

Mestizaje en el universo alimentario en el nuevo reino de granada, siglos XVI y XVII

Gregorio Saldarriaga

Este texto pretende revelar cuáles fueron los dispositivos culturales que permitieron el mestizaje alimentario y de qué manera operaron en el Nuevo Reino de Granada durante los siglos XVI y XVII. En algunas ocasiones ejemplificaré con casos de zonas cercanas, como las Antillas, porque permiten entender de manera clara esos mecanismos de transformación cultural y alimenticia, extrapolables tanto a la región de estudio en este texto, como a la que nos sirve de ejemplo.

Entenderé el mestizaje alimentario como aquellos procesos interculturales o mezclas entre grupos, que produjeron realidades nuevas; sin embargo, no lo reduciré a este elemento, pues incluiré también las adaptaciones que de las posibilidades americanas hizo la sociedad dominante y, de otro lado, la forma de apropiación de productos europeos por parte de los grupos aborígenes. Espero mostrar los diferentes ámbitos en los cuales se mueve el mestizaje y cómo su historia y su proceso de cambio están vinculados directamente con la expansión de Occidente.

Cuando se habla de alimentación se deben tener en cuenta las etapas que conlleva el proceso, que va desde la producción, distribución y preparación, hasta el consumo y desecho.¹ Para entender el mestizaje, en este texto se estudiarán la producción, la preparación y el consumo que – creo – exponen en diversas formas el problema y permiten comprender

1 En este tema sigo el planteamiento de Jack Goody en su libro: *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*. Cfr.: Goody, Jack (1995). *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada* (p. 64 y siguientes). Barcelona: Gedisa.

la manera como se articulan diferentes procesos y esferas para producir resultados heterogéneos y ritmos diferenciados; al fin de cuentas, los procesos de mestizaje no son homogéneos, no tienen los mismos ritmos, no están determinados por las mismas variables y cambian según los contextos.

También es importante anotar que no todo contacto o adopción de costumbres de otro grupo implica inmediatamente mestizaje, pues hay adopciones pasajeras o contextuales que no trastocan el orden de la cultura receptora ni crean un elemento nuevo.

Producción

Hay dos formas posibles de mestizaje en la producción: por un lado, cuando el producto es americano y se integra en un sistema comercial imperial o se vuelve el sustento de la mayoría, ello obliga a adoptar prácticas agrícolas aborígenes en la estructura colonial. Por el otro, cuando vegetales, legumbres, cereales o animales del Viejo Mundo se implantan en América y su cultivo y sistemas de siembra tradicionales o de crianza se transforman por incorporaciones nativas. Ejemplos de uno y otro hay muchos; sin embargo, en este texto me concentraré en dos que permiten representar de manera adecuada este tránsito hacia formas de mestizaje diferenciadas.

- a) En el caso del maíz, los españoles reconocieron las prácticas de preparación, cultivo y recolección de diferentes pueblos aborígenes americanos. Con su llegada, estas prácticas no variaron sustancialmente, pues a lo largo de los siglos XVI y XVII siguió primando en buena parte de las tierras cálidas el trabajo comunitario, el cultivo extensivo, la rotación de campos, el desmonte y quema de terrenos, la limpieza, la siembra por medio de la coa, el desyerbe, la vigilancia por parte de los jóvenes y la recolección. Esta esquematización variaba según las regiones, pero en general funcionaba.

El cambio fundamental tuvo su centro en las cantidades que se comenzaron a demandar por parte de los encomenderos y el mercado hispánico con respecto a lo que se producía anteriormente, porque si bien el maíz era el eje central de la comida de gran parte de los pueblos americanos, la presión por mayores cantidades aumentó considerablemente con la consolidación de la sociedad hispánica y de los circuitos comerciales, y también con los requerimientos de los ámbitos minero y ganadero, que exigían el maíz como su sustento primordial.

Esto puede parecer un simple cambio en las cantidades y volúmenes, pero en el fondo implicó algo más complejo, ya que puso al límite productivo dicho modelo de cultivo y, además, lo insertó en una tenencia privada de la tierra que hacía que la rotación y descanso de los terrenos cada vez fuera menor, con lo cual, progresivamente, las tierras se fueron haciendo menos productivas.

Además de la apertura de la frontera agrícola y la intensificación del tiempo dedicado al cultivo, la respuesta en el marco de dominación encomendera se circunscribió a las posibilidades con que se trabajaba tradicionalmente en las comunidades aborígenes. Fue una respuesta endógena, que prácticamente no incluyó elementos exógenos tales como el abono y el arado con bueyes.

Por lo tanto, al menos para el Nuevo Reino de Granada en los siglos XVI y XVII, más que mestizaje del cultivo lo que hubo fue la preservación de la estructura. El mestizaje se dio por otra vía. En muchas regiones, no en todas, cambió la composición étnica de los cultivadores, pues se conjugaron la disminución poblacional indígena y la integración progresiva de mano de obra africana, de mestizos y de blancos pobres, regentados o no por el poder encomendero.

Esta inclusión de poblaciones subalternas en el cultivo agrícola se hizo por el aumento en las necesidades del bastimento de maíz y un decrecimiento continuo de la población indígena a lo largo del

siglo XVII, pues a diferencia de otras regiones, en ésta no hubo recuperación demográfica aborígen en este siglo.²

Desde mi perspectiva, la forma más interesante de mestizaje productivo fue la que se dio en algunas poblaciones indígenas costeras, cuyos habitantes conocían, cultivaban y se alimentaban del maíz, pero su fuente principal de sustento no dependía de este producto sino del pescado, que consumido directamente o vuelto harina, y según López Medel “es su pan, su vianda y todo su sustento”³, les servía de carbohidrato y proteína. Tal vez otros pobladores indígenas no llegaban hasta este punto, pero entre ellos el maíz tampoco ocupaba igual puesto que en los grupos mesoamericanos, o en los pueblos muiscas, o en tantos otros de América.

