

ANTROPOLOGÍAS HECHAS EN VENEZUELA

ANNEL MEJÍAS GUIZA Y CARMEN TERESA GARCÍA

(EDITORAS)

TOMO II



ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE ANTROPOLOGÍA
RED DE ANTROPOLOGÍAS DEL SUR

Annel Mejías Guiza y Carmen Teresa García

Antropologías bechas en Venezuela / Annel Mejías Guiza y Carmen Teresa García
(Editoras);

Antropologías bechas en Venezuela. Tomo 2 / Quintero, Rodolfo, Brito Figueroa, Federico, Coronil, Fernando...
[et al.]; editado por Carmen Teresa García y Annel Mejías Guiza. Mérida: Asociación Latinoamericana de
Antropología, Red de Antropologías del Sur.

1. LA CULTURA DEL PETRÓLEO COMO CULTURA DE CONQUISTA. 2. ANTROPOLOGÍA POLITICA.
3. RELIGIOSIDADES, IDENTIDADES Y SISTEMAS MÉDICOS. 4. ANTROPOLOGÍA DEL PARENTESCO.
5. ANTROPOLOGÍA SOBRE LAS COMUNIDADES NEGRAS. 6. ANTROPOLOGÍA DE LA MÚSICA.
7. ANTROPOLOGÍA SEMIÓTICA. 8. ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN. 9. ANTROPOLOGÍA DE LOS
DESASTRES.

1ra. Edición en español. Asociación Latinoamericana de Antropología /
Red de Antropologías del Sur. 2021
759p.; tablas.; gráficos; mapas.

HECHO EL DEPÓSITO DE LEY:
Depósito Legal: ME202000196
ISBN: 978-980-18-1453-5

Libro de distribución gratuita con fines pedagógicos y educativos.
Hecho en Venezuela

© Asociación Latinoamericana de Antropología, 2021
© Annel Mejías Guiza y Carmen Teresa García (Compiladoras), 2021

1era Edición, 2021
© Asociación Latinoamericana de Antropología
© Red de Antropologías del Sur

Diseño de la Serie: Editorial Universidad del Cauca
Fotografía de portada: Domingo Briceño. La Reina, Yaracuy, Venezuela.
Diagramación: José Gregorio Vásquez C.
Editor general de la Colección: Eduardo Restrepo

El libro *Antropologías bechas en Venezuela. Tomo 1* por
[Asociación Latinoamericana de Antropología, Red de Antropologías del Sur](#)
se distribuye bajo una
[Licencia Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0 Internacional](#).
Basada en una obra en <https://www.asociacionlatinoamericanadeantropologia.net/>.
Permisos más allá del alcance de esta licencia pueden estar disponibles en
<https://www.asociacionlatinoamericanadeantropologia.net/>.



Copy Left: los contenidos de este libro pueden ser reproducidos en todo o en parte, siempre
y cuando se cite la fuente y se haga con fines académicos y no comerciales.

Edición 2021

Contenido

Agradecimientos	13
La cultura del petróleo como cultura de conquista	
La cultura del petróleo: ensayo sobre estilos de vida de grupos sociales de Venezuela RODOLFO QUINTERO	17
Latifundio venezolano en las primeras décadas del siglo XX FEDERICO BRITO FIGUEROA	57
Los dos cuerpos de la nación FERNANDO CORONIL	77
Indígenas y empresa petrolera a principios del siglo XX: origen de una disputa JOHNNY ALARCÓN	129
Cabimas. Narrativas sociales de una marginalidad confusa: <i>clamor</i> y resistencia de un municipio petrolero de Venezuela OLESKI MIRANDA NAVARRO	147
Contribución de estudiosos/as venezolanos/as al pensamiento antropológico de la vivienda urbana FRANCISCO HERNÁNDEZ	159
Recorridos por lo urbano. Anotaciones sobre una experiencia investigativa: ciudad, territorios populares y espacio público TERESA ONTIVEROS	173

Antropología política

- Lenguaje y discurso. Cómo reconciliar las identidades políticas y culturales en América Latina 195
NELSON ACOSTA ESPINOZA
- Fiestas de Estado y regímenes políticos en Venezuela o la fiesta de Estado como instrumento político 211
ALEXÁNDER MANSUTTI Y ERIK LARES
- Desaparecidos: el rescate de los asesinatos políticos de los años sesenta en Venezuela (Notas de arqueología forense) 225
PEDRO PABLO LINÁREZ E IRAKARA CASTILLO
- El satanismo en Mérida 259
OSWALDO JIMÉNEZ
- Afrodescendientes de la costa central venezolana: aproximación a la etnografía política del clientelismo 291
YARA ALTEZ
- Nuevos ensamblajes político-territoriales: los consejos comunales indígenas ayamán en Moroturo, estado Lara 311
KRISNA RUETTE-ORIHUELA

Religiosidades, identidades y sistemas médicos

- Las religiones paganas del Caribe 335
MICHAELLE ASCENCIO
- Perspectiva histórica del mito y culto a María Lionza 347
DEISY BARRETO
- Cuerpos tiernos y abiertos: embarazo y parto entre las mujeres campesinas de Mucuchíes 369
BELKIS ROJAS
- Fiesta, simbolización del espacio y construcción de identidades en la ciudad de Maracaibo: la Fiesta de la Purísima del Barrio Negro Primero 383
CARLOS VALBUENA

El culto a Hugo Chávez en Venezuela: ¿santo, ser vergatario o muerto poderoso?	401
LUIS ALONSO HERNÁNDEZ	

Antropología del parentesco

El cartodiagrama de parentesco: una herramienta de investigación para la integración del conocimiento antropológico	421
JACQUELINE VÍLCHEZ	
Parentesco y clase/color en Venezuela en Iberoamérica: teoría y método	441
RAFAEL LÓPEZ-SANZ	
Matrisocialidad y la problemática estructural de la familia venezolana	449
SAMUEL HURTADO	

Antropología sobre las comunidades negras

Comunidades afrovenezolanas del sur del Lago de Maracaibo	467
JACQUELINE CLARAC DE BRICEÑO	
Así nació San Benito	487
MICHAELLE ASCENCIO	
Música y veneración de antepasados en el ritual del Chimbángueles	509
ERNESTO MORA QUEIPO, JEAN GONZÁLEZ QUEIPO Y DIANORA DE MORA	
Mecanismos de inserción sociopolítica en Curiepe, Estado Miranda, Venezuela	537
MEYBY UGUETO-PONCE	

Antropología de la música

Etnomusicología en Venezuela: desarrollo histórico y retos emergentes	557
KATRIN LENGWINAT	
Las posadas del Niño Jesús como estrategia de evangelización	575
ROSA IRAIMA SULBARÁN	

El cantador elorzano y la música llanera	593
CARLOS CAMACHO ACOSTA	

El joropo llanero en Venezuela. Tradición teórica y desafío metodológico: de los orígenes a las formas	617
MANUEL DÍAZ	

Antropología semiótica

Eventos y actantes en un relato guajiro	637
LOURDES MOLERO DE CABEZAS	

Antropo-semiótica del cambio ritual: de los viejos a los nuevos ritos	657
JOSÉ E. FINOL	

Antropología de la alimentación

Alteridades alimentarias. Dietas indígenas y españolas al comienzo de la conquista de Tierra Firme: rechazos y aceptaciones	679
EMANUEL AMODIO	

El gusto por la dulzura: el consumo de azúcar y papelón en Venezuela durante las épocas colonial y republicana	717
LUIS MOLINA	

Antropología de los desastres

La perspectiva histórica en la antropología de los desastres: el caso de América Latina	737
ROGELIO ALTEZ	

ANTROPOLOGÍA DE LA ALIMENTACIÓN

Alteridades alimentarias. Dietas indígenas y españolas al comienzo de la conquista de Tierra Firme: rechazos y aceptaciones¹

EMANUEL AMODIO²

De qué tierras podrán haber venido
En qué lejanos reinos han nacido.
Si son gentes de buenos pensamientos
A bien es recebillos; si son gratas,
Si vienen fatigados de hambrientos,
Darémosles comidas bien baratas;

