su parecer o su gusto, en caso de que coincidiera con lo anotado por Cey: el de consumo inmediato se preparaba más delgado, pues así era más delicado y de mejor sabor.<sup>1</sup> No es improbable que hubiera coincidencia al respecto, porque parecía existir consenso a propósito de que el mejor casabe era el recién salido de la plancha, fresco y caliente;<sup>2</sup> y puesto que los negros eran partícipes de ese momento, es probable que para sustentarse hubieran hecho prevalecer su propio gusto.

Con lo anterior se puede observar que el casabe admitía una considerable variedad de posibilidades de consumo. Era un alimento central que podía acompañarse de sabores suplementarios que lo hacían variar considerablemente y que así mismo lo inscribían en contextos específicos de consumo. Por ejemplo, como papilla, las posibilidades para desleír la galleta lo hacían un plato con tantas variantes como líquidos hubiera para remojarlo. Además, en torno a él se organizaba una comida colectiva, en la cual se invertía un esfuerzo grupal (casi siempre representado en el trabajo femenino), y por consiguiente era una comida vinculante. El casabe recién salido de la plancha era un gusto exclusivo de los que estaban cerca de la esfera productiva, posición 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 casabe, sin necesidad de preocuparse por más preparaciones o comensales.<sup>3</sup>

### Dominación e identidades

Tal vez el caso del casabe en la gobernación de Cartagena (y de alguna manera en las Antillas) sea paradigmático de cómo, en el marco de la dominación hispánica, se crearon identidades alimenticias durante los siglos XVI y XVII. Los conquistadores aprendieron una técnica indígena para panificar un producto aborigen que les servía para reemplazar un producto similar de origen europeo, propio del sistema comercial y marítimo de un mundo en expansión. Los españoles les impusieron este sistema productivo de panificación a grupos indígenas

---

1. Cey, *Viaje y descripción de las Indias*, pp. 21-22.

2. Labat, *Viaje a las islas de América*, p. 68.

3. Splendiani et ál., *Cincuenta años de inquisición...*, tomo 2, p. 224.

de la banda occidental del río Magdalena que no lo tenían en sus tradiciones o lo tenían en un lugar marginal; de esta manera 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 sus nuevas tareas, muy seguramente, en compañía de los indios. Por ende, los españoles fueron agentes de una circularidad intercultural que progresivamente construía un núcleo cultural indiano.

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 casabe, como hicieron los indígenas y, por el otro, una adopción de la producción y el consumo, como hicieron los negros. La imposición de la fabricación de casabe en la gobernación de Cartagena para abastecer el puerto hizo que este producto se encontrara transversalmente en todo el espectro social. No era ajeno a ningún grupo, solo que la forma en que cada grupo se apropió de él creó identidades alimenticias diferenciadas. Por una parte estaban los negros, que hicieron del casabe un alimento base, lleno de posibilidades y variaciones; por otra, los españoles, que lo restringieron a la condición de alimento de necesidad y no lo valoraron más que por su durabilidad; y por último estaban los indios, que enfocaron sus deseos alimenticios en sus tradiciones y usos relacionados con la yuca, es decir, en la etapa previa a la creación del casabe.

La identidad forjada en torno al casabe y su consumo no dependía tanto del papel del grupo social en el proceso productivo, sino más bien de la forma como introdujo este producto en sus estructuras del gusto y en su escala de valores. Como era un alimento de necesidad, poco apreciado por los españoles y barato, le resultó fácil a un grupo de escaso poder adquisitivo, como los negros, apropiarse de él para hacerlo parte de su dieta básica y un objeto de consumo que los identificaba. Al reforzarse este vínculo entre los negros y el casabe se creaba una distancia entre los españoles y este alimento, en la búsqueda por establecer identidades sociales claramente divisibles.

Con el paso de los años, y en siglos posteriores, el casabe fue perdiendo su asociación con esas limitaciones grupales y se constituyó en un símbolo de identidad regional en los términos de lo que fue tradicionalmente la gobernación de Cartagena, hasta el presente. En virtud de estos procesos posteriores, en la actualidad se ha tergiversado el pasado y se ha esencializado la experiencia con el casabe, asumiendo que era una tradición indígena ancestral, y se ha establecido

una línea de continuidad hasta los tiempos prehispánicos.<sup>1</sup> Hay regiones en las que tal análisis puede ser válido, pero en modo alguno es generalizable. Efectivamente, el casabe forma parte de la tradición prehispánica de muchos pueblos indígenas americanos, pero no de todos ellos, como se ha explicado ya. En la zona escogida para este estudio, la presencia de los españoles, con sus necesidades comerciales, hizo posible su manifestación.

En estas páginas he mostrado que intentar comprender la identidad alimenticia actual con base en presupuestos lineales que la vinculan al pasado indígena es simplificar la realidad. El casabe llegó a formar parte de la tradición alimenticia regional cartagenera debido a 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 idea del casabe como una herencia prehispánica que ha sobrevivido a pesar de los españoles. Esta última concepción es consecuencia de dos actitudes: la intención de encontrar bloques culturales monolíticos, ímpolutos e intransformables; y la pretensión de fijar el pasado en una esencia con base en un presente idealizado, de manera que ambos se reflejen mutuamente, con pequeñas distorsiones, con lo cual se olvida que “el pasado es un país extranjero. Allí hacen las cosas de otro modo”.<sup>2</sup> Comprender el pasado supone una complejidad mayor, que involucra múltiples variables y posibilidades, raras veces tan lineales como se encuentran en las explicaciones romantizadas o teleológicas, que pierden de vista los procesos transformadores del tiempo y la complejidad del ser humano como sujeto histórico.<sup>3</sup>

---

1. Hoyos, *El casabe, 30 siglos*.

2. Hartley citado por Burke, *¿Qué es la historia cultural?*, p. 59.

3. “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.





## VI. La multiplicación de las carnes<sup>1</sup>

EN LAS INDIAS LOS ganados del Viejo Mundo encontraron un espacio propicio para expandirse, y los rebaños alcanzaron proporciones hasta entonces 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 las sometieron.<sup>2</sup> 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.<sup>3</sup> Bien fuera como animales domésticos reunidos bajo el mando de un pastor, o como cimarrones, parecía no existir sitios en los que no se hallaran, por lo menos en una de sus variedades. Una parte de este éxito radicó en la ausencia de ganados domésticos nativos en América que compitieran con ellos, en la abundancia de tierras de pastoreo y en el uso de un nuevo pienso, disponible en cantidad y de alto rendimiento alimenticio: el maíz;<sup>4</sup> todo ello sumado a la voluntad de los españoles de levantar estas manadas para que formaran parte básica de su dieta.

Esta nueva realidad americana de abundancia –producto de la expansión de Occidente– hizo que tanto españoles como indios y negros se encontraran con posibilidades de consumo que no eran propias de sus experiencias anteriores, y que, por lo tanto, se pueden considerar en sí mismas como innovaciones indianas.

---

1. Apartes de este capítulo aparecieron publicados en “Consumo de carnes en zonas cálidas del Nuevo Reino de Granada: cualidades cambiantes, siglos XVI y XVII”, en *Fronteras de la Historia*, vol. 11, 2006, pp. 17-52.

2. Gn. 1, v. 28.

3. Crosby, *The Columbian Exchange*, pp. 76, 85, 87-92; Reitz, “Dieta y alimentación hispanoamericana”; López Medel, *Tratado de los tres elementos*, pp. 135, 137, 183.

4. Warman, *Historia de un bastardo*.

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. Como ocurrió con los ganados europeos, las nuevas necesidades y las concepciones europeas sobre estos animales ubicaron su consumo fuera del panorama tradicional y le dieron nuevas características. La abundancia de carnes disponibles hizo que cambiara considerablemente la dieta de los españoles llegados a las Indias, quienes, como en toda la Europa mediterránea, estaban acostumbrados un cuantioso consumo de panes y carbohidratos y a uno escaso de carnes.<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup> La máxima expresión de esta abundancia se encuentra en los relatos sobre los cazadores que mataban vacas para consumir solo sus lenguas o ubres, mientras que el resto quedaba a disposición de los carroñeros.<sup>3</sup> Si bien estos relatos eran ciertos, no por ello estos hechos eran generalizados; en muchos sitios de las Indias, del Nuevo Reino y de Popayán los ganados no eran abundantes y únicamente llegaban 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.<sup>4</sup>

Este aumento del consumo de carne produjo cambios en la dieta y en la concepción de lo que significaban la abundancia, lo saludable y la calidad de los productos consumidos. Tales cambios se estudiarán en este capítulo, estudiando 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 estos. De esta manera busco entender la forma en que se creaban y modificaban las escalas de valoración de la alimentación, así como las marcas de identidad que unían y separaban a los grupos.

---

1. Montanari, *Del hambre a la abundancia*, p. 113.

2. 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.

3. Exquemelin, *Historias de piratas*, julio 1667, p. 12.

4. En las cartas de inmigrantes residentes en las Indias esta asociación es muy clara. Siempre hacen referencia a la abundancia de comida, aunque no necesariamente a la riqueza. Véase Otte, *Cartas privadas*, pp. 296, 325-326.

## Ganado vacuno

### *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.<sup>1</sup> 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 en las posibilidades que estas ofrecían por no haber cambios de estación, con lo cual no se afectaba el rendimiento productivo de los animales.<sup>2</sup> Fernández de Oviedo también mencionaba 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 del ganado, pues era superior a la de España.<sup>3</sup> Además, se necesitaba muy poca mano de obra para el cuidado de los hatos.<sup>4</sup> Incluso los ganados se podían multiplicar en los campos sin vigilancia alguna, y las manadas de animales cimarrones, por ejemplo, llegaron a ser abundantes. Tal era la cantidad 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. 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.<sup>5</sup>

Con el paso a la Tierra Firme, el crecimiento de vacas y toros siguió la misma tendencia, aunque con variaciones regionales, según la disponibilidad de la tierra con respecto a pastos y aguas, las especializaciones económicas y la 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.

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, y su comercio excedía los límites de la costumbre hispánica. Por ejemplo, en Santa María del Antigua del Darién se pesaba y vendía carne los sábados, hasta

---

1. Fernández de Enciso, *Summa de geografía*, p. 256; Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro XII, cap. XI, p. 79.

2. Cey, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 26.

3. Fernández de Oviedo, *Sumario*, cap. I, p. 64.

4. Cey, *Viaje y descripción de las Indias*, pp. 26-29.

5. Ocaña, *A través de la América del Sur*, pp. 36-37.

que Fernández de Oviedo, al asumir el cargo de alcalde, lo prohibió.<sup>1</sup> Este caso muestra que incluso 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 hubo flexibilidad con los días en que era permitido el comercio cárnico, hasta que se instauró una autoridad preocupada por mantener una regulación que afectó este comercio.

En la gobernación de Santa Marta los ganados tuvieron un desarrollo dispar; así como hubo enormes hatos de propiedad de los gobernadores y de algunos vecinos,<sup>2</sup> en otros casos las condiciones políticas y militares en que vivía permanentemente la gobernación afectaban de manera directa las posibilidades ganaderas españolas, pues impedían las labores propias de la vaquería. Sin embargo, los españoles basaron una 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 los cultivos, los animales seguían reproduciéndose sin cuidados permanentes, y de este modo se podía mantener el abasto de las ciudades y transformar la tierra.<sup>3</sup> Incluso buena parte de las estrategias de población de los gobernadores estaba sustentada en su capacidad para proveer carne constantemente.<sup>4</sup>

El mayor problema de Santa Marta era la imposibilidad de vincular la producción y la distribución, pues como la gobernación estaba casi desconectada de los circuitos comerciales más importantes quedaban dos posibilidades: el autoconsumo y la exportación de ganados a Cartagena. La demanda interna no era muy alta, pues no había grandes minas que abastecer ni otras actividades en las que se consumieran cantidades significativas de alimentos; llevarlos a Cartagena era lo más conveniente, en parte porque allí se producía muy poco. Sin embargo, transportar allí el ganado resultaba difícil porque las condiciones de guerra hacían inseguros los caminos.<sup>5</sup>

A pesar de las importaciones de ganado, en Cartagena el vacuno no se multiplicó ni creció como en otras partes de las Indias, tanto que en 1537 aún no existía

---

1. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias*, libro 30, cap. XIV, p. 265.

2. AGN, *Colonia. Visitas de Magdalena*, tomo 2, ff. 429r, 445 y 500r.

3. FDHNRG, tomo VII, pp. 167 y 169; “Ynformación del señor gobernador Pedro Fernández de Busto...”, pp. 256 y 262.

4. AGN, *Colonia. Poblaciones varias*, tomo 2, f. 328r.

5. Robles, *América a fines del siglo XVII*, p. 80.

una carnicería pública en la ciudad.<sup>1</sup> La falta de pastos y agua en los términos de la ciudad hacía que levantar los hatos fuese difícil.<sup>2</sup> No obstante, por las necesidades económicas del puerto era necesario mantener un buen abasto de carne, y por lo tanto los inconvenientes de la producción interna fueron resueltos con la importación de ganados de varias zonas, entre ellas las Antillas y Santa Marta. De esta última, se traían de los términos de Tamalameque y del Valle de Upar, pero el trabajo que suponía pasar el río Magdalena hacía la tarea algo complicada y riesgosa.<sup>3</sup> Mantener el puerto abastecido era una preocupación de consideraciones imperiales, y por consiguiente se idearon diferentes proyectos para asegurar el abasto de carne y permitir la disminución de los precios, de manera que la manutención de las flotas no fuera tan costosa.<sup>4</sup>

También se llevaba ganado al puerto desde algunas zonas de la propia 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 todavía existían vaqueros indios en la gobernación de Cartagena, tanto que en la visita del oidor Villabona y Zubiaurre (1610) se reglamentó su sueldo anual,<sup>5</sup> eran una población menos numerosa que la de los negros dedicados 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 oficial o directo en la producción, los pueblos indígenas siguieron siendo importantes porque muchos de ellos aportaban el maíz con que se alimentaban los ganados, o porque sus casas les servían, de buena o mala gana, a los vaqueros negros para encontrar alimentos, descanso y, en ocasiones, compañía.<sup>6</sup>

En 1589 el cabildo consideraba que en la ciudad se vendían de menudo, al año, 35.000 arrobas de carne de vaca,<sup>7</sup> que debía ser, más o menos, lo que se llevaba de

1. DIHC, tomo IV, p. 250.

2. López de Velasco, *Geografía y descripción universal de las Indias*, p. 195; Vidal, *Cartagena de Indias y la región histórica del Caribe*, p. 191.

3. López de Velasco, *ibíd.*, p. 193; Simón, *Noticias históricas*, séptima noticia, capítulo LXIII, p. 507.

4. En algunas oportunidades, esto implicaba realizar viajes tan largos como el que se hacía para 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 en 1580. FDHNRG, tomo VII, p. 326.

5. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 1, f. 419v.

6. *Ibíd.*, tomo 2, f. 691r.

7. AGI, *Santa Fe*, 62, n. 50, bloque 2, folio 1v.

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 relacionar esta cantidad con la población existente en la ciudad: alrededor de una década antes, López de Velasco estimaba que en Cartagena había doscientos cincuenta vecinos,<sup>1</sup> 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”.<sup>2</sup> En este caso, *vecino* puede tomarse como una referencia para medir cabezas de familia, incluyendo a la servidumbre y a los 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 una aproximación no oficial. Además, no se puede olvidar que había gran cantidad de estantes que no se habían avecindado por diferentes motivos, así como pasajeros, tripulantes de navíos, esclavistas y comerciantes de paso. Como lo precisó Vázquez de Espinosa, en estas cuentas no entraban los negros libertos, los mulatos ni los zambos, que vivían en la ciudad sin estar amparados o vinculados a ninguna de las personas anteriores. Así pues, ¿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, el resultado sería de alrededor de 1.250 personas, y para los de Vázquez de Espinosa, 7.500. ¿Cuál se aproxima más a 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, los cuales 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 puede resultar mucho en la actualidad, pero

---

1. López de Velasco, *Geografía y descripción de las Indias Occidentales*, p. 195.

2. 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*, vol. 1482, f. 126r.

poco si se piensa en el consumo que había en Santa Fe y Tunja por los mismos años. Desafortunadamente no he encontrado documentación que permita hacer un seguimiento seriado de las tendencias de las carnicerías a lo largo del periodo estudiado.

No obstante este inconveniente con la documentación, hay otra forma de intentar conocer el abasto de carne vacuna de la ciudad de Cartagena. A fin de cuentas no se puede perder de vista que mal y buen abasto, mucho y poco son consideraciones relativas, condicionadas por los marcos de referencia culturales. De esta forma, la información sobre la calidad del abasto y de la carne en Cartagena, aunque no se refiera a la cantidad de carne pesada, sirve para hacerse una idea de qué lugar ocupaba la carne vacuna en la dieta cartagenera.

Esta información tampoco constituye una serie; sin embargo, permite establecer algunos puntos de vista a lo largo del periodo estudiado, que de alguna manera revelan una tendencia, más que coyunturas particulares. A los problemas de abasto de carne de los primeros años, sintetizados en la falta de una carnicería en la que se matara y pesara, se sumaba la falta de grandes hatos en los contornos 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 posible 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.<sup>1</sup> Esta cita se ha tomado de un libro, escrito en 1607, que reúne las memorias de la vida y conflictos de Méndez Nieto, así como las curas realizadas durante su vida. Con este testimonio quiso ilustrar cómo había hecho desistir a un enemigo de vivir en Cartagena. No obstante el propósito de su declaración, esta revela 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 al 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.

Alrededor de la tercera década del siglo XVII, cuando fray Pedro Simón escribió sus *Noticias historiales*, al hacer la descripción de Cartagena anotó: “La ordinaria comida de carnes es mala vaca, porque siendo necesaria, tráenla dos o tres días de

---

1. Méndez Nieto, *Discursos medicinales*, libro segundo, discurso 9, p. 205.

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”.<sup>1</sup>

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 daban 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. Como parte de la información relativa a este pleito don Antonio Martínez señaló que era muy corto el número de reses que se mataban semanalmente, que ascendían solo a quince o dieciséis, aunque se reglamentaba el repartimiento sobre la base de veinticuatro.<sup>2</sup> Si bien los conflictos por el repartimiento fueron recurrentes en todo el Nuevo Reino de Granada,<sup>3</sup> en este caso el enfrentamiento permite ver cómo, a fines del siglo XVII, el abasto para Cartagena era insuficiente, sobre todo si se comparaba su demanda con la de poblaciones vecinas.

