



VÍCTOR MANUEL  
PATIÑO

# Historia de la cultura material en la América equinoccial

*I. Alimentación y alimentos*

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

<i>Prólogo</i>	9
<i>Introducción</i>	19
<i>Abreviaturas y siglas</i>	23

\*

### PARTE PRIMERA

#### *Generalidades*

<b>I. Precisiones semánticas</b>	29
1. Nombres generales	29
2. Nombres de las colaciones	30
3. Formas de comer	31
4. Denominaciones culinarias	31
5. Ingredientes	32
6. Nombres traslaticios	32
7. Comidas especiales	32
8. Personas vinculadas con la comida	32
<b>II. Concepciones bromatológicas y dietéticas</b>	35
A. Abstención voluntaria o ritual de tomar alimentos	36
I. <i>Pueblos primitivos</i>	36
1. Algunas causas de la abstención	37
A. Toda la comunidad. Por razones conservacionistas	38
B. Solo ciertos miembros de la comunidad	42
II. <i>Pueblos civilizados</i>	42
<b>III. Alimentos, disponibilidad y suministro</b>	
<b>Alimentos sustitutivos</b>	45
I. Disponibilidad	47
II. Suministros	52
III. Alimentos sustitutivos	53

<b>IV. Sabores y degustación. Búsqueda de rarezas. Geofagia. Alimentos repugnantes. Efectos patológicos o letales</b>	57
1. Sabores y degustación	57
2. Búsqueda de rarezas	57
3. Geofagia	59
4. Alimentos repugnantes	60
5. Efectos patológicos o letales	61
<b>V. Discriminación alimentaria por grupos étnicos, por estamentos sociales y por oficios o situaciones</b>	65
A. Por grupos étnicos	65
B. Por condición social	66
C. Por oficios o situaciones	72

\* \*

**P A R T E   S E G U N D A**

*Alimentación y alimentos en la época prehispánica*

<b>VI. La comida indígena</b>	79
1. Sobriedad	79
2. Refacciones	79
3. Costumbres manducatorias	80
4. Predilección por las bebidas	81
5. Diferencias jerárquicas en la alimentación indígena	83
<b>VII. Estudio discriminado de los alimentos de origen mineral y vegetal</b>	85
A. Alimentos o sazónadores minerales	85
B. Alimentación vegetal sólida	87
C. Alimentación vegetal líquida	107
<b>VIII. Alimentos indígenas de origen animal</b>	119
Época prehispánica	119
A. Insectos	119
B. Moluscos	124
C. Crustáceos	124
D. Batracios	125
E. Ofidios	126

F. Saurios	126
G. Hidrosaurios	127
H. Quelonios	127
I. Peces	128
J. Aves	133
K. Mamíferos	136
L. Grasas animales	142
M. Canibalismo	145
<b>IX. Culinaria indígena</b>	<b>147</b>
<b>X. Útiles y trastos para preparar y servir los alimentos</b>	<b>151</b>
1. Útiles de origen mineral	151
2. Útiles de origen vegetal	151
3. Útiles de origen animal	152

\* \* \*

#### P A R T E T E R C E R A

### *La alimentación a partir del Descubrimiento*

<b>XI. Concepciones dietéticas y costumbres alimentarias en la península ibérica a fines del siglo XV y primera mitad del XVI. Modificaciones sufridas en América</b>	<b>165</b>
1. Concepciones dietéticas	165
2. Ayunos y abstinencia	167
3. Libros de culinaria	169
4. Despilfarro de los españoles	170
<b>XII. Aportes del Viejo Mundo a la alimentación americana a partir del primer viaje de Cristóbal Colón</b>	<b>173</b>
A. Lista de alimentos, sazónadores y condimentos	173
B. Conservas de frutas	179
C. Bebidas a base de cacao	184
D. Bebidas elaboradas con musáceas	186
E. Bebidas hechas de semillas	189
F. Bebidas alcohólicas	190
G. Bebidas tónicas y estimulantes	193
H. Bebidas gasificadas	194

Condimentos	196
Animales introducidos	196
<b>XIII. Menaje introducido</b>	199
1. Vidrio	200
2. Loza	201
3. Cerámica	201
Elementos para limpieza	201
<b>XIV. Proceso de la aculturación alimentaria en América</b>	203
1. Aculturación alimentaria	206
2. Comidas introducidas	207
<b>XV. Escrutinio de la alimentación contemporánea</b>	215
<i>Apéndice 1. Comidas regionales</i>	217
<i>Apéndice 2. Composición de los principales alimentos colombianos</i>	223
<i>Apéndice 3. Sobre producción, empaque, transporte y mercadeo de alimentos en Colombia</i>	225
<i>Apéndice 4. Sobre policía sanitaria de alimentos</i>	227
 <i>Bibliografía de Víctor Manuel Patiño</i>	 229
<i>Bibliografía general</i>	233

## Prólogo

EN SU AUTOBIOGRAFÍA, AL tratar de describirse, Víctor Manuel Patiño afirma que la perseverancia es uno de los rasgos más visibles de su carácter. Y es difícil estar en desacuerdo. Sin una disciplina ascética, que lo llevó a eludir la vida social, las amistades y la familia, y a dedicarse en forma tesonera y obsesiva a la investigación, sería imposible entender cómo logró escribir todo lo que escribió y leer todo lo que leyó y recorrer todos los sitios que recorrió. Es difícil pensar en algún otro investigador colombiano que hubiera acumulado una erudición similar: fueron sesenta años de estudio disciplinado, sin dispersar nunca sus esfuerzos hacia otras áreas, como la política, el periodismo o la enseñanza. Fuera de estudiar las plantas, a lo único que dedicó esfuerzos notables fue a organizar las instituciones que permitieran promover este estudio: centros de investigación, estaciones forestales, jardines y museos botánicos, muchos de los cuales existen por cuenta de su gran capacidad de gestión.

Esta disciplina ascética corría pareja con una concentración increíble: sus primeros escritos, hacia 1940, se refieren a los mismos problemas de los que escribiría sesenta años después. Aunque, como lo señala una curiosa anotación en su biografía, recuerda que su primera afición fue la literatura, que escribió poemas y que cuando llegó, adolescente, a Bogotá, se metió a estudiar pintura y escultura, pero pronto la botánica lo absorbió, con su cercanía al mundo material y objetivo. De este modo abandonaba un mundo cuya subjetividad le parecía inasible, y pronto definió los objetivos que siguió durante toda su vida, casi sin mirar a los lados.

En realidad, algo quedó de ese interés adolescente por la poesía: aunque se concentró obsesivamente en los estudios botánicos e históricos siguió leyendo poesía, y varios de los libros que publicó fueron antologías de versos. La recopilación de plantas y de informaciones históricas está acompañada por la recolección

de poemas populares y de versos eruditos. La imagen que se impone en todas estas empresas es la de un explorador que busca encontrar, recoger y divulgar un material valioso: es un testigo de las riquezas de la naturaleza o de la creación poética. Y en este último caso, con una sola excepción, las obras que publicó están relacionadas estrechamente con sus temas de investigación. En 1976 publicó más de mil poemas sobre árboles y plantas en *La flora en la poesía. Poetas ibéricos y panamericanos*. A esta selección la siguió, dos años después, *Agropoética. Una antología geórgica*, en la que publicó poemas sobre la tierra, el agua, el sol, las siembras, los cultivos y las plagas. El siguiente florilegio fue *Del condumio y del yantar: poesía y paremiología bromatológicas*, publicado en 1979, cuando estaba redactado el primer volumen de la *Historia de la cultura material*, esto es, *Alimentación y alimentos*. Dos volúmenes más se publicaron al final de su vida: *Faunética: antología poética zoológica panamericana y europea* (1999) y *Geórgica americana* (2000): poemas sobre animales, en el primer caso, y las grandes obras latinoamericanas de la poesía agrícola, como las de Andrés Bello y Gregorio Gutiérrez González, en el segundo. La poesía popular comenzó a anotarla desde sus primeros viajes, y varias muestras se publicaron en 1953 y 1959, en artículos en los que recogió coplas y refranes de la gente del Pacífico, relativos a las plantas. En 2006 se publicó la colección *Mis amores son del monte: coplas de la costa colombiana del Pacífico*, que incluye más o menos la tercera parte de las coplas que copió entre 1945 y 1960. El gusto por la poesía, popular o culta, se subordina en estas obras a sus preocupaciones científicas: los poemas se clasifican por sus especies científicas enmarcando el lirismo literario en los sistemas de ordenamiento de Linneo: hay poemas sobre cucurbitáceas o sobre malváceas. Solo un trabajo se emancipa por completo de esta relación con la naturaleza objetiva y real, y es la antología *La megagine y otros tipos de mujeres*, en la que recogió, sin que sepamos muy bien las razones de su predilección, poemas sobre mujeres gordas y grandes.

En todo caso, después de unos breves estudios como experto agrónomo y de unos primeros años como funcionario definió su abanico de intereses, relativamente amplio, pero con temas estrechamente relacionados. Simplificando, podría decirse que sus temas son tres: a) las plantas utilizadas por los hombres del trópico americano, b) la historia de la agricultura en la zona equinoccial y, a partir de los años setenta, c) la historia de la vida material en la misma área geográfica. Para estos estudios se empeñó en realizar una revisión prácticamente exhaustiva de la documentación publicada –“son estudios documentales”, afirma–, que transfirió a millares de registros que después transcribe en sus obras. Pero este esfuerzo se

apoyaba en una intensa experiencia como botánico práctico: entre 1950 y 1955 estuvo recogiendo, para la Fundación Rockefeller y el Ministerio de Economía de Colombia, especímenes de plantas de maíz y, en menor escala, cepas de fríjol: más de 6.000 muestras localizadas en toda el área andina entre Panamá y Chile, que fueron depositadas en un banco de material genético en los Estados Unidos, con duplicados en los países de origen. (La colección colombiana fue entregada a la Granja Tulio Ospina, que pasó después a Corpoica, pero no hay noticias recientes de su estado). Además, entre 1969 y 1972 recolectó unos 3.000 clones de yuca para el CIAT, de Palmira.

Patiño es un investigador al que le importan las plantas más por su uso que por una pura curiosidad científica: no le interesaban las “matas de herbario, sino plantas vivas, en relación con los hombres...”. El exhaustivo inventario de plantas y animales usados por el hombre busca conocer su historia, la forma cómo fueron cultivadas en el trópico por los indígenas y después por los españoles, las transformaciones que sufrió la actividad agropecuaria con la introducción de nuevas plantas y nuevas técnicas, y, finalmente, la forma cómo las usaron los hombres. Su botánica es esencialmente alimenticia, y por ello deriva en un interés por la alimentación, por las especies que puedan adaptarse a nuestro ambiente y ayudar a mejorar la nutrición, y por las formas de consumo y elaboración de los productos agropecuarios.

Las primeras grandes obras de su gran proyecto aparecen en los sesenta. Son el resultado de más de una década de revisiones bibliográficas, que, al mismo tiempo, esbozan un programa de trabajo para varias décadas más. La primera es *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial*, que aparece entre 1963 y 1974, en seis extensos volúmenes.<sup>1</sup> La segunda es la *Historia de la actividad agropecuaria*, elaborada en forma paralela, con las mismas fuentes, cuyo primer volumen se publicó en 1965. Ambas definen el universo de sus investigaciones para los cuarenta años siguientes: documentar en forma obsesiva lo que la documentación nos dice acerca de centenares de productos, en especial alimenticios, y recopilar toda la información relativa a las formas de cultivo y de uso. Para ello, Patiño combina

---

1. Cuatro volúmenes se refieren a alimentos: el primero es sobre frutales, el segundo sobre otras plantas alimenticias americanas, el cuarto sobre plantas alimenticias introducidas y el quinto sobre animales domésticos introducidos. Otros dos tomos cubren las fibras y otras plantas útiles y las plantas ornamentales. Los tomos I a IV están disponibles en la Biblioteca Virtual del Banco de la República.

la mirada del explorador botánico y el ojo del historiador con una revisión exhaustiva de las fuentes históricas: a lo largo de quince años, entre 1956 y 1970, revisó y fichó prácticamente todas las fuentes publicadas que pueden dar alguna idea de la vegetación, la cobertura natural, las especies usadas o vistas por los exploradores y viajeros, y las técnicas de cultivo de los indios o de los mestizos posteriores a la Conquista. Los conquistadores, las crónicas españolas, los viajeros científicos del siglo XVIII y XIX, los etnólogos y los antropólogos del siglo XX, los documentos e informes oficiales publicados. El énfasis está en los tres siglos del dominio español, aunque su proyecto, tan integral, no podía omitir un tomo, terminado en 1999, sobre el mundo agropecuario republicano de Colombia. Estos dos libros son, en cierto modo, las semillas de toda la producción posterior: los libros siguientes los completan, amplían y revisan. La *Historia de la actividad agropecuaria* se complementó con libros sobre los *Factores inhibitorios de la producción agropecuaria: factores físicos y biológicos*, del cual salió el primer volumen en 1972; con la *Historia de la vegetación natural y de sus componentes en la América equinoccial*, en 1975, que añade a las plantas cultivadas el estudio de las especies de los bosques, en particular las extractivas; con *La tierra en la América Equinoccial*, de 1978, que analiza los elementos físicos, pero también los sistemas de propiedad de la tierra; con *Los recursos naturales de Colombia: aproximación y retrospectiva*, de 1980, y con un trabajo que se publicó después de su muerte, que recoge la información sobre el período posterior a 1810: *Esbozo histórico agropecuario del período republicano en Colombia* (2002). El esfuerzo de revisión y ampliación no cesó nunca, y al morir dejó también una revisión del volumen original de la *Historia de la actividad agropecuaria*, que fue publicado en 2007 con el nombre de *Aproximación a la historia agropecuaria del neotrópico: épocas prehispánica y colonial*.<sup>1</sup> Por su parte, las *Plantas cultivadas* crecieron con una serie de estudios breves sobre las frutas, y culmina también con una obra publicada en forma póstuma: *Historia y dispersión de los frutales nativos del neotrópico*, que desarrolla en forma aún más amplia un volumen que ya en 1963 era enciclopédico.

Además de los trabajos organizados alrededor de estos dos ejes (plantas y actividad agropecuaria), Patiño propuso en 1977 una tercera línea de trabajo, igualmente ambiciosa: escribir una *Historia de la cultura material en la América equinoccial*, planeada en ocho tomos. Como consideraba que ya no tendría la energía para hacerla

---

1. El autor menciona en su autobiografía una versión de 1999, pero no he podido localizarla en ninguna biblioteca.

él solo, invitó, en un artículo publicado en la *Gaceta* de Colcultura, a que otros investigadores trataran de desarrollar las diferentes partes. Por supuesto, la propuesta no tuvo acogida. Por un lado, no es fácil encontrar historiadores dispuestos a seguir un plan de trabajo ajeno. Pero, por otro, el proyecto era bastante novedoso.

En efecto, en esos años la historia se había transformado rápidamente, y los estudios tradicionales de historia política habían sido reemplazados por trabajos de historia económica y social, a veces basados en teorías estructuralistas de la sociedad. Pero la idea de hacer estudios sobre “cultura material” o “vida material”, aunque expresa en la obra de Fernand Braudel, no había hecho carrera. Es notable que Patiño, sin hacer referencia a la historiografía europea que usaba este término<sup>1</sup> hubiera definido con claridad un nuevo programa de investigaciones centrado en la reproducción de la vida diaria: comida, vestido, menajes domésticos, vivienda, vías de comunicación. Por supuesto, su enfoque resulta algo divergente del que finalmente se impuso, mucho más ligado a una historia de la vida cotidiana, que, para diferenciarse de las formas más anecdóticas de historia de la vida diaria, buscaba su justificación teórica en la historia de las mentalidades, en las teorías de la distinción y de la diferenciación sociales, y en la visión de los objetos y documentos como elementos de un discurso de dominación o poder. El énfasis de Patiño es la producción, el uso de los productos, su impacto, mientras que los estudios de vida cotidiana de corte más posmoderno ponen el énfasis en las significaciones, los discursos, la evolución de los gustos y las modas, el desarrollo de las formas de convivencia y encuentro social.

Patiño no descansó: comenzó a redactar en 1979 un primer volumen, que corresponde al primer tomo del plan propuesto, *Alimentación y alimentos*, publicado en 1984. Ya para entonces había escrito algunos tomos más, y en 1990 la *Historia de la cultura material en la América equinoccial: la alimentación en Colombia y en los países vecinos*. Escrita por Patiño, fue publicada en ocho volúmenes, igualmente enciclopédicos, en los que se encuentran tomos dedicados a la ropa, al mobiliario doméstico, a la vida sexual (que otros considerarían parte del mundo inmaterial). El primer tomo es el que tiene el lector en sus manos: una historia de la alimentación durante el período colonial, llamada *Alimentación y alimentos*, que es una versión revisada del texto de 1984.<sup>2</sup>

---

1. Entre su inmensa bibliografía no aparecen ni Marc Bloch, ni Lucien Febvre, ni Braudel.

2. La versión de 1984 fue publicada por la Universidad del Valle en 2005. No se cuál sería la razón para escoger para esa edición una versión que ya había sido modificada por el autor.

Esta historia, por supuesto, se apoya en trabajos previos, en la exhaustiva revisión de la información sobre los diferentes productos comestibles, y en la ya antigua preocupación por mejorar la nutrición de la población local o, al menos, de la del Pacífico. En esta línea, en 1947 y 1948 publicó dos largas monografías para proponer la importación al Valle del Cauca del arapaima o pirarucú, un pez amazónico. Después propuso y logró que se trajera al país el búfalo para promover la ganadería en zonas inundables, y la palma africana, que le parecía muy adecuada para las llanuras del Pacífico (donde a diferencia de otras partes de Colombia es todavía, más bien, un cultivo de pequeño productor), pero que fue apropiada, ante todo, por los grandes propietarios, para cultivos concentrados de centenares de hectáreas. Y fue el principal promotor del chontaduro, que se ha expandido, primero en las zonas cercanas al río Cauca, desde sus núcleos de consumo del Pacífico, y llega ahora a todo el país. Fue también el primero que identificó el bo-rojó, cuyo nombre científico es *Borojoa patinoi*, que ha encontrado un nicho de mercado más o menos razonable. Otras de sus propuestas están todavía pendientes, y en un país dispuesto a invertir sumas grandes en investigación para apoyar a los agricultores de plantación, pero poco para apoyar a la agricultura campesina diferente al café, no es probable que lleguen a tener una producción notable. Fuera de la palma africana, el otro producto que promovió y que ha tenido algún éxito económico –pero no en la aplicación textil esperada– fue el *cannabis*, que investigó y cultivó en forma técnica “cuando todavía no había llegado el tiempo para que esa planta, con otras variedades, se convirtiera en un narcocultivo bajo la forma de marihuana”.

El libro sobre *Alimentación y alimentos* está dividido en tres grandes partes. Comienza con una rápida descripción de los términos españoles aplicados a la comida, y presenta una visión, también relativamente breve, sobre el consumo alimenticio: los hábitos de abstinencia o de exceso de indígenas y españoles. Los apartes sobre la disponibilidad alimenticia, el uso de alimentos repugnantes y las costumbres alimenticias en relación con el oficio, la etnia o los grupos sociales se concentran en la época de la Conquista, con ocasionales referencias al siglo XIX.

La segunda parte se refiere a la época prehispánica, y es en ella donde la erudición de Patiño sale a luz plena: el autor da información muy detallada sobre centenares de especies vegetales y animales usadas por los grupos indígenas, así como sobre algunos de los elementos y trastos empleados en la cocina. Aunque la referencia expresa es a la época prehispánica, vale la pena advertir que existe mucha información sobre grupos posteriores a la Conquista, en especial del

siglo XVIII, cuando hay nuevos esfuerzos de evangelización que llevan a muchos misioneros a grupos sobrevivientes, y del siglo XX, cuando los antropólogos describen los usos indígenas.

La tercera parte se refiere a la alimentación después del Descubrimiento, y en ella presenta una lista muy detallada de los aportes del Viejo Mundo a la alimentación americana. El inventario lleva a productos que resultan de la combinación del Viejo y el Nuevo Mundo. Un buen ejemplo, por supuesto, está en los dulces y conservas, muy excepcionales en el mundo precolombino, que se generalizan con el cultivo de la caña de azúcar y con la influencia de la preferencia muy española por lo dulce, pero que usan tanto frutas europeas (los trozos de limón, duraznos o brevas en almíbar se convierten en típicos) como americanas. Entre estas últimas está la guayaba, que termina convirtiéndose en la principal fruta para conservas.<sup>1</sup> El impacto de la panela sobre la alimentación campesina colonial y republicana fue muy fuerte: fuente básica de energía como “dulce macho” para acompañar comidas de sal (el quesito con melado), materia prima del guarapo, el aguardiente y el ron blanco, y base de conservas.

La obra concluye con un análisis rápido, pero perceptivo de los procesos de aculturación y con un “escrutinio de la alimentación contemporánea”, dos páginas apretadas en las que alcanza a esbozar temas importantes, como la nivelación social de la alimentación: todos comen pollo o verduras, y la importancia del prestigio y la distinción en la adopción de nuevos hábitos (las gaseosas, de ningún valor nutritivo, pero –siempre ve Patiño los otros lados del problema– un reemplazo sano del agua contaminada; la cerveza; el auge del café; la comida chatarra).

Visto en conjunto, el libro es una historia de la cultura material en un sentido fuerte: lo que más interesa al autor, en forma coherente con su formación como botánico, es el uso alimenticio de los productos vegetales (y animales); la riqueza de información tiene que ver con el conocimiento exhaustivo de las plantas y con la revisión detallada, casi infinita, de la documentación histórica sobre el uso de las plantas. Esa información se transcribe en una forma que también corresponde a las mentalidades del botánico: es un registro obsesivamente cuidadoso de referencias, ordenadas de acuerdo con una matriz implícita muy rica y completa, relativamente rígida. Uno imagina las decenas de miles de fichas del autor, hechas a máquina o a mano, que pueden ser clasificadas por especies naturales, por regiones, por

---

1. Otra conserva que destaca Patiño es la de calabaza o vitoria, que parece haber desaparecido casi por completo de la dieta casera.

fechas, por autor o por tema. Muchas de esas fichas se obtuvieron en los quince años de encierro bibliotecario, entre 1955 y 1970, y alimentaron los primeros libros del proyecto editorial, aunque muchas quedaron por fuera por referirse a temas reservados para el futuro. El volumen de alimentación, en la medida en que trata de *Plantas cultivadas y animales domésticos*, resume muchas veces las descripciones de las especies hechas en los sesenta, y elimina mucha información: mientras que en *Plantas introducidas* hay dieciséis páginas sobre café, en *Alimentación y cocina* no hay más de tres. Por ello, si para el lector ocasional este último es el más recomendable, para el investigador y el estudioso es indispensable ir a los libros anteriores.

En todo caso, para el lector actual, que ha visto cómo la cocina y la gastronomía pasan a un plano de gran visibilidad, el libro resulta llamativo justamente porque su enfoque es más botánico que culinario. Son muchas las anotaciones dispersas, generalmente muy agudas, sobre los problemas de nutrición, aunque este enfoque no sea el central: el libro no pretende, por ejemplo, analizar en qué medida ha aumentado o cambiado el consumo de proteínas en el país, o cómo se expandió el consumo de carne vacuna o de aves, o qué fue lo que produjo el aparente mejoramiento en la nutrición que se refleja en el aumento de la estatura de los colombianos en el siglo XX.<sup>1</sup>

En todo caso, la mirada desde la cocina, el punto de vista culinario o gastronómico, no está en el eje de las preocupaciones de Patiño. Esto explica que no haya mucha información sobre el sitio mismo donde se hacen los alimentos, sus equipos (cuándo aparece el horno de barro, la función de la olla de barro), el uso de la leña y su impacto ecológico, la distribución de funciones entre amas de casa y sirvientas (las indígenas se mencionan para destacar su papel en la aculturación, lo que es muy interesante: ellas aprenden a cocinar los alimentos españoles; pero las sirvientas siguen siendo claves, y hay libros sobre ellas en el siglo XX).

Entre los alimentos que pasan muy rápidamente están las cuajadas y los quesos; los diversos tipos de panes de maíz, de queso, de yuca; el uso de la manteca animal y su papel en ciertas cocinas regionales. (El complejo andino desde muy temprano incluía maíz, frijol y cerdo, que daba, además, la grasa: una comida con mucho peso del frito y del dulce). Del mismo modo, el lector puede quedar con ganas de saber más sobre la historia de los ariquipes o del sancocho o sobre las referencias a

---

1. Patiño no parece haber tenido conciencia de este hecho, que fue descubierto por Antonio Ordóñez Plaja y precisado por Adolfo Meisel.

la guasca o sobre el maní, que se mencionan de paso. Y puede quedar con la duda de si los indios de nuestro territorio conocieron el tomate, pues no figura entre las especies enumeradas por Patiño, como tampoco el achiote. Aunque Patiño es atento a las diferencias sociales, no está muy preocupado por las transformaciones del gusto, por la formación de las cocinas regionales, por la creación de complejos alimenticios como los del maíz, el frijol y el cerdo, o el de la papa y el maíz, o el del plátano y la yuca, que se distribuyeron en diferentes áreas del territorio desde el siglo XVII al XX. La adopción del café y del té en el siglo XIX, la incorporación de la cocina francesa a fines de esa misma centuria, y el papel de los recetarios de cocina se dejan de lado. Entre la bibliografía que uno echa de menos están, por ejemplo, *El estuche*, primer recetario extenso publicado en el país, y los libros de doña Sofía Ospina de Navarro o de doña Elisa Hernández, quienes trataron de combinar la cocina criolla tradicional con las nuevas exigencias de elegancia de comienzos del siglo XX. Y, por supuesto, uno esperaría alguna discusión del “hueso”, usado en la cocina campesina para dar sustancia a los caldos. La mirada más botánica, y menos atenta a costumbres y hábitos, lleva a que el autor, tan buen lector de poesía, deje de lado la literatura de ficción del XIX: los costumbristas y los novelistas Tomás Carrasquilla, José María Cordovez Moure, Ricardo Silva, Manuel María Madiedo, Jorge Isaacs, por ejemplo, habrían sido fuentes útiles para la historia del gusto.

El libro refleja los enfoques y convicciones de Patiño, quien llegó a la conclusión, en forma relativamente temprana, de que la agricultura indígena era de gran productividad y eficiencia. En este sentido, su obra se inscribe dentro de una revaluación de la historia demográfica colonial. Mientras Carl Sauer, Seymour Cook y Woodrow Borah estaban demostrando, con bases documentales, que la población americana se acercaba a los cien millones de habitantes en el momento de la Conquista (más del doble de la población de Europa), lo que provocaba el escepticismo de quienes no podían entender cómo, con las tecnologías indígenas, pudiera alimentarse tanta gente, Patiño (como lo hacía al mismo tiempo Sauer) mostraba que las técnicas indígenas podían tener una adaptación muy eficiente a las condiciones locales, e implícitamente dejaba ver que medir las posibilidades de sostenimiento de población de una región con base en la tecnología española, centrada en la ganadería, era engañoso.<sup>1</sup> Esta mirada llena

---

1. Es curioso que habiendo sido amigo personal de Carl Sauer no se refiera nunca a la obra maestra histórica de este geógrafo, *The Spanish Main*, publicada en español en 1984, en la que se destaca la productividad de los tres complejos básicos de la agricultura precolombina:

de simpatía hacia la tecnología indígena lleva a Patiño a tratar de identificar los procesos que permitieron a los indígenas descubrir las propiedades alimenticias de muchas frutas, y a buscar la información que le permita inferir si hay procesos de selección de largo plazo, como el que se dio en el maíz, y cuáles son las formas de cultivo. En general, su conclusión es que el cultivo mixto resultaba mucho más productivo que las tecnologías intensivas desarrolladas en el siglo XX, y, por supuesto, más que la ganadería, que reemplazó por vacas a los indios, cuya población se redujo en 80% por lo menos (en 1650 no había más de 20 millones en América).

Y resulta entretenido por la transparencia y brusquedad de muchos de los juicios del autor, que no se siente obligado a seguir las opiniones de moda. En efecto, para los que tienen claro el compromiso de Patiño con la conservación del medio ambiente, puede sonar brusco que afirme que “no hay que asustarse de que desaparezcan especies: siempre quedarán suficientes”, o “hay que conservar, pero sin fanatismo...”. Y en un país tan dado al nacionalismo reactivo, a la pretensión de que somos, en algún sentido, lo mejor del mundo, es refrescante leer que “si la flora colombiana ha hecho alguna contribución al bienestar de la humanidad, probablemente ha sido muy poca”. Pero, al mismo tiempo, sus consideraciones críticas sobre la tendencia a desvalorizar la alimentación de origen indígena ofrecen un contraste con las tendencias sociales, cada vez más atraídas por las comidas exóticas.

Uno de los placeres principales de su lectura está en el lenguaje transparente y cotidiano de Patiño, que contrasta con el lenguaje a veces abstruso y alambicado de las ciencias sociales actuales. Es cierto que Patiño disfruta usando con precisión técnica los términos de la botánica, y que le gusta condimentar su prosa con palabras relativamente desconocidas, arcaicas e interesantes, pero nunca confusas: habla de “el condumio y el yantar”, o de los vegetales “alibles”, y en sus páginas leí por primera vez “anastomosamiento”, o supe que a los esclavos los confinaban a la “ergástula, terrado o mucambo”. Sorpresas, descubrimientos inesperados, curiosidades llamativas, que alían una obra que puede tragarse de un tirón o consumirse en pequeños mordiscos, con similar placer.

JORGE ORLANDO MELO

---

la yuca, el maíz y la papa. Por otra parte, Patiño tampoco parece haber usado las obras sobre población indígena de Germán Colmenares, a quien conocía personalmente.

## Introducción

EN LA SERIE QUE se inicia con el presente volumen, se entiende por *cultura material* el complejo de logros, actividades y realizaciones tocantes a la vida diaria y congruentes con la satisfacción de las necesidades físicas, que el hombre comparte con los otros miembros de la escala zoológica, pero también con los comportamientos síquicos y religiosos que le son privativos y hacen de él el animal social por excelencia. Conquistas como el uso y dominio del fuego; la integración con el medio ambiente y su eventual sojuzgamiento; la domesticación y el cultivo de plantas y animales; la alimentación, la vivienda y el vestido; el aparato inherente a cada acto de la vida, incluyendo las funciones fisiológicas, todo queda involucrado dentro del concepto de la cultura material.

Desde 1947 se dio principio al acopio de referencias y documentación sobre la vida vegetal, la agricultura y temas conexos. Esto tuvo por resultado la publicación, entre 1963 y 1976, de diez volúmenes con la historia de las plantas cultivadas y de la actividad agropecuaria en la América equinoccial, región comprendida a grandes rasgos entre el ecuador geográfico y el ecuador térmico, y que abarca por consiguiente a las repúblicas grancolombianas. Al hacer las consultas, se recogieron notas sobre asuntos tangenciales al estudio de las plantas útiles al hombre a cualquier título. Durante los cuarenta y tres años transcurridos, este acopio subsidiario llegó a adquirir tal magnitud que se juzgó conveniente emprender el nuevo esfuerzo de escribir la historia de la cultura material en la misma región mencionada. Considerando que la tarea rebasa las capacidades de un solo individuo y su expectativa de vida, se publicó en 1977 en la revista *Gaceta*, del Instituto Colombiano de Cultura, vol. II, n° 14, el temario general, con un llamado a que otras personas participaran en el empeño. Como al parecer durante los trece años transcurridos no ha habido

respuesta, se tomó la decisión de emprender la faena por sus pasos contados y hasta donde alcance el aliento.

El conjunto tiene un carácter general e introductorio, y por eso no se puede profundizar en cada subtema al nivel de monografía, porque aquel resultaría agobiante para el lector. La obra se ha esbozado de manera que a cada tema principal corresponda un volumen. Se han diseñado y están total o parcialmente redactadas las siguientes entregas: I. Alimentos y alimentación; II. Vivienda y menaje; III. Vías, transportes, comunicaciones; IV. Vestidos, adornos y vida social; V. Tecnología; VI. Comercio; VII. Vida erótica; VIII. Trabajo. El orden no es secuencial, pero todas las entregas conforman una trabazón infiltrada por un solo principio rector.

El enfoque es común para todos los componentes de la serie, en el sentido de que primero se tratan los aportes correspondientes al hombre en la época prehispánica, basados en el conocimiento fundamental del medio y sus recursos, y después los que se han verificado a partir del Descubrimiento, con el mestizaje resultante y el juego de las influencias recíprocas de varias culturas involucradas en el proceso.

Como la obra tiene un carácter documental, se ha seguido el procedimiento de incorporar las respectivas citas en el texto para cada párrafo o situación, a riesgo de que la lectura resulte pesada a las personas no entrenadas en este tipo de trabajos; pero que facilita la compulsión a quienes –particularmente los especialistas en cada tema– quieran comprobar la veracidad de las citas, y eventualmente sacar de ellas conclusiones diferentes o aun contradictorias a las que ha adherido el autor. Por eso mismo la bibliografía incorpora los datos completos que permitan localizar las obras de referencia. En el primer caso, el lector no interesado en las fuentes, puede saltarse las citas bibliográficas, como se ha hecho experimentalmente a entera satisfacción, sin distraerse en interrupciones, al contrario de lo que ocurre cuando las notas van separadas al pie de página, al fin de cada capítulo o al fin del texto.

Varios autores (Aguado, Arellano Moreno, Cieza, Cobo, Jiménez de la Espada, Simón) se citan en más de una edición. Ello se explica porque el trabajo se ha realizado a lo largo de casi medio siglo y consultando en distintas bibliotecas e institutos en diferentes tiempos. Al redactar no siempre es posible tener a la mano simultáneamente todas las ediciones para unificar las referencias, por lo cual había que fiarse de los apuntes tomados en distintas épocas. En algunos casos se citan dos ediciones, para que el lector compulse el pasaje respectivo con la que tenga a la mano.

En cuanto al tomo primero, ha sido precedido y sustentado por una serie de investigaciones parciales adelantadas por el autor desde 1945, y que dieron por

resultado la publicación de estudios monográficos sobre alimentos nativos de origen vegetal poco conocidos a nivel internacional, como el borrojó (1948), las dos razas de maíz “chococito” (1956) y “matambre” (1961), el chontaduro (1958 y 1960), el umuy o sindayo (1975), el corozo o nolí (1977), las zamiáceas comestibles (1989), y el que está culminando en el momento en que esto se escribe sobre el fute de papa del área cundiboyacense; además de la historia de los vegetales alibles comunes y corrientes, tomos I (1963) y II (1964) de la serie “Plantas cultivadas”. En cuanto a una versión preliminar sobre el tema alimentario hecha en 1984, bajo el patrocinio de la II Expedición Botánica, mediante el empeño del presidente Belisario Betancur, tuvo una difusión muy restringida. Hubo necesidad de rehacerla para que se acomodara a las características de la serie actual.

Para la preparación de esta se han adelantado consultas en varias bibliotecas, tanto del país como del exterior, en unos casos aprovechando becas de la Fundación John Simon Guggenheim de Nueva York (años 1955-1957 y 1966-1967) y de la Organización de los Estados Americanos (años 1960-1962 y 1973); en otros a expensas del autor. Sobresalen las bibliotecas nacionales de Bogotá, Lima y Madrid; la del Congreso de Washington; la de las universidades de Harvard, Florida y California, y los archivos de Sevilla y Simancas.

Todos los borradores y los originales definitivos en el aspecto mecanográfico, así como la elaboración de los índices y las bibliografías de cada tomo, han estado a cargo de la señorita Inés Mireya Calvo, de Cali, quien ayudó también a corregir las pruebas de los volúmenes de sedes anteriores, que han servido de base para la presente.

Especial mención debe hacerse del Instituto Caro y Cuervo, de Bogotá; de su director don Ignacio Chaves Cuevas, y del personal de correctores y expertos en el ramo editorial, por haber asumido la tarea de editar la obra, en los talleres de la Imprenta Patriótica, con la pulcritud y decoro que les son característicos.

A las entidades y personas mencionadas y a otras que eventualmente se señalen en cada volumen, el autor les expresa sus agradecimientos

VÍCTOR MANUEL PATIÑO R.



## Abreviaturas y siglas

ACH	Academia Colombiana de Historia, Bogotá
AEA	Anuario de Estudios Americanos, Sevilla
AEN	Archivo de la Economía Nacional, Bogotá
AI	América Indígena, México
AIP	Anales de Instrucción Pública, Bogotá
BAC	Biblioteca de Autores Colombianos, Bogotá
BANHV	Biblioteca de la Academia Nacional de la Historia, Caracas
BBC	Biblioteca Básica Colombiana, Bogotá
BBP	Biblioteca Banco Popular, Bogotá
BCP	Biblioteca de Cultura Popular, México
BDAE	Biblioteca de Autores Españoles, Madrid
BHA	Boletín de Historia y Antigüedades, Bogotá
BHN	Biblioteca de Historia Nacional, Bogotá
BMLHU	Botanical Museum Leaflets, Harvard University
BPC	Biblioteca Presidencia de Colombia, Bogotá
BPCC	Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, Bogotá
BR-BLAA	Banco República, Biblioteca Luis Ángel Arango, Bogotá
BRH	Biblioteca Románica Hispánica, Madrid
CSIC	Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Madrid
EEHAS	Escuela de Estudios Hispanoamericanos de Sevilla
FCE	Fondo de Cultura Económica, México
FEN	Fondo para la Protección del Medio Ambiente, Bogotá
FLAN	Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, Bogotá
HEC	Historia Extensa de Colombia, Bogotá

<b>HUBML</b>	Véase BMLHU [Botanical Museum Leaflets, Harvard University]
<b>ICC</b>	Instituto Colombiano de Cultura, Bogotá
<b>ICN</b>	Instituto Ciencias Naturales, Bogotá
<b>NYBG</b>	New York Botanical Garden, Nueva York
<b>PBR</b>	Publicaciones del Banco de la República, Bogotá
<b>RAE</b>	Real Academia Española, Madrid
<b>RAH</b>	Real Academia de la Historia, Madrid
<b>RCA</b>	Revista Colombiana de Antropología, Bogotá
<b>RCF</b>	Revista Colombiana de Folclor, Bogotá
<b>RI</b>	Revista de Indias, Madrid
<b>UCV</b>	Universidad Central de Venezuela, Caracas
<b>UNAM</b>	Universidad Nacional Autónoma de México

## **Historia de la cultura material en la América equinoccial**

### **I. ALIMENTACIÓN Y ALIMENTOS**



PARTE PRIMERA

*Generalidades*



## I. Precisiones semánticas

### 1. Nombres generales

La acción de comer o ingerir los alimentos ha recibido en todos los idiomas denominaciones tanto de tipo general para el acto en sí, como particulares para los distintos aspectos que reviste.

En las lenguas romances existe ‘comer’, derivado del latín *comedere* (Corominas, 1984, CE-F, 158-159).<sup>1</sup> Ha dado por extensión significados secundarios, como el de “copular, poseer sexualmente”, quizá como una asociación consagrada en el pasaje bíblico: “Tres cosas hay que nunca se hartan; aun la cuarta nunca dice: ¡Basta! El sepulcro, la matriz estéril, la tierra no harta de agua, y el fuego que jamás dice: ¡Basta!” (Valera, 1924, 566; *Proverbios*, 30: 15-16).<sup>2</sup> La relación entre comida y sexo es común en Colombia (Alario di filippo, 1983, I, 174) y en el Perú (Valdivia Ponce, 1986, 126).

Son así mismo de origen latino ‘ingerir’ –distinto a ‘injerir’– y ‘deglutir’ (Corominas, G-MA, 1984, 146-147, 156).

‘Manducar’, también del latín, derivado en último término de *mandere*, masticar, tiene afinidades con ‘manjar’ (*ibid.*, G-MA, 815-816). De aquí provendrían también el francés *manger* y el catalán *menjar*. Algunos autores creen que manducar sería “comer con las manos”, costumbre de todos los pueblos primitivos.

---

1. Véanse las referencias bibliográficas al final.

2. Más directa es la versión latina: “*Tria sunt insaturabilia: infernus, os vulvae terra*”.

Góngora trae el paronímico ‘muquir’. Esta y ‘muquición’ serían voces de germanía (Mayans [1737], 1981, II, 303).

‘Yantar’, igualmente de origen latino, que en un principio se refirió a la comida matinal, después se hizo extensivo a la acción de comer.

## 2. Nombres de las colaciones

En cuanto a los nombres de las colaciones diarias, han variado en las distintas épocas, paralelamente con las costumbres manducatorias.

a) ‘Desayunar’ y ‘desayuno’. Casi no hay variación para este nombre, pues indica “romper el ayuno”, o sea, la falta de comida durante la noche. Pero en una época esta primera comida del día era en realidad el

b) ‘Almuerzo’, de donde ‘almorzar’, que después pasó a indicar en muchas partes la colación meridiana (Corominas, A-CA, 1984, 204-205).

c) Porque ‘merienda’, del latín *merenda*, fue originariamente la comida tomada a media tarde –cosa equivalente al “algo” u “onces” de varias provincias colombianas– y no al mediodía ni por la noche (Corominas, ME-RE, 1985, 49-50).

d) Así mismo ‘cena’ era la comida de la media tarde, nombre que después se aplicó a la refacción final del día (*ibid.*, CE-F, 1984, 23-24).

e) ‘Yantar’ sufrió el mismo desplazamiento horario, pues inicialmente significó la primera colación del día, equivalente al actual desayuno; luego la comida del mediodía, y, finalmente, se hizo abstracto, como sinónimo de ‘comer’ (*ibid.*, RI-Z, 1957, 772- 773).

Las refacciones que pueden llamarse menores o accesorias, han recibido distintos nombres:

f) ‘Refrigerio’ es cualquier comida ligera que sirve para reparar las fuerzas, sin satisfacer del todo el hambre.

g) ‘Colación’ equivale a merienda, y se aplica mejor a alimentos ligeros, predominantemente dulces.

h) ‘Tentempié’, palabra compuesta, significa refrigerio, matahambre, refacción ligera. En las naciones meridionales de Suramérica este vocablo fue sustituido por *causeo*, de origen quechua.

i) ‘Parva’, desayuno ligero que se tomaba en los días de ayuno. En Antioquia se aplica a los comistrajos con que se suelen acompañar bebidas como el chocolate o el café.

### 3. Formas de comer

Merecen registrarse acepciones especiales para ‘comer’ en forma distinta de la normal y regular.

Cuando la ingestión de alimentos es apresurada (taquifagia), se dice ‘atragantar’, ‘devorar’ (de donde ‘voraz, voracidad’), ‘engullir’, ‘tragar’ (‘tragonería, tragonía’).

Se distingue al individuo que abusa de la comida o ingiere mayor cantidad de alimentos que los necesarios para las funciones corporales, con las denominaciones de ‘comelón’ (‘comilón’), ‘glotón’, ‘tragón’, ‘tragador’, ‘tragallón’, ‘tragantón’, ‘tragaldabas’.

Pero cuando se quiere indicar a la persona que es especialmente sensible a los buenos sabores o a los alimentos bien preparados, se usa ‘goloso’ o el internacionalmente admitido *gourmet*. Sutiles gradaciones de esta escala de valores se pueden hallar en los verbos catar, gustar, degustar, arregostarse, paladear, probar, saborear, relamerse, y otros.

### 4. Denominaciones culinarias

La comida misma se expresa en diversas formas: ‘conducho’, ‘condumio’, ‘concomio’, son, al parecer, las palabras más castizas del idioma español, así como el informal ‘comistraje’.

En Castilla se llamó ‘conducho’ o ‘yantar’, y en Aragón ‘cena’, a un impuesto que en la época de los Reyes Católicos tenía el doble carácter de presencia y ausencia: en el primer caso se trataba de víveres o equivalentes para el rey y su comitiva en viaje; y en el segundo, era un tributo fijo (Oliveros de Castro *et al.*, 1968, 65).

‘Mantenimientos’ son las sustancias o viandas para preparar la comida, o ella misma.

Se llama ‘congrua’ lo indispensable para vivir. Es palabra muy usada en el lenguaje jurídico (la congrua sustentación) y el eclesiástico (congrua o renta sacerdotal).

‘Pitanza’ significa la comida que se da por piedad, como a los pobres de solemnidad o mendigos, y luego en sentido general, pero algo despectivo.

‘Ración’ es una porción de comida o elementos con qué prepararla, de donde ‘racionero’, el que la reparte o disfruta de ella. En el Chocó es la cantidad de plátanos (136 unidades) necesaria para la comida durante una semana de trabajo, por constituir allí ese fruto el principal mantenimiento.

‘Potajes’ son preparaciones culinarias requintadas o sofisticadas. Sin embargo, el autor del *Diálogo de la lengua* aclara la diferencia entre ‘caldo’, ‘potaje’ y

‘cozina’ (este se usaba también con sentido análogo al moderno ‘cocido’ o ‘puchero’) (Valdés, 1969, 81; Alonso, 1961, 29).

‘Guiso’ o ‘guisado’, de ‘guisar, preparar, componer y aderezar’, es genérico; pero ‘guisote’ es despectivo.

### **5. Ingredientes**

Los materiales o ingredientes para preparar la comida se distinguen con los vocablos ‘matalotajes’, ‘provisiones’, ‘víveres’, ‘vituallas’, ‘viandas’.

### **6. Nombres traslaticios**

A veces, la comida se identifica traslaticiamente por la vasija en que suele prepararse: ‘puchero’, por el que servía para hacer los puches o gachas; ‘potaje’, ‘composta’ o ‘compota’, de ‘pote’ o ‘vasija’; ‘cazuela’, diminutivo de ‘cazo’, vasija de metal con mango.

### **7. Comidas especiales**

Las comidas copiosas con ocasiones especiales se denominan ‘comilonas’; ‘ágape’, a la más mesurada y de gentes muy estrechamente relacionadas; ‘convivio’, que se deriva de ‘víveres’ –viandas– equivale a ‘convite’. ‘Banquete’ da idea de suntuosidad y refinamiento. A propósito de las atenciones que le hizo Hernán Cortés al licenciado Alonso de Zuazo en Méjico a raíz de su salvación del naufragio que sufrió en 1524 en unas pequeñas islas del golfo de Méjico, dice un historiador que a Zuazo y a sus compañeros supérstites “se les hicieron muchos banquetes, o hablando mi lengua castellana, muchos convites e fiestas; porque estos banquetes es vocablo francés, e no de mucho tiempo acá usado e traído a España” (Oviedo y Valdés, 1959, V, 344). ‘Festín’ lleva implícita la connotación de ‘fausto’ y ‘esplendor’. ‘Simposio’ se refiere más al acto de beber asociado con la comida, que a esta misma.

### **8. Personas vinculadas con la comida**

Las personas que intervienen en menesteres culinarios o asociados se llaman:  
Mayordomo - Maestresala.

Ecónomo - Guardamangier, el que guarda los alimentos (Sandoval, 1956, III, 555).

Veedor - Despensero.

Repostero. Cillerero; refitolero (Villalón, 1942, 108; Corominas, 1985, ME-RE, 835-836).

Cocinero.

Guisandera.

Maritornes.

Menegilda (Deleito y Piñuela, 1966, 139-143).

Pinche o galopín de cocina, el aprendiz o ayudante.

Escanciador o copero.

Furriel, el repartidor de vianda y forraje en los ejércitos.

Trinchante.

En Roma, los *epulones* eran sacerdotes especiales que prendían los banquetes sagrados (Fustel de Coulanges, 1975, 26), y *analecta* se llamaba el esclavo que recogía las sobras de la comida. Ambos términos han pasado al castellano, aunque el último con un significado secundario de ‘florilegio’ o ‘antología’, vocablos en que está implícita la acción de ‘recoger’.

‘Comensal’, derivado de *mensa* o mesa, se aplica mejor al que asiste regularmente a las comidas, mientras que ‘convidado’, de ‘convite’, es de carácter circunstancial.

En cuanto a vocablos indígenas, en el idioma chibcha de la región cundiboyacense, la gramática de Lugo trae *guasqua*, en el sentido de ‘comer’ (Lugo, 1978, 70), y en otra anónima, la misma acción se indica como *zquychyquyzuca*, con una serie de desinencias para diversas maneras de comer (González de Pérez, 1987, 215-216). En quechua, ‘comer’ es *mikuy*, también con una serie de desinencias y variantes para casos particulares (Guardia Mayorga, 1980, 155). De este último vocablo debe derivarse el *micuna* de los indios quijos (Oberem, 1970, I, 130). La lista de americanismos para designar alimentos diversos sí es larga. Algunos se verán en el apéndice 1, “Vocabulario de alimentos regionales o típicos”.



## II. Concepciones bromatológicas y dietéticas

PARA EL HOMBRE PRIMITIVO, la ingestión de alimentos estuvo asociada a creencias animistas. El alimento tenía una virtud mágica, y por eso debía tomarse como algo que, fuera de su valor presuntamente nutritivo (y esta concepción debió de ser posterior), tenía un valor ritual, ya sea protector y benéfico, o dañino, según las circunstancias. La comida participa de las cualidades y defectos del ser del que procede. Existe una cadena trófica más compleja que la revelada por la ciencia.

Estas creencias llegaron a la sublimación en la elección de ciertos alimentos y bebidas mágicas. La ingestión del soma entre los hindúes es conocida a través de los libros sagrados, así como otras bebidas en diversos pueblos. También de esta concepción arranca el canibalismo ritual, transmutado en el cordero sagrado y en el pan y el vino de los judeo-cristianos.

Los antropólogos han señalado esto muy claramente entre los pueblos primitivos, que creen que en los alimentos foráneos pueden venir influencias nefastas o males imprevistos (Maurizio, 1932, 64). La suspicacia se hace extensiva aun a las vasijas en que aquellos son preparados (Levy-Bruhl, 1945, 379-381; Niehoff, 1960, 95).

Esto se basa en la creencia de que espíritus hostiles pueden penetrar en la persona al abrir la boca para comer. De aquí que entre algunos grupos dicho acto se haga en la mayor reserva, para que extraños no puedan presenciarse (Reichel Dolmatoff, 1977, 272). Así mismo, las sobras son destruidas o enterradas para que a través de ellas no se intente por enemigos algún maleficio. Reyes y hechiceros se sometían a restricciones alimentarias más severas que el común del pueblo (Frazer, 1951, 231, 232; 233-235; 272-273).

En cuanto a las concepciones dietéticas propiamente dichas, hay poca documentación disponible (Guevara, 1960).

Los jíbaros y otras tribus de los Andes ecuatoriales en las vertientes amazónicas, creen que para la actividad normal es inconveniente que en el tubo digestivo queden restos de la comida del día anterior, por lo cual es práctica tomar cada mañana eméticos, que limpian el estómago con el fin de que el organismo quede ágil y dispuesto para las labores cotidianas (Spruce, 1908, II, 453-454).

El reposo después de las comidas (siesta) no parece haber existido en la América como práctica dietética, como sí ocurría entre los españoles.

Estas concepciones llevan a dos extremos opuestos en cuanto a la ingestión de alimentos se refiere: a) al ayuno o abstención de ciertas comidas en determinados períodos; b) a la saciedad desbordada en circunstancias especiales. En ambos casos se trata de actitudes intencionales, distintas del doble juego de penuria y abundancia de que se habla en el capítulo III.

#### A) ABSTENCIÓN VOLUNTARIA O RITUAL DE TOMAR ALIMENTOS

En señalados momentos de la vida de un clan o comunidad y en la del individuo, el carácter mágico del alimento juega papel importante.

Admitida la cualidad sávida o de fruición fisiológica del alimento, la prescindencia de su uso en determinado momento equivale a un sacrificio en beneficio de motivos superiores. El ayuno o privación ritual, compulsiva o voluntaria, de uno o varios alimentos o bebidas, ha sido practicado por todos los pueblos, no solamente primitivos, sino también civilizados.

#### I. Pueblos primitivos

Entre los americanos del intertrópico, los ayunos más comunes afectaban a la sal, el ají y la coca en los pueblos que la conocieron.

a) *Sal*. Los indígenas de Talamanca mantenían piedras de colores para adivinar sobre diversos acontecimientos: para extraerlas en los yacimientos, lo hacían en ayunas, y durante este tiempo no comían sal (1697) (Fernández, 1886, V, 372-373).

En Trujillo, Venezuela, los hechiceros o piaches vivían recluidos y no tomaban sal ni chicha (Arellano Moreno, 1964, 167).

De la conducta que se seguía con los mojas o jóvenes destinados al sacrificio entre los muiscas, dice un autor: “Tienen cierto tiempo del año cierta dieta o prohibición de manjar, que les es a los indios una cuaresma, aunque no se les prohíbe otro manjar alguno sino la sal, la cual no pueden comer durante aquella suspensión. E dúrales aquesto dos meses, y en aquel tiempo viven más religiosamente, según ellos piensan” (Oviedo y Valdés, 1959, III, 128).

Los maynas de la cuenca del Marañón tenían sus brujos o piaches que ayunaban de sal y ají en los casos en que debían curar enfermos (Figuroa, 1904, 247).

Entre los peruanos, el ayuno ordinario consistía en la privación de sal y de ají; el extraordinario incluía, además, abstenerse durante varios días de comer carne, beber chicha y tener comercio con sus mujeres (Cobo, 1895, IV, 93; —, 1956, II, 207).

b) *Ají*. Fuera de los consignados conjuntamente con los referentes a la sal, se han presentado en otra oportunidad los datos sobre ayuno de ají entre algunos pueblos americanos, con ocasiones especiales (Patiño, 1964, II, 221-222).

c) *Chicha y masato*. En Trujillo, Venezuela, los brujos no bebían masato, para poder acceder al cargo (Arellano Moreno, 1950, 97).

#### 1. *Algunas causas de la abstención*

Entre ellas pueden señalarse: la propiciación del buen tiempo para las cosechas o durante la preparación del suelo para las siembras; antes de emprender expediciones guerreras, o de ir a cacería por el carácter aleatorio de esta (Fernández, 1881, I, 40-41; Karsten, 1935, 164-165), y a pesquerías las mujeres durante la menstruación; en los ritos de pasaje, o cada vez que el clan, tribu, grupo o comunidad se siente amenazado por fuerzas hostiles.

Quizá las interdicciones alimentarias dimanen del culto del tótem o de la concepción de tabú. En el primer caso, la planta o el animal protector del grupo deben ser respetados; en el segundo, evitados cuando se los considera asiento de un poder dañino. Esta renuencia a usar alimentos que tengan cualquiera de las dos implicaciones rebasa a veces la necesidad física de ingestión de sustancias para sostener las funciones vitales; en otras palabras, es preferible sufrir hambre que tocar los alimentos interdictos por una u otra causa (Frazer, 1946, 21). Una tercera categoría la constituyen alimentos ingeridos en condiciones normales, pero no en ciertas situaciones (ayunos).

No está clara en las fuentes documentales la motivación de tales interdicciones. A la diferencia de lenguas y a la dificultad de comunicarse entre pueblos hostiles, así como a que los documentos son todos escritos por pueblos ajenos a la cultura de los primitivos, debe atribuirse la ambigüedad o imprecisión sobre estos temas en las fuentes de consulta.

Es conocido el hecho de que todos los pueblos del mundo tienen alimentos preferidos, y que se resisten a consumir aquellas cosas a que no están acostumbrados, o que consideran indignas, inconvenientes o vedadas.

Tratando de dar un cuadro lo más ajustado posible a la realidad, se ha llegado a la siguiente clasificación de los motivos para el rechazo de determinados alimentos, por lo menos en lo que se refiere a la América intertropical y tanto a la época prehispánica como a la colonial y republicana.

*A) Toda la comunidad*

· *Razones conservacionistas*

- Conservar el equilibrio de la fauna
- Defender el patrimonio de proteína animal
- Consumo restrictivo por sexos y por edades

· *Parentesco y afinidad*

- Hermanos de leche
- Compañeros y primos
- Transmigración

· *Magia simpática*

- Transmisión de caracteres indeseables
- Repugnancia o asco
- Resistencia a cambios
- Sin razones definidas

*B) Solo ciertos miembros de la comunidad*

- a) Piaches o sacerdotes
- b) Caciques o jefes

**A. Toda la comunidad. Por razones conservacionistas**

1) *Conservación del equilibrio de los recursos naturales, especialmente la fauna.* Los tabúes alimentarios entre los indios brasileños tienden a la preservación del medio (Ribeiro, Berta, 1987, 16; 85-89). A propósito de los venados, un especialista insinúa que la veda para consumirlos entre determinados grupos, o para tal edad o tal sexo, constituye un aspecto moderador para mantener el equilibrio de la fauna (Renard-Casevitz, 1979, 62). Los guamos del Orinoco hacían una caza colectiva cada dos años, con el objeto de limitar el número de animales, “para que el día de mañana no se alcen contra ellos, viviendo en este sistema” (Bueno, 1965, 145).

No a pereza fundamental, sino más bien a aprovechar hasta lo último las piezas cobradas, obedecería la costumbre de no salir a cazar de nuevo mientras no se agotara lo disponible, como hacían los guaymíes (Pinart, 1882, 18-19) y muchas otras tribus (Meggers, 1979, 18, 21).

2) *Defensa del patrimonio representado en la proteína animal.* A esto tenderían algunas prohibiciones religiosas de ingerir determinados alimentos, casi siempre proteína animal (Wood, 1979, 64, 65-66). El fenómeno ha ocurrido en todos los continentes. Lo malo es que la veda a veces se aplica solamente a las mujeres o a los niños, en realidad los que más necesitan elementos protectores (Harris & Ross, 1987, 18-19, 21, 23).

3) *Por sexos y edades.* En el Paraguay a fines del siglo XVIII, entre los mbyayás los hombres comían de todo, pero las mujeres casadas no empleaban nunca en su alimentación ni vaca, ni capibara, ni mono, y en días de menstruación, solo consumían legumbres y frutas; jamás con pretexto alguno comían nada que tuviera grasa (Azara, 1969, 222). En cuanto a las jovencitas, nunca comían carne ni aun peces grandes, sino pequeños.

Durante una enfermedad, los indios brasileños no comían carne de animales hembras (Martius, 1939, 206).

#### · *Parentesco y afinidad*

4) *Hermanos de leche.* Muchas tribus americanas, sobre todo selváticas, acostumbraban mantener en sus viviendas animales amansados, a título de compañeros mimados, dentro de la concepción cosmológica en que todos los seres están asociados. Con frecuencia ocurría que las indias amamantaban mamíferos cogidos pequeños o recién nacidos en expediciones de caza. De esto se han dado suficientes pruebas en otra obra (Patiño, 1965-1966, 162-170). Pues bien, raramente estos “hermanos de leche” eran sacrificados y comidos (Nordenskiöld, 1922, 6, 10; Von Hildebrand, 1975, 373). A la danta o kulumimi los matapí no la matan, por ser sus compañeros de nacimiento (Herrera Ángel, 1976, 222).

5) *Compañeros y primos.* Los guarayos de Palma Real, en Bolivia, consideran a las huanganas (*Tayassu*) como sus parientes muertos; pero, a veces, se las comen (Zeleny, 1976, 136). Lo mismo ocurre con el tapir o danta entre los quijos, por una leyenda sobre su origen (Oberem, 1970, I, 131).

6) *Creencias en transmigración.* Los indígenas del Cauca no mataban venados y los respetaban, por creerlos portadores de las almas de quienes habían llevado buena vida (Coreal, 1722, II, 132). A mediados del siglo pasado, los tarianas de

Yavareté, que creían en la transmigración, no mataban ni comían venado y danta; pero sí los comían cuando los blancos los cazaban (Spruce, 1908, I, 332). Así mismo los jíbaros, aunque no existe entre ellos el totemismo (Karsten, 1935, 373-374).

Los piaroas no comen danta, su animal tabú (Gómez Picón, 1978, 87), porque en él sobrevive el criador Wahari y es, por eso, peligroso (Monod: Coelho, 1976, 24).

· *Otras*

7) *Magia simpática*. Algunos indígenas brasileños no comían tortugas, por lentas, ni raya (Thevet [1557], 1944, 107, 170), ni perezosos o pericos ligeros, por creer que se volverían como ellos (*ibid.*, 186).

El consumo de quínoa, grano de una quenopodiácea altoandina, ha ido disminuyendo en el Ecuador entre los indígenas, pese al alto valor nutritivo, por asemejarse la semilla a los cisticercos del cerdo (Estrella, 1988, 95).

8) *Repugnancia o asco*. El rechazo por repugnancia también parece haberse conocido entre los indígenas, pese a la creencia común de que comían de todo. Por ejemplo, de los indígenas de Buenaventura se dice que no comían mono, por tener a veces gusanos intestinales (Coreal, 1722, II, 132, 152).

La chucha o zorra mochilera (*Didelphus*) la comen en Guatemala, pero no en Costa Rica (Frantzius: Fernández, 1881, I, 433), quizá por su similitud con la rata.

El ronsoco o chigiüiro (*Hydrochoerus hydrochaeris*) no se come en el oriente del Perú, y es, en cambio, apetecido en Venezuela.

Los taños de Santo Domingo consideraban a las hicoteas madres de las bubas (Casas, 1909, 17-18). Los pastos comían conejos, curíes y churos (caracoles), alimentos aborrecidos por los carchenses y nariñenses (Martínez, 1977, 80). Los cocamas del Ucayali sienten repugnancia por la carne de res y la leche (Espinosa, 1935, 106). Los yurumangués, si se les inducía a comer tatabro y saíno, los devolvían haciendo ascos (Jijón y Caamaño, 1945, IV, 498). Los yuracarés de Bolivia tenían horror a las gallinas, por alimentarse de inmundicias (D'Orbigny, 1945, IV, 1412). Los conibos creían, por eso mismo, que si comían huevos de gallina se volverían ciegos (Uriarte, 1982, 237). Los samurius y guajiros, a principios del presente siglo se alimentaban de carne de caballo y de burro, lo que otras castas (que no hace mucho no comían ni gallinas) consideran inmundicia. Pero unos y otros comían iguana y queshuar, una especie de lagarto (Jahn, 1927, 144). Antes, los ticunas no comían capibara a causa del sabor almizcoso (Campos Roza, 1987, 278).

Si de los indígenas se pasa a los españoles, los laicos en Guatemala no comían

“inmundos alimentos como micos y monos” (Fuentes y Guzmán, 1972, II, 121), y los misioneros franciscanos allí mismo tampoco, por ser la carne de mico “muy asquerosa” (Ximénez, 1930, II, 318). Estos frailes, o no conocían o no cumplían lo prescrito por el concilio Bracarense del año 567: “Si alguno, por juzgar inmundas las carnes que Dios concedió para alimentación del hombre, y no para mortificarse, se abstienen de ellas, sea anatema” (Menéndez Pelayo, 1956, I, 168).

Los españoles de la isla Quibo no comían tortuga y tampoco lo hacían los indios y negros que los servían (Walter, 1748, 220-221).

A los españoles del Perú, en los primeros tiempos, las comidas de papa y chuño (papa deshidratada) les parecían indignas: “... que cierto son muy vergonzosas para semejantes personas” (Diego Fernández, 1963, I, 287). También atribuían el empeine y hedor a pescado de los peruanos costeros a que se alimentaban de pescado crudo (ceviche) (Gutiérrez de Santa Clara, 1963, III, 242).

Conocida es la aversión de árabes y judíos por el cerdo. Algunos autores creen que, como eran inicialmente nómades, detestaban a los agricultores y a sus cosas, que consideraban inferiores. Pero los palestinos que se abstendían del cerdo, comían hiena, a pesar de ser saqueadora de cadáveres, y también la comían los egipcios (Zeuner, 1963, 261, 422).

9) *Resistencia a cambios*. Las resistencias culturales a lo novedoso se registran frecuentemente en los hábitos alimentarios (Rogers, 1962, 7-12).

Los bondas de Santa Marta mataban las vacas de los españoles, pero no las comían (Castellanos, 1955, II, 580; Simón, 1953, VII, 135).

Los caribes del oriente venezolano no comían carne de vaca ni tocino, aunque practicaban el canibalismo ritual (Ruiz Blanco, 1892, 51; Pelleprat: Montezón, 1857, 107-108). Los galibis de Guayana francesa, que eran también caribes, rehusaban comer carne de buey, aunque sí ingerían la de animales monteses (Aublet, 1775, Suppl., 110). Esta costumbre perduraba en el siglo XIX entre los ilamikipang (Schomburgk, 1922, I, 344; Im Thurn, 1883, 47, 259, 368).

10) *Sin razones definidas*. Los achaguas aborrecen comer mono y perico ligero (Rivero, 1956, 236). Los guajaribos y los guamos, tribus ambas del Orinoco, no comían carne humana ni aun de caza (Bueno, 1933, 81, 82; —, 1965, 145).

Los agoas (omaguas) comían pez y tortuga, pero no carne, excepto la humana, “porque se lo vedan sus ritos”. Los cambebas no comían carne humana ni ninguna otra, salvo pejebuey y pescado (Heriarte [1662], 1874, 48, 54). Casos similares se registraron entre otras tribus del Marañón (Magnin, 1940, 178).

Las tribus del Vaupés, a mediados del siglo pasado, no comían el puerco

grande de monte (*Dicotyles labiatus* = *Tayassu*), ni danta, ni el paují de cola blanca (Wallace, 1939, 619).

11) *Por diferencias tribales o clánicas.* A este respecto, véase el citado caso de las castas guajiras o de los pastos.

#### **B. Solo ciertos miembros de la comunidad**

1) *Piaches o sacerdotes.* En todas las religiones, el sacerdote o intermediario entre los espíritus y la comunidad ha debido someterse a restricciones y pruebas de que están libres los laicos. Es verdad que en todas las épocas ha habido sacerdotes que no se sometían a privaciones, como ocurrió con los goliardos de la Edad Media en Europa. Pero los piaches o chamanes indígenas de América, al parecer no quebrantaron la regla, y para el ejercicio de sus funciones guardaban una estricta disciplina. Así, los jeques muisca comían harina de maíz con agua y, algunas veces, el pececito de tierras frías llamado guapucha (Uricoechea, 1871, XXII).

Entre los jíbaros, el armadillo es comida de la gente común; pero los brujos evitan hasta mirarlo (Karsten, 1935, 118). Al piái de los ilamikipang de la Guayana le estaba rigurosamente vedada la carne de animales domésticos (Schomburgk, 1922, I, 344).

2) *Caciques o jefes.* Entre los muisca era riguroso el examen a que debían someterse los que estaban destinados a ser caciques (Rodríguez Freile, 1984, 16-17). Lo mismo sucedía entre los caribes (Ruiz Blanco, 1892, 51-52; Pelleprat: Montezón, 1857, 125-126).

Pero lo normal era que el jerarca disfrutara de lo mejor, aspecto que se verá más a espacio en el capítulo V.

#### **II. Pueblos civilizados**

Los ayunos y abstinencias fueron rasgos importantes en la cultura española traída al Nuevo Mundo. En la parte tercera se volverá sobre ese tema.

##### **B) EXCESO EN EL CONSUMO DE ALIMENTOS**

###### *Banquetes colectivos. Comidas ceremoniales*

Como contrapartida de la abstención ritual o voluntaria de comida, existió el abuso o exceso en la ingestión de alimentos, en determinadas circunstancias de la vida comunitaria.

Estas comidas ceremoniales, por lo general acompañadas del abuso de bebidas fermentadas, estimulantes o narcóticas, obedecieron a pautas cíclicas, como las

fiestas de cosecha, labores agrarias y otras (Guevara, 1960), o a necesidades perentorias, como en los casos de guerras, expediciones, etc. (Aguado, 1956-1957, II, 62).

Los banquetes o comidas ceremoniales, rituales, mágicas o de simple reflejo de abundancia de determinados alimentos parecen haber sido también un mecanismo de relajación de tensiones colectivas, semejantes a las que dieron origen a las saturnales romanas. La supresión transitoria de las rígidas trabas impuestas por la costumbre o las normas o leyes de la comunidad es conocida en todos los pueblos del mundo.

Algunos autores, sin embargo, condicionan a la escasez de alimentos o a su privación el desencadenamiento de aberraciones, como en esfera colateral ocurre con los instintos sexuales, pues el hombre equilibradamente alimentado no busca la orgía, sino que, más bien, la evita (Cépède y Lengellé, 1956, 41, 212; Huntington, 1949; 449; Prentice, 1946, 89-90).

### C) PAUTAS DE CONSUMO

En contraste con la veda de algunos alimentos por razones de tipo mágico-religioso o cultural (tótem y tabú), los pueblos americanos observaron, al parecer, algunas prácticas que en la terminología actual se podrían clasificar como de medicina preventiva.

El mismo régimen alimentario complejo y balanceado, con mezcla de productos de caza y pesca, de recolección o apañeo y de cultivo, daba por resultado una alimentación racional, aunque esto haya sido puesto en duda sin fundamento (Giraldo Jaramillo, 1942).

De este régimen alimentario balanceado da testimonio lo que se sabe sobre las buenas dentaduras de los amerindios en general.

El uso de la chicha y otras bebidas, cuyo estudio se hará más adelante, lejos de tener los efectos deletéreos que le atribuyeron los españoles –porque entonces su dominio sobre los indígenas no podía ser total– o algunos dietistas contemporáneos como Bejarano, tuvo un efecto razonable benéfico en la época prehispánica, por la normalización de las funciones de eliminación. Los tratadistas atribuyen a la chicha el hecho de que entre los indígenas no se conociera el mal de piedra (cálculos), ni enfermedades de los riñones.

La buena salud de los indígenas peruanos la atribuía un autor del siglo XVII al consumo de chicha, aunque esta no producía el mismo efecto en los españoles. Aquellos no sufrían de gota, ni de mal de orina ni de asma (Calancha, 1639, 64).

El insigne naturalista Bernabé Cobo, a quien nadie podría calificar de indiófilo,

se expresa así al tratar de la complejión natural de los americanos andinos: “... tienen unos estómagos más recios que de avestruz, según la cantidad y calidad de los manjares que gastan. Porque, dejado aparte que son muy groseros y recios sus mantenimientos, los comen diariamente casi crudos y sin sazón, y con todo eso los digieren muy presto...”. Trata de explicar su adaptación al medio por la complejión flemática de la cual algunos quisieran derivar dos características notables que no se hallaban en los españoles: “... la primera es que todos tienen muy buena dentadura y tan recia, que les dura toda la vida; y a la verdad ello pasa así, que raras veces padecen dolor de muelas ni corrimientos en ellas, y es raro el indio viejo a quien falta la dentadura. La otra es [...] que apenas se halla indio que padezca mal de orina ni críe piedra [...]. Tomaran de bonísima gana los españoles gozar destas propiedades, por ser innumerables los que en esta tierra vemos, aun en su mocedad, sujetos a estas pasiones y dolencias de orina, piedra, reumas, corrimientos y falta de dentadura” (Cobo, 1956, II, 15-16).

En una nota de 13 de julio de 1761, el médico José Celestino Mutis, recién llegado a la Nueva Granada, consigna: “En esta ciudad de Santa Fe corre por dogma muy admitido y experimentado que ningún indio ha muerto de hidropesía ni ha padecido de piedra. Fundan este experimento atribuyéndolo a la copia de chicha que beben y les sirve de alimento” (Hernández de Alba, 1957, I, 98).

#### D) INGESTIÓN DE SUSTANCIAS TERAPÉUTICAS

Por otro lado, se sabe que algunos de los parásitos intestinales, como la *Ancylostoma duodenale* y el *Necator americanus* –a pesar de su nombre– habrían sido introducidos por los europeos.

Parásitos pantrópicos, como el *Ascaris lumbricoides*, fueron controlados eficazmente mediante el consumo más o menos regular de plantas curativas, como el paico (*Chenopodium*), que formaba parte de la dieta de los pueblos andinos y mejicanos, y todavía perdura entre estos últimos. El gran consumo de hortalizas de que se han visto abundantes pruebas documentales en otra obra (Patiño, 1964, II, 183-187), incluiría varias con propiedades parasiticidas. El solo hecho de ingerir tantas plantas verdes ricas en vitaminas y minerales era una garantía de buena salud.

### III. Alimentos, disponibilidad y suministro.

#### Alimentos sustitutivos

LA DISPONIBILIDAD DE ALIMENTOS está en la base de todas las concepciones y costumbres alimentarias. Existe un determinismo ambiental en este aspecto, pues el hombre solo extrae de su medio lo que en él hay o puede producirse.

Aunque de allí debería deducirse que las regiones ricas en caza, pesca o plantas alimenticias serían teóricamente las más favorables para el desarrollo del animal humano, no siempre ocurrió así. Es inherente a la especie humana el deseo de poseer lo que no tiene, y de no contentarse con los solos elementos que el hábitat suministra. El animal humano quiere más y lo busca, a través del errabundeo, o la invasión, expoliación, violencia o negociación (intercambio).

El hombre, en cualquier latitud y en cualquier época, no ha consumido necesariamente los alimentos más ricos desde el punto de vista de su composición bromatológica, ni los más abundantes, ni siquiera los más sápidos que se hallaban a su alcance. Por anastomosamiento de pruebas y tabúes, de fruiciones y prohibiciones, de penurias estacionales y ciclos de abundancia, se fue sedimentando un patrón alimentario que se adoptó al fin como el más regular y peculiar de cada región. A medida que progresó el intercambio de grupos étnicos, se fueron incorporando en un proceso lentísimo otros alimentos, sobre todo obtenidos de animales domésticos o de plantas cultivadas, cuyo suministro regular, por la tendencia al menor esfuerzo, se fue consolidando en fórmulas tradicionales, a menos que la dinámica de la ocupación humana de la tierra no introdujera nuevos elementos y, por consiguiente, nuevos cambios, algunos de ellos compulsorios. Esto quiere decir que, dentro de la diversidad de alimentos en el globo terráqueo, predominan, sin embargo, patrones alimentarios más o menos estables, dependiendo del

grado de adaptabilidad a alimentos sustitutos y de la disponibilidad regular de los preferidos. Existen, pues, los alimentos rutinarios; los preferidos, que no siempre están disponibles todos los días sino de cuando en cuando; los cíclicos, ya que por imposiciones fenológicas solo se obtienen en determinadas épocas del año; y los sustitutos, que cubren déficits de las otras categorías. Se deben agregar los alimentos de emergencia, cuando por la escasez total de los tipos anteriores hay que echar mano de otros aunque sean duros, mordicantes, malolientes, nauseabundos o francamente insípidos.

El hombre no está sujeto, como los otros animales, a condicionamientos inexorables en la dieta. Ha ido matizando su alimentación con la incorporación de alimentos extraños a su ambiente y, a veces, obtenidos con gran esfuerzo y a gran costo.

La economía del alimento es asunto sobre el cual las concepciones del hombre han variado a través del tiempo. La idea actual del almacenamiento y preservación no siempre estuvo presente en la mente humana. No porque el hombre primitivo no pudiera guardar, por una imprevisión o negligencia innata censurable, como se suele creer, pues hay testimonios de que aun pueblos primitivos conocen procedimientos para conservar ciertos tipos de alimentos, como se demostró en otra oportunidad (Patiño, 1965-1966, 142, 148). Son comportamientos más bien derivados de la mentalidad primitiva preológica.

Parece que es carácter primitivo comer con exceso o ayunar (Maurizio, 1932, 141). Esto sería un relictos de la herencia carnívora del hombre, ya que es sabido que este tipo de animales devora de una vez sus presas, mientras que los primates comen frecuentemente, pero en cantidades pequeñas (Morris, 1973, 39-40). Aquello podría obedecer al poder de saciedad que, según algunos tratadistas, tienen las albúminas animales como la carne roja (Bejarano, 1950, 56).

Pero este ir de extremo a extremo, unas veces está condicionado por la abundancia o penuria de recursos alimentarios (Prentice, 1946, 89-90), como entre los mískitos de Centroamérica (Codazzi, 1973, 445) o los orinóquico-guayaneses (Gilij, 1965, II, 114-116; Oramas, 1947, 81); o la saciedad vendría después de ayunos hechos por motivos mágico-religiosos, como entre los payaguás (Azara, 1969, 230).

El despilfarro en épocas de producción y cosecha de alimentos es de carácter universal, así como la frugalidad estoica o conformidad con la falta de suministros en épocas de penuria.

### I. Disponibilidad

Sentadas estas premisas, se estudiará lo relativo a la disponibilidad de alimentos en el área del presente estudio. Primero que todo, se demostró en otra obra (Patiño, 1965-1966) que la mayoría de los pueblos indígenas ecuatoriales mantenían un suministro de alimentos que les aseguraba una dieta balanceada, ya sea a los cazadores-apañadores, o bien a los agricultores sedentarios, esto tanto entre los grupos de organización política más avanzada, como entre las tribus selváticas.

Pudo existir escasez transitoria que, como consecuencia, traería desnutrición periódica entre recolectores-cazadores (Armillas, 1965, 179), pero solo en las zonas templadas, no en el equinoccio, donde la vegetación es permanente y se puede prácticamente producir en todo tiempo del año.