-
- 1 Original tomado de: Amodio, Emanuel. 2017. "Alteridades alimentarias: Dietas indígenas y españolas al comienzo de la conquista de Tierra Firme: rechazos y aceptaciones". En: Emanuel Amodio y Luis Molina, *Saberes y sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial*, pp. 15-61. Caracas: Centro Nacional de Estudios Históricos. Se vuelve a publicar sin modificaciones de contenido.
 - 2 Emanuel Amodio (Sicilia, Italia) es antropólogo e historiador. Licenciado en Sociología y Antropología, con Maestría en Estudios del Territorio y Doctorado en Sociología en la Università degli Studi di Urbino (Italia). Ha cursado también estudios de especialización en etnohistoria, ciencias sociales e historia de las Américas en Venezuela. Desde 1992 es profesor de la Escuela de Antropología de la Universidad Central de Venezuela y, actualmente, jefe del Departamento de Arqueología y Antropología Histórica. Ha sido colaborador visitante en el Departamento de Antropología del Instituto Venezolano de Investigaciones Científicas y profesor invitado en postgrados de Venezuela, Bolivia, Perú, Brasil e Italia. Ha colaborado con entidades internacionales, como UNESCO, UNICEF y FAO. Su actividad investigativa se ha realizado sobre todo entre los pueblos indígenas americanos, con largas estadías de campo, especialmente entre los makuxí de Brasil y los quechuas de Perú. En Venezuela ha desarrollado actividades de investigación entre los kari'ña y los ye'kuana, apoyando las luchas en defensa de sus culturas y tierras. En cuanto al estudio del pasado venezolano, se interesa de las sociedades indígenas de la época colonial y de los procesos sociales identitarios criollos en ámbito urbano, relacionados con control social y vida cotidiana. Ha publicado libros, recopilaciones de textos y artículos en revistas de América Latina y Europa. Entre sus libros destacan: *La tierra de los Caribes* (2005, Caracas), *Pautas de crianza entre los pueblos indígenas de Venezuela* (2005, Caracas), *Las profundas cavernas de la memoria. Representación del mundo y vida social en la época barroca latinoamericana* (2010, La Paz), *La casa de Sucre. Sociedad y cultura en Cumaná a finales del siglo XVIII* (2010, Caracas), *Relaciones interétnicas e identidades indígenas en Venezuela. Procesos históricos, territorios y culturas* (2011, Caracas) y *Saberes y Sabores. Antropología de la alimentación en la Venezuela colonial* (coeditor, 2017, Caracas).

Darémosles de nuestros alimentos
Guamas, auyamas, yucas y batatas,
Darémosles cazabis y maíces,
Con otros panes hechos de raíces.

Juan de Castellanos, *Elegías de varones ilustres de Indias*,
Elegía I, canto IV

Introducción

La historia política o, en general, la nacional, poco parece interesada en eventos cotidianos como la alimentación, salvo en cuanto elemento secundario como, por ejemplo, cuando se hace referencia a los pertrechos alimentarios de tropas en guerra; aunque hay mayor interés, evidentemente, en los historiadores de la economía, más del lado de la producción que del consumo. En todo caso, ha crecido la preocupación por indagar los eventos “mínimos” que, desde una perspectiva antropológica, son los que permiten elaborar etnografías de sociedades pretéritas, como es el caso de la comida y su manera de producirla y prepararla. De hecho, para una historia antropológica, el interés es considerable ya que (a) las culturas definen las dietas y (b) las representaciones que del mundo produce cada sociedad tienen en el consumo alimentario uno de sus núcleos fundamentales, es decir, las razones culturales de la existencia arrancan precisamente en la definición de lo comestible y lo que no lo es, y de allí en adelante se estructuran las categorías de lo normal y lo anormal, del género y de las identidades.

Nuestro interés reúne las relaciones entre grupos étnicos y culturas diferentes, históricamente definidas, y las apreciaciones recíprocas de las dietas de cada uno, en un momento de conflicto, a fin de individualizar lo que cada uno piensa de los alimentos de los otros y de allí conseguir identificar las representaciones que de ello derivan. Para realizar este plan, se tomarán en consideración las relaciones entre indígenas de Venezuela y conquistadores españoles en el momento primero del contacto a final del siglo XV y comienzo del siglo XVI, convencidos que allí se gestaron las primeras estructuras culturales de lo que en época contemporánea se ha indicado como “mestizaje culinario” aunque, como veremos, más se trata de cómo los españoles incorporaron algunos elementos de la dieta indígena a su consumo diario y de las explicaciones que tuvieron que elaborar para que esto fuera posible.

Una hoja de ruta

La reproducción biológica de los individuos y su subsistencia vital está en el centro de la vida de todas las sociedades. Para alcanzar de manera óptima este fin, se producen tecnologías de subsistencia y sistemas organizados de reproducción, lo que implica la acumulación de saberes sobre el funcionamiento de los cuerpos y las posibilidades ofrecidas por el medio ambiente de sustentar, con productos vegetales y animales, la vida biológica de todos los miembros de la sociedad local. Es sobre esta base de conocimientos que se erige todo el andamiaje cultural, incluyendo la progresiva estructuración de las relaciones, sobre todo las que garantizan la continuidad biológica, imbricada de este modo en una dinámica trama cultural. Así, saber qué comer, dónde encontrar productos alimenticios, cómo transformarlos para hacerlos digeribles y apetecibles, cómo conservarlos en el tiempo y, finalmente, cómo consumirlos, constituyen en cada sociedad un sistema articulado de saberes y representaciones del mundo, un micro-universo cultural que, en palabra de Marcel Mauss, podemos llamar “hecho social total”, en el sentido que múltiples aspectos de la vida social y material intervienen en constituirlo, pero, como escribe Lévi-Strauss en su *Introducción a la obra de Marcel Mauss*, integrados en un conjunto homogéneo en la experiencia social e individual (Lévi-Strauss 1979: 24).

El sistema alimentario, como “hecho total”, implica un sin número de saberes y prácticas, gestos corporales y valores, relaciones y negaciones, que derivan de ideas culturalmente compartidas por el grupo local. La relación entre ideas culturales y prácticas sociales no es de simple subordinación, sino que las ideas definen las prácticas pero estas desbordan a menudo los cauces del modelo, obligándolo a redefinirse constantemente. Siendo así, el sistema culinario es definido por la cultura, pero, al mismo tiempo, es un productor de cultura, un lugar privilegiado de expresión identitaria. De esta forma, género e identidad, pero también clase y privilegios, encuentran en la mesa la manera de expresarse, reforzarse y hasta reinventarse.

En consideración de este complejo sistema, resulta un poco obvio que alimentación e identidad estén completamente imbricadas, tanto que algunos tipos de comida terminan por funcionar como “ancla” para la expresión y, al mismo tiempo, funcionamiento de las identidades. En este sentido, cuando pueblos diferentes se contraponen, el campo de lucha se va extendiendo más allá del control del territorio o de la población, llegando a involucrar todos los aspectos de la vida de las sociedades en pugna, sobre todo de las sometidas. De hecho, como veremos, en las relaciones interétnicas la percepción que los unos y los otros tienen de las dietas ajenas deriva fundamentalmente de las relaciones cercanas o lejanas que despliegan las diferentes sociedades en contacto, pero su conformación

está definida por las necesidades históricas, a veces biológicas (el hambre, por ejemplo) y a veces identitarias, o las dos al mismo tiempo.

Aunque es posible pensar, de manera teórica, que puedan existir relaciones interétnicas equilibradas, en la realidad histórica estos casos pertenecen solamente a las relaciones entre sociedades que, viviendo dentro del mismo horizonte cultural, han encontrado un equilibrio entre lo que necesitan de los otros y lo que tienen que ofrecer. Sin embargo, cuando se trata de relaciones entre sociedades de horizonte cultural diferente, lo que incluye las diferencias tecnológicas y estructura social divergente, las relaciones interétnicas se vuelven desiguales y contradictorias (cfr. Amodio 2011), produciendo situaciones que Cardoso de Olivera ha llamado de “fricción interétnica”:

Las relaciones entre esas poblaciones significan más que una simple cooperación, competición y conflicto entre sociedades en contacto. Se trata [...] de una oposición o, también, una contradicción entre los sistemas societarios en interacción que, al mismo tiempo, pasan a constituir sub-sistemas de uno más inclusivo que se puede llamar sistema interétnico. (Cardoso de Oliveira 1962: 339).

En este contexto, puede darse, como reflejo de las relaciones contradictorias, al mismo tiempo, apreciaciones y desprecios hacia los productos alimenticios de los otros, aunque hay ciertamente que diferenciar, en el caso de que una de las dos sociedades en contacto sea de tipo estratificado, ya que puede haber diferencias de apreciación entre grupos sociales o profesionales diferentes: en el caso americano, por ejemplo, los grupos subalternos españoles en Indias integraron rápidamente a su dieta tradicional algunos de los productos locales, tanto naturales como procesados (por ejemplo, el cazabe), mientras que los grupos acaudalados coloniales se resistieron a esas dietas “salvajes”, heredando los blancos criollos su desprecio. En este sentido, hay “operadores” sociales y semióticos que adquieren el rol de mediadores entre las varias realidades alimenticias: *situaciones*, como la necesidad de los primeros navegantes europeos del Caribe, cuando incorporaron el cazabe a la dieta en su retorno a Europa, a través de la homología con los bizcochos marinerros; *figuras*, como en el caso de los “científicos” españoles que se dedicaron al estudio de la flora local americana y su uso alimenticio, como en el caso del médico Francisco Hernández, enviado con ese fin a México en la segunda mitad del siglo XVI (cf. Álvarez Peláez 1993); *grupos sociales*, particularmente los campesinos que migraron a tierras americanas y cuya frecuentación con los indígenas, ambos en el escalón más bajos de la pirámide social colonial, permitía un intercambio utilitario inmediato; y, finalmente, *intereses económicos*, sobre todo la búsqueda de las especies, como en el caso de la quina y, ya en el primer siglo de la conquista, el cacao (la introducción del maíz y del tomate fue tardía en Europa).