Aunque la naturaleza de las fuentes utilizadas no es homogénea, como tampoco lo eran los fines para los cuales se produjeron, se reconoce en ellas una percepción constante de la calidad de la carne y de 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 de 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 de 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,<sup>4</sup> y estaba destinada a los navíos que atracaban en el puerto, y no al consumo de los vecinos, que preferían recurrir a otras carnes frescas, como las de cerdo, gallina, pescado, tortuga, perdiz y cabrito, y a carnes de monte.<sup>5</sup> Esta consideración muestra cómo las necesidades alimentarias del puerto y de la ciudad no necesariamente coincidían, pues lo que era vital para los barcos no era siempre deseable para los vecinos.

---

1. Simón, *Noticias históricas*, séptima noticia historial, cap. LXIII, p. 507.

2. AGI, *Santa Fe*, 64, n. 18, bloque 2, ff. 3r y 5r.

3. Para algunos ejemplos, véase Splendiani et ál., *Cincuenta años de inquisición...*, tomo 3, p. 191; AGN, *Colonia. Criminal*, tomo 80, ff. 247-251.

4. Simón, *Noticias históricas*, séptima noticia historial, cap. LXIII, p. 508.

5. *Ibíd.*, p. 507.



Las necesidades del puerto podían estimular la productividad de la gobernación. En este caso no sucedió, porque el puerto se abastecía bien de carne salada, y en parte por esta razón la ciudad no gozó, como agregado, de un buen abasto de carne vacuna fresca. Las limitaciones del entorno geográfico hacían que solo se produjera carne suficiente para satisfacer las necesidades de la ciudad, en buena medida porque no se había solucionado el problema de la provisión de 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 solo como una dificultad natural, sino también como consecuencia de la falta de voluntad de los vecinos, en parte porque los esfuerzos invertidos no serían proporcionales a los beneficios: la venta de carne fresca estaba regulada por del cabildo, y si se pretendía vender carne salada se debía competir con los precios de Santa Marta y Santo Domingo, donde los ganados vacunos se multiplicaban por miles. Por lo tanto, se puede pensar que el sistema de la 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 (por ejemplo, el cerdo y el casabe), y el comercio proveía al puerto y a la ciudad de productos de otras zonas. No necesariamente se suplían todas las carencias, porque la disponibilidad de otras carnes frescas evitaba que fuera imperiosa la obligación de incrementar tal producción.

Las necesidades del abastecimiento del puerto movilizaban el sistema productivo y eran un aspecto relevante de la negociación con las autoridades centrales, en razón de la importancia del sistema comercial atlántico y antillano para la Corona y, por supuesto, para la ciudad, cuya prosperidad dependía directamente del bienestar del puerto. Sin embargo, los requerimientos de la ciudad y sus habitantes no tenían la capacidad suficiente para 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 ciudad, pero con los que satisfacía 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 anhelos no eran los mismos.

#### *Las experiencias del centro y el oriente del Nuevo Reino*

En una de las primeras descripciones del territorio conquistado por Jiménez de Quesada se mencionaba que era abundante en carnes de animales aborígenes (venados y curíes) y que muy seguramente lo sería de ganado porcino, merced

a las trescientas cerdas preñadas aportadas por la hueste de Belalcázar.<sup>1</sup> En esta relación de 1539 no aparecían vacas ni toros, debido a que las primeras huestes no llegaron con estos animales. Sin embargo, las noticias de la riqueza de los territorios muiscas, sumadas a un conocimiento más detallado del territorio y de sus vías de acceso, permitieron la afluencia de ganado vacuno desde Santa Marta y desde Venezuela.<sup>2</sup>

Aunque no existen datos cuantificables del crecimiento de los hatos vacunos, por la información cualitativa se puede inferir que hubo un crecimiento importante, pues en 1550 el precio de las vacas había bajado considerablemente.<sup>3</sup> Aun así, había fluctuaciones coyunturales que hacían que de año en año la situación variara: en 1552 se prohibió trasladar 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 se levantó 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.<sup>4</sup>

Incluso con los años malos que pudiera haber de tanto en tanto, la tendencia que se consolidaba 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 ocasiones calificados como bajos y en otras como moderados.<sup>5</sup> Además, en las ciudades de Tunja y Santa Fe había una proliferación de carnes que no se limitaba a la vacuna y porcina, sino que incluía otros tipos, ya no curíes y venados, como en 1539, sino carneros, corderos y cabritos.<sup>6</sup> A pesar de la presencia de estos 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.<sup>7</sup> Así mismo, 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 en las minas de sus encomenderos reses enteras o partes de ellas, junto con sal, o bien tasajos, que formaban parte sustancial de su dieta, junto con el

---

1. "Relación del Nuevo Reyno", p. 114.

2. Cey, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 73; FDHNRG, tomo I, p. 209.

3. Cey, *ibíd.*

4. FDHNRG, tomo I, p. 209; FDHNRG, tomo II, pp. 106-107.

5. FDHNRG, tomo V, pp. 186, 227 y 372.

6. Otte, *Cartas privadas de inmigrantes a Indias*, p. 325.

7. *Ibíd.*, p. 284.

maíz. Por supuesto, la cantidad de carne de vaca que recibían no era proporcional a la que comían los españoles, pero sí era muy superior a la que recibían los indios de otras zonas (como los de la costa o los del occidente) de manos de sus encomenderos, e incluso en muchas ocasiones ellos mismos consideraban que recibían toda la que necesitaban.<sup>1</sup> Aunque con frecuencia los testimonios no permiten precisar la cantidad de carne, y la frecuencia con que se entregaba era variable, es claro que la alimentación de los indios estaba basada en carne y maíz, y sin ellos su trabajo resultaba afectado. No hay que olvidar que el maíz era el alimento central y que la carne solo proporcionaba un sabor suplementario, y que por consiguiente 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 les entregaba semanalmente, a pesar de que este era más fácil de conservar. Tal vez esta diferencia se explica porque era más cómodo transportar maíz que carne, o porque le resultaba más conveniente al encomendero obtener la carne al por mayor, o simplemente porque se consumía mucho más maíz que carne, o incluso porque esta podía ser la forma en que el encomendero se asegurara de que los indios no se comieran la provisión de todo el mes en poco tiempo. En todo caso, dicha diferencia permite corroborar lo que se expuso en un capítulo anterior: que para los indios la prosperidad y la abundancia estaban vinculadas al maíz. Sin embargo, a finales del siglo XVI grupos indígenas del centro y oriente del Nuevo Reino habían incorporado la carne en su dieta, como parte de lo que recibían del encomendero.

Esta incorporación de la carne en la dieta indígena no se restringió 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 español, o aún más específicamente, de la encomienda.<sup>2</sup> Obviamente, tal apropiación no se limitó a los indígenas que prestaban estos servicios, sino que abarcó a casi toda la población aborigen que habitaba en el centro y el 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

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Cundinamarca*, tomo 2, f. 854v; *Visitas de Boyacá*, tomo 3, ff. 95r, 297r, 297v y 500r, tomo 5, 159v, tomo 6, f. 784v, tomo 17, f. 687r; *Visitas de Tolima*, tomo 1, f. 330v.

2. AGN, *Colonia. Visitas de Tolima*, tomo 1, f. 778v.

español, entre ellos los pijaos. En este caso específico se trataba de una confrontación con el sistema colonial, como también sucedió 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 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 el que el mecanismo y el desarrollo de los eventos no estaban vinculados a un proyecto dirigido y controlado.<sup>1</sup>

Por su parte, diversos pueblos indígenas del centro y el oriente del Nuevo Reino, integrados en el orden hispánico, también incorporaron el consumo de carne en sus estructuras culinarias y gustativas, más allá de la provisión ofrecida por los encomenderos, y recurrieron igualmente al robo de ganado. Según la documentación recopilada, el abigeato, en el que había involucrados indios que trabajaban solos,<sup>2</sup> en compañía de españoles o para estos, adquirió mayor fuerza alrededor de la tercera década del siglo XVII.<sup>3</sup>

Este quiebre temporal remite al sistema productivo. Gran parte del éxito del ganado vacuno en las tierras del centro y del oriente del Nuevo Reino de Granada estuvo basado en la mano de obra. A diferencia de otras regiones del Nuevo Reino, en el centro había una gran densidad demográfica indígena que hizo que las encomiendas fueran las de mayor tamaño y, por supuesto, las más ricas de todas, especialmente las ubicadas en territorio muisca. 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.<sup>4</sup> Aunque hubo ganados cimarrones, como en otras partes del Nuevo Reino de Granada y en las Antillas, la posibilidad de tener vaqueros vinculados por el tributo a los encomenderos permitía ejercer el control territorial sin que quedara mucho ganado por fuera del dominio de los ganaderos. Esto no supone

---

1. Wachtel, "La aculturación", p. 141.

2. Aunque los procesos criminales del Archivo General de la Nación no corresponden al total de los producidos a lo largo de los dos siglos estudiados, sí permiten reconocer una tendencia de cambio.

3. AGN, *Colonia. Criminal*, tomo 98, f. 323r y ss., tomo 101, f. 101 y ss., tomo 166, f. 438r y ss.; *Colonia, Civiles de Boyacá*, tomo 12, f. 752v y ss.

4. López Medel, *Tratado de los tres elementos*, tercera parte, cap. 4, pp. 135 y 137; AGI, *Patronato*, 196, r. 19, f. 1v.

afirmar que el control era absoluto y siempre efectivo, sino que se podía vigilar la mayor cantidad de territorio posible y hacer presión sobre los animales que se encontraban por fuera del pastoreo.<sup>1</sup>

La sucesión de graves pestes que afectaron a la población indígena en los territorios chibchas entre 1537 y 1633,<sup>2</sup> sumadas a las reformas políticas impuestas por los oidores a finales del siglo XVI, produjeron 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.<sup>3</sup> Muchos indígenas huyeron de los pueblos y de sus obligaciones tributarias para buscar nuevos horizontes, 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, sino para, a la puesta del sol, comenzar las tareas clandestinas de matar ganado, destazarlo y transportar la carne antes del amanecer.<sup>4</sup>

De esta manera los indios participaban de mercados furtivos, ajenos al control de las autoridades, pero no por eso menos importantes para el funcionamiento del sistema. Podían vender las partes más valiosas (lomos y lengua), así como el sebo, la gordana, los cuartos traseros y demás partes de la vaca que tuvieran salida, especialmente como carne salada, que transportaban a sitios alejados, como las minas. Por dedicarse a estas tareas sin un rígido sometimiento jerarquizado les resultaba más fácil consumir carne con cierta libertad. Eso sí, 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 notar 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;<sup>5</sup> aunque todos comieran carne, un desbalance favorable a alguno de ellos no pasaría desapercibido para el resto. En parte, el tamaño de los hatos, la mano de

1. Para un estudio sobre los animales cimarrones, véase Digard, "Naturaleza y antropología: la domesticación"; igualmente, véase Castaño, *Vida pecuaria en el occidente colombiano*.

2. Villamarín y Villamarín, "Epidemic Disease in the Sabana de Bogotá"; Francis, "Población, enfermedad y cambio demográfico, 1537-1636".

3. Colmenares, *Historia económica y social de Colombia*, p. 380.

4. AGN, *Colonia. Criminal*, tomo 98, ff. 324 r y v.

5. AGN, *Colonia. Juicios civiles de Boyacá*, tomo 12, f. 758v.

obra capacitada flotante y la demanda de carne permitieron que funcionaran estas formas de abigeato en el centro del Nuevo Reino de Granada.

Pero había formas de abastecimiento para los indios que no pasaban solo 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;<sup>1</sup> y los mestizos, casados con indias, compraban vacas y se daban a la tarea de hacer tasajos, salados y ahumados,<sup>2</sup> 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 hicieron que las ciudades más importantes del centro del Nuevo Reino de Granada contaran con un abasto constante y abundante de carne de vaca. Y no solo eso: junto con los panes, esta llegó a ser una de las bases de la dieta.<sup>3</sup> Incluso cuando el cabildo o los vecinos se quejaban por problemas de abasto, estos no consistían en la carencia de carne, sino en la posibilidad de un alza del precio debido al traslado de ganado hacia Quito y Popayán, o debido a los cambios en la forma de distribuirla.<sup>4</sup>

La 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.<sup>5</sup> 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: con la reducción 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 la carnicería quedaba muy lejos de sus casas y no podían perder todo el día esperando a ser atendidos.

Las diferencias en la forma de consumirla, en las partes que se consumían, en la calidad de la carne y en la frecuencia determinaban las disparidades 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 que saber si los indios y negros sentían un gusto particular por las carnes que ingerían. Desafortunadamente

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Cundinamarca*, tomo 6, ff.535v y 862v.

2. Para una descripción del sistema de preparación de tasajos, véase Gage, *Nueva relación...*, tercera parte, cap. 9, p. 334.

3. AGI, *Santa Fe*, 66, n. 100.

4. *Ibíd.*, 61, n. 88; Ortega Ricaurte, *Cabildos de Santafé de Bogotá*, p. 118.

5. AGI, *Santa Fe*, 61, n. 88, f. 1r.

las voces subalternas son menos audibles en lo relativo a sus preferencias en cuanto a la calidad. Se puede pensar, desde un punto de vista hegemónico, que también ellos hubieran comido aquellas partes de haber estado a su alcance, o bien se puede pensar que crearon valoraciones especiales de las partes que consumían y despreciaron 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 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.

Este patrón alimenticio del consumo de carne de vaca se constituyó debido a las posibilidades productivas y a la demanda existentes en el centro del Nuevo Reino de Granada. Tal tendencia se mantuvo incluso 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.<sup>1</sup> Establecer un quiebre preciso entre la abundancia de carne y el acceso generalizado es difícil, e incluso contraproducente.<sup>2</sup> 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 extender la frontera minera hacia el occidente y aumentaba la producción de los nuevos reales, en lo que Colmenares denominó *segundo ciclo minero* (que despegó 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 Fe y Tunja: los precios que allí alcanzaban superaban a los que se pagaban en los términos de Santa Fe y Tunja.<sup>3</sup> Tras sesenta años de depresión de la producción 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 setenta 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.<sup>4</sup> 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

---

1. *Ibíd.*, n. 25.

2. Gonzalbo, *Introducción a la historia de la vida cotidiana*, p. 74.

3. Ortega Ricaurte, *Cabildos de Santafé de Bogotá*, p. 118.

4. Restrepo Manrique, *La alimentación en la vida cotidiana...*, p. 59.

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.

*La experiencia del occidente del Nuevo Reino*

En el occidente del Nuevo Reino de Granada no había un 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 una mayor densidad, en comparación con los grupos del norte. Por otro lado, el occidente es un territorio más quebrado y con menos sabanas que el centro y 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 el 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.<sup>1</sup> La situación mejoró con los años, pues en 1573 el precio de las vacas, que alcanzó a estar en cincuenta, ochenta y cien pesos, descendió a cuatro.<sup>2</sup> Este aumento en la producción ganadera y los cambios que trajo consigo se explican, en parte, por la imposición y el aprendizaje entre 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 les impusieron a los pueblos indígenas obligaciones y formas de trabajo extrañas para ellos. El éxito de estas imposiciones tributarias fue diverso, pero más aún lo fue la forma en que los indios se apropiaron de la ganadería. Mientras en la década de 1580 en Buga, Pasto y Popayán los ganados ya habían crecido a magnitudes importantes,<sup>3</sup> en Almaguer y las poblaciones del noroccidente la situación de la ganadería era poco afortunada; tanto que Gaspar de Rodas, en los términos de Antioquia, insistía en que era necesario introducir

---

1. CDISB, p. 266.

2. "Descripción de la ciudad de San Francisco de Quito de 1573", p. 376.

3. *Ibíd.*; "Ciudades y villas del distrito de Quito...", pp. 379, 381 y 383; "Memorial que da fray Gerónimo Descobar...", pp. 391, 399-400 y 407.



la ganadería vacuna, tanto para el abasto de la región como para el bienestar y transformación de los indios.<sup>1</sup> Esta diferencia entre noroccidente y suroccidente puede 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 las minas de Antioquia y en las demás situadas al norte de Popayán la mano de obra indígena que requerían los españoles ocupaba a casi toda la población existente, y no había tiempo para otras labores, como la ganadería. En cambio, en zonas de alta densidad demográfica indígena, como Popayán y Pasto, ni siquiera la disminución de la población, bien por pestes y muertes o porque se dedicara a otras labores, impedía que siguiera existiendo una base productiva fuerte en el 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 las necesidades propias y las de los centros mineros del norte, como los mencionados con anterioridad.

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 esta producción tuviera una demanda lo suficientemente poderosa y atractiva como para dedicarle fuerza y tiempo. Para ello era necesario ejercer un dominio apropiado sobre el territorio, que permitiera recorrer los caminos con las recuas de animales y garantizar la seguridad y continuidad del abastecimiento de toda la gobernación, y 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,<sup>2</sup> 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 recuperarse antes de la matanza.<sup>3</sup>

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. Aun así, los precios de la carne no eran los más elevados de todos, pues estaban por encima las fanegas de maíz, el bizcocho y las botijas de vino.<sup>4</sup>

---

1. AGI, *Santa Fe*, 51, r. 1, n. 54.

2. FDHNRG, tomo I, p. 89.

3. Castaño, *Vida pecuaria en el occidente colombiano*, p. 85.

4. AGI, *Santa Fe*, 65, n. 62, ff. 1r y 3v; Simón, *Noticias historiales*, séptima noticia historial, cap. LI, p. 451.

Esta accesibilidad del precio de la carne se debía, entre otras razones, 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 pijaos en esta región); y estas incidieron favorablemente para que cerca de las zonas mineras se establecieran centros de producción agropecuaria 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 cercano valle de Aburrá, de clima menos caluroso, existía otro núcleo de criaderos pertenecientes a diversos propietarios, así como en el valle frío de Rionegro existía otra concentración de productores de carne vacuna.<sup>1</sup>

Al igual que en el centro, en el occidente durante siglo XVII el robo de ganado era una actividad lucrativa que permitía a algunos alimentar los circuitos comerciales de la carne. Pero a diferencia de lo que sucedió en el centro del Nuevo Reino, en el occidente 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 Maltez acusó a los indios gorriones de haberle robado 16.000 cabezas de ganado durante los primeros años del siglo XVII.<sup>2</sup> En otras ocasiones, las unidades de explotación eran menores que un pueblo y se componían solo de familias o de individuos.<sup>3</sup>

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.<sup>4</sup>

Aunque la producción fuera inferior a la del centro y el oriente de la Audiencia, en el occidente el consumo de carne de vaca era entre los indígenas, a comienzos del siglo XVII, una práctica habitual: los encomenderos les entregaban la carne

---

1. 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. 82-85.

2. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 67, f. 550r y ss.

3. Castaño, *Vida pecuaria en el occidente colombiano*, pp. 184-185.

4. AGN, *Colonia. Visitas de Cauca*, tomo 3, f. 762r.

directamente a los indios como compensación por las labores agrícolas, o los indios compraban reses y preparaban la carne para volverla duradera.<sup>1</sup> También era parte fundamental de la dieta de los españoles. La diferencia sustancial con el centro y el oriente era que en el occidente se sucedían más años malos para el abasto de las carnicerías, causados por las sequías y las plagas de langosta que afectaban la cantidad y calidad de los pastos.

Como en el occidente se dio la reactivación del segundo ciclo del oro, basado especialmente en la producción de las minas chocoanas y en las del valle de los Osos, en Antioquia, la mayor parte de la producción ganadera se destinó a alimentar los nuevos centros y quedaron fuera del circuito de distribución las antiguas ciudades y villas mineras, que ya no eran atractivas para los comerciantes, cultivadores y ganaderos.

### 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 en particular fue más fuerte su presencia, porque su grasa se usaba en la cocina como reacción al uso del aceite en la cocina árabe. En parte, como la bula de cruzada permitía a los españoles el uso de grasas en días en que para otros cristianos estaba prohibido, era posible que la grasa porcina estuviera presente de forma casi permanente y omnipresente.<sup>2</sup> Adicionalmente, como el descubrimiento y conquista del Nuevo Mundo coincidieron con la expulsión de los moros y los judíos y con la incorporación de algunos de ellos 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 por el cual ser español y ser cristiano eran una misma cosa.

La carne de cerdo no era de las más deseadas en España, pues allí preferían la de cabra y la de carnero,<sup>3</sup> pero estos animales sufrían problemas de aclimatación, por lo cual su asentamiento era muy difícil. En cambio, el cerdo era de fácil adaptación a casi todos los terrenos y climas. En un nuevo continente y con nuevas

---

1. *Ibíd.*, tomo 2, f. 299v; *Visitas de Antioquia*, tomo 2, f. 627v.

2. Flandrin, "Histoire du goût", p. 20; Flandrin, "Le goût et la nécessité", p. 388; Montanari, "La cocina, lugar de la identidad y del intercambio", pp. 12-13; Capatti y Montanari, *Italian Cuisine*, p. 4; Fernández-Almesto, *Historia de la comida*, pp. 214-215.

3. Domingo, "La cocina precolombina en España", p. 25.

posibilidades alimenticias las piaras de cerdos se multiplicaron y su carne se hizo de consumo cotidiano, con ciertas variantes regionales.

### *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 usadas para las purgas de los seres humanos los aumentaban de peso.<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup> Esta explicación permitía a los contemporáneos comprender el desplazamiento de lo que antes había sido una industria próspera por otra que había adquirido 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, en esta isla su crianza introducía 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 criaban en menor escala, o bien quedaban los cimarrones, que habían escapado a los montes, donde se habían reproducido y se podían cazar. Al 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 doce 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 cimarrón. 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 lo del 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 Oviedo los cerdos no se alimentaban solo de otros cerdos, sino que también consumían frutas y hierbas especiales que el indio se encargaba de conseguirles.<sup>3</sup>

---

1. Fernández de Oviedo, *Sumario*, cap. LXXX, p. 170.

2. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural*, libro XII, cap. IX, p. 80.

3. *Ibíd.*, libro VI, cap. LI, pp. 146-148.

Los protagonistas de esta narración son un reflejo extraño y extremo de los cambios vividos en las Antillas con la introducción de la ganadería europea, y específicamente de 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 también permite observar cómo el crecimiento de los cerdos no dependía de los españoles. 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 variadas formas que adoptaba el abastecimiento de carne porcina en las Indias, que no se adaptaban a los modelos europeos y que incluso se establecían por fuera de su esfera de poder.

Cuando desaparecieron 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 hacerse un sujeto alterno habían muerto, por accidente, a mano de los españoles, quienes cumplían la función de recomponer el orden establecido para el consumo de carne de cerdo.

Esta historia relatada por Fernández de Oviedo refleja también ciertas prácticas relacionadas con la multiplicación de los cerdos en la Tierra Firme, porque, al igual que en las Antillas, aquí 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 la ganadería fue principal y en ella se basaba el abasto interno de la ciudad, situación que 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 sostenimiento de la ciudad y del puerto.<sup>1</sup> Igualmente, los vecinos de Cartagena insistieron en repetidas ocasiones en que sin la carne de cerdo el abastecimiento de las flotas resultaría considerablemente afectado. 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 esta ganadería que desplazó a

---

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

otras ganaderías europeas, como la vacuna o la caprina, casi por completo.<sup>1</sup> Las otras posibilidades cárnicas que existían en la gobernación y que tenían alguna relevancia eran de animales americanos, que llegaban a las mesas de la sociedad hispánica por medio del trabajo indígena. No obstante estos complementos y la abundante producción cartagenera de cerdo, la demanda era mayor que la oferta, y por lo tanto fue necesario importar carne de cerdo desde Cuba y otras islas antillanas.

Otra faceta de la narración de Fernández de Oviedo observable en Cartagena fue la forma como la presencia de los cerdos transformó la cotidianidad y el trabajo de los aborígenes. Aunque no fueron los mismos que experimentó el protagonista de esa historia, con las piaras de cerdos llegaron cambios y nuevas dinámicas de trabajo. 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. Si los cerdos fueron la “verdadera encarnación animal del impacto desencadenado por la irrupción de los cristianos”,<sup>2</sup> no fue solo por sus características naturales o por la incapacidad de los indígenas para defender de ellos sus cultivos, sino porque los dueños de los cerdos eran españoles y, en la mayoría de los casos, encomenderos que 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 ello, no obstante las repetidas quejas de los indígenas.<sup>3</sup> Incluso los indios que cuidaban los hatos de los encomenderos adoptaban la práctica de ponerlos cerca de cultivos indígenas.

Otra manifestación de este trastorno producido por los cerdos intrusos fue 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 y aprender 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; y los segundos se encargaban de cuidar y alimentar las

---

1. *Ibíd.*, f. 308 v, 314r y 320v, tomo 9, f. 193r; AGI, *Santa Fe*, n. 63, r. 112.

2. Bernard y Gruzinski, *Historia del Nuevo Mundo*, tomo 1, p. 226.

3. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 2, f. 600; tomo 9, f. 25r y 55r.

manadas. Era usual encargar a indios casados de la realización de estos trabajos, para que contaran con la ayuda de sus mujeres.<sup>1</sup>

En repetidas ocasiones los visitadores 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 señalaban, 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 bohíos, desde donde se abastecía tanto a los criadores como a los porqueros para que se 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.<sup>2</sup> Una vez los cerdos estaban listos para la venta, los indios y negros los conducían en piaras. Se podían demorar una semana (y más) en llevarlos hasta los centros de consumo y volver a sus encomiendas o estancias. Ya que transportar a los animales en pie era una ventaja para proveer de carne fresca a Cartagena, se buscaba que los criadores no estuvieran muy alejados de la ciudad, 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.

---

1. Según el informe de Bartolomé Castillejo, dado en Cartagena en 1611, tanto los criadores como los porqueros podían recibir veinte pesos de plata corriente de sueldo al año si eran casados; los solteros adultos percibían quince, y a los muchachos solo se les pagaban diez pesos. Todo esto en caso de que los indios se concertaran ante la justicia. *Ibíd.*, tomo 1, f. 372r.

2. 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.

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 componentes básicos de la producción indígena), su conjunción había generado una realidad nueva: los cerdos no se producían bajo los mismos patrones ibéricos, y el maíz y la yuca no se destinaban a lo mismo que antes de la llegada de los españoles.

Sin duda, el destinar maíz y yuca a la alimentación de los animales y la existencia de un sistema agrícola encargado de producir suficientes excedentes fueron factores claves para que los cerdos se convirtieran en el principal ganado de Cartagena.<sup>1</sup> 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 preciso 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.<sup>2</sup> Aunque había sitios en América en los cuales los marranos crecían como cimarrones, el sistema de cacería no permitía hacer grandes matanzas. Además, como era necesario conservar la carne en el momento de matar los animales en el monte, esta no se podía vender fresca, como ocurría cuando se transportaba la pieza hasta un sitio especializado para la matanza.<sup>3</sup> Por lo tanto, la importancia de la 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, y lograba abastecer la demanda del 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, la historia habla de cerdos que comían cerdos; en cambio, en Cartagena había cerdos que comían pollos.<sup>4</sup> Esta no es la única diferencia; además, es claro que en el caso antillano se habla de lo que

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 2, ff. 28r y 561r; tomo 9, f. 391v; tomo 10, ff. 638r y 657r.

2. *Ibíd.*, tomo 2, ff. 26v, 182v y 185v; tomo 9, f. 391v.

3. Laet, *Mundo nuevo*, libro primero, cap. 4, p. 69; Labat, *Viaje a las islas de América*, pp. 183-185; Exquemelin, *Piratas de América*, pp. 50-52.

4. FDHNRG, tomo VIII, p. 52.



pasaba por fuera del dominio español (cerdos cimarrones perseguidos por cerdos domésticos, pertenecientes a un indio cimarrón), pero en Cartagena la situación consistía en que los cerdos de los encomenderos 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, esta experiencia no estaba en el margen del sistema colonial, sino en su 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 esta 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, lo que creaba un cierto equilibrio: como la de cerdo consumida preferiblemente fresca, podía competir con la producción antillana, pues transportar por mar grandes cantidades de animales era costoso y, por lo tanto, poco competitivo. La ganadería porcina antillana complementaba la cartagenera, sin apabullarla. No solo los sistemas productivos incidían en la forma en que una región se especializaba en una ganadería, sino que también el tipo de distribución elegida y las preferencias con respecto al consumo de las carnes desempeñaban un papel importante.

La arrolladora presencia de la carne de cerdo en la gobernación de Cartagena influyó en la formación de una percepción diferenciada de las cualidades del cerdo caribeño, en especial el cubano y cartagenero, en comparación con los 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.<sup>1</sup> Esta nueva idea impresionaba con tanta fuerza a los recién llegados que muchos dejaron constancia de su sorpresa.<sup>2</sup> Incluso se consideró tan saludable que se la recetaba a quienes habían sido purgados. Alrededor de 1577 el viajero y comerciante italiano Francesco Carletti pasó por Cartagena, donde sufrió una enfermedad por la cual lo purgaron. Al ver el plato que le dieron después de su medicamento, su sorpresa fue tanta que no pudo menos que registrarla en sus *Razonamientos*: “En vez de pollos

---

1. Cey, *Viaje y descripción de las Indias*, p. 29.

2. Ocaña, *A través de la América del Sur*, p. 41.

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”.<sup>1</sup>

Como él, el dominico y luego pastor protestante Thomas Gage, casi sesenta años después, en su viaje de regreso a Europa, fue purgado a 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 yo debía comer de lo que me ordenaba, asegurándome que no me haría ningún daño.<sup>2</sup>

Como estos dos viajeros, muchos otros dejaron testimonios de las bondades del cerdo caribeño y sus diferencias con los demás, idea que era incluso compartida por los franceses que habitaban en las Antillas.<sup>3</sup> Es casi imposible determinar si la mejoría en el sabor y en la calidad del marrano caribeño en comparación con el europeo e incluso con el andino correspondía a causas objetivas o subjetivas. A riesgo de parecer en exceso conciliador, hay que decir que había de las dos causas: entre 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, y los eximía de la sospecha de ser alimentados con sobras o comidas dudosas, como podía pasar cuando no se disponía de tales productos. A esto se puede

---

1. Carletti, *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo*, tercer razonamiento, p. 32.

2. Gage, *Nueva relación...*, cuarta parte, cap. 13, pp. 483-484. 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.

3. 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*, libro primero, cap. IV, p. 69.

contraponer la idea de que no había mejor alimento para estos animales que las bellotas de los encinos que comían en los campos de Jabugo y en otras partes de España. Pero a todo esto hay que contestar con una visión subjetiva: el aumento de la producción de carne en las Indias y en el Caribe –en este caso– le permitió a la gente conseguir partes del cerdo que antes no podían consumir continuamente; como no se podía hacer jamones en tierra caliente los perniles quedaron disponibles para el consumo directo y fresco, y se les encontraron sabores que quedaban ocultos con las curaciones y salazones. Las partes que antes iban al puchero para ser compartidas con muchos ahora las podía consumir un solo comensal, que se deleitaba con la totalidad de la pieza; pedazos irreconocibles con los que se fabricaban antes 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. La cantidad y la disponibilidad permitieron individualizar el producto; el comensal tenía acceso a trozos reconocibles que podía ingerir repetidamente, y encontraba en los diferentes cortes cualidades específicas que se acentuaban a medida que comía más. La ingestión reiterada permitía decodificar estas 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 emergió en solitario sus singularidades se entendieron ya como defecto o ya como virtud. En este caso prevaleció lo segundo. Por supuesto que en Europa y en España había grupos que podían darse el lujo de acceder a las piezas del puerco como se hacía en las Indias, pero no conformaban un sector amplio de la sociedad, y por eso el cerdo no se podía convertir en un factor de identidad que uniera a la región merced a sus bondades.

De otro lado está el porqué de la creencia de que el chanco caribeño era saludable. Es necesario buscar una parte de la respuesta en las ausencias, más que en las presencias. La falta de otros tipos de carnes reputadas tradicionalmente como sanas (por ejemplo, la de carnero) hizo que la única carne fresca que había en abundancia se utilizara en las medicaciones. El cerdo pudo ocupar un espacio en la estructura de la salud dietética; el campo quedó desocupado, y no había contendientes serios para ocuparlo. Sin embargo, tal respuesta solo puede ser parcial, al fin de cuentas había suficientes gallinas, que eran entregadas por las encomiendas y que bien hubieran podido ocupar ese puesto. De modo que el resto de la respuesta hay que buscarlo en el cambio de la percepción del sabor: el aumento del consumo permitió encontrarle virtudes desconocidas hasta entonces. Una dieta basada en

la carne de cerdo y una cocina que usaba como grasa<sup>1</sup> principal la extraída de este animal fueron los elementos constitutivos de esta sociedad, que los encontró importantes, los ensalzó y los convirtió en la clave de su salud. No se trata únicamente 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, llevó 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 sobre ella. No obstante, este cambio se vio a la luz de estructuras de pensamiento europeas, y por eso lo pudieron comprender cabalmente, en parte porque esas mismas sociedades habían entendido dichos cambios de acuerdo con estas estructuras. La primera explicación tenía que ver con las mutaciones que los cuerpos experimentaban al mudar de sitio, pues se pensaba que la tierra y las estrellas ejercían un influjo en los seres que transformaba sus calidades.<sup>2</sup> Otra faceta de la comprensión se refería a la influencia de las cualidades de la tierra en los alimentos que los ganados consumían, que transformaban las características propias de los animales del Viejo Mundo. La teoría de los humores seguía siendo determinante en la Edad Moderna, con ella se explicaban los cambios producidos por lo que hoy llamaríamos la transculturación.<sup>3</sup>

---

1. Sobre el uso de grasas en las cocinas europeas, véase Flandrin, “Le goût et la nécessité”, p. 378.

2. Como ejemplo de este pensamiento se puede recordar al cosmógrafo real, López de Velasco, 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. 11-12. Las cursivas son mías; 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.

3. 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, “Con-

Además de esto, no se puede dejar de vincular este lugar preponderante del cerdo con lo que significaba este animal en la confrontación con musulmanes y judíos en el Mediterráneo, y más específicamente en la península ibérica a finales del siglo XV y comienzos del XVI.<sup>1</sup> La religión fue el elemento cultural unificador de España, el que proporcionó una identidad básica, tanto que, más que auto-definirse por el gentilicio de 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.

El consumo masivo de cerdo en Cartagena y las Antillas era tan avasallador que pudo incluso modificar cuadros tradicionalmente establecidos y afectar las identidades, o más bien sobreponerlas. Por ejemplo, a comienzos del siglo XVII un judaizante hizo una descripción del Perú para unos correligionarios de Holanda. En ella incluyó además las regiones que mediaban entre el Perú y Europa, o que eran adyacentes a ese 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”.<sup>2</sup>

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,<sup>3</sup> tanto que podría hacer 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).<sup>4</sup> También 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 prohibiciones y los preceptos alimenticios

ceptions du corps à travers l'acte alimentaire aux XVIIe et XVIIIe siècles”, p. 11.

1. Montanari, *La comida como cultura*, p. 111.

2. Anónimo, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 123.

3. Para un análisis sobre la impureza en el Levítico, véase Douglas, *Purity and Danger*, p. 63 y ss.

4. Es extraño que Lewin no hiciera ninguna mención de 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 estas.

impuestos por su fe; por el contrario, trataban por todos los medios de cumplirlos, pues era un aspecto fundamental para conservar su identidad como judíos en la clandestinidad.<sup>1</sup> Queda la posibilidad de entender tal afirmación como producto de un *lapsus social*: quien la enunció 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.<sup>2</sup> Debía contemplar dos contextos culturales diferentes, pero 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 de este caso, 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 ejemplo coincidente, 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”.<sup>3</sup> Si bien se mostró atento a abrazar la religión de sus padres y a practicarla en secreto, su gran problema fue adaptarse a las nuevas prohibiciones alimenticias, pues cuando comía con sus instructores judaizantes estos “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 observar las prohibiciones; 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 ingrediente básico para sazonar tales platos.<sup>4</sup> De esta manera, “nadie podía excusar de comerlo”;<sup>5</sup> 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.<sup>6</sup> De manera que el cerdo y sus derivados formaban parte de las preocupaciones de quienes seguían la ley de Moisés a escondidas. Si bien esto ocurría entre todos los que seguían los preceptos judíos en el mundo, en Cartagena y Cuba la situación tenía connotaciones diferentes: así como la carne de cerdo identificaba

---

1. Barreto Ribas, *O pão do outro*, p. 67; Wachtel, *La fe del recuerdo*, pp. 40, 201-202.

2. Para un análisis de un lapsus histórico, véase Ginzburg, *Ojazos de madera*, p. 223 y ss.

3. Splendiani et ál., *Cincuenta años de inquisición...*, tomo 2, p. 461.

4. Croitorum, *De sefarad al neosefardismo*, tomo I, p. 294.

5. Splendiani et ál., *Cincuenta años de inquisición...*, tomo 2, pp. 441 y 445.

6. *Ibíd.*, tomo 3, p. 105.

al grupo que evitaba su consumo, también podía crear identidades alimenticias sobrepuestas, en las cuales la identidad religiosa convivía con la identidad regional. Para algunos las contradicciones entre ambas identidades eran absolutas, pero otros encontraban la forma de hacerlas coexistir.