Los autores han repetido insistentemente un concepto del cronista Pedro Cieza de León sobre la facilidad con que fueron conquistados los grupos americanos que producían su comida con gran pena y trabajo (pese a adelantos como la irrigación), estando por eso obligados a permanecer en sus lugares de origen; y el alto costo y, a veces, la imposibilidad de sojuzgar a gentes que tenían la alimentación asegurada, por la fertilidad de sus tierras o por la facilidad de moverse a otras donde en poco tiempo podían volverse autosuficientes (Cieza, 1984, I, 23, 52). Este punto de vista lo compartieron otros españoles que conocieron bien el territorio americano y las costumbres indígenas. Si hay recursos, los indios son poco de fiar; en regiones de un solo cultivo al año están más seguros (Cabello Balboa, 1945, I, 79). Tierra abastada, causa de rebelión (González de Nájera, 1889, 87 y Des. 40). Los indios de tierra caliente son más difíciles de conquistar por disponer de mantenimientos; la costa del Perú, fácil de dominar por la escasa producción de comida (Vargas Machuca, 1599, 131v.). Así estos eran más aptos para servir (Medina, 1889, IV, 183.184).

De los gualíes de Honda dice un autor del siglo XVI:

Hace la gente ser más atrevida,  
 en menosprecio de cristianas lanzas,  
 la tierra salebrosa, proveída  
 de fértiles culturas y labranzas,  
 donde por el discurso de su vida  
 gozan de salutíferas templanzas,  
 pues no les da fatiga yerto frío,  
 ni sienten las congojas del estío.  
 (Castellanos, 1955, IV, 555)

Los andaqués eran irreductibles por la facilidad que tenían de alimentarse (Friede, 1953, 280-281).

En una carta escrita en Tunja el 10 de octubre de 1573, Juan de Avendaño hace las siguientes consideraciones: “Y por cuanto la cosa que más importa a Su Majestad en estas Indias es que los que en ella viven no sean muy ricos para el sosiego y tranquilidad de ellas [...] porque las tierras que son pobres o que en ellas no haya más sustancia que la necesaria, ellas mismas se gobiernan y ayudan a gobernar” (Friede, 1975, VI, 283).

Un autor venezolano dice que mientras que la conquista de los indios cumana-gotos solo se cumplió en 1634, con más gente que la que necesitó Hernán Cortés para apoderarse de Méjico, los de la sierra de Mérida se sometieron y ya en 1579 tenían una economía basada en productos importados (Arcila Farías, 1946, 51-52). La huida a la selva era la mejor defensa del indio y la mayor dificultad de la conquista (*ibid.*, 1957, 48).

En la Costa Atlántica, a fines del siglo XVIII fue dificultoso poblar, no obstante las mercedes otorgadas por las autoridades españolas, porque los indios vivían separados, a causa de la abundancia de frutos; el pescado y el plátano facilitaban la dispersión y la libertad, así que era difícil reducirlos a pueblos (Torre Miranda, 1794, 8-9, 25).

### **1. Guerra florida**

El autoabastecimiento alimentario de las tribus tropicales les permitía ofrecer y dar a los enemigos comida, por un concepto de hidalguía primitiva. Las tribus más guerreras, las más difíciles de conquistar, como las de la hoya del Magdalena, primero daban alimentos a los españoles de la expedición de Alonso Luis de Lugo, y después los atacaban. La razón era que consideraban cobardía luchar contra gente hambrienta, porque, en caso de vencerlos, se diría que los derrotó el hambre y no el valor de sus enemigos (Castellanos, 1955, IV, 421; Simón, 1981-1982, IV, 143). Los picaras, en la guerra de desolación a que los sometieron las huestes de Belalcázar, sembraban de noche a la luz de antorchas, porque de día estaban peleando, “y decían a los cristianos que la guerra la continuasen todo el tiempo que ellos quisiesen, y que no destruyesen los mantenimientos, sino que comiendo a discreción dellos dejasen los demás para que ellos hiciesen lo mismo, pues lo sembraban” (Cieza, 1985, II, 448).

## 2. Penuria

En las tradiciones indígenas de esta parte de América, hay huellas de hambres duraderas solamente en el imperio incaico, donde se ha señalado que, en tiempo de Tupac Inca Yupanqui (segunda mitad del siglo XV), existió hambruna durante siete años en lo que es hoy el sur del Ecuador, al parecer causada por sequía prolongada, aunque el pasaje es ambiguo y contradictorio (Pachacuti Yamqui, 1968, 301; Calancha, 1639, 385).

Las noticias sobre penuria alimentaria y verdadera hambre, con sus funestas secuelas de enfermedad y muerte, se conocen mejor después de la conquista española. Aunque pudieran deberse, en principio, a fenómenos meteorológicos, que son recurrentes y cíclicos, no hay constancia de que antes de la conquista hubieran producido efectos inhibitorios, por la costumbre de las siembras migratorias. Más bien fue por causas políticas y económicas, como el sistema de servidumbre a que quedaron reducidos los indígenas, consecuencia de la mentalidad española que consideraba que todo lo relacionado con tareas de producción era incompatible y denigrante para la clase dominante. Así, las hambrunas registradas lo fueron por algunas de las causas siguientes: a) huelgas de siembras o suministros por parte de los indígenas; b) epidemias y pandemias; c) tala de mantenimientos como arma de guerra; d) dilapidación del grupo conquistador; e) fenómenos desconocidos en la época prehispánica, como el monopolio y la carestía artificial e inducida.

a) La primera huelga de siembras registrada es la de los taínos en La Española, en 1518: “Desde el principio les consumieron duras guerras, y el hambre mató muchos más el año que arrancaron la raíz de la yuca con que hacían el pan de los nobles, y se abstuvieron de sembrar el maíz que es el pan del pueblo...” (Anglería, 1944, 346; Benzoni, 1965, 21-22).

En 1538, los indígenas del alto Cauca hicieron una huelga de siembra en protesta por los malos tratos de los españoles. Las consecuencias fueron terribles: muertes de hambre por los caminos, canibalismo, desolación: “En este tiempo [1553] hay pocos indios, porque con la guerra que tuvieron con los españoles, vinieron a comerse unos a otros, por la hambre que pasaron, causada de no querer sembrar a fin de que los españoles, viendo falta de mantenimiento, se fuesen de sus provincias” (Cieza, 1984, I, 44). Lorenzo de Aldana llegó a Popayán en 1538:

Se padecía en este tiempo muy gran necesidad, así entre los españoles como entre los indios, que iban por el maíz a veinte y treinta leguas a lo traer; los bárbaros no querían cultivar la tierra ni hacer sementeras pensando que, como los

mantenimientos faltasen los españoles dejarían la provincia, por lo cual podrían vivir en libertad. E como los mantenimientos faltasen, los españoles padecían tanta necesidad que ningún manjar hubiera tan malo que ellos por muy bueno no lo tuvieran; muchos días se pasaban sin comer sino yerbas bravas de los campos, e lagartos, e culebras, e langostas, e otras mil desventuras, e todos estaban malos, hinchados, llenos de muchas enfermedades. Por toda la redonda de la provincia andaba tan grande e mortal hambre entre los indios que se comían los unos a los otros, e con pasar tan grandes trabajos no quisieron sembrar [...] más se comieron unos a otros de cincuenta mil personas, e la pestilencia e hambre acabó más de otras cien mil; porque a la verdad eran las más pobladas que había en aquellas regiones (*ibid.*, 1985, II, 127).

Aldana organizó un servicio de comida a larga distancia. “Los indios naturales de aquellas provincias, viendo aquel proveimiento, se turbaron en gran manera, pareciéndoles que con aquel proveimiento nunca se irían los cristianos, e determinaron de sembrar: viendo que les convenía por no acabar de morir todos de hambre” (*ibid.*, 1985, II, 135).

Huelga de suministros en el Perú a la llegada del virrey Blasco Núñez Vela y promulgación de las nuevas leyes que nominalmente daban libertad a los indígenas causaron la muerte de unos 40 españoles, acostumbrados como estaban a que los aprovisionasen de balde (Cieza, 1985, II, 328).

b) Siendo el indígena la mano de obra indispensable para la producción de comida, el impacto de enfermedades introducidas, como la viruela, cuyo efecto devastador entre la población indígena ha sido bien conocido, abría claros inmensos en las filas de los agricultores, con la consiguiente disminución en la producción de géneros de subsistencia. Baste citar el caso de Tunja y su jurisdicción en 1607, año de la muerte del cronista Juan de Castellanos (Rojas, U., 1958, 171).

c) La destrucción de mantenimientos como represalia de guerra contribuyó en gran medida a la extinción de varias tribus americanas. La tala sistemática de frutales se ha historiado en otro lugar (Patiño, 1963, I, 48-52). Lo mismo ocurrió con los pijaos que, mediante la táctica de tierra arrasada, perecieron por hambre y enfermedades en 1608 (Lucena Salmoral, 1965, I, 208). Los casos pueden multiplicarse.

d) La dilapidación de alimentos por el grupo conquistador, aunque actuó en

toda América (en las Antillas, donde nunca hubo antes hambre, sino después de que llegaron los españoles, que en un día consumían y abrasaban lo que bastaba a los indios para un mes (Casas, 1909, 152) ), fue más dramática en los Andes, sobre todo los del sur, donde el sistema de colcas o silos existentes en el imperio incaico facilitó la expoliación incontrolada. Este tema, que aquí solo se menciona de paso, se trata detenidamente en el capítulo I de la parte tercera.

e) Las condiciones socioeconómicas creadas por la introducción de la economía mercantilista y capitalista, que no existía en América, fueron las que más duradero impacto tuvieron en las escaseces y hambres de varios períodos históricos. Una parte sustancial de la población indígena, la que producía la comida, fue echada a las minas o a trabajos en haciendas de españoles, por lo que no podían atender, a veces, ni aun a la subsistencia de sus propias familias. Varios conquistadores o funcionarios españoles fueron monopolizadores de suministros, especialmente de maíz, cereal que se puede almacenar (Patiño, 1965-1966, 331-334).

La política de subsistencias a cargo de los cabildos, aunque trató de reglamentar el suministro de víveres, no logró impedir los males anotados, que provenían del sistema político. Generalmente, las medidas perjudicaban justamente a la clase más desfavorecida.

. . .

Si se quiere establecer un término de comparación con lo que ocurrió en la propia península ibérica, de donde procedían los conquistadores, y limitándose solo al primer milenio antes del presente, hay constancia de que en 650 empezó un hambre de cinco años, y se suspendió el servicio de correos porque casi todos los conductores murieron de necesidad (Dozy, 1982, I, 256-257). Sequía, hambre y peste de tres años acaeció entre 707 y 710 y facilitó la penetración de los árabes (Simonet, 1983, I, 17). A partir del 750, un hambre terrible azotó a España durante cinco años consecutivos; obligó a muchos musulmanes a huir al sur, y las guerras civiles entre ellos ayudaron en gran parte a liberar el territorio del dominio árabe (Dozy, 1984, III, 35; Simonet, 1983, II, 214-215).

Otra hambruna tremenda se presentó en 915 (Dozy, 1982, II, 266).

Ya descubierta América, hambres se volvieron a presentar en 1495 (Colmeiro, 1863, I, 241-243).

En 1507, la Península padeció una “grandísima hambre y pestilencia” (Sandoval, 1955, I, 31).

En 1532, por hambruna en Portugal tuvieron que enviar trigo desde la isla Terceira, de las Azores, que así se quedó desguarnecida (Federman, 1958, 125).

El interesado en estudiar este fenómeno en el resto de Europa, puede consultar una obra especializada (Prentice, 1946), a la cual pertenecen los siguientes postulados: comida suficiente y barata es origen de progreso (27, 186); la escasez de alimento trae consigo salvajismo (47); hay miseria y esclavitud cuando se necesitan muchos brazos para producir una cosa (58); inevitabilidad de la esclavitud cuando es la única fuente disponible de trabajo (72); el hambre relaja y debilita los músculos humanos (157); la libertad es imposible con hambre (160-161).

## II. Suministros

Como tónica general, la producción y suministro de alimentos en las ciudades y pueblos españoles en América, así como en las minas y en todo sitio donde se extraían recursos naturales o se producían artículos (obrajes), quedó compulsoriamente a cargo de los indígenas, ya sea que estos produjeran la comida por su propia cuenta en sus lugares de origen, o bien como peones de empresarios españoles, bajo la vigilancia de los calpisques o mayordomos cuando el encomendero era ausentista, caso este el más frecuente, o bajo la vigilancia directa de los mismos empresarios españoles.

El suministro se hizo mediante varios mecanismos principales: la mita de producción y abastecimiento de alimentos, llevándolos a la casa del encomendero; el aprovisionamiento directo por los indígenas en los mercados de los pueblos donde los hubiere, o de puerta en puerta; o en los tambos situados en los caminos.

Esto operó en Méjico (Gómez de Cervantes, 1944, 100-101, 116-117; Zavala, 1945, 34, 35); en Cuba (Le Riverend, 1945, 19); en Guatemala (Cortés y Larraz, 1958, II, 286); en Venezuela (Friede, 1961, W, 292, 412-413; Ruiz Blanco, 1892, 18; Gutiérrez de Arce, 1946, 1169, 1193); en Nueva Granada (Otero D’Costa, 1950, 31, 125; Friede, 1962, VIII, 75-76, 87, 192; —, 1960, NR, 216; Arboleda, 1928, 152; Hamilton, 1955, 11, 25, 54); en el Ecuador (J. de la Espada, 1881, I, 25; 1897, III, 84-85, 208; Pérez, A. R., 1947, 91-95) y en el Perú (Santillán, 1968, 129; Cobo, 1956, II, 353).

Cuando se trató de imponer la economía monetaria, en pocos casos el indio recibía el valor adecuado por los alimentos que estaba obligado a vender. La figura del intermediario o atravesador, que no existió en América antes de la llegada de los europeos, se hizo presente bien temprano. El cabildo de Quito prohibió, en 1549,

que los intermediarios salieran a las afueras de la ciudad para copar los suministros. Se ha señalado no solo personas particulares que querían aprovecharse de esto, sino también funcionarios oficiales. Miembros del ejército en Cartagena, en su propio provecho sujetaban a exacciones a vendedores y proveedores (Marchena Fernández, 1982, 160).

### III. Alimentos sustitutivos

Se llaman así los que se consumen solo en ocasiones especiales cuando los alimentos rutinarios o usuales no son asequibles. Esto se da principalmente durante expediciones por territorios poco conocidos o en zonas selváticas despobladas.

En tales condiciones de tensión extrema, el conservadurismo en los hábitos alimentarios desaparece (Crosby, 1973, 169).

Varios ejemplos hay de esto en el área del presente estudio, desde las expediciones iniciales por Castilla del Oro y Costa Rica cerca de litorales, por Ojeda, Nicuesa, Enciso y Gutiérrez, y con mayor razón en las realizadas tierra adentro, como las de los alemanes al interior de Venezuela y la Nueva Granada; la de Quesada y los subintradores Jerónimo Lebrón y Alonso Luis de Lugo, Magdalena arriba; las de Gonzalo Pizarro al país de la Canela, y otras.

Terminados los víveres que se llevaban a lomo de indio al iniciarse las entradas, había que subsistir con lo que se encontraba al paso, tanto animales como vegetales (Vargas Machuca, 1892, I, 77-78).

1) *Animales*. El cuero de las adargas se convirtió en sustancia ingerible, por ejemplo, en la expedición de Quesada (Friede, 1960, NR, 234), donde tampoco

No queda lagartija, ni culebra  
ni sapo, ni ratón, que no se pruebe:  
que la hambrienta gana y atrevida  
ninguna cosa halla prohibida.

(Castellanos, 1955, II, 466)

Por haber comido sapo, el soldado Juan Duarte enloqueció en esta entrada:  
el cual permaneció con su locura  
sin que jamás pudiese tener cura.

(*Ibid.*, II, 488; IV, 174)

Aunque el caracol es una gollería para algunos, no lo fue en este contexto para la gente que acompañaba a Ambrosio Alfinger, que se tuvo que alimentar casi

exclusivamente de ellos durante varias semanas cerca a lo que es hoy Bucaramanga (Castellanos, 1955, II, 108).

Los perros también constituyeron manjar obligado en diversas expediciones (Patiño, 1970-1971, V, 66-68), lo mismo que los caballos (*ibid.*, 161-165). Aunque unos y otros fueron objeto de consumo regular entre varios pueblos del mundo en diferentes épocas (Langkavel, 1889, 652-653; Zeuner, 1963, 304-305, 337), no lo eran para los españoles de principios del siglo XVI, ni para los sitiados de Cartagena en 1741 y en 1815.

2) *Vegetales*. Algunos que se consideran como bocados delicados, cuando se consumen intencionalmente dejan de serlo a causa de su escaso valor alimentario cuando es lo único disponible. Tal ocurre con los palmitos o meristemo terminal de algunas palmas (véase el tema en otro lugar), y con los turiones tiernos de plantas como las guaduas (*Guadua* spp.), los bihaos (*Calathea* spp.), las iracas (*Carludovica palmata*) y la caña brava (*Gynerium*). Son frecuentes en las mismas entradas que se acaban de traer a cuento y en otras, las menciones del consumo obligado de dichas plantas.

Más raras son las referencias al consumo de hongos, también una exquisitez para paladares que disponen de otros alimentos; pero de escaso valor nutritivo cuando son la única fuente alimentaria disponible. De modo normal los ingieren algunas tribus selváticas (Prance: Prance y Kallunki, 1984, 127-129, 136-138). Pero en épocas de escasez, como en 1861, se consumieron por los pobres (White Blake, 1932, 48), y en Mallama, Nariño, con no buenas consecuencias (Pereira Gamba, 1919, 241-243). Como sustituto de la carne se come en Jamaica el hongo *junjo*, que se halla en troncos de algodón e higuerones en sitios húmedos (Beckwith, 1927, 37).

Como en la fábula del sabio que ingería lo que otro desechara, en la campaña de penetración Orinoco arriba, ya fundado San Fernando de Atabapo, hubo una escasez entre la gente de la Comisión de Límites con Portugal. Cierta soldado se tragó entero los últimos granos de maíz que le quedaban, para que duraran más; otro soldado los recuperó de los excrementos del primero, para comerlos a su vez (Altolaquirre, 1908, 294, 303-304).

Existen plantas que por contener alcaloides y otras sustancias apaciguadoras del apetito son utilizadas por algunos pueblos temporalmente, mientras se toma el alimento principal.

Los barí o motilonos de Perijá, de regreso de sus excursiones mastican la hoja de la llamada “arrebatiadera”, al parecer una piperácea, picante, con que entretienen el hambre mientras llegan a casa (Alcacer, 1964, 39, 44). Pero el sustituto

alimentario más conocido en el área del presente estudio es la coca (Friede, 1944, 16), sobre cuyos efectos apaciguadores se ha hablado en otro lugar (Patiño, 1967-1968, III, 201-223).

3) *Alimentos descompuestos*. Durante navegaciones prolongadas, viajes o expediciones en que por cualquier causa escasea el alimento fresco, hay que depender de sustancias alteradas. Así le pasó al almirante Colón en la costa de Panamá en 1502: “Y con los calores y la humedad del mar hasta el bizcocho se había llenado tanto de gusanos que, así Dios me ayude, yo vi muchos que esperaban a la noche para comer la mazamorra y no ver los gusanos que tenía; y otros estaban tan acostumbrados a comerlo que no se cuidaban de quitarlos aunque los viesan, porque si se detenían en esto perderían la cena” (Colón, H., 1947, 291).

Algunos encomenderos que tenían indios echados en minas, mandaban a veces, para alimentarlos, tasajos podridos (Agia, 1946, 40). En los Llanos Orientales se llama carne de “marisco” la que se halla en esas condiciones (Bejarano, 1950, 187). Conocida es la escena de la novela *Huasipungo*, de Jorge Icaza, en que unos indios ecuatorianos desentierran, para comerla, una res descompuesta. En estas condiciones es casi segura la intoxicación por causa de las bacterias de los géneros *Salmonella*, *Clostridium*, *Staphylococcus*, y otras.

4) *Para viaje o campaña*. En determinadas circunstancias se impone un tipo especial de alimentación, por ejemplo, en campaña o durante viajes, sobre todo si son prolongados. Notorio es el hecho de que las tribus americanas no guerrearban indiscriminadamente, sino cuando ya habían cosechado sus frutos, porque una prevención de subsistencia está en las costumbres hasta de los pueblos más atrasados, e inclusive los nómades tienen en cuenta la presencia de determinados recursos en los sitios a donde se desplazan.

Desde los primeros tiempos a raíz del Descubrimiento (se sigue llamando así por comodidad), los españoles y portugueses se dieron cuenta de que el cazabe o fariña de yuca era el alimento más apropiado para llevar en viajes marítimos o terrestres de cierta duración (Cascudo, 1967, I, 361). La cualidad de conservarse en buen estado durante largos períodos, su poco peso, y la capacidad de poderse mezclar con agua o mejorar de sabor con la adición de condimentos como el ají, o de poderse reducir a papilla, le aseguraron un puesto de primer orden como suministro. Algunos centros geográficos se especializaron en la producción de cazabe: por ejemplo, la isla Mona de Puerto Rico, de donde se abastecía inicialmente la isla de Cubagua en la época de la explotación perlera (Otte, 1977, 293). De Santo Domingo y Jamaica procedía, en un principio, el avío de cazabe para la colonización

del golfo de Urabá y el Darién, y aun de Santa Marta y Cartagena, así como Coro y Borburata en la costa venezolana.

El maíz tostado y la harina de maíz le disputan al cazabe el primer lugar. Con él se aprovisionó Juan de Vadillo para su expedición desde Cartagena hasta el valle del Cauca, en 1537-1538 (Castellanos, 1955, III, 132). “Llevarán [los soldados en las expediciones] harina de maíz tostado lo más que pudiere, porque es el perfecto matalotaje para hacer sus mazamorras, que es lo que más sustenta y hace menos balume” (Vargas Machuca, 1892, I, 156).

Ya bien avanzada la segunda mitad del siglo XVI, y sobre todo a principios del XVII y de allí en adelante, nuevos alimentos concentrados vinieron a enriquecer el matalotaje para los viajes, con la adición del chocolate, la carne en tasajo, la panela o azúcar mascabado y el plátano bajo la forma de fifí o rodaja córnea que se podía reducir a harina. Esta era, por lo menos, la comida en el paso del Quindío todavía durante todo el siglo XIX (Boussingault, 1903, IV, 144-145).

#### **Lucha por los mantenimientos**

Así fue llamada una etapa de la conquista en América, cuando los indígenas, cansados ya de entregar a título de obsequio alimentos a los europeos invasores, y al ser objeto de la expoliación por parte de estos, lucharon por la preservación de subsistencias. Esto se hizo en los propios conucos o siembras cuando las matas aún estaban inhiestas, o en los graneros que se hallaban allí mismo o en las viviendas. Es frecuente en los relatos de la Conquista, leer que cuando una expedición española había consumido sus alimentos, sus componentes expresaban alegría al ver humo, porque eso indicaba una vivienda indígena, donde seguramente hallarían lo buscado, como en el camino de la sal, arriba de la Tora o Barrancabermeja, los españoles de Quesada vieron muchos humos, “señal de gran población” (Friede, 1960, NR, 234).

En el viaje de Alonso de Herrera en los Llanos, saliendo de una zona pantanosa:

hallaron luego rastros y señales,  
que dieron crecidísimo contento,  
porque donde hallaban naturales,  
no podía faltar mantenimiento...

(Castellanos, 1955, I, 423)

Los casos se podrían citar por decenas.

## IV. Sabores y degustación. Búsqueda de rarezas. Geofagia. Alimentos repugnantes. Efectos patológicos o letales

### 1. Sabores y degustación

La necesidad de cambio o de romper la monotonía en la ingestión de alimentos parece estar en el fondo de las funciones fisiológicas de todos los animales y en particular del hombre. Esta tendencia a degustar golosinas, rarezas o simples melindres, parece algo incontenible en la escala animal (Maurizio, 1932, 181).

Los alimentos dulces son genéticamente preferidos por asociarse con alta energía (Harris: Harris & Ross, 1987, 80), lo mismo que las grasas, sumamente apreciadas por los cazadores.

Se ha sugerido que existe en el hombre, desde su separación de la cepa antropoide primordial, el gene del gusto T, poseído por unos individuos y no por otros (t) (Boyd, 1950, 143, 278-282). Los condimentos, que serían aditivos en gran parte responsables por los distintos sabores, y cuyo tratamiento individual se hará en el capítulo VII, se han dividido en: a) salados; b) ácidos; c) acres o aliáceos; d) aromáticos acres; y e) aromáticos simples (BAC: López de Mesa, s. f., 56).

### 2. Búsqueda de rarezas

La búsqueda de estos elementos de calidad gustativa hubo de perfeccionarse por el proceso de prueba y error. Cuando la mujer neolítica andaba escudriñando raíces para desenterrar, o semillas para tostar o moler, debió de echarse a la boca frutas succulentas y tentadoras. Lo mismo tuvo que hacer el hombre cazador, para calmar la sed. Poco a poco se fue acopiando un conocimiento de las que eran inocuas y de las que eran dañinas.

A esta primera etapa de búsqueda debe remontarse el uso de insectos o de miel para la alimentación, quizá en ambos casos producto de la observación de otros miembros de la escala zoológica (oso hormiguero, oso melero, monos, etc.). También el consumo de huevos de iguana, tortuga y animales volátiles pertenecería a esta época temprana.

En la presente, cuando la grasa es casi sistemáticamente eliminada de los alimentos cárneos (para tomarla en forma de margarina), no se entiende bien que el hombre primitivo fuera ávido de la grasa de los animales, y por ello cazara de preferencia los que almacenaban en sus tejidos mayor concentración de esta sustancia de reserva. La grasa se comía juntamente con los músculos. El hombre primitivo no conoció la fritura, técnica que los españoles y portugueses enseñaron en el hemisferio occidental.

En los pueblos colectores y cazadores, cuya dieta estaba más sujeta a los cambios estacionales, las migraciones o itinerancia parecen haber sido la regla.

Esto mismo hacía que la base alimentaria quedara limitada a las sustancias que se podían obtener de modo más o menos permanente. La condición de los animales, de poderse sustraer más que los vegetales a la tiranía de las estaciones, hizo que la dieta de carne fuera la predominante.

El consumo de carne o parte muscular de los animales pudo estar precedido por el de otras porciones del organismo. En las zonas árticas es común el uso del contenido estomacal de ciertos animales, que permite al hombre incorporar a su dieta el material verde de las hojas y cogollos de la vegetación, satisfaciéndose de este modo la necesidad de vitaminas. Así mismo, de yeguas, vacas o similares quizá se consumieron en un principio las crías recién nacidas o los fetos, con su riqueza en alimento y la consistencia blanda que facilitaba la cocción.

En cuanto a la carne, después de ingerirla cruda, el hombre aprendió (quizá por la casualidad de que algún trozo caído se chamuscara al fuego) a asarla. Como la invención de vasijas de barro fue más tardía, los procedimientos de cocción consistieron inicialmente en echar piedras calentadas al fuego, en el agua contenida en recipientes de cuero o de madera (López, Pero, 1970, 40 y nota), en bolsas, mallas, cestos.

Por la ausencia de sazónadores vegetales que una estación no producía, debió empezarse el uso de la sal (inicialmente por la ceniza adherida a la carne), así como de otros condimentos.

### 3. Geofagia

La geofagia no fue privativa del Nuevo Continente, sino que existió en todos. Para lo concerniente a esta obra, solo se traerán los datos de la península ibérica y del Nuevo Mundo.

En España, sobre todo en el siglo XVII, la costumbre de comer ciertas clases de tierras estuvo muy extendida, preferentemente entre la clase social alta o cortesana. No tenemos datos acerca de la clase popular. Esta perversión del apetito se conoce allá como ‘pica’ o ‘malasia’ (malacia) (Huarte de San Juan, 1977, 219). La costumbre de la geofagia entre mujeres preñadas es tema no estudiado (Wood, 1979, 131-132). Pero sin que estuvieran encinta, las damas españolas acostumbraban engullir cantidades variables de arcilla, costumbre censurada por varios autores de la época (Santa Marina, 1949, II, 77; Quevedo, 1943, 165; Simón Palmer: Actas, 1984, II, 84; Deleito y Piñuela, 1966, 19-20). La más apreciada era la tierra de los búcaros, vasos de arcilla porosa y perfumada que se importaban de Natá, en Panamá (Deleito y Piñuela, 1966, 20; Deforneaux, s. f., 168; Vergara y Velasco, 1974, II, 471). Pero también en Talavera se hacían brinquiños perfumados para que los comieran las señoras, lo cual era censurado por los predicadores (Riaño, 1879, 171-172, 178). Esta geofagia con presuntos fines cosméticos fue imitada en América por mujeres de la clase dominante, porque esto las ponía amarillas como lo exigía la moda (Gage, 1946, 154, 190).

Varias tribus americanas practicaban la geofagia. Entre ellas, los otomacos del Orinoco (Acosta Saignes, 1961, 49) y los guamos, sus vecinos, que consumían tierra asada revuelta con manteca de tortuga (Bueno, 1965, 145). También los yaruros ingerían una tierra salitrosa. Esto ocurría principalmente durante la época de lluvias, cuando el caudal de las aguas hacía muy difícil la pesca. En algunos casos, la tierra se mezclaba con semillas de maíz y de otras plantas hasta la fermentación, y luego colaban la mezcla y le añadían manteca de tortuga o de caimán (Gumilla, 1955, 118, 122-123; Pollak-Eltz, 1977, 59-60). Así mismo en el área amazónica registran la costumbre entre indios, mulatos y mestizos, varios autores del siglo XIX (Martius, 1939, 111-112; Wallace, 1939, 398).

Los peruanos usaban una greda blanca llamada pasa, que, desleída y mezclada con sal, tomaban a modo de condimento para las papas y otras raíces, “mojándolas en este barro como si fuera mostaza” (Cobo, 1956, I, 115), y las mujeres aymaras comían por golosina otra tierra plástica llamada chaco (Cobo, *loc. cit.*, 1890, I, 243-244; Valdizán y Maldonado, 1922, II, 16-17). Arcilla roja se comía en La Paz, Bolivia, y se vendía en sus mercados en el siglo pasado (D’Orbigny, 1945, III, 993-994).

Remanentes de esa costumbre había en el Magdalena a mediados del siglo XIX, y en Nare se conocían casos de la afección llamada “jipatera”, producida por comer tierra (Holton, 1857, 76). Lo mismo ocurría en Coper, Muzo, en la misma época (Ancízar, 1956, 48, 54), y en Calamar (Saffray, 1948, 53-54).

Le geofagia también se practicaba en Dibulla, La Guajira (Reclus, E., 1881, 315), y entre los koguis en la actualidad (Reichel-Dolmatoff, 1977, 226-227).

La búsqueda de elementos minerales menores debe considerarse como la principal motivación de esa tendencia. A ella en gran parte debe atribuirse la alta incidencia de parasitosis intestinal, una vez que varios agentes fueron introducidos por los invasores del otro lado del Atlántico (Carbonell, 1907).

En el volumen dedicado a Tecnología se estudiará más detenidamente este tema, porque –por lo menos en el Orinoco– los datos de los cronistas españoles pueden haber sido mal interpretados, y, en realidad, la tierra no constituía lo principal de la mezcla sino los otros elementos, casi siempre de origen vegetal, que a ella se incorporaban.

#### **4. Alimentos repugnantes**

La influencia cultural es poderosa en lo referente a alimentos. Desde el punto de vista biológico, cualquiera que sea la sustancia ingerida, siempre que contenga los componentes necesarios para el sostenimiento de los organismos animales, es teóricamente buena. La proteína puede proceder de carne de cualquier animal, y, desde el punto de vista científico, no se entiende que la persona que devora ávidamente ostras crudas se horrorice de comer gusanos, hormigas u otros miembros de la escala zoológica. Los indios cocinas de La Guajira comían excrementos secos (Castellanos, 1955, II, 54); y aun las tribus caníbales del Cauca medio, que eran grandes agricultoras y no lo hacían por penuria de alimentos vegetales, ingerían intestinos frescos con parte de su contenido.

Los alimentos repugnantes lo son, pues, solamente para los grupos humanos que no están acostumbrados a consumirlos.

Pero algunos fisiólogos creen que la apetencia o el rechazo de determinados alimentos se originan en desequilibrios alimentarios, y se explicaría así que, a pesar de ser tan amplia la escala de seres vivos, vegetales y animales, solo una pequeña proporción de ellos haya sido objeto de domesticación y uso prolongado (Alberti, 1961, 10-11).

### 5. Efectos patológicos o letales

En varias regiones del mundo se ingieren algunos alimentos de origen vegetal que, pese a sus propiedades nutritivas, presentan serios inconvenientes y provocan desórdenes digestivos si no se les somete a un adecuado procesamiento. En lo que respecta a la América equinoccial, frutos y semillas francamente tóxicos han sido usados por varias tribus, mediante manipuleo y tratamiento, cuya discriminación se hará en el volumen de esta obra dedicado a la Tecnología.

Pero aun algunas de las plantas domesticadas de antigua data y cultivadas durante milenios, en todas las latitudes, presentan ciertas dificultades para su asimilación por el organismo humano, y hasta producen en determinadas personas reacciones desfavorables. En este rubro entran varias leguminosas del Viejo y del Nuevo Mundo. Entre las primeras está el haba (*Vicia faba*), muy entroncada con la cultura griega antigua y del Mediterráneo en general. El consumo rutinario de esta leguminosa produce anemia hemolítica, llamada fabismo, a menos que se trate de grupos genéticamente resistentes a sus efectos (Harris: Harris & Ross, 1987, 81). Otra leguminosa del Viejo Mundo, la soya, contiene la proteína antitripsina, destinada a preservar a la planta del ataque de insectos, pero tóxica para el consumo humano, inconveniente que desaparece en la semilla germinada (Katz: Harris & Ross, 1987, 149).

Similar es el latirismo, enfermedad causada por el excesivo consumo de las leguminosas del género *Lathyrus*, especialmente *L. sativus* (*Vicia sativa*), la almorta o cicérula de los españoles. Se caracteriza por parálisis parcial del cuerpo abajo de la cintura (Ames, 1939, 51-52). Predomina en el hemisferio norte (Brothwell: Ucko & Dimbleby, 1969, 536-537).

Entre las leguminosas americanas que no se pueden consumir sin una prolongada cocción, están el lupino o tarwi de los Andes (*Lupinus mutabilis*), el fríjol de Lima (*Phaseolus lunatus*) y el chachafruto (*Erythrina edulis*).

Aun el maíz tiene razas que no son del todo inocuas. En la época colonial se registró la presencia, en la región de Muzo, del maíz peladero: “Se da muy bien y con abundancia el maíz en todas partes, pero en algunas es tan venenoso y nocivo que el que lo come se pela y muda las uñas, sea hombre, ave o animal y si moran indios en partes donde se da este maíz, nacen de las mujeres muchos monstruos que luego los matan los indios y los echan de sí como cosa abominable”. Luego se cuenta el caso de una niña nacida en 1600, en que la fantasía le quita mucho valor a la información (Simón, 1953, IV, 222). No obstante, el zoólogo Roulin hizo un estudio sobre esta raza en el período de 1824 a 1828 (Roulin: Boussingault, 1849,

262-266). Posteriormente se ha sospechado que dicho maíz pudo haberse producido con tales características en suelos con exagerada proporción de selenio. A esta misma causa se atribuye la caída del pelo y las uñas cuando se ingieren en cantidad las nueces de las lecythidáceas del género *Lecythis*, llamadas “ollas de mono”.

Hasta se dice que algunas plantas no señaladas son cotógenas o bociógenas, porque captan la yodina y la hacen inobtenible por el organismo, aunque habría en esto una base genética (Lieberman: Harris & Ross, 1987, 250-251).

Inclusive un alimento como el trigo, cuando se consume por pueblos no acostumbrados a él, produce la cefalea o diarrea blanquecina (Hamilton: Harris & Ross, *op. cit.*, 119).

Entre las creencias populares en nuestro medio está la que se expresa en el dicho “Es más peligroso que un cacao crudo”.

Pero lo que más llama la atención es que, para muchos hombres, animales mamíferos, la leche es aborrecida, como pasaba con los mbayás del Paraguay (Azara, 1969, 221) y con la generalidad de las tribus americanas y aun muchas del Asia oriental, pueblos todos en que la incidencia de la lactasa, enzima que digiere la lactosa, es baja, mientras que es alta entre los pueblos del norte de Europa (Richardson, & Stubbs, 1978, 60; Heiser, 1973, 51; Harris: Harris & Ross, 1987, 71, 80-81). Por seguir estos patrones equivocados, se condena a los niños de la América Latina a consumir un líquido que, en la mayoría de los casos, es fuente de infecciones por las condiciones antihigiénicas en que generalmente es procesado, bajo el supuesto de que la leche es el alimento principal de los pueblos civilizados.

Inducida por el régimen alimentario es la caries dental, muy común en pueblos agricultores, cuya dieta de feculentas sustituyó la más compleja del hombre primitivo cazador y apañador. No fue ajena a los amerindios, y en los últimos años se han hallado huellas en relictos humanos obtenidos en excavaciones arqueológicas (McNeill, 1984, 15; Cifuentes Aguirre, 1963, 73, 92-94; Yudkin: Ucko & Dibleby, 1969, 547-548, 549; Furnas & Furnas, 1937, 158-159).

Entre las enfermedades por carencia, está en primer término la avitaminosis, con sus divisiones de pelagra, beriberi, escorbuto, raquitismo-osteomalasia, y otras. La pelagra se ha atribuido a dieta basada exclusivamente en maíz; pero no existió en Guatemala, porque las variedades del grano allí cultivadas tienen elementos que previenen la enfermedad.

Los españoles que acompañaron a Felipe de Hutten en una de sus expediciones a los llanos del Ariari fueron a parar a la cordillera de Pardaos, que con toda

probabilidad es lo que se llama ahora La Macarena. Los indios de allí eran, según el cronista, los más atrasados: "... comen carne humana, culebras, sapos, arañas, hormigas y cuantos viles y sucios animales produce la tierra". Con un bollo de maíz que dejaban llenar de hormigas hacían un amasijo, que se comían. En cambio, los soldados españoles, por escasez de alimentos "se paraban hipatos e hinchados y perdiendo sus naturales colores cobraban otros muy diferentes, casi naranjados; pelábaseles el cabello, y en lugar de ellos salíales pestífera sarna, de que morían..." (Aguado, 1957, III, 193). Como se ve, los síntomas son de beriberi o "hinchazón" que llaman los cubanos, esto es, falta de vitamina B<sub>1</sub>, de la cual no sufrieron los indígenas omnívoros.

Las ptomaínas y toxinas bacteriales que se generan en alimentos descompuestos (véase este tema en el capítulo III) pudieron ser la causa de muchas muertes durante el período de exploración y conquista del continente americano, pero no dejan de serlo en la actualidad, sobre todo donde la policía sanitaria está ausente.

Una causa contemporánea de efectos deletéreos en el consumo de alimentos la constituyen las aspersiones o fumigaciones con elementos químicos empleados en la moderna agricultura para el contrarresto de plagas y enfermedades de las plantas. No solo las hortalizas y las frutas resultan frecuentemente contaminadas, sino también los granos y menestras, así como los productos lácteos.

Frecuentes son en nuestros tiempos las noticias de prensa sobre intoxicaciones, a veces masivas, causadas por la ingestión de arroz, queso y otros alimentos afectados.



## V. Discriminación alimentaria por grupos étnicos, por estamentos sociales y por oficios o situaciones

### A) Por grupos étnicos

La jerarquía social se refleja no solo en el vestido, sino también en la alimentación. Durante toda la historia, las clases pudientes han disfrutado de los mejores alimentos, entendiendo por tales no los más ricos desde el punto de vista bromatológico, sino los más caros, refinados o sápidos (relativamente hablando). La alimentación de la clase baja de la población casi siempre ha sido más monótona y, por ende, menos nutritiva.

En la India antigua era diferente la alimentación de las clases intermedias, basada en plantas, a la de ricos y parias, basada en carne y pescado (Durant, 1952, 121-122). Los hombres de raza blanca han sido comedores de pan, aunque el cereal del cual se prepara haya variado a través de los siglos (Maurizio, 1932, 573-583).

Los ricos de la civilización occidental prefirieron, para alimentación y vestido, productos animales; los pobres, para ambos menesteres se contentaban con vegetales (Lewinsohn, 1952, 346). Algunos autores son perentorios en afirmar que el pobre es necesariamente vegetariano, y el rico naturalmente carnívoro (Cépède y Lengellé, 1956, 73 nota).

Esta discriminación era patente en España en la época de los descubrimientos. No solo operaba, como es natural, entre españoles y moriscos –ya que estos eran el grupo dominado–, sino también entre diversos estamentos sociales de españoles puros.

1) Los moriscos tenían una dieta predominantemente vegetal, a base de alimentos considerados “viles” por los españoles: harinas, legumbres, lentejas, panizo

(*Panicum miliaceum*), adaza o zahína (¿*Sorghum?*), habas, mijo (*Sorghum*), y pan de lo mismo y de alcandía de identificación ambigua, pues unos dicen que era un cereal parecido al maíz (¿*Sorghum?*), y otros que al trigo candeal. Comían higos, miel, leche, y se hartaban de pepinos, berenjenas, melones; en Valencia comían arroz todos los días (Colmeiro, 1863, II, 65-66). Aún se dice en el oriente de España: “Pan de panizo, Dios no lo hizo; lo hizo Mahoma, que se lo coma” (Beneyto, 1961, 207).

2) En cuanto a los españoles, los nobles comían gallinas, capones, perdices, pavos, y se alumbraban con cera; los pobres comían carne de carnero, tomaban vino, y se alumbraban con aceite (*ibid.*, 550-551 y nota). Las vísceras fueron siempre asignadas a las clases desvalidas. Lengua, tripa, hígado y livianos no eran para gente delicada (Villena [1766], 1981, 97). Los Caballeros de La Banda, en España, no podían comer puerco, ajos, cebolla, “ni otras semejantes bascosidades”, y debían someterse a varias reglas rígidas sobre comer y beber (Guevara: Ochoa, 1945, I, 132).

Fenómeno semejante existía en América antes de la Conquista, desde luego, sobre la base de que la economía de prestigio solo opera cuando hay productos sobrantes (Herskovits, 1952, 314; Köning, 1972, 90, 92; Harris & Ross, 1987, 43, 482). El que mandaba en el valle de Santiago de la cordillera de Mérida era el que tenía más hijos, grandes labranzas o bienes temporales (Aguado, 1956-1957, II, 358). Los caciques en los Andes ecuatorianos tenían abundancia de cosechas y comida para regalar, de allí su prestigio (Salomon, 1986, 83, 125, 139; Murra, 1983, 38, 88). Los caciques en el área boyacense eran privilegiados en comida, vestido, trato (González, Margarita, 1979, 48). Entre los amazónicos, el papel social de las fiestas se traducía en que tenía más prestigio el que más chicha gastaba (Lathrap, 1970, 54).

En Centroamérica y Méjico, donde el uso del cacao como bebida ceremonial estaba difundido, solamente lo podían tomar con carácter distinto los caciques o los soldados (Fernández, 1881, I, 16). Aun muy adelante en el proceso de la miscigenación, los bribbrís de Costa Rica tenían la discriminación de que el chocolate estaba reservado a los caciques, mientras que el indio común bebía chicha (*ibid.*, 1883, III, 330).

En Panamá, provincia de París, los guerreros no comían carne; los labradores sí (Andagoya: Cuervo, 1892, II, 93). Entre los muiscas de la sabana de Bogotá, los caciques eran los únicos autorizados para matar y comer venado; los plebeyos no (Rodríguez Freile, 1935, 26).

Los peruanos del pueblo no podían comer carne, beber chicha ni mascar coca,

sin licencia de los incas o los curacas (Acosta, 1954, 603). La carne la comía el pueblo con ocasión de los grandes chacos o cacerías colectivas, que se hacían en presencia de los soberanos (Baudin, 1955, 89-90).

Consolidada la dominación europea en América, a pesar de que hubo en parte un proceso nivelador por la tendencia política española de debilitar el poder de los caciques sobre la población indígena en provecho del estamento dominante, continuó manteniéndose cierta discriminación, esta vez con base en algunos alimentos introducidos. Por ejemplo, en Otavalo, Ecuador, únicamente los caciques y señores comían carnero; los demás, vaca (J. de la Espada, 1897, III, 111-112). En Tamalameque, solo los indios que vivían con españoles, sirviéndoles, comían carne de vaca; el resto no (Latorre, 1919, 17). Igual cosa acontecía con los indígenas sirvientes de españoles en Barquisimeto (Arellano Moreno, 1950, 124).

Hasta en el tipo de carne ha habido discriminación. El gobernador de Cartagena, Pedro Zapata de Mendoza (1648-1658), decretó en 1648 la libertad de la sisa de dos reales por cada arroba de carne de puerco y de medio real en la de vaca, con la cual se pagaban unos funcionarios, aumentando la primera en seis reales y suprimiéndola para la segunda (vaca), por ser la carne de los pobres (Herráez, 1946, 32-33).

Un siglo más tarde en Cartagena, los negros tomaban el chocolate con harina, y los blancos puro (Juan y Ulloa, 1748, I, 52), y poco después, allí mismo –y en este caso así ocurría en toda la América española– el pan y el vino estaban reservados a los caballeros (Serra, 1956, I, 45), como en Méjico, donde el trigo era para los blancos, y en parte para los mestizos (Cué Canovas, 1960, 78; Crosby, 1973, 106-107).

En la Lima de fines del siglo XVI, los españoles consideraban denigrante el consumo de pescado (Carletti, 1701, I, 70-72). En el hospital de Santa Ana de esa ciudad, a mediados del siglo XVII se asistía a enfermos indígenas, a quienes se les daban “los mismos manjares que se guisan para los españoles enfermos, y para los desganados y que tienen postrado el apetito se hacen y aderezan las comidas propias suyas, las cuales, por estar acostumbrados a ellas, aunque para nosotros son groseras y desabridas, suelen ser más apetecidas de ellos que las delicadas y sustanciales que se les dan de aves y conservas” (Cobo, 1956, II, 446).

En el consumo de carne hubo también selectividad. En Guatemala, los pobres comían carne una vez por semana (Gage, 1946, 207). A los indios de Zapotitlán y Suchitépéquez, en 1579 no se les permitía comer carne ni beber cacao; solo maíz, chile, fruta, yerbas y raíces (Acuña, 1982, 40). El chocolate solamente lo tomaban los caciques; pero con la dominación española el uso se iba generalizando (*ibid.*,

268, 269). Las mojarras de las lagunas de Petapa y Amatitlán se reservaban para el consumo de los altos funcionarios (Fuentes y Guzmán, 1969, I, 203).

## **B) Por condición social**

### **1. Esclavos estacionarios**

El esclavo en el Nuevo Mundo dependía de la comida y el vestido que le proporcionaban sus amos. Estos debían cuidarlos, en vista del valor económico que representaban como mano de obra que tenía altos precios. O sea que el esclavo no necesitaba preocuparse por la subsistencia, pues más o menos la tenía asegurada en cada región, de acuerdo con los recursos locales, como lo consagró al final del período colonial el llamado Carolino Código Negro (Acosta Saignes, [1967], 361-362). Cuando se liberalizó el régimen opresivo de los primeros tiempos, al esclavo se le permitía tener una parcela donde cultivaba algún suplemento alimentario; pero, al principio, la regla era que todas las tardes fuera confinado en la ergástula, terrado o mucambo.

A partir de mediados del siglo XVI, cuando se dispersó por toda la América tropical el plátano introducido por los españoles, esta musácea se constituyó en el alimento predominante en la dieta de las clases inferiores. Así ocurrió en Panamá con los esclavos (Serrano y Sanz, 1908, 76-77); en Costa Rica (Fernández, 1883, III, 380; 1886, V, 491), como lo consigna un gran observador (Dampier, 1927, 216, 146); así en Santa Marta y Riohacha en el siglo XVIII (Narváz y Latorre: Cuervo, 1892, II, 192).

A los negros esclavos que trabajaban en ingenios en el nordeste del Brasil, en el siglo XVIII les daban a comer solo las vísceras de los animales sacrificados para consumo (Andreoni, 1923, 266).

### **2. Esclavos cimarrones**

Los esclavos huidos del poder de sus amos, especialmente durante el período colonial, o bien lo hacían individualmente o en grupos. En este último caso, que es el que interesa para los fines de la presente investigación, las unidades escapadas trataban de atraer a otros compañeros de servidumbre, cuando empezaba a consolidarse la organización jerárquica, y llegaban a formar reductos de número variable entre menos de una docena y hasta varios centenares. Los sitios donde se hacían firmes, por lo general estaban retirados de las haciendas o villas, para dificultar la persecución. Aunque los historiadores han dado cuenta de estas reducciones,

llamadas *cumbes*, *patucos*, *quilombos*, *rochelas*, y más comúnmente *palenques*, han hecho hincapié en el aspecto y vicisitudes del escape como tal, sin profundizar mucho en el régimen de vida que les permitió a algunos de estos grupos mantenerse a veces por más de un siglo (Palmares en el Brasil, San Basilio en Nueva Granada), y a otros lograr por fin cierta independencia y autonomía reconocida por las autoridades (Bayano en Panamá).

El aspecto de la rebelión como tal y de sus implicaciones sociopolíticas no entra en el marco de esta obra. Solo conviene rastrear cuál era el régimen de subsistencia de los negros cimarrones, porque se ha creído equivocadamente que era autárquico y resultado de una especie de capacidad del negro para sobrevivir en condiciones semiselváticas (Freyre, 1943, 152-154).

Nada puede formarse de la nada. El negro estaba en el ambiente americano, donde ya el indígena había alcanzado una completa adaptación al medio y domesticado muchas plantas, y donde el europeo había introducido una sociedad política y administrativa, fuera de animales domésticos y alimentos tan importantes como el plátano y la caña.

Si el esclavo se escapaba, no conocía el nuevo ambiente donde tenía que refugiarse, por lo común inhóspito, y no podía resistir allí mucho tiempo, si no se ingeniaba para adquirir generalmente por hurto alimento en las regiones circunvecinas. La prueba es que en algunas regiones americanas, aunque hubo negros, no formaban quilombos si la población circundante les era hostil. Así ocurrió en las localidades de Piura, Loja y Zamora la primera en el Perú y las dos últimas en el Ecuador, donde por el robo de las parcelas de los indígenas estos reaccionaban denunciando a los escapados y ayudando a capturarlos (J. de la Espada, 1885, II, 242; 1897, III, 220; 1897, IV, 15). Por ejemplo, en Loja, a cuyo respecto se lee: “Que en términos de la dicha ciudad no hay negros cimarrones ni huidos, y si algunos ha habido no se han podido sustentar y se han tomado; porque por los daños que hacían a los naturales, ellos sirven de espías y aun de traerlos atados a la justicia; y también por el interés y paga que dellos se les sigue, questá por ordenanza diez pesos por cada uno que prendieren y trujeren” (J. de la Espada, 1965, III, 306).

Algunos negros del Chocó, que en el siglo XVIII huyeron hacia el Caquetá, se refugiaron entre los indios, donde la subsistencia estaba asegurada y aun empezaron a construir palenques propiamente dichos. Dependían del veneno de los indios para cazar (Cuervo, 1894, IV, 238, 256-257; Arcila Robledo, 1950, 298; Friede, 1953, 66, 227).

Aunque en ciertos períodos del año podían consumir frutos espontáneos (palmas pindoba en Palmares) (Alves filho, 1988), el resto del año necesariamente tenían que depender de alimentos de producción más estable, como plátano, yuca, maíz, carne de monte o de cerdos y gallinas, y donde la fauna mayor requería grandes espacios de gramíneas, como en los Llanos, los negros escapados sobrevivían a expensas de los ganados también cimarrones. Lo mejor es estudiar algunos casos ocurridos en varios períodos.

*a. Bayano*

Desde la segunda residencia de Pedrarias en Panamá (1526-1527) ya había negros cimarrones en el Istmo (Álvarez Rubiano, 1944, 349). Pero los asaltos que hacían a las recuas y las incursiones a Nombre de Dios para sonsacar a otros de su condición, suscitaron la reacción de los españoles, y aprovechando la presencia de Pedro de Ursúa que iba para el Perú (1556-1558), las autoridades le encargaron la campaña de sometimiento, que después de muchos percances logró. Al penetrar en los reductos más secretos, se halló que “eran grandísimas las labranzas de plátanos que estos esclavos tenían hechas y sazoadas para su sustento, con maíz, yuca, batata y otras legumbres que cultivaban y sembraban para comer” (Aguado, 1957, IV, 103-132). Aunque esta vez se logró la victoria, los cimarrones persistieron; ayudaron a Francis Drake, facilitándole la toma de Nombre de Dios en 1595, y para 1607 todavía la Audiencia decía que quedaban 94 alzados, todos negros sin mulatos: “Estos se sustentan haciendo algunas sementeras de maíz, y tienen platanales; montean y hurtan ganados; defiéndense con la aspereza del monte y con no tener asiento cierto en ninguna parte” (Serrano y Sanz, 1908, 201-202). Estudiando la lista de los alimentos, se ve que no diferían en nada de los del resto de la población del Istmo.

*b. San Basilio de Palenque*

Se inició hacia 1599 o 1600 y duró, en esa primera etapa, hasta 1612 o 1613 (Simón, 1953, VIII, 165-173); después revivió hasta 1713-1717 (Escalante, 1954, 229). No dice Simón de qué se sostenían; pero estando la ciénaga de Matuna tan cerca de Tolú, y hablándose de los continuos robos en las haciendas circunvecinas, no sería desacertado pensar que los alimentos eran los mismos del resto de la población. Un autor se limita a decir: “Cultivaban sus propios vegetales [¿cuáles?] y criaban ganado...” (Megenney, 1986, 84). Algunos de sus descendientes contribuyeron a formar los núcleos urbanos que se establecieron en las sabanas de Bolívar a fines

del siglo XVIII (Torre Miranda, 1794, 15, 30). Su agricultura estaba basada en arroz, maíz, yuca, plátano, maní, caña, y algo de ganadería (Escalante, 1954, 231; Friedmann, 1983, 35-36, 48). El producto extractivo alimentario más importante habría sido el corozo colorado (Escalante, 1954, 232) y la fauna silvestre (*ibid.*, 235-248).

### c. Quilombos en Venezuela

No se referirá aquí la aventura del negro Miguel de mediados del siglo XVI, que tuvo más bien el carácter de reivindicación clasista y duró poco por el mismo motivo, sino que se tratará de la cincuentena de cumbes que un autor venezolano ha mapeado (Acosta Saignes, [1967], 256-257); el área que cubren coincide con la de la concentración de la población negra (*ibid.*, 138-139). La mayor densidad está en las regiones cercanas a los valles costeros donde existían los principales cultivos, no solo de subsistencia sino de exportación. Los datos presentados de algunos quilombos hablan de “conucos y caza” (*ibid.*, 290), y de la venta de cacao robado (*ibid.*, 286, 288, 290), porque un cultivo tardío como ese requiere una organización de plantación que no se compadece con el régimen de vida de una gente hostigada constantemente por las autoridades. Al contrario, Venezuela fue una colonia pobre hasta fines del siglo XVII, en que el cacao permitió la introducción masiva de esclavos (Arcila Farías, 1957, 313). Los pocos quilombos que figuran en los Llanos debieron contar con una población más reducida, porque allí los alzados tenían que depender casi exclusivamente de los ganados también cimarrones, que empezaron a medrar desde fines del siglo XVI (Acosta Saignes, [1967], 180, 261). O sea, ningún recurso que ya no estuviera establecido y usado por los demás grupos étnicos (Pollak-Eltz, 1972, 36-37).

### d. Palmares

Este quilombo, situado en los límites de los actuales estados brasileños de Alagoas y Pernambuco, perduró por lo menos 65 años (1630-1695) (Carneiro, 1946, 11) o más de 120 (Alves filho, 1988, 167, 170), y tuvo un área mayor que la de cualquiera otro en América: unos 27.000 km<sup>2</sup> (*ibid.*, 191). Un contemporáneo dice que se alimentaban de frutos de palmas, batatas, fríjol, farinha, yuca, maíz, caña, gallinas, que tenían en abundancia pescado y carne de monte (Marcgrave [1628], 1942, 261). Aunque los autores modernos que han escrito trabajos sobre Palmares dicen que el principal sustentáculo de los negros era la palma pindoba (*Attalea compta Mart.*), por sus almendras, de que sacaban aceite, se agrega en el área que ocuparon los negros con mayor o menor intensidad una serie de plantas exóticas, desde durazno

hasta cítricos, mango, fruta de pan (que en ese tiempo no se había introducido en América), sandía, cocotero; las domesticadas americanas aguacate, pitaya, papaya, guayaba, y las endémicas joá (joazeiro: *Ziziphus joazeiro*), ingá, piña, arazá (*Psidium* spp.), cajá (*Spondias*), jenipapo (*Genipa*), jacaratiá (*Jacaratia dodecaphylla*), pitomba (*Talisia esculenta*), y otras (Carneiro, 1946, 27-28). o sea, una gama de especies exóticas y nativas, comunes a las áreas circunvecinas. Hay también indicios de que completaban la proteína con la caza (*ibid.*, 27-28); la colecta de larvas de coleópteros, como fuente adicional de grasa, y la cría de gallinas y cerdos (*ibid.*, 28). Una sola planta, por rica en elementos nutritivos que sea, no basta como alimento. Tiene que ser complementada con otras cosas. Y lo que se sabe de la palmera pindoba no garantiza que ella exclusivamente sirviera como pilar alimentario. Estando rodeada el área del quilombo por haciendas, es permitido pensar que de allí los escapados obtuvieron, en principio, los tallos y retoños de caña, de plátano, banano, de yuca y batata, y carnos de taioba (*Xanthosoma* spp., *Colocasia antiquorum*) y de cará o ñame (*Dioscorea*) (Alves filho, 1988, 13, 187), y, desde luego, las semillas de maíz y de leguminosas. La misma persistencia con que los palmareños pudieron sobrevivir, indica que tomaron mucho de sus dominadores portugueses y holandeses, y quizá más de los indios, algunos de los cuales formaban parte de la población palmárica.

### C) Por oficios o situaciones

#### 1. Bogas y remeros

La discriminación operó también según la profesión o actividad. En las ordenanzas que en Cartagena dictó en 1560 Melchor Pérez de Arteaga para el servicio de navegación del Magdalena, se dispuso que a los indios bogas se les diera como ración maíz y tasajos de manatí (Friede, 1975, IV, 118). Se supone que los viajeros españoles llevarían sus comidas tradicionales, como bizcocho, vino, aceite y ajos. En los buques que hacían la navegación del Magdalena a mediados del siglo XIX, se servía a los pasajeros arroz, y a los bogas, plátano (Holton, 1857, 56-57). Para viajes marítimos en el Caribe, los marineros comían tortuga con ajos; los capitanes llevaban gallinas y puercos (Gage, 1946, 299-300). A principios del período republicano, los bogas de Dagua solo comían plátano y, a veces, un poco de pescado, y bebían guarapo de caña; la carne, aun salada, era muy cara (Mellet, 1823, 231).

Los galeotes de Cartagena, en número de 200, recibían para todo media fanegada de habas o garbanzos, o 30 libras de mazamorra; a cada uno se le daba

una ración de cazabe y, a veces, una libra de carne (Borrego Pla, 1983, 443). El virrey Mancera, del Perú, mandó a rebajar la ración de los galeotes, reemplazando los garbanzos por frijoles, dando pescado ordinario, y eliminando el tocino (Hanke, 1978, III, 168).

### 2. *Obreros ferrocarrileros*

Cuando se empezó la construcción del ferrocarril de Puerto Wilches, en 1882, la ración de los obreros enganchados en la Costa Atlántica estaba compuesta así: “Desayuno, a las 5.30 a.m. Café con galleta o algún equivalente. Almuerzo, a las 10 a.m. Arroz, carne, frijoles, bollo de maíz y panela en cantidad suficiente. Comida, a las 5 p.m. Arroz, carne, frijoles, manteca, bollo de maíz y panela. También se les suministraba plátano, yuca y otras legumbres” (Valderrama Benítez, 1947-1948, 220). No se dice lo que comían los ingenieros y superintendentes.

### 3. *Mineros*

Las minas fueron el nervio de la economía española en el Nuevo Mundo y también la actividad donde la sujeción y mala vida de los indios alcanzó el ápice. Vale la pena conocer lo que comían los indígenas antillanos en los primeros tiempos de la Conquista y colonización:

... la comida que para sufrir tantos y tales trabajos les daban, era pan caçabí, el cual, puesto que con harta carne y otras cosas se pueden pasar bien los hombres, pero para sin carne o pescado y manjar otro que le acompañe tiene poca sustancia. Así que su comida era de aquel pan caçabí y mataba el minero un puerco cada semana; comíase él los cuartos y más, y para 30 y 40 indios echaba de los otros dos cuartos cada día a cocer un pedazo, y repartía entre los indios a cada uno una tajadilla, que sería como una nuez, y con aquella, gastándola toda empringando el caçabí, y con sopear en el caldo, se pasaban; y es verdad, que estando el minero comiendo, estaban los indios debajo la mesa, como suelen estar los perros y los gatos, para en cayéndose el hueso, arrebatallo, el cual chupaban primero, y, después de bien chupado, entre dos piedras lo majaban, y lo que de él podían gozar, con el caçabí lo comían, y así de todo el hueso no perdían nada; [y esta tajadilla de puerco y los huesos dél, no lo alcanzaban sino solamente los indios que en las minas a sacar oro andaban,

porque los de las estancias, que cavaban y tenían otros grandes trabajos, en su vida mujeres ni hombres nunca supieron, después de entregados a los españoles, qué cosa fuese carne, más del caçabí y otras raíces] (Casas, 1951, II, 254).

Aun llegó a presentarse el caso de que algunos encomenderos mandaban a los indios de las minas varias arrobas de tasajos podridos (Agia, 1946, 40).

En las minas del Chocó, ya a principios de la época republicana, como los alimentos se llevaban de la cuenca del Cauca, se reducían a tasajo, carne de puerco, maíz y panela (Boussingault, 1903, IV, 219).

#### 4. *Buceadores de perlas*

En 1544, a los indios perleros de La Guajira “si no hay pescado no les dan más que tres arepas cada día, y que cuando traen carne de montería, que se la reparten, y que cuando no la hay, no se la dan...”; se han provisto dos chinchorros para pescar (Friede, 1960, VII, 214). Otro testigo dice que antes ni comían maíz sino raíces de magué... “y ahora les sobran las arepas y el agua y aun les dan vino” (*ibid.*, 215). Para 1548 no habían mejorado todavía las condiciones, porque en la visita que hizo ese año el licenciado Tolosa vuelve a aparecer la arepa sola, y ese funcionario la manda a pesar, dando en promedio una libra. Los indios recibían tres diarias, salvo los domingos, en que se les daba solo una; pescado lo comían si los indios mismos lo traían (Friede, 1963, IX, 253, 268, 275, 277, 285).

#### 5. *Presos*

Para alimentar a los presos en Mompós, a principios del siglo XIX se utilizaban los despojos de la carnicería (Groot, 1890, II, 388).

La ración cotidiana de los presidiarios en el camino del Quindío, a mediados del mismo siglo, consistía en carne, maíz, arroz, sal y un cuarto de panela (Holton, 1857, 361).

#### **Complejo de inferioridad**

Todo esto conduce a que la comida refleje el estado social y tenga implicaciones de psicología colectiva. Existiría, pues, un complejo de inferioridad por la comida entre las clases bajas, como orgullo entre las altas o en otros pueblos (Jiménez O., 1950, 1). Habría también en esto una herencia psicológica (Casgado, 1967, I, 12-13).

Un mestizo genial hace esta observación refiriéndose al Perú: “Como entonces

abominaban los españoles todo cuanto los indios comían y bebían, como si fueran idolatrías, particularmente el comer la cuca, por parecerles cosa vil y baxa...” (Garcilaso, 1945, II, 189). “Tan solo 75 años después del descubrimiento del Perú, existía el complejo del *layu pita*, es decir, el menosprecio al hombre que se alimentaba de lo que producía el campo sin su intervención. La existencia de este complejo, estimamos que fue y es también responsable en la inadecuada nutrición que tiene el campesino en nuestros días” (Mayolo, 1978, 14).

Algunos misioneros católicos echaron fuego a este candil, y dieron la imposibilidad de acostumbrarse a las comidas de los indios como una causa del escaso éxito obtenido en la evangelización. Así justificaron los jesuitas, en parte, los magros resultados de su labor entre los guanacos (de Guanacas) y paeces: carecían aquellos de sus alimentos acostumbrados. “De ordinario se vían hambrientos faltándoles muchas veces aun aquella comida vil con que los indios se sustentaban” (Mercado, 1957, IV, 44; Rodríguez, 1684, 411). De estos prejuicios hay copia en las crónicas de las distintas órdenes religiosas.

La reacción del indígena y del mestizo llevó al menosprecio de los valores autóctonos. Este complejo de ocultamiento de lo que se come para no dejar ver las limitaciones alimentarias, que son reflejo de la escala social, está generalizado en Colombia, no solo en comunidades pobres (Mora de Jaramillo: RCA, 1963, III, 240-241 (17-258); Dussán de Reichel, 1977, 485-504), sino también entre la clase media de las ciudades.

Muchos campesinos se disculpan ante el visitante por no poder ofrecerle sino las comidas criollas.

En un estudio reciente se considera este “indicador sociológico”, con base en las encuestas realizadas para el *Atlas lingüístico-etnográfico de Colombia*, y se documenta la tendencia al uso de diminutivos desvalorativos para referirse a los alimentos que –por su escasa capacidad adquisitiva– se ven precisadas las gentes del pueblo a consumir más o menos rutinariamente (Figueroa Lorza, 1987). Habría larvado el deseo de cerrar la brecha y poder consumir los “superalimentos” que son privilegio de las clases altas, independientemente de que sean mejores o peores que los comunes y corrientes.



PARTE SEGUNDA

*Alimentación y alimentos en la época prehispánica*



## VI. La comida indígena

### 1. Sobriedad

Los autores españoles en general alaban la sobriedad y temperancia en el comer de los amerindios (López Medel, 1982, 318). Empezando por los haitianos (Casas, 1909, 90), que se contentaban con alimentos sencillos, como legumbres, yerbas, raíces, con ají como condimento (*ibid.*, 90, 91). Esto no quiere decir que la dieta fuera exclusivamente vegetariana, pues comían pescado y mariscos, aves y los roedores de las Antillas, las hutías y guadaquinajes, iguanas, etc., en ausencia de fauna mayor.

Esto de la sobriedad tuvo mucho que ver con la disponibilidad: en regiones tropicales lluviosas la producción de alimentos era mayor y, por consiguiente, había menos restricción en el consumo; o, como se dijo antes, la cantidad consumida variaba según las épocas del año y las cosechas. En la Nueva Granada, las tribus de los Llanos, cuando cosechaban el maíz, inmediatamente lo comían y bebían todo (Aguado, 1956, I, 598). En Tamalameque íbanse convidando a medida que cada uno cosechaba maíz o yuca para chicha; mientras bebían, comían muy poco (Latorre, 1919, 19-20; Friede, 1975, VII, 291-292; Simón, 1981-1982, I, 156).

Entre los desana existe la creencia de que la gula, la imprevisión, la agresividad, todas las manifestaciones de exceso, son castigadas por las fuerzas superiores mediante escarmiento no solo a la colectividad animal, sino a la sociedad humana (Reichel-Dolmatoff, 1977, 363).

### 2. Refacciones

La pauta horaria de la comida indígena no obedecía a los mismos patrones europeos, y varió de lugar a lugar.

En el Ecuador interandino se tomaba una sola comida por la mañana, y durante el resto del día se bebía (Cieza, 1984, I, 60).

Los otomacos, sobre todo en época seca, comían frutas o tierra durante sus expediciones diarias, y al atardecer hacían una cena copiosa seguida de la defecación cotidiana (Gumilla, 1955, 118-119).

En varios pueblos selváticos, donde el fuego permanece encendido durante toda la noche para ahuyentar murciélagos o fieras, se solía dejar en el fogón una vasija con alimentos para ir comiendo de cuando en cuando. Esto también, desde luego, se hacía durante el día, sin aparente sujeción a una pauta horaria.

Entre los peruanos, las refacciones principales eran dos: una a las 8 o 9 de la mañana, y la otra a las 4 o 5 de la tarde (Cobo, 1956, II, 244-245).

### 3. Costumbres manducatorias

En el Urabá, los indios comían con los dedos (Anglería, 1944, 219). Cuando, en 1532, algunos procedentes de la culata del golfo fueron invitados a Acla para atraerlos, prefirieron comer pescado y bollos de maíz, y solo se aventuraron a probar el pan de trigo. Rechazaron el vino, prefiriendo su nativa chicha; cuando esta faltaba, bebían agua. Tenían dentadura sana y blanca. Antes y después de las comidas se lavaban las manos, cosa que hasta entonces nunca se había visto hacer a los demás indios (Matilla Tascón, 1945, 23-24; Friede, 1955, II, 329). Se limpiaban en los muslos, las plantas de los pies o las verijas (Anglería, 1944, 219). Un testigo presencial, casi dos siglos después, afirma que sacaban la comida con los dedos de la mano derecha, y que a cada bocado metían los dedos en un calabazo con agua que tenían a la derecha, no supo si para limpiarse o para enfriar, pues el alimento era muy caliente (Wafer, 1967, 103-104).

Los tupinambás costeños del oriente brasileño comían en silencio, sin beber entre las comidas (Marcgrave, 1942, 273); en general, los brasileños comían despacio y mucho cada vez (Martius, 1939, 28).

La mayor parte de los pueblos comían en el suelo, y aun los caciques (Vargas Machuca, 1599, 137v.): “que su mesa era el suelo y los manteles también” (López Medel, 1982, 315). Era costumbre poner los alimentos sobre hojas, aunque muchas tribus tenían vasijas de barro o vegetales (véase capítulo XII).

En Humbra o Anserma, los indígenas comían poca carne; lo más era frutas y yerbas (Robledo, J.: Jijón y Caamaño, 1938, II, 67). Los de Ebéjico bebían menos que el resto de las tribus de Antioquia, pero comían más carne y tenían raíces y yerbas edibles (*ibid.*, 75). En ciertas regiones, todos los comensales presentes

sacaban con la mano lo que se cocía en las ollas, sin mucho repulgo (Princep, 1975, 14).

En el Ecuador interandino, para comer, los señores se sentaban en dúhos, y los que no lo eran tanto, en el suelo sobre manojos de paja; unos muchachos estaban atentos detrás para servir (Atienza, 1931, 41). La gente del pueblo comía en el suelo, y aun toleraban que sus perros, a los que chocholeaban mucho, metieran el hocico en el plato (*ibid.*, 43).

Los peruanos eran sobrios, poco antojadizos de los potajes europeos: “Quiéren más su ají que nuestras especias” (Calancha, 1639, 388). Alguien aclara que aquella sobriedad era entre ellos, pero cuando los indígenas tenían la oportunidad de comer a costa de los españoles, se hartaban (Cobo, 1892, III, 35). En cuanto a la gama de alimentos, eran menos discriminadores, pues podían comer desde hombres hasta sabandijas y piojos (*ibid.*, 34), teniendo en general poco cuidado y aseo en la preparación de la comida (*ibid.*, 34-35). Las refacciones solían ser colectivas en la plaza de los pueblos, para que los pobres y recién llegados pudieran participar (Poma de Ayala, 1944, 66-67, 69-70, 192-193, 613). Tomábanlas sentados en el suelo, excepto en las fiestas, cuando los capitanes o jefes lo hacían en dúhos o banquillos. La mujer se sentaba apoyándose en el marido, espalda con espalda, y se levantaba a servirle cuando lo pedía, comiendo ella a su vez (Cobo, 1956, II, 244-245).

En varios lugares, las mujeres comían aparte, como en Cayena (Barrère, 1743, 164), y en el oriente venezolano:

De ordinario comen juntos dos o tres amigos; y rara vez se sientan las mujeres a comer con sus maridos, costumbre que observa también la mayor parte de esta provincia [Nueva Andalucía], especialmente si tienen huésped, salvo aquellas casas de primera distinción, en que ponen con decencia una mesa; y aun en muchas de estas resisten mucho el sentarse las mujeres con los hombres en ella. A los huéspedes y forasteros los reciben con singular cariño, y aunque nunca se hayan visto, luego los saludan a su estilo, les dan asiento y sacan el agasajo de la bebida, que es para ellos el mayor regalo (Caulin, 1966, I, 147).

#### 4. Predilección por las bebidas

Un rasgo característico de las costumbres indígenas de esta parte de América

es la afición predominante por las bebidas y el poco predicamento que, al parecer, tuvieron las comidas sólidas (Acosta, 1954, 393).

A la llegada de Colón a Santo Domingo, comprobó:

Porque el comer es poco, mal asado,  
desta gente de bajas esperanzas,  
mas su beber es tan demasiado  
que vence las mayores destemplanzas;  
y para tal efecto mal reglado  
hacen las sementeras y labranzas,  
pues por un cierto modo peregrino  
de lo que hacen pan hacen vino.

(Castellanos, 1955, I, 105)

Pero otro dice que esta polidipsia solo se daba en convites y ceremonias (Casas, 1909, 90, 91).

De los caracas afirma Juan de Pimentel que su comer es beber (Latorre, 1919, 74).

Los ansermas tenían predilección por bebidas, y algunas veces les echaban tabaco (Robledo, J.: Jijón y Caamaño, 1938, II, 67). Así mismo los carrapas (Cieza, 1924, 78).

En los llanos de Venezuela, los indios de las misiones de capuchinos catalanes se bebían el maíz en chicha y casi no dejaban ni la semilla para volver a sembrar (Cuervo, 1894, IV, 223).

En Cuenca, los indios se bebían el maíz en forma de chicha tan pronto como lo cogían (J. de la Espada, 1897, III, 162).

Entre los jíbaros, todavía en este siglo, la bebida era casi tan importante como la comida (Karsten, 1935, 121).

Una excepción fueron los catíos (Castellanos, 1955, III, 532), que por lo general, eran abstemios.

El anfitrión de bebida era causa de consideración social entre los caracas (Arellano Moreno, 1950, 80). En Barquisimeto, el jefe local era el que más masato ofrecía (*ibid.*, 122), y lo mismo ocurría en Tocuyo (*ibid.*, 146).

Otros datos sobre este aspecto, relativos solamente a las bebidas hechas a base de maíz, se han dado aparte (Patiño, 1964, II, 102-103). Más se dirá adelante, cuando se estudien las bebidas de acuerdo con la planta de que estaban hechas.

### 5. Diferencias jerárquicas en la alimentación indígena

Por regla general, los caciques o jefes indios llevaban un sistema de vida similar al del resto de la población en cuanto a las costumbres manducatorias, excepto en los casos que aquí se van a mencionar.

La distinción jerárquica en cierto modo se representaba más en la mayor producción de alimentos que en la preparación y consumo de los mismos.

En algunas comunidades, como en Panamá, el repartidor de la comida era el cacique, a quien le daban los indios de tributo siembras, caza y pesca (Oviedo y Valdés, 1959, III, 319). Entre los cumanagotos había distribución comunitaria de alimentos; nadie empezaba a comer mientras el jefe no terminara de repartir (Civrieux: Coppens, 1980, 151). Entre los piaroas no se consume carne hasta que el cacique termine la distribución y empiece a comer, en este caso, actuando como una especie de neutralizador de los peligros que pudiera acarrear el consumo (Coelho, 1976, 11).

Sin poder comparar con lo que ocurría entre la gente del pueblo, Oviedo relata la comida que presencié del cacique de Tecoaite en Nicaragua, Agateite o El Viejo, ya sojuzgado, en 1528: una india le llevó donde él estaba recostado una cazuela de barro de tres pies con pescado y una totuma con bollos de maíz y otra con agua. Luego le trajo agua en otra totuma, y el jefe se lavó cara y manos. En seguida les trajeron comida a sus acompañantes que estaban alrededor (Oviedo y Valdés, 1959, IV, 429), aparentemente sin ninguna diferencia en la calidad de las viandas servidas.

He aquí una apreciación de conjunto:

La comida y bebida, aunque la de los señores, especialmente de los de Perú y Méjico, fuese opulenta y larga en cuanto allá se podía estirar, la de la gente común era muy parca y templada, y lo más de ellos es beber, porque como la bebida se hace de aquel maíz que dijimos, sírveles también de mantenimiento. La gente vulgar y común de los indios de Indias muy raras veces comían carne, si no era de cuando en cuando; su vianda y condumio ordinario era algunos pescados, y algunos caldos y hierbas cocidas o frioles y otras legumbres que entrellos tenían. Esto en cuanto a la gente común, porque los señores, como todos trabajaban para ellos en todo lo que se podía haber, estaban bien proveídos, aunque en Perú, como la abundancia de aquellas ovejas de que arriba hecimos mención era tanta,

de creer es que el uso de comer carne sería común a todos  
(López Medel, 1982, 316-317).

En esto último se equivocaba, como se ha visto en el capítulo V.

## VII. Estudio discriminado de los alimentos de origen mineral y vegetal

### *CUADRO SINÓPTICO*

#### MINERAL

Sal, cenizas, cal, urao, tierras

#### VEGETAL

Sólida: raíces, tallos, hojas, flores, frutos y semillas

Líquida (bebidas): alimenticias, báquicas, alcohólicas, narcóticas

SE HA CREÍDO CONVENIENTE, al hacer el escrutinio de los alimentos usados en América equinoccial, presentar el tema en forma sistemática, de acuerdo con el reino natural al cual pertenezcan. Para cada alimento se darán aquí los datos correspondientes a la época prehispánica. Los de la ocupación europea hasta nuestros días serán materia de la parte tercera.