En todos estos casos, la “transferencia” de productos alimenticios de una sociedad a otra implica siempre una redefinición del “lugar” cultural ocupado por cada alimento en su sociedad de origen. En este sentido, hay que diferenciar entre productos alimenticios consumibles inmediatamente, como las frutas, de los productos cultivados y consumidos después de un tratamiento especial o de su elaboración culinaria (para los animales cazados, su carne puede ser considerada una adquisición primaria, como la fruta). En ambos casos, priva la comparación entre el propio sistema culinario y el ajeno para determinar tanto lo comestible como lo no comestibles (estas dos categorizaciones determinadas por la historia y la cultura de cada sociedad en contacto). Por ejemplo, en este proceso comparativo, los españoles en Indias descubrieron que había “conejos”, “cerdos” y hasta “perros”, aunque se trataba de especies bien diferentes, y lo mismo hicieron con las plantas. Pero, al mismo tiempo, investigaron qué comían los indígenas y, como veremos, en algunos casos los integraron a su dieta (por ejemplo, las piñas), mientras que en otras los rechazaron (por ejemplo, los bachacos). Se trata de una atribución de saber mínima a los otros encontrados en tierras americanas, derivadas de su teoría sobre el “conocimiento natural” de las cosas que, sin embargo, se resiste a incluir saberes más complejos, ya que implicaba un reconocimiento de cultura que no siempre fueros prestos a asumir.

El principio de semejanza/diversidad privó en todos estos procesos, haciendo que los productos disímiles de su propia tradición terminaran sirviendo de marcadores étnicos de identidades negativas, primeramente para los indígenas americanos; pero, más adelante en la colonización y el mestizaje, también como marcadores de estatus, dentro de la naciente sociedad colonial: los pobres comían alimentos de origen indígena, como el cazabe, mientras que los ricos blancos consumían pan de trigo, al estilo español (ancla para el mantenimiento de su identidad peninsular) (cf. Amodio 2007, Lovera 1988: 57-58). En este sentido, la alimentación asume un doble espacio de construcción de la diferencia: hacia fuera, para categorizar a los otros como “salvajes” y, hacia adentro, para diferenciar los diversos estamentos sociales en la pirámide de la sociedad colonial, es decir, un campo de lucha que podría simplemente ser expresivo de las identidades si no fuera que, precisamente por constituir la alimentación la condición misma de la vida, se vuelve *biopolítico*, en el sentido que a esta definición da Foucault: “El control de la sociedad sobre los individuos no se operó simplemente a través de la conciencia o de la ideología, sino que se ejerció en el cuerpo, y con el cuerpo” (Foucault 1999: 366). La alimentación es un hecho político y alrededor de ella se juegan las relaciones étnicas y de clase, la supervivencia de unos y el hambre de otros...

La comida de los monstruos

La sociedad europea que se aproxima al continente americano, claramente a fines económicos, es resultado de la cultura medieval y, aunque con sus diferencias, participa de una representación del mundo donde lo material se mezcla con lo espiritual y la producción del saber superpone la naciente lógica científica, ya con bases matemáticas (piénsese en Copérnico y Galileo), con la búsqueda de la piedra filosofal, la exploración marítima tras las especias orientales, con el mito de la eterna juventud. En palabras de Foucault:

No se pusieron a investigar todas las analogías del mundo porque creyeran en tales relaciones. Sino que en el corazón mismo del saber había una necesidad: ajustar la infinita riqueza de una semejanza introducida como tercera entre los signos y su sentido, y la monotonía impuesta por el corte mismo de la semejanza a lo significante y a lo que éste representaba. En una episteme en la que signos y similitudes se enroscan recíprocamente en una voluntad que carece de fin, era necesario que se pensara en la relación entre microcosmos y macrocosmos como garantía de este saber y término de su efusión. Debido a esta misma necesidad, este saber debía acoger, a la vez, y en el mismo plano, la magia y la erudición. Nos parece que los conocimientos del siglo XVI constaban de una mezcla inestable de saber racional, de nociones derivadas de prácticas mágicas y de toda una herencia cultural cuyo redescubrimiento en los textos antiguos había multiplicado los poderes de autoridad. (1978: 40).

Solamente desde esta perspectiva, podemos entender cómo el marino Colón, autodidacta y gran lector, pueda mezclar en su *Diario* del primer viaje a las Antillas, observaciones geográficas realistas y mitos medievales sobre la naturaleza o los habitantes de las *Antípodas*. Esta superposición permite realizar una doble finalidad: económica, ya que al fin y al cabo el viaje debe resultar provechoso para sus financiadores; e identitario, ya que, como el éxito de la publicación casi inmediata de cartas de Colón y de Vesputio demuestran, el descubrimiento de poblaciones desconocidas permitía la demostración de la existencia de los seres que los mitos medievales colocaban precisamente en las *Antípodas*, es decir, el nosotros europeos se reafirmaba a través de la demostración que los otros eran monstruos. Así, en ese *Nuevo Mundo* que se había encontrado casualmente, no solo la naturaleza era extraordinaria, en el sentido de asombrosa, el bosque una selva lujuriosa (cfr. Kappler 1986: 88-89), sino que sus habitantes participan de esta misma condición:

En la amplia sintaxis del mundo, los seres se adaptan los unos a los otros; la planta comunica con la bestia, la tierra con el mar, el hombre con todo lo que está a su alrededor. La semejanza impone vecindades

que se vuelven, a su vez, garantía de semejanzas. El lugar y la similitud se entrelazan recíprocamente; se ve crecer musgos en el dorso de las conchas; plantas entre los cuernos ramosos de los ciervos; ciertas especies de yerbas en la cara de los hombres; y el extraño zoófito superpone, mezclándolas, las propiedades que lo hacen semejante, en igual medida, a la planta y al animal. (Foucault 1978: 32).

A la primera mirada, la que define el marco cognoscitivo, Colón no “conoce” sino que “reconoce”, es decir, busca los signos que le permiten convalidar su visión del mundo, producida por los mitos medievales y las lecturas de viajes extraordinarios, como el *Millón* de Marco Polo, libro que lee y vuelve a releer y anota en sus márgenes sus consideraciones: árboles y peces disformes, sirenas, hombres con la cola, hombres sin cabeza... Todo más imaginado que visto, como en esa famosa anotación del 4 de noviembre de 1492, en el *Diario del Primer Viaje*: “Entendió también que lexos de allí avía hombres de un ojo y otros con hoçicos de perros que comían los hombres y que en tomando uno lo degollavan y le bevían la sangre y le cortavan su natura” (Colón 1984: 51). Esta es la primera imagen y esta es la que se propaga por Europa, aunque la realidad del viaje la ponga en crisis, pero el doble registro de sus observaciones parece no mezclarse y, mientras imagina cuerpos deforme, los seres que ve le imponen otra escritura, tanto que termina por anotar que los hombres que ve directamente son “casi tan blancos como en España” y que son “[...] muy bien hechos, de muy fermosos cuerpos y muy buenas caras” (Colón 1984: 30); y, al fin, “[...] en estas islas fasta aquí no he hallado ombres mostrudos, como muchos pensaban” (Colón 1984: 144). ¿Cómo resolver la contradicción entre lo imaginado y lo visto?

Aunque el “fasta aquí” deja abierta la puerta de las posibilidades futuras de encontrar “monstruos”, en el aquí y ahora de Colón se produce una reestructuración de su visión del mundo, en la *Antípoda*s no hay disformes físicos, solo humanos de diferentes colores; pero los “monstruos” son racionalmente necesarios, ya que permiten la distancia étnica y cultural, así que el registro cognitivo se desplaza, la teratología se vuelve cultural: los otros son hombres pero tienen prácticas monstruosas (cfr. Amodio 1993). Desde este momento, la idea medieval de lo humano cambia definitivamente, por lo menos para el Occidente, ya no hay biología humana diferente, solo hay alteridades culturales, lo que a la larga generará la idea de razas y el racismo.



Figura 1. Indígenas de la nación caribe

Fuente: Jacques-Nicolas Bellín, 1763. *Déscription géographique de la Guyane*. París.