Las imposiciones de los encomenderos, aunadas a unas políticas de homogenización tributaria impuestas por la Corona, hicieron que estos grupos humanos variaran su trabajo y su dedicación al cultivo en proporciones particularmente grandes y nuevas para ellos, o bien, que introdujeran en algunas regiones de la costa formas de cultivo utilizadas en otras zonas, (por ejemplo, la práctica de la cosecha nueva y vieja), con lo cual trastocaron y modificaron el sustrato agrícola.

Así, los españoles sirvieron de agentes de transformación de las prácticas indígenas al combinarlas con otras que eran a su vez originarias de América. En consecuencia, se produciría un tipo de mestizaje muy sutil porque efectivamente hay un elemento de interculturalidad, pero no corresponde al patrón clásico que Occidente se ha acostumbrado a observar: español- indígena, sino que es matizado y sugestivo, de indígena a indígena.

2 Francis, Michael J. (2002). Población, enfermedad y cambio demográfico, 1537-1636. Demografía histórica de Tunja: una mirada crítica. En: *Fronteras de la Historia*, anual vol. 7, 13-76.

3 López Medel, Tomás. (1992). *Tratado de los tres elementos* (cap. 6, p.154). Madrid: Alianza Editorial.

b) Por otra parte, empiezan a introducirse los productos europeos en el suelo americano. En el caso de las ganaderías vacuna, porcina y apícola, el modelo de implantación pronto se vio superado por las posibilidades aparentemente ilimitadas, en una frontera en la cual no había competidores autóctonos con los cuales disputar el territorio. En este panorama, los hatos comenzaron a crecer a ritmos insospechados, amparados en la ausencia de cambios de estación, por lo menos en la zona intertropical, que prodigaba a lo largo del año pastos siempre verdes.⁴

En este punto no hay propiamente un elemento de transformación mixta, sino más bien un aprovechamiento de las posibilidades del territorio. El mestizaje se presentó al introducir a los indígenas en el oficio de vaqueros o porqueros. Y fue, sin duda, una experiencia inédita, ya que la ausencia de ganados domésticos americanos⁵ implicaba también la falta de experiencia. Intuyo traumático el proceso de aprendizaje, aunque carezco de las fuentes para señalar el grado de complejidad que tuvo. Lo cierto es que finalmente los indios aprendieron los oficios, tanto para ejercer el trabajo de forma asalariada como para ser propietarios de cabezas de ganado, en menor o mayor medida; con ello, buena parte de los grupos que antes tenían movilidad territorial al ritmo de la rotación de cultivos o eran claramente nómadas, se comenzaron a asentar permanentemente en un sitio, como parte de su trabajo o de sus posesiones, tal como lo señala Wachtel.⁶

Se da, entonces, no sólo una transformación de modelos de asentamiento para muchos grupos, sino también una vaquería que, en su forma de trabajo, amplitud y magnitud puede ser comprensible en un patrón clásico europeo, pero no es posible reducirla a este último.

4 López de Velasco, Juan (1971). *Geografía y descripción universal de las Indias* (pp. 6- 7). Madrid: Atlas.

5 Crosby, Alfred W. (1988). *Imperialismo ecológico. La expansión biológica de Europa, 900-1900*. Barcelona: Editorial Crítica.

6 Wachtel, Nathan (1985). La aculturación. En: Jacques Le Goff, y Nora Pierre (editores) *Hacer la Historia* (tomo I, p. 142 y ss.). Barcelona: Laia.

En el caso de la ganadería porcina hay un elemento fundamental para comprender el éxito en la reproducción de las piaras y en el crecimiento de los cerdos: el volumen de un nuevo pienso que en cantidad y calidad se mostraba prácticamente insuperable (hasta el día de hoy según Warman⁷), como el maíz; en las zonas antillana y Caribe se complementaba este grano con la yuca. Así, en Cartagena (y muy probablemente en Cuba) se consolidó a mediados del XVI una tríada de estos elementos, sobre la cual se garantizaba la seguridad alimentaria del puerto y del comercio interamericano y trasatlántico.

En este caso tenemos el encuentro de dos estructuras productivas: la pecuaria del Viejo Mundo y una agrícola, que en su componente prehispánico se dedicaba exclusivamente al consumo directo, pero con la llegada de la ganadería (porcina fundamentalmente) asume una nueva posición mixta, de consumo directo e indirecto, que convirtió al maíz en el cereal de mayor consumo en América en ese momento, y después en todo el mundo.

Así, procesos independientes integrados por la conquista fueron cambiando la faz productiva, acomodando las piezas en un panorama cada vez más indiano y occidental, al cual progresivamente se le fue añadiendo mano de obra de diferentes grupos o castas.

Preparación y consumo

Tratar secuencialmente la producción, la preparación y el consumo es consecuente con la forma en que se da el proceso alimentario; sin embargo, es necesario tener en cuenta que existe un proceso de interacción en el cual el gusto influye directamente en lo que se cultiva y cría. Una producción generosa y continua puede modificar los gustos por grupos, según unos criterios variables. No obstante, el vínculo más estrecho, sin duda, se da entre el cocinar y el consumir, porque aunque se trata

7 Warman, Arturo (1988). *Historia de un bastardo. Maíz y capitalismo*. México: Fondo de Cultura Económica.,

de dos procesos diferentes, su proximidad (por lo menos en términos preindustriales) hace que tengan unos lineamientos generales que en estas páginas trataremos de mostrar y diferenciar.