#### **a) Alimentos o sazoadores minerales:**

##### **1. Sal**

La sal es el elemento usado por el hombre cuando cambió su alimentación de carnes por los vegetales o mixta, pues los animales carnívoros no la necesitan, como tampoco necesitan el azúcar (Lippmann, 1941, I, 21-23). Hubo, pues, una época en la evolución humana, en que la sal no era imprescindible, como sí lo ha venido a ser después, para facilitar la digestión de las sustancias amiláceas y balancear el exceso de potasa (Casado, 1967, I, 23).

En general, los amerindios eran poco ávidos de sal (Calderón, 1911, 42, 103). No

la necesitaban tanto como otras etnias, porque su epidermis los protege contra el exceso de pérdida de humedad por exudación (Cascudo, vol. cit., 134).

Por ejemplo, en el Amazonas usaban poca o ninguna sal en el siglo XVI, reemplazándola por el ají (Vázquez, 1945,92; Cuervo, 1892, II, 512), excepto en la zona del estuario (Ortiguera, 1909, 372; Almesto, 1986, 158; Villavicencio, 1858,370; Thévet, 1944, 186). Los choques de la parte alta del Ariari:

atrevidos, valientes, furiosos,  
que nunca comen sal eternamente,  
ni della por allí tienen noticia;  
de las faltas la más intolerable [para los europeos]  
que en las entradas suele padecerse...

(Castellanos, 1955, IV, 543)

Así mismo los guajiros, no obstante abundar la sal en su región, eran poco amigos de ella (Jahn, 1927, 154).

Se registraron casos de pueblos que, si comían sal, vomitaban y morían de cámaras o diarreas (Vargas Machuca, 1599, 137v.).

Sin embargo, otras tribus la usaron normalmente, obtenida del mar o de fuentes salinas o de yacimientos o depósitos (sal gema).

En Quijos y Napo, indios lamían la sal y no la echaban en la vianda (Cobo, 1890, I, 238-239; Oberem, 1970, I, 136-137); también los canelos (Barreiro, 1928, 333). Cosa parecida ocurría entre las cuevas (Wafer, 1967, 104), y entre los guaymíes (Pinart, 1882, 9).

Sobre la manera cómo extrajeron y beneficiaron los amerindios la sal, o cómo la sustituyeron con cenizas obtenidas de varias plantas, se tratará en la obra dedicada a Tecnología.

## **2. Cal**

Los pueblos que usaron ese masticatorio solo la tomaban como aditivo para la ingestión del hayo o coca. Era de piedra caliza calcinada o de caparazón de caracoles y ostras.

## **3. Urao**

El urao o jurao es sesquicarbonato de sodio, que se halla en yacimientos de importancia en la zona subxerófila de Lagunillas, cerca a Mérida, Venezuela, donde se extraía y usaba desde la época prehispánica, pues los primeros conquistadores

españoles que allí llegaron procedentes de Pamplona han dejado constancia de ello, y hasta se beneficiaron, porque los caballos que llevaban lo lamían (Aguado, 1917, II, 228-229; Simón, 1953, IV, 177). Era también artículo de comercio con las tribus llaneras, algunas de las cuales, como se vio anteriormente, carecían de sal (Arcila Farías, 1946, 48, 53). El primer estudio científico del jurao se debe a los químicos de la misión contratada por el general Santander en 1822-1823, el francés Boussingault y el peruano Rivero (Rivero y Ustáriz, 1857, I, 29-35; Boussingault *et al.*, 1849, 153-156).

El urao se extrajo principalmente para añadirlo como ingrediente del moo o chimoo, masticatorio hecho de hojas de tabaco, que se usó y aún se usa en los Andes meridionales y regiones aledañas, para provocar abundante salivación (Patiño, 1965-1966, 374; —, 1967-1968, III, 321-323; Kamen-Kaye, 1971).

#### 4. Arcillas varias

El tema se estudió en el acápite de geofagia, capítulo IV. Sobre el uso de arcillas en el Perú puede consultarse autores de ese país (Horkheimer, 1973, 108-110; Mayolo, 1981, 85-89, 148-149).

#### b) Alimentación vegetal sólida:

##### Tubérculos y raíces

Un gran geógrafo moderno pretendió establecer una distinción cultural entre los pueblos del Viejo y los del Nuevo Mundo, atribuyendo a los primeros la alimentación básica con granos, mientras que los segundos habrían dependido más de los tubérculos (Sauer, 1959, 122, 219-220). Planteada así, la fórmula parece un tanto simplista; pero en lo que respecta al número y excelencia de plantas tuberosas, es evidente que el Nuevo Mundo presentaba mayor riqueza y diversidad en el momento del encuentro de las culturas. Es más, algunos tubérculos americanos —como la yuca, la batata, la papa— se han difundido por el resto del mundo, constituyendo en la actualidad parte importante de la dieta de todos los pueblos. También es fenómeno moderno el que la difusión de algunos tubérculos, localizada en ciertas áreas de América en la época del Descubrimiento, ha avanzado a otras donde no existía el consumo en el mismo hemisferio (el ulluco, por ejemplo).

Para no repetir en cada especie los datos sobre dispersión geográfica, historia y aspectos conexos, el lector puede consultar lo pertinente en otra obra (Patiño, 1964, II, 11-91).

### 1. Yuca

Dentro de la vasta extensión geográfica en que se encontró yuca como planta cultivada y usada por los aborígenes, cabe distinguir las áreas donde se consumía bajo la forma de cazabe, y aquellas donde se utilizaba preferentemente hervida o asada a modo de verdura. Esta línea divisoria parece haber sido la cuenca del río Magdalena, y todavía se hace cazabe en la isla de Mompós y en otros lugares de la Costa Atlántica. De allí al oriente, abarcando las áreas orinóquica y amazónica, el cazabe es lo predominante, y las variedades o clones de yuca de donde se extrae, las más frecuentemente cultivadas. Aunque también existen allá los tipos dulces de yuca para consumir fresca (inclusive en el Brasil esto recibe el nombre diferente de *macacheira*, mientras que a la yuca de cazabe se la llama *mandioca*), predomina en la alimentación diaria el uso del cazabe. Este es simplemente la pulpa rallada del tubérculo, sometido a presión en una manga hecha de fibras de palmera, para eliminar el jugo venenoso por la presencia de ácido cianhídrico, y luego tostada esa pulpa en láminas muy delgadas, en forma de tortas, a veces hasta de un metro de diámetro, sobre una plancha de barro o metálica. Este producto se puede almacenar durante varias semanas sin que se dañe, presentando enorme ventaja sobre el tubérculo fresco, que se descompone en pocos días. Dicha forma de utilizar la pulpa de la yuca, al parecer originaria del Brasil y el Paraguay, fue llevada a las Antillas mayores antes del Descubrimiento por los grupos arawaks que colonizaron las islas. Se conoce el caso de conquistadores españoles que se dedicaron al negocio de plantar yucas para la producción de cazabe, entre ellos el adelantado Colón y el insigne Bartolomé de las Casas, según él mismo lo confiesa, antes de que se entregara a las reivindicaciones etnopolíticas.

Los españoles entraron con variable intensidad en el uso de la yuca como alimento, e introdujeron una nueva modalidad de consumo, cual fue la de utilizar el tubérculo frito después de hervirlo. La yuca fue ingrediente en varios platos actuales producto del mestizaje cultural, como es el sancocho o viudo, en que elementos introducidos, tales como el plátano, la carne de res, de cerdo o de gallina, se mezclan con alimentos americanos como la yuca, la papa y el zapallo, y el pescado en vez de la carne.

El mañoco o fariña, también fácilmente transportable, es la pulpa rallada y seca de la yuca, con fibras y todo; a diferencia del cazabe, tiene un aspecto granuloso.

En Tame, Llanos Orientales, fuera del cazabe “fabrican también de la yuca otro manjar que llaman *cuncuma*; rajada la yuca y puesta al sol y molida y cernida, fabrican pan, tan bueno como la mejor harina de trigo” (Oviedo, 1930, 224).

De la pulpa fermentada de la yuca, así como del cazabe, se elaboran sendas bebidas que se estudiarán más adelante.

### 2. *Batata*

La batata dulce, también de dispersión geográfica similar a la de la yuca entre los dos trópicos americanos, quizá halló más aceptación entre los europeos que la yuca, por su sabor dulce y la ausencia de fibra. La batata fue introducida tempranamente a España y cultivada en la parte sur de la Península de modo regular, desde mediados del siglo XVI (Patiño, 1964, II, 70-71). En América, los españoles introdujeron la modalidad de usar la batata para la preparación de un dulce, práctica ajena a la tradición indígena.

### 3. *Ñames*

Una *Dioscorea* tropical era cultivada por los indígenas antillanos y yucatecos bajo el nombre taíno de *aje*. Se trataba de una planta espinosa, bejucosa, que se cultivaba con un tutor o soporte. Cuando, para alimento de esclavos negros, se verificó hacia 1530-1540 la introducción de los ñames de procedencia africana, estos tipos más rendidores suplantaron a la *Dioscorea* nativa, que, aparentemente, se ha perdido. Algunos autores, sin embargo, consideran que el aje es solo una variedad de batata.

### 4. *Sagú y lerene*

Dos tubérculos de clima caliente, obtenidos de plantas de la familia marantáceas, tuvieron una dispersión restringida en América. Son el *guapo* o *sagú* (*Maranta arundinacea*), originario de la cuenca del Orinoco y más cultivado en las Antillas, preferentemente por su almidón para alimento de convalecientes y niños, ahora en franca reversión; y el *lairén*, *lerén* o *lerene* (*Calathea allouia*), también del medio Orinoco, prácticamente en vías de desaparición (Patiño, 1964, II, 22-24, 25-26).

### 5. *Achira*

No ha ocurrido lo mismo con la achira o capacho (*Canna* spp.), que se continúa cultivando en climas calientes y medios, para obtener un almidón utilizado en la confección de bizcochos, cuyo consumo tiende a crecer en Colombia. En la parte andina del Ecuador, Perú y Bolivia sigue usándose en la forma tradicional.

### 6. *Papa*

Entre los tubérculos de clima frío, indudablemente la papa o yoma ha sido el de mayor difusión. Este era el plato de resistencia de la población indígena en la altiplanicie cundiboyacense, como aparece en documentos históricos, y continúa siéndolo, así como en los países al sur del Ecuador. A partir de fines del siglo XVIII y especialmente después de la hambruna de 1843, se convirtió en alimento básico de varios países europeos (Irlanda, Alemania, etc.), condición que mantiene al presente. Confinado al piso andino en el momento de la Conquista, ha ido gradualmente extendiéndose, en cuanto al consumo respecta, por todas las áreas tropicales.

Para la preservación del tubérculo se idearon técnicas por los pueblos indígenas andinos, el fute en el norte y el chuño y sus variantes en el sur. Ambos se estudiarán en la obra sobre Tecnología.

Los nuevos medios de consumo ideados por influencia europea han sido el puré o pasta y las rodajas fritas, ambas modas de origen francés.

### 7. *Xanthosoma*

Las rascaderas, mafafas, ocumos u otores, que todos esos nombres reciben estas aráceas en Colombia, Venezuela y Panamá, son plantas tuberosas con un gran rango altitudinal, pues se dan desde el nivel del mar hasta la zona cafetera. Clones seleccionados han perdido la acritud del tubérculo, debida a cristales de oxalato de calcio, que tienen los tipos inferiores. Por causa de su agradable sabor, merecen el esfuerzo de recuperarlos para el consumo popular.

### 8. *Chayote o cidrayota (Sechium edule)*

Esta cucurbitácea es de origen centroamericano y, al parecer, fue introducida en Colombia desde la época colonial. El nombre cidrayota no deja duda del origen, por corruptela del náhuatl chayote (*ayotli*). Aquí solo se consume el tubérculo aéreo, pero no el subterráneo, como en Centroamérica.

### 9. *Tubérculos menores altoandinos*

El primer lugar por sus cualidades de sapidéz lo ocupa la arracacha. Ullucos o rubas (*Ullucos tuberosus*), ocas o ibias (*Oxalis tuberosa*), pauches o yacones (*Polymnia pyramidalis*), mashuas o cubios (*Tropaeolum tuberosum*) y otros tubérculos menores altoandinos, han quedado confinados a los relictos de población indígena, con excepción de los ullucos, que gradualmente se han ido difundiendo entre toda la población.

En el Ecuador se llama *miso* o *tazu*, y en el Perú y Bolivia *mauka*, a la nyctaginácea *Mirabilis expansa* (R. et P.) Standl., cuya raíz engrosada se usa como alimento en escala menor (Estrella, 1986, 138-141; Rea y León, 1965; USNH col.).

### Tallos y hojas

El consumo de tallos estuvo confinado no a la parte leñosa del mismo, sino a los primordios o yemas, a cogollos, esto es meristemas terminales; en fin, al tejido en estado tierno. Es difícil, por otra parte, para los efectos expositivos, separar el tallo de las hojas, y cuando hubo consumo de la parte aérea de las plantas, por lo general uno y otras formaban un todo.

En tratándose del consumo de turiones, o, mejor, hijatos o renuevos basales de plantas cespitosas, se han registrado los casos de la guadua, la cañabrava (esta última consumida aún en nuestros días, bajo el nombre de “chulquín”, por los indígenas paeces y guambianos de la cordillera Central colombiana), la iraca y varias marantáceas del género *Calathea*, llamadas bijaos.

#### 1. Palmitos

Mención especial debe hacerse del uso del meristemo terminal, llamado palmito, de algunas palmas americanas. La palabra es española, pues en la Península se usaban los cogollos de la única palma nativa de tal nombre, *Chamaerops humilis*, y de la introducida datilera (*Phoenix dactylifera*) (Herrera, G. A., 1818, *Jl*, 390, 378). Se ha conservado una receta sobre el modo de preparar el palmito en el siglo XV (Villena [1766], 1981, 136-138).

En América varias especies se han utilizado con dicho propósito desde la época prehispánica y después. Procediendo en sentido geográfico, la primera región donde se registra el uso es en el área circuncaribe. Se obtienen allí de palmas de los géneros *Euterpe* (*Prestoa*) y, preferentemente, de la *Roystonea oleracea* o palma real (Casas, 1909, 37-38). Esta última especie debió ser la que de modo regular tomaban los navegantes españoles de las flotas que aportaban en Ocoa o ensenada de Cepecepín, 18 leguas al oeste de Santo Domingo, en la isla de este nombre, para aprovisionarse de leña, agua, cañas dulces y palmitos frescos (López de Velasco, 1894, 72). De lo mismo serían los que se consumían con vinagre en Jamaica (Hughes, 1672, 78-80; Hamilton, 1955, I, 21).

Más bien de *Euterpe* o quizá de otro género, eran los palmitos cocidos que comúnmente se vendían en el mercado de Jocotenango, Guatemala, a principios del siglo XVII (Gage, 1946, 176, 179) y los que en la costa hondureña se cogían (W.

M., 1732, 296). También se sacaba palmito del coyol (*Acrocomia vinifera*) (Figuroa Marroquín, 1957, 114).

En el istmo de Panamá, los náufragos del bachiller Enciso en Urabá se pudieron sostener con palmitos y carne de puerco montés (Anglería, 1944, 127-128, 181-182). Igualmente los había en la isla del Escudo de Veraguas (Oviedo y Valdés, 1944, VII, 51-52), y en la región de Guaymí (Ufeldre: Meléndez, 1682, III, 395, 401), en este caso, de la palma pixbae *Bactris gasipaes*.

En la costa al sur de Panamá también había, quizá de la especie que se acaba de mencionar o de *Euterpe panamensis* Burret, pues los palmitos constituyeron uno de los mantenimientos que permitieron sobrevivir a los expedicionarios que, con Diego de Almagro y Francisco Pizarro, en 1524 emprendieron la exploración de la costa colombiana del Pacífico (Cieza, 1984, I, 230, 257).

En el interior de la Nueva Granada se usó ocasionalmente el palmito amargo de la palma *Sabal mauritiaeformis*, que a algunos viajeros les pareció excelente (Holton, 1857, 149).

También en el área amazónica varias especies producen palmito de buena calidad, hecho registrado ya por los misioneros jesuitas a mediados del siglo XVIII (Magnin: Rl, 1940, I, 157). Los indígenas del Napo usan los del pishuayo (*Bactris gasipaes*) y de la chonta, que es la forma ancestral del anterior (Hardenburg, 1923, 82). Los jíbaros y canelos emplean el tarapoto o tingimi (*Iriarteia ventricosa* Mart.), aun en ayunas (Karsten, 1935, 116). El palmito de esa especie es comida ritual en la ceremonia del achicamiento de cabezas (*ibid.*, 304-305).

En la vertiente occidental de la sierra ecuatoriana, valles calientes llamados yungas usan el cogollo del cadí o tagua (*Phytelephas*), y lo mismo en la costa de Esmeraldas, donde abunda (Cordero, 1950, 174). Aquí mismo se usa el de palma real *Attalea* (= *Ynesa*) *colenda* (Barret, S. A., 1925, 101).

En la actualidad se ha iniciado la producción de palmito para exportación a base del naidí *Euterpe cuatrecasana*, *E. rhodoxyla*, de la costa occidental colombiana. Al escribir estas notas se ha empezado una plantación experimental de chontaduro para ese fin, en el Urabá antioqueño. (Datos de Armando Velasco).

## 2. Látex

Productos de la corteza son ciertos látex que se consumen regular u ocasionalmente en algunas regiones, a causa principalmente de su contenido en sustancias carbohidratadas.

El más conocido es la vaca vegetal o leche vegetal, *Brosimum utile*, que se usa

por los monteros como un sustituto de la verdadera leche, aunque su contenido es, más que todo, resinoso (Wafer, 1888, 8; Boussingault *et al.*, 1849, 23-26). Durante la entrada de Ochogavia por el Apure, en 1647, entre Barinas y Apure hallaron los expedicionarios un monte rico en miel de abejas, y entre los árboles, “muchos que por el corte de hacha, machete o cuchillo sale ocupándolo una espadaña de leche que para los indios y rústico gentío es comestible, haciendo un compuesto de miel y leche que le ofrecen francos para su regalo y sustento” (Carvajal, J., 1956, 106).

El chicle es la leche coagulada del níspero o sapotillo *Manilkara sapota* (L.) Van Royen. La costumbre del masticatorio es de origen maya.

La leche de la popa o *surveira* (*Couma macrocarpa*), aunque a veces se ingiere fresca, lo más común es que se obtenga para calafatear o para el tratamiento de diarreas u otros males estomacales.

### 3. Hojas propias

Fueron muchas las especies de plantas americanas casi ninguna cultivada que sirvieron como verdura en la época prehispánica. La mayoría de ellas eran mesícolas, vianas y ruderales; algunas eran protegidas entre el maíz (J. de la Espada, 1897, III, 191). Quizá esto influyó justo con el menosprecio por todo lo nativo que fue característico de la cultura dominante que trató de imponer sus propios patrones para que, si no desaparecieran las especies, sí se perdiera la tradición de su uso. Términos genéricos para yerbas y verduras en América son: *quelite* (náhuatl); *airaca* o *iraca* (Panamá, cueva); *yuyu*, *yuyo* (quechua); *pira* (cumanagoto); *quysca* (chibcha).

Los autores resaltan el carácter muy extendido que tenía el consumo de hojas verdes en la alimentación del amerindio ecuatorial. En algunas comunidades, las verduras constituían parte importante, y un predominante, del condumio (Patiño, 1964, II, 183-205).

#### MONOCOTILEDÓNEAS

Gnetáceas. Frecuente y usado en el río Negro, afluente amazónico, es el *Gnetum* sp., llamado localmente *ituari* (Spruce, 1908, I, 446). Algunas especies de este género producen nueces comestibles.

Aráceas. El género *Xanthosoma* suministró hojas y pecíolos carnosos aptos para el consumo, pese a la presencia de cristales de ácido oxálico en los tejidos de las plantas de esta familia. El largo proceso de selección intencional redujo a mínimos

despreciables tal inconveniente. El uso está documentado en las Guayanas (Barrère, 1743, 53) para el *tayouc* o *taioba* (*X. brasiliense* [Desf.] Engler).

Esto se llama *turiara* en Venezuela y *rascadera* o *mafafa* en Colombia (Patiño, 1964, II, 189).

Agváceas. Los indígenas de Carora, Venezuela, usaban como verdura (tan buena como alcaparra, dice la fuente) los bulbillos asados del *ispopo* o *cocuiza* (*Furcraea*, *Agave*), alimento llamado *xibe* (Altolaguirre, 1908, 173). En el Perú, las hojas del maguey pequeño verde se comían asadas (Cobo, 1890, I, 468).

En el área andina ecuatorial se consumen también los bulbillos tiernos de varias especies de *Furcraea*, echados en vinagre, con el nombre de “alcaparras” (Muñoz, 1956, 175).

#### DICOTILEDÓNEAS

Urticáceas. Los tunebos comen hojas de ortiga (*ijka*) y otras yerbas. En ningún fogón falta la ortiga o pringamoza, cocida desde por la mañana; cuando tienen lulo verde o vinagre los echan como condimento (Márquez, 1981, 21, 36).

Chenopodiáceas. El paico (*Chenopodium ambrosioides*), del cual se obtienen aceites antiparasitarios específicos contra el gusano intestinal *Necator americanus* y para ello fue cultivado hasta hace pocos años en el sur de los Estados Unidos, con variedades de alto contenido en tales aceites, tiene también formas hortícolas, cuyas hojas se consumen como verdura. Esto era rutinario en los Andes ecuatoriales y lo es todavía en Méjico, donde, con el nombre de *pasote* o *epasote*, es yerba común en los mercados.

De la quínoa (*Chenopodium quinoa*), cultivada por su grano altamente rico en proteínas (véase más adelante), se comían también las hojas y los brotes tiernos.

Amarantáceas. Los bledos (*Amaranthus* spp.) se consumían ampliamente, tanto por el grano como por las hojas o brotes. Se ha hallado que la riqueza proteica de estas yerbas es alta, del orden del 58% en base seca (Martin and Ruberté, 1975, 17-18; 1978, 69-70).

Phytolacáceas. *Phytolaca decandra* se consumía en Georgetown (Schomburgk, 1922, I, 33) y en el río Nappi (*ibid.*, 1923, II, 113).

A esta o a *Rivinia* se refiere el siguiente pasaje de un misionero dieciochesco en el Amazonas, hablando de unas hojas que equivalían a bledos y llamaban en quechua *atucsara*: “A estas hojas, que salen en las chagras viejas o recién quemadas, cuya fruta es de unos granos negros amontonados, como munición (no eran de comer, pero sirven para lavar la ropa) pongo estas señales para los que fuesen

allá (y las hay en toda la misión), sepan un plato de ensalada cocida y saludable” (Uriarte, 1952, I, 346).

Portulacáceas. Las verdolagas, tanto las comunes, que son varias especies del género *Portulaca*, como las mesícolas del género *Talinum*, se han usado en varias partes como verduras o para remedio. El consumo de ambas se registra en Surinam desde el siglo XVIII (Fermin, 1769, I, 200).

Baseláceas. *Boussingaultia diffusa* (R. et P.) Volkens (= *Anredera diffusa*) (R. et P.) Soukup (Soukup, s. f., 61), llamada *uspica* en el Perú, se come por sus hojas y por los rizomas carnosos (Ruiz, 1952, I, 335).

Podostemonáceas. En la cuenca del río Negro y su afluente superior, el Vaupés, se usa como hortaliza el *mururé*, *carurú*, *carerú*, *caruré* (*Mourera fluviatilis* Aubl.), planta reófila, o sea, que vive en las rocas sumergidas en las corrientes de agua, con hojas flotantes (Spruce, 1908, I, 319). Es muy agradable cocida (Wallace, 1939, 447).

*Marathrum foeniculaceum* HBK, es llamada *pasa-carne* en Panamá, donde se usó como su nombre lo indica (Seemann, 1928, 20-21). También la hay en Costa Rica (Pittier, 1957, 176).

Leguminosas. Las hojas tiernas del matarratón se comían en varios países centroamericanos (Figueroa Marroquín, 1957, 157).

Así mismo las de *tarwi* o *lupino* (*Lupinus* spp.) en la sierra ecuatoriana (J. de la Espada, 1885, II, 14).

Oxalidáceas. Las hojas de la oca *Oxalis* tuberosa se consumían regularmente en el área andina ecuatorial, de donde es originaria la especie que recibe el nombre de chulco, cuando se emplea por el follaje.

Tropaeoleáceas. Entre las primeras noticias que se recibieron sobre el Perú recién descubierto, una concierne al uso de las hojas (que saben a alcaparras) de una mata plantada en las viviendas, cuyas flores vistosas eran muy apreciadas. Se trata de *Tropaeolum majus* L. (Oviedo y Valdés, 1855, IV, 218). Tienen propiedades antibióticas (Valdizán y Maldonado, 1922, II, 217).

Erythroxláceas. El consumo de las hojas de coca (*E. coca* L.), aunque siempre se piensa que fue exclusivamente como estimulante, en realidad obedece a su riqueza potencial como alimento (Friede, 1944, 16; Ducke *et al.*, 1975).

Euforbiáceas. Siendo la yuca un alimento tan difundido por el tubérculo como ya se dijo, no lo fue menos por las hojas y cogollos tiernos, entre varios pueblos ecuatoriales. Aunque no aparezca consignado el hecho sino para pocas tribus, no quiere decir que la práctica estuviera restringida a ellas.

Empezando por los brasileños, la hoja de yuca se usaba como verdura en Pernambuco (Piso, 1948, 62). Los arecunas de la Guayana consumían cogollos de yuca embebidos en ají (Schomburgk, 1923, II, 185).

En la Nueva Granada, la relación de La Palma de 1582 ya consigna el hecho (Latorre, 1919, 126). Lo mismo ocurría entre los yurumangués, cuyo puchero incluía hojas de yuca y puntas tiernas (JSAP, 1941, XXXIII, 7).

Los jíbaros ecuatorianos consumían hojas de yuca hervidas juntamente con las de otra planta llamada *sangu*, plato que recibía el nombre de *námaka* (Karsten, 1935, 115).

Una planta de origen centroamericano, *Cnidoscolus aconitifolius*, se ha usado por la hoja en la región ístmica, hasta tal punto, que el nombre *quelite* con que se la distingue, consagra el hecho de considerarse como la verdura por excelencia, pues eso significa aquella palabra (Wagner, P. L., 1958, 229).

También la *Jatropha multifida* se comía cocida en Panamá, a mediados del siglo XIX (Seemann, 1928, 20-21), aunque quizá el dato se refiera a la especie antes mencionada.

Pero la mejor verdura de esta familia es, sin disputa, la *chayamansa* (*Cnidoscolus chayamansa*) del área maya, cuya composición nutritiva es sobresaliente. No se queda atrás el *ixbut* (*Jatropha lancifolia*), comida cruda como ensalada en Guatemala. No solo tiene buen contenido de vitamina A, sino 7,46% de proteínas, mientras que el de la alfalfa apenas llega a 4,72% (Rosengarten, 1978, 286-287).

Anacardiáceas. Las hojas tiernas y cogollos del jocote o ciruelo de Nicaragua (*Spondias purpurea*) se usaban como verduras, acompañadas con ají (Oviedo y Valdés, 1959, I, 261). Quizá esta sea una de las plantas más ricas desde el punto de vista bromatológico (Cobo, 1891, II, 34).

Los muzos de Trinidad comían cogollos de *hobo* (*S. mombin*) (Morales Padrón, 1958, 606; Castellanos, 1955, I, 552).

Caricáceas. Algunas especies de papayas o coles de monte suministran hojas tiernas comestibles. El caso es común en el oriente peruano, donde la col de montaña (*Carica monoica* Desf.) se consume por la hoja y no por el fruto, que es insípido (Ruiz, 1952, I, 329). Otras especies de hoja comestible son: *C. pulchra*, *C. candicans*, *C. omnilingua*, y en la zona quinera del Ecuador, *C. parviflora* (Spruce, 1908, II, 280; Badillo, 1971, II, 127, 145, 146, 149).

Cactáceas. *Pereskia bleo*, llamado localmente “ñajú de espina”, es una planta semileñosa cuyas hojas tiernas se usaron en Panamá como verdura (Seemann, 1928, 20-21).

Las hojas tiernas de la tuna *Opuntia ficus-indica* se consumen inclusive ahora en Méjico (nopalitos), en guisados (Cobo, 1890, I, 444).

Umbelíferas. *Eryngium foetidum* o culantro cimarrón se emplea como condimento culinario, pero generalmente se ingieren también las hojas cocidas.

Convolvóláceas. La batata no solo produce tubérculos comestibles, como se vio atrás, sino que las hojas fueron usadas como hortaliza por algunos pueblos americanos, entre ellos los colimas de La Palma (Latorre, 1919, 126) y los muzos de Trinidad (Morales Padrón, 1958, 608).

La especie no cultivada *Ipomoea pes-caprae*, de playas marítimas, también se utilizó con el mismo fin.

Solanáceas. Las hojas del ají (*Capsicum* spp.) se echaban al puchero como verdura (Oviedo y Valdés, 1959, I, 236). Así lo hacían los muzos de Trinidad (Morales Padrón, 1958, 608), y en el Perú (Cobo, 1890, I, 373). Al verificarse la fusión cultural, esa hoja, finamente picada, se ha usado tradicionalmente en Colombia para las morcillas.

El tabaco (*Nicotiana tabacum*), de hojas narcóticas, no obstante se empleó como alimento en estado tierno. Esto se halla documentado para los yuruman-gués: “El tabaco lo cogen tierno, y lo echan en la olla, con otras yerbas y lo comen cocido” (Ortiz, 5. E., 1954, 196), y para los sereucumas de los Llanos Orientales (Bueno, 1933, 67), y con implicaciones mágicas de propiciación, para los achaguas (Rivero, 1956, 108-109).

Cucurbitáceas. No solamente los frutos de plantas de esta familia, sino las hojas de algunas, se consumieron en calidad de verduras. Los muzos comían hervidas las hojas del zapallo común *Cucurbita moschata* (Aguado, 1956-1957, II, 82-83).

Los brotes tiernos de la *Cyclanthera pedata*, *achoccha* o *archucha*, son verdura estimada en varias partes de América.

#### COMPUESTAS

*Galinsoga parviflora* L., llamada *guasca* en el dominio muisca, es tradicional en la Sabana de Bogotá para el ajíaco (Pérez Arbeláez, 1947, 492).

*Spilanthes* spp. o *chisacá* produce hojas que se comen cocidas o en ensalada (*ibid.*, 490-491). Algunas especies son sialagogas.

*Philoglossa peruviana* DC., var. *sapida*, es cultivada y consumida por los indios de Sibundoy (Bristol: BML, 1964, XX, 10: 325-333; —, 1968, 582-583).

*Sonchus* sp. Los indios de chumbivilcas “comían maíz y cerrajas y hojas de altramuces, que son las comidas que ahora comen” (J. de la Espada, 1885, II, 14; —, 1965, I, 311).

*Tagetes multiflora* HBK., llamado *chinchu*, se sembraba por los indios peruanos del Huallaga como condimento del chupe (Ruiz, 1952, I, 46).

*T. elliptica* Smith., *chinchu*, se emplea como condimento (Soukup, 1970, 334).

#### NO IDENTIFICADAS

Varias otras yerbas comestibles distinguidas solo con nombres indígenas son mencionadas en las fuentes que se han consultado. Con tan precarias bases es prácticamente imposible determinar la equivalencia científica.

#### Inflorescencias y flores

Las flores de algunas plantas fueron usadas como hortalizas por los pueblos americanos. Los registros son más escasos que para otros tipos de alimento. Sin embargo, he aquí lo que ha podido documentarse:

Palmáceas. Inflorescencias hervidas de una palma bactridina llamada chonta se consumían por algunos pueblos amazónicos; y entre los yurumangués, para elaborar una especie de sal (Ortiz, S. E., 1954, 198-199).

Entre los mirañas del Caquetá, del *memé* o chontaduro (*Bactris gasipaes*) “la flor, fresca o preparada en caldo con hormigas y el cogollo fresco, sirve como alimento” (La Rotta, s. f. [1989], 290). Otros datos sobre el particular se dieron antes (Patiño, 1963, I, 171-172).

En el límite noroeste del área de este estudio, se ha utilizado mucho la inflorescencia hervida de la palmera llamada pacaya (*Chamaedorea tepejilote* Liebm., *C. wendlandiana* (Oerst.) Hemsl., y quizá otras especies). Es legumbre conocida (Ximénez, 1931, III, 24). El uso llega hasta Costa Rica. Se prepara solamente la inflorescencia masculina (Stone, 1949, 9; Fernández, 1883, III, 316; Camacho Zamora, 1983, 73, 81). Estas palmas están sujetas a cultivo incipiente en solares de algunas localidades del oriente de Honduras, como Cobán, Purullhá y otras (Cook, 1910, 310) y en Alta Verapaz, Guatemala (Williams, [1981], 251-253).

Aráceas. Las flores o, mejor dicho, espadas de *Spathiphyllum Friedriechstahlüi* Schott. de Chocó y Urabá se comen fritas con otras revolturas (Romero Castañeda, [1969], II, 25-28).

Bromeliáceas. Las flores de la piñuela *Bromelia* spp. se comen, a veces, en Nicoya, Costa Rica (Wagner, P. L., 1958, 241, 243; Morton, 1977, 168; Romero Castañeda, [1969], II, 32-36).

Agaváceas. Las flores de la *Yucca elephantipes* Regel, llamada *itabo* en Costa Rica, se consumen regularmente como hortaliza en Centroamérica (Wagner, P. L.,

1958, 243; Dressler, 1953, 150; Pittier, 1957, 139; Morton, 1977, 168). En Colombia es solo planta ornamental.

Moráceas. Las flores del sandi *Brosimum* se comen en la bahía del Almirante en Panamá (Gordon, 1969, 73).

Leguminosas. Centroamericana es la costumbre de consumir en determinadas circunstancias (abstinencia) las flores del matarratón (*Gliricidia sepium*) en calidad de verdura (Figuroa Marroquín, 1957, 158). Por lo general se preparan fritas (Wagner, P. L., 1958, 243).

En cambio, el consumo de flores de árboles del género *Erythrina* es suramericano. La relación de Tucuyo habla de esto en 1578, agregando que “cocida es de gusto de alcaparras” (Arellano Moreno, 1950, 149). Actualmente en Ocaña se sigue usando en época de Semana Santa la flor del llamado *barbatusco*, para preparar un alimento típico (Posada Arango, 1909, 122, y observación personal).

Tropaeoleáceas. Las flores del *Tropaeolum majus*, ya mencionado entre las hortalizas de hoja, se consumieron en algunas partes de América. En el Perú eran muy apreciadas en ensaladas (Cobo, 1890, I, 398; Ximénez, 1888, Mor., 123-124).

Cactáceas. Las flores mayores que azucenas del *avacollay* (*ahuacolla*) del Perú (*Trichocereus cuscoensis* B. & Rose), las comían cocidas los indios (Cobo, 1890, I, 450). Hoy se usa el cocimiento de la flor como diurético (Soukup, 1970, 351).

Cucurbitáceas. De los zapayos o ayotes dice un cronista guatemalteco del siglo XVII: “La verde, fresca pompa de sus hojas y la belleza admirable de sus pajizas flores, también sirven de regalado y general alimento” (Fuentes y Guzmán, 1969, I, 229). Se trata de las flores masculinas (Sauer, 1969, 69).

### Frutas

La abundancia de frutas en la dieta parece haber sido una de las características diferenciales de los amerindios, en comparación con los europeos de su época (Patiño, 1963, I, 23-32). El refranero español contemporáneo del Descubrimiento menciona con reticencia o prevención el valor de las frutas para comer, y solo las trae a colación (especialmente las peras) como acompañamiento del vino.

Los prejuicios españoles sobre el uso de frutas tienen que ver con el consumo elevado de ellas que hacían los moros. Estos, como grupo subyugado, suscitaban desprecio y sus prácticas, aun las alimentarias, despertaban recelo y repulsa o eran miradas como inferiores. Cuando el infante Fernando, después llamado “el Católico”, estuvo en Granada, los reyes moros de esa ciudad le presentaron pasas, higos y almendras, “sustento el más ordinario y regalado de aquella gente” (Mariana, 1950,

II, 56). Tal concepto se transmitió a América, como suficientemente se comprobó en otro lugar (Patiño, 1963, I, 46-48).

Aunque en una obra anterior (Patiño, *loc. cit.*) se ha hecho la historia de las frutas domesticadas y cultivadas en América equinoccial, esto no da una idea cabal de la importancia que ellas tuvieron en la alimentación indígena, porque no se incluyeron las frutas silvestres, que se consumían a sus tiempos. Por consiguiente, a continuación se pondrán a triple columna por familias botánicas las cultivadas, las protocultivadas o protegidas, y las silvestres. Esto se entiende no solo de las frutas, sino también de las semillas y nueces, por la dificultad que para distinguir unas de otras puede tener el profano en organografía vegetal. En un trabajo separado se ha hecho una lista de cerca de 300 especies de frutas comestibles americanas, registradas entre los dos trópicos (Patiño, [1989a], 159-174).

<i>FRUTAS Y SEMILLAS AMERICANAS</i>			
FAMILIA	CULTIVADAS	PROTOCOLTIVADAS	SILVESTRES
Cycadáceas:			Zamia chigua, Zamia spp.
Genetáceas:			Gnetum urens
Palmáceas:			Acrocomia sclerocarpa
			Acrocomia vinífera
			Acrocomia lasiospatha
		Aiphanes caryotaeflora	Aiphanes lindeniana
			Aiphanes spp.
			Ammandra decasperma
			Astrocaryum standleyanum
			Astrocaryum munbaca
			Astrocaryum murumuru
			Astrocaryum trachycarpum
			Astrocaryum tucuma
			Attalea allenii
			Attalea amygdalina
			Attalea nucifera
			Attalea uberrima
			Attalea victoriana
	Bactris gasipaes		Bactris balanoidea
			Bactris cuvaro
			Bactris minor
			Bactris guineensis
			Bactris piritu

<i>FRUTAS Y SEMILLAS AMERICANAS</i>			
FAMILIA	CULTIVADAS	PROTOCOLIVADAS	SILVESTRES
	Cocos nucifera		Euterpe spp.
			Jessenia batatua
			Manicaria saccifera
			Manicaria flexuosa
			Mauritia minor
			Mauritia vinifera
			Maximiliana maripa
			Maximiliana regia
			Ocnoarpus bacaba
			Ocnoarpus distichus
			Ocnoarpus circumtextus
			Ocnoarpus mapora
			Orbingya barbosiana
			Orbingya cuatrecasana
			Parajubaea cocoides
			Phytelephas spp.
			Scheelea attaleoides
			Scheelea butyracea
			Scheelea gomphococca
			Scheelea tessmannii
			Scheelea zonensis
			Ynesa colenda
Aráceas:			Monstera deliciosa
Bromeláceas:	Ananas comosus		Bromelia karatas
	Bromelia niduspuellae		Bromelia pinguin
Juglandáceas:			Junglans neotrópica
Moráceas:			Cecropia spp.
			ficus dulciaria
			ficus gigantesyce
		Brossimum alicastrum	
		Brossimun utile	
	Pourouma cecropiaefolia		Pourouma spp.
Proteáceas:			Panopsis rubra
			Panopsis yolombo
Olacáceas:			Metteniusa edulis

I. Alimentación y alimentos

<i>FRUTAS Y SEMILLAS AMERICANAS</i>			
FAMILIA	CULTIVADAS	PROTOCOLIVADAS	SILVESTRES
			Metteniusa nucifera
Polygonáceas:		Coccoloba uvifera	Coccoloba spp.
Annonáceas:	Annona cherimolia		
	Annona muricata		
	Annona reticulata		
	Annona squamosa		Annona spp.
	Rollinia spp.		Rollinia spp.
Myristicáceas:			Compsonera spp.
			Virola spp.
Lauráceas:	Persea americana		
Carpodáceas:		Crataeva tapia	
Amigdaláceas:	Couepia spp.		Fragaria spp.
			Rubus spp.
			Hesperomeles spp.
	Chrysobalanus icaco		Chrysobalanus icaco
Leguminosas:		Inga spp.	Dipteryx oleifera
			Enterolobium cyclocarpum
		Hymenaea courbaril	Cassia grandis
			Cassia moschata
Humiriáceas:	Arachis hipogea	Erythrina edulis	Prosopis sp.
			Endopleura uchi
			Humiriastrum spp.
Malpighiáceas:	Bunchosia armeniaca		
	Malpighia puniceaefolia	Byrsonima crassifolia	
Euforbiáceas:			Caryodendron spp.
			Cunuria spruccana
		Garcia nutans	
	Jatropha curcas		Heveas spp.
			Pera arbórea
Anacardiáceas:		Anacardium occidentale	Rhinocarpus excelsus
	Spondias purpurea		Spondias mombin
		Schinus molle	
Hipocrateáceas:			Salacia amigdalina
			Salacia campestris
			Salacia spp.

<i>FRUTAS Y SEMILLAS AMERICANAS</i>			
FAMILIA	CULTIVADAS	PROTOCOLIVADAS	SILVESTRES
Icacináceas:		Poraqueiba spp.	
Sapindáceas:	Melicoccus bijugatus	Talisia spp.	Talisia spp.
Caryocaráceas:			Caryocar spp.
Dilleniáceas:			
Vitáceas:			Vitis caribaea
			Cissus spp.
Elecarpáceas:			Muntingia calabura
Bombacáceas:	Matisia cordata		Matisia castanno
			Pachira spp.
Sterculiáceas:		Sterculia apétala	Guazuma ulmifolia
			Theobroma spp.
Rhamnáceas:			Ziziphus saeri
Gutíferas:	Mammea americana		
	Theedia spp.		Rheedia spp.
		Platonia insignis	
Passifloráceas:	Passiflora spp.		Passiflora spp.
Caricáceas:	Carica spp.	Carica spp.	Carica spp.
Cactáceas:	Acanthocereus pitajaya	Hylocereus undatus	Cereu spp.
			Opuntia spp.
			Pereskia spp.
Lecytidáceas:	Gustavia speciosa	Gustavia superba	Bertholetia excelsa
			Lecythis spp.
Myrtáceas:	Psidium guajava		Eugenia spp.
	Psidium friedrich-stahlianum		
	Psidium littorale		Myrcia spp.
	Campomanesia spp.		
Melastomatácea:		Bellucia spp.	Mourir spp.
			Cavendishia spp.
			Gaultheria spp.
			Pernettya spp.
			Thibaudia spp.
			Macleania spp.
			Vaccinium spp.
Sapotáceas:	Chrysophyllum cainito		

<i>FRUTAS Y SEMILLAS AMERICANAS</i>			
FAMILIA	CULTIVADAS	PROTOCOLIVADAS	SILVESTRES
	Chrysophyllum auratum		
	Manilkara sapota		Manilkara bidentata
	Pouteria caimito		Pouteria spp.
	Pouteria mammosa		
Ebenáceas:			Diospyros inconstans
Apocináceas:		Couma macrocarpa	Lacmellea spp.
Verbenáceas:			Vitex spp.
Borragináceas:			Cordia lutea
Solanáceas:	Solanum quitoense	Solanum spp.	Solanum spp.
	Solanum muricatum		
	Solanum tupiro	Lycopersecum spp.	
	Cyphomandra betacea	Physalis spp.	Cyphomandra dendroides
Rubiáceas:	Genipa americana		Posoqueria spp.
	Borojoa patinoi		Borojoa spp.
Cucurbitáceas:	Cucurbita spp.		
	Sicana odorifera		
	44	24	122
			190

### Granos y menestras

Maíz. Este cereal constituyó el alimento más importante en América a lo largo de 100 grados geográficos. Se comía tostado, hervido y en formas diversas. La arepa o erepa era del dominio orinóquico de Venezuela, mientras que en la costa ecuatoriana de Portoviejo lo comían en forma de tortillas (Oviedo y Valdés, 1959, V, 97). “Entre estos indios de que voy tratando, y en sus pueblos, se hace el mejor y más sabroso pan de maíz que en la mayor parte de las Indias, tan gustoso y bien amasado, que es mejor que alguno de trigo que se tiene por bueno” (Cieza, 1984, I, 71). De Portoviejo para el sur, se comía maíz cocido y no en forma de pan (Oviedo, 1959, V, 106).

Masato para ritos funerarios se hacía en Venezuela (Oviedo y Valdés, 1959, III, 31, 34) y ordinariamente una mazamorra rala de maíz, llamada *cara* (*ibid.*, 33).

Otras informaciones sobre el maíz y sus formas de consumo pueden verse aparte (Patiño, 1964, II, 92-154).

Arroz. Existe un arroz americano, *Oriza latifolia*, que utilizaban normalmente

en su alimentación, por apaño, las tribus del alto Paraguay (Azara, 1969, 79, 212); pero no en el Orinoco, donde también lo había (Gumilla, 1955, 347).

Quinoa. Este grano rico en saponinas, que por eso debe lavarse repetidamente para ser consumido, es producido por una planta herbácea chenopodiácea, la *Chenopodium* quinoa, de los Andes sureños. Algunas autores creen que se consumía por los chibchas sabaneros, pero los documentos contemporáneos de la Conquista no respaldan esta afirmación, aunque recientes excavaciones arqueológicas han mostrado relictos de polen de chenopodiáceas. El doctor José Francisco Socarrás considera casi seguro el uso de la quínoa en el área mencionada (comunicación personal). Los datos aplicables a la cordillera Oriental que se han podido obtener son tardíos, no de antes de mediados del siglo XVIII. Siguiendo sin duda a Caldas y a Humboldt, el geógrafo venezolano Montenegro Colón dice, en 1833-1837, que en la sabana de Bogotá se crían ricas hortalizas y “cultivan la quínoa” (Montenegro, 1834, III, 524, reproducido por Vergara y Velasco, 1974, III, 1129-1130). A la Exposición Nacional de Venezuela de 1883, efectuada en Caracas, se envió de Trujillo una muestra de quínoa (Ernst, 1983, III, 379-380), lo cual quiere decir que perduraba, aunque fuera como curiosidad.

Las noticias sobre la parte de Nariño se dieron en su oportunidad y sí corresponden a la época prehispánica (Patiño, 1964, II, 155-157).

En la actualidad se continúa cultivando un poco en algunas regiones de ese departamento; pero, pese a ser la quínoa uno de los alimentos más ricos en proteínas, su cultivo tiende a desaparecer.

Fríjoles. La principal fuente de proteína vegetal la obtenían los amerindios, en el área que nos compete, de los fríjoles comunes *Phaseolus vulgaris*, aunque en algunas regiones se cultivaba también el *P. lunatus*. Predominaban los tipos de enrame, que necesitan un tutor o apoyo para crecer, por lo común la caña del maíz, con el cual se sembraban los fríjoles tradicionalmente. Las variedades enanas o arbustivas empezaron a imponerse en Colombia corriendo parejas con el proceso de mecanización de la agricultura, que se inició hacia 1925.

Tarwi o lupinos. Estas leguminosas del género *Lupinus* se cultivaron solamente en los Andes al sur del Ecuador. Tienen un elevado tenor de proteínas, pero, por la presencia de sustancias saponificables, deben someterse a un lavado intenso antes de consumir los granos.

Maní. Esta leguminosa del Brasil y del Paraguay ya era conocida por los indígenas de los Llanos Orientales y del alto Magdalena a la llegada de los españoles, y también había sido llevada a las Antillas por los emigrantes caribe-arawaks.

Chachafruto. Es la leguminosa andina *Erythrina edulis*, cuyos datos históricos se presentaron en otra oportunidad (Patiño, 1964, II, 192). La consumen los paeces (Bernal Villa, 1954, 326, 350) y es, sobre todo, fruta de mercado en el occidente de Cundinamarca, bajo los nombres de *balú*, *baluy* y *nopás* (Alano, 1983, I, 71; II, 93). En el Ecuador interandino se le dice *porotón* o *cañaru*, *huato* o *guato* (Estrella, 1986, 117). No se han hallado alcaloides en el balú, por lo cual se considera inocuo (Hno. Daniel, 1984, 75), aunque suele ser flatulento para las personas no acostumbradas a su consumo.

Los nombres regionales *nupo*, *balú* y *pajuro* se han registrado en notas de herbario (NYBG, USMNH).

#### **Condimentos y colorantes culinarios**

El condimento universal en las Indias era el ají (*Capsicum*), que –como el maíz– se cultivaba hasta muy lejos al norte y al sur de la línea ecuatorial, y desde el nivel del mar hasta las mesetas altoandinas. Todo lo relacionado con su dispersión y uso por los indígenas se explicó en otro trabajo (Patiño, 1964, II, 217-222).

El culantro cimarrón o culantro coyote (*Eryngium foetidum*) ha tenido predicamento entre poblaciones rurales como un aromatizador culinario, y en varios países americanos se aplica en calidad de remedio para diversas enfermedades.

Los indígenas de Quepo, occidente de Costa Rica, usaban en el momento de la Conquista una especie llamada *chiro*, *chirob* o *chirolo*, que “se come por clavo y pimienta”, cuya identidad botánica es desconocida, y que fuera de sus propiedades sápidas servía de remedio para el dolor de cabeza (Peralta, 1883, 228, 233, 772; Fernández, 1886, IV, 228, 240, 248, 253, 270).

Los “bejucos de ajo” de varios géneros de bignoniáceas tienen una utilización geográfica restringida.

En cuanto a los colorantes de alimentos, el principal ha sido la bija o achiote (*Bixa orellana*), sobre el cual igualmente se han dado antes informaciones abundantes (Patiño, 1964, II, 210-213).

Viene en segundo lugar, por su dispersión geográfica y por el apego que por él han tenido las poblaciones de arraigo indígena, el *azafrán de raíz* (*Scobedia grandiflora*), así como otras especies de ese género (*ibid.*, 223-224). Su nombre chibcha era *chuegas ychihiza*, y el de la mata, *chuegasuca* (González de Pérez, 1987, 173).

Algunas tribus amazónicas usan como colorante culinario los rizomas secos de *Ditfenbachia* spp. (Leigh Genbloski, 1983, 66).

### **Aceites vegetales**

Con excepción de los casos de bebidas oleosas que se estudian más adelante, no se han hallado pruebas de que los indígenas americanos extrajeran de propósito el aceite de las semillas o nueces ricas en él. Lo más probable es que las consumieran directamente, incluyendo el maní, con lo cual absorbían también las proteínas en que, por lo general, son ricos los frutos oleosos y oleaginosos. La lista puede verse en el cuadro destinado a frutos y semillas. Una nuez tan importante como la llamada “de Barinas” (*Caryodendron orinocense*), era recurso alimentario protector en épocas de escasez de otros alimentos; de ello existen documentos preciosos del siglo XVIII sobre la región de Tocuyo en Venezuela.

A la sierra de Aranipe en el Brasil se iba la gente a vivir de diciembre a abril, época de cosecha del *piquí* o *piquiá* (*Caryocar*), para mantenerse a base de esta agradable nuez; todos salían gordos al final de la temporada (Casado, 1983, II, 906 nota).

La extracción de aceites por medios físicos o mecánicos (ebullición, presión), fue introducida por los españoles.

### **c) Alimentación vegetal líquida:**

#### **Bebidas alimenticias**

La predilección del amerindio por los alimentos líquidos está patentizada en todas las fuentes documentales disponibles. No solamente hicieron bebidas de granos, como el maíz y la quínoa, y de tubérculos, como la yuca y la batata, sino de muchas frutas.

De las bebidas, unas eran puramente refrescantes, y las más, fermentadas.

#### **Bebidas refrescantes**

##### *a) Bebidas oleosas*

Casi todas provenían de frutos de palmeras, principalmente de los géneros *Jessenia*, *Oenocarpus* y *Euterpe* (Martius, 1939, 69; Wallace, 1939, 620), que tienen una película oleosa entre la corteza y el hueso o semilla. El procedimiento empleado consiste en echar los frutos en agua tibia por un rato, y luego se amasa y se cuela todo. El líquido resultante tiene una apariencia lechosa y sabor ligeramente salobre. Esta práctica estuvo restringida a los períodos del año en que se produce la cosecha de racimos. La costumbre perdura en regiones como Guayanas y Orinoquia (Rivero, 1956, 4-5, 239; Gumilla, 1955, 174, 357-358; Gili, 1965, I, 165; Fermin, 1769, I, 175; Schomburgk, 1922, I, 344; Michelena, 1867,

352; Alvarado [1954], II, 345) y la Amazonia (Sampaio, 1825, 67; Bates, 1962, 74; Ducke, 1946, 4; Zawadzky, 1947, 209; Rocha, J., 1905, 163, 200, 201), donde también (Santarem) la leche de bacaba *Oenocarpus distichus* es muy apreciada (Bates, 1962, 225). A veces era mezclada con plátano (Maroni, 1889, 114). Así mismo se utiliza en la costa del Pacífico (Hooper, 1945, 162; Torres de Aráuz: Al, 1972, 173-174), y en el Sinú, inclusive entre grupos étnicos distintos de los aborígenes (Stniffler, 1958<sup>9</sup>, Cereté, 62).

Pocos análisis químicos hay de estas bebidas. En el caso de *Jessenia*, esta es rica en grasa y contiene algunas proteínas (Beckerman: *Principes*, vol. 21, núm. 4, 1977, 151-152).

También se prepararon bebidas oleosas del fruto de la palma *Elaeis oleífera* (Patiño: *Cespedesia*, vol. VI, 1977, núms. 21-22: 9-12).

La bebida que se obtiene de los frutos de las palmas *Euterpe oleracea* Mart, ha sido muy apetecida en el Amazonas (Bates, 1962, 74; Sampaio, 1825, 67; Ducke, 1946, 4), y continúan siéndolo al presente, en que se intenta cultivarla, pues en la sola ciudad de Belem se consumen unos 51.000 litros diarios del jugo (Calzavara, 1972, 9, 10, 14-17).

Los yuracarés de Bolivia, en el siglo XIX, en el segundo día de la ceremonia de nubilidad juvenil bebían chicha de maíz (D'Orbigny, 1945, IV, 1416).

#### b) *Poleadas, gachas o puches*

Recibieron en América los nombres de *masato*, aparentemente de raíz caribearawak; *atole*, cuando era de maíz crudo, y *pinolate*, cuando era de harina de maíz tostado (*pinole*, náhuatl). La *chucula* es harina de maíz blando o harinoso con adición de cacao. También se hacía con pulpa rallada de yuca.

Masato. Los pijaos dieron un asalto a la primitiva Ibagué el 10 de julio de 1603: al salir en su persecución, se halló un rancho donde habían pasado la noche, y en él, entre otras cosas, “masato, sustento de indios, envuelto en unas hojas” (Ortega Ricaurte, 1949, 127). En otros episodios de la lucha contra esos indómitos aborígenes, se constató el consumo de masato, ora como alimento de sostén, ora para bebida fermentada (Simón, 1953, IX, 11, 82, 90).

Masato de yuca fue lo único directamente ingerible que hallaron los españoles en Ayapel, pues allí los indios no tenían maíz (Simón, 1953, V, 165).

Según una relación de 1774, los indios darienes del Urabá llevaban a sus expediciones chicha de maíz envasada en meriques o calabazos (Ariza: AIP, 1883, V, 393).

Pedrarías de Alместo, uno de los miembros de la expedición de Ursúa por el

Amazonas, habla del masato hallado en la isla de Martín García, más de 100 leguas abajo del río Cocama: "... tienen masato, que es yuca rallada, en hoyos debajo de la tierra a podrir, y de ello hacen pan y cierto brebaje" (Almesto: Díaz Maderuelo, 1986, 115; Vázquez, 1945, 42). La costumbre perduraba entre los sionas a principios del siglo actual [XX] (Hardenburg, 1913, 83).

Los indígenas de Barquisimeto consumían ordinariamente masato, pero los piaches ayunaban antes de curar a un enfermo, sosteniéndose con una escudilla grande "de masa deshecha como a manera de poleadas que ellos llaman *cara*" (Arellano Moreno, 1950, 122).

Esto es, la harina de maíz disuelta en agua que usaban los indios de Noanamá en el siglo XIX (Mellet, 1823, 251).

#### **Bebidas báquicas o fermentadas**

Casi unánimemente, los autores coloniales señalan la incontenible propensión de los pueblos americanos a las bebidas embriagantes. Las citas harían esta obra demasiado larga. Varios motivos han propuesto los especialistas para la apetencia por las bebidas alcohólicas, entre ellos, la reducción de la ansiedad y el relajamiento de las tensiones, así como el estímulo de la sociabilidad. Casi siempre, la ingestión de bebidas está acompañada de una descarga directa de la tensión, mediante danzas, brincos, cantos, conversación (Washburne, 1961). Más sumariamente lo dice un historiador: "... porque sienten frío y procuran calentarse, o porque son desdichados y desean olvidar, o simplemente porque el agua de que disponen no es potable" (Durant, 1952, 88).

En América se obtuvieron bebidas de toda sustancia amilácea: tubérculos, granos (maíz, quínoa, etc.), o de pulpas ricas en azúcares, como las frutas.

Se empezará con estas últimas, que no requerían preparación previa sino solo trituration y fermentación.

#### **Bebidas hechas de frutas**

Zingiberáceas. Los frutos de la *matandrea* (*Renealmia*), cultivada a veces con ese propósito, se usaron para bebida en el Chocó entre algunas tribus del alto Atrato (Brisson, 1895, 19).

Bromeliáceas. La piña fue extensamente utilizada para preparar chicha. Lo registra el almirante Colón en la costa norte de Panamá, en febrero de 1503 (Colón, H., 1947, 299), y también tempranamente en el área circuncaribe (Oviedo y Valdés: Vedia, 1946, I, 506; Cobo, 1892, III, 35-36).

Los mískitos de Centroamérica apreciaban mucho la chicha de esta fruta (Dampier, 1927, 16).

El cacique Guaramental, del Unare venezolano, tenía “bodegas” de este vino (Castellanos, 1955, I, 459).

Entre los motilonos se preparaba a fines del siglo pasado (Wavrin, 1937, 143). Los panches también la hacían (Zamora, 1945, I, 346).

Palmáceas. Las plantas de esta familia se utilizaron en dos formas: por los frutos o por la savia del tronco y del cogollo.

La palmera *Bactris gasipaes* se usó, de preferencia a otras, para una bebida fermentada a partir del fruto, tanto en el área amazónica con el masato de chontaduro en Putumayo (Maroni, 1889, 113; Serra, 1956, I, 179, 189, 239; II, 244), como en la costa del Pacífico –por ejemplo, entre los yurumangués (Jijón y Caamaño, 1945, IV, 498)– y en el Chocó para chicha (Camino: BHA, XLIII, 244).

Así ocurrió también entre los borucas de Costa Rica (Stone, 1958, 26, 49) y otras tribus de Talamanca (*ibid.*, 1961, 35), al igual que entre los guatusos de más al norte (Thiel: Fernández, 1883, III, 318).

También se hace en la Costa Atlántica chicha del fruto morado de la palma uva de lata (*Bactris guineensis*) (Rosa, 1945, 311). Este mismo autor menciona el masato de tagua (*Phytelephas* sp.), “bebida muy fresca y cordial” (*ibid.*, 313).

Chicha del fruto de la palma de vino (*Scheelea*) se elaboraba en San Gil (Oviedo, 1930, 24) y en otras partes del Magdalena (Vargas Machuca, 1599, 143).

Del fruto de la palma güinul, güérregue o pijiguay (*Astrocaryum standleyanum*) se solía hacer chicha desde Tumaco hasta el Urabá.

Pero el fruto de la palma aguaje, moriche, canangucha y otros nombres (*Mauritia* spp.), es el que se utiliza en un área vastísima que abarca los cursos del Orinoco y del Amazonas, casi a todo lo largo.

En cuanto a las bebidas llamadas vinos de palma, que se extraen del tronco o del cogollo excavados para que fluya la savia, que se toma fresca o fermentada, su uso es muy amplio y las especies utilizadas son varias.

En Costa Rica y Panamá se emplea la *Acrocomia vinifera*, llamada coyol (Figuroa Marroquín, 1957, 114), mientras que la *A. sclerocarpa* o corozo la sustituye para el mismo propósito en los Llanos (Caulín, 1966, I, 59; Gumilla, 1955, 355).

En la Costa Atlántica y en los valles del Cauca y del Magdalena, las especies *Scheelea magdalenica* y *S. butyracea* son las preferidas (Juan y Ulloa, 1748, I, 68-69; Rosa, 1945, 207, 260; Serra, 1956, I, 63-64; Oviedo, 1930, 24; Schenck, 1953, 13; Campo y Rivas, 1803, 9; García Borrero, 1935, 47). De esta última todavía se

vende vino en el Tolima, Cundinamarca y Caldas (Guarinocito). Hay un relato muy fiel de cómo se hacía la extracción en Venadillo, actual Tolima (Boussingault, 1900, III, 140-141).

Idéntico empleo se le ha dado a la palma yagua de Venezuela (*Scheelea macrocarpa* Karst., *S. humboldtiana*) (Arellano Moreno, 1970, 458-459).

De igual manera, en el oriente boliviano se saca vino del tronco de la palmera motaqui o motacú *Scheelea princeps* (Cobo, 1956, I, 263).

Anacardiáceas. De la fruta del molle (*Schinus molle*) se hacía en el Perú, en su zona de influencia cultural, una chicha que era muy apreciada y preferida a la del maíz y más embriagante que esta (Cobo, 1891, II, 85).

De la ciruela de Nicaragua (*Spondias purpurea*) hacían allá un vino que duraba un año sin acetificarse (Oviedo y Valdés, 1959, IV, 423), “y es de tanta fortaleza como el vino de España, aunque se pasa presto la furia” (Andagoya: Cuervo, 1892, II, 95).

El merey o marañón (*Anacardium occidentale*) suministraba una chicha muy apreciada en el oriente suramericano (Guayanas y Brasil): “*Do sumo d’esta fruta faz o gentio vinho, con que se embebeda, que é de bom cheiro e sabroso*” (Sousa, 1938, 206).

Byttneriáceas. Chicha de mucílago del cacao, que se hacía y consumía en Medina, Llanos Orientales (Oviedo, 1930, 235).

Cactáceas. En Barquisimeto hacían de cardón, en tiempos de cosecha, una bebida (Arellano Moreno, 1950, 127) y también del caduche del oriente venezolano (Caulín, 1966, I, 258).

Gutíferas. En el diario de Cristóbal Colón de principios de 1503, cuando estaba en la costa panameña de Veraguas, se registra este uso: “Hacen también vino de otras clases de frutas, especialmente de una que nace en arboles altísimos, tan grandes como cedros, y tiene cada una, dos, tres y cuatro huesos, a modo de nueces, aunque no redondas, sino como el ajo o la castaña. La corteza de este fruto es como la de la granada y se parece a ella, cuando se ha quitado del árbol, aunque no tiene coronilla. Su sabor es como de durazno o pera muy buena. De estas unas son mejores que otras, como sucede con las demás frutas. También las hay en las islas, que los indios llaman mameyes” (Colón, H., 1947, 299).

Passifloras. La relación de Trinidad de los Muzos indica que las curubas se cultivaban en barbacoas; pero da a entender que el fruto se comía directamente. Parece haber sido una modificación posterior a la conquista el uso del jugo de frutas de esta interesante familia.

Solanáceas. Igualmente puede decirse de las frutas llamadas lulos o túpiros. Quizá los indígenas las comían directamente, aunque no puede excluirse que algunas especies se usaran por la pulpa restregada muy sumariamente en agua.

Varias. De muchas otras frutas hacían brebajes los indígenas, aunque no están puntualizados los nombres. Algunos observadores hablan en masa de “cualesquiera frutas silvestres” en el Amazonas (Acuña, 1942, 90); “otras muchas frutas”, con referencia a los cumanagotos del oriente venezolano (Ruiz Blanco, 1892, 22); “de cuantas frutas cogen extraen chicha...” los orinoqueses (Gumilla, 1955, 354), y en cuanto a los amanzanes del Airico, usan “bebidas de varias especies y colores, según la calidad de la fruta de que las sacan, pues siendo moradas unas, amarillas otras y negras muchas de ellas, era natural la variedad ya dicha” (Rivero, 1956, 332).

#### **Bebidas hechas de tubérculos**

##### **1. YUCA**

El uso de la yuca iba desde el Caribe hasta el Amazonas.

a) *Pulpa fresca*. Los bucaneros que ocuparon la isla de Tortuga a fines del siglo XVI, sobrevivieron gracias a varias plantas cultivadas, entre ellas la yuca o cazabe, de la cual hacían una bebida (Esquemeling, 1945, 64-65). En este caso, parece que se trataba del agua resultante de exprimir la pulpa rallada, y se llamaba *vericou*.

En Nicaragua se hacía probablemente entre los miskitos costños (Levy, 1873, 300), y en Costa Rica por los guatusos (Thiel: Fernández, 1883, III, 318).

Durante las expediciones de los Heredia en Ayapel, se comprobó el uso de yuca para una bebida semejante a la chicha (Simón, 1953, V, 165).

Igual cosa ocurría entre los malibúes de Tamalameque (Latorre, 1919, 19-22), y más al oriente, entre algunas tribus magdalenenses, que llamaban *vocana* a la chicha de yuca cocida y mascada (Rosa, 1945, 260). A esto mismo le dicen *hayma* los guajiros (Jahn, 1927, 154).

Los caracas igualmente preparaban chicha de yuca (Latorre, 1919, 77). En el oriente de Venezuela se hacía solo en la parte costera, pues hacia la Guayana predominaba el vino de palma (Humboldt, 1942, V, 62). Desde la época de la conquista, se halló en el Unare en los dominios del cacique Guaramental (Aguado, 1918, I, 645). El procedimiento de preparación se conocía desde la expedición de Diego Ordaz por el Orinoco (Oviedo y Valdés, 1959, II, 396-397).

En la propia Guayana francesa, entre tribus del grupo caribe era no menos común (Aublet, 1775, II, 74-75).

Los compañeros de Jorge Spira, en su viaje por los Llanos Orientales, comprobaron lo mismo en la cuenca del río Ariari (Aguado, 1918, I, 185).

Igualmente ordinaria era la chicha de yuca entre los jiraras y aynicos de los llanos del Meta; estos últimos le decían *sucube* (Rivero, 1956, 118, 334).

Pero parece haber sido en la cuenca amazónica donde la costumbre estaba más difundida; desde el primer viaje de Orellana, según Pedro de Monguía, la yuca enterrada en silos, una vez descompuesta, la sacaban para hacer “pan de brebaje” (Cuervo, 1892, II, 495; Vázquez, 1945, 42). También durante la expedición Ursúa-Aguirre en 1561, se halló chicha de yuca y se describe la manera de prepararla en Cariríes (Ortiguera, 1909, 332, 355).

Así mismo, era común la chicha de yuca en el Putumayo (Serra, 1956, II, 244) y en la costa de Esmeraldas (Cabello Balboa, 1945, I, 16).

b) *Pulpa deshidratada*. El masato de yuca se hizo a base de cazabe y no de pulpa fresca, hasta donde llegan las informaciones.

Así consta en el relato de la expedición de Pedro de Teixeira (Acuña, 1942, 89-90). Se continuaba usando el masato entre los sionas a principios de este siglo (Hardenburg, 1913<sup>2</sup>, 83). A la bebida de yuca y pulpa del fruto de la palma aguaje (*Mauritia*), la llaman cahuana (*ibid.*, 160). Los jíbaros llevan en sus viajes, envuelta en hojas, la pasta de yuca, para disolverla en agua y beberla (Karsten, 1935, 121).

En la parte oriental de Venezuela, los caribes de Cumaná preparaban de cazabe una bebida llamada *capino* (Ruiz Blanco, 1892, 26; 1965, 16).

Las tribus llaneras, algunas nómadas, como los achaguas, también tomaban este brebaje, llamado *berría*, de *berri*, que era el nombre del cazabe de que se hacía (Rivero, 1956, 114; Gumilla, 1955, 354). Otro nombre de dicha masa es *amurgares* (Rivero, 1956, 236).

Solían usar también esta bebida los motilonos (Wavrin, 1937, 141-142).

## 2. BATATA

Algunas tribus utilizaron este tubérculo para una bebida (Gumilla, 1955, 354; Esquemeling, 1945, 64). Los caracas preparaban masato de él (Arellano Moreno, 1950, 77; Latorre, 1919, 77).

## Bebidas hechas de semillas

### 1. MAÍZ

Parece fuera de duda que la chicha de maíz se utilizó en mayor escala que la de otras plantas. El carácter temporal del maíz hacía fácil la obtención del grano, que

en climas calientes se puede cosechar de cuatro a seis meses, mientras que la yuca, aun la más precoz, no gasta menos de 10 meses a un año para estar de arranque. Frutos como el chontaduro tienen dos y a veces una sola cosecha al año, y las otras palmeras tienen cosechas cíclicas no regulares.

Hay sospecha de que algunas variedades de maíz de pericarpo rojo, rosado o morado fueron seleccionadas así para obtener bebidas coloreadas. El primero que hizo esta observación fue Cristóbal Colón, en Pania (bebida una blanca y otra casi negra) (Colón, H., 1947, 225), y en la costa de Panamá (vino blanco y tinto de maíz) (*ibid.*, 298).

Los motilones elaboran chicha de un maíz rosado (Wavrin, 1937, 139).

En la costa norte del Pacífico, entre los cholos se conocen con nombres distintos, variedades de colores, para hacer la chicha (experiencia personal).

Fue práctica seguida en toda América la masticación de algunos granos de maíz para echar a la masa o grano triturado, con el objeto de acelerar el proceso de fermentación. El padre Acosta, después de describir la azua hecha con granos germinados, llamada sora, y antes de referirse a la que se hacía de maíz tostado que no embriagaba tanto, dice: “Otro modo de hacer el azua o chicha es mascando el maíz y haciendo levadura de lo que así se masca, y después cocido; y aun es opinión de indios que, para hacer buena levadura, se ha de mascar por viejas podridas, que aun oillo pone asco, y ellos no lo tienen de beber aquel vino” (Acosta, 1954, 110). Los orinoqueses, en cambio, preferían para este menester indias jóvenes (Gilij, 1965, II, 243-244).

Procediendo de la periferia al centro, uno de los primeros contactos de europeos con indígenas fue en la parte oriental de Venezuela, hasta la cuenca del río Unare. El cacique Guaramental tenía cavas de chicha de yuca y de maíz (Aguado, 1918, I, 645):

Bodegas de bebidas peregrinas de  
maíz y de piñas singulares

(Castellanos, 1955, I, 459).

A esta bebida llamaban los cumanagotos *taumuga* en la región de Caigua (Ruiz Blanco, 1892, 120; 1965, 80).

Los indígenas de las misiones de capuchinos del Caroní se bebían el maíz en chicha (1755) (Cuervo, 1894, IV, 223).

Cuando Pedro de Heredia llegó al Sinú en 1533, halló cantidad enorme de chicha en una sepultura (Aguado, 1919, II, 45). De allí hacia el occidente, se usaba chicha de maíz (Enciso, 1948, 218, 219, 224).

Un colono de Castilla del Oro describe pormenorizadamente el proceso de preparar la chicha de maíz, que se renovaba cada tantos días para que no se *enfuertara* mucho, y añade: “Este vino es sano e templado, e tiénelo los indios por presciado e gentil mantenimiento, e tiénelos gordos” (Oviedo y Valdés, 1959, III, 322).

En la costa ecuatoriana, el azua o chicha de maíz se echaba, por medio de guaduas, a los difuntos (Cieza, 1984, I, 74). De ese grano y de otros frutos era todavía común un siglo después (Herrera y Montemayor, 1947, 70).

Los malibúes de Tamalameque usaban también chicha de maíz (Latorre, 1919, 19-20).

En el interior del continente ocurrió lo mismo. En el Guaviare, durante la expedición de Jorge Spira se comprobó el uso (Aguado, 1918, I, 185). Las tribus llaneras venezolanas llamaban a esta bebida *pichipuro* (Arellano Moreno, 1950, 61).

Entre las tribus chibchas de la altiplanicie, no hay constancia de la fabricación de chicha a partir de la papa, pero sí del maíz; en las ceremonias matrimoniales:

porque lleva más dote la novia,  
de nobles o de bajas condiciones,  
de solas veinte múcuras de chicha,  
vino que hacen de molido grano...

(Castellanos, 1955, IV, 145).

Las tribus del Cauca medio, ansermas, quimbayas, carrapas y otras, bebían chicha desafortadamente; los caciques solían hacerlo en vasos de oro (Cieza, 1984, I, 34); algunos ingerían una arroba de una sentada.

Los indios del Atrato usaban la chicha de maíz en no menor medida que los de otras regiones (Camino: BHA, XLIII, 244).

En la sierra ecuatoriana se tomaba comúnmente azua (J. de la Espada, 1897, III, 94).

En el Amazonas, pese a ser predominantemente *yuquero*, se hacía también chicha de maíz (Figueroa, 1904, 206).

Fue común en América la polidipsia de chicha de maíz, a veces mediante apuestas o competencias para quien bebiera más. Cuando los contendientes estaban anegados, o “enlagunados”, como ahora se dice, procedían a vomitar para continuar la *bebeta*. De los carrapas afirma un testigo presencial:

Son tan viciosos en beber, que se bebe un indio de una asentada una arroba y más, no de un golpe, sino de muchas veces.

Y teniendo el vientre lleno deste brebaje, provocan a 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 costumbre que generalmente tienen todos los indios que hasta ahora se han descubierto en estas Indias (Cieza, 1984, I, 34).

En lo de vomitar procedían del mismo modo los tupinambás costeños del Brasil (Marcgrave, 1942, 274).

Antes de dejar el tema de la chicha de maíz, conviene consignar el hecho de que el consumo de ese líquido, con la frecuencia y abundancia que se han mencionado, hacía prácticamente innecesario beber agua. Se evitaban así en gran parte las enfermedades del tubo digestivo causadas por la contaminación hídrica, que han venido a ser el estigma de las poblaciones tropicales americanas después de la Conquista. De los pobladores de Vélez decía un autor, a mediados del siglo XVIII: “Sus aguas son muy malas y poco saludables y por esto usan de continuo todos la bebida que llaman chicha” (Oviedo, 1930, 162). A idéntica causa atribuye otro autor el alto consumo de la chicha en el Perú: “Después buscaron invenciones para hacer algún género de bebida que fuese menos dañosa que el agua de aquella tierra; porque, si se mira en ello, hay provincias en que hay agua tan delgada que corrompe, y en otras tan gruesa que cría bascosidades y piedra” (Anónimo: Esteve Barba, 1968, 174).

Con estos antecedentes, sería difícil explicar el retroceso del consumo de la chicha en los países ecuatoriales americanos, si no fuera por la gradual extinción de las tradiciones indígenas en beneficio de nuevas formas culturales y de nuevos intereses económicos. Esto ya apuntaba en el siglo XVIII, cuando en el Perú los dueños de viñedos fomentaron el consumo de aguardiente de uva (Ulloa, 1944, 248), en detrimento de la chicha. En el caso de Colombia, la cerveza ha ido desplazando a la bebida autóctona, con la ayuda de los poderes oficiales, que prohibieron esta última como insalubre. “Lo que se hizo fue privar al pueblo de su bebida tradicional para cambiársela por otra cuyo costo era diez veces superior. Se argumentaba que el campesino y el obrero dejaban en la chichería sus jornales. Pero, por mucho que bebieran y en razón del bajísimo precio del artículo, no alcanzaban a gastar un 10% del jornal. Hoy podemos asegurar que el obrero deja en la tienda del pueblo o de la ciudad la mitad del salario. Antes, las utilidades de la venta de la chicha quedaban en manos de innumerables

fabricantes o la fabricaba el propio consumidor (que era el caso más frecuente); hoy enriquecen desmesuradamente a los monopolios cerveceros...” (Abadía Morales, 1977, 453-454).

## 2. QUÍNOA

La quínoa, cuyo grano era, como se ha visto, importante en la alimentación de los pueblos altoandinos, también se utilizó en la preparación de una bebida (Cobo, 1956, I, 162).

## 3. CAÑIGUA

Es otra planta, muy semejante a la quínoa: “De las otras quinuas de colores hacen chicha; señaladamente de la cenicienta, llamada cañahua, cuya chicha es muy recia en el embriagar, y algo agria cuando está muy madura” (*ibid.*, 164).

### **Bebidas tónicas y estimulantes**

Su característica principal es la de contener alcaloides como la cafeína, la teína y similares, que ocasionan en el organismo una sensación de bienestar y relajamiento, o bien estimulan momentáneamente las actividades vitales.

Según parece, estas bebidas estuvieron limitadas a las áreas amazónica-orinóquica, y proceden de plantas de dos familias botánicas: aquifoliáceas y sapindáceas.

#### 1. *Aquifoliáceas*

*Ilex guayusa*. La guayusa es un árbol originario del piedemonte andino en la zona ecuatorial, y su uso entre las tribus indígenas es bastante antiguo, pues hojas suyas se han extraído de tumbas datadas en el año 500 de la era cristiana (Wassén *et al.*: ES, 32, 1972, 7-144).