La obligación de lidiar con el consumo de cerdo, en razón de las obligaciones y necesidades sociales, podía derivar en que se adquiriera gusto por esta carne, o bien aumentar el disgusto, según se aceptara o rechazara el canon interpretativo de las cualidades del chancho caribeño. El único testimonio que calificó al cerdo de Cartagena como “puerco gordo desabrido”<sup>1</sup> fue escrito por Méndez Nieto, quien muy probablemente era hijo de judaizantes y tal vez judaizante él mismo. En medio de un sigilo obligatorio para los judaizantes, la presencia mayoritaria de carne de cerdo y la ausencia de otras carnes en cantidades significativas creó una ambivalencia con respecto a la prohibición alimentaria. 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 del 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 la de Cartagena, ya que carecía de un tráfico portuario de importancia y no podía competir con la producción de la gobernación de Cartagena; a esto se le sumaba la dificultad que experimentó para someter a la mano de obra indígena y 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 las concepciones profundas sobre la alimentación y en la percepción del sabor y de lo saludable.

#### *Los cerdos en el occidente del Nuevo Reino*

Durante la conquista de Popayán y Antioquia españoles e indígenas vivieron angustiosos periodos de carencia de alimentos. En una buena parte de los casos tales hambres fueron consecuencia de estrategias de guerra y de confrontación que afectaron directamente la producción agrícola. En otros casos fueron causadas por la precariedad del sistema de abastecimiento de las expediciones de conquista, que no podían prever cuánto tiempo les tomaría llegar a su destino. La expedición de Juan de Vadillo ejemplifica esta situación: tras recorrer parte

---

1. Méndez Nieto, *Discursos medicinales*, libro segundo, discurso 9, p. 205.

del Darién, Dabaibe y las tierras que después fueron Antioquia, llegó a Cali con el grupo bastante reducido, pues muchos habían muerto 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 los proveyeran de buena o mala gana de la comida necesaria para seguir en pie.<sup>1</sup>

Si bien la experiencia de Vadillo fue de extrema carencia, permite pensar en las situaciones que vivieron los primeros conquistadores. En otras ocasiones las condiciones fueron menos dramáticas gracias a los alimentos que las mismas huestes llevaban, pero estos podían alcanzar precios excesivos. Según Cieza de León, a fines de la década de 1530 una cerda y un cochino valían mil seiscientos pesos, los cochinos pequeños podían alcanzar los quinientos pesos cada uno y los que estaban aún en el vientre de la cerda costaban cien pesos, en caso de que el dueño quisiera venderlos.<sup>2</sup>

Como los botines obtenidos con el rancheo eran abundantes era posible pagar tales precios. No obstante, esa abundancia de oro solo reforzaba la idea de las carencias vividas en tiempos de la conquista. Abel Meléndez sostenía: “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”.<sup>3</sup>

En medio de tales carencias y altísimos precios, en las referencias aparece el cerdo como la principal carne para el 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 trescientas marranas preñadas. Gran parte de este ganado porcino presente en la conquista de Popayán y Antioquia tenía su origen en los hatos que se formaron en Quito y sus alrededores. En la década de 1540 aparecieron otros animales destinados al consumo, como cabras, carneros y vacas, pero el cerdo conservaba su lugar privilegiado, bien fuera por su presencia o por su ausencia.<sup>4</sup> Si bien los precios bajaron considerablemente a mediados del siglo XVI (el cerdo llegó a valer solo diez pesos), lo que era poco

---

1. Cieza de León, *La guerra de las Salinas*, cap. LXXX, pp. 135-136.

2. Cieza de León, *La crónica del Perú*, primera parte, cap. XXVI.

3. DIHC, tomo VII, pp. 283-284.

4. *Ibíd.*, pp. 295, 302-303, 306 y 308.



en contraste con los precios de la conquista, Popayán todavía dependía de Quito y sus ganados.<sup>1</sup>

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 finales del siglo XVI y comienzos del XVII, la intensificación de la producción en Popayán (tanto que se podía llevar ganado desde allí a Quito y Perú).<sup>2</sup> Por consiguiente, hubo un descenso en los precios: durante las 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).<sup>3</sup> 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 abundante mano de obra indígena–, y el precio del arrelde era de Guamocó, un centro minero antioqueño adonde costaba hacer llegar las mercancías y había mucho oro disponible para comprar alimentos, incluso a precios elevados. Aun 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, en casi todos los casos el traslado del ganado porcino en pie a los sitios de consumo suponía algún grado de dificultad, y si en estos sitios no se levantaba el ganado era porque se dedicaban a una actividad bastante rentable para permitir conseguirlo de otra manera. Así que el caso de Guamocó, aunque extremo, 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 costar entre veinticinco y treinta pesos.<sup>4</sup> Aunque era bastante más bajo que en el periodo de la Conquista, había una diferencia importante entre la producción y el consumo. Por supuesto, hay que tener en cuenta los gastos que suponía llevar cerdos vivos de un sitio a otro, por

---

1. CDISB, p. 266.

2. Vázquez de Espinoza, *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*, libro tercero, cap. IV, p. 502.

3. “Relación de las cosas notables que hay en el Distrito...”, p. 501; Simón, *Noticias históricas*, séptima noticia, cap. LI, p. 451.

4. Parto del presupuesto conservador de que la carne que se extrajera del cerdo podía pesar entre cien o ciento veinte libras, porque los animales realizaban un viaje fatigoso y el tiempo de recuperación no era muy prolongado. Sin embargo, carezco de soporte documental para afirmarlo.

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.<sup>1</sup> 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 sembraba poco maíz, que apenas alcanzaba para el engorde final de las bestias recién llegadas, pero no para su cría.<sup>2</sup>

A diferencia de Cartagena, en el occidente no había un puerto que atrajera la producción ganadera con tanta fuerza. Allí los destinos eran los centros mineros que necesitaban abastecerse, y cuya producción ganadera y agrícola era muy reducida porque reducía la mano de obra para las tareas mineras; esto era poco provechoso, sobre todo si era posible surtirse con la producción de regiones adyacentes.<sup>3</sup>

La región occidental tiene un relieve más variado que el relativamente homogéneo de la gobernación de Cartagena, y sus diferentes alturas determinan una variedad climática inexistente en Cartagena, en donde en general el clima es cálido, con variaciones provocadas por los vientos, el agua y la sombra, pero sin diferencias notables. De manera esquemática, en el occidente hay zonas bajas y cálidas, medias y templadas, y altas y frías. Con todo, estas diferencias climáticas de la región occidental no produjeron cambios sustantivos en el sistema productivo, porque en un clima o en otro la base del trabajo era realizada por indígenas, según 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 el producto se llevaba desde dos sitios principalmente: la villa de Caramanta y el valle de Aburrá. La primera dependía de este comercio para subsistir, pues sus pocos vecinos no tenían más beneficios y los escasos indios encomendados aportaban muy poco por medio del tributo. Los cerdos y la carne salada se llevaban en barcas, aprovechando la corriente, de manera que el viaje hasta los centros mineros era relativamente corto. Caramanta se mantuvo en pie solo hasta finales del siglo XVI: los pocos vecinos que allí habitaban no resistieron los ataques de los indios choques, tomaron sus escasas pertenencias y huyeron, dejando tras de sí una tierra en

---

1. Castaño, *Vida pecuaria en el occidente colombiano*, p. 222.

2. AGN, *Colonia. Visitas de Antioquia*, tomo 3, ff. 216v y 217r.

3. Simón, *Noticias historiales*, tercera parte, quinta noticia, cap. XXXV, p. 145.

la que únicamente sobraban la carne y el maíz. El heredero de la provisión de carne fue el valle de Aburrá, donde había varias estancias de cría y engorde de ganados porcinos y vacunos, tanto de propietarios de grandes manadas como de pequeños hatos, que ponían todas sus esperanzas en que alguien les llevara sus animales hasta los centros de compra.<sup>1</sup> Así mismo, el valle servía para que los ganados que llegaban 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) que les proporcionaba carne fresca a los mineros.

En la gobernación de Popayán había varios sitios que abastecían de marranos a los centros mineros de Antioquia, a las diferentes villas, ciudades y reales mineros de la propia gobernación, al puerto de Buenaventura e incluso a la Audiencia de Quito. Entre los productores resaltaban las estancias de Guadalajara de Buga, las haciendas del 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 presentó una pequeña diferencia productiva en relación con los demás: allí los cerdos se criaban con cebada.<sup>2</sup>

Aunque existían otros sitios de cría y engorde de cerdos, los anteriores eran los más representativos del occidente y los de mayor alcance. A diferencia de lo que sucedió en la gobernación de Cartagena, en algunos pueblos indígenas del occidente del Nuevo Reino de Granada hubo una apropiación de los cerdos, no solo como parte del sistema tributario, sino como producto de explotación que se les llevaba a otros indios, a negros o a españoles a las minas, y como parte básica de su dieta.<sup>3</sup> Usualmente no poseían grandes cantidades de animales, pero les permitían complementar su dieta y establecer su propio circuito comercial. Incluso los negros, horros y esclavos, también pudieron tener sus propios cerdos y encargarse de su alimentación.<sup>4</sup>

#### *El cerdo en el centro de la Audiencia*

Como se ha mencionado antes, el primer ganado porcino que llegó a los antiguos territorios muisca fue el de las trescientas cerdas preñadas que Belalcázar llevaba consigo desde Popayán; estas sirvieron para establecer buena parte de los

1. “Mortuoria de Ana Ancerma, yndia del pueblo de San Lorenzo de Aburrá, 1627”.

2. “Relación de las cosas notables que hay en el Distrito...”, p. 501.

3. AGN, *Colonia. Visitas de Antioquia*, tomo 2, f. 495r; *Visitas de Cauca*, tomo 1, f. 914v.

4. Saldarriaga, “Redes y estrategias femeninas de inserción social”, p. 158.

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 porcinos. 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.<sup>1</sup> 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 gastar ni responder a las quejas de los indígenas.<sup>2</sup> Esta fue una práctica recurrente a lo largo de todo el territorio del Nuevo Reino de Granada.

Según los testimonios de la época, hacia 1550 todos los ganados estaban establecidos, y unos veinte años después eran muy abundantes.<sup>3</sup> 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 Herójo le enumeró a su esposa las halagüeñas posibilidades de la alimentación, mencionó carneros, cabritos, gallinas o pollos con tocino;<sup>4</sup> probablemente no mencionó la vaca, y el cerdo solo apareció como complemento, porque si bien era abundante no era tan atractivo para la estructura del gusto ibérico como los animales que sí incluyó.

Como desde el centro de la Audiencia no se llevaban cerdos en pie hasta las minas de Antioquia, Chocó, Pamplona o Cartagena, así como no se llevaban otros ganados (salvo ganadería vacuna hacia otras regiones, como se mencionó previamente), prácticamente todos ellos eran para el consumo interno. Los niveles productivos reflejaban entonces, 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. Un

---

1. FDHNRG, tomo VII, p. 146.

2. “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*, f. 149v.

3. FDHNRG, tomo VI, p. 256.

4. Otte, *Cartas privadas de emigrantes a Indias*, p. 325.

encomendero podía tener nueve manadas de ovejas, dos hatos de vacas y solo 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.<sup>1</sup>

Una vez más, la falta de datos numéricos precisos o estimados impide determinar cuánto es mucho y cuánto muy poco, pero hay algunas pistas. Es claro que la producción no igualaba a la de Cartagena ni a la del occidente, porque no en la región no había puntos de consumo que demandaran tales magnitudes. Tampoco era insignificante, porque la demanda de los jamones y la cecina de Santa Fe y Tunja 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 veinte carneros al año, además de los cereales.<sup>2</sup>

De otro lado, hay un indicativo en la producción indígena. Los pueblos indígenas que tenían mayor comercio con Santa Fe y Tunja, e 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 tenían connotaciones de privilegio, y solo los principales de la comunidad las podían tener.<sup>3</sup> Es evidente 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 pudo reforzar la producción, que ya 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.

Entre los indígenas del centro de la Audiencia el cerdo desempeñó un papel similar al que tenía en Europa, es decir, fue un animal de campesinos, de pequeña escala productiva.<sup>4</sup> 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

1. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 2, f. 587v; tomo 4, f. 306r; tomo 15, f. 61v.

2. *Ibíd.*, tomo 17, ff. 787v y 788r. A esto hay que sumar las tres gallinas y la carga de papas semanales, y para los viernes y días de vigilia, una veintena de huevos y tres cañas de pescado.

3. *Ibíd.*, 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.

4. Montanari, *La comida como cultura*, p. 74.

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 las 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 únicamente lograban sustentarse de manera básica.<sup>1</sup> 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.<sup>2</sup>

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 esta había mayor cantidad de carnes, 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 consumirlo.

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 hacérselo llegar a los panches, que en ese momento estaban en guerra con los españoles.<sup>3</sup>

Pese a que los cerdos criados en los términos de Santa Fe y Tunja no tuvieran demanda como ganado en pie en 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, y 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

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 1, f. 681r, tomo 2, f. 791r, tomo 8, f. 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.

2. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 5, f. 74v.

3. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 63, f. 990r y ss.

Santa Fe. En Honda se les vendían jamones a los viajeros que se embarcaban hacia Mompo, Cartagena y Santa Marta, o a cualquier otro destino; también se llevaban desde Honda a Popayán, Antioquia, Cartagena y Santa Marta para venderlos.<sup>1</sup>

En la cría, el sacrificio y el proceso de conservación de la carne de cerdo 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.<sup>2</sup> Era una manera de aprovechar las diferentes alturas sobre el nivel del mar para hacer del cerdo un producto lo suficientemente rentable como para integrarlo al sistema comercial español.

### Entre el agua y la tierra: los anfibios americanos<sup>3</sup>

Buena parte de la primera experiencia americana se fraguó en las Antillas, desde donde 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. Lo mismo pasó con los anfibios americanos, pues los nombres *hicotea*, *iguana*, *manatí* y *caimán* provienen todos 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.

1. 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.

2. Vargas Machuca, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 266.

3. Por supuesto 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, con base 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.

El manatí impresionó con fuerza a los conquistadores. Los sorprendió ese animal que vivía en el agua y salía de ella para alimentarse, y que además tenía características ajenas a los peces: carecía de escamas y tenía cuero, se reproducía y alimentaba a sus crías como 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.<sup>1</sup> Incluso Anglería escribió: “Es una especie de monstruo desconocido en nuestros mares”.<sup>2</sup> Puede pensarse que su monstruosidad residía en el hecho de tener infinitas verrugas o un cuero que desafiaba las flechas, como pensaba Anglería. 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”,<sup>3</sup> 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. Una de las razones por las que tanto atrajo la curiosidad de los conquistadores fue que vieron representada en el manatí la combinación de aspectos 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 solo al de los delfines) con pelo; además, 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”. El manatí quebrantaba regla y el 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 comprenderla (sierpes, lagartos, salamandras). Simplemente había que ajustarlos

---

1. “Extraño género 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, p. 92 y ss.

2. Anglería, *Décadas del Nuevo Mundo*, tomo I, p. 361.

3. Musset, *El agua en el valle de México*, p. 28.



para tener una imagen más o menos clara.<sup>1</sup> Sin embargo, como en el caso del manatí, hubo un aspecto 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”.<sup>2</sup> 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. Así mismo, 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).<sup>3</sup> ¿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.<sup>4</sup>

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 solo a la tradición judeocristiana –como lo ha mostrado Douglas–,<sup>5</sup> 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 una con otra pues formaban parte de dos órdenes irreconciliables, ya que la sangre era parte de la tierra. Esta forma de pensamiento estaba presente incluso 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, se introducía un pernil en un arroyo y se exclamaba: “Métote jamón y sácote trucha”,<sup>6</sup> y con esto la carne adquiriría las características de los animales acuáticos y se limpiaba su sangre,

1. “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.

2. *Ibíd.*; 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.

3. Gn. 1, v. 26. Douglas ha mostrado que en las concepciones del Levítico es impuro todo aquello que combina dos órdenes, que sea ambiguo o anómalo respecto del 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.

4. López Medel, *Tratado de los tres elementos*, cap. 6, p. 36.

5. Douglas, “Las estructuras de lo culinario”, p. 174.

6. Splendiani et ál., *Cincuenta años de inquisición*, tomo 2, p. 190.

ya que esta era la vida de todas las carnes, como está consignado en el Levítico;<sup>1</sup> se partía del supuesto de que los peces no tenían sangre.

Otras características de su carne y su sabor causaban dudas entre los españoles, pues parecían más propias de la tierra que del agua. La iguana era comparada en ocasiones con el conejo, la gallina, el faisán, la perdiz y el pavo.<sup>2</sup> Por su parte, el manatí fue comparado con la ternera y el cerdo,<sup>3</sup> y con su carne se preparaban cecinas y tocinetas, y se adobaba como atún. Si bien las dudas sobre su naturaleza y su carne pesaron hasta finales 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 abstinencia 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.<sup>4</sup>

A las carnes de estos animales se les atribuyó 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.<sup>5</sup> 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.<sup>6</sup> Operaba un principio de magia simpática por el cual los animales eran para el cuerpo del buboso como el agua que los mojaba. Con la carne de pescado no sucedía lo mismo porque el agua era el sitio que claramente les correspondía a estos animales en el orden del mundo, mientras que con los anfibios no era así: como podían sumergirse en el agua y salir a tierra su carne podía sacar a flote lo oculto.

---

1. Lv. 17, v. 14.

2. 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*, tomo I, p. 157.

3. 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*, libro primero, cap. IV, p. 70.

4. 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.

5. “Descripción de la ciudad de Tamalameque...”, p. 293; “Relación de la conquista de los carares”, p. 440; Fernández de Oviedo, *Sumario*, cap. VI, p. 74; Laet, *Mundo nuevo o descripción de las Indias Occidentales*, libro primero, cap. IX, pp. 88-89.