Un elemento común es que ambas forman parte de “estructuras del gusto” (para utilizar una expresión de Flandrin) que cada grupo ha elaborado, consolidado y transformado colectivamente con el paso del tiempo; estas estructuras permiten ordenar, jerarquizar y dar sentido a la comida,⁸ pues como han mostrado ya muchos historiadores y antropólogos, comer es mucho más que ingerir mecánicamente nutrientes. En múltiples aspectos, estos principios van mucho más allá de la mesa o de la cocina y se manifiestan en diferentes esferas de la vida. Es preciso tener en cuenta estas estructuras para pensar de manera problematizada los mestizajes.

a) Panes líquidos y sólidos

En este acápite recurriré nuevamente al maíz para ver ese proceso de tránsito, porque sin duda fue el producto americano que mayor impacto tuvo en el consumo de la sociedad hispánica. Desde la conquista de las Antillas, este cereal se integró a la dieta de los españoles con rapidez, y además se cristalizó en el gusto de manera perdurable.⁹ Este éxito es comprensible, en parte porque el fundamento básico de la dieta europea en la Edad Moderna, especialmente en el sur del continente, era el pan. Sin él no había comida ni sustento.¹⁰

Es preciso señalar que nombrar a un alimento como “el pan” era una forma general de señalar el carbohidrato angular de una cultura. Bajo esta designación se escondían múltiples preparaciones y componentes de lo que podrían ser los panes. Existía una jerarquización de los tipos

8 Citado por Montanari, Massimo. (2006). *La comida como cultura*, (p. 55). Gijón: Trea.

9 Fernández de Enciso, Martín. (1975). *Summa de geografía* (p. 267). Bogotá: Banco Popular. Fernández de Oviedo, Gonzalo. (2002). *Sumario de la natural historia de las Indias*. (1526) (cap. IV, p. 68). Madrid: Dastin.

10 Grieco, Allen J. Alimentation et clases sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance. En : Jean-Louis Flandrin & Massimo Montanari (Coords.) (1996). *Histoire de la Alimentation* (pp. 479 y siguientes). Paris : Fayard.

de panificación, en la que unos era más apetecidos que otros (más los de trigo que los de maíz); sin embargo, todos tenían la posibilidad de cumplir su papel como eje articulador de la alimentación en tanto pan. En palabras de Montanari se podría afirmar que “la morfología del alimento es la que garantiza continuidad al sistema”,¹¹ puesto que dentro de la diversidad de las panificaciones, las de maíz se pudieron equiparar con las de trigo y otros cereales europeos, ya que servían para cumplir los mismos propósitos. Es, pues, un canon interpretativo de la alimentación que privilegia un aspecto de la dieta (carbohidratos panificados) y reconoce en otros cereales esas posibilidades, en función de la forma y el papel que cumplen. Por eso, cuando Cieza de León afirmaba “(...) habiendo necesidad, como los hombres tengan maíz, no la sienten”¹², se puede identificar su aserto como parte de una serie de afirmaciones, como la de Cristóbal Méndez, quien señalaba: “El pan es lo que más se come y sin él ningún mantenimiento se acaba”¹³, o la del médico Huarte de San Juan: “Faltando el pan no podemos comer de los demás alimentos”.¹⁴ Es claro que el maíz no se inscribió en lo más alto de la escala de valoraciones, pues siempre, desde la perspectiva europea, ocupó un lugar subalterno, por lo menos en los siglos estudiados; tal vez ésta constituya una de sus características claras dentro del proceso de mezcla particular, es decir, la integración desde la subordinación al trigo.¹⁵

Para que se diera este proceso de reconocimiento por parte de los españoles fue necesario comenzar con las preparaciones de maíz: así panes, bollos y mazamorras, enunciados unas veces con palabras

11 Montanari, Massimo. *La comida como cultura. Op.cit* (p. 103).

12 De Cieza de León, Pedro. (1984). *La crónica del Perú*. Obras completas, tres tomos, tomo I (*tercera parte*, cap. xiii, p. 240). Madrid, CSIC, Instituto “Gonzalo Fernández de Oviedo”.

13 Méndez, Cristóbal. (1991). *Libro del ejercicio corporal y de sus provechos por el cual cada uno podrá entender qué ejercicio le sea necesario para conservar su salud (p.117)*. México: Academia Nacional de Medicina.

14 Huarte de San Juan, Juan. (1976). *Examen de ingenios para las ciencias* (p. 249). Madrid: Editora Nacional

15 Grieco, Allen J. (2010, 21 de septiembre). Charla en el Doctorado de Ciencias Sociales, Universidad de Antioquia.

indígenas y otras directamente con voces españolas, se comprenden y comparan por analogía con platos de su propia cultura, que se vuelven arquetípicos y se asimilan al lugar que ocuparan en ella. Puede haber sustitución por semejanza, siguiendo el mismo principio morfológico que da continuidad al sistema, ya que la estructura se mantenía coherente y seguía cumpliendo las mismas funciones internas; más importante aún, era un elemento que podía ser articulador de la alimentación.