La infusión de las hojas constituye bebida diaria de todas las tribus de los altos afluentes del Amazonas, entre el Caquetá y el Yavarí. Tiene efectos tónicos; pero cuando la infusión se concentra por ebullición prolongada y se convierte en una bebida densa, obra como emética (Patiño, 1967-1968, III, 244-253).

#### 2. *Sapindáceas*

*Paullinia cupana*. Especie con dos variedades: una de ellas, *sorbilis*, amazónica, utilizada al sur del gran río, y cultivada tradicionalmente en la región del confluente Madeira-Solimoes, es el verdadero *guaraná*. Se utilizó mucho como poción única en los viajes prolongados. Desde aproximadamente 1940 se ha convertido en una

bebida gasificada, de amplio uso en el Brasil, y cultivos importantes de la planta, que es amatojada y bejucosa, se han hecho últimamente en el estado de Bahía.

La otra variedad típica se llama *cupana*, y solo se usa en el Orinoco, antes mezclada con pasta de yuca y con varias cosas, y ahora sola entre los relictos de tribus puinaves y otras, que viven en el sector delimitado por el Casiquiare y el Meta.

De ambas se emplea la semilla tostada y molida para la preparación de las bebidas.

*Paullinia yoco*. Por el contrario, el *yoco*, bejuco que vive en estado espontáneo en la región piedemontina ecuatorial, aproximadamente en la misma área de dispersión que la guayusa, aunque más en el Putumayo y el Caquetá, se usa por la corteza; esta, raspada y echada en agua, suministra una bebida con efectos similares a los del guaraná. Con una carta de 1856, dirigida a su mujer, Agustín Codazzi le envía una porción de bejuco traída de la Ceja de los Andaquíes. El ilustre geógrafo explica: “Un poco de bejuco de yoco que sirve para componer el estómago quitando apenas la parte áspera de la corteza; luego se raspa la corteza formando como un afrecho, el cual se pone en un poco de agua tibia después de machacado bien y exprimido el jugo del afrecho puesto antes en agua y ese jugo es aquel que se bebe tomando por día una toma de un pocillo; o bien se quita la corteza y se cocina con una hora de fuego poniendo la cantidad de dos tomas, que sería lo que da el pedazo que se manda y cada toma que quede en un pocillo de agua” (Soriano Lleras, 1968, 106).

El yoco tiende a desaparecer por la extinción de las tribus que lo usaban, y como no se ha cultivado, es difícil hallar muestras para análisis.

#### **Bebidas narcóticas**

No se han hecho investigaciones sobre el valor bromatológico que puedan tener algunas bebidas narcóticas. Es un campo inexplorado de la ciencia, pues los tratadistas han enfocado unilateralmente sus estudios en el solo aspecto de los efectos alucinógenos y no sobre estos más prosaicos. Pero la ingestión a veces cíclica, a veces regular, de narcóticos, podría haber tenido algún efecto de proveer ciertos elementos menores indispensables en la dieta del indígena.

Parece estarse comprobando, mediante investigaciones de la última década, el efecto que contra parásitos intestinales tendría la ingestión de alucinógenos como el yagé, especialmente detectable en la buena salud que en general tienen los chamanes o pagés, los más frecuentes consumidores.

## VIII. Alimentos indígenas de origen animal

### ANIMAL

Insectos: hormigas, miel, larvas  
Moluscos  
Crustáceos  
Batracios  
Ofidios  
  
Saurios  
Quelonios  
Peces  
Aves  
Mamíferos

HUMANA: canibalismo ritual y económico

### Época prehispánica

Todas las comunidades primitivas han hecho amplio uso de alimentos animales porque una de las características que ellas tienen es el aprovechamiento integral de los recursos que el ambiente proporciona.

Aunque sería difícil precisar si algunos relictos animales que se suelen obtener durante excavaciones arqueológicas pudieron deberse a ritos propiciatorios y no necesariamente a necesidades alimentarias, el hecho es frecuente, y ya lo decía a principios de este siglo un guaquero baquiano: “En las guacas se encuentran restos de muchos animales distintos” (Arango C., 1924, I, 37).

Para metodizar el estudio de los alimentos de origen animal, se dividirán en forma taxonómica, por clases, órdenes, familias y géneros.

#### A) Insectos

Los insectos se utilizaron, unos por sus productos, otros por ellos mismos.

a) En el primer caso está la miel de las abejas silvestres, fuente principal de los

azúcares entre pueblos que no tuvieron la caña dulce (Nordenskiöld, 1931, 9 (82), Ap. II, 196-206).

Al parecer, el único centro suramericano donde se practicó una forma primitiva de meliponicultura, estuvo localizado en las vertientes de la Sierra Nevada de Santa Marta (Patiño, 1965-1966, 171-175), quizá por influencias culturales centroamericanas, pues los mayas sí tuvieron una meliponicultura desarrollada (Landa, 1938, 235; Oviedo y Valdés, 1959, III, 61), especialmente en Chitamal (Oviedo y V., 1959, III, 415-416). Un centro secundario de cría habría existido en el centro norte de Venezuela (Sanoja y Vargas, 1974, 162).

De resto, las tribus americanas comían miel procedente de panales de especies de abejas silvestres, de los géneros *Melipona* y *Trigona*. El gran naturalista antioqueño Andrés Posada Arango hizo, al parecer, la primera tentativa de clasificación de las varias abejas melíferas de Colombia (Posada Arango, 1909, 375-378), unas que construyen panales en huecos de árboles o en horquetas de los mismos, y otras en el suelo.

En la región de la primitiva Cartago se conocían, según documentos contemporáneos de la Conquista, tres clases, a saber:

Unas abejas hay que son poco mayores que mosquitos; junto a la abertura del panal, después que lo tienen bien cerrado, sale un cañuto que parece cera, como medio dedo, por donde entran las abejas a hacer su labor, cargadas las alicas de aquello que cogen de la flor; la miel destas es muy rala y algo agria, y sacarán de cada colmena poco más que un cuartillo de miel; otro linaje hay destas abejas que son poco mayores, negras, porque las que he dicho son blancas; la abertura que estas tienen para entrar en el árbol es de cera revuelta con cierta mixtura, que es más dura que piedra; la miel es sin comparación mejor que la pasada, y hay colmena que tiene más de tres azumbres; otras abejas hay que son mayores que las de España, pero ninguna dellas pica más de cuanto, viendo que sacan la colmena, cargan sobre el que corta el árbol, apegándosele a los cabellos y barbas; de las colmenas destas abejas grandes hay alguna que tiene más de media ameba, y es mucho mejor que todas las otras; algunas destas saqué yo, aunque más vi sacar a un Pedro de Velasco, vecino de Cartago (Cieza: Vedia, 1947, II, cap. XXV, 376).

Varios de los subproductos de la extracción de panales de abejas silvestres (o protegidas), por los pueblos del área de este estudio, tuvieron gran importancia cultural y económica. Se trata de las diversas clases de ceras o canturrones. En el área de Pozo, Cauca medio, había “ídolos de madera, tan grandes como hombres; en lugar de cabezas tenían calaveras de muerto y las caras de cera; sirvieron de leña” (Cieza, 1884, 27).

La cera de abejas nativas en el actual territorio colombiano jugó importante papel en la actividad metalúrgica, especialmente del oro. Conocido es el procedimiento de la “cera perdida”, que presupone un conocimiento profundo de los distintos tipos de cera y su manipuleo. Sobre ellos se volverá en el tomo dedicado a Tecnología.

Del mismo modo, en la parte occidental de Colombia, el producto de ciertas abejas de brea (canturrón), sirvió para la elaboración del embil, nombre de las teas con que se alumbraban los indígenas chochoanos. Este aspecto se tocó aparte (Patiño 1990, II, 384-385).

Insectos productores de miel son también los llamados abejorros, y por los indígenas cabécares de Costa Rica, *kólo wak* o *chiquizás* (*Bombus ephippiatus*), y las avispas del género *Brachygastra*. De estas últimas aprovechaban los indígenas de Venezuela: “Avispas hay muchas e muy malas y ponzoñosas, y de lo que más me maravillo dellas es que hacen alguna miel y buena, y la comen los indios, así como la de las abejas” (Oviedo y Valdés, 1959, III, 61).

Se han mencionado igualmente: de Nicaragua, el “dulce de avispa” (Carr, 1953, 146); de Colombia, donde abajo de La Mesa, Cundinamarca, un viajero extranjero la probó y compró en 1824 (Cochrane, 1971, II, 308); y de Santa Cruz de la Sierra, donde en la misma época del anterior, otro viajero degustó los “pasteles de avispa de miel” (chiriguana) y la miel de abejas señoritas (D’Orbigny, 1945, III, 116).

b) Los insectos que se consumen directamente pertenecen a varios órdenes.

### 1. Ortópteros

*Langostas*. Los indígenas de Tucumán recogían langostas (*Schistocerca*), llamadas *quechquech*, para comer a sus tiempos (Cobo, 1891, II, 258). Esto lo observaron los españoles desde las primeras expediciones que allí se hicieron.

La *tara* o langosta que atacaba maizales en Venezuela, la comían los indios (Oviedo y Valdés, 1959, II, 81-82; III, 61).

Los nativos de Cartagena o Cárex tenían entre sus ocupaciones la de recolectar y secar langostas, que echaban en canastos para comerciar con este alimento con

las tribus mediterráneas, especialmente de la serranía de Abibe, y otras partes del interior, “donde no tienen pescado e se estima mucho aquel manjar para lo comer” (Oviedo y Valdés, 1959, III, 325).

Canastos con grillos, cigarras, cangrejos, langostas para negociar con el traspáis en Santa Manta (Anglería, 1944, 245) y en el Sinú, llenaban los indígenas de esas comarcas costeras.

### 2. *Isópteros*

#### *Comejenas:*

*Termes* y géneros afines. La composición alimentaria es digna de consideración:

Grasa, 44,4%.

Proteína, 36,0%.

Cien gramos de ellos producen 561 calorías (Unesco, 1962, 139).

Sirven para comida de pollos (Oviedo y Valdés, 1959, II, 78-79).

### 3. *Himenópteros*

*Abejas*. Sus larvas son cosechadas para comer al extraerse la miel de los panales, por algunas tribus.

*Hormigas. Atta* spp. Existe constancia documental de que varios pueblos americanos comían ciertos géneros de hormigas (Patiño, 1965-1966, 171). En la parte oriental del continente, desde temprana época está consignado el hecho (Oviedo y Valdés, 1959, III, 115, 125), con la particularidad de que en algunas zonas las hormigas eran criadas ex profeso (Aguado, 1956, I, 282; 1957, III, 193; Simón, 1953, II, 45). En otras regiones, como las del Aynico y el Orinoco, se aprovechaban por sus épocas de muda (Rivero, 1956, 335; Cassani, 1741, 226; Gumilla, 1955, 367; Spruce, 1908, I, 483-484; Wallace, 1939, 373; Morey y Morey, 1980, 265). Lo mismo ocurría entre los brasileños (Martius, 1939, 60, 216; Posey, 1980, 112-113).

Igualmente en el valle del Magdalena, entre los panches, se encontró la práctica de criar hormigas para comer (Cuervo, 1892, II, 216; J. de la Espada, 1889, *Cast.*, 103-104). Esta costumbre perdura en algunas regiones de Santander, de donde son famosas las hormigas ‘culonas’ (Rodríguez Plata, 1966-1969).

En Centroamérica se comía unas hormigas grandes y las preparaban para venderlas en mercados (Fernández, 1881, I, 24; Acuña 1982, 272).

Los záparos del Ecuador amazónico ingerían unas hormigas con sabor a ‘punzadas de alfiler’ (Cobo, 1891, II, 266). Estas tribus amazónicas y otras vecinas

eran muy dadas a ese manjar (Figueroa, 1994, 215-216; Maroni, 1889, 134; Albis, 1855, 31).

#### 4. Coleópteros

Los gusanos de comer tal vez sean de diversos géneros de coleópteros. Observó Cristóbal Colón en la costa norte de Cuba, cerca de Puerto Príncipe, en noviembre de 1492, que los indígenas iban a las islas vecinas a buscar ciertos gusanos blancos que estaban en los troncos podridos (Colón, H., 1947, 103).

En las mismas Antillas se conocía la cría inducida de gusanos en la masa descompuesta de la cycadácea *guayaga* (*Zamia*) (Casas, 1909, 11; Patiño, 1971, Mss.).

En América continental, la costumbre estaba muy difundida. Estos *molongos* de palma de vino se conocían en la costa caribe (Revollo, 1942, 177; Alano, 1983, II, 65); entre los colimas (Simón, 1953, IV, 220); en las llanuras orientales (Rivero, 1956, 407); en la costa del Pacífico (Barret, S. A., 1925, I, 75, *larva de kú, Perú, Rhyncophonum*; Jijón y Caamaño, 1945, IV, 498); en la región amazónica *sañes* del Putumayo (Cuervo, 1894, IV, 270-271; Maroni, 1889, 133; Serra, 1956, I, 205; Zawadzky, 1947, 203; Arcila Robledo, 1950, 310; Magnin, 1940, 178). Se llevaban a Quito (Cobo, 1956, I, 344) los *cusos* (J. de la Espada, 1897, III, cxxv; Calancha, 1639, 892). Los llaman *sucama* en el oriente boliviano (Boso: Valdizán, 1922, III, 336, 369). Varias tribus los protegen e inducen su propagación (Denevan: Lyon, 1974, 105).

Recientemente se han investigado en Papúa, Nueva Guinea, los valores bromatológicos de las larvas de *Cerambycidos* de palmas. En 100 gramos se halló:

Agua 70.5 gr.  
Grasa 13.1 gr.  
Calorías 181.0 gr.  
Carbohidratos 9.0 gr.  
Proteína 6.1 gr.

(Ruddle *et al.*, 1978, 58-59)

#### 5. Anoplura y Mallophaga

La historia de los piojos no compete a esta obra, y se examinará en el volumen dedicado a las costumbres higiénicas. Los incas imponían tributo de piojos a las tribus sometidas, que no tenían otra cosa que dar (Cieza, 1984, I, 166). De hecho, algunos pueblos andinos no se abstendían de comerlos, y aun perdura la costumbre en algunas regiones. Esto era muy común en los yungas de Bolivia al finalizar las

guerras de independencia, y un gran naturalista –que se refiere a estos parásitos sin nombrarlos– se los mostró a los viciosos en el microscopio, quienes al verlos aumentados de tamaño prometieron no volver a ingerir ese manjar (D’Orbigny, 1945, III, 1019).

### **B) Moluscos**

Caracoles. Algunas tribus indígenas comían caracoles (Martínez, 1977, 80; Apun, 1961, 388, 401; Plazas y Falchetti, 1981, 61). El género *Ampullaria* quizá fue consumido por tribus amazónicas (Albis, 1855, 29).

La Zavana de los Caracoles, cerca a la actual Bucaramanga, parece que abundaba en estos moluscos, de los cuales las fuerzas de Ambrosio Alfínger se sustentaron alrededor de un mes, antes de remontar la cordillera Oriental en 1533:

Pues en cierto rincón desta dehesa,  
estando ya con falta de alimento,  
congregación de aguas y represa  
de caracoles dio gran cumplimiento;  
y en veinte días no gozó su mesa  
de otro más cabal mantenimiento...

(Castellanos, 1955, II, 108).

### **C) Crustáceos**

Camarones. Cristóbal Colón observó, en la costa panameña de Veraguas, el uso de peces pequeños (¿larvas de camarones?, ¿alevinos?) que, huyendo de peces mayores, subían por los estuarios, donde los indígenas los cogían con esterillas o redes muy finas. “Así cogen cuantos quieren y los envuelven en hojas de árboles, del mismo modo que los drogueros conservan sus confites; y asados luego al horno, se conservan por largo tiempo” (Colón, H., 1947, 298; Casas, 1951, I, 291-292; Montenegro Colón, 1834, III, 538). Esta costumbre, aplicada a las larvas de camarones y peces varios llamados “viuda” o “tintín”, se sigue practicando año tras año en ríos de la costa colombiana del Pacífico, como el San Juan y otros (observación personal). Pero también en localidades mediterráneas hubo una técnica similar. Los indígenas quiteños comían cierto género de camaroncitos, llamados localmente *chiche* (*chhichi*) (J. de la Espada, 1897, III, CXXV; 1965, III, 75), que se preparaban con ají en pasteles o atados:

Los indios los cogen con unas redecitas muy espesas, y hacen unas tortillas de ellos como una tortilla de una onza de chocolate, y cada una tiene también una onza, y lo secan al sol, y en Quito cada onza se vende a ocho reales. Estos mosquitos se ponen en unos potajes los días de ayuno y en una olla bastante para quince criaturas no se pone más de ellos que lo que se coge con dos dedos, como polvo de tabaco, y queda toda la olla con tan fino sabor de pescado, que no hay pescado ninguno en el mar que diese el sabor tan fino (Serna, 1956, II, 183; Ulloa, 1944, 137-138).

Se consideraba, pues, como una delicadeza o golosina propia de las clases pudientes (Mayolo, 1978, 17).

Las mismas tribus costeras colombianas que internaban langostas, también lo hacían con mariscos (Álvarez Rubiano, 1944, 156-157).

#### D) Batracios

Ranas. En Méjico, las ranas eran comida para los privilegiados, y los indios tenían que llevarlas de tributo (Gómez de Cervantes, 1944, 116-117; Cobo, 1891, II, 141). Otro grupo comedor de ranas eran los cuevas panameños (Romoli, 1987, 164).

Los indígenas de San Jerónimo (Rionegro y Vaupés) comían –ensartadas en un bejuco– ranas cocidas, con entrañas y todo (Wallace, 1939, 475). Es la llamada *juí*, que con su croar anuncia la proximidad de las crecientes, y que los indios echaban vivas a hervir en la olla; son de excelente sabor (Spruce, 1908, I, 484; Giacone, 1976, 54; Triana, Gloria, 1985, 62). También ha sido manjar de tribus amazónicas (Rocha J., 1905, 17; Nimuendajú, 1948, 714).

Actualmente, en el Amazonas peruano se cazan las *huahuashas*, ranas de 5-10 cms., verdes, castañas o negruzcas, que aparecen en las tahuampas o ciénagas en octubre y noviembre, época en que los campesinos están a la expectativa para ir a ‘huahuashear’, pues esos batracios son muy apetecidos. (Datos de Walter Leveau Ramírez, del Banco Agrario del Perú en Yurimaguas, 1978).

Sapos. Los indios nicaragüenses, especialmente en las islas occidentales de Pocosí, Chira y Chara, mantenían en sus casas sapos atados, para comerlos asados de tiempo en tiempo (Oviedo y Valdés, 1959, II, 67; III, 299).

En algunos lugares de la sierra peruana se ha reiniciado el consumo de sapos, que debieron de haber sido más abundantes cuando la humedad era mayor (Horkheimer, 1973, 133). Constituían comida peculiar de Chinchacocha y otras partes de la costa (Cobo, 1891, II, 140; 1956, I, 290-291).

### **E) Ofidios**

Culebras. Serpientes de las familias boídeas y colubrídeas fueron utilizadas como alimento, por lo menos ocasional, en muchas partes de América.

Algunas de las perezosas se consumían normalmente en las Antillas, y aun los españoles, en los primeros tiempos de la ocupación, no las menospreciaban (Casas, 1909, 26, 42; Oviedo y Valdés, 1959, II, 37). De modo normal las comían los jiraras (Mercado, 1957, II, 270).

Culebras como pipas en la Gorgona devoraban a los indios, y a esto se atribuyó la despoblación de esa isla cuando allí arribó Pizarro con “los trece de la fama” (Oviedo y Valdés, 1959, V, 11), lo que no impidió que los españoles mejor armados se alimentaran de ellas (Zárate: Vedia, 1947, II, 464).

### **F) Saurios**

Iguanas. Las había descrito primero Américo Vespucio (*Viajes de Américo Vespucio*, Martín Fernández de Navarrete, 1964, II, 141-142).

En las Antillas y en otras partes de América se solía mantenerlas amarradas durante varias semanas, para el consumo. Los españoles pronto aprendieron a comerlas: “... y con sus especies e un pedazo de tocino y una berza, no hay más que pedir en este caso para los que conocen este manjar” (Oviedo y Valdés, 1959, II, 33-35).

Debatieron largamente los españoles sobre si la iguana era pez o carne, para los importantes efectos de utilizarla en el ayuno y la abstinencia católicos. De todas maneras, el uso implantó el consumo los viernes (Casas, 1909, 26; Cobo, 1891, II, 142; Arellano Moreno, 1970, 160). Véase el tema del ayuno en la parte tercera.

Durante la expedición de Lope de Aguirre las hallaron atadas por el pescuezo en las casas de los indios amazónicos (Simón, 1963, II, 366).

Los huevos de iguana han sido juzgados deliciosos, y son objeto de comercio en el área circuncaribe (Arellano Moreno, 1970, 160) y en el Orinoco (Gilij, 1965, I, 99-100).

En la Guayana, los caribes la llaman *wainamucka* (Im Thurn, 1883, 130-133, 239).

Se sacaba de ellas un aceite para usos medicinales (Oviedo y Valdés, 1959, II, 33-35).

El lagarto *gushar* era comida de los guajiros (Jalm, 1927, 144).

El lagarto pollero (*Tupinambis nigropunctatus*) del Orinoco no lo despreciaban los indígenas como manjar (Rivero, 1956, 121).

**G) Hidrosaurios**

Caimanes. La carne y los huevos de caimán fueron comestibles en ciertas partes del área circuncaribe (Castellanos, 1955, II, 385-386).

De las tribus orinoquenses, solamente los guamos comían la carne (Gilij, 1965, I, 101).

En Izquintepeque, costa occidental de Guatemala, vendían asados caimancitos de  $\frac{3}{4}$  o de 1 vara, llamados *polulos* (Fuentes y Guzmán, 1972, II, 52).

Babillas (*Caiman fuscus*). La carne de estas ha sido más apreciada que la de los caimanes (Gilij, 1965, I, 103; Schomburgk, 1923, II, 25).

**H) Quelonios**

Tortugas. Las tortugas marinas, como las carey del Caribe; las fluviales, como las *terecayes* del Orinoco; y las terrestres, como los *morrococoyes*, constituían una de las carnes más apreciadas en América.

*Chelonia mydas* = tortuga verde – carne.

*Eretmochelys imbricata* = carey – huevos.

*Caretta caretta* = huevos.

*Podacnemis expansa* = charapa – carne.

En otra parte se describió la práctica de hacer corrales de tortugas en toda América, desde las Antillas hasta el Amazonas, para mantener a los animales vivos durante largos períodos (Patiño, 1965-1966, 164).

Se vendían cada día en Santo Domingo (Oviedo y Valdés, 1959, II, 62-63).

Los misioneros y viajeros han descrito la forma cómo se apañaban y utilizaban las tortugas en el Orinoco, por los animales ya jóvenes, ya adultos, o por los huevos para hacer aceite (Gumilla, 1955, 193-198; Gilij, 1965, I, 104-114; Bueno, 1965, 125-128, 158; (morrococoy y culohediondo, 105); Caulín, 1966, I, 86-87) (morrococoi o hicotea, 81); Torre Miranda, 1890, 109-110).

Esto también se conoce en las Guayanas (Schomburgk, 1922, I, 236-237; 1923, II, 197-198; Im Thurn, 1883, 135-136).

Así mismo, en la hoya amazónica la época de cosecha de tortugas y huevos es una de las más divertidas del año entre los indígenas y sus sucesores en el ecumene. Estas costumbres fueron observadas por los españoles durante la expedición Ursúa-Aguirre de 1561 (Simón, 1963, II, 297-298, 306-307 y nota). Ocurre a principios de noviembre (Sampaio, 1825, 86-87).

En la región de Egas o Tefé había un régimen especial para la época del desove, cuando se reunía mucha gente (Bates, 1962, 345-346, 348, 354-357, 363-364,

365, 367-368). Ya empezaba a preocupar, a mediados del siglo XIX, la merma por la enorme cantidad de huevos destruidos (Wallace, 1939, 595-598).

En los altos afluentes, como el Ucayali-Marañón, la época es por mayo y junio (Uriarte, 1952, I, 142, 143, 203, 215, 347, 353; II, 94); pero allí las mantienen cautivas en corrales o charaperas, con el objeto de ir utilizándolas poco a poco.

Fueron célebres en el pasado las hicoteas de Cartagena (Cobo, 1891, II, 146). Todavía en la época del viaje de Mutis hacia el interior (1761), los huevos de tortuga constituían ítem importante en la alimentación en la cuenca del Magdalena (Hernández de Alba, 1957, I, 69, 72). La costumbre perdura en la Costa Atlántica.

### I) Peces

Un tratadista francés sobre cosas de comer sostiene que los pueblos ictiófagos son menos valientes que los carnívoros, y se distinguen por la palidez del semblante; pero que muestran mayor longevidad y mantienen exaltado el instinto de la reproducción, a causa del fósforo (Brillant-Savarin, 1953, 94).

Juzgando de acuerdo con la situación actual, se creería que el consumo de pescado por los aborígenes en la época prehispánica era predominante en las riberas marítimas y a lo largo de los grandes ríos ecuatoriales, pero escaso o nulo en el interior andino. Error. La documentación disponible indica que tanto en la periferia como en el centro de Colombia el consumo de pescado era intenso y regular, no como ahora, que es más o menos recurrente. Lo que ha sucedido es que se han deteriorado las condiciones ambientales que propiciaban una abundante población piscícola en ríos y quebradas, hecho que muchos colombianos nacidos todavía en este siglo pueden atestiguar.

De todos modos, la obtención y consumo de pescado en el área de este estudio era, a la llegada de los europeos, más importante que ahora. En tierra firme, o sea, la parte continental de Suramérica, sobre el mar Caribe, especialmente en Panamá: “Estos indios tienen sus asientos, algunos cerca de la mar, y otros cerca del río o quebrada de agua, donde haya arroyos y pesquerías, porque comúnmente su principal mantenimiento y más ordinario es el pescado, así porque son muy inclinados a ello, como porque más fácilmente lo pueden haber en abundancia, mejor que las salvajinas de puercos y ciervos, que también comen y matan” (Oviedo y Valdés: Vedia, 1946, I, 481). Cómo pescaban y preservaban el producto de la pesca se verá en el tomo de esta *Historia de la cultura material* dedicado a la Tecnología.

Lo más notable es que en las localidades interioranas, aun en las de climas fríos,

hubo un aprovechamiento intenso de las especies de peces adaptadas al medio, como se explicará adelante.

Algunas tribus del occidente colombiano y de la cuenca del Cauca tuvieron nombres de peces. Tales los atuncelas de la parte alta de la hoya del río Dagua; los gorriones, de la artesa central del Cauca, y los ansermas, vecinos norteños de los anteriores (Oviedo y Valdés, 1959, III, 170), según Vadillo, aunque otros autores dicen que esa palabra significa ‘sal’ (Cieza: Vedia, 1947, II, 368). Panche, nombre de una nación indígena del medio Magdalena, también se aplicaba al bagre de Mariquita (Simón, 1981-1982, IV, 302).

En la costa occidental de Suramérica, desde el Ecuador hacia el sur, comían los pueblos el pescado crudo, como lo observaron los primeros expedicionarios de Francisco Pizarro al llegar a Atacames en 1531 (Oviedo y Valdés, 1959, V, 97), según informe del piloto Juan Cabezas. De ahí debió de originarse el famoso ceviche peruano, en el cual el limón, no conocido en la época prehispánica, sustituiría algún ácido de plantas similares a *Oxalis corniculata* L.

En algunas regiones, el pescado era especialmente abundante. Cuando Jorge Robledo salió de Antioquia para el Urabá, en 1541, los expedicionarios mataban con palos cuantos querían (Cieza, 1924, 42). Los ríos pequeños de la serranía de Abibe eran ricos en pescado (*ibid.*, 45), y pescado era uno de los tributos que Quinunchú hacía a su hermano Nutibara (*ibid.*, 46). La cordillera Occidental del Valle era provista de pescado (*ibid.*, 88). Esto se aplica también para todo el Chocó (Robledo, J.: Jijón y Caamaño, 1938, II, 80).

Otro testigo contemporáneo de la ocupación de esta parte de Suramérica es concordante. En los ríos de la provincia panameña-urabaeña de Cueva había grandes pesquerías de buenos pescados (Andagoya: Cuervo, 1892, II, 86). En Chame y Cherú, costa pacífica de Panamá, abundaba la pesca en los ríos y en el mar (*ibid.*, 92).

Cuando Jorge Robledo llegó con su gente a los gorriones, en 1539, halló tanto maíz y pescado que se pudiera estar dos meses con su gente invernando “y no lo acabara” (Robledo: Cuervo, 1892, II, 438).

También en los ríos del valle del Cauca había mucho pescado (Andagoya: Cuervo, 1892, II, 113).

En 1583, unos cuarenta años después, todavía la cuenca del Cauca era rica en pescado, según el oidor Guillén Chaparro, quien en ese año hizo una visita por todo el occidente (Guillén Chaparro: AIP, 1889, XV, Cauca, (147); Caramanta y Arma (149); Antioquia (149); Toro, Buga y Cali (151)). Por contraste, había poco

en Popayán (152), quizás a causa de la acidez de las aguas del Cauca cerca a esa ciudad.

El cacique Pete, de Cali, daba tributo de pescado (Friede, 1961, JV, 122-123), que seguía abundando en el siglo XIX en Palmira y La Vieja (Hamilton, 1955, II, 73).

Igual cosa ocurría en el valle del Magdalena. En los arroyos de Mariquita había abundancia de pescado muy bueno. “Hay en el dicho pueblo de Onda, frontero dél, un salto que el río Grande hace, do se mata cada un año más de cuatro mil arrobas de pescado que llaman bagres, sin otro mucho menudo que allí toman-do se provee todo lo más deste Reino [de Granada] en tiempo de cuaresma...” (Guillén Chaparro: AIP, 1889, XV, 154).

A fines de agosto y principios de septiembre, cuando bajaban las aguas de los ríos Putumayo y Caquetá, se verificaba la subienda de peces, que era aprovechada por las tribus sionas para tomarlos a veces a manos, por la abundancia: bocachico, hancosere o sardina, tablón, doradas, barbudos negros, curbinatas... (Cuervo, 1894, IV, 267-268).

La abundancia, desde luego, no se extendía a todo el territorio. En determinadas regiones, especialmente de clima seco o subárido, la pesca quedaba restringida a los lugares donde había masas de agua más o menos permanentes. Entonces se presentaban conflictos entre tribus vecinas o rivales por el precioso producto. En Tapé, La Guajira, no lejos de donde fue fundado el pueblo de Riohacha por la gente de Alonso Luis de Lugo, había una marisma o albufera que en determinadas épocas se colmaba de pescado, que era tomado a manos llenas por las tribus aledañas (Castellanos, 1955, II, 273-274).

Las rivalidades y guerras de los bondas y ursinos de Santa Marta, a causa de diferencias entre áreas marinas de pesca, daban respiro a los españoles medio sitiados en la ciudad (*ibid.*, 630).

La cacica Arcupón, de la cuenca del río Unare, en Venezuela, era rival de Guaramental, por razón de haber despojado a este de una laguna de pesquería (Simón, 1963, II, 15). Los jefes de dicha área llanera tenían adscritos sus ríos y lagunas de pesquería, que no se podían transgredir sin rechazo de los despojados (*ibid.*, 110-111).

No tiene objeto, en una obra como la presente, hacer una lista de todos los peces que se hallaban en los ríos, quebradas, lagunas y mares de la Nueva Granada. Ese catálogo se puede consultar en obras especializadas. Es suficiente indicar algunos ejemplos o casos especiales.

Sea lo primero insistir en la presencia de peces de climas medios y fríos.

Los españoles que llegaron con Quesada a la sabana de Bogotá apreciaron, después de las privaciones de la larga marcha, las delicias del capitán, pez de las ciénagas y corrientes de agua (*Eremophilus mutisi*). Juan de San Martín y Antonio de Lebrija se limitan a decir: “Hay mucho pescado en los ríos...” (Friede, 1960, NR, 196). Jiménez de Quesada, en su *Epítome*, es más prolijo: “Pescado se cría en los ríos y lagunas que hay en aquel Reino. Y aunque no es gran abundancia, es lo mejor que se ha visto jamás, porque es de diferente gusto y sabor de cuantos se han visto. Es solo un género de pescado y no grande sino de un palmo y de dos y de aquí no pasa, pero es admirable cosa de comer” (*ibid.*, 266; Cuervo, 1892, II, 212; Aguado, 1916, I, 254). Lo mismo dice otro autor, de oídas (Oviedo y Valdés, 1959, III, 110).

Federman también afirma que el pez era escaso (Friede, 1957, V, 206; 1962, VIII, 309). De todos modos, constituía parte del tributo que debían dar los indios al doctrinero de Gachetá (Aguado, 1916, I, 529).

Particularizando los lugares de la sabana, en la laguna de los Tinjacaes o Sigua-sinza y en el río Fontibón eran especialmente abundosos (Castellanos, 1955, IV, 298). A principios del siglo XVII, las principales pesquerías estaban en el río de Bosa, cerca del cerro que llaman del Tabaco (Simón, 1953, II, 229).

Un viajero que llegó a Bogotá el 7 de junio de 1741, se hizo servir cerca del puente del río Funza pescados capitanes, que se capturaban en balsas de totora en las lagunas vecinas, de las cuales balsas había algunas en ese momento (Arellano Moreno, 1970, 116; Oviedo, 1930, 98-99). También abundaba entonces el pescado en la laguna de Fúquene y en el río de La Balsa de Chiquinquirá (Oviedo, 1930, 105, 122).

En 1854 todavía se disfrutaba en Bogotá del capitán tradicional (Holton, 1857, 136; 1981, 142, 180). La laguna de Fúquene continuaba siendo un rico reservorio de pescado (Ancízar, 1956, 37). Esto da idea de la persistencia de costumbres y recursos, que han desaparecido en lo que va corrido de este siglo.

Otro pez nativo de las aguas frías serranas es la guapucha (*Grundulus bogotensis* Humboldt), de 2-3 pulgadas, mientras que el capitán suele crecer hasta 12 pulgadas (Díaz Castro, 1972, 48-49).

Otro caso de peces de altura, asociados de antiguo a las costumbres de los

pueblos indígenas andinos, es el de las preñadillas (*Pimelodes cyclopus*).<sup>1</sup> La relación geográfica de Otavalo de 1583 habla de ellos así, refiriéndose a la laguna de San Pablo, nutrida por cinco chorros que salen de un cerro vecino:

... y esta agua destas fuentes va a dar a la laguna dicha, y por los dichos cinco ojos o fuentes salen debajo de la tierra un pescado pequeño, poco mayor que un dedo, a manera de bagres, y hay en el dicho pescado machos y hembras; son las hembras muy sabrosas y salen llenas de huevos y llámense preñadillas; los machos no son tan sabrosos. Es cosa de admiración criarse debajo de la tierra dicho pescado, y para pescarse, lo pescan de noche y muy oscuro... (J. de la Espada, 1897, III, 108; 1965, II, 234-235).

Esto continuó en el siglo siguiente (Cobo, 1891, II, 169). Un gran naturalista francés comprobó el hecho en 1830 (Boussingault, 1903, V, 205).

Con ser esos los casos más importantes, no fueron los únicos, y queda constancia de la existencia de pescado en cantidades apreciables para un consumo regular en climas medios, en varias partes del área andina. Por ejemplo, en San Cristóbal del Táchira, a raíz de su fundación (Aguado, 1917, II, 515).

En el río Consota, afluente de La Vieja, en el Cauca, a mediados del siglo XVI había capitán negro y sabaletas (Friede, 1963, Q., 228), y los indios quimbayas debían darlos de tributo (*ibid.*, 102, 219).

El pisco negro figura como especie muy sabrosa del río Páez arriba de La Plata (Hamilton, 1955, II, 6).

En 1684, los indios de Popayán debían vender seis pescados negros de un jeme de largo, por un real (Olano, 1910, 22).

Los indios de Quito consumían el pescado pequeño llamado choncho (J. de la Espada, 1897, III, CXXV).

Sobre los peces del Orinoco hay referencias tempranas. Durante la expedición de Alonso de Herrera, en 1536, el herrero perdió la vida por ahogamiento causado por un pescado caliente o valentón (Simón, 1963, I, 323). Caso igual le ocurrió sin consecuencias funestas porque corrieron los compañeros a auxiliarlo, a Juan de Avellaneda, fundador de San Juan de los Llanos. Este valentón ha sido descrito por los misioneros con el nombre de *laulao* (Gumilla, 1955, 192; Gilij, 1965, I, 93; Bueno, 1965, 110), y corresponde al *Brachyplatystoma filamentosum* (Lichtenstein, 1819).

---

1. Ahora *Astroblepus ubidiaae*.

De esa misma región son famosos la payara, la cachama, el morocoto, el pavón, el pacú y el temblador, fuera de muchos otros.

Mención especial debe hacerse del pez fluvial más grande de la América equinoccial: el *paiche* o *pirarucú* (*Arapaima gigas*). El misionero jesuita Francisco Figueroa lo describe bajo el primer nombre (Figueroa, 1904, 210), llamado *igwasó* por otras tribus (Espinosa, 1935, 111). Los jíbaros lo pescan con una lanza de chonta (Karsten, 1935, 176). Esta especie llega por el Amazonas hasta Yurac-Yacu en el Huallaga, cerca a Casuta (Spruce, 1908, II, 22). Salado, constituye la principal provisión en el gran río, aunque así no es tan aceptable como fresco (*ibid.*, I, 54, 177-178). Sube también al Putumayo (Crévaux, 1879, 234, 241). Llega hasta la Guayana, y solo existe en el Rupununi y los ríos Negro y Blanco; no lo comían los macusis y sí los caribes (Schomburgk, 1922, I, 284, 291, 293-294, 299).

#### J) Aves

Una observación inicial se impone. La riqueza en avifauna de Colombia y países vecinos ha sido resaltada por los tratadistas. Pero esto induciría a error sobre la importancia que las aves tuvieron en la alimentación del indígena. Porque motivos distintos de la nutrición pudieron inspirar e inspiraron el interés del aborigen por las aves. Baste decir que el arte plumaria alcanzó en América el pináculo de la perfección. En muchos casos, pudo ser más importante este aspecto que el puramente manducatorio. Aún se reporta el caso de las tribus de la Sierra Nevada de Santa Marta, que mataban las aves por la pluma y nunca comían la carne (Simón, 1953, VIII, 162), aunque a los primeros exploradores españoles no les pareció tan radical la abstención (Anglería, 1944, 247). Las tribus guayanesas tampoco comían ciertas aves, “por superstición” (Barrère, 1743, 231-232).

Otro aspecto es el de la cría de animales de compañía y diversión, que entre ciertas tribus, como la mayoría de las guayanesas, tenían casi la categoría de miembros de la familia y aun hacían el papel de vigilantes, por la alarma al sentir enemigos o gentes extrañas. En estas condiciones, el aprovechamiento alimentario de esos volátiles quedaba prácticamente excluido.

Lo anterior quiere decir que en la lista que se da a continuación figuran, al lado de aves de caza actualmente aceptadas por todos como tales para consumo por el sabor de su carne (Hno. Ginés y Aveledo, Ramón, 1958; Borrero, J. 1., 1972; Méndez, E., 1979), otras que no tienen ese carácter, pero que fueron utilizadas por los aborígenes en determinadas regiones.

Por último, algunas aves fueron domesticadas o amansadas por los indígenas, de modo regular. En cada familia se consignarán los datos pertinentes.

### *Tinamiformes*

Gallinetas, gallina de monte (*Tinamus* spp., *Crypturellus* spp., *Nothocercus* spp.).

### *Ciconiiformes*

El *Jabiru mycteria* o garzón soldado era consumido por algunas tribus brasileñas (Martius, 1939, nota 61).

### *Anseriformes*

Patos, gansos.

Anatinae:

*Neochen* spp., *Sarkidiornis* spp., *Cairina*, *Anas* (*Spatula*),  
*Amazonetta* (*Mareca*), *Aythya*.

Oxyurinae:

*Oxyura* spp.

Dendrocygninae:

*Dendrocygna*.

Merganettinae:

*Merganetta* spp.

Los ánades eran alimento común en las tierras al interior de Galera Zamba en la Costa Caribe, y en toda la provincia de Cartagena el *Cairina moschata*, llamado allí *guayaíz*, estaba domesticado (Oviedo y Valdés, 1959, III, 152; 164).

También de esta familia parecen ser las aves conocidas como xuta (juta) y maca, que tenían bajo cautiverio los indígenas de Portoviejo en la actual costa ecuatoriana (Cieza, 1924, 156). A la llegada de Pizarro a la costa de Atacames, los españoles creyeron ver allí ánsares de Castilla (Oviedo y Valdés, 1959, v, 13), que solo serían patos reales o *Cairina*, criados también, según el piloto Juan Cabezas, en la isla de Puná (*ibid.*, 99).

### *Galliformes*

#### CRACIDAE

Paujís (*Nothocrax*, *Crax*, *Pauxi*, *Mitu*).

Se suelen criar en las casas de los indígenas selváticos, donde se convierten

en miembros de la familia (Karsten, 1935, 96), con un sentido exagerado de ocupación del espacio e intolerancia con otras especies domesticadas (Schomburgk, 1923, II, 36). En una época del año, debido quizás a alguna fruta que comen, de identificación desconocida, su carne adquiere olor a cebolla (*ibid.*, 23).

El copete de plumas se usaba en las colonias españolas como adorno capilar (Gilij, 1965, I, 115-116).

Una clase semidomesticada se conocía en Barquisimeto (Arellano Moreno, 1950, 129).

Se amansan pero no se reproducen en cautividad (Aguado, 1917, II, 180).

Pavas (*Penelope*, *Aburria*, *Pipile*, *Chamaepetes*).

Aunque algunas clases de pavas eran amansadas por ciertos grupos indígenas, lo normal es que se tratara de aves de caza, que se capturaban con bodoquera o cerbatana. Las pavas Penélope de la Guayana, cuando estaban viejas, se cazaban con flechas untadas de curare, pues se suponía que así mejoraba el sabor de su carne (Schomburgk, 1923, II, 195).

Guacharacas (*Ortalis*).

#### MELEAGRIDAE

Pavo, guajolote, chumpipe, bimbo, pisco (*Meleagris gallo-pavo*).

En la época prehispánica no había llegado a la América del Sur. Se encontraba hasta el límite de la penetración cultural mejicana, o sea, hasta el oeste de Costa Rica, península de Nicoya (Lothrop, 1937, I, 16; Patiño, 1965-1966, 179-181; Heiser, 1973, 8, 63). Por eso se verá en la parte Tercera.

#### ODONTHOPHORIDAE

Perdices, codornices (*Odontliophorus* spp.; *Rhynchortyx* spp.).

Señaladas en Venezuela: "Perdices hay muchas, y son del grandor de las codornices y de la misma pluma, salvo que tienen las cabezas como las cogujadas, así levantada la pluma, mas el sabor es mejor que de las codornices; pero sean codornices o perdices, o cogujadas, este nombre de perdices les dan allí los españoles" (Oviedo y Valdés, 1959, III, 60).

#### RALLIDAE

Gallinetas (*Rallus*, *Aramides*, *Porzana*, *Gallinula*, *Porphyryla*, *Neocrex*, *Fulica*).

*Charadriiformes*

#### SCOLOPACIDAE

Becacinas (*Capella, Burhinus, Numenius, Tringa, Bartramta, Gallinago, Limnodromus, Catortrophus*).

Charadriidae:

Pellares, chorlos (*Belanopterus, Ptyloscelis, Hoploxypterus, Pluvialis, Squatarola*).

### *Columbiformes*

#### **COLUMBIDAE**

Palomas, torcazas, tórtolas (*Columba, Zenaida, Leptotila, Geotrygon, Osculatia, Claratvis, Scardafella, Columbi gallina*).

Las indígenas venezolanas, según el obispo Bastidas, hacían a sus tiempos cecinas de palomas viajeras que llegaban por miríadas (Oviedo y Valdés, 1959, III, 60). Estas, llamadas guanavares en el Orinoco, se capturaban por los huevos y polluelos (Gilij, 1965, I, 117).

### *Psittaciformes*

#### **PSITTACIDAE**

Aras, guacamayas, loras, pericos, catarnicas (*Ara, Amazona, Brologeris, Forpus, Aratinga, Pionus, etc.*).

“También comen (y logran las bellas plumas) de gran número de papagayos de diferentes especies...” (Gumilla, 1955, 174). Aunque la carne no era tan importante como la pluma, dejándola manir era apreciada en el Orinoco: “manidas, y dejadas para este fin sin pelar una noche, no son desemejantes a nuestras gallinas” (Gilij, 1965, I, 114-115).

### *Pisciformes*

#### **RHAMPASTIDAE**

Paletones, tucanes, diostedés, guazalés (*Ramphastos, Pteroglossus*).

Son consumidos frecuentemente en el Chocó y en toda la costa del Pacífico, cuando pueden capturarse.

### **K) Mamíferos**

El lugar común, consagrado por el naturalista Bernabé Cobo, de que para el indígena americano no existía la discriminación en materia de alimentación, pues el indio comía desde piojos y sabandijas hasta hombres, tiene la inconsistencia de todas las generalizaciones. No se tuvo en cuenta la herencia cultural del indígena,

sobre la cual gravitaron como sobre todas las demás comunidades humanas motivaciones inhibitorias de las necesidades físicas. Teóricamente es cierto que el indio americano comía o podía comer de todo; pero en la práctica no ocurrió así.

En el caso de los mamíferos, más cercanos al hombre por la organización que las aves o las demás clases enunciadas, no debería haberse presentado limitación para el consumo. Pero, como se dijo al principio de esta obra, algunos animales fueron objeto de interdicción para el sacrificio y el consumo por motivos mágico-religiosos o culturales. Por ejemplo, los venados o cérvidos de diferentes especies no tuvieron el mismo predicamento entre las tribus. Mientras que algunas los cazaban y consumían sin reato, otras no los tocaban, o solamente los sacrificaban para usos no alimentarios. Entre los muiscas de la sabana de Bogotá, su carne se usaba como vitualla y se mantenían existencias de cecina en depósitos (Aguado, 1916, I, 267), y a los españoles les llevaban diariamente entre 30 y 150 para la comida (*ibid.*, 269). La gente del Ariari y otros ríos llaneros mataban venados no para comer, sino para utilizar el cuero (Aguado, 1918, I, 723). Los cunas del Darién tampoco comían venado, aunque adornaban sus casas con las astadas cabezas (Wafer, 1888, 39, 72). Así mismo ocurría con los jíbaros (Karsten, 1935, 56). Los vaupesanos no comen tatabro, ni danta, ni paují de cola blanca (Wallace, 1939, 619; Spruce, 1908, I, 332).

Con estas limitaciones, se pasará revista a los animales en el orden taxonómico seguido hasta ahora, apuntando los datos históricos que se han obtenido para las distintas regiones geográficas del área ecuatorial.

#### ORDEN MARSUPIALIA

##### Familia Didelphidae

*Didelphis* spp.

Fara, chucha, zarigüeya, runcho, rabipelado.

En algunas partes es objeto de repugnancia por su similitud con las ratas, aunque no haya ningún parentesco entre ambos animales:

En aquel alto muy alto  
me convidan a almorzar  
una chucha sancochada  
y una arepa sin raspar.

(Restrepo, A. J., 1930, 272-273).

Pero en otras partes las comen, diciéndose que la carne es blanca y agradable.

*ORDEN PRIMATES*

**Familias Cebidae y Callithrichidae**

Monos, micos, marimondas, titíes, aulladores, etc.

La carne de mico era comida asquerosa no solo para los misioneros católicos españoles (Ximénez, 1930, II, 318), sino también para algunas tribus indígenas, como las de la costa de Buenaventura (Coreal, 1722, II, 132).

De la carne de mico usaban ampliamente los orinoquenses, pero preferían la del mono araguato (Gilij, 1965, I, 217-218).

*ORDEN EDENTATA*

**Familia Dasypodidae**

*Dasybus* spp.

Tatús, gures, cachicamos, armadillos, encubertados.

De apreciada carne (Gilij, 1965, I, 229), que en ocasiones se come preparada –una vez removidas las vísceras y los huesos– en la misma cubierta del animal.

**Familia Bradypodidae**

*Choloepus* spp.

Perico ligero, perezoso, pereza.

Aún en la actualidad se consume, pese a la poca carne que tiene, en varias partes de Colombia, como la costa del Pacífico.

**Familia Myrmecophagidae**

*Myrmecophaga*

Oso hormiguero, tamandúa.

Era el mejor bocado para los indígenas morcotes de la región de su nombre al pie de la cordillera Oriental de los Andes hacia los Llanos (Gumilla, 1955, 366-367); los europeos tampoco desdaban su carne (Gilij, 1965, I, 225).

*ORDEN CARNÍVORA*

**Familia Canidae**

Perro mudo.

Varios pueblos del área intertropical americana criaban perros para comerlos (Patiño, 1970-1971, v, 182-185). Al desarticularse la vida tradicional de los amerindios con las nuevas concepciones político-económicas de los invasores hispanos y, sobre todo, con la introducción de los animales domésticos euroasiáticos (véase adelante), desapareció el perro mudo, del cual se conservan reproducciones arqueológicas en cerámica o en piedra, en

museos de Méjico y Perú. “Todos los españoles que lo han probado, loan este manjar y dicen que les parece no menos bien que cabritos” (Oviedo y Valdés, 1959, II, 30-31). Se llamaban *xulos* (*julos*) en Nicaragua, donde se preparaba cecina de ellos (*ibid.*, 47). En la relación de Santiago de Atitlán, Guatemala, del 27 de febrero de 1585, se dice de la comida indígena: “Y comían carne de venado y de perrillos que llamaban *chochos*, y puercos monteses y tepeizcuintles, y armados y conejos, picotles y otros animales del monte, y gallinas de la tierra y otros animales, de que usan el día de hoy” (Acuña, 1982, 142).

Perrillos de comer obtuvieron los españoles durante la expedición de Hernando de Soto en florida (Oviedo y Valdés, 1959, II, 168, 169).

### Familia Úrsidos

*Tremarctos ornatus*

Osos.

### ORDEN PERISODACTILA

#### Familia Tapiridae

*Tapirus* spp.

Tapir, pinchaque, danta, gran bestia.

“Son de muy buena carne, aunque es algo mollicia más que la de la vaca de España”. No los pies sino las manos –que había que hervir durante muchas horas– se consideraban manjar exquisito (Oviedo y Valdés, 1959, II, 42-43).

En el Orinoco se apreciaba mucho la carne (Gilij, 1965, I, 226-227).

Una especie endémica, el *T. pinchaque*, vive en las regiones andinas ecuatoriales.

Fue descrita por el gran naturalista francés Roulin, quien vivió en la Nueva Granada varios años.

### ORDEN ARTIODACTYLA

#### Familia Tayassuidae

*Tayassu albirostris*

Cafuche, tatabro, báquira, puerco de monte.

Era especie amansada, aunque no propiamente domesticada, por algunas tribus indígenas americanas. Ciertas regiones, como la del Urabá, se distinguían por la gran producción de esta carne y animales vivos, que se enviaban como artículo de intercambio por oro y algodón, a las tribus interioranas de la serranía de Abibe y el noroeste de Antioquia (Patiño, 1965-1966, 176-178).

*Tayassu tayacu*

Báquira, saíno, manao o puerco manao.

Se diferencia poco de la especie anterior, excepto que tiene hábitos más definitivamente gregarios, pues anda en grandes manadas o partidas. A veces, en las fuentes no se establece bien de qué se trata.

**Familia Cervidae**

*Odocoileus virginianus*

Venado de cornamenta.

*Mazama* spp.

Venado común, soche.

**ORDEN LAGOMORPHA**

Familia Leporidae:

*Sylvilagus brasiliensis*

*S. floridanus*

Conejo, liebre.

Cecina de conejos y liebres hacían los nicaragüenses, para los tiempos de escasez (Oviedo y Valdés, 1959, II, 47).

**ORDEN RODENTIA**

**Familia Caviidae**

*Cavia porcellus*

Curí, cuí.

En otra obra se consignan la dispersión geográfica y los datos sobre cría de este roedor por muchos pueblos prehispánicos, tanto del área tropical del Caribe como de las llanuras orientales suramericanas y la región andina (Patiño, 1965-1966, 185-189). Aún hoy, en el suroeste de Colombia, Ecuador y Perú, es plato apreciado que ha adquirido categoría social.

En investigaciones de medicina, el cuí ha prestado invaluables servicios a la ciencia.

**Familias Cricetidae, Heteromyidae y Echimyidae**

Ratones, ratones de monte, etc.

La introducción de ratas y ratones domésticos por los españoles, de modo accidental, ha establecido una asociación repugnante para todos los otros roedores que se les parecen. Pero muchas clases de ratones americanos

se consumían y consumen actualmente en partes montuosas o selváticas (Chocó), donde la cría de ganado se dificulta por limitaciones ambientales o culturales.

Los cumanagotos del oriente venezolano comían ratones, “muy continuamente, e tienen por costumbre de armarlos [trampas] junto a sus pueblos” (Oviedo y Valdés, 1959, II, 424).

Los patangoros comían ratones “y para haberlos ponían toda la diligencia posible, y cuando los habían era muy singular comida para ellos”, devorándolos chamuscados con tripas y todo (Aguado, 1956-1957, II, 83).

*Capromys, Geocapromys*

Jutía, hutía.

Estuvieron confinadas a las grandes Antillas, donde la fauna mayor no alcanzó a llegar. Después de la ocupación española desaparecieron pronto.

#### **Familia Hydrochaeridae**

Capibara, chigüiro, ponche, lancho, ronsoco.

*(Hydrochaerus hydrochaeris)*

Ya se ha dicho que este animal algunas tribus lo consumían sin reato, mientras que otras lo proscibían (Patiño, Céspedesia, IV, 1975, 9-14; Ojasti, 1973).

Pero se consumía en cuaresma por no considerarse “carne” (véase el tema adelante).

#### **Familia Dasyproctidae**

Guatín, ñeque, picure (*Dasyprocta fuliginosa*).

#### **Familia Agoutidae**

*Aguti paca.*

Guagua, paca, guadatinaja, guardatinaja, lapa, borugo.

Entre los animales americanos es quizá el que produce la carne más apreciada.

#### **ORDEN QUIRÓPTERA**

Murciélagos.

En la isla de Puerto Rico había en el tiempo de la Conquista unos murciélagos muy gordos “y en agua muy caliente se pelan muy fácilmente e quedan de la manera de los pajaritos de cañuela, e muy blancos e de buen sabor, segund los indios dicen, e no niegan los cristianos que los probaron e comieron muchas veces por su necesidad, e otros hombres porque son amigos de

probar lo que ven que otros hacen” (Oviedo y Valdés, 1959, II, 108). Los indios paeces solían comerlos asados (Bernal Villa, 1954, 327).

#### ORDEN CETÁCEA

##### Familia Manatidae

###### *Trichechus manatus*

Manatí, peje-buey, vaca marina.

De las tribus orinoquesas, solamente lo capturaban guamos y otomacos (Gilij, 1965, I, 98), que aprovechaban hasta la piel para comer. Los datos relativos a la cuenca del Magdalena se verán en la sección dedicada a las grasas animales.

La especie amazónica *T. inunguis* se encuentra en franca vía de extinción por la captura indiscriminada y especialmente por la hecatombe de que fue víctima con motivo de la sequía de 1963.

#### ORDEN SIRENIA

##### *Inia amazonica*

Tonina.

“Por lo que he oído es buena de comer, y su sabor no es demasiado distinto del manatí. Solo los guamos, y acaso a falta de manatí, se sirven de sus carnes” (Gilij, 1965, I, 99).

#### L) Grasas animales

Ya se dijo que el indígena consumía la grasa conjuntamente con los músculos en los animales de caza o de cría (perros, cués, etc.).

Pero también supo extraer la grasa de varios animales. No se sabe si la empleaba en preparaciones culinarias, aunque lo más probable es que la utilizara para unturas, disoluciones de pigmentos para vestimento corporal (achiote y bija, como los amahuacas con la de tapir (Carneiro: Lyon, 1974, 125); en el alumbrado y en la curación de heridas, etc. En jabonería se usó ya en la época poshispánica.

De diversas familias del reino animal extrajo el americano la sustancia grasa. En primer término, de los gusanos, cuyo contenido en lípidos es alto. En este caso, la grasa era ingerida sin preparación previa.

Los huevos de saurios (iguana, caimán, babilla) son ricos en grasa.

Del lagarto jacuarú (*Tupinambis tequixín*) se saca manteca, más que todo para uso medicinal.

Una de las fuentes preferidas era el aceite sacado de las tortugas, en las épocas de desove en todos los ríos ecuatoriales. Este producto jugó importante papel económico en los ríos Amazonas, Orinoco y Magdalena durante el período colonial, mediante un proceso extractivo intensificado con fines comerciales, que no tuvieron los indígenas (Simón, 1981-1982, IV, 544; Gómez Picón, 1978, 211-217). En el alto Amazonas se guardaba el aceite de tortuga en grandes tinajones. También de algunos peces se sacaba aceite. Este era uno de los renglones de intercambio de los gorriones del Cauca con tribus donde escaseaba el pescado.

En cuanto a las aves, la más conocida productora de grasa es el guácharo (*Steatornis caripensis*).

Este pájaro era llamado *cacas* por los indígenas cumanagotos de Caripe, según relación del misionero capuchino Francisco de Tauste (1678): “Al tiempo que estas aves tienen sus hijuelos algo grandes, acuden de diversas partes muchos indios a cogerlos, llevando de ellos gran cantidad; están tan gruesos que todos son pura manteca, y al comerlos son muy gustosos” (Carrocera, 1964, 195-196).

A principios del siglo XIX, Humboldt hizo conocer de la ciencia este pájaro.

En los Andes orientales ecuatorianos se conoce el *Steatornis* bajo el nombre jíbaro de *tayu*. Los miembros de esa tribu comen la carne y usan el aceite; los huesos de las piernas los guardan para adorno (Karsten, 1935, 56, 66-68; 92). El aceite se suele emplear como excipiente de la pintura de achiote (*aratinyu*) (*ibid.*, 428; Porras, 1980, 119-120).

Respecto a los mamíferos, fueron preferidos para la extracción de grasa animales acuáticos o anfibios. Entre los marinos, los lobos marinos, y en el Amazonas el delfín grande (Bates, 1962, 357). De los mediterráneos se utilizó la capibara o chigüiro.

Pero de todos los animales para el propósito en estudio, el más importante fue el manatí (*Trichechus manatus* = *Manatus americanus*). Por lo menos, sobre él la documentación disponible es más copiosa.

Este mamífero vive solamente en la vertiente atlántica del continente americano; falta en la vertiente occidental. Donde primero lo conocieron los europeos, empezando por Colón (Colón, H., 1947, 272), fue en las Antillas, especialmente en Jamaica (Oviedo y Valdés, 1959, II, 63-67, 186; López Medel, 1982, 242- 243).

En la costa centroamericana era capturado por los indios mosquitos (Dampier, 1927, 32, 33-34; Fernández, 1881, I, 425). Se hallaba también en la costa panameña (Esquemeling, 1945, 237-238).

Abundó en el Atrato (Dampier, 1927, 37; Ortega Ricaurte, 1954, 209). La explotación en firme por colonos fueranos debió de empezar hacia mediados del

siglo XVIII, con la inevitable secuela de perjuicios para las tribus indígenas del sector (Cuervo, 1892, II, 317, 322, 323; Groot, 1890, II, 61-63, 77). Todavía a mediados del XIX se cazaba abajo del Riosucio, y la carne se llevaba a Quibdó (Brisson, 1895, 129).

Así mismo eran abundantes los manatíes en la cuenca del Magdalena y la parte baja de la del Cauca, a mediados del siglo XVI (Cieza, 1924, 105).

En Mompós:

Hay manatíes, pesca de deleite,  
cuya grosura tienen por aceite...  
En guisados y en tiempo tenebroso  
esta manteca tienen a la mano...

(Castellanos, 1955, III, 210-211; Simón, 1981-1982, IV, 544-545; y, 230, 307).

Para tratar de corregir los abusos cometidos con los indios por los encomenderos españoles que monopolizaban el negocio de la carne y la manteca de manatí, el 10 de diciembre de 1598 el capitán Martín Camacho de Hoyo dictó reglamentos que concedían a aquellos desdichados indígenas una tercera parte del producto obtenido (Ibot León, 1933, 105-106, 235-236; —, 1952, 318-319; Borrego Pla, 1983, 43, 63, 239, 246-247).

Todavía en 1741 había manatíes en la ciénaga de Palagua, poco arriba del río Nare, según un viajero de la época (Arellano Moreno, 1970, 99), y se cazaban también a sus tiempos en la ciénaga de Barbacoas, entre los ríos Opón y Carare (*ibid.*, 102).

Avanzando hacia el oriente, existían manatíes en Maracaibo (Arellano Moreno, 1950, 27).

Vivían también en el Orinoco (Oviedo y Valdés, 1959, II, 396-397). Allí los indios guamos habían diseñado un tipo especial de canoa para cogerlos (Gilij, 1965, I, 78, 81, 97; II, 147). “Quien tiene la suerte de matar el manatí, lo lleva a la aldea casi como en triunfo de su valor. Cada uno quiere una tajadita y la pide con mil ruegos...” (*ibid.*, 97-99). También los otomacos se dedicaban a capturarlos (*ibid.*, 98-99).

La manteca se usaba principalmente como combustible (Gumilla, 1955, 187-188; Caulín, 1966, I, 87-88; Cassani, 1741, 39; Bueno, 1933, 26; —, 1965, 110-111; Altolaguirre, 1908, 92).

Se conseguía manatí en el río Tukuta de la Guyana (Schomburgk, 1922, I, 122-123).

En el Amazonas, los misioneros jesuitas de Maynas conocieron el manatí y describieron los métodos de cazarlo (Figueroa, 1904, 209-210; Jouanen, 1941, I, 647).

Los portugueses organizaron la extracción de carne y manteca (Sampaio, 1825, 2, 53). Este negocio era activo a mediados del siglo XIX (Wallace, 1939, 422-424, 486, 588-590; Bates, 1962, 296, 323; Spruce, 1908, I, 111-112, 506).

#### M) Canibalismo

Los datos sobre autonomía alimentaria de las tribus ecuatoriales americanas excluyen, desde luego, la antropofagia económica, como no sea con carácter excepcional. En toda el área de este estudio no hay constancia de hambres colectivas recurrentes por falta de mantenimientos, aunque pudo haber escaseces temporales. La caza y la pesca eran abundantes, o, por lo menos, normales en la época prehispánica, y la agricultura estaba muy evolucionada para cada región geográfica y para cada enclave de terreno, como ampliamente se demostró en otra obra (Patiño, 1965-1966, 201-212). No hubo, por lo tanto, necesidad de apelar al consumo rutinario de carne humana por falta de otros mantenimientos, como pudo ser el caso del hombre primitivo, pues hay constancia de que el *Homo erectus* (*Sinanthropus pekinensis*) no solo cazaba ciervos y otros animales, sino también hombres para comer de preferencia los sesos (Titiev, 1959, 112; Hawkes-Woolley, 1963, I, 159; Campbell, 1982, 327), y lo mismo se ha dicho del *Homo neandertalensis* (H-W, *op. cit.*, 259; Wood, 1979, 20-21), sin poderse apreciar si el canibalismo era ritual o puramente gastronómico.

Pero sí existió en América la antropofagia ritual, y cada vez es más evidente esto, aun para tribus tildadas de feroces, como los caribes (Métraux, 1979, 114-145, 137-138; Barrère, 1743, 171-172; Pelleprat, 1857, 127-128).

Sin embargo, algunos datos relativos a la cuenca del Cauca, donde estaba muy extendido el canibalismo, quizá induzcan a pensar que el móvil mágico-religioso pudo estar evolucionando a la llegada de los españoles hacia una satisfacción hedonista, y que se estaba consolidando cierta proclividad por la carne humana, paralela al acto puramente ritual o cultural o mimetizada con él (Trimborn, 1949, 383-428); es decir, lo que un autor llama “antropofagia degustativa” (Lucena Salmoral, 1963, 369-371).

En Nicaragua la carne humana de sacrificios solo la comían los caciques (Oviedo y Valdés, 1959, IV, 372). Raras veces sacrificaban mujeres (*ibid.*, 373; Anglería, 1944, 245). La carne humana era tenida como sabrosa (Oviedo, 1959, 377; Dávila Bolaños, 1974, 94).

En cuanto al llamado endocanibalismo fúnebre, o sea, comer los restos de un pariente o beber sus cenizas con chicha, es evidentemente también algo ritual y

no económico (Simón, 1981-1982, VI, 85, bondas; Mantilla, 1984, 988-989, Llanos Orientales; Linné, 1929, 227-229, 230-233, 234-235, danenes y general; Nordenskiöld, 1931, 9, 9: 22, suramericano).

Casos comprobados de antropofagia famélica, por ausencia de otros mantenimientos, inducida como medida de guerra por huelgas de siembras, son raros. Quizá el más importante fue el de 1538, cuando los indígenas del sur de la cuenca del Cauca (Popayán, Piendamó, Guambia) dejaron de sembrar para que la falta de mantenimientos obligara a los españoles a abandonar la región, cosa que, desde luego, no ocurrió. El hambre fue tal, que los indios se asaltaban unos a otros para devorarse (Cieza, 1877, 372-373, 394-395). Véase capítulo III, acápite “Penuria”.

Igualmente eventuales fueron las ocurrencias de canibalismo entre los españoles de la Conquista. Uno de los primeros casos se presentó en el istmo de Panamá entre un grupo de expedicionarios de Felipe Gutiérrez, representante del clérigo Juan de Sosa (1536-1537), cuando los españoles hambrientos se comieron un indio (Oviedo y Valdés, 1959, III, 194-197), y a dos de sus conmlitones ibéricos (*ibid.*, 195).

También al remate de la expedición de Ambrosio Alfinger a la cordillera Oriental, los pocos españoles que pudieron salir al regreso de la rota de Chinácota, al mando de Íñigo de Vasuña, cometieron antropofagia en dos o tres indios que fueron a auxiliarlos (Friede, 1961, W, 199-200; Aguado, 1918, I, 76; Oviedo y Valdés, 1959, III, 24, 26, 27).

Los españoles de Francisco César devoraron a un indio en Zamba (Oviedo y Valdés, 1959, III, 133-134).

En el río Macomite de La Guajira, ciertos expedicionarios se comieron a sus enfermos (Aguado, 1918, I, 147).

Al regreso de la expedición de Jorge Spira a los Llanos hubo un caso semejante (Aguado, 1918, I, 223). Otra escena de canibalismo se registró durante la entrada de Jiménez de Quesada al Nuevo Reino (Aguado, 1916, I, 189).

Se ha conservado el nombre de Bautista Zapatero, miembro de la expedición de Sedeño en el oriente venezolano, como devorador de uno de sus compañeros de aventura (Castellanos, 1955, I, 551).

Conocido es el episodio ocurrido en la isla Margarita en 1561, cuando arribó allí Lope de Aguirre, procedente del Amazonas. Antón Llamoso, uno de sus seguidores, bebió la sangre y comió los sesos del gobernador Villandrando, sin estar con hambre, porque los marañones tenían a su disposición todos los recursos de la isla (Almesto: Díaz Maderuelo, 1986, 170-171).

## IX. Culinaria indígena

POCOS DATOS FIGURAN EN las fuentes acerca de este aspecto. El dominador peninsular despreciaba las costumbres, tenidas como bárbaras, de los pueblos sujetos, y así casi no se consignaron noticias sobre el particular.

Con relación a los patangoros del valle del Magdalena se han conservado estos informes:

La manera de cocinar o aderezar sus comidas es esta: toman una gran olla y pónenla al fuego, y allí echan mucha cantidad de hojas de auyamas, bledos y otras legumbres silvestres, y algunas veces por cosa muy principal, echan de las propias auyamas, y llena la olla de estas legumbres y agua danle fuego, y estando a medio cocer échanle dentro dos o tres puñados de harina de maíz, y aunque no esté bien cocido sácanlo y cómenselo, sin dejarlo mucho enfriar, con tanto gusto y sabor como si fuese otra cosa de más sustancia; y comido esto por la mañana y bebido algún vino de maíz, que es su principal sustento, se van a trabajar a sus labores, y no comen más hasta que a la noche vuelven, que hallan otra cena aderezada de la manera dicha. Algunos, que tienen más posible, llevan entre ciertas hojas anchas,<sup>1</sup> cuando se van a las labores, un golpe de masa [¿ácida?] hecha de harina de maíz y de ciertas raíces, a quien llaman comúnmente los españoles yuca; y cuando tienen sed deshacen un poco de aquella masa en un vaso o totuma llena de agua y aquello beben por cosa sustancial, y con ello se entretienen en el trabajo todo el día; y si cuando vuelven de las labores y se halla hecha la comida en la forma dicha, nunca dejan de traer consigo un golpe de hojas, que van cogiendo cuando van cavando, y aquellas, revueltas en unas anchas hojas,<sup>2</sup> las ponen al fuego y las asan, y después

---

1. ¿Calathea? ¿Heliconia?

2. *Sic.*

que el calor las ha pasado y asado, se las comen, y tras ello su vino o chicha, que así la llaman en este reino, hecha de yuca y de maíz, porque estos bárbaros su principal mantenimiento, como he dicho, es beber, y así todo lo más del maíz y yuca que cogen lo despenden en hacer vinos y brebajes (Aguado, 1956-1957, II, 82-83).

A veces cogían ratones y apenas chamuscados se los comían (*ibid.*, 83).

Cosa similar ocurría entre los yurumangués de la costa del Pacífico, aunque por la época en que fueron reseñadas sus costumbres ya el introducido plátano lo habían adoptado e incorporado a su alimentación, según el testimonio de Sebastián Lanchas de Estrada de 1767:

Tienen de continuo una olla al fuego, y siempre está llena, y en ella pueden caer dos arrobas de agua, unas veces está llena de plátanos, otras de maíz, otras de cogollos de yerbas (o como aquí llaman) de yuyos.<sup>1</sup> Tienen para su alimento el maíz, los chontaduros, yucas, fríjoles y varias otras cosas y raíces. De la yuca no comen la raíz sino la hoja. El tabaco lo cogen tierno y lo echan en la olla, con otras yerbas, y lo comen cocido. De lo que mondan del chontaduro, después de cocido, que es la cáscara, y después las venas que tiene la dicha fruta después de cernido aquel bagazo, para la chicha, lo echan en una canoa y fermenta, y cría multitud de gusanos blancos muy gruesos y largos, como de tres pulgadas, y de estos gusanos comen por mucho regalo; comen poca carne, y eso ha de ser paujil o pava. El saíno y el tatabro no lo comen; pues habiendo nosotros muerto algunos, y les dimos, lo volvieron haciendo ascos. Comen pescado que allí hay en abundancia, y son muy propensos a la embriaguez, de que mueren muchos, pues en el tiempo en que yo estuve, murieron cuatro de las bebezones que en aquellos días tuvieron... (Ortiz, 1954, 196-197).

Estos indígenas tenían abundancia de mantenimientos, por darse al año dos cosechas de maíz y de chontaduro. Respecto a la sazón de alimentos con sustancias minerales, sustituían la sal con ciertas plantas cocidas hasta la concentración (*ibid.*, 198-199).

Varias cosas importantes se deducen de este pasaje, en cuanto se relaciona con

---

1. Palabra quechua que quiere decir 'yerba' o 'verdura'.

la moderna ciencia bromatológica. Primera, el consumo de yuca por la hoja como comida, y del tubérculo para bebida. Es sabido que la parte foliar de esta planta es más rica en proteínas que el tubérculo. Otra fuente de proteínas inducida artificialmente es la cría de gusanos comestibles. Segunda, la adición de hojas tiernas de tabaco pudo ser tanto un enriquecimiento de la dieta con material verde, como una motivación mágica, pues el tabaco, en calidad de narcótico, quizás tuvo supuestas virtudes protectoras de la salud.

De los colimas dice un autor:

Son estos indios desarregladísimos en beber de su vino, enfermedad común de todas estas Indias, y en el comer sucios pues comen ratones, sapos y unas culebras que llaman *ipechiamai* de color verde y rayadas de pardo, cuyo veneno es de solas veinte y cuatro horas porque en ellas muere a quien pican, y unos gusanos gruesos como el dedo que llaman *chitopes* que guisando en sus mazamorras, en que también suelen echar si los hallan a mano pedazos de cuero de vaca o caballo, sin dárselos mucho por quitarle el pelo y lavarlo, de que van sacando lo que pueden con los dientes y lo que queda lo vuelven a echar otra vez en el mismo guisado porque dicen le da sabor (Simón, 1953, IV, 220).

El plato básico en el Perú era el locro, sopa con carne seca o fresca de llama y abundancia de ají, papas o chuño –que es papa deshidratada–, legumbres varias, maíz y quínoa. El maíz en diversas formas era el alimento principal (Cobo, 1956, II, 244-245).

En el Orinoco, si hay que asar un pez, les sirve a los indios de asador un palo. Hay groseros platos para poner los alimentos, pero más comúnmente colocan en medio la olla y cada uno saca lo que le place con las manos (Gilij, 1965, II, 193).

Varias tribus asaban o cocían las aves, unas sin quitarles las plumas, otras sin vaciarlas, en este caso como los yuracarés de Bolivia (D'Orbigny, 1945, IV, 1453).

En cuanto a las iguanas, he aquí una descripción sobre las Antillas de las primeras épocas a partir del Descubrimiento:

Abriéndolas desde el cuello hasta la ingle, lavadas y limpiadas con esmero, presentadas después en círculo a modo de culebra que duerme enroscada, las ponen apretadas en una olla que con ella quede llena, echándoles encima un poco de agua con pimienta de la isla, y poniendo debajo fuego tenue de cierta leña

olorosa y que no hace humo. Del abdomen así destilado se hace un caldo como néctar, según dicen, y cuentan que no hay género alguno de viandas igual a los huevos de las mismas serpientes, que se digieren por sí solos y fácilmente. Así cocidas y frescas gustan mucho, y guardándolas algunos días están sabrosísimas (Anglería, 1944, 57-58).

Con las tortugas en Guatemala en el último cuarto del siglo XVI, según una relación de Francisco Montero de Miranda, se procedía así: “Para comerlas no las abren y ensangrientan, como algunos de los cocineros hacen, sino, después de degolladas, échanlas así en un buen fuego y de allí a un rato, toda la carne se despidе con facilidad de la concha y se saca por un lado, quedando la concha sana y limpia. Y destas hacen tamborcillos en sus bailes y fiestas” (Acuña, 1982, 239). Procedimiento semejante usaban los indígenas del golfo de Urabá para sacar el carey.

La alimentación de los chimilas ya en el siglo XVIII era como sigue: “No usan mucho de la sal en sus comidas, y estas se reducen a la carne de animales silvestres, ahumada en cuartos, mazamoras del maíz cocido, molido y mezclado con la yuca, batata o ñame, para que hacen sus rocerías y sementeras, de las cuales se les han quemado muchas, en las salidas que los españoles suelen hacer los veranos para contenerlos” (Rosa, 1945, 268). Los vecinos guajiros por la misma época tenían una alimentación más variada:

No comen cuotidianamente carne de vaca por no matar sus ganados [...]. Lo que comúnmente comen es peje, almejas, burgaos, erizos, cangrejos, con las tortugas y otros mariscos de aquella costa. De animales monteses, los venados, armadillos, morrocayos y otros varios, aunque no sean de uso común, sirviéndoles de pan la yuca, el guáymaro, el palmito, los cacahuitos, el macarare y otras frutas y raíces que ellos conocen y apetezen (*ibid.*, 282).

## X. Útiles y trastos para preparar y servir los alimentos

En general, parece que fue escaso y poco variado el menaje casero en América. Pobrísimo era el de los mejicanos del pueblo (Oviedo y Valdés, 1959, IV, 249), como también ocurría en el Perú (Cobo, 1956, II, 242-244). Tratándose de las monarquías más jerarquizadas, es de creer que en las behetrías y señoríos bárbaros no serían los bártulos caseros más repulgados y variados.

El tema se tratará en forma sistemática, dependiendo del reino natural a que pertenezca cada objeto. En el tomo II de la presente serie, dedicado a Vivienda y Menaje, se ofrecen referencias sobre el fogón y sobre útiles para encender y mantener el fuego, así como lo relacionado con la iluminación (Patiño, 1900, II, 376-382).

### 1. Útiles de origen mineral

Recipientes de piedra: metates y manos de lo mismo; tulpas del fogón.

Recipientes de cerámica: moyos para sal; budares; ollas; múcuras.

Recipientes de oro y guanín: vasos para chicha.

### 2. Útiles de origen vegetal

Tallos o leños para recipientes y agitadores: pilones y morteros; bateas; lebrillos; vasos (keros); canoas para chicha; tarros de guadua y yarumo; cagüingas y mecedores, paletas.

Hojas diversas para envolver. Hojas para venteadores o sopladores.

Tallos de raíces y tablones.

Frutos para vasijas: totumas, calabazas, cocos de mono; tarralí. Júcaras de cocotero.