La disformidad cultural, de los *mores*, como llamaban en latín las costumbres, se construye por comparación con los elementos claves que, según la cultura europea del siglo XV, distingue los “humanos” de las “bestias”: la religión, la política y la propiedad. Y son precisamente estos tres aspectos que Colón piensa no haber encontrado entre los pueblos indígenas del Caribe, lo que implica un doble mecanismo: por un lado, esta apreciación negativa permite la construcción del “monstruo” cultural y, por el otro, precisamente esta ausencia permitiría una mejor realización de la conquista: “no le conozco secta ninguna y creo que muy presto se tornarían cristianos” (Colón 1984: 37). Priva aquí una determinación de la alteridad por grados: el *otro lejano* era el monstruo biológico, mientras que el cultural se propone ya como *otro cercano*, es decir, se le reconoce una humanidad, aunque bárbara o salvaje ya que, como escribirá López de Gómara en 1552, en su *Historia general de las Indias*, “los hombres son como nosotros, fuera del color, que de otra manera bestias y monstruos serían y no vendrían, como vienen de Adán... Mas no tienen letras, ni moneda, ni bestias de carga; cosas principalísimas para la policía y vivienda del hombre; que ir desnudos, siendo la tierra caliente y falta de lana y lino, no es novedad (López de Gómara 1979: 7). Al fin, ni historia tiene, como el mismo Colón relata a Andrés Bernáldez: “[...]no tienen letras ni memorias antiguas, ni se deleitan en otra cosa sino comer é en mujeres” (Bernáldez II 1870: 44).

Más allá de la asociación entre “placer de la comida” y “placer de las mujeres”, atribuidos a los indígenas, que podrían llevarnos aquí por otros derroteros, la referencia a la alimentación en el proceso de monstrificación cultural es sumamente interesante, ya que hace parte de la definición del contexto de la vivencia, es decir,

la construcción del *otro* no se da en el vacío, sino que necesita de un entorno creíble: primero, natural –las plantas, las montañas, el mar–; y, después, cultural –las casas, la ropa, las relaciones sociales, la reproducción y, evidentemente, lo que comen–. Pero la diferencia genera la desconfianza y, finalmente, la negación: la “comida de los otros” se transforma en indicador que marca el *otro* y su diferencia debe ser descrita y categorizada aunque, evidentemente, a partir de lo conocido, de lo que el *nosotros* no come y desprecia o, en última instancia, lo que perturba su gusto.

Evidentemente, la referencia a la dieta alimentaria de los habitantes de tierras lejanas de Europa no era nueva, ya que tanto los intereses comerciales (las especias, por ejemplo), como la misma curiosidad impulsaban a anotar usos y costumbres de las poblaciones visitadas, incluyendo las noticias extraordinarias o curiosas. Así, para hacer algunos ejemplos, Mandeville había escrito sobre los *Astomori* del Oriente, quienes se nutrían del olor de las manzanas salvajes; o los habitantes de la isla de *Tacorde* que “comen carne de culebras y serpientes, y por cuanto ellos comen tales viandas, e no fablan nada, mas silban unos en pos de otros, como sierpes” (Mandeville en Kappler 1986: 153).

Colón, lector de Mandeville, como siempre en búsqueda de signos del Oriente lejano, lee la realidad americana según sus intereses e intenciones, anota a menudo que vio lagartos gigantes y serpientes en abundancia, tanto que hasta bautiza algunos lugares como Cabo la Sierpe, Boca de la sierpe o Boca del Dragón. Sin embargo, es el doctor Diego Álvarez Chanca quien, en su *Carta* al Cabildo de Sevilla, proyecta más fielmente a Mandeville en América: “Comen cuantas culebras e lagartos y arañas e cuantos gusanos se hallan por el suelo; así que me parece es mayor su bestialidad que de ninguna bestia al mundo” (Álvarez Chanca 1984: 175). Es importante resaltar que la fantasía literaria se mezcla con la realidad, ya que los indígenas de Tierra Firme comían iguanas (los lagartos) o bachacos (los gusanos), como todavía hacen sus descendientes, lo que consiente al mito negativo tener un asidero real que permite su funcionamiento y persistencia, tanto que, hasta la actualidad, comer “gusanos” continúa siendo la marca negativa que identificaría a los indígenas amazónicos, entre otros. López de Gómara nos da el cuadro definitivo de la “bestialidad” de los gustos de los *otros* americanos: “Comen erizos, comadreas murciélagos, langostas, arañas, gusanos, orugas, abejas y piojos crudos, cocidos y fritos. No perdonan cosa viva por satisfacer a la gula, y tanto más de maravillar que coman semejantes sabandijas y animales sucios cuando tienen buen pan y vino, fruta peces y carne” (López de Gómara 1979: 121).

En todos estos casos, la comparación con la dieta propia sirve para definir lo negativo de la dieta de los indígenas, aunque en algunos de los casos citados, más parece reproducirse la categoría de alteridad alimentarias de la misma Europa, donde se comía tantos erizos como langostas, pero evidentemente estos eran

comidos por grupos subalternos, marineros o campesinos, es decir, los *otros* interno a las sociedades europeas. Vale la pena también citar que la referencia a la ingestión de “animales sucios” del eclesiástico López de Gómara deriva directamente de *Deuteronomio*, donde se describen las prohibiciones alimentarias que el dios hebreo había impuesto a su pueblo, separando lo “puro” de lo “impuro”: “No comas ningún animal abominable... De todos los animales que viven en el agua podrás comer los que tienen aletas y escamas, pero no podrás comer los que no tienen aletas ni escamas, sino que los tendrás por animales impuros” (*Deuteronomio* 14: 3-9).

A menudo, la caracterización negativa de los alimentos indígenas no llega a la alteridad radical, sino que a algunos productos se le reconoce un valor nutricional, pero esto no implica necesariamente que satisfaga el gusto español, como bien expresaba Miguel Cuneo, en su *Relación* de 1494: “Hay también arboles de la anchura dicha que dan un fruto como albaricoque, que está lleno de granillos como granos de higo, rojos como escarlata; lo comen los habitantes, pero para nuestro gusto no es demasiado bueno” (Cuneo 1984: 245). Hay aquí uno de los aspectos fundamentales de cualquier sistema alimentario, particularmente el de la cocina, que tiene que satisfacer no solo la necesidad nutricional sino también la cultural, que implica la elección del tipo de alimentos y la manera específica de prepararlos para que la ingesta sea nutritiva y placentera. “En este sentido, escribe Daniel Egaña Rojas, no basta con identificar qué elementos del Nuevo Mundo son comestibles. Para los dietistas del siglo XVI, el buen gusto y la buena digestión están íntimamente asociados: no solo porque se digiere mejor lo que se come con gusto, sino porque se cree que si un alimento gusta es señal de que conviene al temperamento de quien lo ingiere” (Egaña Rojas 2015: 586). Es el caso, entre otros, del maní que, en la apreciación de Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdéz, “es de mediocre sabor e de poca sustancia, e muy ordinaria legumbre [...] Los cristianos poco caso hacen della, si no son algunos hombres baxos, ó muchachos, y esclavos, ó gente que no perdona su gusto a cosa alguna” (Fernández de Oviedo y Valdez 1851: 274), lo que reafirma la implícita asociación de los *otros* internos, los pobres y los esclavos, y los *otros* externos, los indígenas americanos, que reencontraremos a lo largo de toda la época colonial.

Por otro lado, entre gustos y necesidad, termina por constituirse un espacio culinario intermedio que se conforma como puente entre las diferentes sociedades, desbordando, en el caso español, los estamentos más bajos de la sociedad. Véase el caso de las iguanas, que los españoles todavía consideraban serpientes, reportado por Pedro Mártir de Anglería:

Aprendieron más tarde que esas serpientes nacen en la isla, y los nuestros hasta ahora no se habían atrevido a gustarlas por su fealdad, que parecía causar horror, no sólo asco. El Adelantado, inducido por el

gracejo de la hermana del cacique, determinó catarlas poco a poco; pero apenas el sabor de aquella carne comenzó a gustar al paladar y garganta parecía que la deseaba a boca llena. Después ya no las probaba con la punta de los dientes o aplicando apenas los labios, sino que, habiéndose hecho todos glotones, de nada hablaban ya sino del grato sabor de las serpientes y de que tales viandas eran más exquisitas que entre nosotros las de pavo, faisán y perdiz. (Fernández de Oviedo en Mártir de Anglería 1989: 52).