Sin embargo, para perfeccionar la asimilación era necesario emprender algunas tareas de transformación de los productos, con preparaciones o elementos tradicionales, para hacerlos más reconocibles según un patrón clásico.¹⁶ De esta manera, según Galeotto Cey, en las Antillas, durante la primera mitad del siglo XVI, los europeos habían aprendido a comer los panes indígenas y también habían enseñado a las cocineras aborígenes a que los prepararan según sus preferencias.¹⁷ Tal vez estos cambios se aproximen a lo que escribió López Medel pocos años después:

Del maíz los españoles que habitan en tierras calientes donde no se siembra trigo, hacen para su comer hartas delicadezas y regalos y muy lindas rosquillas en el horno que, siendo de buen maíz y bien cernido y aderezado y calientes, son harto más sabrosas que de pan de trigo. Hacen también muñuelos de muchas maneras, y hojuelas y empanadas y otras mil gollorías, porque las mujeres del mundo de por acá su golosina en todas partes se hace maestra para esto y para mucho más, de manera que de aquel maíz que nos parece por acá bárbaro, inculto y sin regalo, sacan nuestros españoles por allá tantos y más regalos y delicadezas como del trigo.¹⁸

O como a comienzos del XVII escribía fray Pedro Simón, que a los panes de maíz hechos por los españoles se les añadían huevos, manteca y otras

16 Montanari, Massimo. *La comida como cultura*. *Op.cit.* p. 106.

17 Cey, Galeotto. (1994). *Viaje y descripción de las Indias, 1539-1553* (pp. 23 y 24). Caracas: Fundación Banco Venezolano de Crédito.

18 López Medel, Tomás. *Op.cit.* (pp. 153 y 154).

cosas, que los hacían muy regalados, es decir gustosos.¹⁹ Así mismo pasa con otras preparaciones de maíz, como por ejemplo, la mazamorra, identificadas con poleadas, gachas o polentas, un producto popular, no muy refinado, que da gusto y contento a los españoles. Desde 1525, Fernández de Oviedo señalaba que los españoles elaboraban una variante a la que se le agregaba leche de coco “(...) y por causa de esta leche de los cocos son las dichas mazamorras excelente manjar, y sin dar empacho en el estómago, dejan tanto contentamiento en el gusto y tan satisfecha la hambre, como si muchos manjares y muy buenos hubiesen comido”.²⁰

Al variar los elementos de la receta e incorporarle nuevos, los españoles transformaban el producto; de alguna manera dejaba de ser una comida propiamente de indios y se volvía un verdadero manjar. “Se variaba la receta con un elemento que no pertenecía ni a la tradición española ni a la indígena, pero que gracias a un proceso de asimilación realizado por la primera, en la cual veían en el coco una nuez o almendra, sacaban el líquido, producto de majarlo y colarlo (tal como se hacía con éstas), y podían preparar algo similar a la talvina, que era una gacha o poleada hecha con leche de almendras. En el marco de la expansión española se mezclaban productos provenientes de diferentes ámbitos, para conformar algo nuevo, pero inserto en tradiciones precedentes”²¹

Estos dos elementos de integración de elementos nuevos a través de lo viejo, por comprensión analógica, muestran también que la sociedad dominante impone los cambios que fuerzan la realidad culinaria.

No obstante, la chicha no tuvo elementos de comprensión analógica tan claros, así en ocasiones le digan “vino”, en otras se compare con

19 Simón, Fray Pedro. (1986). *Fray Pedro Simón y su vocabulario. Edición Facsimilar de la “Tabla para la inteligencia de algunos vocablos” de las Noticias historiales.* (p.52). Introducción, presentación y notas por Luis Carlos Mantilla Ruiz, O.F.M., Bogotá, Instituto Caro y Cuervo.

20 Fernández de Oviedo, Gonzalo *Op.cit.* (cap. XXV, pp. 152 y 153)

21 Saldarriaga, Gregorio (2011). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII.* (p. 202). Bogotá: Universidad del Rosario

la cerveza y en otras con la sidra.²² Para estudiarla, la restringiré a dos ejemplos específicos: Balboa y sus hombres, entre 1510 y 1514, departían con los caciques del Darién en los agasajos tradicionales aborígenes, y al calor de la chicha negociaban, establecían lazos de unidad y se vinculaban, en ocasiones por medio de formas de “cuñadismo”. Más allá de estos areítos y fiestas, los conquistadores hicieron de esta bebida fermentada su alimento fundamental en el asentamiento de Santa María la Antigua del Darién -tal como lo hacían los indígenas de Tierra Firme- y con ella se mantenían bien sustentados y gordos, según la expresión de Fernández de Enciso.²³

En la frontera occidental del Imperio español, en ese momento, estos hombres se adaptaron al consumo indígena, sin duda mediados por su propia experiencia, pero con una laxitud que no era propia exclusivamente de una necesidad última de supervivencia, sino el producto de un elemento específico de una cultura de conquista, tal como la definió hace muchos años el antropólogo Foster.²⁴ Aprendieron a consumir estos panes líquidos, al tiempo que panes secos de maíz; cada vez que podían pasaban de las bebidas fermentadas al vino, en un camino de ida y vuelta que también aprendieron a transitar los caciques, de la mano de gente como el mismo Balboa, Julián Gutiérrez y tantos más.²⁵ Si bien para la gente de Balboa se trató de un consumo constante, no dejó una marca social perdurable, o por lo menos no lo suficientemente fuerte.

La gente recién llegada con Pedrarias, en 1514, no tuvo tiempo de adaptarse a la tierra, y en la primera gran escasez de alimentos perecieron de hambre alrededor de 500 o 700, implorando por un pan, muy posiblemente uno sólido, en parte porque no se hicieron a la comida de la

22 Fernández de Oviedo, Gonzalo. *Sumario. Op.cit. En: Galeotto Cey. Viaje y descripción de las Indias* (p.190).

23 Fernández de Enciso, Gonzalo. *Op.cit.* (p. 267)

24 Foster, George M. (1962). *Cultura y conquista: la herencia española de América*. Xalapa: Universidad Veracruzana.

25 Friede, Juan (1956). *Documentos inéditos para la Historia de Colombia* (tomo IV, p. 11 y ss.). Bogotá: Academia Colombiana de Historia

tierra y sus panes líquidos.²⁶ En este punto se puede retomar nuevamente a Foster y pensar que estos moribundos no estaban inscritos en la lógica de una cultura de conquista, sino en un contexto de *polis*, es decir, al amparo de una ciudad, seguros de que Santa María la Antigua del Darién era una Castilla del Oro, como se les había afirmado en España, en vez del villorrio con aires de campamento provisional y puesto de avanzada, como mostrara la experiencia.