Fibras para yesca, coladores, canastos, bolsas, catabres, etc.

Cañas: cuchillos de cañabrava y guadua.

Botellas de caucho: tapotaranas.

### 3. Útiles de origen animal

Bolsas de cuero.

Picos de tucán para sacar la comida.

Huesos para cucharas.

Conchas de tortuga como recipientes, y de armadillo para preparar comidas.

Colmillos de caimán para yesqueros.

### I. Útiles de origen mineral

#### 1. Útiles líticos

a) *Tulpas*. Palabra de origen quechua, con la cual se designan las tres piedras del fogón. Lo mismo se identifica en Venezuela con el vocablo *topia*, al parecer derivado del caribe *topo*, 'piedra'. También del radical náhuatl *tetl*, 'piedra', se derivan *tenamascle* o *tinamastli*, palabras usadas en Méjico y Centroamérica.

En las regiones donde la piedra no existe, como en algunos valles aluviales, se reemplaza por bloques de barro compactados, o las ollas o vasijas para cocer los alimentos se cuelgan del techo de la vivienda o de un palo o armadillo, poniendo el fuego a ras del piso.

b) *Piedras de moler*. Silleta o sillar, en español. *Metate* es un aztequismo muy difundido en Centroamérica para este elemento del ajuar doméstico. A todo lo largo del continente donde existió el cultivo del maíz, quedan restos de piedra de moler, unas labradas, otras naturales. Pero en Centroamérica existen, además, piedras de moler con un reborde, utilizadas, al parecer, para triturar el grano del cacao (Stone, 1958, 18, 26, 49).

Complemento de la piedra de moler es la piedra de mano o destrial. La primera se llama en quechua *callacha*, y el destrial, de forma medialunar, *tanay*; el conjunto recibe el nombre de *maray*.

c) *Cuchillos*. De sílex y obsidiana eran para uso ritual o ceremonial (sacrificios humanos), pero también para fines utilitarios.

d) *Vasijas*. Algunas tribus hicieron vasijas caseras de piedra para depositar líquidos. En ciertos casos tuvieron carácter ofertorio.

e) *Pilones*. En Jamarraya, Pueblorrico, Risaralda, se excavaron pilones y manos de piedra muy bien labradas (Arango, C., 1927, 160).

## **2. Recipientes de cerámica**

Los antropólogos han hallado en la cerámica americana dos grandes tipos, según que las vasijas tengan o no apéndices para facilitar el apoyo: ollas con pies, que pertenecerían a pueblos nómades, y ollas sin pies, más fáciles de lavar, correspondientes a pueblos sedentarios (Grijalva, 1937, I, 176-177). De ambos tipos se encuentran ejemplos en el área de este estudio.

Las formas pueden identificarse según la proporción entre el diámetro y la altura, en bandeja, disco (budare), plato, cuenco, escudilla; cubilete, urna, orza, jarra; cántara (múcura), frasco, botella, etc.

Aunque en este aspecto fue primordial la labor de la mujer como creadora de formas de vasijas adecuadas a determinados fines, también intervino en algunas partes el hombre. Es bueno advertir que una es la vajilla para uso cotidiano, generalmente poco decorada, y otra la de uso ritual, de mayor repulgo y acabado.

En América hubo ceramistas excelsos, independientemente de la complejidad social o cultural de las tribus, pues se hallan piezas de perfecto acabado tanto en las culturas de organización política y social avanzada o relativamente tal, como en las tribus selváticas o marginales. Sin embargo, algunas destacan por haber llevado a un grado incomparable la refinación técnica y artística.

Los españoles hallaron gran cantidad de múcuras y tures en Cúcuta, cuando llegó allí la expedición de Ambrosio Alfínger (Castellanos, 1955, II, 117). Ollas, chorotes y múcuras encontraron los compañeros de Quesada en Tinjacá o Pueblo de los Olleros<sup>1</sup> (Groot, 1889, I, 74). Múcuras había también en el cercado de Toné, alto Riosucio (Castellanos, 1955, IV, 168). Los guaipunabis del Orinoco tenían buena cantidad de vasijas de barro (Altolaquirre, 1908, 281). Los expedicionarios del tirano Aguirre hallaron tinajas grandes para chicha en el bajo Amazonas (Vázquez, 1945, 86). Los sionas han sido hábiles ceramistas (Hardenburg, 1913, 181). También en tinajas de 20-30 arrobas se guardaba la chicha en el Perú, según el piloto Juan Cabezas (Oviedo y Valdés, 1959, II, 396). Las botijas peruleras fueron célebres durante la Colonia para el transporte de vino (Fernández, 1881, I, 28).

Si de la loza común se pasa a la vidriada, los primeros españoles que se aventuraron Orinoco arriba hallaron “loza labrada como la de Talavera” (Oviedo y Valdés, 1959, II, 396).

También en el Amazonas encontró Orellana loza labrada y vidriada (Oviedo y

---

1. Sutamarchán, Tinjacá y Ráquira (Ancizar, 1956, 319-320).

Valdés, 1959, V, 386), y lo mismo aconteció a Pedro de Ursúa veinte años después (Ortiguera, 1909, 330, 355).

Loza vidriada negra como azabache se elaboraba en la isla nicaragüense de Chira, sobre el Pacífico (Oviedo y Valdés, 1959, III, 298). Este vidriado no era exactamente el mismo que introdujeron en América los españoles y portugueses, sino otro a base de resinas vegetales.

### 3. Útiles metálicos

Los grupos indígenas que alcanzaron un grado elevado de tecnología metalúrgica fabricaron recipientes para uso diario en el área de este estudio.

Los expedicionarios de Ambrosio Alfínger, al llegar al Cesar hallaron una totuma de oro entre los pacabueyes (Arellano Moreno, 1950, 28).

Para fines ofertorios, se hicieron de oro representaciones de útiles: en el adoratorio de Iguaque se halló una piedra de moler con su mano, de oro macizo (Simón, 1953, II, 231).

Los carrapas: “Son riquísimos de oro, porque tenían grandes piezas dél muy finas, y muy lindos vasos, con que bebían el vino que ellos hacen del maíz...” (Cieza, 1984, I, 34). Los quimbayas: “De todas las cosas que por los ojos eran vistas tenían ellos hecho joyas de oro, y muy grandes vasos, con que bebían de su vino. Uno vi yo que dio un cacique llamado Tacurumbi al capitán Jorge Robledo, que cabían en él dos azumbres de agua. Otro dio este mismo cacique a Miguel Muñoz, mayor y más rico” (*ibid.*, 35).

## II. Útiles de origen vegetal

### 1. Raíces

De las raíces de ciertas plantas fabricaron los amerindios objetos usados en culinaria.

Las raíces epigeas de las palmas iriarteínas de los géneros *Iriartea* y *Socratea*, que están dotadas de fuertes espinas cónicas y cortas, regularmente espaciadas, se utilizaron como rallos en los Llanos Orientales y en partes de la Amazonia.

Quizá de origen centroamericano es el uso de las raíces epigeas de palmas del género *Chamaedorea*, como batidores para el chocolate, y la caspiroleta.

### 2. Tallos o leños

a) *Recipientes*. Los pilones para maíz se fabricaban por los indígenas, de las maderas más duras que se conseguían en cada área. En Sevilla, Valle, se recuperó por

los guaqueros un pilón de madera de laurel peña (*¿Eugenia?*) con su manija (Aran-go, C., 1927, 156). También se usaba la madera de nogal *Juglans neotropica* (*ibid.*, 160).

Los achaguas entre Casanare y Meta usaban, para quebrantar el maíz, pilones y manillas de madera (Ojer, 1960, 184). Lo mismo en el Perú (Cobo, 1890, I, 343).

Canoas de madera de 7' X 3' X 3', para preparar la chicha, usaban los yuruman-gués de la costa occidental (Jijón y Caamaño, 1945, IV, 498; JSAP, XXXIV [1942], 1949, 6).

En el fuerte de Toné hacia el Urabá, cercado por los españoles:

Tenían abundancia de alimentos  
arriba recogidos, y en canoas  
o maderos cavados agua mucha,  
demás de las vasijas de sus vinos...

(Castellanos, 1955, III, 707).

Pozuelos de *Scheelea*, palma de grandes proporciones, se labran todavía para salar ganado en varias partes.

b) *Bateas*. Las hacían los indígenas para diversos usos, como echar la masa de la yuca. Se utilizaban maderas de fácil talla y pulimento, en vista de la escasez de herramientas metálicas para cortar y raspar. La madera de los higuerones o *ficus* de diversas especies era muy solicitada, especialmente las raíces tabulares o bambas que ya tenían la prefiguración del útil. Esto se registra para el área amazónica (Figueroa, 1904, 255), valle del Magdalena (Oviedo, 1930, 40-41) y valle del Cauca (Hamilton, 1955, II, 75).

Entre los tributos impuestos en 1559 a los indios coconucos de Popayán, figuran bateas (Friede, 1961, JV, 228), y bateas y lebrillos a los de Popayán propio (*ibid.*, 230-231).

En la región andina del Ecuador, las maderas usadas para bateas o lebrillos eran el aliso (*Alnus jorullensis*), y entre los yumbos del flanco cordillerano, el cedro (*Cedrela*) (J. de la Espada, 1897, III, 175, ci).

La aculturación inversa obró en este caso, pues las bateas de madera americanas sustituyeron a los lebrillos hispánicos; se hacían en el Perú bateas tan grandes como para poderse bañar una persona (Cobo, 1890, I, 243). En efecto, ese era el principal uso que se les daba en la Península a los lebrillos o dornajos de barro vidriado. También servían para lavar enseres de cocina.

c) *Vasos*. Los vasos de madera, llamados *keros* en el Perú, utilizados en la vida

ordinaria y para libaciones rituales en la región andina al sur del Ecuador, tampoco fueron desconocidos en los Andes ecuatoriales. “Los más comunes son de madera, de hechura de nuestros cubiletes de vidrio, más anchos de arriba que de abajo, que hacen un cuartillo de vino. Píntanlos por de fuera con cierto barniz muy reluciente de varios colores, con diferentes labores y pinturas; y a estos vasos de palo llaman queros” (Cobo, 1956, II, 242-243).

Vasos de madera roja de taray se fabricaban en el siglo XVIII en Santa Bárbara de Cravo; por las presuntas cualidades de esa madera contra tabardillos y venenos, se usaban tales vasos para beber el agua ordinaria (Oviedo, 1930, 229-230).

d) *Platos*. Tampoco eran desconocidos los platos o cuencos de madera, que más ordinariamente fueron usados en el Perú, donde los llamaban *mecas* (Cobo, 1956, II, 243).

e) *Tarros*. Recipientes para líquidos se hicieron de los tallos fistulosos de los yarumos *Cecropia* spp., especialmente donde escaseaba la guadua (Patiño, 1975-1976, 130-131).

Si de los recipientes se pasa a otros adminículos, se halla que de madera caulinar se fabricaban:

*Manillas*, que servían para triturar los granos en los pilones.

*Cagüingas* o *mecedores*, que son paletas dotadas de mango largo para revolver los alimentos, y que también se usaron después en la fabricación de miel de caña de azúcar. La palabra cagüinga es de origen quechua. *Sana* denominan en el oriente colombiano al mango de madera para revolver la chicha (Ancizar, 1956, 300).

*Rallos*. Las tribus orinoquesas, como los maquiritares y sálibas, se especializaron en la fabricación y venta de rallos hechos con tablillas de madera a las cuales se les implantan pedacitos de cuarzo, en una disposición de curvas convexas bien calculadas desde la mitad hacia los lados. Se llaman *itaibas* o *itibas* (Alvarado, L., 1945, 49-50). Así ocurría también con los sálibas de la misión de Carichana sobre el Orinoco, según el informe reservado de Eugenio de Alvarado de 1775 (Cuervo, 1893, III, 209).

### 3. Cañas

De la parte externa del tallo de la cañabrava (*Gynerium sagittatum*), algunas tribus hicieron cuchillos, aunque de poca duración (Patiño, 1967-1968, III, 15). Se señalaron entre los sinufanaes de la cuenca del Cauca, los panches, los cachirenses de la cordillera Oriental, los choques y los macusis.

De la corteza de guadua se fabricaron cuchillos para usos restringidos (Patiño, 1975-1976, 126).

#### 4. Hojas

Trenzadas, las hojas en especial de palmas, se utilizaron como venteadores o aventadores.

Pero, principalmente, las hojas se usaron para envolver.

En el área del presente estudio destacan las hojas de distintas clases de bihaos, bijaos o bijaguas, géneros *Calathea* y *Heliconia*; las de la cannácea *Canna indica* y otras, llamadas por eso en algunas partes “capacho” y las cyclantáceas, como la iraca *Carludovica palmata* (Patiño, 1964, II, 225-228).

Las brácteas de la panoja del maíz, tanto en estado verde como secas, se utilizaron para la cocción de las hallacas o envueltos de choclo, y otras preparaciones de la masa del maíz, tierno o seco.

Las hojas del frailejón lanudo, manso o chirique (*Espeletia schultzei* Wedd.) se usan en los Andes de Táchira y Mérida, Venezuela, para envolver alimentos lácteos, a los cuales, se dice, imparten un aroma agradable (Pittier, 1926, 230).

Existe la creencia de que las hojas del papayo ablandan la carne.

Recientemente se ha hecho una revisión de este tema (Díaz Piedrahíta, 1981).

#### 5. Frutos

Frutos vaciados de la palma táparo *Orbignyia cuatrecasana* de la costa del Pacífico se usaron por las tribus chocoes y otras para guardar la sal.

Igualmente, el “salero”, la Lecythydacea *Lecythis ampla* Miers, y especies afines de la misma área geográfica hasta el Urabá, se emplearon con idéntico propósito. Es uno de los frutos más grandes en América, con hasta 17 cm de diámetro. También sirve para guardar el veneno sagitario del pakuruniara (Gordon, 1957, 23).

Con el mismo propósito se usa el pixidio del chuco *Couroupita guayanensis*.

Pero lo universalmente utilizado fue el totumo, güiro, tapparito, cuia, jícara o tecomate, obtenido del árbol bignoniáceo *Crescentia cujete* y de la *Parmentiera alata*, especie esta última exclusivamente centroamericana. Todos los datos se dieron en otra obra (Patiño, 1964, II, 229-243).

También la calabaza, camaza, mate, cuyabra, obtenida de la cucurbitácea *Lagenaria siceraria* Mol., aparentemente originaria de África pero de difusión y uso prehispánicos en América, está suficientemente documentada con anterioridad (*ibid.*, 243-251).

Otra cucurbitácea, el tarralí *Posadaea spherocarpa* Coign., de dispersión restringida a un sector del Cauca medio y con fruto de pequeñas dimensiones, se usó especialmente para el consumo de la coca y la cal con que se acompañaba (*ibid.*, 251).

## 6. Fibras

Las obtenidas de tallos rígidos o flexuosos, de muy diversa procedencia en el reino vegetal, sirvieron para usos caseros o relacionados con ellos.

Empezando por la yesca para encender fuego, en regiones semiáridas de América se utilizó el maguey o escapo floral seco de las agaváceas llamadas cabuya o penco (*Furcraea* spp. y *Agave* spp.), especialmente de la primera, que es más difundida. Dicho uso está muy bien documentado para el Perú desde el siglo XVI (Acosta, 1954, 117; Cobo, 1890, I, 466); en el Valle del Cauca (Holton, 1857, 468), y en el oriente de Colombia: “Tiene sus cáscaras gruesas, que es la que mantiene, porque el corazón es una yesca muy blanda que sirve a todos para sacar en ella candela con el eslabón y el pedernal, que a la primera chispa prende; pero ha de estar quemada, que si no, no prende” (Oviedo, 1930, 39-40).

Entre los jicaques de Tegucigalpa, la yesca se hacía de un bejuco no especificado, que se ponía a secar al fogón; se cortaban trozos de él, y, para prenderlo, se estrujaba entre las manos como batiendo chocolate, “y quando ellos ven que está de cierto temple, soplan por una punta y por la otra parte sale fuego, y se enciende como mecha de escopeta, porque él en sí es estoposo por de dentro” (Serrano y Sanz, 1908, 367-368).

En el Chocó se usó como yesca la fibra que está presente en la base de las hojas de la palma llamada *nolí* o de escoba, *Chelyocarpus dianeura* (“lana de palmilla abundante”, decía un informe de 1780 sobre el Atrato) (Ortega Ricaurte, 1954, 209).

a) *Coladores*. La espata fibrosa de la palma *Manicaria saccifera* Gaertn. se usa en los ríos de la costa pacífica como red para pescar larvas de camarones y peces que emigran en determinadas épocas del año, de los estuarios hacia arriba. La espata, cortada y estirada, se fija a un aro de bejuco con mango o sin él, y sirve como espumadera. Entera, sirve a modo de bolsa.

Las cernideras de los yurumangués (Jijón y Caamaño, 1945, IV, 498), quizá estaban hechas de la fibra de la espata de esta palma *Manicaria saccifera*.

Los peruanos colaban el maíz en mantas de algodón antes de adoptar los cedazos españoles (Cobo, 1890, I, 345; Garcilaso, 1945, II, 177).

Variadas fibras se usan para coladores o tamices, como los llamados *manares* de la fibra del *Ischnosiphon* y otras marantáceas.

b) *Cestos*. Los antropólogos se inclinan a atribuir a la cestería origen americano (Hawkes-Woolley, 1963, I, 374).

De fibras de palmas, bejucos varios, cañabrava y muchos otros materiales de origen vegetal, se han hecho en América canastos llamados catabres o cataures,

palabra de origen cumanagoto; *mapire* –vocablo del chaima– canasto pequeño fabricado de hojas de palma *Mauritia* y otras; *catumare*, denominación que los maquiritares dan a un cuévano más grande, usado para transporte de tubérculos de yuca, o niños pequeños, a largas distancias.

Cestos se hacen del tallo del bijao o vijao (Cobo, 1890, I, 370), como las llamadas havas en que los indios cuevas llevaban las hamacas para que no se ensuciaran (Oviedo y Valdés, 1959, III, 327).

Se dice que los indígenas putumayenses: “*Saparo* llaman unos canastos que hacen de bejucos, y los forran con hojas de achira, atadas con cintas de majagua” (Serra, 1956, I, 150).

En las haciendas de Aroa, Venezuela, se confeccionaban cestos de cañabrava (Altolaguirre, 1908, 138).

c) *Jolones, julones*. Son recipientes utilizados en la costa del Pacífico y parte de la costa del Caribe. Se hacen de un trozo de corteza de balsa *Ochroma* de casi dos metros de largo. Se enrolla sobre sí misma, y en los puntos de contacto, los bordes se cosen entre sí con fibras. Queda un cilindro hueco. El adminículo se pone en pie sobre el tablado del piso, y se usa de preferencia para almacenar maíz y otros alimentos de gran volumen.

En el área amazónica se emplea con ese fin la corteza de *Cespedesia spathulata* (Gasché, *Cespedesia*, IV, 1975, 225-230).

d) *Guambías*. De fibras de cabuya se fabrican las guambías, usadas antes para transporte de maíz, yuca, papa, granos, y ahora solo como adorno.

Del mismo y otros materiales es la jícara, jíquera o jigra, de tejido reticular más abierto, utilizada para llevar alimentos voluminosos, como yuca, cocos; pero también más delicados, como hojas de coca para masticar (Friede, 1961, JV, 121).

e) *Tipitíes* o *sibucanes*. La primera palabra, de origen tupí, y la segunda –también pronunciada cebucán, sebucán, zebucán–, de origen taíno, designan la manga, o tubo hecho de fibras de palmeras o de bejucos, para exprimir la yuca rallada y sacarle el jugo tóxico. Este es uno de los logros tecnológicos más notables de los indígenas, pues a la simplicidad de la construcción, se unen la facilidad del manejo y la eficiencia de la operación. Todavía se usan en el oriente de Venezuela, las Guayanas y parte del Brasil.

Tienen allá [misión de Agustínillo, río Putumayo] unas bolsas que tejen a modo de estera de la hoja de una palma, hecha con tal arte, que en apretarla de un cabo contra otra se encoge, y al mismo tiempo se ancha, tanto que tendrá media vara de ancho, y

en estirla se aprieta, que se pone tan delgada como la muñeca. De ésta usan para exprimir el jugo del cazabe y de la yuca para sacar harina, y con ella hacen arepas. Porque meten dentro de ella el cazabe o yuca remojado, y ya blanda, abriendo la bolsa hasta que se llena. Tiene ella dos asas, una a cada cabo. Cuélganla por el asa de la boca, y después con un palo tiran recio de la otra asa, y la aprietan con tal violencia, que lo que está dentro larga todo el jugo, tanto que solo queda la masa seca. Yo me valí de estas bolsas, y así más presto sacaba toda la baba y jugo del cacao (Serra, 1956, I, 208-209).

Los sionas usan, en vez de fibras de palma, la porción liberiana de la *llanchama*, el árbol moráceo *Olmedia aspera* R. et P. (Hardenburg, 1913, 84).

### **7. Caucho**

De este material se hacían las botellas elásticas llamadas *tapotaranas*, las cuales estuvieron limitadas al área del Ucayali-Marañón que sirvió de asiento a las tribus tupihablantes denominadas omaguas. Para fabricarlas se utilizaba el látex de *Hevea brasiliensis* y quizá de otras especies del mismo género, con el poco culinario propósito de servir como jeringas o clísteres para inyectar por vía rectal la solución de yopo o curupá, narcótica. La descripción de La Condamine es suspicaz: “Cuando se congregan para alguna fiesta [los omaguas] el anfitrión no omite entregar una [tapotarana] a cada invitado, y el uso de este adminículo precede siempre entre ellos a la comida de ceremonia” (La Condamine, 1778, 77).

No se sabe si tales vasijas se usaron con otros objetivos por los indígenas, aunque es poco probable.

## **III. Útiles de origen animal**

### **1. Bolsas de cuero**

No parece haber sido muy extendido el uso de bolsas de cuero para fines relacionados con el transporte o almacenamiento de alimentos, como entre las culturas euroasiáticas.

Es entendido que en América se utilizaron de animales de caza, como venados, chigüiros y otros.

## 2. Conchas de tortuga

Las conchas de tortugas, marinas o continentales, fluviales o terrestres, sirvieron como recipientes a varios pueblos americanos. La relación geográfica de San Jaime, localidad del interior de Venezuela, en la segunda mitad del siglo XVIII, habla del uso de las conchas de terecaí y tortuga para preparar la masa del maíz, labrar quesos y otras actividades culinarias (Altolaquirre, 1908, 92).

A mediados del siglo XIX, los bogas del Magdalena comían en conchas de tortuga (Holton, 1857, 56-57, 471).

## 3. Cubiertas de armadillo

En ellas, a modo de sartén, se preparaba la carne del propio animal, como se vio al repasar la lista de alimentos.

Tales caparazones servían, en el Perú colonial, para aderezar tazas labradas de plata y aun de oro, como preciosidad o requinte del menaje doméstico (Cobo, 1891, II, 310).

## 4. Otros útiles

Los picos de los tucanes o diostedés *Rhampastos* y géneros afines sirvieron, a manera de cucharas, para sacar de la olla los alimentos, entre los patangoros (Aguado, 1917, II, 179).

Para el mismo fin se usaron muchas conchas diversas de moluscos (caracoles).

En Venezuela, los colmillos del caimán se utilizaban a modo de yesqueros (Altolaquirre, 1908, 93).

De huesos de algunos animales se labraban cucharas. En algunos casos, parece que hubo en esto vinculaciones mágicas relacionadas con la cacería.



PARTE TERCERA

*La alimentación a partir del Descubrimiento*



## XI. Concepciones dietéticas y costumbres alimentarias en la península ibérica a fines del siglo XV y primera mitad del XVI. Modificaciones sufridas en América

### 1. Concepciones dietéticas

En la España de la época del Descubrimiento, las creencias sobre cosas naturales predominantes estaban consignadas en las obras de Galeno, Plinio, Dioscórides. Del primero se conoce su libro III, *De alimentorum facultatibus*. Los alimentos debían ser bien cocidos (Galeno, 1947, 124). Los mismos se dividían en fríos y calientes en diversos grados. Esto no está muy lejos de las concepciones expresadas, en la primera mitad del siglo XV, por don Enrique de Aragón, llamado de Villena, en una de las primeras obras europeas sobre el servicio de la mesa. Según él, hay ocho etapas en la digestión: cuatro fuera del cuerpo, y otras cuatro, dentro. Mediante aquellas, primero la carne se escurre de la sangre y se deja de un día para otro, para la “destilación de los humores”; luego se ablanda con el cocimiento; en seguida se subdivide trinchándola, y, por último, se mastica. Las otras cuatro etapas son: sometimiento de ella al calor natural en la boca del estómago; después, en la parte inferior de este, la mezcla con los otros alimentos, “haciendo el quilo con mayor calor”; luego en el hígado, de donde se distribuyen los principios nutritivos por todos los órganos, y, finalmente, lo que en lenguaje moderno llamaríamos la asimilación (Villena, [1766], 1981, 16-19). Otro autor del siglo XVI creía que es en el postrer sueño de la mañana cuando el estómago hace la verdadera digestión, y “entonces los vapores que suben al cerebro causan los sueños” (Villalón, 1942, 20).

Otro profano, Miguel Sabuco de Nantes, publicó bajo el nombre de su hija Oliva, primero en 1587, la *Nueva filosofía de la naturaleza del hombre*, que contiene

los siguientes capítulos en lo que concierne a la alimentación: “XLIII. Del gusto, gula e intemperancia, que hace gran daño. XLIV. Falta de alimentos hace daño. XLV. De la comida, bebida y sueño. XLVI. De la vehemente operación del alma o del cuerpo después de la comida. XLVIII. Mudanza que hacen los alimentos” (Sabuco: Castro, 1873, 329 y sigs.).

En cuanto al médico Juan Huarte de San Juan, sin dejar de seguir a Hipócrates y a otros autores antiguos, pensaba que ciertos alimentos, más que otros, influían en la generación y aun condicionaban la procreación de hijos superiores (Huarte de San Juan, 1977, 247-348, 352); habría reflejos condicionados para la libido en la comida (*ibid.*, 97); el mecanismo de la digestión lo explica en forma muy similar al descrito por don Enrique de Villena, según el cual hay una putrefacción de los alimentos en el estómago y su desintegración, a cuyo razonamiento pertenece esta perla: “No menos lo demuestran los regüeldos que salen del estómago a una o dos horas después de haber comido, cuyo mal olor no se puede sufrir; y pasado más tiempo salen de mejor sabor y olor” (*ibid.*, 408).

En la primera mitad del siglo XVI, tuvo mucha fama en España el médico Andrés de Laguna, muerto en 1559, cuya obra de Farmacología, basada en Dioscórides, registra en varios pasajes concepciones relativas a la alimentación y a los alimentos.

Otro médico, el sevillano Nicolás (o Niculoso) de Monardes, se refirió a las presuntas cualidades del hielo, que al parecer tuvo gran difusión en la época comentada.

El médico Juan de Cárdenas publicó un libro en Méjico, en 1591, sobre fenómenos naturales, y comenta los efectos del chocolate y de otras sustancias consumidas en América; se mofa de lo expuesto por Sabuco pocos años antes (Cárdenas [1591], 1945, 136-138). También en Méjico, un año después de Cárdenas, publicó el religioso y médico Agustín Farfán un *Tractado breve de medicina*, que se inicia con las recomendaciones para curar lo que llama “flaqueza del estómago”, basado en las consabidas concepciones clásicas de los alimentos fríos y calientes (Farfán [1592], 1944, fs. 1-8).

Igualmente apoyado en Avicena, Galeno y los demás higienistas antiguos, el médico extremeño Juan Sorapán de Rieros escribió en 1616 un tratado de medicina, mucho más agradable de leer para el profano, pues está basado en los refranes sobre la alimentación, fuente importante de información sobre las ideas y costumbres alimentarias españolas (Sorapán de Rieros, [1616], 1980, III; Patiño, 1979a).

Sobre cuestiones puramente alimentarias, Miguel Serrano de Vargas escribió el

tratado *De regimine cibi atque potus, nova enarratio*, hecho en Salamanca en 1594.

Algunos alimentos eran considerados idóneos para acicatear la memoria y aguzar la inteligencia, mientras que otros –por el contrario– se creía que la embotaban (Casas, 1909, 80-81).

Ninguna de las lucubraciones anteriores modificó las costumbres ibéricas en materia de alimentación. Los españoles no son distintos de los otros pueblos en cuanto a la economía alimentaria, que está sujeta a un movimiento de flujo y reflujo según el bienestar mayor o menor de que disfrute la población, la influencia de modas foráneas, la introducción de nuevas plantas o animales comestibles, y de otros factores que no se pueden discriminar en un trabajo de síntesis como el presente. Por ejemplo, a la relajación de costumbres entre religiosos y laicos en la época de los godos, sucedió la mesura en el comer y en el vestir en tiempo de Fernando e Isabel (Sempere, [1788], 1973, I, 51-52), moderación que se rompió con la llegada de Germana de Fox, segunda mujer de Fernando (*ibid.*, II, 20-21). En tiempo de Carlos V se gastaban en la casa real más de 150.000 maravedíes diarios en comida, cuando en la época de Isabel la Católica solo se invertían de 12 a 15.000 (*ibid.*, II, 22-23). El péndulo regresó hacia la circunspección en la época de Felipe II (*ibid.*, 55), solo por poco tiempo.

Aunque puede alegarse que estos datos se refieren a las clases altas, existe la tendencia a que en la comida y en el vestido la clase baja haga los mayores esfuerzos por cerrar la brecha.

Los celtas primitivos de España no conocieron el uso del ajo y del aceite, ingredientes típicos de la cocina romana. Los godos tampoco conocieron cosas que solo llegaron con los árabes, como el gusto por lo agridulce suministrado por los cítricos: limón, cidra, naranjo; la pimienta negra, el azafrán, la nuez moscada y, desde luego, la caña de azúcar (Pérez, 1976, 13, 16-17), sin dejar de mencionar el arroz.

Pero al llegar a América, las cosas cambiaron. Ante todo, los alimentos disponibles eran muy distintos, y había que empezar por acomodarse a ellos, aunque el proceso tomó su tiempo, y aun algunos peninsulares nunca pudieron sujetarse a las nuevas situaciones. No pocos desajustes y traumatismos hubo al principio, con las secuelas que se presentan cuando dos culturas completamente diversas se ponen en contacto. Este aspecto se estudiará con detenimiento, en el capítulo XIV.

## 2. Ayunos y abstinencia

Importante innovación en las costumbres alimentarias impuestas por los españoles en América lo constituyó el establecimiento compulsorio del ayuno y la

abstinencia, prescritos por la religión católica. Durante ciertas temporadas del año y de modo regular los viernes, los fieles debían privarse de comer carne (abstinencia) o reducir el volumen y el número de las refacciones (ayuno). Parece que la costumbre empezó en tiempo del rey Fruela, de comer los sábados los menudos y extremidades de los animales y no carne. Esto se hizo para rememorar la batalla ganada a los moros (Mariana, 1950, I, 199, 339). El rey Fruela I de Asturias (757-768) fue hijo sucesor de Alfonso I el Católico. Después se reemplazaron las vísceras por el pescado y este llegó a ser más importante que la carne en España desde la Edad Media, por la obligación continua de la abstinencia (Vives, 1959, I, 181). De allí el gravamen que constituyó en la economía de la Península la importación de pescado, tanto del Báltico como del Mediterráneo, pese a la intensa pesca nacional. Se calculaba que había 120 días de abstinencia en Castilla y 160 en Aragón; el consumo de bacalao importado era asombroso, con perjuicio de la industria pecuaria doméstica. Según Ustáriz, esta importación ascendía a 487.500 quintales al año, por dos y medio millones de pesos, y con la importación de otras clases de pescados, el total de la sangría económica era de tres millones (Arias y Miranda, 1854, 72, 151-152).

Sin embargo, otros animales formaron parte de la abstinencia. El conejo español *Oryctolagus cuniculus* (L.) quizá fue domesticado por monjes, para servir en días de ayuno, por creer ignorantemente que no era “carne” (Zeuner, 1963, 413).

Esto del ayuno tuvo implicaciones de diversa índole en la alimentación y en el sistema de trabajo en América. No estando disponible en muchas partes el pescado por razones que no viene al caso presentar aquí, fue reemplazado, para los efectos del ayuno, por otros animales americanos. Primero, por roedores como el conejo, *Sylvilagus* sp., la lapa (*Cuniculus paca*, *Agouti paca*) y el chigüiro, como ocurría en los Llanos de Nueva Granada y Venezuela (Oviedo, 1930, 214; Altolaguirre, 1908, 134; Appun, 1961, 274). Desde los principios se usó la iguana, privilegio, en la época prehispánica, de los caciques antillanos (Anglería, 1944, 34-35). El mejor naturalista español no supo cómo se alimenta este saurio (Oviedo y Valdés, 1959, II, 32-33). Los viernes se comía en vez de pescado (Casas, 1909, 26). En cuaresma se vendía mucho en los pueblos (Cobo, 1891, II, 142). En Masagua, Nicaragua, la mayor granjería consistía en capturar iguanas para esa época del año (Fuentes y Guzmán, 1972, II, 49). En Guazacapán, Guatemala, las cazaban, cosiéndoles la boca y atándolas de pies y manos, para llevarlas al mercado de Suchitepéquez, donde no las había (*ibid.*, 112-113).

Igualmente importantes fueron las tortugas e hicoteas. En Cartagena solían guardarlas en corrales para Cuaresma y para irlas matando cada día (Cobo, 1891, II, 146). Así mismo se usaban en Cuba (Arrate [1761], 1949, 83).

También sobre las culebras, especialmente las llamadas *bobas*, se discutió por los religiosos si podían comerse en Cuaresma, y los graves doctores se pronunciaron por la afirmativa (Cobo, 1891, II, 292).

Desde luego, lo más usado fue el pescado, de acuerdo con el saber popular español consagrado en los proverbios o refranes siguientes: “Todo pescado es flema, y todo juego postema”. “Carne, carne cría, y peces, agua fría”; “Buena es la trucha, mejor el salmón, bueno es el sábalo, cuando es de sazón” (Sorapán de Rieros, *op. cit.*, 109-121). El pescado en Cuaresma se usó en todos los países americanos dominados por España, incluyendo a Costa Rica (Fernández, 1882, II, 165) y la Nueva Granada (Friede, 1963, Q., 102). Son famosas las subriendas de pescado en esa época del año por el río Magdalena. A principios del siglo XVII se capturaban en Purnio, cerca de donde es hoy La Dorada, a veces más de 20 mil arrobas, principalmente de bagre (Simón, 1981-1982, IV, 310, 543).

También para esa época se estableció la costumbre de consumir determinados alimentos, poco usados en el resto del año. Los españoles comían zapallo en Cuaresma (Acosta, 1954, 113). En algunas partes –como ocurre todavía en la costa colombiana del Pacífico– solo entonces se consume el fríjol. En los Llanos Orientales, el cogollo de la palma manaca (*Euterpe*) se comía sobre todo en Semana Santa (Rivero y Ustáriz, 1857, I, 87), y el chulquín o turión tierno de la cañabrava (*Gynnerium*), en Popayán durante la Navidad (Olave Díaz, 1982, 72).

En Cuaresma se comían papas en Costa Rica, en 1802 (Fernández, 1907, X, 280).

Las consecuencias de orden laboral no se hicieron esperar. Donde había alguna posibilidad de obtener pescado, los indígenas tributarios estaban obligados a suministrarlos a sus encomenderos, doctrineros y otras personas privilegiadas. Tal ocurrió con los quimbayas (Friede, 1963, Q., 102). En la tasación de los indios de Sibundoy hecha por García de Valverde en 1570, se dispuso que en la Cuaresma, en vez de carne, dieran papas y fríjoles (Friede, 1975, VI, 88). En las ordenanzas sobre encomiendas de Tunja hechas en 1575, se estableció que los indios dieran 20 huevos cada viernes a los doctrineros (*ibid.*, 453).

### 3. Libros de culinaria

En 1525, cuando había desaparecido Santa María del Darién y apenas empezaba a organizarse Santa Marta como ciudad en el litoral caribe, se publicó la versión

castellana, bajo el título *Libro de guisados*, del *Llibre del Coch* (1ª ed. catalana, 1477), del maestro Rubert o Rupert o Roberto de Nola, cocinero, al parecer aragonés, del rey Alfonso V de Aragón y Sicilia, *el Magnánimo*, o de su sucesor Fernando I (Pérez, 1976, 19-21, 171; Nola 1971).

En 1599 se publicó en Madrid por Diego Granado, “oficial de cocina”, el *Libro del arte de cocina...* (Granado, 1971).

El siglo XVII lo llena la obra del cocinero de Felipe IV, F. Martínez Montañón, de cuyo *Arte de cocina, pastelería, vizcochería y conservería* se hicieron muchas ediciones. Este predicamento lo tuvo en el siglo XVIII la obra de Juan Altimiras *Nuevo arte de cocina*, publicado en Madrid en 1788 (Pérez, 1976).

En un embarque de libros hecho en Sevilla en 1600, con destino a la Nueva España, figura *De re cibaria*, obra escrita por Juan Bruyerino (Joannes Bruyerinus Campegius), a cuatro reales el ejemplar (Leonard, 1953, 318).

También merece citarse otro libro sobre costumbres alimentarias: *De la decencia en el vestir y en el comer*, de Fr. Hernando de Talavera, Baeza, 1638.

Desde luego, el decano en castellano fue el tratado escrito hacia 1423 por don Enrique de Villena, citado al principio de este capítulo, pero se publicó tardíamente (1766) y es obra rara. Más aún lo es una del siglo XIII, de Mosé ben Nahmán (Nahmánides), habitante de Gerona que escribió un *Sulhan arba'a (Mesa cuadrada)*, ‘reglas de urbanidad que se han de observar en la mesa común’ (Millás Vallicrosa, 1968, 169).

En lo que a América se refiere, ojalá aparezca algún día el manuscrito perdido del medio médico y medio aventurero Juan Méndez Nieto, quien vivió varios años en Cartagena de Indias a fines del siglo XVI: *De la facultad de los alimentos y medicamentos indianos, con un tratado de las enfermedades patricias del Reino de Tierra firme* (Rico-Avello, 1974, 119, 144).

#### 4. Despilfarro de los españoles

El pueblo español, especialmente el castellano, tiene fama de sobrio y moderado en materia de comida. Algún autor señala esta como la característica sobresaliente del hispano (Menéndez Pidal, 1957, I, 14-16; II, 617). En el ordenamiento dictado por Alfonso X en 1252, sobre comidas, se estipula que nadie coma más de dos carnes cualesquiera y una de ellas adobada a dos guisados (salvo caza de monte o de ribera, que no tiene coto), ni más de dos pescados, sin contar el marisco (Beneyto, 1961, 95). Cinco comidas diarias había en España:

Almuerzas de manñana, non pierdas la yantar,

sin mesura meriendas, mejor quieres cenar,  
si tienes que, o puedes, a la noche zaheerar.<sup>1</sup>

(Ruiz, Juan: Sánchez *et al.*, 1966, 236)

Se atribuye a Germana de Foix, segunda mujer de Fernando el Católico, haber introducido en España el exceso en la comida (Sandoval, 1955, I, 50; Sempere [1788], 1973, II, 20-21).

En general, con el aflujo de riquezas indianas, se fueron gradualmente modificando las costumbres, y adquiriendo un tinte hedonista en España. La comida no fue excepción. En el siglo XVIII se quejaba un autor de que se estaba perdiendo la templanza en el comer, tan alabada por los antiguos (Fernández de Navarrete, 1982, 297).

Pero en América, donde todos los frenos y restricciones dejaron de operar, el español –en sentido genérico– adoptó normas de conducta contrarias a su índole, y la comida no fue una excepción (Casas, 1951, II, 312). Esta era producida íntegramente por los indígenas, pues solo de modo ocasional o esporádico el español en América se autoabastecía de alimentos mediante su propio trabajo.

El desarreglo empezó desde temprana época. Cuando Cristóbal Colón estuvo en Jamaica a raíz de la sublevación de los Porras a principios de 1504, se hace notar que en los primeros días los indios suministraban la comida, pero se fueron resfriando, porque “consumíamos nosotros más en un día que ellos comen en veinte” (Colón, H., 1947, 319). Así mismo en Santo Domingo, dice un peninsular, mientras que los indígenas eran sobrios y abstinentes, los españoles “en un día comíamos y abrasábamos todo lo que en dos meses bastaba para mantener sus casas” (Casas, 1909, 90, 91, 152). La voracidad española destruyó en pocos años los mamíferos nativos de la isla (Oviedo, 1959, II, 29), y dos siglos después apenas quedaban escasos relictos (Sánchez Valverde, 1947, 82).

Durante las primeras expediciones españolas en el istmo de Panamá, bajo Gaspar de Espinosa, cuando este conquistador salió de su asiento el 29 de julio de 1516 no quedaba atrás nada qué comer (Cuervo, 1892, II, 470). Solo pudieron permanecer diez días en la provincia de Escoria, “tiempo que la tierra nos sufrió”, como él mismo lo confiesa (*ibid.*, 478).

El licenciado Tomás López Medel, oidor en Santafé, en carta del 20 de diciembre de 1557 al Consejo de Indias, dice: “Las públicas costumbres de las Indias en

---

1. Zaherar = zahorar, sobrecegar (Corominas, 1957, RI-Z, 802-803).

general son y están corruptísimas con gran licencia y disolución del vivir en todo y principalmente en tres o cuatro géneros de vicios: en vestirse, en comer, juegos larguísimos y profusísimos y en lujuria...” (Friede, 1975, III, 182-183; López Medel, 1982, 359-360).

Durante las campañas de sometimiento en el Nuevo Reino de Granada, con frecuencia se malbarataban los recursos alimentarios; destrozaba más comida un español en un día que diez indios consumían en un mes (Simón, 1953, II, 88; VIII, 101; —, 1981-1982, I, 335-337, 364).

Pero esto llegó al máximum en el Perú, donde, como se sabe, los alimentos se almacenaban en tambos y graneros, que fueron vaciados sin misericordia. Cuando llegaron los primeros exploradores al Cuzco, era más lo que destruían que lo que aprovechaban (Molina C., 1943, 10). Para los auquénidos esta práctica fue catastrófica, y en pocos años ya no quedaban en regiones tales como Cañar (actual Ecuador) y San Miguel de Piura (Cieza, 1984, I, 63, 99; Cobo, 1891, II, 325). Lo mismo ocurrió con toda clase de recursos comestibles (Cieza, 1985, II, 144, 219), situación que se consagra en esta frase: “porque por donde una vez entran cristianos, si la región no es muy gruesa y fértil, queda tan estragada y destruida, que nunca jamás vuelve a su primero ser” (*ibid.*, II, 539).

Igual cosa sucedió en las primeras exploraciones por el Orinoco, como la de Herrera, teniente de Ortal, en Cabritu, donde los españoles se comieron de una sentada la ración de una semana (Aguado, 1918, I, 606; —, 1957, III, 413). Lo mismo acaeció en Machifaro con la expedición de Ursúa por el Amazonas (Vázquez, 1945, 47-48; Alместo, 1986, 122).

Esta tónica se mantuvo persistentemente, pues durante la guerra de Independencia es fama que en la cuenca del Cauca los españoles mataban las bestias solo para comerles la lengua (Hamilton, 1955, II, 61).

## XII. Aportes del Viejo Mundo a la alimentación americana a partir del primer viaje de Cristóbal Colón

### A) Lista de alimentos, sazonadores y condimentos

#### 1. Minerales

*Sal.* Desde el primer momento de la ocupación española, la sal se convirtió en arbitrio rentístico, siguiendo la tradición peninsular, donde era un producto de exportación muy importante (Vives, 1959, I, 326). En la Nueva Granada, durante los primeros dos siglos se siguió consumiendo la sal de fuentes, mientras permanecieron los pueblos indígenas que la beneficiaban; pero a partir de mediados del siglo XVIII se dispuso que la única sal que se consumiera sería la del Reino, o sea, la de las salinas de Zipaquirá y Nemocón, por lo cual muchas regiones, aun costeras, padecieron escasez o tuvieron que apelar al contrabando. Esto fue especialmente cierto en la costa del Pacífico.

El consumo de sal aumentó no solo porque los españoles la usaban en los alimentos en cantidades mayores que los indígenas, sino porque con la introducción de ganados herbívoros bien pronto se advirtió que los pastos nativos eran pobres en minerales, lo que se suplió dándoles periódicamente sal (Patiño, 1965-1966, 372-374). Esta se utilizó también en la extracción de metales.

*Salitre.* A partir de la guerra chileno-peruana de 1867, cuando se expandió el comercio de salitre de Chile (nitrato de sodio,  $\text{NO}_3\text{NA}$ ), se importaba a Colombia, vía Buenaventura, para la preservación de carnes esta llamada “sal de nitro”, que acentúa el color rojizo de la vianda.

## 2. Vegetales

### a) Raíces

Remolachas *Beta vulgaris*, var. tuvieron en América poca aceptación, aunque se cultivaban algo a mediados del siglo XVI, lo cual refleja lo que ocurría en la propia España (Patiño, 1969, IV, 112-113).

Nabos *Brassica napus* L. alcanzaron mayor difusión desde la misma época (*ibid.*, 117-118).

Más conocido y difundido fue el rábano *Raphanus raphanistrum* L. (*ibid.*, 119-120).

La zanahoria sí se naturalizó fácilmente en América, y en la actualidad es una de las hortalizas de raíz de diario consumo, aun entre las capas más bajas de la población (*ibid.*, 123-124).

### b) Tubérculos

Los ñames africanos y asiáticos (*Dioscorea* spp.), traídos hacia el decenio 1530-1540 como alimento barato para los esclavos negros de las Antillas, se naturalizaron fácilmente en las islas del Caribe y en la parte norte del continente suramericano (Patiño, 1969, IV, 162-164). En regiones como la Costa Atlántica de Colombia, constituyen el alimento básico, y compiten en área e importancia económica con la yuca, y, eventualmente, la reemplazan. Así ocurre en las sabanas de Bolívar, Córdoba y Sucre.

Por el contrario, casi no se conoce en el interior.

La malanga *Colocasia antiquorum* o, como quieren otros, *C. esculenta* (L.) Schott, var. *antiquorum* (Schott.) Hubb. & Rehd. (*ibid.*, 161-162), tuvo históricamente poca importancia entre nosotros. Hoy día tiende a convertirse en cultivo de exportación a las Antillas y a los Estados Unidos, donde se adensa la población isleña, más acostumbrada a consumir este tubérculo. Prolifera con facilidad y es común en la costa del Pacífico bajo el nombre de “papa china”.

### c) Bulbos

Cebolla y ajos se difundieron en América rápidamente y hallaron arraigo entre los indígenas, cosa que no ocurrió con otros alimentos.

### d) Rizomas

El jengibre *Zingiber officinale* se introdujo tempranamente en las Antillas a principios del siglo XVI, y se generalizó. En la isla de Santo Domingo, los vaqueros

se desayunaban “con un plátano asado, si le tiene y una taza de gengibre o de café, que es todo su alimento hasta la hora que vuelven” (Sánchez Valverde, 1947, 195).

*e) Turiones*

La planta exótica más apreciada por sus turiones ha sido el espárrago. Aunque se menciona en América desde mediados del siglo XVI (Patiño, 1969, IV, 107-108), parece que durante la época colonial no tuvo mucha importancia como alimento. Solo en los últimos años, a partir de 1950, ha ido aumentando discretamente su consumo entre gente pudiente, y se han hecho algunas tentativas, poco afortunadas, para cultivarlo en escala comercial.

*f) Tallos*

Sin duda, el tallo más importante de plantas introducidas fue el de la caña de azúcar. Se suele menospreciar la importancia alimentaria que tuvo, pensando que solamente el producto final, azúcar de pan o en grano o en panela, era lo único que contaba.

Pero entre muchas tribus ecuatoriales, e inclusive en nuestros días, chupar tallos de caña dulce es una de las mayores satisfacciones. Fuera de las tribus mencionadas en ocasión anterior (Patiño, 1969, IV, 326-327) como chupadoras de caña, se han registrado otras: los bribbrís (Fernández, 1883, III, 382); los quijos (Oberem, 1970, I, 130, 154), y los puinaves, que con el guarapo o *sumпой* mezclado con cazabe, hacen la bebida llamada *curia* (Gloria Triana, 1985, 61-62). Lo mismo puede decirse sobre las comunidades negras. En toda la costa del Pacífico, los trozos de caña para chupar son objeto de transporte y mercadeo intensos.

Desde el punto de vista dietético y bromatológico, es indudable que el consumo del jugo de la caña es más valioso que el de la panela o del azúcar, pues hay ingestión de todas las sales minerales y demás componentes que son eliminados o reducidos a subproductos en el proceso de industrialización.

Independientemente de esto, con la introducción de la caña tuvo una extraordinaria expansión la repostería española, tanto la doméstica en la Península, donde aumentó el consumo con la ocupación de América (Beneyto, 1961, 175-176), como en el Nuevo Mundo.

*g) Hojas*

Con los europeos llegaron hortalizas de hoja, tales como repollos, coles y relativos; espinacas y acelgas; lechugas y escarolas; berros, y la cebolla de hoja.

No todas tuvieron aceptación popular, y el consumo quedó restringido a unas pocas con carácter general (lechugas, coles), mientras que otras han sufrido –después de permanecer preteridas durante cuatro siglos– un proceso de revaloración en los últimos años del presente siglo (espinacas y acelgas).

Como fenómeno general, con la dominación española disminuyó en América ecuatorial el consumo de hortalizas de hoja y tallo suculento, tan común entre los aborígenes, y durante el siglo XIX llegó al mínimo, como se comprueba con relatos de viajeros por la Nueva Granada. La idea era que solamente los conejos y otros herbívoros debían comer hortalizas. A partir de 1925 se ha ido incrementando de nuevo el consumo, esta vez por influencia cultural de las concepciones dietéticas difundidas desde los Estados Unidos.

#### *h) Inflorescencias y flores*

Entre las de origen europeo se mencionan la alcachofa *Cynara scolimus*; la coliflor, el brócoli y crucíferas similares, y de las asiáticas –introducidas tardíamente–, *Hemerocallis*, *Sesbania grandiflora* y *Moringa pterygosperma*. Estas tres últimas no se han usado para ese propósito en América ecuatorial, sino como ornamentales únicamente.

#### *i) Cereales y granos*

La cultura material indoeuropea que trajeron los conquistadores se basaba en el cultivo y consumo de cereales y granos, así como en la cría de ganados. Todos estos elementos de cultura material fueron introducidos en América, por la tendencia del hombre a llevar dondequiera que va las cosas a que está acostumbrado en el diario vivir. El proceso de la transferencia ha sido tratado en otra obra (Patiño, 1969, IV, 17-38).

En cuanto a cereales, desde el siglo XVI se introdujeron trigo, cebada, avena, centeno, arroz; pero solamente los dos primeros y el último tuvieron amplia difusión para consumo humano, con las respectivas características que se detallan en la historia particularizada de cada uno, en el volumen mencionado (Patiño, *loc. cit.*, 39-89).

Otros, aunque de vieja introducción, solo han alcanzado categoría económica en los últimos veinte años, como ocurre con el sorgo *Sorghum vulgare*. Más reciente ha sido la introducción del adlay comestible del Asia suroriental *Coix Lacrima-Jobi* L. var., actualmente restringido a pequeñas comunidades indígenas de la cordillera Occidental del Valle del Cauca y otros lugares aislados de Colombia y del Trapecio amazónico.

Los granos o menestras introducidos: arveja, habas, lentejas, garbanzos, se han consumido menos que los fríjoles americanos, aunque en la actualidad empieza a cambiar la tendencia. Los fríjoles de vaca o alubias (*Vigna spp.*) y los guandús africanos (*Cayanus cajan*), que han quedado limitados a los valles calientes y a la Costa Atlántica y las Antillas, se emplean poco o nada en el resto del territorio que abarca esta investigación, aunque en todas partes se hallen matas aisladas, mantenidas a veces como curiosidades más que para uso corriente.

Los guisantes (*Dolichos*) suelen sostenerse enredados en los cercos de las huertas caseras, o sobre tutores, y a veces se consumen en estado tierno con vaina y todo, aunque menos el grano seco.

*j) Frutas y semillas introducidas*

Deben registrarse como introducidas a partir de mediados del siglo XVI, las siguientes, todas ellas cultivadas: en el cuadro siguiente se ponen en la primera columna las traídas en el período colonial, y en las dos siguientes, las que lo fueron en el republicano, con discriminación de los siglos XIX y XX.

FAMILIA	PERIODO COLONIAL	SIGLO XIX	PERIODO REPUBLICANO SIGLO XX
Musáceas	Plátano y bananos	Clones	Clones
Palmáceas	Datilera		
Moráceas	Brevo Árbol del pan	Yaca	
Amygdaláceas (Rosáceas)	Almendro Durazno Albaricoque Cereza Ciruela Membrillo Manzano Pera Fresa europea		Loquat ( <i>Eryobotria</i> )
Leguminosas	Tamarindo		
Oxalidáceas			Carambola Bilimbi

FAMILIA	PERIODO COLONIAL	SIGLO XIX	PERIODO REPUBLICANO SIGLO XX
Aurantiáceas	Cidra Limón Lima ácida Naranja agria Naranja dulce	Mandarina Pomelo	Kumquat Tangelo
Proteáceas			<i>Canarium commune</i> <i>Canarium ovatum</i> <i>Macadamia</i> spp.
Euforbiáceas		Grosello	
Anacardiáceas		Mango <sup>1</sup>	<i>Spondias dulcis</i>
Sapindáceas		<i>Blighia sapida</i>	Litchi
Rhamnáceas		<i>Ziziphus</i>	
Vitáceas	Parras		
Malváceas			<i>Hibiscus dardariffa</i>
Gutíferas			Mangostán
flacourtiáceas			<i>flacourtia indica</i> <i>Dovyalis hebecarpa</i> <i>Dovyalis caffra</i>
Punicáceas	Granada		
Combretáceas		<i>Terminalia cata-pha</i>	<i>Syzygium cumini</i>
Mirtáceas		<i>Syzygium jambos</i>	<i>Syzygium malaccense</i>
Cucurbitáceas	Sandía Melón		
Oleáceas	Olivo		
	24	10	18 = 52

1. Puig, s. f., 13-14 San Blas.

En conjunto, a pesar de lo impresionante de la lista de frutas y semillas, el consumo fue siempre restringido a unas pocas por la población mestiza y la blanca. Durante el siglo XIX, los viajeros extranjeros en Colombia se quejaban de la escasez de frutas. Actualmente existe la tendencia a limitar la producción y el consumo a pocas especies (cítricos, mangos, peras y manzanas importadas, entre las exóticas, y piñas y papayas, entre las nativas).

Otro aspecto consiste en que varias frutas fueron preparadas en conserva, método desconocido por los indígenas, que no tenían azúcar. Este proceso no

solo operó con frutas introducidas, como algunos cítricos (la conserva llamada diacitrón) y la mermelada de membrillo, sino que incorporó en esta técnica de repostería frutas americanas como la piña y la guayaba. He aquí algunos datos sobre el asunto.

## **B) Conservas de frutas**

### **1. Frutas americanas**

a) *Piña*. No hay constancia de que los aborígenes americanos consumieran la piña en otra forma que como fruta o en bebidas fermentadas. La preparación de conservas debió de iniciarse hacia mediados del siglo XVI, como una innovación española, consecuencia de la difusión de la caña de azúcar en América intertropical.

El médico Monardes da cuenta de haber conocido conserva de piña llevada a España: “Esta es de buen gusto aunque algo áspera, que se debió conservar verde” (Monardes, 1574, 101v.).

Por la misma época, el jesuita Nóbrega envió del Brasil a Portugal conserva de ananases (carta de 12 de junio de 1561), para el dolor de piedra (cálculos) (Leite, 1938, I, 143, 181).

Ya en los tiempos del licenciado Echagoian (1560-1570) era costumbre establecida llevar a España, desde la isla La Española, conserva de piña (Rodríguez-Demorizi, 1942, I, 129). También dice Acosta en 1590: “De estas piñas en la Nueva España he visto conserva extremada” (Acosta, 1954, 113). Se echaban las tajadas un rato en agua y sal (*ibid.*, 112).

La relación de Portobelo de principios del siglo XVII lo confirma: “... hácese della regaladísima conserva” (Torres de Mendoza, 1868, IX, 96, 112). En Amatitlán, Guatemala, reporta un autor el uso de las tajadas en salmuera y conserva (Gage, 1946, 82).

Otras ciudades donde se elaboraba y vendía eran Lima y La Habana (Anónimo, 1958, 47).

Las beatas de Huánuco fabricaban, a fines del siglo XVIII, la conserva, quitando la parte central a los frutos antes de prepararlos en almíbar (Ruiz, 1952, I, 297).

b) *Ícaco*. Era ya común en la Nueva Granada en el siglo XVIII (Gilij, 1955, 296-298).

c) *Papaya*. La relación de Portobelo de principios del siglo XVII dice, a propósito de la papaya: “... estando verde [el fruto] se hace conserva de tajadas como calabaza o diacitrón” (Torres de Mendoza, 1868, IX, 96).

Un uso semejante se le daba en el oriente de Venezuela, a mediados del siglo XVIII (Caulín, 1779, 22).

Era igualmente conocida en Méjico (Ximénez, 1888, Mor., 72; Cobo, 1891, II, 15).

d) *Guayaba*. La fruta americana que más temprana y universalmente se empleó en confituras, a pesar de la repulsa que cruda inspiraba a los españoles, fue la guayaba. El propio Oviedo y Valdés, pese a ser frugívoro, como lo confiesa, reconoce la dificultad de aceptar el sabor de esta fruta: "... mas quien no ha acostumbrado a comer tal fructa, no se agrada de ella, hasta que la continúe, por causa de los granillos: que es menester que se vezen a tragallos con los otros trabajos destas partes; pero este no lo es, sino buena fructa" (Oviedo y Valdés, 1851, I, 305).

Entre los bastimentos que aprontó en 1532 Pedro de Heredia para su expedición a lo que después fue Cartagena de Indias, compró en Puerto Rico al llegar de España, guayaba, plátano, batata (Castellanos, 1955, III, 19). Como todos son perecederos, la forma de aprovecharlos era en conserva.

Datos sobre el beneficio que se pudiera llamar industrial, están en la relación de Caracas de Juan de Pimentel, de 1582: "... lo de dentro está lleno de granillos y aunque se comen toda ella /,/ los granillos no se dixeran tienese que es fruta sana /,/ y de lo de ençima que es lo mejor se haze conserva como de carne de membrillo..." (Latorre, 1919, 84; Arellano Moreno, 1950, 84). También la relación de Portobelo de 1609 dice: "... de la fruta se hace buena conserva, como de membrillo" (Torres de Mendoza, 1868, IX, 114).

Se aconsejaba llevar como vitualla en las campañas bélicas conserva de guayaba como preventivo de las diarreas (Vargas Machuca, 1599, 50).

La conserva de guayaba figura como uno de los renglones económicos de Tunja en 1610; valía la arroba a peso y medio (Torres de Mendoza, 1868, IX, 427). Del Nuevo Reino se llevaba a Cartagena a principios del siglo XVII (Simón, 1953, IX, 202). El centro de producción era Vélez (Simón, 1953, IV, 321), "de donde se sacan a vender muchas cargazonas para Santa Fe, Tunja y muchas otras partes", en el siglo XVIII (Oviedo, 1930, 45, 164; Vargas, 1944, 24, 55). Otro centro productor era La Palma (Oviedo, 1930, 270). Esta industria doméstica ha estado muy difundida en el valle del Magdalena (Hamilton, 1955, I, 59; Holton, 1857, 72-73; Boussingault, 1900, III, 52).

Dicho género se proponía como uno de los de comercio desde la Sabana hasta el Orinoco, por miembros de la Compañía Guipuzcoana (Amézaga Aresti, 1963, 293; Gilij, 1955, 297-298).

Aunque no se mencione el ingrediente principal, la de guayaba debió de ser la única conserva que se exportaba del Valle del Cauca desde fines del siglo XVI, o sea, cuando ya la producción de azúcar marchaba sobre bases firmes. El producto iba por Buenaventura a Panamá, y su exportación aparece registrada como actividad regular a principios del siglo XVII (Torres de Mendoza, 1868, IX, 97). En la hacienda La Torre, cerca a Yumbo, se fabricaba en 1751 (Colmenares, 1976, 71). A fines de la guerra de Independencia, también se exportaba jalea de guayaba desde Buga (Hamilton, 1955, II, 91).

Pese a que el cronista Garcilaso ha sido acusado de desmemoriado, dice que del sauintu o guayaba se hacía conserva, “después que yo salí del Perú, que antes no se usaba” (Garcilaso, 1945, II, 180). Este viaje a España tuvo lugar en 1560, según sus biógrafos.

e) *Mamey*. He aquí la receta para preparar la mermelada de mamey de Cartagena a principios del siglo XVII: “... son indigestos, para lo cual se suelen preparar, con que se mejora su gusto, echándolos en buen vino de Castilla y espolvoreándolos con azúcar y canela” (Serrano y Sanz, 1908, 75-76). La costumbre era anterior (Acosta, 1954, 118).

f) *Calabaza*. La conserva de calabaza (*Cucurbita* spp., *Lagenaria siceraria*) en forma de tejas o rodajas se hacía en Huánuco, Perú (Vázquez de Espinosa, 1948, 454), aunque como dulce en almíbar fue común a toda la América española.

Quizá es la conserva casera más común (Holton, 1857, 473).

g) *Solanáceas*. En la cordillera Oriental, desde el siglo XVIII se utilizaban la uchuva (*Physalis*) y el tomate para conservas (Oviedo, 1930, 45).

## 2. Frutas introducidas

a) *Cítricos*. El acitrón o diacitrón era común en España desde la dominación árabe, y parece que estuvo inicialmente restringido a la confitura de la cidra.

Esta debió de practicarse en América desde mediados del siglo XVI, pues ya en el tercer cuarto era cosa común y corriente, sobre todo en los viajes marítimos.

Un confitero de Martinica, a fines del siglo XVII, tuvo la iniciativa de preparar conservas varias, entre ellas la de *alimons*, para vender en los navíos que pasaban por allí (Du Tertre, 1958, II, 442).

La conserva americana de cítricos era de lo mejor (Acosta, 1954, 126).

El diacitrón figura entre los productos del vasto corregimiento de Tunja a principios del siglo XVII (Torres de Mendoza, 1868, IX, 427). En Soatá se preparaba de naranja, y en Simacota de cidra (Oviedo, 1930, 35, 45). En Tequia se hacía, en 1740,

muchos dulces de cidra, limón y naranja, que se llevaban a vender a Mompós vía Ocaña (Santiesteban: Arellano Moreno, 1970, 135).

En el actual territorio de Nariño se hacían de naranja agria, a mediados del siglo XVIII (Serra, 1956, II, 58).

b) *Membrillo*. De Sevilla se llevaba a Santo Domingo dulces de membrillo, en 1509 (Chanca: Paniagua, 1977, 57).

Como las frutas rosáceas quedaron limitadas a los climas templados de las altiplanicies o en zonas alejadas del Ecuador, no se producían sino en determinados lugares de América. A Cali se traían mermeladas de membrillo desde Quito, a principios del siglo XVII (Arboleda, 1928, 63-64).

En 1575 figuran carnes de membrillo y diacitrón, así como higos, entre las cosas importadas al Nuevo Reino por Cartagena (Friede, 1975, VI, 418, 419, 422).

En Tocuyo se hacían en el siglo XVIII (Altolaguirre, 1908, 160), y en Mérida y Caracas (Gilij, 1955, 297). Se consumía mucho en esta última ciudad (Humboldt, 1941, II, 326). En Quíbor se produjeron, en 1873, 1.200 arrobas de membrillo. De Campo Elías en Mérida se llevaba a Maracaibo en la misma época (Vila, 1970, 148, 235).

Pero fue el Perú el mayor productor de conserva de membrillo. Se exportaba regularmente a Panamá, y los corsarios ingleses tomaron una vez como botín 7-8 barriles de esta conserva en el trayecto entre Huanchaco, costa norte y Panamá (Dampier, 1927, 75).

c) *Manzanas*. De manzanas, peras y camuesas se hacían conservas en el Perú (Cobo, 1891, II, 393). De manzanas, granada y membrillo se exportaban de allá conservas hacia Panamá, a principios del siglo XVII (Anónimo, 1958, 117).

Se consumían en Caracas, a fines del período colonial, conservas de manzana (Humboldt, *loc. cit.*). No se indica la procedencia, aunque debió ser de Trujillo.

d) *Duraznos*. Se llevaban a Cali desde Quito (Arboleda, 1928, 63-64).

Los orejones de Yucay en el Perú se llevaban hasta España (Cobo, 1892, III, 395).

e) *Brevas*. Conserva de higos se hacía en El Tocuyo, a mediados del siglo XVIII (Altolaguirre, 1908, 160).

Los mejores higos pasos del Perú procedían de Ilo y Quinga, arriba de Pisco (Cobo, 1891, II, 389).

Continuó siendo conserva aún doméstica en el occidente de Colombia, donde no faltaban árboles de brevo en los solares (Holton, 1857, 473).

### Misceláneas

Se hicieron conservas de otros vegetales, tanto nativos como exóticos, sobre todo para llevar como colación en los viajes y también a modo de preparaciones supuestamente saludables y recomendadas para regímenes dietéticos.

a) *Batata*. Durante parte del siglo XVI se acostumbró la conserva de batata, que, según un médico de la época, era “excelente” (Monardes, 1574, 117). “Se hacen dellas regalados potajes, fruta de sartén y conserva” (Cobo, 1956, I, 166).

b) *Cañafistola*. Esta es, desde luego, la verdadera de la India (*Cassia fistula*), usada en la época de los descubrimientos como purgante suave. De la flor y el fruto tierno se hacía conserva para los viajes (Echagoian: Rodríguez Demorizi, 1942, I, 130; Cobo, 1891, II, 450). La introducción y producción en América se estudiaron aparte (Patiño, 1969, IV, 406-408).

c) *Jenjibre*. Este rizoma asiático se trajo muy temprano al Nuevo Mundo, y de las Antillas se exportaba a España, a veces en forma de conserva (Du Tertre, 1958, II, 442; Cobo, 1891, II, 449).

### Nuégados y turrone

No menos importantes fueron las almendradas o piñonadas que se empezaron a confeccionar desde el tercer cuarto del siglo XVI.

Las nogadas de la parte andina, que constituyen aún hoy una golosina típica en Ibarra, Ecuador, eran ya familiares en aquella temprana época (Cobo, 1891, II, 58), así como las de almendra de los Andes (*Bertholetia*) y las de Chachapoyas (*Caryocar*), tenidas como excelentes (*ibid.*, 61, 62).

En el alto Magdalena, ya en 1582 se dice que por la abundancia de panales silvestres en árboles, se hacía turrón de maní en Timaná (*Arachis hypogea*) (Friede, 1975, VIII, 103).

De la misma época deben de datar los caramelos de almendras de corozo chascará (*Aiphanes caryotaefolia*), almendrón (*Attalea* spp.), y la chancaca de coco (*Cocos nucifera*) en el occidente colombiano.

Se hacía turrón de maíz, de acuerdo con una fórmula observada por un viajero en Río Recio, Ambalema, a mediados del siglo XVIII:

Ella [la huésped] sacó una batea con tres o cuatro almudes de harina de maíz floreada, y puso en un perol bastante miel de caña a hervir, y en lo ínterin sacó ají y se lo puso a remoler. Yo por no verla estar bregando con las piedras para moler el ají, saqué el almirez para que lo moliera con más comodidad. Ella molió su

ají y lo fue a revolver con la miel. Cuando yo vi que echaba el picante a lo dulce, me dio gana de risa. Ya que lo tuvo bien mixturado con la miel, lo fue a trastornar todo a la batea de la harina de maíz, y empezó a menearlo con una aspa para mixturarlo. A mí me pareció que era como quien compone una afrechada para dar a las gallinas, y sospechando que tal vez sería eso por algún fin que yo ignoraba, le dije: “Señora, ¿y con esto mantiene usted las gallinas?”. “No es esto, padre, para las gallinas; esto es turrón muy rico para que lleve mi marido”. Ella lo espesó y se hizo una masa fuerte como el turrón de España. Antes de acabarse de endurecer, lo tajó en barretones. Yo lo quise probar y no me pareció mal, y le dije que me hiciese medio almud para mí, y me lo hizo, y no costó más de un real, medio de la miel, y medio de la harina (Serra, 1956, II, 394-395).

### **C) Bebidas a base de cacao**

El uso de bebedizos mixtos a base de cacao en Suramérica parece ser posterior a la conquista española y al siglo XVI. Por lo menos, cuales se conocen, incluyen elementos ya introducidos como el plátano, el azúcar y especias asiáticas (clavo, canela, pimienta).

La mención más antigua es la del chorote, de principios del siglo XVII, entre los indígenas de Mérida y Trujillo en Venezuela:

Los granos de cacao molidos y hechos masa, sin ningunas especias, de la cual echan la que quieren en un vaso pequeño de barro y a fuego manso, con poca agua, va cociendo y subiendo el graso arriba (que es como manteca), de la cual sacan si es mucha, y después de cocido le echan el agua caliente que basta y las especias y azúcar o miel y así lo beben, nadando la manteca encima, en lo que se diferencia del chocolate a quien antes que se cueza en masa echan las especias y al cocer el azúcar y no echa aquel graso encima. Otros le mezclan harina de maíz y otra frutilla que llaman achiote y otros que hay que llaman pinole y atole (Simón, 1953, VI, 304; Zamora, 1945, I, 210).

Las palabras chorote, atole y pinole son de origen mejicano. *Atole* = “Bebida

que se hace con maíz cocido, molido, desleído en agua, quitadas las partes gruesas en un cedazo, y hervido hasta darle consistencia” (Robelo, s. f., 21, 27-28). *Pinole* = “Harina de maíz tostado” (*ibid.*, 448; Molina [1571], 1944, 82).

En la parte central y occidental de Colombia se llama *chucula* a una bebida hecha con harina de maíz y cacao. Se usaron siempre variedades de maíz harinosas, que dan, al tritularlas, un polvo fino. En Bogotá, era la bebida popular al terminar la guerra de Independencia, y la mayor o menor cantidad de cacao indicaba la escala social, siendo esta más humilde a medida que en la mezcla predominaba el maíz (Boussingault, 1900, III, 79). Entre las razas colombianas de este cereal figura la *chucula*, que se empleaba justamente para eso.

Al hablar de las bebidas indígenas se mencionó el masato de los cunas, y se llamó la atención hacia la presencia de elementos introducidos. Esta *chucula* y bebida de maduro se fue afirmando con el tiempo entre ese grupo étnico (Acosta de Samper, 1901, 49).

En cuanto al chocolate propiamente dicho, su difusión en Suramérica marchó pareja con el cultivo del árbol, cuya cronología se dio en otra obra (Patiño, 1963, I, 296-331). O sea, no antes de principios del siglo XVII. Pero el consumo se fue intensificando, y al terminar el período colonial, se tomaba hasta dos veces diarias (Boussingault, 1900, III, 83), a mañana y tarde. En Barbacoas, hasta cuatro veces (Serra, 1956, II, 107). De todos modos, el chocolate en Suramérica no parece haber sido tan elaborado como en Méjico y en Centroamérica. En el país de los aztecas, durante la dominación española, se le mezclaba al grano molido del cacao, achiote, vainilla, canela y azúcar: “A esto añaden otros algunas especies de flores secas; ajonjolí, anís, chile o ají y otras cosas, más o menos, como cada uno gusta” (Cobo, 1956, I, 258-259). También se le solía echar las almendras del pataste (*ibid.*, 259), y la pepa del zapote-mamey *Pouteria mammosa* (*ibid.*, 242). Igualmente, se adicionaban las flores de la “flor de la oreja” (*ibid.*, 267). Esta última, llamada también orejuela, es la Annonácea *Cyimbopetalum penduliflorum*. El pataste –denominado *bacao* en Colombia y *macambo* en el alto Amazonas– es *Theobroma bicolor*.

En Guatemala, en la misma época mencionada por Cobo, el pataste solamente lo empleaba la gente pobre, y en cuanto al chocolate, algunos le echaban pimienta negra o ají, azúcar blanca, canela, clavo, anís, almendras, avellanas, orejabala (la misma “flor de orejas”), zapoyal (por sapoyol, semilla del zapote), agua de azahar, almizcle y achiote para reforzar el color; pero los indios y negros solo le añadían achiote, maíz y algo de pimienta y anís (Gage, 1946, 154-156). Este autor confiesa que tomaba la bebida hasta cinco veces diarias (*ibid.*, 157).

Algo de este modo de preparar el chocolate, bajo el nombre de *batido*, se conservaba a principios del siglo actual entre la población sobreviviente prehispánica de los kekchi y pokonchi de Guatemala. En este caso, el grano del cacao se muele sin descascarar, y a la mezcla se le adicionan pimienta negra, canela, vainilla, ocasionalmente achiote; a veces, la almendra del zapote, lo mismo que jugo de caña de azúcar; una o dos vainillas para una libra de cacao, y sin falta, la flor seca de la orejuela (Popenoe, 1919, 403-407). Entre esos mismos grupos se hacía también el *pinol*, muy usado por madres lactantes, que se prepara con 2 libras de maíz por media de cacao, con adición de canela, anís, a veces orejuela y panela o azúcar bruto. Una variación del pinol es el *pozol*, que se prefiere en la región del río Usumacinta. Hay que añadir el *tiste* o refresco: 4 libras de azúcar por una de cacao, media libra de arroz molido, 2 onzas de canela, una onza de achiote y un poco de vainilla (*ibid.*, 408-409).

#### **D) Bebidas elaboradas con musáceas**

Bebida hecha a base de feculentas deshidratadas, es el *fifi* de plátanos verdes bien secos al sol, que se reducían a una sustancia córnea, llevada en los viajes por su poco peso. A medida de las necesidades, se cogía una porción, se pulverizaba y se disolvía en agua para tomarla (Boussingault, 1903, IV, 145). Esto se usó mucho durante las guerras civiles. El nombre *fifi* corresponde a una variedad de plátano de Tahití, introducida en el siglo XVIII (Patiño, 1969, IV, 368-369).

Cosa semejante utilizaban los bribbrís de Costa Rica para chicha (Gabb: Fernández, 1883, III, 368.369).

*Madum* es plátano maduro cocido y machacado con la adición de un poco de cacao, entre los cunas de las islas de Ustupu, Malaputu y otras del archipiélago de San Blas en Panamá (Puig, s. f., 14).

La *mishla* de maduros cocidos reducidos a pasta y disuelta en agua, era bebida entre las tribus de Talamanca en Costa Rica (Gabb: Fernández, 1883, III, 380).

La propiedad fermentescible de las pulpas de plátanos y de bananos maduros, con elevado contenido de carbohidratos, quizá fue el factor más importante del predicamento que tuvieron las musáceas, desde el principio de su introducción, entre los aborígenes americanos. Si se hiciera una encuesta entre las tribus selváticas que perduran sobre el uso principal del plátano, es casi seguro que el resultado demostraría la importancia de este fruto para la preparación de chichas, masatos, chuculas y vinagres, al lado del consumo en otras formas. Los pocos datos que a continuación se presentan pueden servir de base para quien quiera adelantar una investigación más detenida.

### 1. Fermentación alcohólica

Las referencias más antiguas datan de principios del siglo XVII y se relacionan con los maynas, de la parte oriental del Ecuador. La relación de 1619 dice, al hablar de los plátanos, que esas tribus “hacen brebajes dellos” (J. de la Espada, 1897, IV, CXLVII). El misionero jesuita Francisco Figueroa, en varios pasajes de su obra sobre los maynas, menciona la bebida de plátano maduro que, al igual que la de otros frutos, preparaban y usaban con frecuencia (Figueroa, 1904, 150, 207, 264). A fines del siglo XVIII, los indios miskitos tomaban una bebida de plátano (Dampier, 1927, 216), que aún se conserva bajo el nombre de *wabul* entre la población actual (Conzemius, 1932, 172).

Los datos que siguen son del siglo XVIII. En una *Descripción del nuevo camino de Esmeraldas*, realizada en 1741 por Juan José de Astorga, comisionado de la Audiencia de Quito, se dice que los bogas que hacían viajes en ese río no trabajaban a gusto sino “bebiendo con tal exeço vna bebida que hazen de plátano molido y fermentado que llaman quieble, y llevan en canastos que casi continuamente trabaxan ebrios sin que les obste para cumplir su ocupación, y antes si descaesen en el trabaxo si no beben a su satisfacción” (Rumazo, 1948, I, 242). Velasco afirma que los pueblos americanos (pues él atribuye al plátano este origen) lo usaban para fabricar un vino o chicha fortísima (Velasco, 1946, I, 89); pero ya se estudió esta materia, con el resultado de que dicho uso es poshispánico (Patiño, 1969, IV, 178.179). He aquí cómo se preparaba en la región del Orinoco: “Antes que se lleguen [los maduros] a secar al sol, los amasan las indias con agua tibia, toma la masa punto de agrio; y después, colada la masa con agua tibia, en tinajas, hierva como el mosto, y resulta una bebida muy fuerte, y que a poca cantidad causa embriaguez” (Gumilla, 1955, 352). Del plátano ya acedo y pasado de maduro se hace bebida, y aun conserva (Serra, 1956, I, 40).