6. Vargas Machuca, *Milicia y descripción de las Indias*, p. 83.

He dirigido la mirada al manatí y la iguana porque fueron los dos anfibios que más sorpresa causaron entre los españoles. Ahora trataré de mostrar cómo estos, además de la tortuga y el caimán, se integraron a las dietas de las nuevas sociedades que se estaban conformando, cuáles mecanismos usaron 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 zonas costeras y en las ribereñas del río Magdalena. En estos sitios fue donde más se consumieron sus carnes y derivados. Había gustos diferenciados entre las tierras altas y las frías, y las bajas y cálidas, pero no se puede recurrir simplemente a una explicación basada en el clima; más bien habría que pensar en una clave tripartita. La primera parte tiene que ver con el tipo de villas y ciudades que se levantaron en los entornos en que vivían estos animales, pues eran puertos abiertos que veían el continuo trasegar de individuos que necesitaban alimentarse. Además, estos asentamientos estaban en la zona de confluencia de regiones mineras que requerían los productos extraídos de aquellos animales (principalmente carne y aceite). La segunda parte de la clave es la mano de obra indígena de la zona. Entre las prácticas prehispánicas de los pueblos indígenas se encontraba la caza de manatíes y caimanes, y así mismo monteaban tortugas e iguanas para su propio beneficio; para hacerlo desarrollaron saberes acerca de los tiempos y los métodos adecuados. Con la llegada de los conquistadores los beneficios del trabajo se concentraron en ellos y el trabajo de los aborígenes aumentó considerablemente; también pudieron cambiar sus procedimientos debido a la introducción de instrumentos nuevos como los arpones de acero y los machetes. De esta manera los españoles se apropiaron de un trabajo tradicional de los indígenas en beneficio propio, y aprendieron lo necesario para hacerse con la explotación. Esto nos trae a la tercera parte de la respuesta: los españoles y las sociedades que estaban construyendo supieron aprovecharse de estos mantenimientos, los insertaron en 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, cuando los estigmatizaron como comida de negros e indios.

Parte del bastimento que se necesitaba en el puerto de Cartagena era de carne de tortuga. Aunque nunca compitió en cantidad con la de cerdo, proporcionaba algo de variedad, pues su sabor se asemejaba, según algunos, al de la carne de

vaca.<sup>1</sup> No solo Cartagena se consumieron tortugas, también en las villas y ciudades de las riberas del río Magdalena, especialmente en Tamalameque y Mompox. Pero ni en el número de sus vecinos ni en su comercio podían estos asentamientos equipararse a Cartagena, y de igual forma era más reducida en ellos la producción y el consumo de tortugas. Las provisiones de esta carne les eran vendidas a quienes navegaban por el río Magdalena, entonces la principal arteria económica y de transporte del Nuevo Reino de Granada.<sup>2</sup>

Para los habitantes de las ciudades que tenían abastecimiento de tortuga esta carne era una alternativa para los días de abstinencia, y por ello la demanda aumentaba en esos días, especialmente en la cuaresma. Es muy probable que esta festividad cristiana coincidiera con un periodo tradicional de caza vigente desde tiempos prehispánicos, vinculado al cambio de temporada, 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 procedimientos: el primero era la pesca por medio de redes. Una vez atrapadas, las ponían en las canoas y luego se las enviaban a sus encomenderos. Sin embargo, la escasez de referencias a esta práctica en las fuentes hace pensar que era muy reducida y que encontrarlas dependía del azar. El segundo procedimiento era la montería. Los indios iban a las zonas boscosas cercanas a ríos y 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 llevar a cabo en cualquier momento, era mejor realizarlas a la luz del día, y preferiblemente a mediodía.<sup>3</sup> Una vez capturadas, era común agruparlas en hilos (cinco tortugas por cada hilo), lo cual permitía llevar la cuenta con cierta facilidad. Luego los indios las llevaban en barquetas hasta la casa del encomendero.<sup>4</sup> Como los encomenderos los obligaban a entregar las

---

1. Anónimo, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 122; para Gage, las tortugas sabían a ternera o a 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.

2. Según una relación de ciudades de 1650 (ca.), Cartagena tenía aproximadamente ochocientos vecinos, mientras que Mompox contaba con doscientos y Tamalameque tenía cinco o seis. AGNM, *Inquisición*, vol. 1482, f. 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.

3. *Ibíd.*, tomo 5, f. 559v.

4. *Ibíd.*, tomo 6, f. 189r.

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. Algunos de los doctrineros que iban a los pueblos cercanos a la villa de Tolú pedían a los indios que los viernes les trajeran un par de tortugas para comer, sin pagar nada, porque asumían que era parte de su congrua.<sup>1</sup>

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 durante este tiempo; sin embargo, es factible pensar que, a medida que las encomiendas pasaban de manos de los vecinos a la Corona, el negocio de la venta de tortugas debió quedar directamente en cabeza de los indios y, con el paso del tiempo, más esclavos, libertos, mestizos o blancos pobres se dedicaron a esta actividad.

Las fuentes informan cómo los españoles aprendieron a sacarle provecho a la tortuga. Para llevarla en viajes, la carne se cortaba en tiras largas, se salaba y se secaba al viento. Llegado el momento de consumirla se asaba con un poco de ajo, y con esto la gente de mar quedaba satisfecha, encontraban que era la carne más saludable, incluso por encima de la del cerdo.<sup>2</sup> 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 tanto debían a la tradición indígena estas preparaciones, pero 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 permitía. La similitud llegó a tal punto que, en las carnicerías en que se vendían, se pesaba su carne “por libras o arredes, así como puerco, carnero o vaca”.<sup>3</sup> Lo más acertado sería pensar que la confluencia de tradiciones, saberes y gustos creó preparaciones que, si bien seguían líneas de continuidad de una y otra tradición y podían corresponder a platos arquetípicos, eran novedosas en sí mismas y lograron calar en el gusto de los diferentes sectores de la sociedad.

Como se mencionó anteriormente, la tortuga fue considerada como pescado y

---

1. *Ibíd.*, tomo 10, f. 190v.

2. 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 Exquemelin, *Historias de piratas*, p. 38, y en Sueur, “L'alimentation des marins du roi de France...”, p. 141.

3. López Medel, *Tratado de los tres elementos*, cap. 8, p. 95.

por lo tanto podía consumirse en días de abstinencia, especialmente en la cuaresma. Sin embargo, su apariencia y sus preparaciones recordaban más a la carne, y esta semejanza pudo despertar escrúpulos en algunos que, como Acosta, no se terminaban de convencer de que los anfibios fueran realmente pescados.<sup>1</sup> Por 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.<sup>2</sup>

#### *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 puertos de bogas. El principal aprovechamiento del manatí era su manteca, que servía para las lámparas y para preparar comidas, aunque su uso mayoritario fue el primero. Las botijas en las cuales se transportaba el aceite se destinaban a 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 ha sido posible determinar los usos que le dieron los indígenas a la grasa de manatí, aunque es muy probable que no la utilizaran para freír comidas. Debía ser más un complemento alimenticio que se podía guardar durante un tiempo considerable. Al descubrir las posibilidades que ofrecían los productos extraídos del manatí los españoles lo hicieron 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, y con sus atarrayas atrapaban bagres y doncellas; en tiempo de lluvias cazaban manatíes, actividad que podía durar de uno a tres meses. Para realizar esta tarea los indios partían con algunas mujeres y niños en barquetas hacia las mantequeras. En estos sitios (que podían estar a distancias de entre dos y diez leguas) los indios tenían bohíos preparados para vivir durante el tiempo que emplearan en este menester. Allí llevaban las

---

1. Acosta, *Historia natural y moral*, cap. 15, p. 79.

2. Splendiani et ál., *Cincuenta años de inquisición...*, tomo 2, pp. 68-69.

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 la extracción del aceite. Sin duda, estos últimos se convirtieron en los mayores aportes a esta práctica, pues con ellos se podía llevar a cabo con mayor eficacia que con las armas que utilizaban antes 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 atrapados, los mataban y llevaban a las mantequeras. Allí destajaban al animal y ponían la cola, que era la parte con más grasa, al fuego. Era necesario entonces 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 allí mismo y llevaban a sus casas una vez terminada la temporada de caza.<sup>1</sup> Las botijas se le podían llevar al amo a medida que se llenaban, 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 que 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 solo unas cuantas botijas.<sup>2</sup> Como consecuencia los tributos cambiaron 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.<sup>3</sup>

A pesar de que el uso principal de la manteca era para alimentar el fuego de las lámparas, no se puede pensar que su uso culinario fuera despreciable. Para algunos esta era similar a la manteca del cerdo, y Fernández de Oviedo la encontraba muy

---

1. "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.

2. *Ibid.*, tomo 4, ff. 317v y 393r y v.

3. Sobre los puertos de la boga, véase Torres, "Las provincias de los tres ríos y sus desembarcaderos".

buena para freír huevos. Tenía una gran ventaja en comparación con las otras: que el paso del tiempo no la ponía rancia.<sup>1</sup> El uso masivo de este aceite en la zona del alto Magdalena puede hacer olvidar el consumo de carne de manatí, en parte porque no ocurría lo mismo con la tortuga que con este mamífero: no se podía transportar completo a 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, en tanto los otros segmentos de la sociedad parecían ajenos a su consumo. Pero esta observación debe ser matizada, pues si bien es cierto que la ingestión de carne de manatí no alcanzó la difusión geográfica de la de tortuga, era un alimento apreciado por los grupos más cercanos a los indígenas, como los mayordomos y los encomenderos.<sup>2</sup> Y tratándose de carne salada, los indios podían venderla a los pasajeros que navegaban por el río Magdalena. La reducción progresiva de la población de este animal impidió que su carne pudiera crear un gusto que trascendiera las riberas del río Magdalena.

#### *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 de los españoles con esta carne ocurrieron en momentos de extrema necesidad, o por casualidad. Fernández de Enciso afirmó que él fue el primer español en matar un caimán; lo hizo 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 quien le dio la punzada mortal al animal, pues las lanzas de los demás rebotaban contra su cuero. Después procedieron a desollarlo, destazarlo y prepararlo. Escribió que su carne era “blanca y gentil, olía a almizque, era buena de comer”.<sup>3</sup> Casi veinte años después, Cieza de León, como miembro de la compañía del capitán Alonso de Cáceres que iba a la conquista de las provincias de Urute, se encontraba en el suroccidente de la provincia de Cartagena. Cuando pasaban

---

1. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural*, tomo 3, p. 137, edición de 1944. Agradezco al historiador Fernando Torres por haberme participado este dato, que yo había desatendido en su momento.

2. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 5, ff. 559v, 560r y 580r.

3. Fernández de Enciso, *Summa de geografía*, p. 274.



por el río San Jorge encontraron un caimán fuera del agua y lo atacaron, mataron y despedazaron para comérselo, pues estaban hambrientos. Aunque calmaron su necesidad, fueron más exigentes que Fernández de Enciso, pues según Cieza era “mala carne, y de un olor muy enhastioso”.<sup>1</sup> Esta última apreciación 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 de crear un consumo habitual, y que, como los indios no acostumbraban comerlo, tampoco se podían apropiarse de él por ese medio.<sup>2</sup>

El que los indios no consumieran carne de caimán no significa que no lo cazaran. Al igual que con el manatí, algunos pueblos se iban a las playas de los ríos para matarlos y extraerles su grasa.<sup>3</sup> 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.<sup>4</sup> 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 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”.<sup>5</sup> Los indios también desenterraban los de tortugas e iguanas, y estos también llegaron a las mesas de los españoles, que no le pusieron reparos a su sabor, sino a su consistencia, pues no era como la de los huevos de las gallinas, sino que eran suaves y sin cáscara firme.<sup>6</sup>

Cuando ya hubo suficientes gallinas y los indios debían entregar sus huevos como parte de su tributo, se empezó a ver con desconfianza los huevos de tortugas,

1. Cieza de León, *Crónica del Perú*, primera parte, cap. II, p. 9.

2. Incluso hoy en día, algunas comunidades amazónicas solo consumen carne de caimán cuando no encuentran su sustento básico. Miño Rueda, “Los últimos cazadores de caimanes”, p. 3-1.

3. AGN, *Colonia. Miscelánea*, tomo 12, f. 335v y ss.; *Visitas de Bolívar*, tomo 4, f. 425r.

4. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 5, f. 179r.

5. Fernández de Oviedo, *Sumario*, cap. LVII, p. 146.

6. Fernández de Enciso, *Summa de geografía*, p. 274; a Exquemelin los huevos de caimán se le asemejaban a los de ganso. *Historias de piratas*, 20 de marzo, p. 141.

iguanas y caimanes, que 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 en su alimentación.<sup>1</sup> De esta manera se creó una identidad relacionada con los huevos, que dividía los grupos sociales con cierta claridad; aun así, las fronteras siempre son permeables, y 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 bastimento.<sup>2</sup>

La carne de iguana fue apreciada desde el principio por su sabor y consistencia. Como ya se mencionó, los españoles la compararon con algunos animales de carne blanca, como el conejo y algunas aves. Los españoles aprendieron las maneras de prepararla de los indios y la saborearon,<sup>3</sup> pero también 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 conoçen este manjar”.<sup>4</sup> 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 nuestro sistema de valores, a menudo desnaturalizándolo. En cualquier caso adaptándolos, reduciéndolo a nuestras medidas”.<sup>5</sup>

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; su producción 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.<sup>6</sup> La explicación de este silencio puede residir en que, por no ser un

---

1. Portocarreo, *Descripción del virreinato del Perú*, p. 119.

2. “Descripción de la villa de Tenerife... (19 de mayo de 1580)”, p. 345.

3. “Abriéndolas desde el gaznate 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.

4. Fernández de Oviedo, *Historia general y natural*, tomo I, p. 396.

5. Montanari, *Del hambre a la abundancia*, pp. 100-101.

6. AGN, *Colonia. Visitas de Bolívar*, tomo 1, f. 344r.

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 formaba 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: como aumentó el número de gallinas, no hubo necesidad de sustitutos. 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.

### 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 comunes a las distintas experiencias; por ejemplo, en la mayoría de los casos la producción se basó en la mano de obra indígena. A finales del siglo XVI y comienzos del XVII la población africana y en menor medida otros grupos sociales se incorporaron al sistema productivo para incrementarlo o para suplir la disminución demográfica y la dispersión de los pueblos aborígenes.

Otro aspecto que conecta las diferentes experiencias regionales fueron las formas en que las producciones más importantes estuvieron vinculadas a las necesidades comerciales y productivas de la Corona: el ganado porcino en Cartagena y en el occidente, el vacuno en el centro y el occidente, y la cacería de anfibios americanos en las costas de los ríos Magdalena y Cesar. 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, a mantener un abasto continuo que asegurara la estabilidad de zonas con intensa actividad comercial. Estas producciones incidieron de maneras diferentes en la creación y fortalecimiento de las identidades alimenticias regionales.

La producción que nutría los puertos, ciudades, villas y minas no necesariamente satisfacía un solo modelo de consumo. Entre las variantes del gusto, las necesidades, las posibilidades y el comercio se fueron tejiendo modelos regionales de consumo diferenciado de las carnes. Mientras el modelo cartagenero hizo de la carne de cerdo fresca un ingrediente 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 que 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, solo 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 peninsular ideal. 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 acontecía en la península ibérica, sino que el marco de la expansión mundial era su referente y en él las experiencias se multiplicaban.

En el caso del consumo de carnes de anfibios 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 caracterizar como indiano, irreductible a las dos experiencias previas. Y por ser indiana era 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 española de consumo.

Por supuesto, las comunidades indígenas que se apropiaron del consumo y la producción de la carne de ganado vivieron parte de esas experiencias hispánicas a la manera de la expansión de Occidente. Si bien puede parecer una afirmación eurocéntrica, se debe tener presente que los indígenas participaron en este sistema en dos formas: por un lado, como mano de obra y consumidores, aunque fuera por coacción, y por el otro, apropiándose autónomamente de ciertos animales europeos, que incluyeron en sus dietas; esto lo hicieron los grupos que no se insertaron en 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 forma era claramente hispánica, porque esos indígenas estaban integrados en ese orden y en su vida, costumbres y culturas, y se habían transformado debido a la presencia de los españoles y de su sociedad. En la segunda forma, 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 la apropiación productiva y del consumo no estuvo por completo bajo el control español y siguió dinámicas que los españoles 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 indianos de carne se produjeron

identidades alimenticias que muestran cierta claridad. También es cierto que las fronteras de las identidades eran “porosas” y que, en ocasiones, se presentaban superposiciones debido a 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 pueden identificarse sin gran dificultad, cuando se atiende a las diferencias internas se constata que ciertas identidades de casta o de grupo estaban relacionadas con la cantidad de determinado producto que se incluyera en los platos, o en la forma de prepararlos y consumirlos. A diferencia de Europa, donde un alto consumo de carne era exclusivo de las élites,<sup>1</sup> en el Nuevo Reino de Granada la carne era un eje transversal del 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.

---

1. Montanari, *La comida como cultura*, p. 105.



## Conclusiones

### Entre la negociación y la sujeción

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 adoptaron diversas maneras. Además de los actos de violencia propios de toda imposición militar, también hubo vínculos relativamente estrechos entre diferentes grupos, que en ocasiones se dieron en las formas de la afiliación familiar, el compadrazgo, las alianzas militares, el vasallaje y el comensalismo (casi siempre este estaba presente en las formas anteriores). Tanto en la cordialidad como en la violencia, la comida era un objeto de negociación por medio del cual las partes ponían a prueba su poder.