Al ponerlo en una perspectiva más amplia, se ve que para los hombres de Balboa el consumo de la chicha era público y político, pues constituía su principal bastimento y su mecanismo de negociación (además de la violencia de las armas y los perros), en tanto que, posteriormente, para muchos encomenderos se trataba de un consumo privado y doméstico, de mano de la servidumbre; para los blancos pobres era el agente socializador que les permitía integrarse con el mundo subalterno en las chicherías y pulperías donde encontraban acogida. Como se ha insistido previamente, la morfología de los alimentos ayudaba a mantener una línea de continuidad por medio de las analogías.

En el caso de la chicha no se dio de esa manera, sino más bien por medio de la función social que cumplía, aunque ésta debe ser entendida en una doble vertiente: por un lado, su posibilidad embriagante servía para reemplazar los vinos, por su ausencia o por su costo. Por otro, servía de alimento, bien como acompañante o bien como plato único. En buena medida, el proceso de mestizaje se dio por la urbanización de su consumo y su mercantilización, pues la chicha salió de su ámbito de producción comunitaria, en el cual las mujeres de una familia la preparaban para repartir entre sus miembros, visitantes o ayudantes, y la hizo asequible en un lugar donde se conseguía permanentemente, sin necesidad de pertenecer a ninguna comunidad o haber trabajado para ella. Así, la chicha entró en otra lógica.

26 Saldarriaga, Gregorio. (2011). Alimentación, comunidad y poder en las fundaciones tempranas de la Tierra firme: claves para entender la mortandad de modorra en Santa María del Antigua del Darién. En: Virgilio Becerra y Paolo Vignolo (coordinadores). *Tierra Firme. El Darién en el imaginario de los conquistadores*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia y Universidad Nacional.

Hay otro elemento importante y es la forma en que los hijos de los encomenderos, entregados a las amas de cría indígenas y educados en las cocinas, aprendieron a apreciar los sabores de la tierra, sin que para ellos representara una experiencia de sustitución, sino una práctica con identidad propia, que tal vez significaba más en el ámbito doméstico que en el público, y que integrada con otras formas de llegar a esta bebida, permitía que diferentes registros de acercamiento o formas de consumo fueran constituyendo un panorama múltiple en torno a un mismo producto, del cual participaban blancos, indios, negros, mulatos, mestizos y zambos. En este caso, el mestizaje del consumo se da por una estructura productiva relativamente grande que mantiene la de consumo y permite, en la celebración y en la familiaridad, que los españoles participen y la beban.

Ante la falta de experiencia con productos morfológicamente similares a la chicha, no se hicieron cambios o adiciones en su preparación; por lo tanto no era sustancialmente diferente; el cambio se comenzó a dar, más bien, por la imposición de unas formas que llamaríamos más pulcras. Así, Cey escribió que los cristianos hacían la chicha colando el maíz después de cocido y antes de comenzar el proceso de fermentación.²⁷ A comienzos del siglo XVII, fray Pedro Simón, sin entrar en detalles pero sí en pretensiones, dijo que los españoles preparaban la chicha “(...) más limpia, y más curiosa y más regalada”.²⁸ Fueron cambios pequeños, pero que desde una óptica dominante se veían como marcas de distinción y diferenciación social y cultural, y consecuentemente, de pertenencia.

Desde mi perspectiva, el fenómeno de mestizaje más poderoso en la chicha no se dio en el ámbito de las transformaciones y aditamentos culinarios, ni en el de la adopción española, sino en el de las concepciones. Los españoles encontraron una correspondencia en buena parte del mundo indígena, pues también los aborígenes, en su mayoría, tenían

27 Cey, Galeotto. *Op.cit.* (p. 24).

28 Fray Pedro Simón y su vocabulario...*Op.cit.* (pp. 60 y 61).

un carbohidrato como parte central de la dieta. No obstante, había una diferencia sustancial entre los dos consumos: mientras que los españoles preferían los panes sólidos -sin desconocer los líquidos-, el mayor consumo entre los indígenas se hacía con carbohidratos líquidos, especialmente de chicha; consumían bollos y panes, pero el grueso del sustento recaía en esta bebida fermentada que les servía, según la preparación y el contexto de ingestión, de bebida embriagante o de vianda central.

Con la llegada de los españoles, se empezó a privilegiar el consumo de los panes secos, en detrimento de los líquidos. Esto implicó un aumento sustancial en el trabajo de las mujeres aborígenes, tanto porque fueron desnaturalizadas de sus ámbitos de servicio tradicional como porque, si bien estaban acostumbradas a hacer panes sólidos, no en las cantidades y proporciones que demandaba la sociedad hispánica. Si además tenemos en cuenta que estas panificaciones entrañaban mucho más trabajo en su preparación y en la cantidad de energía calórica (consecución de leña y conservación del fuego encendido) que las líquidas, se aprecia un aumento considerable del trabajo femenino y, tal vez lo que es más importante, el tránsito a una sociedad mayoritariamente consumidora de panes de maíz, que si bien tenían un origen indígena, pasan a ocupar un lugar central en la dieta, merced a la intervención y mediación de la sociedad hispánica.

Así, el proceso de mestizaje alimenticio también se dio porque los dominadores realzaron algunos elementos de las culturas aborígenes y restaron importancia a otros. Tal vez el rompecabezas cultural tras la llegada de los conquistadores seguía teniendo los mismos elementos pero, definitivamente, no en las mismas proporciones, distribuciones y relieves.