Fuera de esta bebida fermentada hay otras formas de preparar el plátano, en que por lo menos parcialmente debe intervenir un principio de fermentación que conserve el producto durante algún tiempo. Dos clases de alimentos se han registrado de este tipo, ambos en el istmo de Panamá: el *masato* y la *chucula*.

He aquí cómo preparaban el primero en la segunda mitad del siglo XVIII los indios del río Chucunaque y otros del Darién, según informe de Andrés de Ariza:

... ciertas pastas que llaman masato, cuya figura es la misma de los tamales o pasteles grandes de Cartagena, sin más composición que plátano sancochado y pilado, y si es para viaje largo le mezclan masa de maíz. Envuelto, pues, este mixto en unas hojas

de vijao lo hierven en una olla hasta darle el punto que requiere, en tal conformidad que se conserva largo tiempo. Dicha mixtión así preparada les sirve de comida y desleída en agua fría también de bebida. Yo la probé de una y otra manera, pero tiene desagradable gusto y para ellos es un grande elemento (Ariza: AIP, 1883, V, 393).

Pero Alcedo, en su *Diccionario*, dice que el *masato* “es el plátano maduro machacado y dejado agriar” (Alcedo, 1789, V, Dic. 119). Fray Juan de Santa Gertrudis menciona el masato en varios pasajes de su obra (Serra, 1956, I, 179, 189, 239). También las tribus orinoquesas hacían masato de plátano: “La banana cocida, o bien las batatas cocidas, maceradas en agua. Esta bebida, si se hace bien, no es desagradable” (Gilij, 1965, II, 245). En el partido de La Canoa, el más alejado de Guayaquil pero de su jurisdicción, en 1774, “la chicha de masato, hecha con plátano maduro, es la bebida que más frecuentan” (Laviana Cuetos, 1984, 83).

Del siglo XIX hay datos sobre bebidas de plátanos, de Costa Rica (Fernández, 1883, III, 314, 318, 336, 368-369, 380, 381), entre los guatusos, chirripós y bribbrís, y entre los caqueteños-putumayenses (Albis, 1885, 28).

Inclusive en el presente, entre varias tribus amazónicas se preparan a base de plátano el *anduche* de los kofanes (Pinkley, 1973, 96), la *chuculi* de los quijos (Oberem, 1970, I, 133), y el *chapo* o *chapu* del oriente peruano (Tovar, 1966, 76, 77).

## 2. Fermentación acética

Del plátano o del banano maduros se hizo también vinagre en épocas pasadas, en la América equinoccial: “Puestos los plátanos muy maduros a destilar colgados sobre una vasija, de aquel jugo que va cayendo, resulta un vinagre muy fuerte y saludable” (Gumilla, 1955, 352). Velasco, por su parte, dice equivocadamente que el vinagre de plátano lo preparaban los pueblos prehispánicos del interior suramericano, y que fue el primero que usaron los españoles en el reino de Quito (Velasco, 1946, I, 89).

Del plátano hacían los indios misquitos de la costa centroamericana, no solo la bebida llamada *mishlau* (véase atrás *miflao*, en la cita de Wafer) sino también vinagre (Dampier, 1927, 216).

Este vinagre tuvo mucho predicamento en el pasado en el Valle del Cauca, con fines medicinales. El banano guineo era el preferido para tal objeto (Hamilton, 1955, II, 81).

Tamarindo. Esta leguminosa traída a América hacia el primer cuarto del siglo

XVII, se utilizó pronto por su fruto para preparar una bebida refrescante, el bate o jugo de tamarindo, muy apetecido en regiones de clima caliente.

Un dulce sólido en forma de pasta o bolas fue también frecuente en varias regiones americanas.

Cítricos. Los jugos de cítricos tuvieron en el pasado una connotación más bien terapéutica o medicinal antes que culinaria.

El consumo de jugos de naranja, limón, *grape-fruit* y relativos en la actualidad, se está generalizando por las condiciones de sapidez, sin que hayan perdido las frutas cítricas como tales su fama de curativas.

Sandía. Los guajiros hacían una bebida llamada vinamá, del fruto de la patilla *Citrullus lanatus* (Jahn, 1927, 154). Se continúa haciendo en Cuatro Bocas, de Tubará, cerca a Barranquilla (Mora de Jaramillo, 1962, 237).

Guarapo de caña de azúcar. En climas calientes y temperados el jugo de la caña de azúcar, fresco, y aun la caña chupada directamente, constituyen productos apetecidos y buscados. De las plantas introducidas, fue esta, con el plátano, la que más rápidamente se difundió entre los indígenas americanos, por las evidentes ventajas que ambas presentan (Patiño, 1969, IV, 326-327. En mercados de pueblos, todavía la caña de chupar es producto de primera importancia. En muchas ciudades, el carrito con el trapiche para vender guarapo en las calles es estampa conocida.

Al hablar de los tallos se presentaron las ventajas dietéticas del consumo de guarapo, sobre el de otros productos de la caña más sofisticados.

En Coaques, costa ecuatoriana, según un viajero de principios del siglo XVII, los nativos hacían bebidas de cinco a seis géneros: “unas de maíz, otras de plátano, otras de raíz, otras de caña y otros compuestos, que ninguno nos pareció mal” (Herrera y Montemayor, 1947, 70).

#### **E) Bebidas hechas de semillas**

Con la introducción de los cereales por los españoles, se incrementó la gama de semillas utilizadas para bebidas.

*Cebada*. Fue particularmente rápida para este propósito la aceptación de la cebada en las regiones andinas de clima temperado. Ya en 1548 era común en Quito el consumo de una bebida hecha a base de cebada (Cieza, 1984, I, 57).

El uso de una bebida refrescante no fermentada es relativamente moderno en América, pese a existir la especie desde principios de la colonización. Pero ni para la época colonial ni para el período republicano se ha podido hallar documentación al respecto.

*Arroz.* Como bebida refrescante ha sido común la horchata. Este nombre más bien debería corresponder a la bebida que se acaba de mencionar, si es cierto que el vocablo proviene del latín *hordeum* ‘cebada’ (Corominas, 1984, G-MA, 392-393).

*Avena.* Es de introducción reciente la preparación y consumo de una bebida refrescante.

*Sorgo.* Los guajiros elaboran chicha de sorgo o millo, a la cual llaman guanamá (Jahn, 1927, 154). También en Tubará, en el Atlántico, se hace chicha de millo, especialmente para la época de Semana Santa, cuando se ofrece a las visitas con varios dulces (Mora de Jaramillo, 1962, 239).

*Ajonjolí.* También se hace una bebida oleosa a base de este grano.

## **F) Bebidas alcohólicas**

### **1. Vino**

El consumo de vino con la comida o fuera de ella, es típico de las culturas del Mediterráneo, entre las cuales está la española. Por dificultades en la navegación y por otras razones, el consumo en América por los españoles fue más restringido que en la Península. Los jesuitas de las misiones del Orinoco no lo bebían por escasez, como tampoco se conseguía en abundancia en la capital del Virreinato, Santa Fe (Giliy, 1955, 27). Esto era en el siglo XVIII; pero en el XVI, durante el reinado de Felipe II, se llevaban de España al Caribe una 20.000 pipas o 300.000 litros en promedio al año (Lorenzo Sanz, 1979, I, 469). La costa del Pacífico se surtía del Perú y de Chile (Juan y Ulloa, 1983, I, 14; Serra, 1956, II, 143). Lo que sí empezó a tener mucho predicamento, pero en época tardía, fue el vino quinado, inventado por el inglés Talbott (Marcoy [1870], 1948, 174-175).

Los demás aspectos relativos al vino, forman parte más bien de la historia económica y comercial.

### **2. Aguardiente**

Las costumbres dietéticas en el área de este estudio, merced al mestizaje cultural, llevaron a que el consumo de aguardiente, no solo como bebida embriagante, sino más bien como un estimulante al que se atribuían virtudes medicinales, fuera mucho más extenso y regular por parte del grueso de la población que el del vino.

Naturalmente que esto no pudo ocurrir antes de la segunda mitad del siglo XVI, cuando se estableció sobre bases firmes el cultivo de la caña de azúcar, y los españoles introdujeron la tecnología de la destilación que habían aprendido previamente de los árabes. En ciertas regiones americanas, comunidades religiosas

tenían alambiques destiladores, siguiendo una tradición europea, pues ya en 1288 el capítulo dominicano de Rímini prohibió a los frailes que instalaran aparatos de destilación (Cuatrecasas, Juan, 1977, 48). En la hacienda Conrogal de los jesuitas de Quito se producían 800 pesos mensuales de aguardiente (González Suárez, 1894, V, 250 nota). Los capuchinos catalanes de los llanos del Orinoco pusieron trapiche y alambiques y pailas en Cacagual, para miel y aguardiente; este último, “tanto para el introducido abuso de hacer las onces (como dicen), como para curar alguna caída y dar de tanto en tanto un trago a los indios que emplean en algún mandado”, dice Miguel de Alvarado en 1755 (Cuervo, 1894, IV, 219, 221). Algunos religiosos hacían fraudes a las rentas reales, por lo cual se envió a las autoridades la prevención correspondiente (Ayala: Montoto, s. f., IV, 63).

El aguardiente, durante los dos primeros siglos en que no estuvo sujeto a estanco, constituía un renglón importante de comercio. Era uno de los productos que regularmente se llevaban al Chocó desde el Valle del Cauca, para las regiones mineras.

Se extendió desde entonces la creencia de que en climas rigurosos, el trago mañanero de anisado coadyuvaba al mantenimiento de la salud, sobre todo en regiones tropicales. Esta creencia perdura en las zonas rurales al presente.

El aguardiente de caña recibió varios nombres en América. En Venezuela se llamó *tasire* o *tazire* uno de contrabando que llegaba a La Guayra (Arcila Farías, 1946, 164), y se conocía también en Cumaná en la época del gobernador Diguja (González González, 1977, 119). En la Costa Atlántica de Colombia, concretamente en el Caño de Barro, Ayapel, había en el siglo XVIII 9 alambiques manejados por negros para destilar el aguardiente llamado *bichengue* (Palacios de la Vega, 1955, 39). La palabra *cachaza*, muy usada actualmente en el Brasil, es de antiguo conocida en las Antillas (Casas, 1951, III, 275-276).

Aguardiente no solo se hizo de caña en América. En Carora, Venezuela, en el siglo XVIII, del izpopo, especie de cocuiza o cabuya, se destilaba el *cocui*, un aguardiente fino medicinal (Altolaquirre, 1908, 173). Era producto regional de Lara (Vila, 1970, 205).

En el río Napo y sus afluentes en el Ecuador, a mediados del siglo XIX se destilaba caseramente un aguardiente llamado *trayo*, a base de plátano maduro (J. de la Espada, 1928, 204).

También de caña de azúcar es el ron, cuyo principal centro de producción lo constituyeron las colonias inglesas y francesas de las Antillas, lo mismo que Cuba y Puerto Rico. Pero en el Continente se lo sometió a modificaciones, como en

los llanos venezolanos, donde le adicionaban la semilla del cereipo para darle sabor picante (Appun, 1961, 365). Este árbol es la leguminosa *Myrospermum frutescens* Jacq. En Surinam, la bebida típica llamada *swizzle* es hecha de ron, agua, jarabe o azúcar, amargo de Angostura y hielo, todo batido (Swan, 1957, 71). El ron empezó a consumirse en la Nueva Granada por influencia de las colonias antillanas, especialmente a raíz de los intercambios que tuvieron lugar con motivo de los movimientos de independencia.

En cuanto al aguardiente de uva, llamado *pisco* por el nombre de la localidad principal productora de la costa peruana, tuvo un uso restringido en la parte occidental de Suramérica (Anónimo, 1958, 53; Arboleda, 1928, 252). Más frecuentemente venía de España para competir con el de caña (Calderón, 1911, 503, 506, 512), haciendo bajar la renta de este último.

Aguardientes de palma se destilaban de varias especies. En las sabanas de Corozal y Ayapel se hacía a base de palma de vino (*Scheelea* spp.) (Torre Miranda, 1794, 35, 38), y en Barinas “fabrican mucho aguardiente de cogollos de palma” (Oviedo, 1930, 214), que pudo ser *Acrocomia*. Ambas referencias son del siglo XVIII.

Whisky, borbón, scotch, vodka y otras espirituosas elaboradas a base de cereales y de papas, son aún más recientes en Suramérica y su consumo es una consecuencia de la colonización cultural de nuestro país.

### 3. Cerveza

Una bebida como esta, de arraigo nórdico, especialmente en los Países Bajos, solo empezó a conocerse en España en la época de Carlos V, que, como se sabe, era belga y fue quien llevó cerveceros a España para prepararle la bebida. Uno de ellos, que lo acompañó en los años finales en Yuste, se llamaba Enrique van der Hesen (Sandoval, 1956, III, 559). Al regresar de flandes, Felipe II trajo una cuadrilla de cerveceros, y desde entonces se empezó a conocer la bebida entre el público, aunque no se generalizó (Deleito y Piñuela, 1968, 158-159).

Carlos V dio, el 15 de mayo de 1544, un asiento a Alonso de Herrera para establecer la primera cervecería en Ciudad de Méjico, con el propósito de erradicar el consumo del pulque, cosa que, desde luego, no se logró (Baudot, 1983, 189-190, 279). Los holandeses la consumían cuando ocuparon parte del nordeste brasileño (1630-1654); pero tampoco se generalizó, y apenas en 1836 aparecieron los avisos de una cervecería nacional. Las compañías actuales Antártida y Brahma se fundaron, respectivamente, en 1888 y 1904 (Cascudo, 1983, II, 817). También holandeses establecieron la primera cervecería en Nueva Ámsterdam, hoy Nueva York, en 1623 (Klein, 1979, 333).

En Bogotá, en 1824 se tomaba ron de Jamaica y cerveza inglesa (Hamilton, 1955, I, 86).

Tardíos fueron los inicios de la fabricación y consumo de la cerveza en Colombia, al principio más como bebida diurética que por otro concepto. En 1831 fue asesinado en Bogotá el cervecero alemán Meyer (Arboleda, 1918, I, 102). Pero solo hacia 1841 o 1842 se ofreció cerveza al público en establecimiento permanente, por el fabricante Francisco Stevenel (Camacho Roldán, 1923, 96-97). Se acostumbraba darla a los músicos en las reuniones o fiestas (Cordovez Moure, 1978, 49). A fines del siglo XIX empezó a expandirse la industria (Vergara y Velasco, 1974, II, 825; Jaramillo Agudelo, 1976, 589).

El desplazamiento de la bebida nacional chicha por la extranjera cerveza se ha realizado en el siglo actual. Este es un episodio más del proceso que se estudió en el capítulo V (Abadía Morales, 1977, 454).

## **G) Bebidas tónicas y estimulantes**

### **1. Café**

La rubiácea *Coffea arabica*, de origen etíope, llegó a América inicialmente a la Guayana holandesa o Surinam, en la primera mitad del siglo XVIII. Como cultivo de exportación en la zona andina, solo empezó a cobrar importancia desde mediados del siglo XIX. Lo relativo a la introducción y dispersión geográfica del café en la parte ecuatorial de América se estudió en otra obra (Patiño, 1969, IV, 374-390).

En cuanto al consumo en la América ecuatorial, comenzó en grado variable, en unas partes más temprano, en otras más tarde (siglo XIX y XX). El consumo generalizado, se entiende. Porque la degustación ocasional, y a veces por esnobismo, sí fue temprana. Café y té se sirvieron en la recepción al virrey Solís en Bogotá en 1753, el primero quizá procedente de Muzo (Ortiz, S. E., 1970, IV, 2: 34-35). En 1743, con motivo de la elevación de categoría del obispado a arzobispado en Guatemala, se tomó café en público por la primera vez, y pasaron muchos años para que esto se volviera costumbre (Rubio Sánchez, 1976, 143-144). En Puerto Rico se tomaba en el tercer cuarto del siglo XVIII café con miel por la mañana y entre día (Abbad y Lasierra [1788], 1959, 186).

A fines de la guerra magna en Cartagena solo había un café, y esta bebida empezaba entonces a sustituir al chocolate (Mollien, 1944, 317). En el Valle del Cauca, en 1854 rara vez se tomaba café negro en la hacienda La Paila, muy dulce en la cena, y algo en la mañana al levantarse (Holton, 1857, 475). En el propio Brasil, el consumo

como sedativo empezó a principios del siglo XIX, y apenas en 1824-1825 se incluyó en la ración de los soldados del imperio (Casgado, 1967, I, 231).

Inclusive en varias partes de América, no obstante darse el café, se sustituía con otros granos. Los de la ‘majerioba’ *Senna alata* en el nordeste del Brasil (Casgado, 1967, I, 303), y los de *Senna occidentalis* o ‘potra’ en el Chocó (Archer, 1934, 6), lo mismo que en el Valle del Cauca a principios del siglo XX (experiencia personal). Aún se hacía café de maíz quemado molido, adicionado con huevo batido (caspiroleta).

## 2. Té

La *Camellia sinensis* se empezó a conocer en Europa desde fines del siglo XVII, y ha adquirido amplio uso en el hemisferio norte. En América equinoccial, donde la introducción fue tardía (Patiño, 1969, IV, 369-374), se empleó inicialmente el té como tónico o antidiarreico por su concentración de taninos, y solo en los últimos años comenzó a generalizarse el consumo como bebida estimulante, aunque no en las capas populares sino en las medias y altas. Ya se cultiva con buenos resultados en regiones temperadas de Colombia, así como en el Ecuador, el Perú y, desde luego, en el Brasil.

## 3. Kola

La nuez de kola (*Cola acuminata*) es una esterculiácea originaria del África occidental. Considerada en su región de origen como árbol sagrado o fetiche (Schnell, 1957, 40, 57, 77, 124-125, 175), sus semillas se emplearon como masticatorio o para ofrendas religiosas y rituales. Se esparció por Europa a raíz de los descubrimientos de la costa africana, y en la farmacopea del Viejo Mundo empezó a figurar desde fines del siglo XVII como tónico (Patiño, 1969, IV, 367-369). Aunque se han hecho ensayos en pequeño de cultivarla en América, poco éxito se ha tenido, y toda la necesaria debe ser importada para uso medicinal o industrial. Con el extracto fluido de la semilla se prepara la bebida gaseosa llamada *kola*, que empezó a conocerse en Colombia desde principios del siglo actual.

## H) Bebidas gasificadas

Diversas gaseosas de reciente difusión usan sustancias vegetales, como jengibre (ginger-ale), cáscara de *grape-fruit* con la adición del extracto de hojas de cacao (coca-cola y pepsi-cola), etc. En la mayoría de los casos, ni siquiera se emplea el vegetal puro sino en forma sintética. El valor alimentario de todas ellas es nulo,

con el agravante de que el consumo prolongado tiene inconvenientes (Góngora y López y Young, 1953, 28).

#### **Refrescos**

Son bebidas no alcohólicas con distinto grado de concentración de los elementos componentes, desde muy aguadas o chirles hasta muy espesas. Incluyen algunas de las carbonatadas o gaseosas mencionadas atrás, el tiste de Guatemala, las alojás de Bolivia y el norte argentino, el champús y el guarrús del Valle del Cauca; la caspiroleta, horchatas, limonadas y jugos de frutas diversas o mezclas de ellas; chuyaco y salpicones o ensaladas de frutas, y los que se usan en el Ecuador interandino en Semana Santa, como el *rosero*, la mazamorra morada de *Vaccinium* y el *sangorache* de maíz morado.

#### **Nieve, hielo, helados**

Un viajero que estuvo en la China a fines del siglo XVI y principios del XVII, hablando sobre el suministro de mantenimientos para Beijing con utilización de la red fluvial, dice lo siguiente: “En el verano, para llevar allí las cosas frescas, acostumbran mezclarlas con hielo, que tienen preparado en diversos lugares por el camino; no se sirven de él para beber, sino solo para mantener las cosas frescas, que no se pudran o marchiten por el camino a causa del largo viaje, que es de uno y de dos meses...” (Carletti, 1983, 160).

En su edición de 1571, el médico sevillano Nicolás Monardes hace el elogio de la nieve como cosa saludable (Monardes, 1571), aunque fue censurada por el filósofo Vives (García Mercadal, 1962, 50-51). El también médico Sorapán de Rieros indica las diversas maneras cómo en su tiempo (principios del siglo XVII) se podía usar la nieve para enfriar (Sorapán: Sbarbi [1875], 1980, III 196-197). La nieve se llevaba en esa época a Madrid en borriquillos por los llamados neveros, y los primeros establecimientos estaban en subterráneos (Deleito y Piñuela, 1966, 127; 1968, 162-166; Defourneaux, s. f., 85).

En cuanto a América, aunque había nieve en el volcán de Agua cerca a la ciudad de Guatemala, no se usaba allí entre la gente: “Solamente echa menos la delicia de los hombres, y en especial el vicio de los mal contentadizos, la frescura y recreo de la nieve” (Fuentes y Guzmán, 1969, I, 220). Pero el servicio se estableció después, porque en un informe del Presidente de Guatemala de 1818, se dice que el asiento de nieve se organizó en 1754 y que el último remate anual había producido la suma de 277 pesos con dos y medio reales (Fernández, 1907, X, 529).

En su ascensión al volcán Puracé, en mayo de 1831, el científico francés Boussingault halló una india cargando nieve para llevar a Popayán, donde la carga de 100 kg se vendía por tres pesos (Boussingault, 1903, V, 75). Se utilizaba para enfriar el infaltable tinajero (Arboleda, 1926, 12, 284).

En una descripción de Lima de mediados del siglo XVII, dice: “La gente regalada la bebe [el agua] destilada, y en verano enfriada con nieve que se trae de quince leguas de aquí y hay nevería de ella, y se vende a real la libra” (Cobo, 1956, II, 315).

Con respecto al hielo, que ya requiere una manipulación más compleja, solamente se ha hallado el dato de que en 1873, en una hacienda de Aragua en Venezuela, había una máquina para prepararlo (Vila, 1970, 117).

La elaboración de helados con leche habría empezado en Baltimore, en 1851 (Prentice, 1946, 200).

### **Condimentos**

En el período colonial se introdujeron como artículos comerciales y no para cultivar, las especias asiáticas: pimienta (*Piper nigrum*), canela (*Cinnamomum zeylanicum*), nuez moscada (*Myristica fragrans*) y jengibre (*Zingiber officinale*), este sí sativo, lo mismo que todos los sazoadores culinarios tradicionales en el Mediterráneo. En el período republicano se trajeron otros condimentos y de algunos se ensayó la siembra en varios países americanos, especialmente del área circuncaribe. La historia de todos ellos se hizo en otra obra, donde el lector hallará los detalles especie por especie (Patiño, 1969, IV, 131.159).

### **Animales introducidos**

Una verdadera revolución para los pueblos americanos la constituyó la introducción de animales domésticos del Viejo Mundo, como consecuencia de la conquista española. De un solo golpe se incorporaron a la dieta americana fuentes productoras de proteína animal antes desconocidas (Patiño, 1970-1971, V). No tanto por la carne misma, que tuvo sustitutos adecuados en la época prehispánica con los animales de caza o los domesticados (perro mudo, cuí, etc.), sino por productos tales como la leche y el queso, cuyo uso desconocían los pueblos americanos. Aun el pavo, producto autóctono de volatería, solo llegó y se difundió en Suramérica por influencia española, lo mismo que en Europa, hallando dondequiera aceptación inmediata: “En todas partes se tiene la carne de estos pavos por muy regalada, de manera que apenas se hace convite o boda en que no se sirvan a la mesa; pero

mucho más regalada es la pava nuevecita antes que comience a poner” (Cobo, 1956, I, 330; Vives: García Mercadal, 1962, 53-54).

Las especies criadas con fines alimentarios: vacas, ovejas, cabras, puercos; gallinas, gansos y palomas, se difundieron desde casi el momento mismo en que los europeos pisaron suelo americano en casi toda la extensión del hemisferio. Su influencia fue de efectos duraderos, aunque en muchos casos, retardados, por dificultades para la aceptación por parte de la población americana debido a motivos culturales, o por física imposibilidad de utilizar tan valiosos elementos, como ampliamente se explicó en otra obra (Patiño, 1970-1971, V, 11-20).

Es verdad que todavía a más de cuatro siglos de efectuado este trasplante de elementos de cultura material, una capa muy importante de la población suramericana no hace uso intensivo de productos tales como carne, leche, huevos. Ello se debe a factores socioeconómicos y políticos, que limitan la capacidad adquisitiva de una parte de la sociedad, como ya se dijo en el capítulo V.

En el caso de las gallinas, por ejemplo, aunque los indios las criaban, por lo general no las consumían, sino que las destinaban –unto a sus huevos– a la venta para pagar tributos o para adquisición de telas y otros artículos manufacturados. Aun sin esto, varias tribus se han abstenido de comer unas y otros, como en el Ecuador interandino en el siglo XVI (Atienza, 1931, 74), los mískitos en el XVII (W. M. Churchill, 1732, 296), y en nuestros días, los quijos (Oberem, 1970, I, 131, 164) y los cubeos (Goldman, 1963, 64-65).

En la altiplanicie boliviana, las ovejas se conservaban casi como miembros de la familia, sin siquiera querer venderlas. Un viajero tuvo que matar una para poderse aprovisionar, porque los dueños no querían desprenderse de sus pécoras mimadas (D’Orbigny, 1945, III, 971).

En cuanto a la leche, poco o nada la han usado los amerindios. Este y otros lacticinios, si los producen, han sido de preferencia para la venta (Azara, 1969, 221; Humboldt, 1941, I, 69; Valcárcel, 1945, 128; Bejarano, 1950, 187). En el capítulo IV se habló de la ausencia de la enzima lactasa en el estómago de los pueblos distintos de los del norte de Europa. El uso más bien restringido de lacticinios se estudió en otra oportunidad (Patiño, 1970-1971, V, 245-248).



### XIII. Menaje introducido

LA GRAN DIFERENCIA ENTRE el menaje indígena y el europeo fue el uso del metal para la vajilla del Viejo Mundo. En la época de los descubrimientos, los libros de cocina españoles hablan de cosas tales como tovajas (toallas) y paños de mesa o manteles, cuchillos y aguzadera para ellos; saleros; sartenes; cazuela y cazoletas; escudillas; platos; calderos; pailas; marmitas (del francés *marmite* = olla de cobre con pies).

Como lo dice el arcipreste de Hita:

Luego el primero día el miércoles corvillo  
en las casas, do anda, çesta nin canistillo  
non dexa tajador, bazin, nin cantarillo,  
que todo non lo muda sobre limpio librilla.  
Escudillas, sartenes, tinajas, e calderas,  
cannadas,<sup>1</sup> barriles, todas cosas caseras  
todo lo fase lavar a las sus lavanderas,  
espectos,<sup>2</sup> et garrales, ollas, e coberteras.

(Ruiz, J.: Sánchez *et al.*, 1966, 263).

Muchos de estos trastos eran de cobre, y otros de hierro.

A la isla de Cubagua, escasa de agua y rica en perlas, se llevaba el precioso líquido en la primera mitad del siglo XVI, desde la vecina Margarita, en barriles, toneles o cántaros de cobre (Castellanos, 1955, I, 581).

Los españoles que bajaron por el Amazonas con Lope de Aguirre, pasando

---

1. Cannada: recipiente o medida para agua.

2. Especto, espeto, espetón: asador.

la isla de Martín García, cambalacheaban las joyas de oro con los indios, dando “fasta los platos de estaño y peltre, que pensaban que era plata, y fasta las pailas que pensaban que era oro” (Zúñiga: Cuervo, 1892, II, 511-512).

Durante el encuentro inicial de las fuerzas procedentes del occidente y el sur de la Nueva Granada al mando de Belalcázar, sobre el río Sabandija del actual Tolima, con las que, provenientes del Nuevo Reino, capitaneaba Hernán Pérez de Quesada, aquel le regaló a este una vajilla de plata (Groot, 1889, I, 68).

Cuando llegaron los españoles a la sabana de Bogotá, en Turmequé hicieron cuatro trompetas con pailas que traían (Castellanos, 1955, IV, 217).

En las ordenanzas náuticas del 24 de noviembre de 1550, dictadas por la Casa de Contratación de Sevilla, se dispuso el empleo de medidas de palo y de cobre para vino y agua, “según que en esta ciudad se usan” (Friede, 1975, I, 67).

Cuando, en el siglo XVIII, se viajaba a caballo en el Valle del Cauca, en las sillas jerónimas se llevaban colgadas ollas y olletas de cobre para preparar los alimentos y el chocolate (Arboleda, 1928, 388).

Por la misma época, ya en los llanos de Venezuela el hierro se usaba juntamente con el barro para fabricar las tarteras o budares en que se hacía el cazabe (Altola-guirre, 1908, 281).

Con la industrialización, primero en Inglaterra y luego en los Estados Unidos, empezaron las piezas antiguas de cobre a ser reemplazadas por las de hierro. Para fines del siglo XIX esto era evidente aun entre tribus indígenas apenas aculturadas, como los bribbrís de Costa Rica, entre quienes el hierro había ocasionado la decadencia de la cerámica y la alfarería (Gabb: Fernández, 1883, III, 368, 371).

Aunque todavía en algunos sitios se ven platos de hierro esmaltado, el aluminio ha reemplazado al hierro durante el siglo actual. La utilería culinaria de aluminio ha penetrado hasta las tribus selváticas, con la tremenda difusión de las mejoras tecnológicas.

### **1. Vidrio**

El vidrio fue ignorado por los pueblos americanos. Por eso, cuando lo conocieron, este fue el señuelo, en forma de espejos y cuentas, para el intercambio comercial con ellos, por oro, perlas, alimentos.

Botellas y frascos de vidrio entraron a formar parte del menaje doméstico en las posesiones españolas.

Hasta en la lejana Amazonia los frascos de vidrio se consideraban como el

mejor recipiente para que las cosas se conservaran sin dañarse en el clima permanentemente húmedo (Figueroa, 1904, 277).

En Puebla existió la única fábrica de cristalería en Méjico en el siglo XVII (Gage, 1946, 43), y otra en Ica, Perú, cuyo primer operario fue el criollo Francisco del Guerto: hasta se sembraba en los alrededores la yerba de vidrio (*Salicornia curo paca* L.) (Calancha, 1639, 54 755).

Escaso consumo de vidrio en la Nueva Granada a mediados del siglo XIX hacía no aconsejable intentar fabricarlo antes de 100 años (Holton, 1857, 269).

## 2. Loza

La vajilla de plata fue desalojada en Europa por la porcelana desde principios del siglo XVII, cuando se empezaron a recibir piezas chinas del período Kangshi (Muñoz, 1956, 192-193). Pero en América la loza china se conoció desde fines del siglo XVI, con motivo de la navegación Acapulco-Manila, y aun la recursividad americana se dio trazas para sustituirla: “porque de pocos años a esta parte [¿1640?] han dado en contrahacer la de China, y sale muy parecida a ella, particularmente la que se hace en la Puebla de los Ángeles en la Nueva España y en esta ciudad de Lima, que es muy buena y de lindo vedrío y colores...” (Cobo, 1956, I, 115).

El virrey Messía de la Zerda trajo a la Nueva Granada loceros de España para que enseñaran el arte (Groot, 1889, I, 135).

De todos modos, las familias pudientes importaban loza europea. Porcelana de esa procedencia se utilizaba en la hacienda de Japio a principios del período republicano (Hamilton, 1955, II, 64).

## 3. Cerámica

Los españoles aprovecharon la capacidad indígena para la cerámica, enseñando el uso de la rueda de alfarero. Un requinte de los españoles, que necesariamente debían sustituir el vino por el agua en América, llevó a la elaboración de los filtros de piedra porosa o de barro. Así lo consignan viajeros por el Magdalena (Nare) (Holton, 1857, 75) y por el Cauca (*ibid.*, 391), donde el agua se reposaba durante ocho días en tinajas para sedimentar.

## 4. Elementos para limpieza

Indispensable en el tema que venimos tratando es el empleo de sustancias y adminículos para limpiar las vasijas y las cocinas.

El estropajo o cedazo de origen africano y asiático fue introducido por los españoles y ha tenido un amplio uso en sustitución de la esponja marítima.

También los españoles introdujeron la técnica de la fabricación del jabón a base de lejía, pues los indígenas usaban limpiadores vegetales, como el chambibe (*Sapindus saponaria*), la cabuya y otros (Patiño, 1972, 172-179).

#### XIV. Proceso de la aculturación alimentaria en América

TODOS LOS PUEBLOS PRIMITIVOS y la mayor parte de los civilizados tienen una aversión invencible por los alimentos que no les son conocidos o que constituyen patrimonio de otros grupos étnicos. La mayor o menor incapacidad para cambiar las costumbres alimentarias y la mayor o menor rapidez con que se hayan adoptado alimentos extraños, han tenido mucho que ver con la supervivencia de grupos humanos en medios o ambientes extraños u hostiles, o con el dominio de unos pueblos por otros que no son tan remilgados en este particular, como es el caso típico de los portugueses.

Una de las causas del escaso éxito inicial de la colonización española en las Antillas mayores consistió en que –al tiempo que había dificultades de comunicación para traer los suministros tradicionales– los peninsulares no se acomodaban a los alimentos indígenas, como el insípido cazabe (Colón, H., 1947, 159). El insigne naturalista Bernabé Cobo confiesa que no se pudo acostumbrar al cazabe en Santo Domingo, donde a menudo faltaba el pan (Cobo, 1956, I, XII). Esto mismo seguía entorpeciendo los planes de inmigración dirigida desde Canarias y otras partes dos siglos después (Rodríguez-Demorizi, 1942, I, 354). Inicialmente, cuando no había suficiente ganado, los españoles se vieron precisados a comer culebras perezosas, o sea, boideos (Casas, 1909, 42).

En Jamaica, al principio tenían que contentarse con hutías (*Capromys* spp.), los roedores nativos, y cazabe (Colón, H., 1947, 312, 314).

Estos alimentos extraños fueron sindicados de ser dañinos (*ibid.*, 162; Mercado, 1957, IV, 44).

Lo mismo ocurrió con los indígenas. A este cambio alimentario, por lento que haya sido, atribuye un autor del siglo XVI la extinción del 29/30 de los indígenas americanos (Acosta, 1954, 78).

En ello quizá tuvo mucho que ver la repugnancia psicológica por lo extraño. Los muzo-colimas al principio hacían mucho asco a la comida de los españoles (Latorre, 1919, 119), en tanto que los patangoros eran más receptivos (Aguado, 1917, II, 132; —, 1956-1957, II, 82).

En la segunda mitad del siglo XVI, los indígenas de Quito no comían berenjenas, pepinos ni anís, entre los alimentos importados (J. de la Espada, 1897, III, 73).

Otros casos se han visto o se verán en diferentes lugares de esta obra.

Pero el implacable proceso de aculturación fue gradualmente abriéndose paso, tanto para alienígenas como para terrígenas, y fue más intenso, como es natural, donde el contacto de los distintos grupos étnicos era proporcionalmente más estrecho, como en las ciudades, encomiendas, etc.

El propio almirante Colón se acostumbró a comer cazabe y ajes (*Dioscorea*) en Jamaica durante su prisión (Colón, H., 1947, 160). Algunos peninsulares no solo comían cazabe de yuca, sino que se dedicaban a la granjería de producirlo (Cobo, 1890, I, 352; Casas, 1951, II, 87, 104).

Las papas en el Perú eran comida de indios y aun de españoles (J. de la Espada, 1881, I, 130). Sobre todo los peninsulares pobres suplían el trigo con la papa (Cobo, 1956, II, 315).

La harina de maíz tostado mostró sus ventajas, especialmente para las expediciones guerreras (Vargas Machuca, 1599, 50-50v.).

Los portugueses en el Brasil nunca emprendían “bandeiras” al interior, sino después de la cosecha de yuca y preparación de cazabe.

En el otro sentido, también ya a fines del siglo XVI se notaron casos de aculturación (Vargas Machuca, 1599, 138). La carne de vaca es buen ejemplo (Cobo, 1891, II, 358). Fue usada más frecuentemente por los indígenas que servían a españoles, como los de Tamalameque; los demás comían pescado (Latorre, 1919, 17). Así también ocurría en Barquisimeto, Venezuela, con las carnes de vaca o de carnero, de las que a veces participaban los indígenas que recurrentemente venían a hacer labranzas a las haciendas de los españoles (Arellano Moreno, 1950, 124). En Paute, Ecuador interandino, algunos indios en 1582 ya comían carne y pan (J. de la Espada, 1897, III, 167), y los de Loja consumían berenjenas y otras cosas de las introducidas (*ibid.*, 204).

Más adelante los andaquíes, tan rebeldes, comían maíz tostado con azúcar molido (Serna, 1956, I, 280).

Pero la praxis más efectiva de la aculturación alimentaria se verificó a través de las cocineras indígenas. Conocido es el hecho de la escasa inmigración de mujeres

españolas a América, no solo en las expediciones iniciales de descubrimiento y conquista, sino ya asentada la vida colonial. El invasor europeo tuvo que satisfacer sus necesidades sexuales en las mujeres indígenas, con lo cual se inició un proceso de miscigenación que no ha terminado.

Es también una constante histórica el hecho de que no valieron las repetidas cédulas y amenazas de las autoridades españolas para que los súbditos casados que venían a América volvieran a la Península a hacer vida con sus mujeres, o las llevaran consigo. El europeo no solo estaba más a sus anchas en este particular con las mujeres indígenas, sino que hubo una mutua atracción, responsable en gran medida de la eficacia del proceso aculturador. Un autor afirma que así como la mujer india fue el mejor vehículo y el más eficaz de transculturación europea, el varón foráneo fue mejor receptor de la cultura americana que la mujer europea (Salas, 1960, 19-20). Hecho que ya había sido señalado por una autoridad, a propósito de las plantas medicinales (Monardes, 1571, 87).

Concretando este postulado al nivel doméstico, es muy sugestivo que siempre en los repartimientos de indígenas dominados, con motivo de expediciones de conquista, se hable de la asignación de indias jóvenes para servir de cocineras a los expedicionarios. Esta pudibunda ficción es sumamente común en los documentos. Pasada la etapa de conquista, las tribus sometidas debían enviar regularmente, como tributo, mujeres para el servicio del encomendero y aun del doctrinero, porque en este, como en otros aspectos, laicos, seglares y religiosos sentían los mismos apremios y sabían satisfacerlos de la misma manera.

Muy claro se ve esto en los estatutos dictados para los clérigos de Indias. El padre José de Acosta, eminente tratadista de cosas de América, donde residió 17 años (1571-1587), en su *De procuranda indorum salute* (1588) reprocha a varios de sus cofrades que vivían en Indias: “Dicen que no se han de guisar ellos la comida y cumplir los demás quehaceres, y para eso son necesarias las mujeres. Como si los varones no pudiesen prestar esos servicios, y más los indios siempre prontos a cualquier obsequio. O si creen imprescindible la limpieza de las mujeres, tómenlas enhorabuena viejas, de aquellas de quienes se dice que no dan ya fuego ni humo” (Acosta, 1954, 527-528). El capítulo de Lima había dispuesto desde 1566 que los doctrineros no tuvieran a su servicio indias jóvenes junto a los monasterios (Calancha, 1639, 530).

Si de los religiosos se pasa a los laicos, cabe consignar que, según una cédula real de 1714, recordatoria de disposiciones anteriores, los corregidores querían tener en su casa, “con título de cocinera, una india de corta edad debiendo ser vieja y dos o tres indios que le sirven” (Arcila Farías, 1966, 348).

La costumbre de los españoles americanos de tener abundante servidumbre indígena (Friede, 1975, VIII, 243-244) y negra hasta para los más ínfimos menesteres caseros, fue instrumento importante en este cambio cultural.

Se consideraba denigrante para los peninsulares todo lo que se hiciera de puertas para adentro, especialmente en el ramo culinario. Diego de Nicuesa quiso afrentar al traidor Lope de Olano, que le había dado cantonada en Urabá, poniéndole a moler maíz delante de los expedicionarios de la costa norte de Panamá (Oviedo y Valdés, 1959, III, 181). Necesariamente la mujer indígena llenó este vacío.

Hernán Pérez de Quesada, cuando quedó encargado del gobierno en la recién fundada Santa Fe de Bogotá, por viaje a España de su hermano el licenciado Gonzalo, prefería rodearse de la gente que trajo Belalcázar del Ecuador y del Perú, yanaconas e indias hábiles en labores de cocina, y ellas nada remisas de su cuerpo (Simón, 1981-1982, IV, 54). A tanto llegó el abuso en dicha ciudad y en otras del Reino en ese particular, que se contaban hasta 200 indias de servicio por casa, y en 1604 se autorizó por real orden al presidente Juan de Borja, para que solo dejara dos indias por casa (Konetzke, 1958, II, 124).

El niño indígena o mestizo fue el segundo factor eficaz de la transculturación alimentaria en América. En todas las comunidades, el niño come alimentos que raras veces prueban los adultos. En la Botánica aplicada hay listas de las llamadas “frutas para muchachos”, o sea, aquellas que por varias razones, y a causa principalmente de prejuicios culturales, no son consumidas por los adultos.

Muchos niños mestizos sin duda enseñaron a sus padres españoles a probar determinados alimentos.

### 1. Aculturación alimentaria

En el Ecuador interandino los mestizos han incorporado a su dieta alimentos introducidos, tales como col, zanahoria, coliflor, remolacha y cebolla, y casi han conservado el monopolio de un alimento terrígena: el chocho (*Lupinus*) (Burgos Guevara, 1970, 186). Esto trae consigo una degradación de la dieta; en el momento en que el indio se acultura, empeora su alimentación, y pasa a consumir fideos y arroz, que constituyen la dieta de los mestizos desposeídos (*ibid.*, 187).

Para Venezuela, un autor indica que en alimentación los negros aportaron mucho en dulcería popular, parte de origen árabe; incorporaron maíz al coco, como en la mazamorra, y usaron el envoltorio de hojas de plátano (Acosta Saignes, 1955, I, 33-34). No parece que en Colombia la influencia negra haya sido muy importante en este aspecto, como sí lo fue en el Brasil, sobre todo en Bahía y Recife, donde la

temprana introducción de alimentos africanos, como el dendé o la palma de aceite y el quimbombó (*Hibiscus esculentus*), dio una fisonomía muy notable a los platos africanizados.

El nance, una fruta muy común en Centroamérica (*Byrsonima crassifolia*), en la segunda mitad del siglo pasado se utilizaba en Nicaragua encurtido en alcohol y se comía como sustituto de la aceituna (Belt, 1888, 6).

Todo esto le da a la alimentación en América tropical un carácter mestizo, de origen complejo. Cada día sufre nuevas modificaciones, a medida que va calando la influencia de alimentos foráneos, cuyo consumo es insistentemente inducido por los modernos métodos de difusión.

## 2. Comidas introducidas

Desde luego, las comidas preferidas por los españoles de las épocas iniciales de descubrimiento y conquista, antes de que se establecieran en el Nuevo Mundo los animales y las plantas por ellos introducidos, debieron de haber sido aquellas a que estaban acostumbrados en su país de origen. Esto se refleja en los datos sobre aprovisionamiento de las expediciones.

Se han conservado en detalle los preparativos de la expedición de Pedrarias Dávila a Panamá (1513-1514), que incluían en el matalotaje, fuera de muchos otros rubros, cincuenta arrobas de arroz y cien vacas enjarradas (Serrano y Sanz, 1918, I, 318, 333).

Para la expedición de Gil González Dávila al Istmo en 1520, se compraron en Sevilla 600 qq de bizcocho, 209 arrobas de vinagre, 54 hanegas de garbanzos, 24 de habas, 1 de lentejas, 10 arrobas de miel, 3 botas de atún abadejo, 6 docenas de pescadas, 23 arrobas de arrayas, 2.000 caballas, 40 tocinos, 510 ristras de ajos, 40 docenas de tallos,<sup>1</sup> 2 hanegas de mostaza, 2 qq de arroz, 2 qq de pasas, 1 arroba de almendras, 4 arrobas de alcaparras, 12 cahices de sal, 6 almudes de aceitunas menudas, y un cuarto de carne salada, para el trayecto de la Península a Canarias (Cuervo, 1894, IV, 94). Aparecen en otra cuenta, 615 arrobas de aceite de comer, 53 botas de vino blanco, 50 de vino Murviedro y 10 pipas de vino de Sanlúcar (*ibid.*, 98; Medina, 1913, II, 184).

En la armada de Pedro de las Roelas hecha en 1563-1564, figuran suministros de bizcocho ordinario, bizcocho blanco para el general y el almirante, vino, vaca, pescado salpreso, puerco salpreso, habas y guisantes, arroz, queso, aceite, vinagre

---

1. ¿Tollas?

y ajos. Se da la cantidad diaria o ración que recibía cada marinero o soldado (Haring, 1939, 348).

Cuando la segunda ocupación de Trinidad por las fuerzas de Fernando de Oruña y de su lugarteniente Ibagüen y Vera (1597), los españoles se alimentaban de pan, vino, aceite, vinagre, garbanzo, legumbres y pescado (Arellano Moreno, 1950, 207). Es decir, alimentos típicamente españoles.

En un decreto de 1665 sobre aprovisionamiento de la Armada de Barlovento aparecen los mismos suministros que para Pedro de Roelas, con escasa diferencia (*ibid.*, 349-350).

A medida que se fueron difundiendo y consolidando los cultivos de las plantas introducidas y la cría de los ganados de todo género, fueron haciendo los españoles uso gradual de alimentos tradicionales, ya producidos localmente. Algunos, sin embargo, se siguieron importando de la Península, debido a las presiones de los comerciantes europeos que no querían perder los monopolios de harina, vino, aceite, etc., que detentaban. Estas vituallas, pues, siguieron siendo escasas y caras, porque la navegación no era tan regular como para mantener un abastecimiento permanente.

Fue variable la difusión de los alimentos en la vasta extensión de los dominios españoles, tanto en la secuencia cronológica como en la intensidad del consumo. Los ganados vacunos se multiplicaron con gran rapidez, y por eso no es raro en los climas calientes hallar el consumo de carne de res entre tribus más o menos sometidas. El de carne de carnero predominó en la región andina, como el reino de Quito.

Ahora bien, el hecho de que se produjera con relativa facilidad algún producto comestible en una región determinada, no fue garantía suficiente para que el consumo de tal producto se generalizara en toda la población. Gallinas, pollos, huevos eran producidos por el indígena, quien no los consumía, pues tenía que entregar gran parte de toda su producción como tributo al encomendero, al cura o doctrinero y a cuanto funcionario pasara por el lugar, o bien llevarlos obligatoriamente al mercado en determinados días.

Le quedaban al indígena como alimentos básicos los tradicionales: maíz, tubérculos (yuca y batata en climas calientes; arracacha, papa, ulluco y otros, en las vertientes y mesetas altoandinas), sus nativos cués y el frisol como fuente proteica, el ají y algunas verduras. De las introducidas asimiló rápidamente la cebolla, el ajo, el repollo y otras pocas.

El aporte más definitivamente efectivo lo constituyeron las cosas de dulce, pues el cultivo de la caña de azúcar halló condiciones muy favorables en el área, y este

elemento permitió la preparación de conservas, no solo de frutas importadas (cítricos, rosáceas) sino de las nativas, como piñas, guayaba (véase atrás). El simple consumo directo del jugo del tallo (guarapo), fue una adición notable y de permanente arraigo.

No solamente esto. El consumo de dulces en todas formas fue rasgo característico en la comida americana desde fines del siglo XVI. Los viajeros en Indias señalan la costumbre de comer dulce como prerrequisito para beber agua.

El plátano se difundió con gran rapidez, y se utilizó no solo como hortaliza y fruta, sino para la preparación de bebidas y vinagre.

. . .

Con haber sido valioso el aporte hecho por los españoles de elementos vegetales y animales para enriquecer la dieta, quizá más importante, en términos de bienestar y fruición, se debe considerar el proceso de preparación de los alimentos. El refinamiento culinario fue evidente, pues los datos sobre la época prehispánica concuerdan en que la comida indígena era poco elaborada o repulgada.

Para apreciar la evolución alimentaria en orden cronológico, se harán unas transcripciones de los escasos documentos que sobre el particular se han conservado.

En cuanto a la parte andina ecuatorial, la relación de Quito de 1573, cuando habían transcurrido casi 40 años de la conquista, expresa de los indios: “Su mantenimiento ordinario es vino hecho de maíz, que los españoles llaman chicha y los naturales azua, y unas yerbas que llaman yuyos, y papas y frísoles y maíz cocido; cualquiera cosa destas cocida con un poco de sal es su mantenimiento, y tienen por buena especia, de que se aprovechan en sus guisados, el ají. Todas estas cosas las cogen alrededor de sus casas” (J. de la Espada, 1897, III, 226). A renglón seguido dice que criaban gallinas y algunos puercos y tenían labranzas de trigo.

En la misma ciudad, tres cuartos de siglo después (1650), no había variado mucho el patrón alimentario, según la relación del canónigo Diego Rodríguez Docampo:

Son muy pobres y necesitados, sustentanse con maíz tostado hecho bolas y mazamorra; comen papas y unos gusanos que se crían en la tierra, gruesos, que llaman cusos, y otro género de pescadito que se cría en los ríos, que llaman choncho, y ocas,

ollocos, maxuas, arracachas, zapallos, jíquimas y avincus, raíces que se dan debajo de la tierra, como las papas, que se llaman turmas; y así mismo ají, que con otro que llaman chiche<sup>1</sup> sabe y huele a camaroncillos; así mismo con yerbas, que llaman yuyos, de diferentes maneras; unas se nombran paico, que esta es buena para dolores de estómago, vientre y muelas; y otras yuyoslluto [hoja de ulluco], guacamullos, chimborazo, chulco [*Oxalis*], la hoja del nabo, altramuces, fríjoles, habas, alverjas y quinua, esta es buena como arroz, para suelda con suelda y en agua para la orina (*ibid.*, III, 75).

En Otavalo, también la parte andina ecuatorial, pero cerca de los pastos y quillacingas, en 1582, según la relación de Sancho de Paz, ocurría lo siguiente: “Los mantenimientos que antes usaban y tenían esos se usan agora, y comen carne de carneros de la tierra y de Castilla, y antiguamente no lo comían sino los caciques y señores. También usan de los mantenimientos que nosotros [los españoles] usamos. Solían antes comer maíz, y frísoles y altramuces y papas y camotes, que nosotros llamamos batatas, y muchos géneros de yerbas” (J. de la Espada, 1885, II, 237). O sea que, con escasas excepciones, se continuaba consumiendo la comida tradicional, con la adición de algunos pocos elementos introducidos.

Los indios en Quito, “en lugar de pan comen a puñados la harina de cebada sin florear, y a esto llaman masca” (Serra, 1956, II, 237). “En Quito comen muchísimo ají, y a más del sobrado que llevan los guisos y potajes, sacan de ello molido en fresco a la mesa, y cada cual toma su cucharada, y en casas de distinción los fríen con manteca. Allí no usan comer con cuchara ni tenedor, sino con las manos, a no ser chapetones. Tampoco cortan el pan, sino que lo despedazan” (Serna, 1956, *loc. cit.*).

En Mongua, al nordeste de Tunja, se cultivaba mucha papa, “que echándolas en hoyos con agua, que de continuo le mudan a tiempo, fabrican un manjar de fétido olor, que lo liquidan en mazamorra y le llaman futes, y dicen ser propicio al estómago” (Oviedo, 1930, 45).

Según el mismo autor, en Vélez, a pesar de la producción variada, su comida “por lo común es caldo mal hecho, con ají y chicha” (*ibid.*, 163).

La vida de los muiscas en la segunda mitad del siglo XVI, según una carta del presidente Venero de Leiva del 19 de enero de 1564, era miserabilísima:

---

1. Véase el subtítulo “Alimentos de origen animal”, *Camarones*.

Y es gente tan pobre que parece imposible poder dar nada [de tributo]; porque andan desnudos y descalzos y no tienen casas sino a manera de las cabañas de los viñadores de España, hechas de hierba, y duermen en el suelo y no tiene ninguno más hacienda de una olla para cocer algunas raíces y turmas de la tierra, que es su comida, y una cantarilla para traer agua y una escudilla de palo para beber, y en diez mil bohíos suyos no hallarán más que esto (Friede, 1975, V, 115).

Poco había variado esta situación dos siglos después (1783):

Ellos [los muisca] parecen frailes vitorios precisados a una exacta abstinencia de carnes, alimentándose de un insubstancial ajiaco<sup>1</sup> (este es el nombre de la comida) o de una insípida mazamorra, composición de turmas y harina de maíz o panizo, molido a brazo y hecho una masa de sémola. Tienen por bebida la chicha, que es un licor usual entre todos, compuesta de una masa de maíz, de una porción adecuada de masato, o panela, o miel de caña dulce, cuyos ingredientes, mezclados y confundidos entre sí con el agua correspondiente, se fermentan en unas vasijas que llaman múcuras, y a pocos días se prepara una bebida fuerte, corroborativa y muy acomodada al gusto, lo cual equivale en estos naturales al vino de la Europa. Yo la he bebido varias veces, y verdaderamente me apagaba la sequía y me servía de nutrición en el curso de mis caravanas. Los arrieros se mantienen con ella muchos días, como me lo han asegurado varios sujetos de fe en los pueblos; y uno de los mismos arrieros que me acompañaban aseguróme que en todo un año no había probado el agua, y que solo con chicha se había mantenido. Es bebida más o menos fuerte, según es mayor o menor la fermentación y su composición. De aquí nace el general trastornamiento de

---

1. Aunque ajiaco pueda parecer un derivado de ají (Cuervo, 1939, 508), es dudoso que se trate de una palabra muisca, y, en todo caso, no lleva ese ingrediente. Los romanos introdujeron en España el alioli, salsa hecha con ajos machacados en aceite, que se llamó *ajiacete* en Castilla, *ajo-aceite* en Aragón y *ajolio* en otras partes de la Península (Pérez, 1976, 114-146). Recuérdese que *ají* es vocablo del taíno (arawak), introducido en la Nueva Granada por los españoles.

embriagueces y borracheras que se observan en la República, particularmente en los días de mercado, que de ordinario son los domingos, y en algunas partes los viernes. Este vicio general en las provincias interiores del Reino tiene embotada la estimación, engrosados los humores, impedidas las potencias y entorpecidos los sentidos, siendo madre fecunda del desorden y de la ociosidad. Los blancos o cosecheros de comodidad y riqueza acostumbran matar un novillo, toro o vaca, y cecinada la carne la conservan para mezclar con el ajiaco. Los del vulgo no la gustan sino cuando trabajan a jornal, o cuando la fortuna les favorece en la montería, o cuando la muerte sensible de la vaca que tienen para el surtimiento de la leche les provoca el gusto con el fetor de sus carnes. A tal estado los conduce su desidia, su ociosidad y su ninguna aplicación a la agricultura (Finestrada, 1905, 105-106).

Afirmación esta última aviesa, pues si los indígenas sabaneros no producían ni lo necesario para sus personas, era porque las tierras les habían sido usurpadas por los amos españoles.

Por lo visto, y quizá con más rapidez en climas calientes, la población indígena fue utilizando algunos elementos introducidos.

En el siglo XVII, los danienes se alimentaban del *miflao*, hecho de plátanos frescos o secos (Wafer, 1888, 65-66). Posteriormente se ha hecho una encuesta más detallada sobre sus comidas y bebidas:

La base principal de la alimentación de los indios la componen el maíz y el plátano. Sus alimentos de predilección son: La *olla podrida*, compuesta de carnes de animales de caza o domésticos, con cuantas verduras se pueden procurar. Todo esto lo sirven en grandes fuentes, con un pedazo de sal en el medio, quedando así muy simples los bocados que se sacan de los bordes y demasiado salados los del centro. Todos los indios de una misma casa y los invitados comen en un mismo plato. –El *mato* o tamal que preparan moliendo el maíz verde, dejándolo fermentar y cociéndolo luego envuelto en hojas. También lo preparan sin dejar fermentar el grano; entonces lo llaman *mato de opa*. –El *upe chaca*. Tuestan el maíz, lo muelen y lo someten a la ebullición con jugo de caña, lo ponen en hojas y lo dejan secar. –El *cuatirre*. Muelen bien el

maíz, le mezclan agua y lo cuelean, después lo ponen a hervir con cacao y lo dejan enfriar. Algunas veces reemplazan el maíz por el arroz. –La *cuata*. El maíz molido y mezclado con agua hierve durante un día con jugo de caña. Al día siguiente lo beben. –La *inna palo*. El maíz remojado y pelado es puesto a hervir con jugo de caña. Al retirarlo del fuego le agregan un tamal de maíz bien molido. Al rato le agregan otro tamal, a medida que lo van masticando, y lo toman sin fermentar o fermentado, indistintamente. Cuando lo hacen de maíz nuevo le dan el nombre de *inna palo tutu*. –Hacen también tamales de maíz y plátano, que cargan en sus excursiones y que disuelven en el agua de algún torrente, cuando les acosa la sed para obtener una bebida nutritiva, agradable y fresca. Las hojas en que van envueltos estos tamales deberán ser colgadas en alguna rama, pues si uno las bota se considera esto de mal agüero. Gustan mucho de la carne de marrano y de gallina, únicos animales domésticos que, con el perro, poseen los indios (Restrepo: Wafer, 1888, 125).

Un autor contemporáneo de Wafer dice que la chucula es un alimento hecho con harina de maíz, plátano maduro y cacao hervido a modo de mazamorra, y que también recibe el nombre de *zaaga* entre los indios cunas (Exquemeling, 1945, 64-65, 245-246).

Los siguientes datos son de mediados del siglo XVIII, cuando el proceso de miscigenación estaba más avanzado.

En La Palma, valle del Magdalena, hacia 1761, un testigo presencial informó que como tierra caliente que era, se daban allí maíz, yuca, plátanos y caña dulce de que se hacían conservas de guayaba; agregó: “Su principal alimento de aquellas gentes y desayuno, que es una comida que llaman soata, que se compone de maíz y hojas de auyama y otro espinola en lugar de chocolate por la mañana, y se compone de poco cacao y mucha harina de maíz” (Oviedo, 1930, 270). En 1796 poco había variado ese régimen (Urdaneta, BHA, XIV, 1924, 474).

Si de la comida popular se pasa a la comida criolla de las clases medias y pudientes, en los inicios del período republicano conocemos el relato del agasajo con que recibieron en 1811, en Medellín, a los diputados José Manuel Restrepo y Juan del Corral, que iban a Santa Fe de Bogotá, al Congreso General del Reino, procedentes de Santa Fe de Antioquia:

En el centro de la mesa había cuatro frascos de cristal, con vino de Sanlúcar. A los lados de estos, a conveniente distancia, dos frascos con mistelas de tres colores: amarillo, rojo, azul; estas mistelas fueron muy celebradas porque tenían los colores de la bandera republicana. Había otros frascos con horchatas, y las tapas eran claveles encarnados. En los platos de los convidados había confites traídos de Honda, que tenían almendras de corozo, pedacitos de almendra de cacao; además, rosquetes, tostaditas y bizcochuelos blanqueados, los primeros que hicieron en la villa las señoras Rojas, aquellas que también describió nuestro malogrado amigo don Eladio Gónima. Estos fueron muy celebrados, porque, además de la novedad, tenían letreros de carmín rojo que decían: ‘Viva la Patria’, ‘Vivan los diputados’, ‘Viva el Congreso’, ‘Viva la Federación’. Muchos convidados envolvieron estos bizcochuelos en papelitos y los llevaron a sus casas como patrióticos recuerdos. También había en platonos de plata postres llamados ‘bocado de la reina’ y ‘huevos chimbos’. En unos platos había tabaquitos muy bien doblados y encima tenían flores de jazmín blanco. La comida fue por la tarde. Fuera de las viandas, del pavo relleno y algunos otros accesorios, mereció un grande aplauso y un loco entusiasmo, un gran postre que, al partirlo por la mitad, salió de él una paloma blanca con un collar de cintas con los colores de la bandera nacional (Tisnés, 1980, 70).

Hay una descripción de la comida medellinense rutinaria, correspondiente a un día natural de 1826 y a una familia acomodada (Gosselman, 1981, 235-237).

Al finalizar la guerra de Independencia, el viajero inglés coronel Hamilton fue invitado en una hacienda de El Bolo, Valle, a una comida: “... primero la sopa, luego un plato de legumbres, seguido de carnes y frutas, las cuales, a su vez, fueron substituidas por dulces y queso que en Suramérica se usa comer mezclados como un solo plato” (Hamilton, 1955, II, 72).

Poco más tarde, en la hacienda El Medio, La Paila, se servía sancocho; no se usaban de modo alguno hortalizas; el tomate se echaba al sancocho. Se servía huevo frito y chocolate al final (Holton, 1857, 471). Suspiros (merengues) y almojábanas eran golosinas (*ibid.*, 473).

## XV. Escrutinio de la alimentación contemporánea

QUIZÁ EL FENÓMENO MÁS evidente en materia de alimentación es la nivelación en el consumo. Gradualmente van desapareciendo las discriminaciones de tipo alimentario por razones de estratificación social, y las diferencias que quedan provienen de la menor capacidad adquisitiva de gran parte de la población, que no puede comprar determinados alimentos, costosos por la producción limitada, cual ocurre con verduras tales como espárragos y alcachofas. En cambio, zanahorias, repollos, tomates y cebollas no revelan predominio en el uso por una u otra clase social.

Con el empuje que ha tenido en los últimos diez años la avicultura de tipo industrial y no casero, pollos y gallinas empiezan a consumirse casi cotidianamente en todas las clases sociales, no como en el pasado, en que la gallina se dejaba para ciertos días de la semana o para ocasiones especiales; por ejemplo, para alimentar a las parturientas.

La complejidad de la vida contemporánea ha traído consigo otra consecuencia: la reducción numérica de los alimentos y su menor diversidad, y la monotonía de la dieta, con ingredientes que se repiten día tras día casi sin variación. Por ejemplo, a principios del siglo actual, en el Valle del Cauca, el llamado entonces “arroz de Castilla” era servido solamente una vez por semana, mientras que ahora se ha convertido en un plato cotidiano.

Unos pocos alimentos nuevos empiezan a ser consumidos cada vez más por el grueso de la población. Las horchatas de avena y los preparados a base de harina de soya, obtenida como subproducto de la extracción del aceite, van hallando acogida entre las clases populares.

La gente se va volviendo cada vez más dependiente de la propaganda en esta sociedad de consumo, y el prestigio de las cosas que se alaban como excelentes

en la radio o en la televisión vence las resistencias que de otro modo la inercia alimentaria muestra en todas partes del mundo.

Estos patrones culturales nuevos van abriendo perspectivas a otros alimentos y preparaciones distintas de las tradicionales:

1. Bebidas gasificadas de nulo contenido nutritivo, empezaron a fabricarse en Colombia a principios del siglo actual. Su consumo aumenta día tras día, con lo que se presta un flaco servicio a la alimentación racional. Verdad es que por tratarse de bebidas embotelladas, y supuestamente hechas con agua pura, sirven para disminuir la tremenda incidencia de enfermedades de origen hídrico, pues nadie puede tirar la primera piedra en estos países andinos, si de esquivarse de beber agua contaminada se trata.

2. La cerveza, que empezó a producirse comercialmente en 1879, ha alcanzado con el correr de los años un consumo impresionante, sobre todo después del golpe de muerte dado oficialmente a la elaboración casera de la chicha.

3. Durante el presente siglo, el chocolate ha sido desplazado por el café; ha aumentado el consumo del té, y especialmente las tisanas o aguas aromáticas se imponen con gran rapidez.

4. Por imitación del sistema de vida norteamericano, las comidas formales a horas determinadas se van sustituyendo por la ingestión apresurada de emparedados y gaseosas en cualquier circunstancia. En la mayor parte de los casos, este es el almuerzo de los obreros urbanos, porque los rurales todavía conservan las costumbres tradicionales.

## *Apéndice 1. Comidas regionales*

NO SE PUEDEN FIJAR pautas sobre este aspecto, porque lo que el investigador o encuestador registran en un momento determinado puede no corresponder al promedio de una región, aunque en la muestra estudiada figuren todos los ingredientes que se suelen usar en el correspondiente plato. A veces se toman como patrones casos excepcionales, porque el investigador se deja llevar del prestigio local de la persona que se supone prepara los mejores alimentos, y resulta que esta no es la fórmula empleada por el ama de casa del común.

Con estas limitaciones, no se profundizará aquí en el tema. Baste señalar algunas fuentes bibliográficas donde el lector hallará lo más serio que se ha escrito sobre el particular.

El primer intento de recoger los datos en forma controlada y científica se debe al médico e higienista Jorge Bejarano, quien obtuvo informes de corresponsales en varios departamentos colombianos, que consigna en un capítulo (Bejarano, 1950).

Cronológicamente posterior, pero más depurado en la metodología y más exacto en la nomenclatura, es el trabajo de una investigadora del Instituto Caro y Cuervo (Rodríguez de Montes, 1964).

No se tienen en cuenta los libros de culinaria, algunos muy sofisticados, que no corresponden sino al esnobismo de sus autores. Casi todos están destinados a la clase social más alta, por la imposibilidad de las clases populares de adquirir los ingredientes necesarios para las fórmulas culinarias que se presentan. Lo más que se puede hacer es una tentativa de recoger –evitando en lo posible la tentación folclórica, así como la descripción culinaria– algunos nombres regionales de comidas, espigados aquí y allá en las lecturas de diferentes épocas, como se hace en el siguiente vocabulario.

**Vocabulario preliminar de alimentos típicos del área equinoccial**

<i>NOMBRE</i>	<i>PRINCIPALES INGREDIENTES</i>	<i>LOCALIDAD O ETNIA</i>	<i>FUENTES</i>
Acema (v. sema)	Pan de salvado y harina con panela	General	Tascón, 1961, 32
Ahunche (v. nepe)			Tascón, 1961, 40
Ajiaco	Papa, verduras	Sabana de Bogotá	Finestrada, 1905, 105
Ajiaco	Papa, cordero, ajo, pimienta	Timotes, Venez	Boussingault, 1985, 11, 70
Ajiaco	Plátano o papa, carne	Cuni, Camino, Honda-Guaduas	Holton, 1981, 124 - 125
Almojábana	Harina de maíz, leche, queso	Llanos del Tolima	Serra, II, 114
Allullas (o ayuyas)	Tortas con manteca	Ipiales	Serra, II, 201
Arepa	Disco de maíz cocido, molido con o sin sal	Antioquia	O.P. 2
Arepa	Pan de maíz	Venezuela	Arellano, 1970, 447
Arepa canchosa	Hecha de maíz zarazo triturado con el pericarpio	Valle	O.P.
Arequipe (v. manjar blanco)	Dulce de leche, harina de arroz y azúcar	General	O.P.
Azua	Chicha de maíz mascado	Ecuador andino	J.F., III, 94
Barbatusco	Flores de písamo aborrajadas	Ocaña	O.P.
Biringa	Guarapo de panela hervido con jengibre	?	Alario, I, 87
Birimbí	Especie de colada de maíz	Costa Pacífica	O.P.
Bizcocho de sagú	Con harina de Maranta Arundinacea	Bogotá	Camacho, 1923, 96
Bolón	Plátano verde, chicharrones o queso, pimienta, sal, manteca	Costa Ecuador	Toscano, 418
Bollo limpio	Maíz cocido molido, envuelto en hojas varias y hervido	Costa Atlántica	Alario, I, 93-94
Buñuelos	Masa de maíz molido, con queso, frita en aceite	General	
Buñuelos de arracacha	Tubérculo cocido y molido, hecho en bolas para fritarlo	Antioquia	Restrepo, 100

<i>NOMBRE</i>	<i>PRINCIPALES INGREDIENTES</i>	<i>LOCALIDAD O ETNIA</i>	<i>FUENTES</i>
Cachirí	Chicha de pulpa de yuca, de chontaduro o de plátano maduro	Vaupés	Varias
Cachitanta	Arepa delgada de maíz	Chocó	Alario, I, 114
Carantanta	Costra de maíz que queda en el asiento de la vasija en que se cuece la masa	Valle, Chocó	O.P.
Casaramanu	Salsa de vísceras de animales y ají	Huitotos	Hardenburg, 156
Cauncha	Harina de maíz tostado con azúcar	Popayán	Valdivieso et al., 103
Cayeye	Guineo verde cocido	Costa Atlántica	Alario, I, 157
Claro	El líquido de la mazamorra	Antioquia, Valle	O.P.
Colado de morocho	Del maíz duro que lleva ese nombre	Ecuador	O.P.
Conqué	De maíz, no especificado	Colombia	V. y V., II, 807
Cuaresmero	Bizcocho de maíz cuadrado, con grasa de cerdo horneado	Valle	O.P.
Cuca	Disco de harina de trigo con panela, horneado	Valle, general	O.P.
Cucucho	Sopa de cereales, con carne y papa	Meseta cundi-boyacense	O.P.
Champús	Cereales fermentados y endulzados con aromatizadores vegetales	Valle, Perú	Tascón, 138
Changua	Caldo chirle con cebolla y hojas umbelíferas	Cordillera oriental	O.P.
Chokotlanda	Pan o envuelto de maíz tierno	Ecuador	J. y C., III, 14
Chucula	Cacao con harina de maíz Mazamorra de plátano Plátano con huevo	Tolima Chocó Tolima	Alario, I, 243
Chugmal	Lo mismo que choklotanda, en otro idioma		
Chupe	Id. condimentado con la yerba <i>Tagetes chinchi</i>	Perú	Ruiz, I, 46
Chuyaco	Pulpa de guanábana con panela molida	Valle	O.P.

<i>NOMBRE</i>	<i>PRINCIPALES INGREDIENTES</i>	<i>LOCALIDAD O ETNIA</i>	<i>FUENTES</i>
Empanada de Capitán	Hecha del pez así llamado	Bogotá	Rodr. Fr. 1984, 152
Entreverado	Especie de morcilla con capas de carnes machacadas, alternadas con condimentos varios, cocida a fuego lento, espetada en un chuzo que se hace girar	Valle	García, 135
Envueltos	Generalmente de maíz tierno hervido en hojas del mismo	Valle	O.P
Espinola (v. chucula)	Cacao con harina de maíz	La Palma	Oviedo, 270
Guacho	Maíz mezclado con pulpa de pacó, <i>Gustavia superba</i>	Raposo, Valle	O.P.
Guarapo	Jugo de caña, de piña o agua de panela	General	Guarrús
Guarrús	Bebida dulce hecha con maíz con arroz fermentado	Tolima	Alario, I, 371
Hallacas o hayacas	Masa de maíz cocida envuelta en hojas	Venezuela	Alvarado, III, 131-132
Humintas	Masa de maíz tierno molido con dulce	Ecuador	
Insulsos (v. tembleque)	Bollo de maíz con sal, cocido envuelto en hojas	Cundinamarca	Alario, I, 400
Manjar blanco	Lo mismo que el arequipe		
Masato	Pasta fermentada de yuca o plátano para disolver en agua	Varios	
Mashca o máchica	Harina de cebada sin florear disuelta en agua	Ecuador	Serra, II, 183
Mazamorra (v. otaya)	Granos pelados de maíz cocido y el caldo resultante	Colombia	
Mazamorra de ceniza	Cuando los granos han sido pelados con ceniza	Colombia Antioquia	Restrepo, 88, 145
Merengue (v. suspiros)	Pasta horneada de clara de huevo con azúcar	General	
Mogolla	Pan de afrecho de trigo	Cundinamarca Boyacá	Alario, II, 63
Mollete	Indeterminado	Andes, Cundinamarca	V. y V. II, 807

<i>NOMBRE</i>	<i>PRINCIPALES INGREDIENTES</i>	<i>LOCALIDAD O ETNIA</i>	<i>FUENTES</i>
Mondongo	Sopa de tripa, callos o vísceras	General	
Mote o mute	Maíz entero cocido, despellejado o no	General	Tascón, 275
Naco	Papa con mantequilla	Cordillera Oriental	Alario, II, 85
Naiboa	Bollo de maíz con tubérculos	Magdalena-La Guajira	Rosa, 263
Námaka	Hojas hervidas de yuca y otras yerbas	Jíbaros	Karsten, 115
Natilla	Pasta solidificada de maíz molido, leche, dulce y especias	General	O.P.
Nepe (v. ahunche)	Salvado de maíz con los embriones adheridos	Venezuela	Alvarado, I, 264
Ocha	Salsa de juego de yuca brava cocido con ají	Caquetá	Cuervo, IV, 227
Otaya (v. mazamorra)			
Pambazo	Harina de trigo morena con levadura granulada, huevo, sal, azúcar, manteca, agua tibia; horneada	Popayán	Valdivieso et al., 92
Peto (v. mazamorra)		Cord. Oriental	
Pipián	Preparado de sal en que entran semillas de calabaza o de maní	Popayán	Valdivieso, 110-111
Poliada	No descrito	Cord. Oriental	V. y V., II, 807
Quimbolito	Torta de harina con mantequilla y azúcar	Pasto	O.P.
Sancocho (v. viudo)	Sopa con plátano, carne, tubérculos y verduras	Valle, General	O.P.
Sango	Sopa de maíz crudo molido	Popayán	Valdivieso 16-17
Sango	Plátano verde cocido y pisado con trozos de almendra de palmas, en forma de bolas	Valle	O.P.
Sema (v. acema)			
Soata	Maíz cocido con hojas de ayama	La Palma Cundinamarca	Oviedo, 270
Socrocio	Especie de dulce	Popayán	Valdivieso, 9
Sugua	?	Área muisca	Eidt, 19

<i>NOMBRE</i>	<i>PRINCIPALES INGREDIENTES</i>	<i>LOCALIDAD O ETNIA</i>	<i>FUENTES</i>
Suspiros (v. merengue)		Valle	
Tamales	Masa de maíz o arroz, con carnes varias y condimentos, que se cocina envuelta en hojas	General	
Tamuga	Bebida de maíz	Caribes, Venezuela	Ruis Bco., 129
Tapao, tapado	Especie de puchero hecho con la vasija tapada con hojas, para asegurar la acción del vapor	General	
Tembleque (v. bollo limpio, v. insulso)		Valle	O.P.
Ticte	Colada de maíz	Ecuador	G.S., I, 144
Tumbushca	Sopa de pepas o semillas	Ecuador	J. y C., I, 328
Viudo (v. sancocho)			
Xibe	Bulvillos de agave adobados como alcaparras	Venezuela	Altolaquirre, 173
Yaraque	Bebida fermentada de cazabe	Venezuela	Alvarado, I, 359
Yaruma	Médula rayada de palma moriche, mezclada con manteca de larvas de coleópteros, en forma de tortas tostadas; huele a podrido	Guaraúnos	Appun, 391
Zambo	Mazamorra hecha de calabaza	Ecuador	J. E., 1928, 165

## *Apéndice 2.* Composición de los principales alimentos colombianos

NO EXISTE EN COLOMBIA una obra de conjunto como la que los hermanos Peckolt hicieron para el Brasil a fines del siglo pasado, sobre la composición química de las plantas usuales en ese país, junto con datos sobre su estatus botánico, cultivo y localidades (Peckolt, 1888).

El primer intento de sistematización en este campo se hizo en la década 1910-1920 (Zerda Bayón, 1917).

El higienista Jorge Bejarano recopiló otros datos sobre el asunto (Bejarano, 1950).

En la década del 30-40 se publicaron los análisis de los principales alimentos consumidos en Bogotá (Barriga Villalba: en *Nuestros alimentos*, s. f.).

El Instituto Colombiano de Nutrición recopiló datos regionales, y sobre muestras enviadas de todo el país y analizadas en el Laboratorio de Bromatología, fundado en 1944, hizo el primer intento de conjunto sobre la materia (Góngora y López y Young, 1953).

Finalmente, en varias universidades colombianas se han efectuado estudios químicos y bromatológicos sobre alimentos usuales o sobre otros productos vegetales susceptibles de ser usados en la alimentación; pero no se ha intentado recoger ese material disperso para actualizarlo y catalogarlo en beneficio de médicos, higienistas, promotores, y como guía para el consumidor colombiano.



### *Apéndice 3. Sobre producción, empaque, transporte y mercadeo de alimentos en Colombia*

RASGO TÍPICO DE LA agricultura colombiana es el de que la producción de alimentos gravitó siempre sobre la clase más pobre o sobre los grupos étnicos ubicados en la base de la pirámide social (indios, negros, mulatos). La ganadería o la agricultura para productos de exportación o para la industria están en manos de personas o empresas económicamente poderosas.

Consecuencia de ello es la propiedad y tenencia de las tierras. Hay tendencia a la disminución constante de la pequeña propiedad, en beneficio de las unidades medianas o mayores. Por lo general, el agricultor primario está desplazado hacia regiones o enclaves con suelos pobres, erosionados. La calidad de los alimentos es reflejo de la fertilidad del suelo. Por eso no debe extrañar el bajo nivel nutricional de los alimentos que salen al mercado.

La agricultura mecanizada se está aplicando en Colombia a cultivos agrícolas para fines de transformación industrial (soya, sorgo, maíz, algodón, arroz), preferentemente para alimentación animal.