Cuando predominaron 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 resistiéndose 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 ocasiones la violencia no era la única vía, hubo actos de intercambios alimentarios. Por ejemplo, en la zona del Darién, en buena medida el éxito de Vasco Núñez de Balboa en su afán de mantener a los caciques en paz fue la combinación de la 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.<sup>1</sup> Pedrarias Dávila y sus hombres estuvieron menos atentos a respetar estas formas de compañerismo y de negociación con los indígenas, y trataron de imponer la dominación por la fuerza, sin mucho éxito; por lo tanto, se resquebrajó el sistema impuesto por Balboa y no se estableció 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 era su amante; merced a las relaciones familiares de ella, Gutiérrez se insertó en unas redes que hábilmente supo utilizar, intercambiando 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, enriquecer la experiencia con nuevos aportes (como el vino) y aceptar aquello que se le ofrecía. Así como existía un ambiente festivo, también se iban forjando relaciones políticas de obligaciones mutuas: los indígenas entregaban alimentos, reconocían su sujeción a los españoles y adoptaban el cristianismo, y los españoles les proporcionaban la certeza de protegerlos contra otros españoles y les daban hachas y vestidos de tanto en tanto.<sup>2</sup>

Estas negociaciones entre grupos interétnicos no limaban todas las diferencias internas, ni todos los intereses quedaban satisfechos. En el caso de los indígenas, estos acuerdos servían para conseguir aliados poderosos en contra de sus vecinos enemigos. Por ejemplo, entre los pueblos muiscas 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”.<sup>3</sup> 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 los españoles el cacicazgo de Bogotá había incrementado su poder por la vía militar, en detrimento

---

1. Bernard y Gruzinski, *Historia del Nuevo Mundo*, tomo I, p. 361.

2. DIHC, tomo II, pp. 302-305, 308 y 325.

3. “Relación de Santa Marta [ca. 1550]”, p. 171.



de sus vecinos.<sup>1</sup> Los resentimientos por el cambio de la 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 la paz que se hubiera establecido con los aborígenes, porque esta beneficiaba o afectaba intereses particulares o de sectores contrapuestos que luchaban por la posesión de un territorio.<sup>2</sup>

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. Por supuesto, este escenario era posible cuando el poder de ninguno de los dos grupos era lo bastante fuerte como para imponerse sobre el otro y sojuzgarlo, o exterminarlo. En un comienzo, el requerimiento solamente 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 asignarle un término temporal preciso, porque, incluso a fines del siglo XVII, la relación con grupos indígenas del Chocó se basaba en la negociación y en el intercambio de alimentos (especialmente pescado por parte de los indígenas y ganado vacuno por parte de los españoles).<sup>3</sup> Allí donde no se establecía el poder hispánico de manera vertical era necesario negociarlo en y con la comida, porque este era el elemento básico de comprensión intercultural que mejor expresaba la voluntad de realizar acuerdos. En estos casos las partes, si bien no se encontraban en igualdad de condiciones, por lo menos sí estaban en posición de negociar.<sup>4</sup>

---

1. 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 muiscas*.

2. DIHC, tomo IV, pp. 12-13 y 92.

3. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 11, f. 857v y ss.

4. “Relación que da el adelantado Andaboya...”, p. 169.

## Dominar y transformar

Aunque desde el comienzo de la conquista de la Tierra Firme se había buscado que los caciques y sus pueblos adoptaran el cristianismo, en la mayoría de los casos se trataba de un reconocimiento formal, mas no de 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, y 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 ajustar esta 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.<sup>1</sup> Entre muchos grupos indígenas existía la idea del ayuno purificador, usualmente asociada con ritos propiciatorios de sus creencias tradicionales.<sup>2</sup> 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 expresaba 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.<sup>3</sup>

Si bien la presión para transformar las prácticas alimentarias no se ejercía solo desde la Iglesia, la idea del cristianismo era el eje rector de buena parte de los discursos que 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”.<sup>4</sup>

La exhortación comenzaba con la prohibición del consumo de carne humana porque era el tabú fundamental de la alimentación cristiana, y, de otro lado, esta

---

1. FDHNRG, tomo VII, pp. 46-47.

2. Véase el capítulo “Rituales indígenas de abundancia”.

3. Véase Gómez, P. y Ramón L., *Los privilegios de la América Latina en su parte histórico-cronológico*.

4. AGN, *Colonia. Visitas de Santander*, tomo VI, f. 599.

práctica era parte de una imagen construida de las prácticas indígenas. Seguía el imperativo sobre la forma en que se debía preparar la carne y el pescado: transformarlos con fuego equivalía a volverlos comestibles, por medio de una operación que no solo era técnica, sino fundamentalmente ordenadora del mundo, pues permitía integrarlos a la cultura desde la óptica occidental.<sup>1</sup> Por lo tanto, 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?<sup>2</sup> 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 general para que fueran buenos cristianos y comieran productos apropiados para esta condición. 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.”.<sup>3</sup> 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.

La retórica de estos dos llamados hacía de la alimentación el eje de la identidad cristiana y reflejaba la voluntad transformadora e impositiva de los españoles para con las sociedades dominadas. A su vez, existían reacciones indígenas que reafirmaban la propia identidad por medio de las comidas, y así los indios sostenían que no deseaban volverse cristianos porque dejarían de beber masato.<sup>4</sup> Es posible comprender entonces que los llamados españoles no caían en sacos rotos, aunque no siempre obtuvieran la respuesta deseada. Sin embargo, la capacidad transformadora de los españoles no se restringía al campo de lo retórico, sino que provocaba cambios culturales, económicos y sociales de gran calado.

Uno de los mecanismos más efectivos de la transformación alimenticia fue la tributación de los pueblos indígenas. Se suponía que ellos debían entregar sus excedentes agrícolas a los encomenderos, pero en muchas ocasiones esto no se

---

1. Montanari, *La comida como cultura*, pp. 32 y 42.

2. Cercana al valle de Chinacota, al oriente del Nuevo Reino de Granada.

3. Sandoval, *Un tratado sobre la esclavitud*, libro tercero, cap. IV, p. 383.

4. Simón, *Noticias historiales*, tercera parte, sexta noticia historial, cap. XLVII, p. 434.

cumplió, pues los españoles se apropiaron de la mano de obra de las encomiendas. Incluso en los casos en que no sucedió de esta manera, el sistema tributario les imponía a los indios sistemas de organización de la producción 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 suponía cambiar la redistribución de las formas tradicionales a una nueva, en la cual el cacique se convertía en un administrador de la comunidad, encargado por el poder colonial. Este tema 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;<sup>1</sup> otros consideran que fueron capaces de adaptarse a las nuevas condiciones y se consolidaron en las estructuras existentes, con la suficiente habilidad para reinventarse su posición.<sup>2</sup> 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 de la alimentación. Es más, en ocasiones la permanencia de ciertos hábitos y usos alimenticios servía como un referente del pasado, que permitía dotar de sentido y orden al mundo. En algunas regiones, especialmente en las tierras frías, sí hubo una transformación del modelo productivo, porque se introdujeron cultivos de origen europeo. Sin embargo, no es sencillo determinar su influencia 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 vendía en las ciudades comarcanas, por lo tanto no es probable que la comunidad guardara para su consumo. Puede apuntarse otro cambio: el comercio entre grupos indígenas existía mucho antes de la llegada de los españoles, pero con la modificación de las redes comerciales estos grupos pudieron adquirir productos que no formaban parte de su dieta tradicional, fueran aborígenes o recién llegados, y los adoptaban en sus estructuras gustativas. El caso más claro fue el del vino –incluso como resultado de la intención española de que reemplazara a la chicha y redundara en favor de las arcas imperiales–,<sup>3</sup> pero no fue el único. La llegada de las gallinas, principalmente, y de ganados europeos permitió que las comunidades indígenas dispusieran de proteína animal en cantidades considerables, mediante

---

1. Langebaek, “Resistencia indígena y transformación ideológica”, p. 31.

2. Gamboa, “Los caciques muiscas y la transición al régimen colonial”, p. 55.

3. AGI, *Patronato*, 171, n. 2, r. 11.

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 traídos por los españoles.

A pesar de que practicaban la caza, en términos generales el consumo de carne entre 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, a propósito de los pueblos que consumían carne y podían ser acusados de antropofagia, pensaban que la introducción de vacas y cerdos les proporcionaría suficiente alimento para que no vieran la necesidad de comerse unos a otros.<sup>1</sup> Además de la implantación del sistema productivo, esta explicación valoraba el control que el sistema colonial ejercía sobre las poblaciones indígenas.<sup>2</sup> Por otro lado, en aquellos que eran más afectos al pescado que a la carne, veían los españoles una transformación de sus costumbres, según su grado de integración con los propios europeos.<sup>3</sup>

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 los patrones de consumo tradicionales. Es preciso tener en cuenta que las transformaciones desencadenadas por la conquista no se limitaron a los lugares o grupos sobre los que se ejercía poder directo, pues muchos pueblos que se resistieron a la dominación colonial, como los tupes o los pijaos, practicaron el abigeato, a veces como estrategia de guerra. No practicaron, en cambio, la cría de ganados, porque habría supuesto cambios en su vida cotidiana que podían arriesgar su resistencia contra los españoles, pero no por ello se abstenían 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 y les haría perder su autonomía, pues los

---

1. AGI, *Santa Fe*, 51, r. 1, n. 4, f. 3r.

2. AGI, *Patronato*, 192, n. 1, r. 53, f. 1v.

3. “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 Velasco, *Geografía y descripción universal de las Indias*, p. 18.

pondrían a tributar y a trabajar según los parámetros españoles.<sup>1</sup> Tanto en un caso de resistencia como en otro el objeto del rechazo no eran 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 de aquello que representaban los españoles, entre otras cosas el consumo de carne; en medio de una proclamación de “pureza cultural”, los indígenas reivindicaban la pesca como núcleo de su dieta.<sup>2</sup>

Este panorama permite comprender que las reacciones ante la presencia española y sus productos fueron múltiples, y que prácticamente solo se pueden caracterizar afirmando que hubo transformaciones y respuestas, así esta últimas no siempre coincidieran con lo que esperaban los conquistadores.

En términos generales, los españoles entendieron la introducción de alimentos de origen europeo (no exclusivamente la carne) y las prácticas alimentarias como una faceta positiva 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 en 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; no obstante, era un principio de inserción que ponía a todos los miembros, en un mismo plano, a compartir los alimentos y las concepciones sobre ellos.

El acceso de los pueblos indígenas a ciertos productos de origen español era restringido, y ello dificultaba la existencia de un espacio para compartirlos. Con todo, algunos individuos de estos pueblos se podían permitir consumirlos, pero el registro documental encontrado no ofrece muchas respuestas acerca de cómo accedían a ellos. Este obstáculo se puede superar, en parte, desplazando la atención hacia los que recibían los productos de manos de los encomenderos. Es cierto que esto significa dejar de observar a aquellos que de manera activa conseguían los productos para atender a quienes de manera pasiva los recibían y no podían escoger lo que obtenían. Aun así, este recurso permite conocer el papel que desempeñaban ciertos productos y su valoración. No se puede perder de vista que quienes recibían comidas de los encomenderos eran los menos, y que, en ocasiones, la información registrada estuvo condicionada por presiones sobre los indios para que en las visitas no se castigara ni multara a sus amos. Pero incluso

---

1. AGN, *Colonia. Caciques e indios*, tomo 11, f. 857.

2. Córdoba, “El sacrificio de españoles en San Juan y Navidad”, pp. 5-6.

si la información es mentirosa revela cuáles se consideraban respuestas correctas y, por lo tanto, de conformidad con los propósitos de este análisis, tiene un valor análogo al de la que fue consignada sin coerción.

El papel de proveedor 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 que lo compraban o porque lo tenían almacenado de los tributos que habían recibido con anterioridad. En este caso se buscaba mantener una continuidad alimentaria y subsanar una carencia fundamental en la estructura dietética; por lo tanto, no existe la introducción de elementos ajenos, solo la preservación de la seguridad de la comunidad. Por otro lado, cuando los pueblos indígenas se veían afectados por las pestes, unos cuantos encomenderos procuraron brindarles apoyo, especialmente en lo relativo a los cuidados médicos, como el sangrado, y a algunos alimentos, como carnes de varios tipos, panes, dulces y vino, este último en menor medida.<sup>1</sup> Estos productos diferían de las comidas tradicionales y se constituían para la comunidad en una experiencia regalada, es decir, de gusto y placer. A pesar de que los recibían cuando estaban aquejados por la enfermedad, tenían un significado positivo, los entendían como comidas deseables que no aparecían en el panorama usual de la alimentación indígena, y estaban relacionados con el 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 la alimentación blanca, poco frecuente entre los indígenas. Por otra parte, las cantidades debían ser superiores a las acostumbradas, como para destacarse en tales ocasiones.

Estos productos fueron marginales en la alimentación de los pueblos indígenas, pero servían como referencia de aquello que estaba en otro plano y aun así se integraba a sus deseos, tal vez no en la cotidianidad, mas sí en los momentos especiales.

Si bien desde el comienzo de la conquista los españoles consumieron maíz y productos de la tierra, el que los indios comieran alimentos de origen europeo permitía consolidar la idea de una comunidad que compartía las comidas, más por la vía cristiana o de la occidentalización que por la de la “indianización”. De alguna manera, ciertos grupos encontraban una vinculación en la provisión de alimentos. Por ejemplo, los indios de Suta, encomienda de Pedro Merchán de Velasco, decían

---

1. 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.

que veían a este 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.<sup>1</sup>

La encomienda no fue el único lugar de encuentro entre blancos e indios, y, sobre todo, tal vez no fue el ámbito más propicio para que se mezclaran sus concepciones de la alimentación. Las ciudades y las pulperías debieron ser más adecuadas para los intercambios, pero no siempre la documentación relativa a estos sitios registró este tipo de actividades. Aun 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 ocurrió de manera jerarquizada, siguiendo los modelos sociales existentes pero integrándolos a todos en 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 esta sea un asunto 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 es posible reconocer las alianzas, las transformaciones y las posibilidades de superar las crisis, o bien de imponer un orden reconocible por lo que se come y la forma como se come. 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.

### La construcción de identidades y de comunidades

A medida que se expandía, Occidente intentaba transformar el mundo a su imagen y semejanza,<sup>2</sup> y en buena medida lo consiguió. Se debe tener en cuenta que su imagen no fue siempre la misma y que buena parte de su éxito transformador radicó en su capacidad de adaptarse a nuevos panoramas y adoptar elementos ajenos a la tradición europea, al punto de que resulta imposible pensar al Viejo Continente sin estos rasgos, por ejemplo, el uso del azúcar y la apropiación de los nuevos descubrimientos.

Por el objeto de esta investigación, el lente se ha enfocado en el Nuevo Reino de Granada y en los cambios que ocasionó la expansión española en este territorio

---

1. AGN, *Colonia. Visitas de Boyacá*, tomo 10, f. 498r.

2. Crosby, *The Columbian Exchange*, pp. 3 y 66.



durante los siglos XVI y XVII, específicamente los relacionados con la alimentación. Se ha observado cómo esos procesos produjeron identidades alimenticias y, como consecuencia de estas, comunidades que compartían elementos comunes en sus 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 las redes comerciales que unían el orbe. Como consecuencia hubo cambios sustanciales desde los puntos de vista físico y humano, tanto para los aborígenes como para los conquistadores y los africanos esclavizados.

Si bien el objeto de esta investigación no es la historia ambiental, es claro que la transformación física del territorio obedeció, en parte, a procesos productivos que estaban estrechamente vinculados con el régimen alimenticio. El traslado e imposición de los cultivos y ganaderías europeos desempeñó un papel fundamental en esa transformación, pues plantas y animales del Viejo Continente ocuparon las tierras de las Indias Occidentales, con éxito diverso. Donde unas especies resultaron menos aptas, otras consiguieron adaptarse y hacer presencia significativa. De esta manera hubo una conquista agropecuaria que transformó los paisajes, con mayor o menor intensidad e impacto.

Pero la transformación física no se limitó a los elementos de origen europeo, en muchas ocasiones los conquistadores implantaron sistemas productivos basados en productos de origen asiático, como el plátano o la caña de azúcar. Por otra parte, las nuevas formas de propiedad de la tierra y la necesidad de incrementar la producción de maíz, al tiempo que continuaba el uso del sistema tradicional de quema, siembra y rotación en el marco colonial, conllevaron el agotamiento de los suelos. En definitiva, cambió el panorama de la vegetación, con la desaparición de la vegetación cerrada y la expansión de la frontera agrícola.

En esta investigación son importantes los procesos de transformación de los sistemas productivos agrícolas, de las dietas y de las concepciones relacionadas con la alimentación. Es claro que la conquista y la colonización fueron definitivas para tales procesos, 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 en que se podía, de proveer lo necesario para que aquel fuera posible y rentable. Pero la imposición de un cierto tipo de producción no supuso automáticamente la apropiación de los nuevos productos por parte de grupos sociales; esta sería una interpretación tan simplista como negar el impacto transformador de la colonización en el Nuevo Reino de Granada. A 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 mismos, los cambios son innegables, es una verdad de Perogrullo que en casi todos los periodos históricos hay cambios en los procesos sociales, culturales y alimenticios, y 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 ámbito colonial? En el caso de las carnes vacuna y porcina no se trata de una imposición del consumo, sino de una apropiación por parte de los indígenas y una transformación en la dieta de los europeos debido al 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. Las fuentes han mostrado que esta última opción se mantenía en la medida en que los grupos se ubicaran en la periferia del sistema de dominación colonial, bien en confrontación abierta o bien porque eran de poco interés para el sistema. Cuanto más integrados estaban los grupos a la sociedad dominadora y a su andamiaje de abastecimiento cárnico, más clara 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 reducido de carne, pero en el Nuevo Mundo ellos y sus descendientes aumentaron las cantidades de esta última, en parte porque las condiciones del territorio propiciaron una producción abundante y porque, en vista de la ausencia de muchos otros productos, los ganados tenían la puerta abierta como supletorios.

Las dietas y los gustos de los indígenas y de los españoles se transformaron, y es evidente que los cambios estaban asociados a los ocurridos en el sistema productivo; por lo menos en ambos casos, este fue un agente dinamizador. Debe tenerse presente que no fue un proceso ocurrido en el vacío, sino mediado por las *estructuras del gusto*, para utilizar la 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 estas.<sup>1</sup> En la tradición ibérica la carne era un producto

---

1. Montanari, *Del hambre a la abundancia*, pp. 100-101.

minoritario en comparación con los panes, pero confería distinción. Aunque no llegó a representar lo mismo que para los holandeses y franceses asentados en las Antillas, el aumento de la cantidad de carne en la dieta del Nuevo Reino fue valorado de conformidad con un referente tradicional, y esta adquirió un lugar destacado en los sistemas dietéticos que estaban en construcción. Por otra parte, los grupos indígenas que con mayor facilidad adoptaron el consumo de carnes europeas fueron aquellos que antes del contacto con los españoles consumían proteína animal en relativa abundancia. Sin embargo, el peso de las prácticas ganaderas fue tan grande que la gran mayoría de los pueblos aborígenes terminaron por adoptarlas de diferentes maneras.