En una cultura mixta, las líneas de continuidad pueden establecerse por medio de los productos, en tanto que las discontinuidades, por los pequeños o grandes cambios del consumo, y también por cierta transformación de las preparaciones culinarias y sus variaciones. La chicha no desapareció por ello; siguió, incluso, siendo alimento central

para muchos grupos, pero perdió su importancia global como alimento; es decir, se puede encontrar una integración social en torno a su consumo, pero con unos parámetros nuevos, diferentes a los tradicionales indígenas.

b) Transformar para integrar

Hay productos que muestran otras rutas de mestizaje. Por ejemplo, los animales silvestres americanos que se obtenían por medio de la cacería (aunque en ocasiones pueda llamarse más bien recolección): iguana y tortuga. Tradicionalmente, los grupos indígenas que convivían con estos animales los consumían de manera permanente y los encomenderos los recibían como parte de la tributación. Por la forma de comerciar las tortugas, estos animales se integraron en las ventas regulares de las carnicerías (por lo menos en Cartagena)²⁹, y se siguió el patrón de exhibición y pesaje, como si se tratara de carne de puerco o de ternera, lo cual no ocurrió, por lo menos hasta donde sé, con las iguanas.

Salvo esta diferencia, en ambos casos, en las preparaciones se siguió el mismo modelo de asimilación morfológica que antes se había enunciado, aunque se jugara con la multiplicidad, pues comparaban sus carnes con las de diferentes animales terrestres, con la de ternera o cerdo en el caso de la tortuga y con la de conejo o gallina, en el de la iguana. Es así como Fernández de Oviedo proporciona una receta para prepararla igual que a una gallina (con col, especias y tocino), en tanto que Gage nos habla del estofado hecho de este lagarto con especias y de su parecido con la carne del conejo.

Las preparaciones de la carne de tortuga solían ser cecinas o estofados y en mucho seguían la línea de las del cerdo. Por su parte, Labat señaló que en las Antillas Francesas la única diferencia entre el bucan de tortuga y el de puerco, era que este último se hacía tierra adentro, mientras que el de aquella se realizaba al pie de la playa.³⁰ Entre los ingredientes

29 López Medel, Tomás. *Op.cit.* (cap. 8, p. 95).

30 Labat señalaba que se podía preparar como la de buey o la de carnero

que acompañan la preparación en ambos casos están: zumo de limón suficiente para cubrir, ají, pimienta, sal y clavos machacados.³¹ En este caso y en las preparaciones de la iguana se ve cómo permanecen estructuras de elaboración europeas; se sustituye una carne por otra, sin que pierda sentido para el consumidor, y se integra a la lógica del plato, con condimentos, especias y picantes del Viejo y del Nuevo Mundo, que lo vinculan en un todo global.

En el mundo de las frutas americanas es posible encontrar algunos elementos culturales de las mezclas y sus posibilidades. Se tomarán como ejemplo la piña, la guayaba y el plátano (a pesar de no ser aborigen este último, pero lo pareció por su rápida aclimatación).

En primer lugar hay que tener en cuenta que la Edad Moderna es heredera de los prejuicios galénicos contra las frutas; se consideraba que su consumo podía producir enfermedades porque desbalanceaba el equilibrio de los humores en el cuerpo.³² Para comerlas era necesario, por un lado, moderación, pero sobre todo, transformación culinaria, porque la función de la cocina como artificio era combinar los productos para corregir sus características.³³

Este proceso no se daba exclusivamente por medio de la cocción o el fuego, sino también por la aplicación de preceptos dietéticos que, desde una perspectiva europea, hacían consumibles los productos de la tierra. Por ejemplo, la piña, según el testimonio de Gage, era “(...) tan refrigerante que es peligroso comer mucho”,³⁴; por esta razón se ponía en agua con sal para contrarrestar su frigidez y luego se pasaba por agua

31 Labat, Jean Baptiste (1979). *Viaje a las islas de la América* (primera parte, cap. VII y quinta parte, cap. I.). La Habana: Casa de las Américas.

32 Montanari, Massimo. (2008). *Il formagio con le pere* (p.69) Roma: Laterza.

33 Montanari. *La comida como cultura. Op. cit.* (p. 50).

34 Gage, Thomas. (1947), *Nueva relación que contiene los viajes de Tomás Gage a la Nueva España, sus diversas aventuras y su vuelta por la provincia de Nicaragua hasta La Habana, con la descripción de la ciudad de México* (1625) (pp. 146 y 147). Prólogo de Artemio de Valle-Arizpe. México: Ediciones Xochitl.

fresca antes de ser servida. En el caso del plátano, su corrección se hacía con la preparación en las brasas, como con las peras, y se le chorreaba un poco de vino, como se hacía con el melón.³⁵

Dentro de la concepción de los cuatro elementos y características del mundo, las frutas, en general, eran frías y secas; de ahí que la sal, considerada caliente y seca, o el fuego, sirvieran en este proceso de acomodo para hacerlas menos frías, y el agua, para darles un poco más de humedad, con lo cual se ubicaban en un término dónde no resultaran peligrosas o dañinas, o que simplemente las hiciera más fácilmente digeribles.³⁶

Por último, dentro de estos acomodos y adecuaciones hay una que es importante aunque parezca intrascendente: ubicar las frutas en un momento específico de consumo para abrir o cerrar el estómago -según fuera el caso- y ayudar a la digestión.³⁷ Este posicionamiento permitía, entre otras cosas, integrarlas a valores y relacionarlas con las demás comidas, para que su consumo tuviera sentido, tanto en lo dietético como en lo gustativo. Así, por asimilación de las estructuras, se dio una integración de los productos que preservaba las lógicas de consumo, pero poco a poco fueron transformando su semblante.