Los alimentos tradicionales salen a los mercados de los pueblos y de las ciudades pequeñas en las peores condiciones de presentación. Esto es especialmente cierto para las hortalizas y las frutas. El desperdicio que se causa por el deficiente manipuleo y transporte repercute en la calidad y presentación de los productos y causa pérdidas al productor y al vendedor, por lo cual aumentan los precios para el consumidor, porque los intermediarios no quieren perder sus ganancias proporcionales o desproporcionadas.

Una política de nutrición tiene que corregir todos esos factores. De otro modo, el problema de las subsistencias seguirá agravándose, sobre todo si

simultáneamente no se acomete una bien diseñada estrategia de poblamiento rural y reasentamiento de la población en sitios y condiciones geográficas y ecológicas que permitan controlar eficazmente las dolencias gastrointestinales, que, como es sabido, determinan desnutrición secundaria.

## *Apéndice 4. Sobre policía sanitaria de alimentos*

LA CONSTITUCIÓN POLÍTICA DE Colombia trae las siguientes disposiciones:

Título III. *De los derechos civiles y garantías sociales.*

Artículo 16. Garantizan los poderes públicos la vida, honra y bienes de los ciudadanos.

Artículo 39. La ley podrá restringir la producción y el consumo de los licores y de las bebidas fermentadas.

Título XIX. *De la hacienda.*

Artículo 202. Pertenecen a la República... las salinas...

En cuanto a lo primero, se podría decir que si el Estado no es capaz de garantizar la supervivencia de los ciudadanos, ni aun la agresión física por parte de terceros, mucho menos lo es para rodearlos de las cosas que se relacionan con la actividad fisiológica armoniosa y plena, entre ellas, una alimentación suficiente, sana e higiénica.

En segundo lugar, el poder de restricción para la producción de licores no opera, y ya está consagrada la expresión “Estado cantinero” para nuestro país.

Y respecto al monopolio de la sal, son frecuentes los casos de escasez y acaparamiento de este producto, con las consecuentes alzas de precio.

En parte esto obedece a que la producción de sal marítima está concentrada en unos pocos municipios de la Costa Atlántica, y la terrestre, en otros pocos de Cundinamarca. Los municipios productores participan del 10% sobre el producto bruto de la extracción, y cuando la sal se destina a la exportación, del 15% (leyes 210 de 1959 y 156 de 1961; Decreto nacional 1249 de 1974).

Lo relacionado con los alimentos está regulado en el Código de Régimen

Municipal (Decreto-ley 1333 de 1986). Mataderos y mercados: los terrenos para construirlos se pueden expropiar (art. 44).

Los concejos señalan el día o días en que debe tener lugar el mercado público (art. 93, núm., 10). Las rentas sobre degüello de ganado menor no podrán darse en arrendamiento (art. 226).

La proporción que corresponde a los municipios del impuesto de ventas, se podrá dedicar a: ... h) Construcción, remodelación y mantenimiento de plazas de mercado y plazas de ferias (art. 251).

Son atribuciones de los alcaldes: ... 12. Remitir al Gobernador, en los primeros ocho días de cada mes, los datos estadísticos del consumo de ganado mayor, lanar y de cerda (Ley 72 de 1926, art. 89).

En el Estatuto Básico de la Administración Municipal (Ley 11 de 1986), se consagra que corresponde a los municipios la prestación de servicios de agua potable, saneamiento básico, matadero público, aseo público y plazas de mercado (art. 19). Se crea en el Ministerio de Obras Públicas y Transporte, dependiente de la Secretaría Técnica, la Dirección de Agua Potable y Saneamiento Básico; pero se asigna al Ministerio de Salud la función de controlar y vigilar la calidad del agua para consumo humano y sistemas de disposición de aguas residuales y desechos sólidos (art. 89).

En el Estatuto de la Descentralización Administrativa y Traslado de Funciones a los Municipios (Decreto-ley 77 de 1987), se establece que los municipios podrán participar dentro del D.R.I. en la ejecución de programas de seguridad alimentaria y de proveeduría de alimentos básicos (art. 43).

Normas de carácter más general están consagradas en el Código de Recursos Naturales (Decreto 2811 de 1974), por ejemplo, el título VI, cap. II, “Prevención y control de la contaminación”, art. 134, y el título III, “De los residuos, basuras, desechos y desperdicios” (arts. 34-38).

## Bibliografía de Víctor Manuel Patiño<sup>1</sup>

- Patiño, Víctor Manuel (1944). “Una nueva bebida para América: guaraná”. *Revista Colombia*, vols. 8-9. Bogotá: Contraloría General de la República.
- (1949). *El arapaima: pez amazónico para los ríos vallecaucanos*. Cali: Secretaría de Agricultura y Ganadería.
- (mayo de 1950). “Noticia sobre el borojó: una nueva especie frutal de la costa colombiana del Pacífico”. *Revista de la Academia de Ciencias Exactas, Físicas y Naturales*, vol. 7, n° 28.
- (1956). “Recado sobre los búfalos”. *Revista Economía Colombiana*, vol. 10, n° 29. Bogotá: Contraloría General de la República.
- (1958). *El cachipay o pijibay en la cultura de los indígenas de la América intertropical*. México: Instituto Indigenista Interamericano.
- (1959). “Plátanos y bananos en América equinoccial”. *Revista Colombiana de Antropología*, vol. 7. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- (1962) “Edible fruits of Solanum in South America: Historic and Geographic References”. *Botanical Museum Leaflets, Harvard University*, vol. 19, n° 10.
- (1962). *Importancia de los frutales en la alimentación y en la vida y costumbres de los pueblos americanos de la parte equinoccial*. México: xxxv Congreso Internacional de Americanistas, Actas y Memorias, Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial*. Cali: Imprenta Departamental. T. I: *Frutales* (1963). T. II: *Plantas alimenticias* (1964). T. III: *fibras, medicinas, misceláneas* (1967-1968). T. IV: *Plantas introducidas* (1969). T. V: *Animales domésticos introducidos* (1970-1971). T. VI: *Plantas ornamentales* (1974). Edición de los tomos I-IV disponibles en:
- <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/putil1/indice.htm>
- <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/putiles2/indice.htm>
- <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/pad/indice.htm>
- <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/puti/indice.htm>

---

1. Elaborada por Jorge Orlando Melo, prologuista de esta edición.

- (1965). *Historia de la actividad agropecuaria en América equinoccial*. Cali: Imprenta Departamental.
- (1975). *Historia de la vegetación natural y de sus componentes en la América Equinoccial*. Cali: Imprenta Departamental.
- (1975). “Apuntes sobre el umuy, *Paspopsis rubra* Killip y Cuatr. y sobre los alimentos que se preparan con sus frutos”. *Cespedesia*, vol. 4, n° 16.
- (1976). *Esbozo histórico sobre la caña de azúcar y la actividad azucarera en Colombia y en el Valle del Cauca*, Cali: Asocaña.
- (1976). *La flora en la poesía. Mil y más poemas sobre las plantas. Poetas ibéricos y panamericanos*, vol. 1. Cali: Imprenta Departamental.
- (1977). El corozo o nolí (*Elaeis oleifera* (HBK) Cortés ex Wessels Boer), recurso natural oleaginoso de Colombia. *Cespedesia*, vol. 6, n° 21.
- (1977). *Recursos naturales y las plantas útiles en Colombia: aspectos históricos*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura.
- (1978). *Agropoética. Una antología geórgica*. Selección, introducción, notas y traducciones por Víctor Manuel Patiño. Cali: Imprenta Departamental.

DISPONIBLE EN LA BIBLIOTECA LUIS ÁNGEL ARANGO

<http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/literatura/agropoet/indice.htm>

- (1979). *Del condumio y del yantar: poesía y paremiología bromatológicas*. Antología. Cali: Imprenta Departamental.
  - (1980). *Los recursos naturales de Colombia: aproximación y retrospectiva*. Bogotá: Carlos Valencia Editores.
  - (1984). *Historia de la cultura material en la América equinoccial: La alimentación en Colombia y en los países vecinos*. Bogotá: Presidencia de la República, Secretaría de Información y Prensa.
  - (1986). *La megagine y otros tipos de mujeres. Antología*. Madrid: Artes Gráficas Clavileño.
  - (1986). “Especies vegetales promisorias del litoral pacífico insuficientemente conocidas”, en *Colombia Pacífico*, tomo II (editor: Pablo Leyva). Bogotá: Fondo para la Protección del Medio Ambiente “José Celestino Mutis” FEN Colombia. Disponible en <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/geografia/cpacifi2/56.htm>
  - (1987). Contribuciones del amerindio al bienestar de la humanidad en el ramo de plantas útiles: los frutales. *Memorias del Primer Simposio Colombiano de Etnobotánica*. Santa Marta: Corporación de Aracuaara - Colciencias - Universidad Tecnológica del Magdalena.
- Historia de la cultura material en la América Equinoccial*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo. T. I: *Alimentación y alimentos* (1990). T. II: *Vivienda y menaje* (1990). T. III: *Vías, transportes y comunicaciones* (1991). T. IV: *Vestidos, adornos y vida social* (1992). T. V: *Tecnología*, (1992). T. VI: *Comercio* (1993). T. VII: *Vida erótica y costumbres higiénicas* (1993). T. VIII: *Trabajo y ergología* (1993).

## DISPONIBLE EN INTERNET

- [http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial\\_1\\_alimentos/inicio.htm](http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial_1_alimentos/inicio.htm)
- [http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial\\_2\\_vivienda/inicio.htm](http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial_2_vivienda/inicio.htm)
- [http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial\\_3\\_transportes/inicio.htm](http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial_3_transportes/inicio.htm)
- <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/america4/inicio.htm>
- [http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial\\_5\\_recursos-industria/inicio.htm](http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial_5_recursos-industria/inicio.htm)
- [http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial\\_6\\_comercio/inicio.htm](http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial_6_comercio/inicio.htm)
- [http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial\\_7\\_higiene-eros/inicio.htm](http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial_7_higiene-eros/inicio.htm)
- [http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial\\_8\\_trabajo/inicio.htm](http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/equinoccial_8_trabajo/inicio.htm)
- (1997). *La tierra en la América equinoccial*. Presidencia de la República. Bogotá: Imprenta Nacional. Disponible en <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/historia/latierra/indice.htm>
- (Dic., 1997). “Tres frutas nativas de la Costa colombiana del Pacífico se incorporan a la economía universal, y una más espera turno”. *Cespedesia*, vol. 22, n° 70.
- (1999). *Faunética: antología poética zoológica panamericana y europea*. Acopio, ordenamiento, introducción, traducciones y notas de Víctor Manuel Patiño. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- (Dic., 1999). “Ojeada sobre algunos alimentos regionales del Chocó biogeográfico”. *Cespedesia*, vol. 23, n° 73-74.
- (2000). *Geórgica americana*. Selección, introducción y notas de Víctor Manuel Patiño. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- (2002). *Esbozo histórico agropecuario del período republicano en Colombia*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- (2002). *Historia y dispersión de los frutales nativos del neotrópico*, Bogotá: CIAT. Disponible en <http://books.google.com.co/books?id=U12m7M2VMmsC&printsec=frontcover&chl=es#v=onepage&q&f=false>
- (2003). *Autobiografía*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.
- (2005). *La alimentación en Colombia y en los países vecinos*. Cali: Universidad del Valle.
- (2006). *Mis amores son del monte: coplas de la costa colombiana del Pacífico*. Cali: Universidad del Valle.
- (2007). *Aproximación a la historia agropecuaria del neotrópico: épocas prehispánica y colonial*. Cali: Universidad del Valle - Biblioteca Departamental.



## Bibliografía general

- ABADÍA MORALES, GUILLERMO: 1977. *Compendio general de folklore colombiano*. 3 ed., corregida y aumentada, ICC, BBC, 24, Bogotá, Editorial Andes, 558 págs. + 44 láminas.
- ABBAD Y LASIERRA, ÍÑIGO (FRAY): 1959. *Historia geográfica, civil y natural de la isla de San Juan Bautista de Puerto Rico*. Ediciones Universidad de Puerto Rico, México, Editorial Orión, CXXXII + 320 págs. y 1 mapa plegable f. t.
- ACOSTA, JOSEPH DE: 1954. *Obras del P. ... Estudio preliminar y edición del P. Francisco Mateos* (BDAE, tomo 73), Madrid, Artes Gráficas XLIX + 633 págs.
- ACOSTA DE SAMPER, SOLEDAD: 1901. *Biografía del general Joaquín Acosta*. Bogotá, Librería Colombiana Camacho Roldán y Tamayo, X + 502 págs.
- ACOSTA SAIGNES, MIGUEL: 1955. *Elementos indígenas y africanos en la formación de la cultura venezolana*. (En ACOSTA SAIGNES, MIGUEL y otros, 1955, I, págs. 9-40).
- *Estudios de etnología antigua de Venezuela*. ed., UCV, II, Caracas, Imprenta Universitaria, XXIV + 247 págs.
- [1967] *Vida de los esclavos negros en Venezuela*. Prólogo de Roger Bastide, Caracas, Hespérides, distribución, ediciones, (16) + 412 págs., 10 láminas en negro y 3 mapas plegables, f. t.
- ACOSTA SAIGNES, MIGUEL, Y OTROS: *Historia de la cultura en Venezuela*. Ciclo de conferencias organizado por la Facultad de Humanidades y Educación, UCV, Caracas, Ediciones Edime. Impreso en España. 1955. Tomo I. 327 págs.
- ACTAS DE LAS II JORNADAS DE INVESTIGACIÓN. INTERDISCIPLINARIA: 1984. *La mujer en la historia de España (siglos XVI-XX)*. Madrid, Universidad Autónoma de Madrid, Impreso Técnicas Gráficas, 334 págs.
- ACUÑA, CRISTÓBAL DE (S. J.): 1942. *Nuevo descubrimiento del gran río de las Amazonas [...] se hizo por orden de Su Majestad el año de 1639*. Bogotá. (En MALDONADO y ACUÑA, págs. 51-81).
- ACUÑA, RENÉ: 1982. *Relaciones geográficas del siglo XVI: Guatemala I*. UNAM, Instituto de Investigaciones Antropológicas, Etnohistoria, Serie Antropológica, 45, México, Imprenta Universitaria, (4) + 359 págs.
- AGÍA, MIGUEL (FRAY): 1946. *Servidumbres personales de indios*. Edición y estudio preliminar de F. Javier de Ayala, 1 ed., EEHAS, Sevilla, Imprenta y Litografía I. G. A. S. A., LIV + 141 págs.
- AGUADO, PEDRO DE (FRAY): *Historia de Santa Marta y Nuevo Reino de Granada*. RAH, Madrid. 1916. Tomo I. 866 págs. 1917. Tomo II. 826 págs.
- *Historia de Venezuela*. Madrid. 1918. Tomo I. 812 págs. 1919. Tomo II. 619 págs.
- *Recopilación historial*. Con introducción y notas y comentarios de Juan Friede, BPC, vols. 31 a 34, Bogotá, Empresa Nacional de Publicaciones. 1956. Tomo I. Primera parte, 672 págs. 1957. Tomo II. Primera parte 585 págs. 1957. Tomo III. Segunda parte, 526 págs. 1957. Tomo IV. Segunda parte 452 págs.
- ALARIO DI FILIPPO, MARIO: 1983. *Lexicón de colombianismos*. 2. ed., *br-blaa*, Bogotá, Talleres Gráficos del Banco de la República. Tomo. I. A-LL. 439 págs. Tomo. II. m-z 425 págs.

- ALBERTI, GIUSEPPE: 1961. *Alimentación humana. Pasado-presente-futuro*. Trad. al español por Eugenio Martí-nez Bravo, 10ª ed., México, Talleres Gráficos Toledo, (8) + 116 págs.
- ALBIS, MANUEL MARÍA: 1909. *Los indios del Andaquí*. Popayán, año III, núm. 27, diciembre de 1909, págs. 428-432.
- 1936. *Memorias de un viajero (1854)*. Publicadas por José María Vergara I Vergara I Evaristo Delgado. Popayán, año XXVI, núms. 163-165, junio de 1936, págs. 28-32.
- ALCÁCER, P. ANTONIO DE: 1964. *Los barí. Cultura del pueblo motilón*. Centro Capuchino de Historia y Antropología, Ediciones Paz y Bien, Bogotá, Editorial Prócer, 106 págs., il.
- ALCEDO, ANTONIO DE: *Diccionario geográfico-histórico de las Indias Occidentales o América*. Madrid, 1789. Tomo v. Imprenta de Manuel González, (11) + 461 + 186 + 7 págs. 22. 1789.
- *Vocabulario de las voces provinciales de la América usadas en el Diccionario geográfico-histórico y de los nombres propios de plantas, aves y animales*, tomo v, págs. 1-186, con numeración separada.
- 1967. *Diccionario geográfico de las Indias Occidentales o América*. Edición y estudio preliminar por Ciriaco Pérez Bustamante, BDAE, CCV, CCVI, CCVII y CCVIII, Madrid, Gráficas Yagües, IV, (2) + 379 págs.
- ALMESTO, PEDRARIAS (PEDRO ARIAS) DE: *Relación verdadera de todo lo que sucedió en la jornada de Omagua y Dorado que el gobernador Pedro de Orsúa fue a descubrir... Trátase asimismo del alzamiento de don Fernando de Guzmán y Lope de Aguirre, y de las crueldades de estos perversos tiranos*. (En DÍAZ, RAFAEL, *La aventura del Amazonas*, 1986, págs. 99-223).
- ALONSO, AMADO: 1961. *Estudios lingüísticos. Temas hispanoamericanos*. 2 ed., BRH, Madrid, Editorial Gredos, Gráficas Cóndor, 360 págs.
- ALTOLAGUIRRE Y DUVALE, ÁNGEL: 1908. *Relaciones geográficas de la gobernación de Venezuela (1767-1768)*. Madrid, Imprenta del Patronato de Huérfanos de Admón. Militar, LI + 350 págs.
- ALVARADO, LISANDRO: 1945. *Datos etnográficos de Venezuela*. Colección Viajes y Naturaleza, Caracas, Talleres de Artes Gráficas, XXIII + 413 págs.
- 1953. *Glosario de voces indígenas de Venezuela*. Voces geográficas (trabajo inédito complementario). Obras completas de Lisandro Alvarado, I, Caracas, Ministerio de Educación, Tipografía La Nación, XXVIII + 422 + 3 (índice) págs., 2 retratos, facsímil portada, 1. ed.
- 1954. II. *Glosario del bajo español en Venezuela*. Primera parte: Aceptaciones especiales. Prólogo de Pedro Grases, Caracas, [Imprenta Nacional], XXVI + 505 págs., 1 mapa plegable fuera de texto, 1 retrato de Alvarado, facsímil, 1. ed.
- 1955. *Ibid. Segunda parte: Neologismos y arcaísmos*. Otros escritos conexos con ellos, Caracas, Ministerio de Educación, Imprenta Nacional, 397 págs., 1 retrato de Alvarado, 7 facsímiles de cédulas lexicográficas y otras.
- ÁLVAREZ RUBIANO, PABLO: 1944. *Pedrarias Dávila*. CSIC, Madrid, Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo, 729 págs.
- ALVES FILHO, IVÁN: 1988. *Memorial dos Palmares*. Coleção Memória Viva, volume 2, Rio de Janeiro, Impreso en Prisma Industrial Gráfica Ltda., Xenon Edit. e Produtora Cultural Ltda., XVI + 208 págs.
- AMES, OAKES: 1939. *Economic Annuals and Human Cultures*. BMLHU, Cambridge, Mass. Reprinted in 1953 without change in text or pagination, (10) + 154 págs., 5 págs. adicionales de dibujos, por Blanche Ames.
- AMÉZAGA ARESTI, VICENTE DE: 1963. *Hombres de la Compañía Guipuzcoana*. Prólogo por Pedro Grases, vol. IX, Caracas, Talleres Artegrafía S.A., XXVI + 395 págs.
- ANCÍZAR, MANUEL: 1956. *Peregrinación de Alpha por las provincias del norte de la Nueva Granada, en 1850-1851*. BPC, 24, Bogotá, Empresa Nacional de Publicaciones, 496 págs.
- ANDAGOYA, PASCUAL DE: 1892. *Relación de los sucesos de Pedrarias Dávila en la Tierra firme y de los descubrimientos en la Mar del Sur (abreviado)*. Años 1514-1541. (En CUERVO, ANTONIO B., 1892, II, págs. 77-125).
- ANDREONI, JOÃO ANTONIO, S. J. (Véase ANTONIL, ANDRÉ JOÃO, 1923).
- ANGLERÍA, PEDRO MÁRTIR DE: 1944. *Décadas del Nuevo Mundo*. Verdidas del latín a la lengua castellana por Joaquín Torres Asensio, Buenos Aires, Editorial Bajel, Artes Gráficas Bartolomé U. Chiesino, LII + 675 págs.
- ANÓNIMO [PORTOCARRERO, PEDRO]: 1958. *Descripción del Virreinato del Perú...* Edición, prólogo y notas de Boleslao Lewin, Santa Fe, Instituto de Investigaciones Históricas, Universidad Nacional del Litoral, Imprenta Universitaria, 140 + (4) págs. y 2 láms., f. t.

- ANÓNIMO: *Relación de las costumbres antiguas del Perú*. (En ESTEVE BARBA, FRANCISCO, 1968: 151-189).
- ANTONIL, ANDRÉ JOÃO: 1923. *Cultura e opulencia do Brazil por suas drogas e minas*. Editora proprietaria, Companhia Melhoramentos de São Paulo (Weiszflog Irmãos Incorporado), 280 págs.
- APPUN, KARL FERDINAND: 1961. *En los trópicos*. Traducción del alemán por Federica de Ritter, Caracas, Universidad Central de Venezuela, Ediciones de la Biblioteca, 2, Imprenta Universitaria, 519 págs., il.
- ARANGO C., LUIS: 1924. *Recuerdos de la guaquería en el Quindío*. Bogotá, Editorial de Cromos, Luis Tamayo y Co., 1, 198 págs.
- *Recuerdos de la guaquería en el Quindío*. Barcelona, 191 págs. y láminas. Escrito en La Tebaida, 23 de abril de 1918.
- ARBOLEDA, GUSTAVO: *Historia contemporánea de Colombia. (Desde la disolución de la antigua república de ese nombre hasta la época presente)*. Bogotá, Casa Editorial de Arboleda y Valencia. 1918. Tomo 1. fines de 1829-principios de 1841, 492 págs., il.
- 1926. *Evocaciones de antaño. Mis memorias*. Cali, Imprenta Arboleda, 340 págs.
- 1928. *Historia de Cali, desde los orígenes de la ciudad hasta la expiración del período colonial*. Cali, Imprenta Arboleda, 679 págs.
- ARCILA FARÍAS, EDUARDO: 1946. *Economía colonial de Venezuela*. 1. ed., México, FCE, Colección Tierra firme, 24, Gráfica Panamericana, XII + 509 págs.
- 1957. *El régimen de la encomienda en Venezuela*. Sevilla, EEHAS, CVI (NQ general), Serie 2, IV + 378 págs.
- 1966. *El régimen de la encomienda en Venezuela*. 2. ed., Caracas, Universidad Central de Venezuela, Facultad de Economía, Imprenta Universitaria, 380 págs.
- ARCILA ROBLEDO, GREGORIO (FRAY O.F.M.): 1950. *Las misiones franciscanas en Colombia*. Estudio documental, Bogotá, Imprenta Nacional, 508 págs.
- ARCHER, ANDREW W.: 1934. *Exploration in the Chocó Intendancy of Colombia*. Reprinted from the Scientific Monthly, May 1934, vol. XLIV, págs. 418-434, fig. 4, 15-17 págs.
- ARELLANO MORENO, A. (EDIT.): 1950. *Fuentes para la historia económica de Venezuela*. (Siglo XVI). Serie Nacional, 83, (Cuadernos Verdes), Caracas, Tipografía El Compás, 224 págs.
- 1964. *Relaciones geográficas de Venezuela*. Recopilación, estudio preliminar y notas. *banhv*, 70, Caracas, Italgráfica, LVI + 578 págs.
- 1970. *Documentos para la historia económica en la época colonial. Viajes e informes. banhv*, 93, Caracas, Italgráfica, XIV + 552 págs.
- ARIAS Y MIRANDA, JOSÉ: 1854. *Examen crítico-histórico del influjo que tuvo en el comercio, industria y población de España su dominación en América*. Madrid, Imprenta de la Real Academia de la Historia, 176 págs.
- ARIZA, ANDRÉS DE: *Comentarios de la rica y fertilísima provincia del Darién*. Año de 1774. *AIP*, Bogotá, tomo V, núm. 29, mayo de 1883, págs. 368-402.
- ARMILLAS, PEDRO: 1965. *Los orígenes del cultivo en el Nuevo Mundo: antecedentes y proceso de desarrollo*. XXXVI Congreso Internacional de Americanistas, Sevilla, Actas y Memorias, Editorial Católica Española, vol. 1, págs. 175-180.
- ARRATE, JOSÉ MARTÍN FÉLIX DE: 1949. *Llave del Nuevo Mundo*. Prólogo y notas de Julio C. Le Riverend Brusone, México, FCE, Gráfica Panamericana, XXXVIII + 264 págs.
- ATIENZA, LOPE DE: 1931. *Compendio histórico del estado de los indios del Perú nuevamente compuesto por [...] dirigido al honorabilísimo señor licenciado don Juan de Obando, del Consejo de Estado, Presidente del Real Consejo de Indias*. (Véase JIJÓN y CAAMAÑO, 1919).
- AUBLET, FUSÉE: *Histoire des plantes de la Guiane Française [...] une notice des Plantes de l'Isle-de-France*. A Londres & se trouve à Paris, chez Pierre-François Didot Jeune, Librairie de la Faculté de Médecine, Quai des Augustins.
- Tomo II. 622-976 págs. + 52 (tabla) + 48 (Supplement) + Mémoires (49-138) + Plantas isla Francia, 139-160 págs.
- AULIX, DAVID: (Véase DUKE, JAMES A., AULIX, DAVID, y PLOWMAN, TIMOTHY, 1975). AVELEDO H., RAMÓN: (Véase HERMANO GINÁS y AVELEDO H., RAMÓN, 1958). AYALA, MANUEL JOSEF DE: (Véase MONTOTO, IV, s.f.).
- AZÁRA, FÉLIX DE: 1969. *Viajes por la América meridional*. Contienen la descripción geográfica, política y civil del Paraguay y del río de La Plata... Trad. del francés por Francisco de las Barras de Aragón. Edición revisada por J. Dantín Cereceda, Madrid, Espasa-Calpe, 326 págs.

- BADILLO, VÍCTOR MANUEL: 1971. *Monografía de la familia Caricaceae*. Universidad Central de Venezuela, Facultad de Agronomía, Maracay, Editorial Nuestra América, 221 págs.
- BARREIRO, AGUSTÍN JESÚS (P.) AGUSTINO: 1928. *Diario de la expedición al Pacífico, llevada a cabo por una comisión de naturalistas españoles durante los años 1862-1865, escrito por D. Marcos Jiménez de la Espada...* Madrid, Imprenta del Patronato de Huérfanos de Intendencia e Intervención Militares, 257 págs. (Véase JIMÉNEZ DE LA ESPADA, MARCOS, 1928).
- BARRÈRE, PIERRE: 1743. *Nouvelle relation de la France Équinoxiale... À Paris. De l'imprimerie de Moreau*, IV + 250 + (1) págs., 19 mapas y fig. plegables, f. t.
- BARRET, SAMUEL ALFRED: 1925. *The Cayapa Indians of Ecuador*. A series of publications relating to the American aborigens. Part. I, New York, 181 págs., Part. II, 476 págs.
- BARRIGA VILLALBA, ANTONIO: s.f. *Cuadro que representa la composición media de los principales alimentos que se consumen en Bogotá*. Págs. 20-21 de la cartilla por varios autores de la Biblioteca Aldeana de Colombia, titulada *Nuestros alimentos*, con prólogo de Luis López de Mesa, 107 págs. (Bogotá).
- BATES, HENRY WALTER: 1962. *The Naturalist on the River Amazons*. University of California Press. Reprinted from the second edition: John Murray, London, 1864, x + 465 págs. + 4 págs. de mapas y varias figuras entre texto.
- BAUDIN, LOUIS: 1955. *La vida cotidiana en el tiempo de los últimos incas*. Trad. al español por Celia Beatriz Pierini de Pagés Larraya, Librairie Hachette, París, Buenos Aires, Talleres Gráficos Didot, 1962, 311 págs., il. i.
- BAUDOT, GEORGE: 1983. *La vida cotidiana en la América española en tiempos de Felipe II*. Siglo XVI. Trad. de Stella Maestrangelo (1981, Hachette, París). 1. ed. en español, México, FCE, Lito Ediciones Olimpia, 343 págs.
- BECKERMAN, STEPHEN: 1977. *The Use of Palms by the Barí Indians of the Maracaibo Basin*. Principles, vol. 21, núm. 4, Miami, October 1977, págs. 143-154.
- BECKWITH, MARTHA WARREN: 1927. *Notes on Jamaica Ethnobotany. Collected by...* 1. Plant medicines. Food plants, Vassar College, Poughkeepsie, New York, s. p. i., (6) + 33 págs., 2 il.
- BEJARANO, JORGE: 1950. *Alimentación y nutrición en Colombia*. [3a ed.], Bogotá, Editorial Iqueima, 239 págs.
- BELT, THOMAS: 1888. *The Naturalist in Nicaragua. A Narrative of a Residence at the Gold Mines of Chontales...* 2. ed., revised and corrected. With maps and illustrations. London, Edward Bumpus. Printed by Ballantyne, Hanson and Co. Edinburgh and London, xxxii + 403 págs., il.
- BENEYTO, JUAN: 1961. *Historia social de España y de Hispanoamérica*. Madrid, Aguilar, Imprenta Pueyo, xvi + 519 págs.
- BENZONI, GIROLAMO: 1965. *La historia del Mondo Nuovo... Milanese*. Giordano Editore, Tipolitografia Bonvini & C., xxxvi + 263 págs.
- BERNAL VILLA, SEGUNDO: 1954. *Economía de los páez. rca*, vol. III, págs. 291-367. Cuadros plegables fuera de texto, XIII láminas.
- BIBLIOTECA ALDEANA DE COLOMBIA. (Véase LÓPEZ DE MESA, LUIS; BARRIGA VILLALBA, ANTONIO, s.f.).
- BONPLAND, AMADEO. (Véase HUMBOLT, ALEJANDRO DE, y BONPLAND, AMADEO).
- BORREDO PLA, MARÍA DEL CARMEN: 1983. *Cartagena de Indias en el siglo XVI*. Prólogo del Dr. D. Luis Navarro García, Publicaciones de la *eehas*, CCLXXXVIII (nº general), Sevilla, XXIV + 556 págs.
- BORRERO H., JOSÉ IGNACIO: 1972. *Aves de caza colombianas*. Universidad del Valle, Departamento de Biología, mayo de 1972, xii + 79 págs., 14 planchas. Multil.
- BOSO, JOSÉ MARÍA: *Viaje hecho al partido de Larecaja por el doctor... (de Lima) el 2 de septiembre de 1821...* (EN VALDIZÁN, HERMILIO, y MALDONADO, ÁNGEL, 1922, III, págs. 317-348).
- *Carta sobre las montañas de Yucarés*, 25 de mayo de 1815. (EN VALDIZÁN, HERMILIO, y MALDONADO, ÁNGEL, 1922, III, págs. 348-388).
- BOUSSINGAULT, JEAN-BAPTISTE: *Mémoires de...*, Paris, Typographie Chamerot et Renouard. 1900. Tome troisième (1823-1824), (II) + 295 págs.
- 1903. Tome quatrième (1824-1830), 359 págs. 1903. Tome cinquième (1830-1832), 373 págs.
- 1985. *Memorias*. Traducidas por Alexander Koppel de León, Bogotá, Banco de la República, Departamento Editorial. Tomo II, (1822-1823), 159 págs.

- BOUSSINGAULT, JEAN-BAPTISTE Y ROULIN, FRANÇOIS DÉsirÉ: 1849. *Viajes científicos a los Andes ecuatoriales o colección de memorias sobre Física, Química e Historia Natural de la Nueva Granada, Ecuador y Venezuela*. París, Librería Castellana, Lasserre editor, Imprenta de Beau, Saint Germain en Laye, XXI + 322 págs.
- BOYD, WILLIAM CLOUSER: 1950. *Genetics and the Races of Man*. An Introduction to Modern Physical Anthropology. first edition, with illustrations, Boston, Little, Brown and Co. Published simultaneously by MacClelland and Stewart Limited, XVIII + 453 págs.
- BRILLAT-SAVARIN, JEAN ANTHELME: 1953. *Fisiología del gusto*. Traducción del francés por el conde de Rodalquilar, Barcelona, Editorial Iberia S.A., Artes Gráficas Rafael Salvá, XII + 352 págs.
- BRISSON, JORGE: 1895. *Exploración en el alto Chocó*. Edición oficial (admón. M. A. Caro), Bogotá, Imprenta Nacional, X + 315 págs.
- BRISTOL, MELVIN L.: 1964. *Philoglossa. A Cultivar of the Sibundoy of Colombia*. BMLHU, vol. 20, núm. 10, págs. 325-333, plate il.  
— 1968. *Sibundoy Agricultural Vegetation*. XXXVII Congreso Internacional de Americanistas, vol. 11, págs. 575-602.
- BROTHWELL, D. R.: Dietary Variation and the Biology of Earlier Human Populations. (En Ucko y Dimbleby, 1969: 531-545).
- BUENO, RAMÓN (P.): 1933. *Apuntes sobre la provincia misionera de Orinoco e indígenas de su territorio*. Caracas, Tipografía Americana, XVIII + 164 págs.  
— *Tratado histórico y diario de [...] sobre la provincia de Guayana*. (En un solo volumen con RUIZ BLANCO, MATÍAS: Conversión de Piritu), Caracas, Italgráfica, CXCVI + 95 - 204 = 109 págs.
- BURGOS GUEVARA, HUGO: 1970. *Relaciones interétnicas en Riobamba. Dominio y dependencia en una región indígena ecuatoriana*. 1. ed., México, Instituto Indigenista Interamericano, Ediciones Especiales, 55, México, Edimex, XIV + 390 págs., il. entre texto.
- CABELLO BALBOA, MIGUEL: 1945. *Obras*. Quito, Editorial Ecuatoriana, I, XII + 451 págs.
- CALANCHA, ANTONIO DE LA: 1639. *Crónica moralizada del orden de san Agustín en el Perú. En Barcelona: Por Pedro Lacavallería en la librería. Y a su costa*. XXVI + 922 + XXVII, ff.
- CALDERÓN, CLÍMACO: 1911. *Elementos de hacienda pública*. Bogotá, Imprenta de La Luz, 614 págs.
- CALZAVARA, BATISTA BENITO G.: 1972. *As possibilidades do açazeiro no estuário amazônico*. Ministerio da Educação e Cultura, Faculdade de Ciências Agrárias do Pará, Boletim n° 5, Belem, Gráfica Falangola Editora, 103 págs.
- CAMACHO ROLDÁN, SALVADOR: 1923. *Memorias*. Bogotá, Librería Colombiana Camacho Roldán & Tamayo, Editorial Cromos, (4) + 334 págs. y 1 de erratas.
- CAMACHO-ZAMORA, JOSÉ A.: 1983. *Etnobotánica cabécar*. Al, año XLIII, núm. 1, vol. 43, enero-marzo de 1983, págs. 57-86.
- CAMINO, DIONISIO DEL (FRAY): *Representación... (1730)* [sobre las misiones franciscanas del Chocó]. *Bha*, vol. XLIII, núms. 497-498, págs. 241-260. (Véase ARCILA ROBLEDO).
- CAMPBELL, BERNARD G. (EDITOR): 1982. *Humankind Emerging*. Third edition, Boston-Toronto, Little, Brown and Co., XIV + 514 págs., il.
- CAMPO Y RIVAS, MANUEL ANTONIO DEL: 1803. *Compendio histórico de la fundación, progreso y estado actual de la Ciudad de Cartago...* Con licencia en Guadaluajara. (XXVIII y lám.) + X + 48 (47 marcada con 65) + (11 y lám.) + 44 + (4) (índices y erratas) págs.
- CAMPOS ROZO, CLAUDIA: 1987. *Etnoecología de la actividad de la caza de los indígenas ticunas. (Una aproximación a la conservación y manejo de los cursos de la Amazonia colombiana)*. FEN, Bogotá, 463 h. t. c.
- CARBONELL, DIEGO: 1907. *La geografía como factor esencial en la etiología de la uncinariasis*. *Boletín Hospitalario*, [¿Caracas?], VI, 9, págs. 203-205.
- CÁRDENAS, JUAN DE: 1945. *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. México, por Pedro Ocharte en 1591 y ahora editada en facsímil. Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, Gráficas Ultra S.A. (22) + 246 págs. dobles + 3 págs.

- CARLETTI, FRANCESCO: 1701. *Regionamenti di [...] fiorentino, sopra le cose da lui vedute ne' suoi viaggi si dell' Indie Occidentali, e Orientali...* In Firenze nel Garbo, Nella Stamperia di Giuseppe Manni, (1). (Indie Occidentali), LXXXVIII + 166 págs.
- *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo (1594-1606)*. Estudio preliminar, traducción y notas de Francisca Perujo, UNAM, Instituto de Investigaciones Bibliográficas, serie Fuentes, 1. México, Imprenta Universitaria, primera reimpresión, 1 + 281 págs., il.
- CARNEIRO, EDISON: 1946. *Guerras de los Palmares*. 1. ed., trad. del portugués por Tomás Muñoz Molina, México, FCE, Gráfica Panamericana, Col., Tierra firme, 21, 183 págs.
- CARNEIRO, ROBERT L.: *Hunting and Hunting Magic among the Amahuaca of the Peruvian Montaña*. (En LYON, ed., 1974; 122-132).
- CARR, ARCHIE [FAIRLY]: 1953. *High Jungles and Low*. With illustrations by Lee Adams. Foreword by Rafael Heliodoro Valle, Gainesville, University of Florida Press, manufactured by Rose Printing Co. Tallahassee, Fla., XVIII + 226 págs. il., sin numerar.
- CARROCERA, BUENAVENTURA DE (CAPUCHINO): 1964. *Los primeros historiadores de las misiones capuchinas en Venezuela*. *banhv*, 69, Caracas, Italgráfica, 497 págs.
- CARVAJAL, JACINTO DE (FRAY): 1956. *Relación del descubrimiento del río Apure hasta su ingreso en el Orinoco*. Caracas, Ediciones Edime, Impreso en España: Madrid, Imprenta Juan Bravo, Editorial Mediterráneo, 307 págs.
- CASAS, BARTOLOMÉ DE LAS: 1909. *Apologética historia sumaria cuanto a las cualidades [...] cuyo imperio soberano pertenece a los reyes de Castilla*. Madrid. (En SERRANO Y SANZ, MANUEL, *Historiadores de Indias*, t. 1). — *Historia de las Indias*. México, FCE, Gráfica Panamericana. Tomo I, LXXXVIII + 517 págs. Tomo II, 611 págs. Tomo III, 525.
- CASCUDO, LUIS DA CAMARA: 1967. *História da alimentação no Brasil*. Primeiro Volume, *Cardápio indígena, dieta africana, ementa portuguesa (pesquisas e notas)*, São Paulo, Companhia Editora Nacional, Brasileira, volume 323, São Paulo Editora S.A., (10) + 401 págs.
- 1983. *História da alimentação no Brasil*. Coleção Reconquista do Brasil (Nova Serie), vol. 79-80. Editora Itatiaia de São Paulo, impressa na Gráfica Bisordi, São Paulo. Segundo volume, *Cozinha brasileira (pesquisas e notas)*, 393-926 = 533 págs.
- CASSANI, JOSEPH: 1741. *Historia de la Provincia de la Compañía de Jesús del Nuevo Reino de Granada...* Madrid, 619 págs.
- CASTELLANOS, JUAN DE: 1955. *Obras*. Prólogo de don Miguel Antonio Caro, BPC, vols. 9, 10, 11 y 12, Bogotá, Editorial ABC. Tomo I, 696 págs. Tomo II, 676 págs. Tomo III, 741 págs. Tomo IV, 617 págs.
- CASTRILLÓN, IONE DE. (Véase VALDIVIESO DE CAJIAO, FANNY, e IONE DE CASTRILLÓN, 1974). CASTRO, ADOLFO. (Véase SABUCO DE NANTES BARRERA, OLIVA y MIGUEL, 1873).
- CAULÍN, ANTONIO: 1779. *Historia corographica, natural y evangélica de la Nueva Andalucía...*, Madrid, (XVIII) + 482 + (XII de índice), folios.
- *Historia de la Nueva Andalucía*. *Banhv*, 81, 82, Caracas, Italgráfica. Tomo I, CCXCII + 411 págs., 1 mapa plegable fuera texto, 1 facsímil, 1. ed.
- CÉPÈDE, MICHEL Y LENGELLÉ, MAURICE: 1956. *Economía mundial de la alimentación*. Versión española, con un capítulo original del Dr. Jaime Pagés Bassach. II, 54 gráficas, 20 mapas y 1 lám. en negro, 9 mapas en color y numerosos cuadros y estadísticas, Barcelona, Salvat, Imprenta Hispano-Americana, (1. ed.), XVI + 640 págs.
- CIEZA DE LEÓN, PEDRO: 1877. *Guerra de Salinas. Guerras civiles del Perú*. Madrid, 534 págs.
- *Guerra de Chuapas. Guerras civiles del Perú*. Madrid, 371 págs.
- *La crónica general del Perú*. Tomo I, (Col. Urteaga Historiadores Clásicos del Perú. Tomo VII), Lima, Lib. e Imp. Gil, XVI + 346 págs.
- *La crónica del Perú, nuevamente escrita por [...] vecino de Sevilla*. (En VEDIA, 1947, II, págs. 349-458).
- *Obras completas*. Edición crítica, notas, comentarios e índices, estudios y documentos adicionales, por Carmelo Sáenz de Santa María, *Monumenta Hispano-Indiana*, CSIC, Instituto Gonzalo Fernández de Oviedo, Madrid, Artes Gráficas Clavileño. 1984. Tomo I, XX + 383 págs. 1985. Tomo II, XVI + 609.

- CIFUENTES AGUIRRE, ÓSCAR: 1963. *Odontología y mutilaciones dentarias mayas*, Guatemala, Universidad San Carlos de Guatemala, Editorial Universitaria, vol. 46, Imprenta Universitaria, impreso núm. 713, 255 págs., il., y xxiii lám. entre texto.
- CIVRIEUX, JEAN-MARC SELLIER DE: *Los cumanagotos y sus vecinos*. (En COPPENS *et al.*, 1980, págs. 27-239).
- COBO, BERNABÉ: *Historia del Nuevo Mundo [...] con notas e ilustraciones de D. Marcos Jiménez de la Espada*. (Sociedad de Bibliófilos Andaluces), Sevilla. 1890. Tomo I, VIII + 530 págs. 1891. Tomo II, 467 págs. 1892. Tomo III, 351 págs. 1895. Tomo IV, 245 págs. 129. 1956. *Obras del P...*, BDAE, tomos 91 y 92, Madrid, Gráficas Orbe. Tomo I, XLVII + 439 págs. Tomo II, 516 págs.
- COCHRANE, CHARLES STUART: 1971. *Journal of a Residence and Travels in Colombia, During the Years 1823 and 1824, by [...] of the Royal Navy*. In two volumes, London, Printed for Henry Colbur by S. and R. Bentley, Dorset Street, 1825. Vol. II, VIII + 516 págs. New York, AMS Press, Manufactured in the United States of America. (Ed. facsim.).
- CODAZZI, AGUSTÍN: 1973. *Memorias de...* Editadas en su original italiano por el profesor Mario Longhena... Traducidas al castellano por Andrés Soriano Lleras y fray Alberto Lee López, *pbr-aen*, 32, Bogotá, Talleres Gráficos del Banco de la República, 547 págs.
- COELHO, VERA PENTEADO (ORG.): 1976. *Os alucinógenos e o mundo simbólico. O uso dos alucinógenos entre os índios da América do Sul*. L. E. P. U., Editoria Pedagógica Universitária Ltda.; EDUSP, Editora da Universidade de São Paulo, São Paulo, impresso na Planimpress Gráfica e Editora, (10) + 176 págs., il.
- COLMEIRO, MANUEL: 1863. *Historia de la economía política en España*. Madrid. Tomo I, VIII + 508 págs. Tomo II, 598 págs.
- COLMENARES, GERMÁN: 1976. *Terratenientes, mineros y comerciantes. Siglo xviii*. Cali, Universidad del Valle, División de Humanidades, Talleres de la Universidad del Valle, 263 págs.
- COLÓN, HERNANDO: 1947. *Vida del almirante Don Cristóbal colón escrita por su hijo*. México, Gráfica Panamericana, 343 págs.
- CONDAMINE. (Véase LA CONDAMINE, CARLOS M. DE).
- CONZEMIUS, EDUARD: 1932. *Ethnographical Survey of the Miskito and Sumu Indians of Honduras and Nicaragua*. Smithsonian Institution, Bureau of American Ethnology, Bulletin 106, Washington D.C., Government Printing Office, VIII + 191 págs.
- COOK, O. F.: 1910. *History of the Coconut Palm in America*. Smithsonian Institution, vol. 14. Part. 2, Washington, Government Printing Office, XIII + 271 - 342 (= 84) págs.
- COPPENS, WALTER (EDITOR GENERAL); ESCALANTE, BERNARDA. (EDITORA ASISTENTE): 1980. *Los aborígenes de Venezuela*. Fundación La Salle de Ciencias Naturales, Instituto Caribe de Antropología y Sociología, Monografía n° 26, Caracas, imprime Melsa, Madrid, 1, *Etnología antigua*, 355 págs., il.
- CORDERO, LUIS: 1950. *Enumeración botánica*. 2. ed., Madrid, Afrodisio Aguado S.A., XVI + 251 págs. + (1 índice).
- CORDOVEZ MOURE, JOSÉ MARÍA: 1978. *Reminiscencias de Santafé y Bogotá*. Selección y prólogo de Elisa Mújica, ICC, *bbc*, 35, Bogotá, impreso en Carlos Valencia Editores, 535 págs.
- COREAL, FRANÇOIS: 1722. *Voyages de [...] aux Indes Occidentales*. À Amsterdam, Chez J. Frédéric Bernard. Tomo II, págs. 1-150, con mapas de Lima, Callao, una balsa, llama y vicuña. Arica, págs. 151-288: Raleigh (véase); 289-302: descubrimiento de Palaos (véase) + (2 pág. de índice).
- COROMINAS, JOAN: *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*. Brh, dirigido por Dámaso Alonso, v, *Diccionarios*, Madrid, Editorial Gredos, 1954. Reimpresión. 1957. Tomo IV, R1-Z, índices, 1224 + (1) págs.
- COROMINAS, JOAN-PASCUAL, JOSÉ A.: *Diccionario crítico etimológico castellano e hispánico*. 2. reimpresión, BRH, v, *Diccionarios*, 7, Madrid, Editorial Gredos, Gráficas Cándor. 1984. Tomo I, A-CA, LXXVI + 938 págs. 1984. Tomo II, CE-F. 985 págs. 1984. Tomo III, G-MA, 903 págs. 1985. Tomo IV, ME-RE, 907 págs.
- CORTÉS Y LARRAZ, PEDRO: 1958. *Descripción geográfico-moral de la diócesis de Goathemala. Hecha por su arzobispo el Illmo. Sr. Don [...] del Consejo de S. M.* Prólogo del licenciado Adrián Recinos, Biblioteca Goathemala de la Sociedad de Geografía e Historia de Guatemala, volumen XX, Guatemala, C.A., Tipografía Nacional. Tomo II, 304 págs.
- CREVAUX, JULIO: 1879. *Exploración del Izá y del Yapurá*. [ficha incompleta].

- CRÓNICAS PERUANAS DE INTERÉS INDÍGENA: 1968. Edición y estudio preliminar de Francisco Esteve Barba, BDAE. Tomo CCIX, Madrid, Gráfica Norte, LXXIV, + 324 págs.
- CROSBY, JR., ALFRED W.: 1973. *The Columbian Exchange. Biological and Cultural Consequences of 1492*. Foreword by Otto von Mering. Contributions in American Studies, Number 2, Westport, Conn. Greenwood Press, 1972. Paperback edition 1973, XVI + 268 págs., il.
- CUATRECASAS (ARUMI), JUAN: 1977. *Ramón Llull, médico y filósofo*. 1. ed., Barcelona, Editorial Rocas, Gráficas Rigsa, (8) +111 págs., il.
- CUE CÁNOVAS, AGUSTÍN: 1960. *Historia social y económica de México (1521-1854)*. 2. ed., México, Editorial F. Trillas s.a., 422 págs.
- CUERVO, ANTONIO B.: Colección de documentos inéditos sobre la geografía y la historia de Colombia. 1892. Tomo II, sección primera. *Geografía y viajes. Costa pacífica, provincias litorales y campañas de los conquistadores*, Bogotá, 544 + XX págs. 1893. Tomo III, sección segunda. *Geografía. Viajes. Misiones y límites. La hoya del Orinoco durante la Colonia*. (8) + 536 págs. 1894. Tomo IV, sección segunda. *Geografía. Viajes. Misiones. Límites. Casanare y el Caquetá durante la Colonia*. Bogotá, (IV) + 516 págs.
- CUERVO, RUFINO J.: 1939. *Apuntaciones críticas sobre el lenguaje bogotano con frecuente referencia al de los países de Hispano-América*. 7a ed., Bogotá, Editorial El Gráfico, LXXIV + 745 págs.
- CHANCA, DIEGO ÁLVAREZ: *Extractos de cartas y títulos de obras*. (En PANIAGUA, JUAN A., 1977).
- DAMPIER, WILLIAM: 1927. *A New Voyage Around the World*, London, The Argonaut Press, XXXIX + 376 págs.
- DÁVILA BOLAÑOS, ALEJANDRO: 1974. *La medicina precolombina de Nicaragua*. Dibujos de Toño. Rodríguez, Estelí, Nicaragua, Editorial La Imprenta, 169 págs., il., . 20 figs.
- DEFOURNEAUX, MARCELIN: s.f. *A vida quotidiana em Espanha no Século de Ouro*. Trad. al portugués por André Varga, Librairie Hachette, Lisboa, Edição Livros do Brasil 299 págs.
- DELEITO Y PIÑUELA, JOSÉ: 1966. *La mujer, la casa y la moda. (En la España del rey poeta)*... 3a ed. (1. ed., 1946), Madrid, Espasa-Calpe, 302 págs., il.  
— 1968. *Solo Madrid es corte. (La capital de dos mundos bajo Felipe IV)*... Prólogo de Gabriel Maura Gamazo, duque de Maura, 3a ed. (1. ed., 1943), Madrid, Espasa-Calpe s.a., Talleres Tipográficos de la Edit. Espasa-Calpe, XII + 265 págs., il.
- DENEVAN, WILLIAM A.: *Campa Subsistence in the Great Pajonal, Eastern Perú*. (En LYON, ed., 1974: 92-110 y 7 figs.).
- DÍAZ CASTRO, EUGENIO: 1972. *El rejo de enlazar. Bbþ*, vol. 35, Bogotá, Imprenta Banco Popular, 283 págs.
- DÍAZ MADERUELO, RAFAEL: 1986. *G. de Carvajal, P. de Alместo y Alonso de Rojas. La aventura del Amazonas. Edición de...* 1. ed., *Crónicas de América*, 19, Historia, 16, Madrid, Fotocomposición Vierna s.a., impresión y encuadernación, Héroes, s.a., 253 págs.
- DÍAZ PIEDRAHITA, SANTIAGO: 1981. *Las hojas de las plantas como envoltura de los alimentos*. 1. ed., Bogotá, Ediciones CIEC, 89 págs., 20 láms. dobles, F.T. DIMBLEBY, G.W. (Véase UCKO, PETER J., y G.W. DIMBLEBY [eds.], 1969).
- D'ORBIGNY, ALCIDES: 1945. *Viaje a la América meridional... realizado de 1826 a 1833*. Prólogo de Ernesto Morales, versión directa de Alfredo Cepeda, Buenos Aires, Editorial Futuro, Talleres Gráficos La Mundial. Tomo III, 817-1232 págs., fig. Tomo IV, 1233-1614 págs., fig.
- DOZY, REINHART P.: *Historia de los musulmanes de España*. Madrid, Ediciones Turner, Imprime Closas-Orcoven. 1982. Tomo I, *Las guerras civiles*. 332 págs. 1982. Tomo II, *Cristianos y renegados*. 285 págs. 1984. Tomo III, *El Califato*. 302 págs.
- DRESSLER, ROBERT L.: 1953. *The Precolumbian Cultivated Plants of México. (Hubml*, vol. 16, núm. 6, Dec. 4, págs. 115-172 and plate xx).
- DU TERTRE, JEAN BAPTISTE: 1958. *Histoire générale des Antilles*. Éditions C.E.P. Fort-de-France, Imprimeries Réunies Casablanca, II (6) + 501 págs.
- DUCKE, ADOLFO: 1946. *Plantas de cultura precolombiana na Amazonia brasileira*, Boletim Técnico núm. 8, Belém do Pará, 29 junho, págs. 1-24.

- DUKE, JAMES A.; AULIX, DAVID, Y PLOWMAN, TIMOTHY: (1975) *Nutritional Value of Coca*. BMLHU, Harvard University, vol. 24, núm. 6, págs. 113-119.
- DURANT, WILL: 1952. *La civilización de la India*. Trad. al español por C.A. Jordana, Buenos Aires, Editorial Suramericana, Cía. Impresora Argentina, 387 págs. y 32 láminas.
- DUSSÁN DE REICHEL, ALICIA: *La repartición de alimentos en una sociedad de transición*. (En REICHEL-DOLMATOFF, GERARDO Y ALICIA, 1977, págs. 485-504).
- ECKERT, WILLIAM G. (Véase TEDESCHI, C.G. - WILLIAM G. ECKERT -LUKE G. TEDESCHI and three associate editors, 1977).
- ECHAGOIAN [CHAGOYA O ECHAGOYAN], JUAN: *Relación de la isla Española* (título condensado), 1568. (En RODRÍGUEZ DEMORIZI, E., 1942, I, págs. 125-146).
- EIDT, ROBERT C.: 1975. *Asentamientos aborígenes de los chibchas en Colombia*. Universidad Pedagógica y Tecnológica de Tunja, Lecturas de Historia, 5, 1. ed., Tunja, Talleres del Fondo Especial de Publicaciones, UPTT, Ediciones Pato Marino, 35 págs.
- ENCISO, MARTÍN FERNÁNDEZ DE: 1948. *Suma de Geografía, del bachiller...* Madrid, Estados Artes Gráficas, (Colección de Joyas Bibliográficas, 1), (1. impresión, Sevilla, Jacobo Cromberger, 1519), XIX + 229 págs.
- ERNST, ADOLFO: *Obras completas*. Compilación por Blas Bruni Celli, Caracas, Fundación Venezolana para la Salud y la Educación, S.P.I. 1983. Vol. III. La Exposición Nacional de Venezuela en 1883. VIII + 704 págs.
- ESCALANTE, AQUILES: *Notas sobre el balenque de San Basilio, una comunidad negra en Colombia*. (En *Divulgaciones etnológicas*, Barranquilla, vol. III, núm. 5, junio de 1954: 207-359).
- ESCALANTE, BERNARDA. (Véase COPPENS, WALTER; ESCALANTE, BERNARDA, 1980).
- ESPINOSA PÉREZ, LUCAS: 1935. *Los tupís del oriente peruano*. Madrid, Imprenta de Librería y Casa Editorial Hernando S.A., 206 págs. y 1 mapa.
- ESQUEMELING, JOHN. (Véase EXQUEMELING, JOHN Y RINGROSE, BASIL, 1945).
- ESTEVE BARBA, FRANCISCO: (1967). *Crónicas peruanas de interés indígena. Edición y estudio preliminar de...*, BDAE, tomo CCIX, Madrid, Gráficas Norte, págs. VII-LXXIV.
- ESTRELLA, EDUARDO: 1986. *El pan de América. Etnohistoria de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. CSIC, Centro de Estudios Históricos, Madrid, Imprenta Pérez-Díaz, XXIV + 390 págs., il., 25 figs.  
— *José Mejía, primer botánico ecuatoriano*. 1. ed. Colección de Historia de las Ciencias, I, Museo de Historia de la Medicina, Grupo de Estudios José Mejía, Quito, Ediciones Abya-Yala, 99 págs., il.
- EXQUEMELING, JOHN, Y RINGROSE, BASIL: 1945. *Piratas de América*. Buenos Aires, Editorial Colombia, Talleres Gráficos de Macagno, Landa y Cía., 390 págs.
- FALCHETTI DE SÁENZ, ANA MARÍA. (Véase PLAZAS, CLEMENCIA, Y FALCHETTI DE SÁENZ, ANA MARÍA, 1981).
- FARFÁN, AGUSTÍN (FRAY): 1944. *Tractado breve de medicina, por [...] de la orden de San Agustín*. Obra impresa en México, por Pedro Ocharte, en 1592 y ahora editada en facsímil, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, Gráficas Ultra, (14) + 353 págs. dobles + (7) págs.
- FEDERMÁN, NICOLÁS: 1958. *Historia Indiana. Traducida por primera vez directamente del alemán, por Juan Friede...* Madrid, ARO, Artes Gráficas, 140 + (1) págs.
- FERMIN, PHILIPPE: 1769. *Description générale, historique, géographique et physique de la colonie de Surinam...* À Amsterdam, Chez E. von Harrevelt, tome premier, XXIV + 252 págs. y 1 mapa.
- FERNÁNDEZ, DIEGO: 1963. *Primera y segunda parte de la historia del Perú, que se mandó escribir a [...] vecino de Palencia*. Estudio preliminar y edición por Juan Pérez de Tudela Bueso, RAE, BDAE, tomos CLXIV-CLXV, Madrid, Gráficas Yagües. Tomo I, CXXIV + 398 págs.
- FERNÁNDEZ, LEÓN: *Colección de documentos para la historia de Costa Rica publicados por el lic. don...* 1881. Tomo I, San José, Imp. Nal. VIII + VI + 443 págs. 1882. Tomo II, Imp. Nal. + 485 págs. 1883. Tomo III, Imp. Nal. + XX + 488 págs. 1886. Tomo IV, París, Imp. Pablo Dupont. Subtítulo: "Documentos especiales sobre los límites de Costa Rica y Colombia", VIII + 509 págs. 1886. Tomo V, París. Mismo subtítulo del anterior. Misma imprenta, (4) + 506 págs. 1907. Tomo X, Barcelona, Imprenta Viuda de Luis Tasso, 591 págs.

- FERNÁNDEZ DE NAVARRETE, MARTÍN: *Colección de los viajes y descubrimiento que hicieron por mar los españoles desde fines del siglo XV*. 1964. Tomo II. *Viajes menores. Viajes de Américo Vespucio. Poblaciones en el Darién*. Suplemento al tomo I, BDAE, tomo LXXVI, Madrid, 681 págs.
- FERNÁNDEZ DE NAVARRETE, PEDRO: 1982. *Conservación de monarquías y discursos políticos*. Edición y estudio preliminar por Michael D. Gordon. (1. ed., 1626; otra de 1792), Madrid, impreso en la Fábrica Nacional de Moneda y Timbre, Instituto de Estudios fiscales, XLII + 425 págs.
- FIGUEROA, FRANCISCO DE (P.): 1904. *Relación de las misiones de la Compañía de Jesús en el país de las maynas*. I, Madrid, XVI + (2) + 420 págs.
- FIGUEROA LORZA, JENNIE: *Connotaciones socio-económicas en las respuestas del léxico de la alimentación (alec)*, *Thesaurus*, tomo XLII, núm. 3, septiembre-diciembre de 1987, págs. 647-673.
- FIGUEROA MARROQUÍN, HORACIO: 1957. *Enfermedades de los conquistadores*. (Segundo premio de Medicina). Ministerio de Cultura, Departamento Editorial, 1. edición, 228 + (m) (índice) págs.
- FINESTRAD, JOAQUÍN DE: 1905. *El vasallo instruido*. (En EDUARDO POSADA y PEDRO M. IBÁÑEZ, págs. 1-204).
- FRANTZIUS, A.V.: 1881. *Los mamíferos de Costa Rica*. Trad. de Roberto Cruz. (En FERNÁNDEZ, LEÓN, 1881, I, págs. 376-442).
- FRAZER, J.G.: 1946. *El totemismo*. Buenos Aires, Talleres Gráficos Porter, 114 + (4) págs.  
— *La rama dorada. Magia y religión*. México, FCE, Editorial Galatea, 817 págs.
- FREYRE, GILBERTO: 1943. *Nordeste. Aspectos de la influencia de la caña sobre la vida y el paisaje del nordeste del Brasil*. Traducido del portugués por Cayetano Romano, Buenos Aires, Espasa-Calpe-Argentina, S.A., 237 págs.
- FRIEDE, JUAN: 1944. *El indio en lucha por la tierra*. Bogotá, Instituto Indigenista de Colombia, Edit. Espiral, Talleres Gráficos Mundo al Día, (6) + 210 págs.  
— 1953. *Los andaki. 1538-1947. Historia de la aculturación de una tribu selvática*. 1. ed., México, FCE, Editorial Jakesz, 304 págs.  
— *Documentos inéditos para la historia de Colombia*. Bogotá, ARO, Artes. Gráficas, Madrid. 1955. Tomo II, (1528-1532), 417 págs. 1957. Tomo V, (1538-1540), 416 págs. 1960 (1962) Tomo VII, (1543-1544), 373 págs. 1960 (1962). Tomo VIII, (1545-1547), 385 págs. (1960)  
— 1963. Tomo IX, (1547-1549), 397 págs.  
— 1960. *Descubrimiento del Nuevo Reino de Granada y fundación de Bogotá. (1536-1539)*. Bogotá, Imprenta del Banco de la República, 342 págs., incl. 26 ilust.  
— 1961. *Vida y luchas de don Juan del Valle*. Popayán, Editorial Universidad, (4) + 270 págs.  
— 1961. *Los Welser en la conquista de Venezuela*. Caracas, Madrid, Ediciones Edime, Imprenta Juan Bravo, 656 págs. y XXXII láms., f. t.  
— 1963. *Los quimbayas bajo la dominación española*. Talleres Gráficos del Banco de la República, 280 págs.  
— 1975. *Fuentes documentales para la historia del Nuevo Reino de Granada*. Bbp, vols. 89-96, Bogotá, Editorial Andes. Tomo I, 1550-1552, 318 págs. Tomo III, 1556-1559, 430 págs. Tomo IV, 1560-1562, 374 págs. Tomo V, 1563-1567, 446 págs. Tomo VI, 1568-1575, 494 págs. Tomo VII, 1576-1580, 394 págs. Tomo VIII, 1581-1590, 458 págs.
- FRIEDEMANN, NINA S. DE; PATIÑO ROSELLI, CARLOS: 1983. *Lengua y sociedad en el palenque de San Basilio*. Publicaciones del ICC, LXVI, Bogotá, Imprenta Patriótica, 300 págs., il.
- FUENTES Y GUZMÁN, FRANCISCO ANTONIO: *Obras históricas de don...* Edición y estudio preliminar de Carmelo Sáenz de Santa María, BDAE, CCXXX-CCLI, CCLIX, Madrid, Ediciones Atlas, Aldus Valverde. 1969. Tomo I, LXXXIV + 417 págs. 1972. Tomo II, 350 págs.
- FURNAS, C.C., Y FURNAS, S.M.: 1937. *Man, bread and destiny (The story of man's food)*. New York, Reynal & Hitchcock, printed by the Waverley Press, Baltimore, (2d. printing), XX + 364 págs.
- FUSTEL DE COULANGES, NUMA DENIS: 1975. *A cidade antiga. Estudos sobre o culto, o direito, as instituições da Grécia e de Roma*. Tradução de Jonas Camargo Leite e Eduardo Fonseca, São Paulo, Hemus, Livraria Editora, Empresa Gráfica da Revista dos Tribunais, 310 págs.
- GABB, W.M.: 1883. *Tribus y lenguas indígenas de Costa Rica*. (En FERNÁNDEZ, LEÓN, 1883, III, págs. 303-486).
- GAGE, TOMÁS: 1946. *Nueva relación que contiene los viajes de [...] en la Nueva España*. Volumen XVIII, Guatemala, C.A., Tipografía Nacional, XXVIII + 332 págs.

- GALENO, CLAUDIO: 1947. *Obras de...* Trad. y notas por R.P. Julio B. Lafont y Aníbal Ruiz Moreno, Universidad Nacional de La Plata, Buenos Aires, Imprenta López, 151 págs.
- GARCÍA, EVARISTO: 1945. *Estudios de Medicina Nacional*. Cali, Imprenta Departamental, 294+ (1) págs.
- GARCÍA BORRERO, JOAQUÍN: 1935. *El Huila y sus aspectos*. Bogotá, Editorial Cromos, 324 págs.
- GARCÍA [DICE MARÍA] MERCADAL, JOSÉ: 1962. *La cocina y la mesa en la literatura*. Portada e ilustraciones de Chumy Chúmez, Madrid, Taurus, Talleres Maribel, 310 págs., il.
- GARCILASO DE LA VEGA, INCA: 1945. *Comentarios reales de los incas*. Buenos Aires, Emecé Editores, 11, 338 págs.
- GASCHE, JÜRIG: *Comment les indiens Witoto et Bora utilisent le Cespedesia spathulata* (R. et P.) *Planchon (Ochnacée)*, Cespedesia. Cali. Vol. IV, núm. 15, julio-septiembre de 1975, págs. 223-238.
- GENBLOSKI, LINDA. (Véase LEIGH GENBLOSKI, LINDA, 1983).
- GIACONE, ANTONIO: 1976. *Trentacinque anni fra le tribu del Rio Uaupés (Amazonia-Brasile)*, a cura di Pietro Ambrosio. Pubblicazioni del Centro Studi di Storia delle Missioni Salesiane (CSSMS), *Diari e Memorie* 1. Roma, Libreria Ateneo Salesiano, 239 págs., il., 12 figs. fuera texto.
- GILIJ, FILIPPO SALVATORE: 1955. *Ensayo de historia americana o sea Historia Natural, Civil y Sacra de los reinos, y de las provincias de Tierra firme*. *Bhn*, vol. LXXXVIII, Bogotá, Editorial Sucre, XXVIII + 417 págs.  
— 1965. *Ibid. banhv*, vols. 71, 72, 73, Caracas, Italgráfica, C.A.I. Tomo I, XXXIV + 327 págs. Tomo II, 343 págs.
- GIRALDO JARAMILLO, GABRIEL: *Aspectos históricos de la alimentación indígena*. *Al*, vol. II, núm. 3, México, julio de 1942, págs. 49-53.
- GOLDMAN, IRVING: 1963. *The cubeo indians of the Northwest Amazon*. University of Illinois, Illinois Studies in Anthropology n° 2, Urbana, The University of Illinois Press, (10) + 305 págs.
- GÓMEZ DE CERVANTES, GONZALO: 1944. *La vida económica y social de Nueva España al finalizar el siglo XVI*. México, Antigua Librería Robledo, de José Porrúa e Hijos, 218 págs.
- GÓMEZ PICÓN, RAFAEL: 1978. *Orinoco, río de la libertad. Biografía. Aspectos geográficos, históricos, socioeconómicos*. 2. ed. revisada y corregida por el autor, Bogotá, Banco de la República, Litografía Arco, 501 págs., il., mapa.
- GÓNGORA Y LÓPEZ, JOSÉ - NORTON YOUNG LÓPEZ: 1953. *Tabla de composición de alimentos colombianos. Preparada por...* (Instituto Nacional de Nutrición - Ministerio de Salud Pública, Bogotá), 79 págs.
- GONZÁLEZ, MARGARITA: 1979. *El resguardo en el Nuevo Reino de Granada*. 2. ed., Bogotá, La Carreta Inéditos Ltda., Medellín, Editorial Lealon, 186 págs.
- GONZÁLEZ DE NÁJERA, ALONSO: 1889. *Desengaño y reparo de la guerra de Chile*. Con una introducción biográfica por J. T. Medina. Colección de historiadores de Chile y de documentos relativos a la historia nacional, t. XVI. Santiago de Chile, Imprenta Ercilla, xv + 317 págs.
- GONZÁLEZ DE PÉREZ, MARÍA STELLA: 1987. *Diccionario y gramática chibcha*. Manuscrito anónimo de la Biblioteca Nacional de Colombia, ICC, Biblioteca Ezequiel Uricoechea, 1, Bogotá, Imprenta Patriótica, XVI + 395 págs., XII láms.
- GONZÁLEZ GONZÁLEZ, ALFONSO F.: 1977. *El oriente venezolano a mediados del siglo XVIII a través de la visita del gobernador Dignija*. *Banhv*, vol. 129. (Fuentes para la historia colonial de Venezuela), Caracas, Italgráfica, SEL, 244 págs., 1 mapa, f. t.
- GONZÁLEZ SUÁREZ, FEDERICO: *Historia general de la República del Ecuador*. Quito, Imprenta del Clero. 1890. Tomo I, xv + 318 págs. 1894. Tomo V, VII + 532 págs.
- GORDON, B. LE ROY: 1957. *Human Geography and Ecology in the Sinú Country of Colombia*. University of California Press, VIII + 117 págs. de texto y con 16 láms., 136 págs.  
— *Anthropogeography and Rain Forest Ecology in Bocas del Toro Province, Panama...* Dept. of Geography, Univ. of California, Berkeley, James J. Parsons, principal investigator, VI + 99 fol. Mimeo. Carta.
- GOSSELMAN, CARL AUGUST: 1981. *Viaje por Colombia, 1825-1826*. Versión castellana de Ann Christien Pereira. Original: *Resa i Colombia, ären 1825 och 1826*. Stockholm, 1830. PBR-AEN, 41, (Bogotá), impreso en P. E. Winge; Banco de la República, Talleres Gráficos, 374 págs.
- GRANADO, DIEGO: 1971. *Libro del arte de cocina, por...* (1599). Lo publica la Sociedad de Bibliófilos Españoles, con una introducción por Joaquín del Val. 3a época, VIII, Madrid, Artes Gráficas Soler, Valencia, XLVIII + 433 págs.

- GRIJALVA, CARLOS E.: 1937. *La expedición de Max Uhle a Cuasmal o sea la Protohistoria de Imbabura y Carchi*. Tomo I, Quito, Editorial Chimborazo.
- GROOT, JOSÉ MANUEL: *Historia eclesiástica y civil de Nueva Granada*. Bogotá, Editorial Medardo Rivas. 1889. Tomo I, (vi) + 77 (v: numeradas xi a xv) + 541 págs. 1890. Tomo II, 419 + ciii págs.
- GUARDIA MAYORGA, CÉSAR A.: 1980. *Diccionario kechwa-castellano, castellano-kechwa. Contiene además: Vocabulario del chinchaysuyu y toponimias*. 68 ed., Lima, Ediciones Populares Los Andes, EPASA, (6) + 221 págs.
- GUEVARA, ANTONIO DE (FRAY): *Epístolas familiares*. (EN OCHOA, EUGENIO DE, 1945, I, págs. 77-228).
- GUEVARA, DARÍO: 1960. *Expresión ritual de comidas y bebidas ecuatorianas*, Humanitas, *Boletín Ecuatoriano de Antropología*, Universidad Central del Ecuador. Tomo II, 1, Quito, págs. 37-84.
- GUILLÉN CHAPARRO, FRANCISCO: 1889. *Memoria de los pueblos de la Gobernación de Popayán*. AIP. Tomo xv, núm. 85, Bogotá, págs. 146-156.
- GUMILLA, JOSEPH: 1955. *El Orinoco ilustrado*. BPC, núm. 8, Bogotá, Editorial ABC, 427 págs.
- GUTIÉRREZ DE ARCE, MANUEL: 1946. *El régimen de indios en Nueva Granada. Las ordenanzas de Mérida de 1620*. (AEA, III, págs. 1139-1215), publicaciones de *cehas*, xxxi (núm. gral.), Sevilla.
- GUTIÉRREZ DE SANTA CLARA, PEDRO: *Quinquenarios o historia de las guerras civiles del Perú (1544-1548) y de otros sucesos de las Indias*. (Véase FERNÁNDEZ, DIEGO), Madrid. 1963. Tomo III, (6) + 422 págs.
- HAMILTON, JOHN POTTER: 1955. *Viajes por el interior de las provincias de Colombia por el coronel... pbr-aen*, 15 y 16, Bogotá, Imp. Banco de la República. Tomo I, 176 págs. II, 135.
- HAMILTON III, WILLIAM J.: *Omnivorous Primate Diets and Human Overconsumption of Meat*. (EN HARRIS and ROSS, ed., 1987: 117-132).
- HANKE, LEWIS, CON LA COLABORACIÓN DE RODRÍGUEZ, CELSO: *Los virreyes españoles en América durante el gobierno de la Casa de Austria*. Perú, B.A.E., CCLXXX-CCLXXXVI, Madrid, Imprime Gráficas Castilla. 1978. Tomo III, 291 págs.
- HARDENBURG, W. E.: 1913?. *The Putumayo*. London, 2. impresión, (s.f.), T. fisher Unwin, 347 págs.
- HARING, C. H.: 1939. *Los bucaneros de las Indias Occidentales en el siglo XVII*. 2. ed., París, Brujas, 275 págs.
- HARRIS, MARVIN: *Foodways: Historical Overview and Theoretical Prolegomenon*. (EN HARRIS and ROSS, ed., 1987: 57-90).
- HARRIS, MARVIN, AND ROSS, ERIC B. (ED.): 1987. *Food and Evolution. Toward a Theory of Human Food Habits*. Philadelphia, Temple University Press, X + 633 págs.
- HAWKES, JACQUETTA Y WOLEY, SIR LEONARD: 1963. *Prehistory and the Beginnings of Civilization. History of Mankind*. New York, Harper & Row, 2 vols., ill., maps.
- HEISER, JR., CHARLES BIXLER: 1973. *Seed to Civilization. The Story of Man's Food*. San Francisco, W. H. Freeman and Co., X + 243 págs., il.
- HERIARTE, MAURICIO DE: 1874. *Descrição do Estado do Maranhão, Pará, Corupá e rio das Amazonas... Dada a luz por 1. vez*. Vienna d'Austria, Imprensa do filho de Carlos Gerold, 84 págs.
- HERMANO DANIEL [GONZÁLEZ PATIÑO], DANIEL J.: 1984. *Utilización terapéutica de nuestras plantas medicinales. Un resumen de materia médica*. 1. ed., Publicaciones de la Universidad de la Salle, Bogotá, Ediciones Tercer Mundo, 326 págs.
- HERMANO GINÍ Y AVELEDO H., RAMÓN: 1958. *Aves de caza de Venezuela*. Caracas, Editorial Sucre, 237 págs., incl. 18 láms. en colores entre texto.
- HERNÁNDEZ DE ALBA, GUILLERMO: *Diario de observaciones de José Celestino Mutis (1760-1790)*, Editorial Minerva Ltda. 1957. Tomo I, xxviii + (2) + 492 + (1) y retrato de Mutis.
- HERRÁEZ SÁNCHEZ DE ESCARICHE, JULIA: 1946. *Don Pedro Zapata de Mendoza, gobernador de Cartagena de Indias*. Sevilla, VIII + 137 págs.
- HERRERA, GABRIEL ALONSO DE: *Agricultura general*. Madrid, en la Imprenta Real. 1818. Tomo II, VIII + 466 págs.
- HERRERA ÁNGEL, LEONOR: 1976. *El nacimiento de los Matapí. rca*, Bogotá, vol. xx, págs. 201-280.
- HERRERA Y MONTEMAYOR, JUAN DE: 1947. *Viaje que don [...] hizo el año de 1617 desde México al Reino del Perú y ciudad de Lima*. (EN VARGAS UGARTE, RUBÉN, págs. 1-117).