Mártir de Anglería continúa su descripción explicando cómo cocinar las iguanas, mezclando métodos indígenas con otros europeos, utilizando la manteca para rebozar la carne, superponiendo así técnicas culinarias que, en futuro, determinará la cocina criolla. Sin embargo, como también veremos más adelante en el caso del maíz, a menudo esta mezcla o, por lo menos, la no atención a las técnicas culinarias indígenas producirá platos intragables y hasta desastres médicos. Evidentemente, un sistema alimentario, aun siendo un conjunto homogéneo de saberes y producto determinado históricamente, puede sufrir cambio y evoluciones no necesariamente negativas, pero también en este caso todo depende de los gustos y de los sabores a los cuales cada sociedad acostumbra a sus miembros, amén de los tabúes alimentarios y de los que se considera aceptable o no en la cocina. En este sentido, el concepto de “asco”, ya citado, debe ser entendido como una “guía” que permite a cada individuo saber lo que puede o no comer, a partir de las reacciones de su cuerpo como, por ejemplo, la repugnancia que produce vómito. Sin embargo, lejos de estar completamente definida por la biología, esta reacción está en gran parte culturalmente determinada, tanto que lo que produce repugnancia en una sociedad puede representar una comida gustosa para otras (ver el caso de la leche agria o de los quesos “podridos”). En todo caso, es la comparación acrítica entre las prácticas culinarias propias y la ajena que desencadena el rechazo, incluyendo la referencia al entorno de la preparación de la comida; véase, como ejemplo, la siguiente descripción de Galeotto Cey de algunas prácticas culinarias indígenas:

Son todos los indios, como estos caquetíos, peores que puercos en el comer y sucios en las casas que habitan. En muchas naciones comen carne cruda, y comen las entrañas y vísceras de los animales sin vaciarlos: les basta estrujarlos un poco con las manos, y así ponerlos a cocer. Los pájaros los echan en las ollas con plumas, y todos límpiense el hocico con las manos, y las manos en los muslos, o en el cuerpo, o en el suelo. En el Nuevo Reino de Granada, cuando van a cazar y matan un ciervo, apenas le llegan encima ya se comen las entrañas, el vientre y todos los intestinos, la cabeza y pies, así crudos. El resto lo llevan al patrón o a vender, es la cosa más sucia del mundo. Y así hacen con toda carne. (Cey 1994: 109).

No siempre la visión que los europeos producen de las culturas indígenas es tan negativa, aunque se expresa siempre un substrato implícito de superioridad etnocéntrica, lo que no impide de acceder al consumo de productos alimentarios indígenas, aunque modificando en parte o en todo su preparación, como en el caso de las bebidas alcohólicas y su preparación. Por ejemplo, Benzoni reporta la preparación del “vino” de maíz (chicha o masato), describiendo cómo, después de ablandar en agua el maíz, algunas mujeres “tienen la tarea de masticarlo poco a poco y escupirlo con fuerza, como tosiendo, en una hoja o tazón” (Benzoni 1967: 103), desencadenando así el proceso de fermentación. Podemos bien imaginar cómo este procedimiento, que utiliza el enzima de la saliva para la fermentación, pudiera suscitar asco, aunque se trata de un método difundido tanto en África como en Asia. Sin embargo, hay que considerar que no todas las chichas fermentadas de los indígenas se producían con enzima salival, sino que se utilizaban también plantas o las mismas bacterias contenidas en las frutas, lo que puede explicar de alguna manera el éxito de estas bebidas.

Finalmente, es necesario referirse al elemento más importante de la construcción negativa de las dietas indígenas del Caribe y norte de Tierra Firme: el presunto uso de carne humana como alimentación. Una vez más, recurrimos a Colón ya que es él quien produce la primera imagen del canibalismo caribe, tras sus lecturas de los clásicos medievales que atribuían esta práctica a algunos pueblos del Oriente. Como escribe Claude Kappler, los *antropófagos* “son ‘monstruos’ que en verdad han fascinado la imaginación de la Edad Media y de otras épocas. El ciclope antropófago de la *Odisea* da lugar a uno de los episodios más sorprendente de esta epopeya. Todos los pueblos considerados salvajes son, para los viajeros, sospechosos de antropofagia” (Kappler 1986: 187). La referencia a la *Odisea* de Homero es explícita en Mártir de Anglería cuando se refiere a los caribes en una de sus cartas a Pomponio Leto, “[...] no dudes que hay Lestrigones o Polifemos que se alimentan de carne humana” (Mártir de Anglería 1989: 41). Colón es la fuente directa: “Otra gente fallé que comían hombres: la disformidad de su gesto lo dice” (Colón 1984: 326).

Podemos multiplicar las citas pero el tema es suficientemente conocido y lo fue también durante la misma época, ya que por Europa comenzaron a circular folletos y publicaciones con las descripciones de los primeros viajes y dibujos mostrando, presuntamente, a los indígenas en banquetes antropófagos o aplicados a cocinar brazos y piernas en ollas o barbacoas... Sabemos que el origen del mito está en los cuentos medievales pero también en las representaciones que los mismos indígenas taínos tenían de sus enemigos caribes, amén de la mala interpretación de las prácticas funerarias; véase la referencia de Diego Álvarez Chanca: “Halló [el Almirante] mucho algodón hilado y por hilar e cosas de sus mantenimientos e de todo traxo un poco; en especial traxo cuatro o cinco huesos de brazos e piernas de ombres. Luego que aquello vimos, sospechamos que aquellas islas heran las de

Caribe, que son abitadas de gente que come carne umana” (Álvarez Chanca 1984: 158). En términos culinarios, es Andrés Bernáldez quien nos da los pormenores en su *Historia de los Reyes Católicos*, después de escuchar los relatos del segundo viaje de la voz del mismo Colón:

Los hombres que pueden haber, tráenlos á sus casas, é facen carnicería de ellos cuando quieren, é que los que matan por los prender, cómenlos luego, é dicen que la carne del hombre es tan buena cosa que no hay tal cosa de comer en el mundo, é bien parecía en su mal vicio y costumbre, porque los huesos que en su casa se hallaron, todo lo que se podía comer estaba muy roído, que no habia sino lo que por su mucha dureza no se podía comer. Hallóse en una casa cociendo un pezcuezo de hombre; é los muchachos que cautivan chicos, córtanles á cada uno su miembro generativo, é sírvense de ellos fasta que son hombres, ó fasta que quieren, é después facen fiesta, é mátanlos, é cómenlos, é dicen que la carne de los muchachos, é de las mugeres no es buena, ni tal como la de los hombres; de estos muchachos se vinieron huyendo á la flota tres, todos cortados los miembros generativos á raíz de las rendijas. (Bernáldez II 1870: 13).

Aparte la referencia al corte de la virilidad de los muchachos, lo que más parece una atribución gratuita sacada del ejemplo islámico de producir eunucos, el tratamiento culinario de los cuerpos humanos recuerda muy de cerca el “beneficio” del ganado vacuno, como se usa decir en Venezuela; y esta imagen es compartida por gran parte de los productores del relato sobre los caníbales, como es el caso de Bernal Diez del Castillo, donde el símil con el ganado es explícito en su descripción de los sacrificios humanos mexicanos que relata: “cortábanles las piernas, y los brazos y muslos, y los comían como vacas que se traen en las carnicerías en nuestra tierra, y aun tengo creído que los vendían por menudo en los tianguetz, que son mercados [...]” (Díaz del Castillo I 1928: 162). La escena familiar de los mercados hace más espeluznante el relato, ya que coloca lo impensable dentro de la cotidianidad, llevando a las extremas consecuencias la comparación con la cocina, como en la leyenda que acompañaba una estampa representando a los “caníbales” americanos que circuló en Europa alrededor de 1500: “Y se comen unos a otros, incluso a aquellos a quienes matan, pues la carne humana es un alimento en común. Se cuelga la carne humana salada en las casas para secarla. Viven hasta la edad de 150 años y rara vez se enferman” (en Hanke 1958: 20, cfr. Amodio 1993).



Figura 2. Canibalismo imaginario de los indígenas americanos

Fuente: Hans Staden 1525-1579, según Theodor de Bry, 1605. *America tercia pars*. Frankfurt.

La carne humana, conservada gracias a la sal o al secado, consumida en ágapes comunitarios, permitiría no enfermarse y hasta vivir una larga vida, lo que recuerda inmediatamente las acusaciones de los inquisidores medievales a las supuestas brujas, quienes en sus banquetes nocturnos consumirían carne humana y hasta venderían embrujos elaborados con cenizas humanas para prolongar la vida. Cocina y religión se unen para definir la alteridad negativa de quien, reconocidos al fin como hombres, hay que describir su “maldad” en lo que creen, en lo que hacen con sus cuerpos y en lo que comen:

Empero los hombres son como nosotros, fuera del color, que de otra manera bestias y monstruos serían y no vendrían, como vienen de Adán. Mas no tienen letras, ni moneda, ni bestias de carga; cosas principalísimas para la policía y vivienda del hombre; que ir desnudos, siendo la tierra caliente y falta de lana y lino, no es novedad. Y como no conocen al verdadero Dios y Señor, están en grandísimos pecados de idolatría, sacrificios de hombres vivos, comida de carne humana, habla con el diablo, sodomía, muchedumbre de mujeres y otros así. (López de Gómara 1979: 7).

Entre referencias asociativas al diablo y a la sodomía, el gusto por la carne aquí llega a su límite definitivo, la ingesta del semejante que deja surgir el miedo radical, el de la muerte de la especie; de allí lo poderosa que puede llegar a ser esta imagen y su uso para marcar la inhumanidad de los *otros*. Sin embargo, ya que se trata de una imagen proyectada más que de constatación realista, expresa el miedo interno a la sociedad europea, el que ha surgido de la experiencia del canibalismo durante las grandes hambrunas y peste de la Europa medieval. Los *otros* terminan por encarnar nuestros mismos miedos, son un espejo artificial donde nos miramos, proyectando fuera de nosotros lo que somos (cf. Járaguei 2003: 77).