Otro modo de combatir el frío de las frutas en la tradición europea era la cocción.³⁸ En América se siguió esta línea de pensamiento con el plátano y con la guayaba,³⁹ sin embargo, por la abundancia de azúcar tuvo primacía la cocción para conservas y confituras, con “(...) otras mil invenciones de golosinas de ellas”.⁴⁰ De esta manera, frutas que no siempre fueron

35 Carletti, Francesco. (1976), *Razonamientos de mi viaje alrededor del mundo, (1594-1606)*. (pp. 10, 11 y 38). México: UNAM. Instituto de Investigaciones Bibliográficas.

36 Montanari, Massimo. La comida como cultura, p. 51. Agradezco a Allen J. Grieco su guía y aclaraciones sobre las concepciones de la sal.

37 Monardes, Nicolás. (1990). *Herbolaria de Indias (Primera y segunda y tercera partes de la Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales)* (p. 255).. México, Instituto Mexicano del Seguro Social.

38 Montanari, Massimo. *Il formagio con le pere*. *Op.cit.* p. 76.

39 Monardes. *Herbolaria de Indias*. *Op. cit.* p. 256.

40 López Medel, Tomás. *Op.cit.* p. 148.

apreciadas por su olor, sabor o características (como la guayaba),⁴¹ tuvieron una vía de acceso al gusto de las sociedades hispánicas en América. La transformación de las Indias en productora de azúcar para el mundo y para sí fue, sin duda, una de las marcas alimenticias de su tiempo, con tanta fuerza que cambió el panorama dietético del mundo.⁴²

El camino de las frutas muestra una alternativa de mestizaje que puede estar emparentada con la de los animales americanos: en principio no hay propiamente un mestizaje que se pueda definir como cruce de prácticas interculturales, sino que más bien se trata de una apropiación europea de productos de las nuevas tierras. No obstante, es un mestizaje, porque si bien se preservaba el modelo o estructura europea, cambiaban de tal manera contenidos y sabores, que ya no eran reconocibles.

Con la entrada de la caña dulce se trastocaba todo el panorama, pues una planta asiática y un entramado de beneficio comercial introducidos por los españoles abrían oportunidades culinarias y gustativas que marcaban una diferencia con el Viejo Mundo. Era tanto un proceso de criollización, en el cual los productos americanos se occidentalizaban, como un mestizaje planetario en un escenario indiano, en el cual africanos e indígenas compartían labores en la molienda de la caña y trabajos propios del azúcar, que iban desde la zafra, la cocción y la purga del producto, hasta la elaboración de las cajetas en las cuales se empacaban los diferentes dulces; esto se daba a la par que se endulzaban el gusto y la dieta americana de todos los grupos.

c) Integrar para transformar

En términos generales, antes de la llegada de los españoles, la dieta de los pueblos aborígenes estaba basada en la agricultura, en tanto la proteína animal proporcionaba sabores suplementarios, con valor periférico en

41 Fernández de Oviedo señalaba que los españoles recién llegados demostraban fastidio por el olor de la guayaba, que se les asemejaba al de los chinches.

42 Mintz, Sydney. (1996). *Dulzura y poder. El lugar del azúcar en la historia moderna*. México, Siglo XXI.

términos de cantidad y regularidad. Por supuesto, había variaciones y diferencias entre grupos; por ejemplo, los pueblos de la costa Caribe tenían un altísimo consumo de pescado dentro de algunos grupos con fuerte grado de jerarquización, como los muiscas, el consumo de ciertas carnes era un privilegio restringido a los niveles más altos.

Buena parte de las formas de provisión de proteína de los indígenas estaban mal vistas por los españoles, que no reconocían la calidad de algunos productos, bien por ser piezas muy pequeñas (roedores americanos, lagartos), insectos (hormigas, gusanos, langostas), bien por ser elementos inaceptables, como seres humanos. Todo esto iba directamente contra el canon de lo que debería ser el consumo de carne, o por lo menos, el ideal. Además, afectaba directamente la tributación, pues si se suponía que los pueblos deberían entregar aquello que tradicionalmente producían, los encomenderos recibirían productos inútiles desde su perspectiva. De ahí su afán por introducir una ganadería europea según los patrones tradicionales, que hicieran aceptable la obtención de la carne.

No sólo se buscaba que el trabajo ganadero transformara a los aborígenes. Se asumía que la integración en su dieta de la carne de las diversas ganaderías europeas produciría cambios sustanciales, en tanto los modelaría en una vida civilizada. Por ejemplo, Gaspar de Rodas, primer gobernador de Antioquia, argumentaba que la introducción de los vacunos era fundamental para que los indios de la provincia dejaran el canibalismo, pues ya no tendrían necesidad de la carne humana, con lo cual se facilitaría su subordinación a la Corona y su evangelización.⁴³ Aunque ésta es una perspectiva llevada al extremo, es claro que así como la práctica ganadera cambió sus vidas, el consumo de carne implicó transformaciones sustanciales que se manifestaron de maneras diversas según contextos específicos. Por ejemplo, los españoles afirmaban, a finales del siglo XVI, que los indios que consumían carne eran los criados entre cristianos, en tanto que los que crecían en los pueblos no se acostumbraban a ella.