En el caso del casabe, 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 aceptaron el casabe en su escala gustativa de acuerdo con una asimilación morfológica por la cual cumplía una función similar a la del bizcocho, como bastimento de necesidad, y no de placer. Los africanos fueron obligados a producir casabe y se apropiaron de él porque se podía asimilar, en la forma de consumirlo, a otros productos que formaban parte de su tradición culinaria. Hasta acá, en los tres grupos étnicos hay un mismo patrón. Sin embargo los africanos, con el paso del tiempo, le añadieron nuevos usos al tradicional. La estructura incorporaba elementos novedosos a las viejas prácticas con base en los referentes tradicionales, y de esta manera se integraban a un orden establecido, pero esto no suponía que aquella no se transformara; de hecho lo hacía, pero siempre manteniendo el orden y coherencia de conformidad con unos parámetros propios. Estos cambios sucedían cuando los miembros de 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 se transformaron con el paso de los años, no solo por la adopción de productos extraños a ellas, sino porque ellas mismas, como entramado, cambiaron con respecto al casabe. El contacto entre esquemas alimentarios diferentes, la circularidad de las ideas y una producción abundante crearon una visión positiva del casabe como elemento identitario en la gobernación

de Cartagena; no obstante, este fenómeno no ocurrió durante los siglos XVI y XVII, sino tiempo después.

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 ocurría 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 que sobresaliera la carne, y que por lo tanto no contaban con referentes para hacer una analogía, casos en los que el cambio parecía obedecer a una imposición productiva de los conquistadores. Sin duda la novedad era tan importante que creaba un nuevo panorama, pero no se insertaba en el vacío: había otras prácticas que permitían entroncar el nuevo elemento con la vida grupal, por ejemplo, el trabajo colectivo organizado en pequeñas unidades, como la pareja, o un poco más amplias, como las familias extendidas. La división del trabajo proporcionaba una 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, fueron apareciendo nuevas características que les otorgaban sentido, tanto en la producción como en el consumo.

Tanto cuando existían estructuras del gusto que facilitaban la apropiación de los nuevos productos como cuando esto no ocurría es fundamental tener en cuenta que los sistemas productivos de los alimentos que se han tratado en esta investigación tenían la capacidad de crear *prácticas estructurantes* del gusto, porque incluían a la mano de obra no solo como fuerza trabajadora, sino también consumidora. Además, por los costos del producto final, casi todos los miembros de la sociedad podían acceder a los alimentos o a partes de ellos, por vías legales o ilegales. Por esta razón dejé de lado algunos otros productos agrícolas producidos localmente, en pequeña escala. Aunque estos pudieran formar identidades, no solían pertenecer a un espectro social amplio que permitiera observar cómo diferentes grupos se apropiaron de ellos.

Con la idea anterior no pretendo afirmar que los españoles impusieron cambios alimentarios para ellos, los indígenas y los negros, que esto sucedió mecánicamente y que todos reaccionaron positivamente a estas imposiciones. Sostengo que las necesidades del sistema colonial y las formas en que 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.

## Ordenar el mundo

No obstante los cambios que se produjeron en el consumo, las estructuras del gusto tradicionales se mantuvieron vigentes, no solo 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 los modos en que lo hacían. Tanto para los españoles como para los indígenas<sup>1</sup> se establecía una línea de continuidad con el pasado, la mayoría de las veces con una idealización, como respuesta a los procesos de transformación coloniales. 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 o se despreciaban las comidas, según pertenecieran o no a esa estructura tradicional; algunas proporcionaban cierta distinción alimentaria, mientras que otras no, pues formaban parte de lo salvaje o inculto. Solo por medio de transformaciones culinarias del mundo europeo era posible integrar algunas comidas o productos americanos en las estructuras del gusto ibéricas, pero esta operación era relativa, no absoluta, porque funcionaba regionalmente o en varias provincias, y no tenía la suficiente fuerza para transformar la estructura del otro lado del Atlántico. La comparación constante permitía que se conservara un ideal o referente que servía para otorgar distinción por medio del consumo; de ahí el arraigo de las 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 entre los españoles, también esta estructura creaba identidad y cohesión interna, y en ocasiones era muestra de distinción. Por ejemplo, contar con varias mujeres para preparar chicha era un privilegio reservado a caciques y capitanes; así mismo, la bebida podía ser un marcador de prestigio ubicado en un plano retributivo que no determinaba la diferencia tanto por su calidad o exclusividad sino por la cantidad disponible y la posibilidad de repartirlo entre los hombres, bien fuera en las celebraciones o

---

1. Es posible que los africanos también puedan ser incluidos en esta lista. Sin embargo, en las fuentes de esta investigación no se encontró la documentación que permitiera hacerlo.

en los convites de trabajo. Sin embargo, la capacidad de la comida aborígen para proporcionar distinción resultaba cada vez más menguada; por un lado, la sociedad dominante la había relegado a una posición subalterna, y por otro, la presión de los evangelizadores y de las autoridades españolas para imponer 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, la oscuridad documental que impide ver la distinción de una comida asociada a la técnica de la preparación de los platos o a la ausencia o presencia de ciertos productos fue producida por el poder hispánico; por una parte, porque relegó a una posición subalterna la alimentación indígena y homogeneizó sus características y sutilezas culinarias; por otra parte, porque con la llegada de los españoles las prohibiciones o privilegios alimentarios<sup>1</sup> se vieron alterados por la desestructuración progresiva del entramado sociopolítico que antes hacía posible que existieran alimentos vedados a algunos y reservados para unos cuantos.

La alimentación indígena cumplía así mismo 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 en términos simbólicos 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 representaban 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 del deseo alimentario y de un deber ser del comer.

Las identidades también se construían en los cambios de la alimentación cotidiana, en ellos se confrontaban diversas concepciones de la comida y apropiaciones de los productos. En general, el maíz y las carnes conformaban el sustento del grueso de los habitantes del Nuevo Reino de Granada. En algunos lugares, otros productos podían complementar la dieta, y así había una mayor o menor presencia de trigo, yuca, papas, arracachas, ayuamas, cubios y otros tubérculos.

---

1. Es preciso reconocer que tales privilegios solo se encuentran documentados para la región chibcha, la cual era más estratificada socialmente y más complejamente desarrollada, desde el punto de vista político, que otros grupos aborígenes del Nuevo Reino de Granada.

En la práctica, casi todos los estamentos sociales tenían una alimentación básica compuesta por los mismos productos, e incluso con preparaciones relativamente similares. 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 marcas técnicas de preparación o de selección de los productos que lo distinguían; también existían 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, pero en sí mismas eran móviles y se relacionaban más con un contexto de consumo que con una rigidez permanente. Por ejemplo, como se vio al estudiar el maíz, indios y españoles consumían chicha y mazamoras; los españoles aseguraban que las suyas eran más regaladas gracias a los aditamentos o al cuidado y limpieza con que las preparaban. Si en unos casos es claro que la inserción de un plato en una estructura del gusto suponía una variación considerable por la adición de algunos elementos (por ejemplo, leche de coco, azúcar o canela en el caso de las mazamoras), en ocasiones también es claro que la insistencia sobre la limpieza funcionaba más como un símbolo de calidad que como un determinante del sabor. Es decir, efectivamente los españoles podían presionar al servicio indígena para que observara sus parámetros de aseo, pero no podían tener la certeza absoluta de que se cumplieran, e incluso consumían de las mismas chichas y mazamoras que los indios preparaban para sí. En la práctica, tal pretensión era de cumplimiento relativo, y no obstante era fundamental como premisa, porque establecía diferencias desde las concepciones y valoraciones alimentarias. Además, desde la dominación española se juzgaba positivamente la pretensión de pulcritud en la preparación y los aditamentos puestos por los españoles; estos cuidados hacían de mazamoras y chichas platos regalados, en contraposición con los confeccionados por los indígenas, que desde la óptica dominante podían ser comidas de animales.

La “transversalidad social de prácticas y costumbres alimentarias”<sup>1</sup> 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 el abasto, y por otro, con el consumo o con las pretensiones relativas a este la gente determinaba su posición

---

1. Montanari, *La comida como cultura*, p. 39.

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. Igualmente, 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.

Las particularidades del consumo, en la calidad o en la cantidad, se asociaban con identidades claras, mediante las cuales los individuos reivindicaban su pertenencia a una colectividad, y de esta manera adquirían características públicas reconocibles por los demás miembros de ella. En parte, podían desempeñar ese papel social porque actuaban de acuerdo con él. Así, los indígenas, al consumir chicha en sus celebraciones, hacían aquello que los vinculaba con su comunidad y que los hacía partícipes 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.

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 ocurrió una introducción pasiva de las regiones en el *sistema mundo*, sino más bien una retroalimentación entre lo que se buscaba y lo que era necesario, y lo rentable que resultara producirlo en cada región. Las necesidades y el gusto coloniales condicionaron la producción, pero también unas y otro resultaron modificados por las 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 en el Nuevo Reino de Granada y se consolidaron las identidades en torno a ella.



## Referencias bibliográficas

### FUENTES IMPRESAS

- “A su alteza de Vasco Núñez de Valvoa, 16 de octubre de 1515”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 79-91. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- Acosta, José de. *Historia natural y moral de las Indias*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1940.
- Aretino, Pietro de. *Vida de las casadas y de las cortesanas*. Barcelona: Ediciones 29, 1990.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- 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*, pp. 183-211. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 1966.
- Cárdenas, Juan de. *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Madrid: Alianza, 1988.
- Carletti, Francesco. *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo (1594-1606)*. Estudio preliminar, traducción y notas de Francisca Perujo. México D.F.: 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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- Castellanos, Juan de. *Elegías de varones ilustres de Indias*. Edición de Gerardo Rivas Moreno. 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*. En *Obras completas*, tomo I. Madrid: CSIC, Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo, 1984 (1553).
- La guerra de Chupas*. En *Obras completas*, tomo II. Madrid: CSIC, Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo, 1984 (1553).
- La guerra de las Salinas*. En *Obras completas*, tomo II. Madrid: CSIC, Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo, 1984 (1553).
- La guerra de Quito*. En *Obras completas*, 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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.

- Croitorum Rotbaum, Itic. *De sefarad al neosefardismo*. Dos tomos. Bogotá: Kelly, 1967.
- “Descripción de la ciudad de Cartagena [siglo XVI]”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 405-410. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “Descripción de la ciudad de Tocayma 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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “Descripción de (la) gobernación de Cartagena [1571]”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 413-431. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “Descripción de Popayán (1583)”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 447-465. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.

- “Discreción de la ciudad de Ocaña de la gobernación de Santa Marta [24 de marzo de 1578]”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 85-122. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- Descripción del virreinato del Perú. Crónica inédita de comienzos del siglo XVII.* Edición y prólogo de Boleslao Lewin. Rosario: Universidad Nacional del Litoral, 1958.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “Don Juan de Borja informa sobre la guerra contra los pijaos [25 de mayo de 1610]”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo IV, pp. 473-484. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “El proceso contra el cacique de Ubaque en 1563 [1563-1654]”. Transcripción de Clara Inés Casimilas y Eduardo Londoño L. *Boletín Museo del Oro*, n.º 49, julio-diciembre, 2001. Obtenido de la red mundial el 2 de febrero del 2006: <<http://www.banrep.gov.co/museo/esp/boletin>>.
- “Epítome 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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- Erasmus de Rotterdam, Desiderio. *Coloquios*. Buenos Aires: 1947.
- 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. *Tratado breve de medicina*. Madrid: Cultura Hispánica, 1944 (1592). Colección de Incunables Americanos del Siglo XVI, volumen X.
- Federmán, Nicolás de. *Historia indiana*. Madrid: Academia Colombiana de la Historia, 1958 (1557).
- 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*. Diez tomos. Asunción: Guaranía, 1944.

- Sumario de la natural historia de las Indias*. Edición de Manuel Ballesteros Gaibrois. Madrid: Dastin, 2002 (1525).
- Fernández de Piedrahita, Lucas. *Noticia historial de las conquistas del Nuevo Reino de Granada*. Bogotá: Ediciones de la Revista Ximénez de Quesada, 1973 (1688).
- 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*, pp. 3-16. Caracas: Fundación John Boulton, 1965.
- 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 D.F.: Xochitil, 1947.
- 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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- Huarte de San Juan, Juan. *Examen de ingenios para las ciencias*. Edición de Esteban Torre. Madrid: Editora Nacional, 1976 (1575).
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “Información sobre el valle de los Pacabueyes (Coro, diciembre 1533)”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 85-122. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- 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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- 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*. Río de Janeiro: Biblioteca Nacional, 1916 [1644].
- Mundo nuevo o descripción de las Indias Occidentales*. Dos volúmenes. Introducción, traducción y notas de Marisa Vannini de Gerulewicz. Caracas: Universidad Simón Bolívar, 1988.
- Las Casas, Bartolomé de. *Historia de las Indias*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1981.
- López de Velasco, Juan. *Geografía y descripción universal de las Indias*. Edición de Marcos Jiménez de la Espada. Madrid: Atlas, 1971 (1572).
- 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 de Berta Ares Queija. Madrid: CSIC, 1989.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- Medrano, Alonso. “Descripción del Nuevo Reino de Granada (1598)”. Transcripción y presentación de Michael Francis. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, n. 30, 2003, pp. 341-360.
- Meléndez, Juan. *Tesoros verdaderos de las Yndias. En la historia de la gran provincia de San Juan Bautista del Perú de el Orden de predicadores*, tomo III. Roma: Imprenta de Nicolás Ángel Tinassio, 1682.
- “Memorial que da fray Gerónimo 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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- 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 D.F.: 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 cincuenta años que a que cura, ansi en España, como en la ysla española, y rreino de tierra firme, [...] En Cartagena indiana, año de 1607 y de la edad del autor 76. [...]*. Salamanca: Universidad de Salamanca, Junta de Castilla y León, 1989 (1607).
- 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 de Ernesto Denot y Nora Satanowsky. México D.F.: Instituto Mexicano del Seguro Social, 1990 (1574).
- “Mortuoria de Ana Ancerma, yndia del pueblo de San Lorenzo de Aburrá, 1627”. *Historia y Sociedad*, n. 7, 2000, pp. 227-237.
- Ocaña, Diego de. *A través de la América del Sur*. Edición de Arturo Álvarez. Madrid: Historia 16, 1987.
- Oliva, Juan Pablo. *Pláticas domesticas y espirituales*. S. l., s. e., 1680.
- 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 D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1993.
- Ovando y Godoy, Juan. *Gobernación espiritual de Indias. Código Ovandino, libro primero*. Presentación y transcripción de Ángel Martín González. Guatemala: Instituto Teológico Salesiano, 1978 (ca. 1570).
- Pérez de Arteaga, Melchor. “Relación del Nuevo Reino (1568)”. En Hermes Tovar Pinzón. *No hay caciques ni señores*, pp. 127. Barcelona: Senadi, 1987.
- Poma de Ayala, Guamán. *Nueva crónica y buen gobierno*. 1616. Edición facsimilar consultada en la red mundial el 2 de febrero del 2007: <<http://www.kb.dk/permalink/2006/poma/info/es/project/project.htm>>.
- 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.
- “Relación de Anzerma”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo I, pp. 335-361. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.

- “Relación de la gobernación de Santa Marta [ca. 1571]”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 191-194. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “Relación de Pedro de Heredia [1553]”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 367-373. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “Relación de Santa Marta [ca. 1550]”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 125-188. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “Relación de Tayrona [1571]”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo II, pp. 197-200. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.



- 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*. Edición facsimilar. Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1972 (1630).
- Sandoval, Alonso de. *Un tratado sobre la esclavitud*. Introducción, transcripción y traducción de Enriqueta Vila Vilar. Madrid: Alianza, 1987.
- 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 de David J. Robinson. Medellín: Secretaría de Educación y Cultura de Antioquia, 1988.
- Simón, Pedro. *Noticias históricas de las conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales*. Recopilación, introducción y notas de Juan Friede. Seis 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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- Splendiani, Ana María et ál. *Cincuenta años de inquisición en el tribunal de Cartagena de Indias 1610-1660*. Cuatro tomos. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica, CEJA, 1997.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- Tobar y Buendía, Pedro. *Verdadera histórica relación del origen, manifestación y prodigiosa renovación por si misma y milagros de la imagen de la sacratissima virgen María 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 Marín, 1735.
- Tovar, Hermes. *No hay caciques ni señores*. Barcelona: Senadi, 1987.

- Relaciones y visitas a los Andes*. Cuatro tomos. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- 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.
- “Visita a la provincia de Mariquita [1559]”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo IV, pp. 71-388. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “Visita de Tomás López a Natagaima [1562]”. En Hermes Tovar Pinzón. *Relaciones y visitas a los Andes*, tomo IV, pp. 407-418. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.
- “Ynformación del señor gobernador Pedro Fernández de Busto del estado en 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. Bogotá: Colcultura, Instituto de Cultura Hispánica, 1993-1996.