Panes nuestros y panes ajenos

El primer recorrido que hemos transitado nos ha llevado a describir las consideraciones negativas hacia la dieta de los indígenas que los españoles encontraron durante los primeros años de la conquista. Sin embargo, como ya anunciamos, hay otro recorrido paralelo que es posible identificar, desde el primer viaje de Colón, y que es impulsado por la necesidad de encontrar productos comestibles para sobrevivir en el Nuevo Mundo y para el viaje de regreso a España, amén de la búsqueda de especias que determinó, junto al oro, la organización del mismo viaje. Los dos recorridos pueden coexistir en las intenciones de la misma persona, como en el caso de Colón, pero también pueden cada uno ser preponderantes en este o aquel conquistador o cronista. Véase, por ejemplo, el caso de Guillermo Coma o de Miguel de Cuneo, cuyas descripciones recorren los caminos identitarios más que los utilitarios del explorador; mientras que, en el caso ya citados de Francisco Hernández, lo que le interesa es saber qué plantas cultivaban los indígenas y qué comían. Y aunque las caracterizaciones negativas del indígena americano continuarán hasta más allá de la época colonial, la actitud de las administraciones de las nacientes y después florecientes colonias se dirigió hacia los aspectos utilitarios de la vida y saber indígenas, sobre todo a partir de la elaboración de los *Cuestionarios* administrativos de la época filipense a mitad del siglo XVI, donde la Metrópolis pedía a los funcionarios en Indias datos sobre economía, agricultura y prácticas sociales y culturales de los indígenas, a fines impositivo y de explotación (cfr. Amodio 2002, Solano 1988). Los misioneros continuaron con su búsqueda del diablo y sus represiones religiosas...

Retornando al comienzo de la conquista, las primeras noticias que los españoles tuvieron de la comida de los indígenas americanos se producen, evidentemente, durante el primer viaje de Colón, pero es con el tercer viaje, cuando finalmente toca las orillas del continente suramericano en 1498, que ese saber se perfecciona y, al mismo tiempo que se describen las dietas diabólicas, se produce la necesidad de una representación que consiga mediar entre los dos modelos dietéticos o, por lo menos, de partes de ellos, bajo el impulso de la necesidad material de víveres para las futuras colonias, en espera que la producción de productos agrícolas europeos trasplantados en América alcanzara para la autosuficiencia. Escribe Lovera:

A diferencia de lo sucedido en la Antillas, donde los primeros contactos entre europeos y americanos condujeron a un rechazo brusco y mutuo de sus respectivos hábitos alimentarios, en Tierra Firme esta relación primarias no ofreció tale repulsa, por lo menos de parte de los conquistadores, que por su experiencia antillana eran duchos en materia de alimentos indígenas, aun cuando no se habían habituado por gusto

a su consumo, especialmente del maíz y de la yuca, sino más bien por fuerza de la necesidad. (Lovera 1988: 46).

El *Diario* del primer viaje contiene noticias del derrotero marino y el registro de las islas, amén de descripciones de las poblaciones encontradas, pero siempre en pro de encontrar signos que indicaran que se trataba de las estribaciones del continente oriental, Çipango sobre todo, identificado con la isla de Cuba. A lo largo del texto, el primero que describe las islas antillanas, desgranado día a día, se consignan sobre todo referencias que indican el interés prioritario de Colón: oro y especias, que representan la prioridad del viaje, y “víveres”, percibidos como medio para alcanzar los objetivos prefijados, tanto en relación a lo que tenían en los barcos como los que pudieran encontrar localmente, es decir, a partir del saber utilitario que consiguieran recopilar de las dietas de las poblaciones indígenas (cfr. Piqueras Céspedes 1997). De hecho, aparte de las referencias al agua abundante y a las frutas desconocidas pero inmediatamente probadas y asimiladas como comestibles, los registros colombinos más importantes se refieren a los cultivos. Las primeras referencias a la alimentación indígena son del 15 de octubre de 1492:

Fallé un hombre solo en una almadía que se pasaba de la isla de Sancta María de la Fernandina, y traía un poco de su pan, que sería tanto como el puño y una calabaza de agua, y un pedaço de tierra bermeja hecha en polvo y después amassada, y unas hojas secas, que debe ser cosa muy apreciada entr’ellos, porque ya me truxeron en San Salvador d’ellas en presente [...] Yo le hice entrar, que así lo demandaba él, y le hice poner su almadía en la nao y guardar todo lo que él traía, y le mandé dar de comer pan y miel y de beber. (Colón 1984: 35).

Es el arranque de la comparación entre los dos sistemas alimentarios: el indígena tiene un “pan” redondo como un puño y una “tierra amasada” y el Almirante le ofrece su pan. Dos panes se confrontan, aunque todavía solo sabemos que uno es de trigo, el otro de sustancias desconocidas. El día después, Colón anota que ha visto cultivos: “Ella es isla muy verde y llana y fertilísima, y no pongo duda de que todo el año siembran panizo y cogen, y así todas otras cosas” (Colón 1984: 36). Esta referencia al “panizo”, que se repite el 6 de noviembre, merece ser explicada. Según el *Tesoro de la lengua castellana o español* de Sebastián Covarrubias y Orozco, de 1561, “el pan principalmente se haze de trigo, y donde este falta de centeno, de cevada, de mijo, de paniço, de garbanços, y de castañas”; y el “panizo”, “se cuenta entre las especies de granos; es semejante al mijo, y en la misma forma se masa” (Covarrubias 1561: 575v-576).

De esta manera la equivalencia entre panizo y maíz ya está establecida, tanto que se mantiene todavía a comienzo del siglo XVIII, ya que el *Diccionario de Autoridades*, en su tomo V, de 1737, completa la definición que Covarrubias había

dato de “panizo”, agregando que “arroja unas mazorcas en que está encerrado el grano: y del panizo más común, que llaman trigo de Indias o maíz, está cubierto de varias tunicas, que le defienden y cierran la mazorca”. Sin embargo, en el caso de Colón, todavía en el primer viaje se trata de “panizo” genérico, no habiendo todavía relacionado este cultivo con el “pan” que había encontrado en la canoa del indígena ya citado. Lo que le llama más la atención, es otro “pan”, el que encuentra más a menudo, sobre todo en las canoas que se mueven entre la islas y que registra en su *Diario*, después de haber “hablado” con sus ocupantes. El 15 de noviembre anota que algunas tierras están “labradas de las raíces de que hacen su pan los indios”; y el 13 de diciembre finalmente consigna la primera descripción realista de la producción del “pan de los indios”: “les traía de lo que tenía de comer, que es pan de ñames, que son unas raíces como rábanos grandes que nacen, que siembran y nacen y plantan en todas sus tierras, y es su vida, y hacen de ellas pan y cuecen y asan y tienen sabor propio de castañas, y no hay quien no crea comiéndolas que no sean castañas. Dábanles pan y pescado y de lo que tenían” (Colón 1984: 58, 80).

El razonamiento de Colón procede por asociaciones y analogías con los que ya conoce: ese “pan” estaría hecho de ñames, como lo que había conocido en sus viajes africanos en Guinea, de donde serán importados a América pero después de la conquista. Estaba en parte equivocado y parece estar consciente de ello, ya que añade que sabe a castaña, recordando probablemente el pan de castaña del norte de Italia que había comido probablemente en la misma Génova (ya citado arriba en la definición de Covarrubias). El 16 de diciembre ya sabe más del proceso de producción, llama las plantas “ajes”, las describe, incluyendo su reproducción por estaca, mientras las raíces las compara con las zanahorias, las que los indígenas “rallan y amasan y hacen pan con ellas” y “son muy sabrosas” (Colón 1984: 83).³ Y, finalmente, el 26 de diciembre, hasta consigna el nombre del pan de los indígenas: “El rey comió en la caravela con el Almirante y después salió con él en tierra, donde hizo al Almirante mucha honra y le dio colación de dos o tres maneras de ajos y con camarones y caza y otras viandas qu’ellos tenían, y de su pan que llamaban caçabí” (Colón 1984: 99). De retorno a España, consiguen

3 Hay aquí una confusión entre la yuca y otro tubérculo, probablemente el boniato o la batata, que son dulces y, en lengua taino, age o aje quería decir genéricamente “dulce”. De hecho, Diego Álvarez Chanca, distingue la yuca, todavía sin nombre, del age, además de hacer la primera referencia al ají: “El mantenimiento suyo es de pan hecho de raíces de una yerva que es como entre árbol e yerva; e el age de que tengo dicho que es como nabos, que es muy buen mantenimiento; tienen por espeçia, por lo de adobar, una espeçia que se llama axí, con la cual comen también el pescado, como aves cuando las puede aver, que ay infinitas de mucha manera” (Álvarez Chanca 1984: 175). De la misma manera, Pedro Mártir de Anglería, quien escucho los relatos de Colón y de los funcionarios reales al regreso de los primeros viajes, diferencia los dos tubérculos, introduciendo de manera explícita el nombre yuca y su procesamiento para sacar el ácido cianhídrico (cf. Mártir de Anglería 1989: 13).