43 AGI, Santa Fe 51, r 1, n 54.

Si bien se trata de una generalización de la época no enteramente cierta, tiene un sustrato de veracidad importante: tanto en las ciudades como en las minas o en las encomiendas, los indígenas podían tener mayor acceso a este tipo de alimentos, bien porque hubiera un comercio al cual tuvieran acceso, bien porque fuera provista por los encomenderos o dueños de cuadrillas mineras, o bien porque el entramado productivo facilitara su consumo. En cambio, aquellos que estaban alejados del mundo hispánico tenían poco acceso a estas carnes, razón por la cual seguían vinculados a gustos tradicionales que las veían como una novedad poco atractiva, y en ocasiones, como un elemento, símbolo de dominación y sometimiento contra el cual levantarse, tal como lo hicieron en Santa Marta los indígenas, que la consideraban una afrenta a la comunidad, que debía pagarse con la vida de quienes la consumieran.⁴⁴

No obstante, es necesario establecer un matiz entre ambos puntos, pues había grupos en abierta confrontación con los españoles, o simplemente alejados de ellos, que apreciaban estos sabores que proporcionaban los ganados, como por ejemplo los pijaos o los indios rebeldes de la Guajira, que accedían a sus carnes por medio de los ataques a los hatos y estancias de las ciudades de su entorno, o bien grupos del Darién que apreciaban la vaca y despreciaban el cerdo. Incluso hay que descentralizar la posición de los españoles como proveedores exclusivos, pues tanto los que estaban bajo su dominio como los que no, recurrían al abigeato para obtener la carne necesaria o deseada.⁴⁵

Es recurrente señalar que la carne era cocida o puesta en la olla con otros productos de origen americano para hacer un puchero. De esta manera operaba un fenómeno similar al que se dio cuando los europeos consumieron los productos americanos: introducción en estructuras del gusto, que permitía ubicarlos y relacionarlos para que tuvieran sentido como parte de una preparación “tradicional”. Sin embargo, es preciso

44 Córdoba, Luis Miguel. *Sacrificio de españoles en San Juan y Navidad*, copia manuscrita.

45 Saldarriaga, Gregorio. *Alimentación e identidades*. *Op.cit*, p. 250.

tener en cuenta que el puchero es un plato arquetípico que tenía diversas presentaciones tanto en las cocinas ibéricas como en las indígenas (olla podrida, sancocho, ajiaco, locro), por lo tanto podía servir como espejo intercultural en el cual todos veían un orden, por el tipo de preparación, sólo que unos, los indígenas, le asignaban un mayor sentido por las raíces y vegetales, en tanto los otros, los españoles, por las carnes.

Es claro que los pequeños detalles son importantes y que cada uno de los grupos, en algún momento buscó establecer su propio cariz; sin embargo, esta forma de pertenencia múltiple construyó un mestizaje en el cual todos se podían reconocer, así en principio no vieran todos lo mismo.

La alta producción de vacas y cerdos propició que la carne fuera relativamente asequible para todos los grupos sociales a lo largo del Nuevo Reino de Granada, obviamente no para todos en la misma cantidad o calidad. Esta disponibilidad transformó el panorama dietético, porque permitió un cierto grado de homogenización en el consumo de la carne, con lo cual se abrió un panorama mestizo, pero también una verdadera novedad en cantidad, tanto para los indígenas como para los españoles, con lo cual se trastocaron sistemas de valores médicos tradicionales y una relación con la carne como valor central de la alimentación.⁴⁶

Conclusiones

Hace tiempo Solange Alberro señaló que la ausencia de una “masa crítica” social haría más permeables culturalmente a los sujetos para asumir prácticas, usos y costumbres de otros grupos; una baja población española, en contraposición con una alta densidad demográfica indígena incidía en beneficio de esta maleabilidad.⁴⁷ Si bien coincido con este planteamiento, hay otros elementos que lo complementarían e iluminarían nuevas formas de comprender la interculturalidad.

46 *Ibíd.* p. 271 y ss.

47 Solange Alberro. *Del gachupín al criollo o de cómo los españoles de la Nueva España dejaron de serlo*. México: Colmex, 1992.

Es claro que no se vivió de la misma manera el mestizaje desde los diferentes extremos de la dominación, así como no era igual en las zonas intermedias. Y por supuesto, no fue lo mismo el mestizaje de los conquistadores y los recién llegados, que el de criollos y mestizos, criados con leche indígena. No obstante estas diferencias, considero que es posible establecer unas líneas de acción y dispositivos culturales que muestran tendencias generales.

Hay unos mestizajes que se dieron cuando el sistema productivo era tan avasallador y funcionaba tan generosamente que proporcionaba alimento en abundancia para casi todo el mundo. Debido a ello no se produjeron grandes cambios en los aportes, sino más bien en el destino que se daba a estas comidas, como en el caso del maíz. Cuando se salía del ámbito productivo, la abundancia de una preparación permitía que los diferentes grupos se integraran según sus posibilidades de negociación y sus contextos específicos. Es lo que ocurrió con la carne y el maíz.

Además, permiten poner en cuestión un elemento: entre mayor integración tuviese un producto con el comercio, imperial o no, mayor resultaba su asimilación en patrones de consumo, con lo cual podían crearse diferentes niveles de acercamiento o interpretación mestiza del plato, como en el caso de la chicha. Si bien el comercio implica una presencia prácticamente global, no todos entran en él como compradores, sino que, aun estando ubicados en algunos de los niveles productivos o de preparación, se ven penetrados por su presencia y posibilidades.

Este efecto se negociaba con los referentes culturales que cada grupo tenía, que los autorizaba a permitir o rechazar la apropiación del producto o preparación. En los ejemplos estudiados se puede ver que en el mestizaje alimentario casi siempre se buscaba establecer una línea de continuidad con las experiencias precedentes, con lo cual la nueva adquiría sentido, y así era posible apropiarla. Morfología, analogía, funciones sociales del alimento y estructuras del gusto deben sopesarse con los factores económicos y productivos para comprender el proceso de transformación que conduce al mestizaje.