#### ESTUDIOS

- Alberro, Solange. “La aculturación de los españoles en la América colonial”. En Carmen Bernand (comp.). *Descubrimiento, conquista y colonización de América a quinientos años*, pp. 249-265. México D.F.: Fondo de Cultura Económica, Consejo Nacional para la Cultura, 1994.
- Del gachupín al criollo. O de cómo los españoles de México dejaron de serlo*. México D.F.: 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”. *Historia y Sociedad*, n. 12, 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 D.F.: Porrúa, 1964.
- Angulo Valdés, 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 (coords.). *Negros, mulatos, zambaigos. Derroteros africanos en los mundos ibéricos*. Sevilla: EEHA, CSIC, 2000.
- Arnaiz, Mabel Gracia (coord.). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona: Ariel, 2002.
- Bajtin, Mijaíl. *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento*. Madrid: Alianza, 1987.
- Barrera Monroy, Eduardo. “Los esclavos de las perlas: voces y rostros indígenas en la granjería de perlas del cabo de la Vela”. *Boletín Cultural y Bibliográfico del Banco de la República*, vol. 40, n. 61, 2003, pp. 3-33.
- Barreto Ribas, María Aparecida de Araújo. *O pão do outro: alimentação e alteridade no Brasil colonial (1500-1627)*. Niterói, 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 D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1976.
- Bernand, Carmen. *Negros esclavos y libres en las ciudades hispanoamericanas*. Madrid: Fundación Histórica Tavera, Fundación Hernando de Larramendi, 2001.
- Bernand, Carmen y Serge Gruzinski. *Historia del Nuevo Mundo*, tomo I. México D.F.: 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”. *Relaciones*, vol. XIX, n. 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”. *Rethinking History*, vol. 9, n. 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 (comps.). *Frontera*

- y poblamiento: estudios de historia y antropología de Colombia y Ecuador*, pp. 57-109. Bogotá: IFEA, Instituto de Investigaciones Amazónica, Departamento de Antropología, Universidad de los Andes, 1996.
- Calvo, Óscar y Marta Saade. *La ciudad en cuarentena: chicha, patología social y profilaxis*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2002.
- Camporesi, Piero. *The Magic Harvest. Food, Folklore and Society*. Malden: Polity Press, 1998.
- El pan salvaje*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 1999.
- El país del hambre*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 2006.
- Capatti, Alberto y Massimo Montanari. *Italian Cuisine. A Cultural History*. New York: Columbia University Press, 2003.
- 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.
- Colmenares, Germán. “La formación de la economía colonial (1500-1740)”. En José Antonio Ocampo. *Historia económica de Colombia*, pp. 13-47. Bogotá: Siglo XXI, Fedesarrollo, 1987.
- 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 (coord.). *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*, pp. 221-248. Barcelona: Ariel, 2002.
- (comp.). *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 D.F.: 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.
- “Los mil forajidos de Antioquia y los mohanes de Ebejico”. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura*, n. 29, 2002, pp. 7-44.
- Las relaciones de méritos y la difusión de la cultura política castellana en Indias*. Tesina presentada en el programa de Doctorado y Diploma de Estudios Avanzados sobre Europa, el Mundo Mediterráneo y su Difusión Atlántica. Sevilla: Universidad Pablo de Olavide, 2003.
- “El sacrificio de españoles en San Juan y Navidad”. Ponencia presentada en el Segundo Simposio Internacional Interdisciplinario de Colonialistas de las

- Américas, Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá, 8 a 11 de septiembre del 2005.
- “Gobierno, estrategias de poder y crítica política en el Nuevo Reino de Granada”.  
Copia mecanografiada.
- Crosby, Alfred W. *The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492*. Westport: Greenwood, 1972.
- Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa, 900-1900*. Barcelona: Crítica, 1988.
- 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*, n. 24, 1998, pp. 11-45.
- “La ganadería vacuna en la isla Española (1508-1587)”. *Revista Complutense de Historia de América*, n.º 25, 1999, pp. 11-49.
- Digard, Jean-Pierre. “Naturaleza y antropología: la domesticación”. En Carmen Bernand (comp.). *Descubrimiento, conquista y colonización de América a quinientos años*, pp. 127-147. México D.F.: Fondo de Cultura Económica, Consejo Nacional para la Cultura, 1994.
- Domingo, Xavier. “La cocina precolombina en España”. En Janet Long (coord.). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, pp. 17-29. México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 1996.
- Douglas, Mary. *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Harmondsworth: Penguin Books, 1970.
- “Los lele de Kasai”. En *Mundos africanos. Estudios sobre las ideas cosmológicas y los valores sociales de algunos pueblos de África*, pp. 25-62. México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1975.
- “Las estructuras de lo culinario”. En Jesús Contreras (comp.). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, pp. 171-197. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1995.
- Estrada, Julián. “La alimentación desde la época prehispánica hasta nuestros días”. En *Historia de Antioquia*, pp. 343-350. Medellín: Suramericana, 1991.
- Fernández-Almesto, Felipe. *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona: Tusquets, 2004.
- Flandrin, Jean-Louis. “Le goût et la nécessité: sur l’usage des graisses dans les cuisines d’Europe occidentale (XIV<sup>e</sup>-XVIII<sup>e</sup> siècle)”. *Annales ESC*, année 38, n. 2, mars-avril, 1983, pp. 369-401.
- “L’alimentation paysanne en économie de subsistance”. En Jean-Louis Flandrin

- y Massimo Montanari (dirs.). *Histoire de l'alimentation*, pp. 597-627. París: Fayard, 1996.
- “Alimentation et médecine. Histoire de l'alimentation occidentale: Diététique ancienne, cuisine & formation de goût”. Obtenido de la red mundial el 3 de marzo del 2006: <<http://www.lemangeur-ocha.com>>.
- “Histoire du goût”. Obtenido de la red mundial el 3 de marzo del 2006: <<http://www.lemangeur-ocha.com>>.
- Flandrin, Jean-Louis y Massimo Montanari (dirs.). *Histoire de l'alimentation*. París: Fayard, 1996.
- Francis, Michael J. “Población, enfermedad y cambio demográfico, 1537-1636. Demografía histórica de Tunja: una mirada crítica”. En Ana María Gómez Londoño (ed. acad.). *Muiscas. Representación, cartografías y etnopolíticas de la memoria*, pp. 75-150. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2005.
- 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, Londres: Harvard University Press, 1998.
- 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 (ed. acad.). *Muiscas. Representación, cartografías y etnopolíticas de la memoria*, pp. 54-72. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2005.
- 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 Georges Vigarello (dir.). *Historia del cuerpo*, vol. I, pp. 27-111. Madrid: Taurus, 2005.
- Ginzburg, Carlo. *Historia nocturna. Un desciframiento del aquelarre*. Barcelona: Muchnick, 1991.
- No Island Is An Island. Tour Glances at English Literature in a World Perspective*. Nueva York: 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. "De la penuria y el lujo en la Nueva España". *Revista de Indias*, vol. 56, n. 206, enero-abril, 1996, pp. 49-75.
- "¿Dónde están los mitos de nuestra vida privada? Un nuevo enfoque de la historia social". Conferencia dictada en el seminario Reinventando la Historia de América Latina, Universidad de California, Riverside, 14 a 16 de febrero de 1997.
- "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 del 2006.
- Introducción a la historia de la vida cotidiana*. México D.F.: El Colegio de México, 2006.
- González, Margarita. *El resguardo en el Nuevo Reino de Granada*. Bogotá: El Áncora, 1992.
- Goody, Jack. *Comida, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995.
- Food and Love. A Cultural History of East and West*. Londres, Nueva York: Verso, 1998.
- Grieco, Allen J. "The Social Politics of Pre-Linnaean Botanical Classification". *I Tatti Studies: Essays in the Renaissance*, vol. 4, 1991, pp. 131-149.
- "Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance". En Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (dirs.). *Histoire de l'alimentation*, pp. 479-490. París: Fayard, 1996.
- "Medieval and Renaissance Wines: Taste, Dietary, and How to Choose the 'Right' Wine (14th-16th Centuries)". *Mediaevalia*, vol. 30, 2009, pp. 15-42.
- "From Roosters to Cocks: Italian Renaissance Fowl and Sexuality". En Sara F. Matthews-Grieco, (ed.). *Erotic Cultures of Renaissance Italy*, pp. 89-140. Burlington, Surrey: Ashgate, 2010.
- Gruzinski, Serge. *La colonización de lo imaginario. Sociedades indígenas y occidentalización en el México español*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1991.
- "Las repercusiones de la conquista. La experiencia novohispana". En Carmen Bernand (comp.). *Descubrimiento, conquista y colonización de América a quinientos años*, pp. 148-171. México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1994.
- El pensamiento mestizo*. Barcelona: Paidós, 2000.
- Les quatre parties du monde. Histoire d'une mondialisation*. París: La Martinière, 2004.

- Guerreau-Jalabert, Anita. "Aliments symboliques et symbolique de la table dans les romans arthuriens (XII<sup>e</sup>-XIII<sup>e</sup> siècles)". *Annales ESC*, année 47, n. 3, mai-juin, 1992, pp. 561-594.
- Guha, Ranahit. "La prosa de la contrainsurgencia". En Saurabh Dube (coord.). *Pasados poscoloniales*, pp. 159-208. México D.F.: El Colegio de México, 1999.
- Guhl, Ernesto. *Colombia: bosquejo de su geografía tropical*. Dos tomos. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura, 1975.
- Harris, Marvin. *Bueno para comer*. Madrid: Alianza, 1994.
- Caníbales 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". *American Anthropologist*, vol. 95, 1993.
- Herrera Ángel, Marta. *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.
- "Muisca y cristianos: del biohote a la misa y el tránsito hacia una sociedad individualista". *Boletín de Historia y Antigüedades*, vol. XC, n. 822, 2003, pp. 497-531.
- "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 del 2007: <<http://ocaribe.org/catedra/plantacion.htm>>.
- "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, Universidad Industrial de Santander, 2006.
- Hoyos, Enrique. *El casabe. 30 siglos*. Montería: Domus Libri, 1996.
- Huetz de Lempis, Alain. "Boissons coloniales et essor du sucre". En Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (dirs.). *Histoire de l'alimentation*, pp. 629-641. París: Fayard, 1996.
- Kagan, Richard L. "Clío y la Corona: escribir historia en la España de los Austrias". En Richard L. Kagan y Geoffrey Parker (eds.). *España, Europa y el mundo Atlántico. Homenaje a John H. Elliot*, pp. 113-147. Madrid: Marcial Pons, Junta de Castilla y León, 2002.
- Imágenes urbanas del mundo hispánico, 1493-1780*. Madrid: Viso, 1998.



- Kislinger, Ewald. "Les chrétiens d'Orient: règles et réalités alimentaires dans le monde byzantin". En Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (dirs.). *Histoire de l'alimentation*, pp. 319-344. París: Fayard, 1996.
- Langebaek, Carl Henrik. *Mercados, poblamiento e integración étnica entre los muiscas. 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: Universidad de los Andes, Universidad de Antioquia, 1992.
- "Resistencia indígena y transformación ideológica entre los muiscas de los siglos XVI y XVII". En Ana María Gómez Londoño (ed. acad.). *Muiscas. Representación, cartografías y etnopolíticas de la memoria*. Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana, 2005, pp. 24-51.
- Lauriou, Bruno. "Identidades nacionales, peculiaridades regionales y koiné europea en la cocina del Medioevo". En Massimo Montanari (comp.). *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, pp. 51-73. Buenos Aires: Paidós, 2003.
- Lavallé, Bernard. *Recherches sur l'apparition de la conscience créole dans la vice-royauté du Pérou: L'antagonisme hispano-créole dans les ordres religieux (XVIème-XVIIème siècles)*. Tesis doctoral. Dos tomos. Lille: Atelier National de Reproduction des Thèses, 1982.
- Las promesas ambiguas. Criollismo colonial en los Andes*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú, Instituto Riva-Agüero, 1993.
- Levi, Giovanni. *La herencia inmaterial. La historia de un exorcista piamontés del siglo XVII*. Madrid: Nerea, 1990.
- Long, Janet (coord.). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 1996.
- "América en Europa después de 1492". En Janet Long (coord.). *Conquista y comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. pp. 171-181. México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 1996.
- Lovera, José Rafael. *Historia de la alimentación en Venezuela. Con textos para su estudio*. Caracas: Monte Ávila, 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. México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 1996.

- Martínez, Aída. *Mesa y cocina en el siglo XIX*. Bogotá: Planeta, 1990.
- Melville, Elionor. *Una plaga de ovejas: consecuencias ambientales de la conquista de México*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1999.
- 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”. *Nueva Revista de Filología Hispánica*, vol. 35, n. 2, 1987, pp. 450-479.
- The Darker Side of the Renaissance. Literacy, Territoriality and Colonization*. Ann Arbor: The University of Michigan Press, 1995.
- Historias locales/diseños globales: colonialidad, conocimientos subalternos y pensamiento fronterizo*. Madrid: Akal, 2003.
- 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. México D.F.: Universidad Nacional Autónoma de México, 1996.
- Dulzura y poder: el lugar del azúcar en la historia moderna*. México D. F: Siglo XXI, 1996.
- Miño Rueda, Luis Alberto. “Los últimos cazadores de caimanes”. *El Tiempo*, 16 de mayo, 2004, p. 3-1.
- Montanari, Massimo. *Del hambre a la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona: Crítica, 1993.
- “Bolonía ‘la grasa’. La construcción de un mito”. En Massimo Montanari (comp.). *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, pp. 171-188. Buenos Aires: Paidós, 2003.
- “La cocina, lugar de la identidad y del intercambio”. En Massimo Montanari (comp.). *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*, pp. 11-15. Buenos Aires: Paidós, 2003.
- (comp.). *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires: Paidós, 2003.
- La comida como cultura*. Gijón: Trea, 2006.
- Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*. Roma: Laterza, 2008.
- Il riposo della polpetta*. Roma: Laterza, 2010.
- Motis Dolader, Miguel Ángel. “L’alimentation juive médiévale”. En Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (dirs.). *Histoire de l’alimentation*. pp. 367-387. París: Fayard, 1996.
- 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 D.F.: 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.
- Palacios Preciado, Jorge. "La esclavitud y la sociedad esclavista". En *Manual de historia de Colombia*, tomo I, pp. 303-346. Bogotá: Círculo de Lectores, 1982.
- 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.
- Pomian, Krzysztof. *Sur l'histoire*. París: Gallimard, 1999.
- Reichel-Dolmatoff, Gerardo. *El chamán y el jaguar. Estudio de las drogas narcóticas entre los indios de Colombia*. México D.F.: Siglo XXI, 1978.
- "Colombia indígena. Período prehispánico". En *Manual de historia de Colombia*, tomo I, pp. 33-115. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura, 1982.
- Reitz, Elizabeth. "Dieta y alimentación hispano-americana en el Caribe y la Florida en el siglo XVI". *Revista de Indias*, vol. LI, n. 191, 1991, pp. 11-24.
- Restrepo, Cecilia. *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, 1653-1773*. Bogotá: 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, 1986.
- 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 & Janés, 1988.
- Rosenberg, Bernard. "La cuisine arabe et son apport à la cuisine européenne". En Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (dirs.). *Histoire de l'alimentation*. pp. 345-365. París : Fayard, 1996.

- Ruiz Rivera, Julián 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”. *Historia y Sociedad*, n. 6, 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 (coords.). *Las mujeres en la construcción de las sociedades iberoamericanas*, pp. 141-161. México D.F., Sevilla: El Colegio de México, CSIC, 2004.
- Seeds, Patricia. *Ceremonies of Possession in Europe's Conquest of the New World, 1492-1640*. Nueva York: Cambridge University Press, 1995.
- Solano, Francisco de (ed.). *Cuestionarios para la formación de las relaciones geográficas de Indias, siglos XVI/XIX*. Madrid: CSIC, 1988.
- Steinmetz, Rudy. “Conceptions du corps a travers l'acte alimentaire aux XVII<sup>e</sup> et XVIII<sup>e</sup> siècles”. *Revue d'histoire Moderne et Contemporaine*, XXXV, enero-marzo, 1998, pp. 3-35.
- Subrahmanyam, Sanjay. “Connected Histories: Notes towards a Reconfiguration of Early Modern Eurasia”. En Victor Lieberman (ed.). *Beyond Binary Histories. Re-imagining Eurasia to c. 1830*. Ann Arbor: The University of Michigan Press, 1999.
- “Also sprach der Idalcan. Un encuentro curioso en el Bijapur de 1561”. *Cuadernos Hispanoamericanos*, n. 620, febrero, 2002, pp. 21-32.
- 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”. *Revue Historique*, n. 568, pp. 411-428.
- “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<sup>e</sup> siècle, vers les Indes orientales”. *Revue Historique*, n. 585, pp. 131-140.
- 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 D.F.: Siglo XXI, 1990.
- Tovar, Hermes. *Formaciones sociales prehispánicas*. Bogotá: El Búho, 1990.

- Vainfas, Ronaldo. "Colonialismo e idolatrías: cultura y resistencia indígena en el mundo ibérico". En *Pueblos y culturas indígenas*. Quito: Adhilac, 1992.
- "Idolatrías e milenarismos: a resistência indígena nas Americas". *Estudos Históricos*, vol. 5, n. 9, 1992, pp. 29-43.
- Vargas Lesmes, Julián. *La sociedad de Santa Fe colonial*. Bogotá: Cinep, 1990.
- 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 (eds.). *El Nuevo Mundo. Problemas y debates*, pp. 23-60. Bogotá: Universidad de los Andes, 2004.
- Villamarín, Juan y Judith Villamarín. "Epidemic Disease in the Sabana de Bogotá, 1536-1810". En Noble David Cook y George Lovell (eds.). *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 D.F.: Tusquets, El Colegio de México, 2002.
- Wachtel, Nathan. "La aculturación". En Jacques Le Goff y Pierre Nora (dirs.). *Hacer la historia*, pp. 135-156. Tres volúmenes. Barcelona: Laia, 1978.
- La fe del recuerdo. Laberintos marranos*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 2007.
- Warman, Arturo. *Historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1988.
- Zola, Elemire. *Los arquetipos*. Caracas: Monte Ávila, 1984.

**Biblioteca Básica de Cocinas  
Tradicionales de Colombia**

DIRECCIÓN ACADÉMICA  
Germán Patiño Ossa

DIRECCIÓN EDITORIAL  
José Antonio Carbonell Blanco

ASESORÍA EDITORIAL  
Viviana Gamboa

ASESORÍA TEMÁTICA  
Juliana Duque

ASESORÍA JURÍDICA  
Guillermo Zea Fernández

ADMINISTRACIÓN  
Fundación Tridha

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA  
Joyce Rivas

DISEÑO DE LA COLECCIÓN  
Asedigraf

IMPRESIÓN  
Imprenta Nacional de Colombia

Segunda edición, noviembre de 2012

© 2011, Universidad del Rosario

© 2012, Ministerio de Cultura

© 2012, Gregorio Saldarriaga

© 2012, Ramiro Delgado Salazar (prólogo)

Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción  
total o parcial por cualquier medio, o tecnología, sin  
autorización previa y expresa del editor o titular.

ISBN 978-958-753-073-5

(obra completa) ISBN 978-958-753-058-2

la colección biblioteca básica de cocinas

tradicionales de colombia

fue realizada por la dirección de patrimonio del ministerio de cultura de colombia  
e impresa en bogotá el mes de noviembre de 2012 en la imprenta nacional

**Saldarriaga, Gregorio**

*Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada.*

Gregorio Saldarriaga. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

360 p.

ISBN: 978-958-753-073-5 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

1. ANTROPOLOGÍA SOCIAL Y CULTURAL. 2. HISTORIA. 3. CONQUISTA. 4. COLO-  
NIA. 5. ALIMENTACIÓN. 6. AGRICULTURA. 7. GRUPOS ÉTNICOS. 8. INDÍGENAS.  
9. IDENTIDAD.

CDD 394