sobrevivir precisamente gracias a la provisión de cazabe que se llevaron en los barcos.⁴

Del segundo viaje de Colón no tenemos diario continuo, a parte del fragmento transcrito por Las Casas, algunos *Memoriales*, *Cartas* y la *Relación* del obispo Fonseca, entre otros documentos, así que es con la *Carta a los Reyes*, donde relata en agosto de 1498 el tercer viaje, que podemos nuevamente rastrear la construcción de la representación de la dieta de los indígenas antillanos y, sobre todo, de Tierra Firme, futura Venezuela. Aunque nos parece evidente que su saber se ha incrementado, lo que el tercer diario expresa es que su saber de las plantas comestibles y de la dieta indígena no ha crecido mucho y, de hecho, es con la llegada a las costas del subcontinente americano que alcanza el conocimiento suficiente para completar el esquema cognitivo que le permite echar el puente entre los dos sistemas alimentarios. Además, nos parece que es en el diario del tercer viaje del Almirante que comienza la contraposición entre la dieta europea y la indígena americana: frente a la tierra de Paria, Colón escribe que “quisiera detenerme, más estos bastimentos que yo traía, trigo y vino e carne para esta gente que acá está se me acababan de perder, los cuales ove allá con tanta fatiga, y por esto yo no buscaba sino a más andar a venir a poner en ellos cobro, y no me detener para cosa alguna. Procuré de aver de aquellas perlas y envié las barcas a tierra” (Colón 1984: 209). En verdad, aunque con prisa y sin poder bajar por su enfermedad en los ojos, lo que explícitamente busca es noticias de las perlas y así lo consigna, tanto que envía unas barcas para que visitaran a los indígenas que los escoltaban con sus canoas. Los indígenas los recibieron y los agasajaron con comida como huéspedes de honor:

Dizen que, luego que llegaron las barcas a tierra, que vinieron dos personas principales con todo el pueblo, creen que uno el padre y el otro era su hijo, y los llevaron a una casa muy grande, hecha a dos aguas y no redonda como tienda de campo, como son estas otras, y allí tenían muchas sillas, adonde los fiçieron assentar, y otras adonde ellos se assentaron, y hizieron traer pan y de muchas maneras frutas e vino... blanco e tinto, mas no de uvas. Debe él de ser de diversas maneras, uno de una fruta y otro de otra, y asimismo debe ser de d'ello de mahiz, que es una simiente que haze una espiga como una moçorca, de que llevé yo allá, y ay ya mucho en Castilla; y pareçe que aquel que lo tenía mejor, lo

4 Esta referencias genéricas a la yuca, se repiten en las *Relaciones* contemporánea a los diarios colombinos, como es el caso de la *Carta* de Diego Álvarez Chanca al Cabildo de Sevilla, de 1494, sobre el segundo viaje: “Todos vienen cargados de *ages* que son como navos muy exçelente manjar, de los cuales fazemos acá muchas manera de majares de cualquier manera...” (Chanca 1984: 173). Es decir, dos años después de la llegada a las islas antillanas, todavía el conocimiento de la yuca es genérico, aunque utilizan los *ages*, la yuca dulce, a la manera de utilizar los nabos...

traía por mayor exçelencia y lo dava en gran preçio. Los hombres todos estaban juntos a un cabo de la casa y las mugeres en otro. Recibieron ambas las partes gran pena porque no se entendían, ellos para preguntar a los otros de nuestra patria, y los nuestros por saber de la suya. E después que ovieron rescebido colación allí en casa del más viejo, los llevó el moço a la suya e fizo otro tanto, e después se pusieron en las barcas e se vinieron a la nao. (Colón 1984: 209-210).

Aparte de las reglas de hospitalidad, que imponían ofrecer comida y bebida al huésped, práctica todavía existente entre los indígenas de cultura caribe, lo que resalta de esta descripción de segunda mano (Colón cuenta lo que le refirieron sus hombres) es nuevamente la aplicación del principio de semejanza: productos alimenticios locales, desconocidos hasta ese momento, son asimilados, aunque parcialmente, a los propios, tanto para nombrarlos como para consumirlos. Es el caso del cazabe, que ya conocía desde el primer viaje, considerado “pan”, y del *cachiri* (bebida fermentada de yuca), considerado “vino”, lo que se vuelve particularmente interesante, sobre todo considerando que, unas líneas arriba de la *Carta*, Colón había citado explícitamente los víveres europeos que tenía y que se habían echado a perder: “trigo y vino e carne”. De hecho, desde este momento será precisamente la diferencia entre el “el pan de acá” y “el pan de allá” que marcará particularmente las identidades alimentarias en el Nuevo Mundo y de la cual descenderán las otras: frutas, bebidas y los animales, para la carne. Aunque ya hemos visto en primer intento comparativo entre yuca y ñame, el cazabe todavía no parece haber entrado completamente en la representación, salvo por la aplicación de la memoria gustativa en relación con el pan de castaña. Así que, pareciendo este paralelismo entre “panes”, por lo menos en nuestra apreciación actual, un poco remota, vale la pena demostrarlo con el contexto de la época de Colón y de los españoles que vinieron a América en los primeras décadas de la conquista.

En la Europa de final de la Edad Media existían varios tipos de pan, siendo los más difundidos los de trigo, cebada y centeno, amén que el de trigo podría distinguirse entre el “pan blanco”, de harina refinada, y el “pan rojo” (cfr. Tejera Osuna 1993), más tosco, derivado de una mezcla de harina refinada y de salvado (la corteza del grano de trigo), siendo el primero un alimento consumido por los estamentos más acaudalados y, el segundo, más oscuro y de textura gruesa, un “pan de los pobres” (cfr. Varela 1991). Por otro lado, para el marino Colón, el pan de más uso en los barcos era el bizcocho o “galleta” de origen romana (*panis nauticus*) tanto que la descripción de Plinio todavía continuaba válida (*Biscoctus*, “cocido dos veces”, *Naturalis Historia*, lib. XXII) hasta por lo menos el siglo XVIII, cuando el *Diccionario de Autoridades*, en el Tomo I de 1726, la reproduce: “BIZCOCHO. s. m. Pan que se cuece por segunda vez, para que se enxugue, y dure mucho tiempo, con el qual se abastécen las embarcaciones, por no poder llevar hornos

para el pan necessário. Viene del Latino *Biscoctus*, que significa dos veces cocido”. Pero, para nuestro tema de estudio, el aporte más importante del *Diccionario* viene a continuación, en la misma definición, cuando presenta un ejemplo de uso del término: “Fué concertado que diesse el Rey de Castilla cada mes à cada una de las galéras ochocientos florínes de oro, y al Almirante, y à su galéra mil y quinientos florínes cada mes, y mas el *bizcócho* que oviessen menester estas galéras de Génova [...]”.

Veamos ahora, más allá de Colón, la descripción que del cazabe nos consigna Gonzalo Fernández de Oviedo en su *Sumario de la natural historia de las Indias* (en 1526):

Hay otra manera de pan que se llama cazabe, que se hace de una raíces de una planta que los indios llaman yuca; esto no es grano, sino planta... El fruto de esto nace en las raíces de dichas plantas, entre las cuales se hacen unas mazorcas como zanahorias gruesas y muy mayores comúnmente, y tienen una corteza áspera y casi la color como leonada, entre parda, y de dentro está muy blanca, y para hacer el pan de ella, que llaman cazabe, rállanla, y después aquello rallado, extrújanlo en un cibucán... Aquello que quedó después de sacado el dicho zumo o agua de la yuca, y que queda como un salvado liento [húmedo], tománlo, y ponen al fuego una cazuela de barro llana, del tamaño que quieren hacer el pan, y está muy caliente, y no hacen sino desparcir de aquella cibera exprimida muy bien, son que quede ningún zumo en ella, y luego se cuaja y se hace una torta del gordor que quieren, y del tamaño de dicha cazuela en que la cuecen, y como está cuaja, sácanla y curánla, poniéndola algunas veces al sol, y después la comen, y es buen pan. (Fernández de Oviedo 1996: 96-97).

Ahora tenemos los elementos clave para justificar la asociación por semejanza que los conquistadores y cronistas del siglo XVI producen entre cazabe y bizcocho marineró: la *masa*, semejante a la de la harina con salvado; la *forma*, en ambos casos se trata de tortas redondas achatadas y duras; el *color*, pajizo hacia el marrón claro; la *textura*, granulosa y dura; y, finalmente, el *consumo*, mojándolas en caldos o salmueras. Además, hay que considerar que, en ambos casos, por todo lo dicho, tanto los españoles como los indígenas los utilizaban para viajes largos, unos por mar y otros por tierra, ya que su duración era prolongada gracias al proceso de deshidratación.