- HERSKOVITS, MELVILLE J.: 1952. *El hombre y sus obras. La ciencia de la antropología cultural*. Trad. de M. Hernández Barroso, revisada por E. Imaz y L. Alaminos, 1.ª ed. en español, México, FCE, Gráfica Panamericana, 782 págs., 18 láms., f. t., 66 figs. entre texto.
- HOLTON, ISAAC.: 1857. *New Granada: Twenty Months in the Andes*. New York, Harper & Brothers, publishers, XVI (inclus.), 605 págs.
- *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes*. Trad. al español por Ángela de López, *pbr-aen*, Bogotá, Talleres Gráficos del Banco de la República, 635 págs., il.
- HOOPER, OFELIA: *Aspectos de la vida social rural de Panamá. Boletín del Instituto de Investigaciones Sociales y Económicas*, vol. II, núm. 3, febrero de 1945, Panamá, págs. 71-315.
- HORKHEIMER, HANS: 1973. *Alimentación y obtención de alimentos en el Perú prehispánico*. Con nota preliminar de Alberto Tauro, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Comentarios del Perú, 13, Lima, Imprenta de la Universidad Nacional Mayor de San Marcos, 190 págs.
- HUARTE DE SAN JUAN, JUAN: 1977. *Examen de ingenios para las ciencias. Edición preparada por Esteban Ponce*, (1.ª ed., Baeza, 1575), Madrid, Editora Nacional, Impreso en J. Benita, 456 págs.
- HUGHES, WILLIAM: 1672. *The American Physician...* Printed by J. C. for William Crook, at the Green Dragon without Temple-Bar, 24 + 159 págs.
- HUMBOLDT, ALEJANDRO DE Y BONPLAND, AMADEO: *Viaje a las regiones equinocciales del Nuevo Continente, hecho en 1799, 1800, 1801, 1802, 1803 y 1804, por. ., y A. Bonpland*. Caracas, Talleres de Artes Gráficas. 1941. Tomo I, XLVIII + 486 págs. 1941. Tomo II, 462 págs. 1942. Tomo V, 587 págs. y mapas.
- HUNTINGTON, ELLSWORTH: 1949. *Las fuentes de la civilización*. Trad. de Samuel Cosío Villegas, 1.ª ed. en español, México, FCE, Gráfica Panamericana, 694 págs.
- IBÁÑEZ, P. M. (Véase POSADA, E. e IBÁÑEZ, P. M. (edit.), 1905, 1910).
- IBOT LEÓN, ANTONIO. (VÉASE YBOT LEÓN, ANTONIO): 1933. *Los trabajadores del río Magdalena durante el siglo XVI*, Barcelona, Talleres Gráficos Ventas, (6) + 253 págs., 6 láminas y mapa.
- IM THURN. (Véase THURN, EVERARD F. IM, 1883).
- JAHN, ALFREDO (JR.): 1927. *Los aborígenes del occidente de Venezuela*. Caracas, Lit. y Tip. del Comercio, VIII + 419 págs.
- JANER, FLORENCIO. (Véase SÁNCHEZ, TOMÁS ANTONIO; PIDAL, PEDRO JOSÉ, y JANER, FLORENCIO, 1966).
- JARAMILLO AGUDELO, DARÍO: 1976. *La nueva historia de Colombia*. ICC, BBC, 18, Bogotá, Editorial Andes, 743 págs.
- JIJÓN Y CAAMAÑO, JACINTO: 1919. *La religión del imperio de los Incas*. Quito, Tipografía y Encuadernación Salesianas, vol. 1, *Los fundamentos del culto. Huacas, conopas, apachitas, urcos, huanacas, machais*, IV + 452 págs.
- *Sebastián de Benalcázar*. 1938. Tomo II, Quito, Editorial Ecuatoriana, 192 págs. y 1 mapa.
- *El Ecuador interandino y occidental antes de la conquista castellana*. Quito, Editorial Ecuatoriana. 1940. Tomo I, 556 págs. 1941. Tomo II, 555 págs. 1943. Tomo III, 670 págs. y 1 mapa. 1945. Tomo IV, apéndices a la primera parte, 788 págs.
- JIMÉNEZ, OTÓN: *Sorpresas de la alimentación centroamericana*. Revista *Farmacia*, San José, Costa Rica, vol. III, núm. 1, mayo de 1950, 8 págs.
- JIMÉNEZ DE LA ESPADA, MARCOS (EDIT.):
- *Relaciones geográficas de Indias*. Perú. Madrid, publicadas el Ministerio de Fomento. 1881. Tomo I, CLIII + 216 + CLIX págs. 1885. Tomo II, XLIX + 242 + CLVIII págs. 1897. Tomo III, XL + 276 + CLXXV págs. 1897. Tomo IV, VII + 45 + CCXLIII págs.
- *Juan de Castellanos y su historia del Nuevo Reino de Granada*. Madrid, Tipografía de Manuel Ginés Hernández, Impresor de la Real Casa, 106 págs.
- *Noticias auténticas del famoso río Marañón*. Madrid, Establecimiento Tipográfico de Fontanet, 676 págs. (Véase MARONI). (Véase BARREIRO, AGUSTÍN JESÚS, 1928).
- *Relaciones geográficas de Indias*. Perú... Madrid, RAE, BDAE, tomos CLXXXIII-CLXXXV, Gráficas Yagües. Tomo I, LXVI + 415 (empieza en 3). Tomo II, (8) + 343 págs. Tomo III, (8) + 318 págs. JOHNSON, DENNIS. (Véase

- RIDDLE, KENNETH, JOHNSON, DENNIS, TOWNSEND, PATRICIA K. and REES, JOHN D., 1978). JORDANA DE POZAS. (Véase OLIVEROS DE CASTRO, MARÍA TERESA, y JULIO JORDANA DE POZAS, 1968).
- JOUANEN, JOSÉ (S. J.): *Historia de la Compañía de Jesús en la antigua provincia de Quito. 1570-1774*. Quito, Editorial Ecuatoriana. 1941. Tomo I. *La Vicepresidencia de Quito. 1570-1696*. 676 págs. y corrigenda, 1 mapa, f. t.
- JUAN DE SANTA GERTRUDIS (FRAY): (Véase SERRA, JUAN DE STA. GERTRUDIS, 1956).
- JUAN Y SANTACILIA, JORGE, Y ULLOA, ANTONIO DE: 1748. *Relación histórica del viage a la América Meridional*. Madrid, por Antonio Marín, año de MDCCXLVIII, primera parte, tomo primero, (24) + 404 págs. y lám., I a XIII, f. t.
- *Noticias secretas de América*. Ed. facsimilar, BBP, vol. 113-114, Bogotá, Talleres Gráficos de Editorial. (Tomada de la de Londres, 1826, por David Barry, Imp. de R. Taylor). Parte I. x + (4) + (4) + XVI + 224 págs.
- KALLUNKI, J. A.: (Véase PRANCE, G. T., & KALLUNKI, J. A., 1984).
- KAMEN-KAYE, DOROTHY: 1971. *Chimó: An unusual form of tobacco in Venezuela. Bml-hu*, vol. 23, núm. 1, págs. 1-59.
- KARSTEN, RAFAEL: 1935. *The Head-Hunters of Western Amazonas*. Helsingford, Centraltryckeri och Bokbinderi Ab., XVI + 598 págs.
- KATZ, SALOMON H.: 1987. *Fava Bean Consumption: A Case for the Co-evolution of Genes and Culture*. (En HARRIS and ROSS, ed., 1987: 133-160).
- KLEIN, RICHARD M.: 1979. *The Green World. An Introduction to Plants and People*. New York, Harper & Row, Printer and binder Halliday Lithograph Corporation, xx + 437 págs., II.
- KONETZKE, RICHARD: *Colección de documentos para la historia de la formación social de Hispanoamérica. 1493-1810*. CSIC, Madrid, 1958. Vol. II. Primer tomo (1593-1659), Artes Gráficas Ibarra, 480 págs.
- KÖNIG, RENÉ: 1972. *Sociología de la moda*. Traducción del alemán por Juan Godó Costa, (1. ed., 1971), Barcelona, A. Redondo, editor, Gráficas Saturno, Colección Beta, 236 págs.
- LA CONDAMINE, CHARLES MARIE DE: 1778. *Rélation abrégée d'un voyage fait dans l'intérieur de l'Amérique Méridionale, depuis la Côte de la Mer du Sud*. A Maestricht, 379 págs.
- LA ROTTA, CONSTANZA-PETEI MIRAÑA-MARÍA MIRAÑA-BOA MIRAÑA-MIGUEL MIRAÑA-NATI YUCUNA: *Estudio etnobotánico sobre las especies utilizadas por la comunidad indígena miraña, Amazonas-Colombia*. World Wildlife Fund-FEN Colombia, Bogotá, Editorial Presencia, s.f. [1989], 386 págs., il., 6 figs., fotos.
- LANDA, DIEGO DE (FRAY): 1938. *Relación de las cosas de Yucatán, por el P... obispo de esa diócesis*. Introducción y notas por Héctor Pérez Martínez, 7a ed., México, Editorial Pedro Robredo, Talleres Tipográficos de A. del Bosque, 411 págs.
- LANGKAVEL, B. HAMBRUG: 1899. *Dogs and Savages*. Transl. from the Internationales Archiv für Ethnographie. Bd. VIII, 109-149, Annual Report of the Board of Regents of the Smithsonian Institution... for the year ending June 30, 1898, Washington, Govern. Print. Office, 1899, págs. 651-675.
- LATHRAP, DONALD W.: 1970. *The Upper Amazon*. 75 photographs, 42 line drawings, 15 maps. Ancient Peoples and Places, 70, Thames and Hudson, Printed in Great Britain by The Camelot Press Ltd., Southampton, 256 págs.
- LATORRE, GERMÁN: 1919. *Relaciones geográficas de Indias*. Sevilla, Tipografía Zarzuela, XI + 155 págs.
- LAVIANA CUETOS, MARÍA LUISA: 1984. *La descripción de Guayaquil por Francisco Requena, 1774*. — *Echas, CCXCIX* (núm. general), Sevilla, Imprenta E. E. H. A., XII + 132 págs., il., mapas plegables f. t.
- LE RIVEREND BRUSONE, JULIO J.: 1945. *Los orígenes de la economía cubana (1510-1600)*. Jornada 46, El Colegio de México, Editorial Stylo. Distribuido por FCE, México, 75 págs.
- LEIGH GENBLOSKI, LINDA: 1983. *The Ethnobotany of the Tukuna Indians, Amazonas, Colombia*, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, ICN, Biblioteca José Jerónimo Triana, núm. 4, Empresa Editorial Universidad Nacional, 92 págs.
- LEITE, SERAFIM, S. J.: 1938. *Historia da Companhia de Jesus no Brasil, t. 1 (Século XVI. O estabelecimento)*, Tipografia Porto Médico, Ltda., Porto, XXXII + 610 págs.
- LENGELLE, MAURICE. (Véase CÉPÉDE, MICHEL (y) LENGELLE, MAURICE, 1956). LEÓN, JORGE. (Véase REA, JULIO) - JORGE LEÓN, 1965).

- LEONARD, IRVING A.: 1953. *Los libros del conquistador*. México, FCE, Gráfica Panamericana, 399 págs.
- LEVEAU RAMÍREZ, WALTER: 1978. *Información personal*. Banco Agrario del Perú en Yurimaguas.
- LÉVY, PABLO: 1873. *Notas geográficas y económicas sobre la República de Nicaragua... París*, Librería Española de E. Denné Schmitz, Imprenta Hispano-Americana de Rouge, Dunon y Fresné, XVI + 628 págs., 1 mapa.
- LÉVY-BRUHL, LUCIEN: 1945. *La mentalidad primitiva*. Traducción y prólogo de Gregorio Winberg, 1.ª ed. cast., Buenos Aires, Editorial Lautaro, Talleres Gráficos de Macagno, Landa y Cía., 458 págs.
- LEWINSOHN, RICHARD: 1952. *Historia de los animales*. Editorial Suramericana, Compañía Impresora Argentina, 399 págs.
- LIEBERMAN, LESLIE SUE: *Biocultural Consequences of Animals Versus Plants as Sources of Fats, Proteins, and other Nutrients*. (En HARRIS and ROSS, ed., 1987: 225-258).
- LINNE, SIGVALD: 1929. *Darien in the past. The archaeology of Eastern Panama and North-Western Colombia*. Göteborg, Elanders Boktryckeri Aktiebolag, VIII + 318 págs., il.
- LIPPMANN, EDMUND O. VON: *Historia do açúcar desde a época mais remota até o começo da fabricação do açúcar de beterraba*. Rio de Janeiro. 1941. Tomo I. Leuzinger, 5. A., 467 págs.
- LÓPEZ, PERO: 1970. *Rutas de Cartagena de Indias a Buenos Aires y sublevaciones de Pizarro, Castilla y Hernández Girón 1540-1570*. Transcrito y anotado por Juan Friede; Prefacio de Marcel Bataillon, Madrid, Ediciones Atlas, Talleres Gráficos Porrúa, XVI + 120 págs.
- LÓPEZ DE MESA, LUIS. (Véase BARRIGA VILLALBA, ANTONIO, s.f.).
- LÓPEZ DE VELASCO, JUAN: 1894. *Geografía y descripción universal de las Indias*. Madrid, 808 págs.
- LÓPEZ MEDEL, TOMÁS: *De los tres elementos, aire, agua y tierra, en que se trata de las cosas que en cada uno dellos acerca de las Occidentales Indias naturaleza engendra y produce comunes con las de acá y particulares de aquel Nuevo Mundo*. Cali, *Cespedesia*, vol. XI, núms. 43-44, diciembre de 1982, págs. 183-380.
- LORENZO SANZ, EUFEMIO: 1979. *Comercio de España con América en la época de Felipe II*. Prólogo de Demetrio Ramos Pérez. Imprime Sever-Cuesta, Valladolid. Tomo I. *Los mercaderes y el tráfico indiano*, 659 págs., gráficos.
- LOTHROP, SAMUEL KIRKLAND (Y OTROS): 1937. Coclé. An Archaeological Study of Central Panamá. Part. I: *Historical Background. Excavations at the Sitio Conte. Artifacts and Ornaments, by...* Cambridge, Mass., Memoirs of the Peabody Museum of Archaeology and Ethnology, Harvard University, vol. VII, XXVIII + 327 págs., folio.
- LUCENA SALMORAL, MANUEL: 1963. *Datos antropológicos sobre los pijaos*. Bogotá, RCA, vol. XII, págs. 357-387, incl. 1 mapa.
- *Nuevo Reino de Granada. Real Audiencia y presidentes*. Bogotá, HEC, vol. III, 1 y 2, Ediciones Lerner. Tomo I. *Presidentes de capa y espada (1605-1628)*, El Gráfico Editores, 532 págs., mapas.
- LUGO, BERNARDO DE (FRAY): *Gramática en la lengua general del Nuevo Reyno, llamada mosca, (1619)*. Ed. facsim., 1978. (En URICOECHEA, EZEQUIEL, 1871, varios pasajes).
- LYON, PATRICIA J. (ED.): 1974. *Native South Americans. Ethnology of the Least Known Continent*. 1st. printing, Boston, Toronto, Little, Brown and Co., XIV + 433 págs., il., 7 figs., 1 map out text.
- MAGNIN, JUAN: 1940. *Breve descripción de la Provincia de Quito*. Madrid, *ri*, año I, págs. 151-185. MALDONADO, ÁNGEL. (Véase VALDIZÁN, HERMILO, y MALDONADO, ÁNGEL, 1922).
- MALDONADO, JOSÉ DE (F. M.), Y ACUÑA, CRISTÓBAL DE (S. J.): 1942. *Relaciones del descubrimiento del río de las Amazonas*. Bogotá, Imp. Instituto Gráfico Ltda., 188 págs.
- MANTILLA R., LUIS CARLOS (O.F.M.): 1984. *Origen de las misiones franciscanas en los Llanos Orientales de Colombia según una relación inédita del siglo XVII*. Bogotá, BHA, vol. LXXI, núm. 747, octubre-diciembre de 1984, págs. 973-1005.
- MARCGRAVE, JORGE: 1942. *Historia natural do Brasil*. Tradução de Mons. José Procopio de Magalhães, edição dirigida por Affonso de E. Taunay, São Paulo, Imprensa Oficial do Estado (IV) + XII + 297 + CIV (comentarios) págs.
- MARCOY, PAUL: 1948. *Viaje por los valles de la quina*. Prólogo de José Ortega y Gasset, 3ª ed., Buenos Aires, Espasa-Calpe-Argentina S.A., Talleres Gráficos Americalee, 246 págs.

- MARCRENA FERNÁNDEZ, JUAN: 1982. *La institución militar en Cartagena de Indias en el siglo XVIII*. Publicaciones de la *ehas*, CCLXXII (núm. general), Sevilla, XIV + 506 págs.
- MARIANA, JUAN DE: 1950. *Obras del padre...* Colección dispuesta y revisada, con un discurso preliminar, por D.F.P. y M., BDAE, tomos XXX y XXXI, Madrid, Ediciones Adas. Tomo I, LII + 534 págs. Tomo II, 632 págs.
- MARONI, PABLO (S. J.). (Véase JIMÉNEZ DE LA ESPADA, MARCOS, 1889 Mar.).
- MÁRQUEZ, MARÍA ELENA: 1981. *Los indios tunebo y su cosmogonía*. Colección de lenguas indígenas, Universidad Católica de Andrés Bello, Caracas, Editorial Arte, 192 págs., il.
- MARTIN, FRANKLIN W., Y RUBERTÉ, RUTH M.: 1975. *Edible Leaves of the Tropics*. Mayagüez, Puerto Rico, Antillean College Press, (6) + 235 págs., il.
- *Survival and Subsistence in the Tropics*. Mayagüez, Puerto Rico, Antillean College Press, (4) + 243 págs., il.
- MARTÍNEZ, EDUARDO N. (NALO): 1977. *Etnohistoria de los pastos*. Quito, Editorial Universitaria, 177 págs., il.
- MARTIUS, CARL. FRID. PHIL. DE: 1939. *Natureza, doenças, medicina e remedios dos índios brasileiros (1844)*. Empreza Graphica da *Revista dos Tribunaes*, XXXII + 286 págs. y XIX láms. f. t.
- MATILLA TASCÓN, ANTONIO: 1945. *Los viajes de Julián Gutiérrez al golfo de Urabá*. AEA, Sevilla, Imprenta y Litografía IGA, VIII + 83 págs.
- MAURIZIO, ADAM: 1932. *Histoire de l'alimentation végétale depuis la préhistoire jusqu'à nos jours*. Paris, Payot, 663 págs.
- MAYANS Y SISCAR, GREGORIO: 1981. *Orígenes de la lengua española*. (1. ed. 1737), Madrid, Linotipias Montserrat, II, (8) + 342 págs., ed. facsimilar.
- MAYOLO R., SANTIAGO ERIK, ANTÚNEZ DE: 1978. *La nutrición en el antiguo Perú. Apuntes preliminares*. Lima, mim., 156 págs.
- *La nutrición en el antiguo Perú*. Lima, Banco Central de Reserva del Perú, Gráfica Morsom, 189 págs.
- MCNEILL, WILLIAM R.: 1984. *Plagas y pueblos*. Traducción de Romero Alsina Thevenet, 1. ed. en esp., 1984, 1. ed. en inglés, 1976: *Plagues and Peoples*. Madrid, Siglo Veintiuno Editores, impreso en Closas-Orcoyen, Paracuellos de Jarama, VIII + 313 págs.
- MEDINA, JOSÉ TORIBIO: *Colección de documentos inéditos para la historia de Chile, desde el viaje de Magallanes hasta la batalla de Maipo. 1518-1818*. Colectados y publicados por... Santiago de Chile, Imprenta Ercilla. 1889. Tomo IV, VI + 453 págs.
- *El descubrimiento del océano Pacífico. Vasco Núñez de Balboa, Hernando de Magallanes y sus compañeros*. Santiago de Chile, Imprenta Universitaria. 1913. Tomo II. Documentos relativos a Núñez de Balboa, 607 págs.
- MEGENNEY, WILLIAM W.: 1986. *El palenquero, un lenguaje posteriollo de Colombia*. ICC, LXXIV, Bogotá, Imprenta Patriótica, 277 págs.
- MEGGERS, BETTY I.: 1979. *Prehistoric America*. Second edition. *An ecological perspective*. New York, Aldine Publishing Co., XIV + 200 págs., il.
- MELÉNDEZ, IVÁN: *Tesoros verdaderos de las Yndias*. 1682. Tomo III... (*Predicadores*). Al M.R.P. Maestro Fr. Iván de los Ríos su Provincial. A la misma provincia pervana y en su lugar de M.R.P. Maestro Fr. Lorenzo Mvñoz... Roma, (XXXII) + (858) + (XVIII de tablas) págs.
- MELLET, JULLIEN: 1823. *Voyage dans l'Amérique Méridionale...* De l'Imprimerie de Prosper Noubel, VI + 291 + (4) págs.
- MÉNDEZ, EUSTORGIO: 1979. *Las aves de caza de Panamá*. Panamá, Editora Renovación, XVI + 292 págs.
- MENÉNDEZ PELAYO, MARCELINO: 1956. *Historia de los heterodoxos españoles*. I. *España romana y visigoda. Periodo de la Reconquista. Erasmistas y protestantes*. Madrid, Imprenta Sáez, XVI + 1. 086 págs.
- MENÉNDEZ-PIDAL, RAMÓN: 1957. *España y su historia*. Madrid, Minotauro, 2 vols., il., mapas.
- MERCADO, PEDRO DE (P.): 1957. *Historia de la Provincia del Nuevo Reino y Quito de la Compañía de Jesús...* BPC, 35-38, Bogotá, Empresa Nacional de Publicaciones. Tomo II, 404 págs. Tomo IV 382 págs.
- METRAUX, ALFRED: 1979. *A religião dos tupinambás e suas relações com as demais tribos tupi-guaranis*. Prefácio, tradução e notas do Prof. Estevão Pinto. A apresentação do Prof. Egon Schaden, 2. ed., *Brasiliana*, volume 267, São Paulo, Companhia Editora Nacional, EDIPE Artes Gráficas, XXXVIII + 225 págs., il.

- MICHELENA Y ROJAS, F.: 1867. *Exploración oficial por la primera vez desde el norte de la América del Sur... En los años 1855 hasta 1859*. Bruselas, A. Lacroix Verboeckhoven y Cía., impresores y editores, 684 págs.
- MILLÁS VALLICROSA, JOSÉ MARÍA: 1968. *Literatura hebraico-española*. 2. ed., Nueva Colección Labor, Barcelona, Editorial Labor, Printer, Industria Gráfica, 224 págs., 14 figuras entre texto.
- MIRAÑA, BOA. (Véase LA ROTTA, CONSTANZA; MIRAÑA, PETEI; \ MIRAÑA, MARÍA; MIRAÑA, BOA; MIRAÑA, MIGUEL, y YUCUNA, NATI [1989]).
- MOLINA, ALONSO DE (FRAY): 1944. *Vocabulario en lengua castellana y mexicana, por el R.P. fray...* Obra impresa en México, por Antonio de Spinola en 1571, y ahora editada en facsímil. Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, Gráficas Ultra, 121 + (2) + (2) + 162 págs. dob.
- MOLINA, CRISTÓBAL DE: 1943. *Las crónicas de los Molinas*. Serie I, Lima, Editorial de Domingo Miranda, xxx + 88 + 103 págs.
- MOLLIEN, GASPARD THÉODORE: 1944. *Viaje por la República de Colombia en 1823*. *bpcc*, 46, vol. VIII, Bogotá, Imprenta Nacional, xvi + 458 págs.
- MONARDES, NICOLOSO DE: 1571. *Segunda parte del libro, de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales. En Sevilla. En casa de Alonso Escrivano*. Impresor, 131 + 48 f.  
— *Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en Medicina*. Sevilla, (5) + 206 f.
- MONOD, JEAN: *Os Piara e o invisível*. (En COELHO, VERA PENTEADO, 1976, págs. 7-27).
- MONTENEGRO COLÓN, FELICIANO: *Geografía general para el uso de la juventud de Venezuela*. Caracas, Imprenta de A. Damiron. 1834. Tomo 4, (6) + 621 págs.
- MONTENEGRO COLÓN, FELICIANO. (Véase VERGARA Y VELASCO, 1974, III, págs. 1129-1162).
- MONTEZÓN, M. F. DE (ED.): 1857. *Voyages et travaux des missionnaires de la Compagnie de Jesus...*  
— I. *Mission de Cayenne et de la Guyane Française. Avec une carte géographique*. Paris, Julien, Lanier, Cosnard et Cie., éditeurs, Le Mans, xx + 507 págs., 1 mapa, f. t.
- MONTOTO Y SEDAS, SANTIAGO: *Colección de documentos inéditos para la historia de Ibero-América. Recopilados por...* Madrid, Editorial Ibero-Africana-Americana. s.f. Tomo IV. *Diccionario de Gobierno y legislación de Indias*, por Manuel José de Ayala.
- MORA DE JARAMILLO, YOLANDA: 1962. *Chichas de una región rural de la Costa Atlántica colombiana*. *rca*, Bogotá, 2. época, vol. III, núm. 7, págs. 233-242.  
— 1963. *Economía y alimentación en un caserío rural de la Costa Atlántica colombiana*. *rca*, vol. XII, págs. 97-259.
- MORALES PADRÓN, FRANCISCO: 1958. *Aspectos de la cultura de los indios muzos (alto Magdalena)*. *aea*, Sevilla, vol. xv, págs. 551-582. *Relación de la región de los indios muzos y colimas ordenada hacer por el gobernador Juan Suárez de Cepeda* (págs. 583-616).
- MOREY, NANCY C., Y MOREY, ROBERT V.: *Los sáliva*. (En COPPENS, ed., y ESCALANTE, coed., 1980: 241-306).
- MORRIS, DESMOND: 1973. *El mono desnudo. Un estudio del animal humano*. Traducción del inglés por J. Ferrer Aleu, Barcelona, Plaza & Janés. Impreso y encuadernado por Printer, 288 págs.
- MORTON, JULIA F.: 1977. *Poisonous and Injurious Higher Plants and Fungi*. (En TEDESCHI *et al.*, 1977, III, págs. 1456-1507).
- MUÑOZ, JOSÉ E.: 1956. *El hombre y sus alimentos. Esbozo histórico de la alimentación humana*. [Quito], Editora Quito, 247 págs.
- MURRA, JOHN V.: 1983. *La organización económica del estado inca*. Trad. de Daniel R. Wagner, 3a ed. en español, Siglo Veintiuno Editores. Impreso y hecho en México, Editorial Romont, 270 págs.
- NARVÁEZ Y DE LA TORRE, ANTONIO DE: *Informe sobre las provincias de Santa Marta y Riohacha*. (En CUERVO, 1892, II, págs. 173-202).
- NAVARRETE, MARTÍN FERNÁNDEZ DE. (Véase FERNÁNDEZ DE NAVARRETE, MARTÍN).
- NIEHOFF, ARTHUR (H.), Y JUANITA: 1960. *East Indians in the West Indies*. Milwaukee Public Museum, Publications in Anthropology, number 6, Milwaukee, Wisconsin. Printed by The Olsen Publishing Co. Engravings by Hammersmith-Kortmeyer Co., 192 págs.

- NIMUENDAJU, CURT: 1948. *The Tukuna. Handbook of South American Indians*, Julian H. Steward, ed., volume 3: The Tropical Forest Tribes, págs. 713-725.
- NOLA, RUPERTO DE: 1971. *Libro de guisados, manjares y potajes intitolado Libro de Cocina, de... cocinero mayor de S. M. el rey don Fernando de Nápoles*. Facsímil de la 28 edición, Logroño, 1529 (1. ed., 1525, Toledo), Madrid, Espasa-Calpe, Ej. 483 de una edición numerada de 500, 142 fs. (págs.).
- NORDENSKIÖLD, ERLAND: 1922. *Deductions Suggested by the Geographical Distribution of Some Post-Columbian Words Used by the Indians of S. America*. Göteborg, Elanders Boktryckeri Aktiebolag, xvi + 176 y mapas.
- *Origin of the Indian Civilizations in South America*. With appendixes by Stig Rydén, Axel Hultgren, G. Phragmén and Karl Izikowitz, Göteborg, E. 13. A., Comparative Ethnographical Studies, 9, (6) + 205 págs., *il*.
- OBEREM, UDO: *Los quijos. Historia de la transculturación de un grupo indígena en el oriente ecuatoriano (1538-1956)*. Memorias del Depto. de Antropología y Etnología de América, 1, Universidad de Madrid, mimeógrafo, t. carta, 2 caras. 1970. Tomo 1, 336 págs.
- OCHOA, EUGENIO DE: *Epistolario español. Colección de cartas de españoles ilustres antiguos y modernos. Recogida y ordenada con notas y aclaraciones históricas, críticas y biográficas por don... BDAE, XIII, LXII*, Madrid. 1945. Tomo 1, Ediciones Atlas, Gráficas Sema, xii + 645 págs.
- OJASTI, JUHANI: 1973. *Estudio biológico del chigiüre o capibara*. Fondo Nacional de Investigaciones Agropecuarias, Caracas, Editorial Sucre, 275 págs., mel. 67 figs.
- OJEE, PABLO S. J.: 1960. *Don Antonio de Berrío, gobernador de El Dorado*. Caracas, Burgos (España), Imprenta de Aldecoa, 210 págs.
- OLANO, ANTONINO: 1910. *Popayán en la Colonia*. Popayán, Imprenta Oficial, viii + 198 + 53 (apéndices) págs.
- OLAVE DÍAZ, MILLER: 1982. *Contribución al conocimiento etnobotánico de *Gynertum sagittatum* (Aubl.) Beauv.* Tesis para Licenciado en Biología, Bogotá, Universidad Nacional de Colombia, Dactilotipia, (5) 108 págs. + 8 esquemas + 8 mapas, fotos en color.
- OLIVEROS DE CASTRO, MARÍA TERESA, Y JORDANA DE POZAS, JULIO: 1968. *La agricultura de los reinos españoles en el tiempo de los Reyes Católicos*. Ministerio de Agricultura, Instituto Nacional de Investigaciones Agronómicas, Madrid, Tipografía Artística, 231 págs., *il*.
- ORAMAS, LUIS R.: 1947. *En pos de El Dorado*. [ficha extraviada].
- ORTEGA RICAURTE, ENRIQUE (ED.): 1949. *Los inconquistables. La guerra de los pijaos*. 1602-1603. Bogotá, xvi + 336 págs.
- *Historia documental del Chocó*. Bogotá, Editorial Kelly, viii + 293 págs.
- ORTIGUERA, TORIBIO DE: 1909. *Jornada del río Marañón*. (En SERRANO Y SANZ MANUEL, *Historiadores de Indias. Nueva BDAE*, Madrid t. II, págs. 305-422 117 págs.).
- ORTIZ, SERGIO ELÍAS: 1954. *Estudios sobre lingüística aborígen de Colombia*. Ministerio de Educación Nacional, *Revista Bolívar*, Bogotá, Editorial Kelly, 505 págs.
- *Nuevo Reino de Granada. El Virreinato. Hec*, volumen IV, ACH. 1970. Tomo 2, (1756-1810), Bogotá, Ediciones Lerner, 507 págs.
- OTERO D' COSTA, ENRIQUE: 1950. *Primer libro de actas del cabildo de la ciudad de Pamplona en la Nueva Granada. 1552-1561... bhn*, volumen LXXXII, Bogotá, Editorial Pax, xvi + 466 + (1) págs.
- OTTE, ENRIQUE: 1977. *Las perlas del Caribe: Nueva Cádiz de Cubagua*. Caracas, Fundación John Boulton, Artes Gráficas Benzal, Madrid, 620 págs., *il*.
- OVIEDO, BASILIO VICENTE DE: 1930. *Cualidades y riquezas del Nuevo Reino de Granada. Bhn*, vol. XLV, Bogotá, Imprenta Nacional, xxiv + 337 págs.
- OVIEDO Y VALDÉS, GONZALO FERNÁNDEZ DE: *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierrafirme del Mar Océano*. Madrid. 1851. Primera parte. I. *Advertencia (1-VIII) - Vida y escritos de Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés (IX-CXN)*. CXII (con equivalencia en numeración) + 520 = 632 págs., 1 de erratas y 5 láminas. 1855. Tomo IV, tercera parte, viii + 619 págs., y 5 láms. (entre ellas, la núm. 4, mapa de la costa del Pacífico por Bartolomé Ruiz).
- *Ibid.* Prólogo de T. Natalicio González, Asunción del Paraguay, Editorial Guaranía. 1944. Tomo VII, 312 págs. 386. 1946. *Sumario de la natural historia de las Indias por...* (En VEDIA, 1946, I, págs. 471-515).

- *Historia general y natural de las Indias. Edición y estudio preliminar de Juan Pérez de Tudela Bueso*, BDAE, tomos 117-121, Madrid, Ediciones Atlas. Tomo I, CLXXVI + 316 págs. Tomo II, 452 págs. Tomo III, 435. Tomo IV, 443. Tomo V, 494 págs + 1 de erratas + xv láms.
- PACHACUTI YAMQUI, JOAN DE SANTACRUZ: *Relación de antigüedades deste Reyno del Perú, por don...* (En *Crónicas peruanas de interés indígena*, 1968, págs. 279-319).
- PALACIOS DE LA VEGA, JOSEPH. (Véase VEGA, JOSEPH PALACIOS DE LA, 1955).
- PANIAGUA, JUAN A.: 1977. *El doctor Chanca y su obra médica. (Vida y escritos del primer médico del Nuevo Mundo)*. Ediciones Cultura Hispánica, Madrid, Teype S.A., 138 págs.
- PASCUAL, JOSÉ A. (VÉASE COROMINAS, JOAN-PASCUAL, JOSÉ A., 1984-1985).
- PATIÑO, VÍCTOR MANUEL: *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial*. Cali, Imprenta Departamental. 1963. Tomo I, 547 + (1 errata) págs. 1964. Tomo II, 364 + 1 1967-1968. Tomo III, 569 + 2 1969. Tomo IV, 571 + 1 1970-1971. Tomo V, 379 + 1 pág.
- 1965-1966. *Historia de la actividad agropecuaria en América equinoccial*. 1. edición, Cali, Imprenta Departamental, 601 + (1 erratas) págs.
- *Algunos datos históricos sobre los efectos tóxicos del consumo de cicadáceas en la América intertropical*. Cali, 5 págs. (Mss.).
- *Factores inhibitorios de la producción agropecuaria*. Volumen 1: *Factores físicos y biológicos*, 1. edición, Cali, Imprenta Departamental, 402 + (1 errata) págs.
- *Historia de la vegetación natural y de sus componentes en la América equinoccial*. 1. edición, Cali, Imprenta Departamental, 428 + (1 errata) págs.
- *Datos históricos sobre el roedor Hydrochoerus hydrochaeris*. L., *Cespedesia*, vol. IV, 9-14, enero-marzo, núm. 13.
- *El corozo o noli (Elaeis oleifera (hbk) Bailey), recurso natural oleaginoso de Colombia*. *Cespedesia*, vol. VI, núms. 21-22, enero-junio, págs. 7-121.
- 1979a. *Del condumio y del yantar*. Antología. Cali, Imprenta Departamental, 378 + (1 errata) págs. 398. [1989] *Contribuciones del amerindio al bienestar de la humanidad en el ramo de plantas útiles: los frutales*. Memorias Primer Simposio Colombiano de Etnobotánica, 1-4 de septiembre de 1987, Santa Marta, Corporación de Aracucara-Colciencias-Universidad Tecnológica del Magdalena, págs. 159-174.
- 1989b. *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. II. Vivienda y menaje. (En prensa).
- PATIÑO ROSSELLI, CARLOS. (Véase FRIEDEMANN, NINA S. DE; PATIÑO ROSSELLI, CARLOS, 1983).
- PECKOLT, THEODORO, Y PECKOLT, GUSTAVO: 1988. *História das plantas medicinaes e uteis do Brazil. Contendo a descrição botânica, cultura, partes usadas, composição química, seu emprego em diversas molestias, doses, usos industriaes, etc.* Rio de Janeiro, Typographia Laemmer & C., XII + 227 págs.
- PELLEPRAT, PIERRE: *Rélation des Missions des pères de la Compagnie de Jesus dans les îles et dans la Terre Ferme de l'Amérique Méridionale*. Par le P... de la même Compagnie. (1655). (En MONTEZÓN, M. F. DE, 1857, págs. 1-180). I
- PERALTA, MANUEL M. DE: 1883. *Costa Rica, Nicaragua y Panamá en el siglo XVI... según los documentos del Archivo de Indias de Sevilla, del de Simancas, etc., recogidos y publicados con notas y aclaraciones históricas y geográficas*. Madrid, París, 834 págs. y 1 mapa.
- PEREIRA GAMBA, F.: 1919. *La vida en los Andes colombianos*, Quito, Imprenta El Progreso, 315 págs.
- PÉREZ, AQUILES R.: 1947. *Las mitas en la Real Audiencia de Quito*. Juicio crítico de Pío Jaramillo Alvarado, Quito, Imp. del Ministerio del Tesoro, 536 págs.
- PÉREZ, DIONISIO (SEUD. POST-THEBUSSEM): 1976. *Guía del buen comer español. Inventario y loa de la cocina clásica de España y sus regiones*. Prólogo del Marqués de Desiá. Ed. patrocinada por la Academia Nacional de Gastronomía, Madrid, Ediciones Velázquez, 356 págs.
- PÉREZ ARBELÁEZ, ENRIQUE: 1947. *Plantas útiles de Colombia*. Bogotá, Imprenta Nacional, IV + 537 págs. LXXX, láms. en negro y 6 en colores.
- PIDAL, PEDRO JOSÉ. (Véase SÁNCHEZ, TOMÁS ANTONIO; PIDAL, PEDRO JOSÉ, Y JANER, FLORENCIO, 1966).
- PINART, A. L.: 1882. *Noticias de los indios del Depto. de Veragua, y vocabularios de las lenguas guaymí, norteño, sabanero y dorasque*. Colección de Lingüística y Etnografía Americanas, tomo IV, San Francisco, Imprenta de A. L. Bancroft y Cía., 73 págs.

- PINKLEY, HOMER VIRGIL: 1973. *The Ethno-Ecology of the Kofán Indians*. Tesis para Ph. D. en filosofía, en la rama de Biología, Harvard University, Department of Biology, Cambridge, Mass., May, 1973, Mecanotipia, x + 259 h. t. c., 1 sola cara, xl plates.
- PISO, GUILLERMO: 1948. *História natural do Brasil ilustrada*. São Paulo, Companhia Editora Nacional, 434 págs. (Véase MARCGRAVE, JORGE).
- PITTIER, HENRI: 1926. *Manual de las plantas usuales de Venezuela*. Caracas, Litografía del Comercio, xx + 458 págs., 42 ilustraciones, f. t.  
— *Ensayo sobre plantas usuales de Costa Rica*, 2. ed., revisada, San José, C. R., 264 págs. y 28 de ilustr.
- PLAZAS, CLEMENCIA Y FALCHETTI DE SÁENZ, ANA MARÍA: 1981. *Asentamientos prehispánicos en el bajo río San Jorge*, FIAN, Banco de la República, Bogotá, Litografía Arco, 136 págs., il. (xxxvii láms. entre texto, 9 figs. entre texto), 1 mapa f. t.
- PLOWMAN, TIMOTHY. (Véase DUKE, JAMES A.; AULIX, DAVID, Y PLOWMAN, TIMOTHY, 1975).
- POLLAK-ELTZ, ANGELINA: 1972. *Vestigios africanos en la cultura del pueblo venezolano*. Universidad Católica Andrés Bello, Instituto de Investigaciones Históricas, Caracas, Tipografía Remar, 171 págs.  
— *Aportes indígenas a la cultura del pueblo venezolano*.
- MONTALBÁN, UCAB: Caracas, núm. 6, págs. 15-181.
- POMA DE AYALA, PHELIPE GUAMAN: 1944. *Primer nueva coronica y buen gobierno. Escrita entre 1584 y 1614*. Publicada y anotada por Arthur Posnansky, La Paz, Editorial del Instituto Tihuacu de Antropología, Etnografía y Prehistoria, (111) + vi + X + 890 (no numeradas) págs. correspondientes a 1179 págs. de texto original.
- POPENOE, WILSON: 1919. *Batido and Other Guatemalan Beverages Prepared from Cacao*. American Anthropologist, New Series, Lancaster, Pa., vol. 21, 1919: 493-499.
- PORRAS GARCÉS, PEDRO I.: 1980. *Arqueología del Ecuador*. 1. ed., Quito, Editorial Gallo-capitán, Otavalo, 312 págs., il. + 16 láms.
- POSADA E IBÁÑEZ, P.M. (EDIT.): 1905. *Los comuneros*, Bogotá, Imprenta Nacional. (Véase FINESTRAD, JOAQUÍN DE).  
— *Relaciones de mando. Memorias presentadas por los gobernantes del Nuevo Reino de Granada...* bhn, volumen VIII, Bogotá, Imprenta Nacional, X + 762 págs.
- POSADA ARANGO, ANDRÉS: 1909. *Estudios científicos del doctor...* Editor Carlos A. Molina, Medellín, Imprenta Oficial, IV + II (índice) + 432 págs.
- POSEY, DARREL A.: 1980. *Consideraciones etnoentomológicas sobre los grupos amerindios*.  
— *Al*, vol. XL, núm. 1, enero-marzo de 1980, págs. 104-120.
- PRANCE, G.T.: *The Use of Edible Fungi by Amazonian Indians*. (EN PRANCE & KALLUNKI, 1984: 127-139).
- PRANCE, G.T., & KALLUNKI, J.A. (ED.): 1984. *Ethnobotany in the Neotropics*. nybg, Proceeding: Ethnobotany in the Neotropics Symposium, Society for Economic Botany, 13-14 June, 1983, Oxford, Ohio, U.S.A., Bronx, New York, Printed by Allen Press, Lawrence, Kansas, vol. 1, (8) + 156 págs., il.
- PRENTICE, E. PARMALEE: 1946. *El hambre en la historia. (Hunger and History)*. Trad. del inglés por Francisco Javier Cortada, Buenos Aires, Espasa-Calpe Argentina, Talleres Gráficos Ayacucho, 291 págs.
- PRINCEP, JOHN: 1975. *Diario de un viaje de Santo Tomé de Angostura en la Guayana española, a las misiones capuchinas del Caroní*. Prólogo del Dr. Efraín Schacht Aristeguieta... , Ediciones de la Presidencia de la República, Colección Viajeros y Legionarios, 3, Caracas, Italgráfica, XVI 100 págs.
- PROVERBIOS. (Véase VALERA, CIPRIANO DE, 1924).
- PUIG, MANUEL MARÍA: s.f. *Los indios cunas de San Blas. Su origen, tradiciones, costumbres...* Panamá, 232 págs.
- QUEVEDO Y VILLEGAS, FRANCISCO DE: 1943. *Obras completas*. Textos genuinos del autor... anotados por Luis Astrana Marín. *Obras en verso*, Madrid, M. Aguilar, Eugenio Sánchez Leal, impresor, LXX + 1637 págs.
- REA, JULIO-JORGE LEÓN: *La minka (Mirabilis expansa Ruiz y Pavón), un aporte de la agricultura andina prehispánica de Bolivia*. Separata de *Anales Científicos* de la Universidad Agraria, Lima, vol. VIII, enero-mayo 1965, núm. 1: 38-41, mel. 2 figs.
- RECLUS, ÉLISÉE: 1881. *Voyage a la Sierra-Nevada de Sainte Marthe*. Paris, Librairie Hachette et Cie., VI + 339 págs.

- REES, JOHN D. (Véase RUDDLE, KENNETH; JOHNSON, DENNIS; TOWNSEND, PATRICIA K. y REES, JOHN D., 1978).
- REICHEL-DOLMATOFF, GERARDO Y ALICIA: 1977. *Estudios antropológicos*. ICC, Colección BBC, vol. 29, Bogotá, Editorial Andes, 584 págs.
- RENARD-CASEVITZ, FRANCE-MARIE: 1979. *Su-açú. Essai sur les cervidés de l'Amazonie et sur leur signification dans les cultures indiennes actuelles*. Trad. del alemán por J. Bolens Duvernay. Travaux de l'Institut Français d'Études Andines, tome XX, Paris, Lima, [Artes Gráficas Martínez], I. R. L., 130 págs., il.
- REQUENA, FRANCISCO. (Véase LAVIANA CUETOS, 1984).
- RESTREPO, ANTONIO JOSÉ: 1930. *De la tierra colombiana. El cancionero de Antioquia*. 3a edición, Barcelona, Editorial Lux, 422 págs.
- RESTREPO TIRADO, ERNESTO: *Costumbres de los indios darienitas*. (En WAFER, LIONEL, 1888, págs. 113-129).
- REVOLLO, PEDRO MARÍA: 1942. *Costeñismos colombianos o apuntamientos sobre el lenguaje costeño de Colombia*. Barranquilla, Talleres Gráficos de la Editorial Mejoras, XVI + (4) + 320 págs.
- RIANO, JUAN FACUNDO: 1879. *The Industrial Arts in Spain*. With numerous wood cuts [London]. Published for the Committee of Council on Education, by Chapman and Hall, London, Bradbury, Agnew & Co., printers. Whitefriars, VIII + 276 págs., il.
- RIBEIRO, DARCY (ED.); RIBEIRO, BERTA G. (COORD.): 1987. *Suma etnológica brasileira. Edição atualizada do Handbook of South American Indians*. 1. *Etnobiología*, 2. edição, Petrópolis, finep financiadora de Estudos e Projetos, [Editora Vozes], 302 págs., il.
- RIBEIRO DE SAMPAIO, FRANCISCO XAVIER: 1825. *Diario da viagem que em visita, e correição das povoações da capitania de S. José do Rio Negro...* Lisboa, Na Typografia da Academia, (4) + 120 págs.
- RICO-AVELLO, CARLOS: 1974. *Vida y milagros de un pícaro médico del siglo XVI. Biografía del bachiller Juan Méndez Nieto*. Ediciones Cultura Hispánica, Madrid, Industria Gráficas Magerit, 151 págs., il.
- RICHARDSON, WILLIAM NORMAN, THOMAS STUBBS: 1978. *Plants, Agriculture and Human Society*. Drawings and cover illustration by Frank Milner, Reading, Mass., Menlo Park, California, W. A. Benjamin, Inc., Printed in the U. S. of America, XII + 353 págs., il.
- RINGROSE, BASIL. (Véase EXQUEMELING, JOHN, y RINGROSE, BASIL, 1945).
- RIVERO, JUAN: 1956. *Historia de las misiones de los llanos del Casanare y los ríos Orinoco y Meta*. Bogotá, Edit. Agra, XIV + 454 + (7 de índice) = 475 págs.
- RIVERO Y USTÁRIZ, MARIANO EDUARDO DE: *Colección de memorias científicas, agrícolas e industriales*. Bruselas, Imprenta de H. Goemaere. 1857. Tomo I, (4) + u (índice) + VIII + 294 págs., 7 láminas (dibujos) y mapas plegables del río Meta y del cerro de Pasco.
- ROBELO, CECILIO A.: s.f. *Diccionario de aztequismos o sea jardín de las raíces aztecas...* (1. ed., 1904; 2. ed., 1912), 3a edición, s.f., México, Ediciones Fuentes Cultural, 548 págs.
- ROBLEDO, JORGE: 1892. *Relación de las provincias de Anserma y Quimbaya*. (En CUERVO, ANTONIO B., 1892, II, págs. 435-452).  
— *Descripción de los pueblos de la provincia de Anserma*. (En JIJÓN Y CAAMAÑO, 1938, II, *Documentos*, págs. 65-80).
- ROCHA, JOAQUÍN: 1905. *Memorándum de viaje. (Regiones amazónicas)*. Bogotá, Casa Edit. de *El Mercurio*, 207 págs.
- RODRÍGUEZ, CELSO. (Véase HANKE, LEWIS, con la colaboración de RODRÍGUEZ, CELSO, 1978).
- RODRÍGUEZ, MANUEL: 1684. *El Marañón y Amazonas. Historia de los descubrimientos, entradas y reducción de naciones...* En Madrid, en la imprenta de Antonio Gonçalves de Reyes, 20 + 452 págs.
- RODRÍGUEZ DE MONTES, MARÍA LUISA: 1964. *Léxico de la alimentación popular en algunas regiones de Colombia*. ICC, *Thesaurus*, Bogotá, tomo XIX, 98 págs.
- RODRÍGUEZ-DEMORIZI, EMILIO (ED.): 1942. *Relaciones históricas de Santo Domingo*. Ciudad Trujillo, Editora Montalvo. Tomo I, (ed. 300 ej.), 387 págs.
- RODRÍGUEZ FREILE, JUAN: 1935. *El Carnero*. Bogotá, Librería Colombiana Camacho Roldán y Cía. S.A., Editorial Cromos, 260 págs.

- El Carnero, *según el manuscrito de Yerbabuena*. Edición, introducción y notas de Mario Germán Romero, ICC, BBC, XXI, Bogotá, Imprenta Patriótica, LXXVI + 348 págs., xv láms.
- RODRÍGUEZ PLATA, HORACIO: *Las hormigas "culonas" en la historia y el folklore*. *Revista Colombiana de Folclor*, 2. época, vol. IV, núm. 10, 1966-1969, págs. 47-59.
- ROGERS, EVERETT M.: 1962. *Diffusion of innovations*. New York, The Macmillan Company, The Free Press of Glencoe, The Crowell Collier Publishing Company, XVI + 367 págs.
- ROJAS, ULISES: 1958. *El beneficiado don Juan de Castellanos, cronista de Colombia y Venezuela...* Tunja, Imprenta del Departamento, 360 págs.
- ROMERO CASTAÑEDA, RAFAEL: 1969. *Frutas silvestres de Colombia*. Vol. II, Universidad Nacional de Colombia, ICN, Bogotá, Editorial Andes, 384 págs., il.
- ROMOLI, KATHLEEN: 1987. *Los de la lengua cueva. Los grupos indígenas del istmo oriental en la época de la conquista española*, ICC, Instituto Colombiano de Antropología, Bogotá, Ediciones Tercer Mundo, 226 págs., il.
- ROSA, JOSÉ NICOLÁS DE LA: 1945. *florista de la santa iglesia catedral de la ciudad y provincia de Santa Marta*. Barranquilla, Empresa Litográfica S.A., 362 págs.
- ROSENGARTEN, JR., FREDERIC: 1978. *A Neglected Mayan Galactagogue. Ixbut* (Euphorbia lancifolia), BMLHU, vol. 26, núms. 9-10, nov.-dic. 1978, págs. 277-309, med. 2 figs. y plates 24-35.
- ROSS, ERIE B. (Véase HARRIS, MARVIN, y ERIE B. ROSS (ed.), 1987).
- ROULIN, FRANÇOIS DÉSIRÉ. (Véase BOUSSINGAULT, JEAN-BAPTISTE, y ROULIN, (FRANÇOIS DÉSIRÉ), 1849).
- RUBERTE, RUTH M. (Véase MARTIN, FRANKLIN W., y RUBERTE, RUTH M., 1975).
- RUBIO SÁNCHEZ, MANUEL: 1976. *Status de la mujer en Centroamérica*. 1. ed., Guatemala, Editorial José de Pineda Ibarra, Talleres Offset de la Editorial José de Pineda Ibarra, 328 págs.
- RUDDLE, KENNETH; JOHNSON, DENNIS; TOWNSED, PATRICIA K. Y REES, JOHN D.: 1978. *Palm Sago. A Tropical Starch from Marginal Lands*. Honolulu, The University Press of Hawaii, XVI + 208 págs., il.
- RUIZ, JUAN (ARCIPRESTE DE HITA): 1966. *Libro de cantares*. (En SÁNCHEZ, TOMÁS ANTONIO *et al.*, 1. 966, págs. 225-282).
- RUIZ LÓPEZ, HIPÓLITO: 1952. *Relación histórica del viaje, que hizo a los Reynos del Perú y Chile el botánico don...* Madrid, Talleres Gráficos Cándido Bermejo. Tomo I. (Texto): XLIV + 526 págs.
- RUIZ BLANCO, MATÍAS (FRAY): 1892. *Conversión en Píritu (Colombia) de indios cumanagotos y palenques*. Madrid, Librería de Victoriano Suárez, XVI + 228 págs.
- *Ibid.*, 3a reimpresión. Estudio preliminar y notas del P. fidel de Lejarza, O.F.M., Caracas, Italgráfica, págs. 1-94. (En el mismo volumen, BUENO, RAMÓN).
- RUMAZO GONZÁLEZ, JOSÉ: *Documentos para la historia de la Audiencia de Quito*. Madrid. 1948. Tomo I. *Pedro Vicente Maldonado. Autos sobre la apertura del camino de Esmeraldas*, 461 págs. y 1 mapa.
- SABUCO DE NANTES BARRERA, OLIVA Y MIGUEL: 1873. *Nueva filosofía de la naturaleza del hombre, no conocida ni alcanzada de los grandes filósofos antiguos, la cual mejora la vida y la salud humana*. 1587. (En CASTRO, ADOLFO DE, *Obras escogidas de filósofos...* BDAE, tomo LXV, Madrid, M. Rivadeneyra, CI + 613 págs. Págs. 329-375. LXIX-LXX).
- SAFFRAY, (CHARLES) DOCTOR: 1948. *Viaje a Nueva Granada. bpec*, Publicaciones del Ministerio de Educación de Colombia, [Bogotá], Prensas del Ministerio de Educación Nacional, 352 págs.
- SALAS, ALBERTO MARIO: 1960. *Crónica florida del mestizaje de las Indias. Siglo XVI*. Buenos Aires, Editorial Losada, 214 + (1) págs.
- SALOMÓN, FRANK: 1986. *Native Lords of Quito in the Age of the Incas. The Political Economy of North Andean Chiefdoms*. Cambridge, Press Syndicate of the University of Cambridge, XVIII + 274 págs., 14 figs.
- SAMPAIO. (Véase RIBEIRO DE SAMPAIO, FRANCISCO XAVIER, 1825).
- SÁNCHEZ, TOMÁS ANTONIO; PIDAL, PEDRO JOSÉ, Y JANER, FLORENCIO: 1966. *Poetas castellanos anteriores al siglo XV*. Madrid, RAE, XLVIII + 600 págs.
- SÁNCHEZ VALVERDE, ANTONIO: 1947. *Idea del valor de la isla Española*. (1. ed., Madrid, 1785), Biblioteca Dominicana, Serie I, vol. I, Ciudad Trujillo, 40 + 228 págs.

- SANDOVAL, PRUDENCIO DE (FRAY): *Historia de la vida y hechos del emperador Carlos V, máximo, fortísimo, rey católico de España y de las Indias, Islas y Tierra firme del mar Océano*. Edición y estudio preliminar de D. Carlos Seco Serrano, BDAE, vols. LXXX, LXXXI y LXXXII, Madrid, Atlas, Litografía Egraf. 1955. Tomo I, XLVIII + 530 págs. 1956. Tomo III, 589 págs., Gráficas Yagües.
- SANOJA, MARIO; VARGAS, IRAIDA: 1974. *Antiguas formaciones y modos de producción venezolanos. Notas para el estudio de los procesos de integración de la Sociedad Venezolana (12.000 a. C. - 1900 d. C.)*. Caracas, Monte Ávila Editores, Litografía Melvin, 350 págs., il.
- SANTA MARINA, LUY: 1949. *La vida cotidiana en nuestros clásicos* (segunda serie). CSIC, Instituto Miguel de Cervantes de filología Hispánica, Barcelona, Literatura Española, vol. IX, impreso por Agustín Núñez, vol. VIII, 1948, Barcelona, 158 págs.
- SANTIESTEBAN, MIGUEL DE: 1970. *Viaje muy puntual y curioso que hace por tierra don... desde Lima hasta Caracas en 1740 y 1741*. (En ARELLANO MORENO, ANTONIO, *Documentos para la historia económica en la época colonial. Viajes e informes*. Caracas, Academia Nacional de la Historia, núm. 93, Italgráfica, págs. 47-173).
- SANTILLÁN, HERNANDO DE: 1968. *Relación del origen, descendencia, política y gobierno de los incas, por...* (En *Crónicas peruanas de interés indígena*, 1968, págs. 97-150).
- SAUER, CARLO: 1959. *Age and Area of American Cultivated Plants*. (En STONE, DORIS (ed.), 1959, I, págs. 216-229). — *Agricultural Origins and Dispersals. The Domestication of Animals and Foodstuffs*. 2d. edition (1st. 1952), Massachusetts Institute of Technology, Cambridge, Mass. and London, The M.I.T. Press, XII + 175 págs., mapas, ABC.
- SBARBI, JOSÉ MARÍA: *El refranero general español, parte recopilada, parte compuesto por...* 1. ed., 1875, Madrid, Linotipias Montserrat. (Véase SORAPAN DE RIEROS, IVÁN, 1980, III).
- SCHENCK, FRIEDRICH VON: 1953. *Viajes por Antioquia en el año de 1880*. Bogotá, Imprenta del Banco de la República, 76 págs. y 3 mapas.
- SCHNELL, R.: 1957. *Plantes alimentaires et vie agricole de l'Afrique noire*, Paris, Éditions Larose, 223 págs.
- SCHOMBURGK, RICHARD: *Richard Shomburgk's Travels in British Guiana. 1840-1844*. Georgetown, *Daily Chronicle Office*. 1922. Tomo I, (4) + XXXVIII + (8) + 402 págs., 6 láms. y 2 mapas. 1923. Tomo II, (12) + 443 págs., 7 láms. y 6 mapas.
- SEEMANN, BERTHOLD CARL: 1928. *Introducción a la flora del istmo de Panamá*. Trad. por María Luisa Meléndez y H. Pittier, Panamá, Imprenta Nacional, 31 págs.
- SEMPERE Y GUARINOS, JUAN: 1973. *Historia del lujo y de las leyes suntuarias de España*. Madrid, Imprenta Real, 1788. Tomo I, 200 págs. Tomo II, 219 págs. Ed. facsimilar de Ediciones Atlas, Madrid, Gráficas Bachende.
- SERRA, JUAN DE SANTA GERTRUDIS (FRAY): 1956. *Maravillas de la Naturaleza*. Bogotá, vols. 28 y 29, Editorial Argra. Tomo I, primera y segunda partes, 423 págs. Tomo II; tercera y cuarta partes, 460 págs.
- SERRANO Y SANZ, MANUEL (ED.): 1908. *Relaciones históricas y geográficas de América Central*. Tomo VIII, Madrid, Oficina Tipográfica de Idamor Moreno, LXXX + 510 págs.
- *Historiadores de Indias*. BDAE, núm. 13: CASAS, BARTOLOMÉ DE LAS, *Apologética historia de Indias*, VIII + 704 págs., núm. 15: Jornada del río Marañón, de TORIBIO DE ORTIGUERA (págs. 305-422).
- *Orígenes de la dominación española en América*. Madrid, Casa Edit. Bailly-Baillière. I, DCXVII (617) págs.
- SIMÓN, PEDRO: 1953. *Noticias históricas de las conquistas de Tierra firme en las Indias Occidentales*. (1. ed., 1627). Ed. dirigida por Manuel José Forero, BAC, 44-52, Bogotá, Editorial Kelly. Tomo II, 330 págs. Tomo IV, 417 págs. Tomo V, 318 págs. Tomo VI, 314 págs. Tomo VII, 314 págs. Tomo VIII, 259 págs. Tomo IX, 249 págs.
- mdccxl
- *Viaje por los ríos Meta y Orinoco hecho por D... en los años de 1782 y 1783*. Boletín de la Sociedad Geográfica de Madrid, XXVIII, págs. 76-136.
- TORRES DE ARAUZ, REINA: *Hábitos dietarios y dieta cuantitativa de los indios chocoes (Panamá)*, Al, vol. XXXII, núm. 1, México, enero de 1972, págs. 169-178.
- TORRES DE MENDOZA, LUIS Y OTROS: *Colección de documentos inéditos relativos al descubrimiento, conquista y colonización de las posesiones españolas en América y Oceanía*. Madrid. 1868. Tomo IX, 584 págs.

- TOSCANO MATEUS, HUMBERTO: 1953. *El español en el Ecuador*. CSIC, Patronato Menéndez y Pelayo, Instituto Miguel de Cervantes, *Revista de filología Española*, anejo LXI, Madrid, Esceliger, s. L., 479 págs.
- TOVAR, ENRIQUE D.: 1966. *Vocabulario del oriente peruano*. Prólogo de Martha Hildebrandt, Universidad Mayor de San Marcos, Lima, Imprenta Universidad Mayor de San Marcos, 214 págs.
- TOWNSEND, PATRICIA K. (Véase RUDDLE, KENNETH; JOHNSON, DENNIS; TOWNSEND, PATRICIA K. y RESS, JOHN D., 1978).
- TRIANA, GLORIA: 1985. *Los puñaves del Inírida, formas de subsistencia y mecanismos de adaptación*. Icu, Biblioteca José Jerónimo Triana, núm. 8, Bogotá, Editora Guadalupe, 122 págs., il., 23 fotos, 13 figs.
- TRIMBORN, HERMANN: 1949. *Señorío y barbarie en el Valle del Cauca*. CSIC, Madrid, 523 págs.
- UCKO, PETER J., Y DIMBLEBY, G. W. (EDS.): 1969. *The Domestication and Exploitation of Plants and Animals*.  
— *Proceedings of a Meeting of the Research Seminar in Archaeology and Related Subjects Held at the Institute of Archaeology*. London University, [18-19 May, 1968], London, Gerald Duckworth & Co., The Garden City Press Ltd., Hertfordshire, England, xxvi + 581 págs., il., VIII láms.
- UFELDRE, ADRIÁN DE (FRAY): *Conquista de la Provincia del Guaymí, por el venerable padre... en el Reyno de Tierra firme*. (En MELÉNDEZ, IVÁN, 1682, III, págs. 1-56).
- ULLOA, ANTONIO DE. (Véase JUAN Y SANTACILIA), JORGE, Y ULLOA, ANTONIO DE, 1748).  
— *Noticias americanas. Entretenimiento físico-histórico sobre la América meridional y la septentrional oriental*. Buenos Aires, Editorial Nova, Colección Viajeros de las Américas, XXIV + 322 + (2) págs.
- UNESCO: 1962. *Termites in the Humid Tropics*. Paris. Printed in Switzerland by Buchdruckerei Winterthur, ag, 259 págs., 42 láms.
- URDANETA, MARTÍN DE: *Memoria instructiva de la provincia de muzos y colimas*. *Bha*, año XIV, 164, marzo 1924, págs. 469-482.
- URIARTE, BUENAVENTURA L. DE: 1982. *La montaña del Perú*. Prólogo, sumarios y anotaciones por el P. Dionisio Ortiz, Lima, Talleres Gráficos de Gráfica 30, 285 págs., il.
- URIARTE, MANUEL JOAQUÍN: 1952. *Diario de un misionero de Mainas*. Madrid, Ediciones Jura. Tomo I, 376 (las LX primas en romanos) + (3 índice) págs. II, LII + 258 + (3 índice) págs., 1 lám., 3 mapas (de Espinosa), f. t.
- URICOECHEA, EZEQUIEL: 1871. *Gramática, vocabulario, catecismo i confesionario de la lengua chibcha...* Colección Lingüística Americana, tomo I, París, Maisonneuve I Cie. Libreros Editores, Lipsia, Imprenta de W. Drugulin, LX + 253 págs. (Véase LUGO, BERNARDO DE).
- VALCÁRCEL, LUIS E.: 1945. *Ruta cultural del Perú*. 1. edición, FCE, Colección Tierra firme, 7, México, Gráfica Panamericana, 280 págs.
- VALDERRAMA BENÍTEZ, ERNESTO: 1947-1948. *Real de Minas de Bucaramanga*. Imprenta del Departamento, 488 págs.
- VALDÉS, JUAN DE: 1969. *Diálogo de la lengua*. Buenos Aires, Ediciones Hispania, Imprenta Kelly, 126 págs.
- VALDIVIA PONCE, ÓSCAR: 1986. *Hampicamayoc. Medicina folclórica y su sustrato aborigen en el Perú*. 2. edición, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Lima, Imprenta de la Universidad Mayor de San Marcos, XII + 150 págs., 11 figs.
- VALDIVIESO DE CAJIAO, FANNY, Y CASTRILLÓN, IONE DE (ENCUESTADORAS): 1974. *Platos de las abuelas*. Popayán, 1974, Bogotá, Imprenta Patriótica, 125 págs.
- VALDIZÁN, HERMILIO, Y MALDONADO, ÁNGEL: 1922. *La medicina popular peruana. (Contribución al follore médico del Perú)*. Lima, Imprenta Torres Aguirre. Tomo II, 530 + C págs. Tomo III, (Documentos ilustrativos), 488 + XL págs.
- VALERA, CIPRIANO DE: 1924. *La Santa Biblia*. Madrid, 256 págs. VARGAS, IRAIDA. (Véase SANOJA, MARIO; VARGAS, IRAIDA, 1974).
- VARGAS, PEDRO FERMÍN DE: 1944. *Pensamientos políticos y memorias sobre la población del Nuevo Reino de Granada...* Bogotá, Imprenta Nacional, BPCC, 53, x + 204 págs.
- VARGAS MACHUCA, BERNARDO DE: 1599. *Milicia y descripción de las Indias*. Madrid, (XXXII págs. y 1 retrato) + 186 f. + XXI de tabla págs. + VI págs. de “declaración de los nombres propios de este libro”.

- *Milicia y descripción de las Indias, escrita por el capitán, natural de la villa de Simancas. Reimpresa fielmente, según la 1.ª ed. hecha en Madrid en 1599.* Madrid, Librería de Victoriano Suárez, Imprenta de Tomás Minuesa. Tomo I, XVI + 270 págs.
- VARGAS UGARTE, RUBÉN (S. J.) (ED.): 1947. *Relaciones de viajes (siglos XVI, XVII y XVIII)*. Lima, Compañía de Impresiones y Publicidad, XVI + 383 págs.
- VÁZQUEZ, FRANCISCO: 1945. *Jornada de Omagua y Dorado*. Buenos Aires, Cía. General Fabril financiera s.a., 169 págs.
- VÁZQUEZ DE ESPINOSA, ANTONIO: 1948. *Compendio y descripción de las Indias Occidentales*. Transcrito del manuscrito original por Charles Upson Clark, Smithsonian Miscellaneous Collections, vol. 108, Washington D.C., XII + 801 págs.
- VEDIA, ENRIQUE DE: *Historiadores primitivos de Indias*, BDAE, tomos XXII y XXVI, Madrid, Ediciones Atlas, Gráficas Carlos Jaime. 1946. Tomo I, XXII + 601 págs. 1947. Tomo II, XII + 575.
- VEGA, JOSEPH PALACIOS DE LA: 1955. *Diario de viaje del P... entre los indios y negros de la provincia de Cartagena en el Nuevo Reino de Granada. 1787-1788*. Editado por Gerardo Reichel-Dolmatoff, Bogotá, Editorial ABC, III págs.
- VELASCO, ARMANDO: Información personal.
- VELASCO, JUAN DE: 1946. *Historia del Reino de Quito. Año de 1789*. Quito, Editorial El Comercio. Tomo I, La Historia Natural. 304 págs.
- VERGARA Y VELASCO, FRANCISCO JAVIER: 1974. *Nueva Geografía de Colombia escrita por regiones naturales*. (1.ª ed., 1902), 33, *aen-pbr*, Bogotá, Talleres Gráficos del Banco de la República. Tomo II, págs. 399-840. Tomo III, págs. 841-1268.
- VESPUCCIO, AMÉRICO: *Viajes de...* (En FERNÁNDEZ DE NAVARRETE, MARTÍN, 1964, II, págs. 119-188).
- VILA, MARCO AURELIO: 1970. *Una geografía humano-económica de la Venezuela de 1873*. Ministerio de Fomento... , Caracas, Editorial Sucre, 338 págs. 1 mapa de 1875, plegable.
- VILLALÓN, CRISTÓBAL DE: 1942. *El Cróton*. Estudio, edición y glosario de Augusto Cortina, Buenos Aires, Espasa-Calpe Argentina, Cía. General Fabril financiera, 284 págs.
- VILLAVICENCIO, MANUEL: 1858. *Geografía [de la] República del Ecuador*. New York, Imprenta de Robert Graighead, 505 págs.
- VILLENA, HENRIQUE DE ARAGÓN, (MARQUÉS DE): 1981. *Arte cisoria o tratado del arte de cortar del cuchillo, que esencia don... Facsímil de la edición de Madrid, 1766*. Colección El Bibliófilo, Madrid, Ediciones Guillermo Blázquez, Gráficas L.G. Ejemplar núm. 367, (30) + 197 págs.
- VIVES, JUAN LUIS: *Diálogos (fragmentos)*. (En GARCÍA MERCADAL, 1962, varios pasajes).
- VIVES, J. VICENS: 1959. *Manual de historia económica de España*. Con la colaboración de J. Nadal Oller, Barcelona, Editorial Teide, 706 págs., tomo I.
- VON HILDEBRAND, PATRICIO: 1975. *Observaciones preliminares sobre utilización de tierras y fauna por los indígenas del río Mirít-Paraní. rca*, Bogotá, vol. XVIII, (1er sem.), págs. 183-291, incl. 37 fotos.
- WAFER, LIONEL: 1888. *Viajes de Lionel Wafer al istmo del Darién. (Cuatro meses entre los indios)*. Bogotá, Imp. de Silvestre y Cía., XX + 131 págs.
- 1967 *A New Voyage & Description of the Isthmus of America by...*
- *Surgeon on Buccaneers Expeditions in Darien, the West Indies, and the Pacific from 1680 to 1688...* Reproduced, by permission of the Hakluyt Society from the edition originally published by the Society in 1934, Kraus Repint Ltd. Printed in Germany, Lessing-Druckerei-Wiesbaden, LXXII + 221 págs., il., 1 mapa.
- WAGNER, PHILIP L.: 1958. *Nicoya. A Cultural Geography*. Berkeley and Los Ángeles, (VI) + págs. 195-250 = 55 págs.
- WALTER, RICHARD: 1748. *A Voyage Round the World, in the Years MDCCXL [...] by George Anson...* Illustrated with forty-two copper-plates, London. Printed for the Author, by John and Paul Knapton, (XXI) + 417 + (2) págs.
- WALLACE, ALFRED RUSEL: 1939. *Viagens pelo Amazonas e rio Negro*. São Paulo, Companhia Editora Nacional, XL + 668 págs. e 17 estampas.

- WASSEN, HENRY ET ALI: 1972. *A Medicine-man's Implements and Plants in a Tiahuanacoid Tomb in Highland Bolivia*. *Etnologiska Studier*, 32, Göteborgs Etnografiska Museum, págs. 1-144.
- WAVRIN, MARQUIS DE: 1937. *Moeurs et coutumes des Indiens Sauvages de l'Amérique du Sud*. Paris, Payot, 656 págs., 2 mapas y 19 fotos, f. t.
- WASHBURNE, CHANDLER: 1961. *Primitive Drinking. A Study of the Uses and Functions of Alcohol in Preliterate Societies*. New York, New Haven, College and University Press Publishers. Printed by United Printing Services, Inc. New Haven, Conn., xxii + 282 págs.
- WHITE BLAKE, ROBERT: 1932. *Economic and Medicinal Plants of Colombia, South America*. Photostat copy made in the Office of Crop Physiology and Breeding Investigations, Division of Horticultural Crops and Diseases, Bureau of Plant Industry, U. S., Dept. of Agriculture, Washington, D. C., February, 82 págs., t. c.
- WILLIAMS, LOUIS O.: 1981. *The Useful Plants of Central America*. Impreso en la República de Honduras, para la Escuela Agrícola Panamericana, por la Imprenta López, 381 págs.
- W. M.: 1732. *The Mosquito Indian and his Golden River...* CHURCHILL'S COLLECTION, vol. VI, págs. 283-298.
- WOLLEY, SIR LEONARD. (Véase HAWKES, JACQUETTA, y WOLLEY, SIR LEONARD, 1963).
- WOOD, CORINNE SHEAR: 1979. *Human Sickness and Health. A Biocultural View*. 1st. ed., Mayfield Publishing Co., Palo Alto, California. Printed and bound by Haddon Craftmen, xx + 376 págs., il., 8-11 figs.
- XIMÉNEZ, FRANCISCO: 1888. *Cuatro libros de la naturaleza y virtudes medicinales de las plantas y animales de la Nueva España. Extracto de las obras del Dr. Francisco Hernández. Anotados, traducidos y publicados en México el año de 1615 por Fr...* Morelia. Imp. y Lit. en la Escuela de Artes, a cargo de José Rosario Bravo, LII + facsím. portada ed. 1615 + (8) + lám. con retrato + 298 + (2 erratas) + (1 adición) págs.
- *Ibid.*, México, Oficina Tip. de la Secretaría de Fomento, VI + 342 págs., 2 láms. de facs. carátula, 1. ed.
- XIMÉNEZ, FRANCISCO: *Historia de la provincia de San Vicente de Chiapa y Guatemala de la Orden de Predicadores...* Biblioteca "Goathemala" de la Sociedad de Geografía e Historia, vols. I, II, III, Guatemala, C. A., Tipografía Nacional. 1930. Tomo II. Prólogo del Dr. Jorge del Valle Matheu, xxiv + 507 págs. 1931. Tomo III. Prólogo: Estudios del Licenciado Agustín Mencas F. y doctor Ramón A. Salazar, xxxii + 432 págs.
- YBOT LEÓN, ANTONIO. (VÉASE IBOT LEÓN, ANTONIO): 1952. *La arteria histórica del Nuevo Reino de Granada*. Bogotá, Editorial ABC, 435 págs. YOUNG LÓPEZ, NORTON. (Véase GÓNGORA y LÓPEZ, JOSÉ NORTON YOUNG LÓPEZ, 1953).
- YUCUNA, NATI. (Véase LA ROTTA, CONSTANZA; MIRAÑA, PETEI; MIRAÑA, MARÍA; MIRAÑA, BOA; MIRAÑA, MIGUEL; YUCUNA, NATI, [1989]).
- YUDKLN, JOHN: *Archaeology and the Nutritionist*. (En UCKO and DIMBLEBY, 1969: 547-552).
- ZAMORA, ALONSO DE (FRAY): 1945. *Historia de la Provincia de San Antonino del Nuevo Reino de Granada*. Cronistas, vols. IV, V, VI y VII, Bogotá, Editorial ABC, tomo I, 456 págs.
- ZÁRATE, AGUSTÍN DE: 1947. *Historia del descubrimiento y conquista de la provincia del Perú*. (En VEDIA, 1947, II, págs. 459-574).
- ZAVALA, SILVIO: 1945. *Contribución a la historia de las instituciones coloniales en Guatemala*. Prólogo de Ernesto Chinchilla, BCP, 20 de octubre (1953), México, Editorial del Ministerio de Educación Pública, 112 págs.
- ZAWADZKY COLMENARES, ALFONSO: 1947. *Viajes misioneros del R. P. Fr. Fernando de Jesús Larrea, franciscano. 1700-1773*. Cali, VII + 326 págs.
- ZELNY, MNISLAV: 1976. *Contribución a la etnografía huaraya (Ece'je). Contribución a la etnografía y clasificación del grupo étnico huaraya (Ece'je), Madre de Dios, Perú*. Univerzita Karlova, Praha. Translation: Alena Janischová Marquezová, 183 págs., il., mapa plegable, f. t.
- ZERDA BAYÓN, RAFAEL: 1917. *Química de los alimentos adaptada a las necesidades económicas e higiénicas de Colombia*. Bogotá.
- ZEUNER, FREDERICK E. (BERHARD): 1963. *A History of Domesticated Animals*. New York and Evanston, Harper & Row. Printed in Great Britain, 560 págs., il., fig. 27. 5.
- ZÚÑIGA, GONZALO DE: *Relación muy verdadera de todo lo sucedido en el río Marañón, en la Provincia del Dorado, hecha por el gobernador Pedro de Orsúa*. (En CUERVO, ANTONIO B., 1892, II, págs. 506-543).

**Bibliografía adicional no citada en el texto**

- BERGSTROM, INGVAR: 1970. *Maestros españoles de bodegones y floreros del siglo XVII*. Traducción por Matica Goulard de Westberg, Instituto Iberoamericano, Gotemburgo (Suecia), Madrid, Ínsula, Diana Artes Gráficas, 128 págs., 60 láms.
- CANDAMO, LUIS G. DE: 1951. *Comedores. La historia y las costumbres de la mesa*. Madrid, Editorial La Cigüeña, Talleres Aldus, 143 págs., il.
- COHEN, MARK NATHAN: 1978. *The Food Crisis in Prehistory Overpopulation and the Origins of Agriculture*. 2nd. print, New Haven and London, Yale University Press, South Braintree, Mass., x + 341 págs.
- DOMINGO, XAVIER: 1984. *De la olla al mole*. Epílogo por Antonio Caballero, Madrid, Ediciones Cultura Hispánica, Instituto de Cooperación Iberoamericana, M. Huerta, 187 págs.
- HEISER, CHARLES BIXLER, JR.: 1981. *Seed to Civilization. The Story of Food*. 2nd. ed., San Francisco, W. H. Freeman & Co., xiv + 254 págs., il.
- TANNAHILL, REAY: 1973. *Food in History*. New York, Stein and Day, 448 págs. il.





**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, octubre de 2012

© 1990, Instituto Caro y Cuervo

© 2012, Ministerio de Cultura

© 2012, Herederos de Víctor Manuel Patiño

© 2012, Jorge Orlando Melo (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 978-958-753-069-8

(obra completa) ISBN 978-958-753-058-2

la colección biblioteca básica de cocinas

fue realizada por la dirección de  
e impresa en bogotá el

mes de octubre de 2012 en la imprenta nacional

tradicionales de colombia

patrimonio del ministerio de cultura de colombia

**Patiño, Víctor Manuel**

*Historia de la cultura material en la América equinoccial.* Tomo I. Alimentación y alimentos.

Victor Manuel Patiño. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

264 p.

ISBN: 978-958-753-069-8 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

1. ANTROPOLOGÍA CULTURAL Y SOCIAL. 2. HISTORIA. 3. ÉPOCA PREHISPÁNICA.  
4. DESCUBRIMIENTO. 5. COLONIA. 6. ALIMENTACIÓN. 7. PREPARACIÓN DE  
ALIMENTOS. 8. GRUPOS ÉTNICOS. 9. SOCIEDAD.

CDD 394