Esta equivalencia entre el bizcocho/galleta y el cazabe es explícita en el caso de Miguel de Cuneo, en su *Relación* de 1495, cuando describe el método de producir el cazabe: “la rallan, como nosotros hacemos con el queso, sobre algunas piedras parecidas a raederas; lo rallado, como galleta, lo ponen al fuego sobre

otra piedra muy ancha, y hacen su pan que se mantiene bueno quince o veinte días” (Cuneo 1984: 97).⁵ De allí que para los viajes de retorno a la Península, por escasez o ausencia de bizcocho, como ya hizo Colón en el primer viaje, los barcos españoles se abastecían de cazabe como base principal de su alimentación durante el viaje. Es Benzoni quien nos aclara esta utilización generalizada de un alimento indígena procesado:

Todos los navíos españoles que navegan en estos mares, para el viaje de retorno, con excepción de aquellos que provienen de Veracruz, puerto de la Nueva España, hacen provisión de este pan, debido a que en todas las tierras, lugares, islas y provincias habitadas por los españoles en el Mar de Tramontana no se cosecha un solo grano de trigo. Los que tienen harina y bizcocho vienen de México, de donde transportan estos alimentos también con mulos y carretas, por más de doscientas millas de recorrido. (Benzoni 1967: 102).



Figura 3. Elaboración del cazabe entre los indígenas caribes
Fuente: Girolamo Benzoni, 1565. *La historia del Mondo Nuovo*. Venecia.

Sin embargo, esta correspondencia entre bizcocho y cazabe era perturbada por el hecho que este último se obtenía de la yuca, es decir, un tubérculo subterráneo ya que, en el imaginario tardo medieval, del cual el *Liber monstrorum de diversis generibus* es reflejo, los hombres que se alimentan de raíces son monstruos, ajenos al género humano (Block Friedman 1991), lo mismo que los africanos que comían ñames. Esto dislocaba la representación de su utilización culinaria,

5 La traducción del texto de Cuneo, *De Novitatibus insularum oceani Hesperii repertarium a Don Christoforo Columbo Genuensi*, que aquí utilizamos, es de Vannini de Gerulewicz, en su recopilación *El mar de los descubridores* (1974). Hemos preferido esta traducción a la de Juan Gill y Consuelo Varela, en la recopilación *Cartas particulares a Colón y Relaciones coetáneas* (1984), por considerar que es más adherente al texto en latín, como en el caso de “hogaza” (Gill y Varela (1984: 247), en lugar de “galleta” (Vannini de Gerulewicz 1974: 97).

sin por esto desbaratar completamente la comparación o su utilización práctica entre españoles (cfr. Lovera 2003: 65), por lo menos en el caso de los estamentos más bajos de la sociedad ya que, tanto en las colonias como en los barcos, eran estos quienes ya consumían el cazabe. Así, para reequilibrar la comparación por equivalencia entre los dos sistemas culinarios, el español y el indígena, interviene el “pan de maíz”, en sus diferentes tipos y formas, siendo las que nos interesan aquellas de mayor consumo indígena: la “arepa” y el “tamal” o bollos, en nuestra variante venezolana.⁶

Como vimos arriba, desde el primer viaje, Colón había anotado que los indígenas de las islas cultivaban “panizo” y, en el *Diario* del tercer viaje cita el nombre “mahiz” por primera vez, después del contacto con las poblaciones indígenas de Paria, aunque lo refiere más a su uso para elaborar una bebida que llama “vino” y no una comida. Guillermo Coma, quien estaba con Colón en el segundo viaje, en su *Carta* al mesinés Nicola Scillacio, nos da una de las primeras descripciones europea del maíz: “Hay además un segundo tipo de simiente del tamaño de un ultramuz y redonda como un garbanzo; al romperla sale flor de harina muy fina; se muele como el trigo y se hace con ella un pan de buen sabor, en tanto que muchos, cuya comida es más pobre, mascan su grano” (Coma 1984: 187). A partir de estas descripciones mínimas, las noticias sobre el maíz aumentan, particularmente con la llegada a Tierra Firme, donde era más cultivado que en las islas antillanas, siendo el *Sumario de la Natural Historia de la Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo, publicado en 1526, el que presenta la primera sistematización de los conocimientos recopilados hasta ese momento del cultivo del maíz y de su uso culinario (Fernández de Oviedo 1996: 92-95). Además de la larga descripción botánica y su reproducción y cultivo, el dato más importante atañe a su uso culinario. También Fernández de Oviedo hace la comparación con los garbanzos, privando una vez más la comparación con las semillas farináceas, como había hecho Coma, ya que la harina de garbanzo era utilizada tanto en Italia como en España para elaborar panes, como la *fainá* genovés, a menudo mezclada con harina de trigo, o el pan ácimo andaluz.

6 En el norte de Suramérica, la base alimentaria más difusa entre los indígenas era la yuca, tanto en su versión dulce (*Manihot aipi*) como en la amarga (*Manihot esculenta*): ambas variedades contienen elementos cianogénicos, la segunda con presencia de ácido cianhídrico, letal cuando es ingerido. Sin embargo, en la variedad dulce la cocción elimina los elementos venenosos, mientras que en la variedad amarga, se necesita una compleja operación de extracción del jugo y posterior calentamiento de la masa para hacerla comestible. Diferente es la utilización del maíz, el segundo producto agrícola base de la alimentación indígena, tanto prehispánica como durante la Colonia, ya que podía consumirse a través de procesos de transformación culinaria más simples. En Tierra Firme, las áreas con preponderancia de consumo de yuca eran las regiones orientales, mientras que en las occidentales había áreas de consumo preponderante de maíz (cfr. Sanoja y Vargas 1974, Sanoja 1982).

Cogido este pan y puesto en casa, se come de esta manera: en las islas comíanlo en grano tostado, o estando tierno casi en leche; y después que los cristianos allí poblaron, dase a los caballos y bestias de que se sirven, y esles muy grande mantenimiento; pero en Tierra-Firme tienen otro uso de este pan los indios, y es de esta manera: las indias especialmente lo muelen en una piedra algo concavada, con otra redonda que en las manos traen, a fuerza de brazos, como suelen los pintores moler las colores, y echando de poco en poco poca agua, la cual así moliendo se mezcla con el maíz, y sale de allí una manera de pasta como masa, y toman un poco de aquello y envuélvenlo en una hoja de yerba, que ya ellos tienen para esto, o en una hoja de la caña del propio maíz o otra semejante, y échanlo en las brasas, y ábase, y endurecese, y tórnase como pan blanco y hace su corteza por desuso, y de dentro de este bollo está la miga algo más tierna que la corteza; y hase de comer caliente, porque estando frío, ni tiene tan buen sabor ni es tan bueno de mascar, porque está más seco y áspero. También estos bollos se cuecen, pero no tienen tan buen gusto; y este pan, después de cocido o asado, no se sostiene sino muy pocos días, y luego, desde a cuatro o cinco días, se mohece y no está de comer. (Fernández de Oviedo 1996: 92-95).

Los autores que posteriormente escribieron sobre el uso culinario del maíz, aunque hubieran tenido experiencia directa del proceso y hasta aprendieron a moler los granos (por ejemplo, Benzoni), utilizarán como referente la descripción de Oviedo, valiendo esto para Girolamo Benzoni y probablemente también para Galeotto Cey, ambos viajeros en Tierra firme durante la primera mitad del siglo XVI y autores de las descripciones más “etnográficas” de la vida de los indígenas de Tierra Firme (el primero llega a América en 1542 y el segundo en 1539).

Es precisamente Cey quien tiene el mérito de haber anotado por primero las palabras “arepa” y “hallaca” (Cey 1994: 23), hasta que nuevos documentos archivísticos no lo rebatan, sobre todo considerando que su *Viaje y descripción de las Indias*, nunca publicado en su época, fue escrito en Italia en la década 1560-1570, según la reconstrucción de Rafael Lovera, quien ha publicado la primera edición en español (cf. Lovera en Cey 1994: XXXIX).⁷ La palabra “arepa” pertenece a la lengua de los cumanagoto, pueblos indígena que vivían en el oriente de Venezuela, así como lo reporta el padre Matías Ruiz Blanco en el diccionario

7 Cey escribe en italiano “areppas” y “ayaccas” (Lovera 1994: 165). En todo caso, hay que tener en cuenta que el padre José Acosta, en su *Historia natural y moral de las Indias...*, de la primera edición sevillana de 1590, ya reportaba este término, siendo esta la primera vez que circula impreso: “Otro modo de comerle mas regalado es moliendo el maíz, y haciendo de su harina masa, y de ella unas tortillas, que se ponen al fuego, y así calientes se ponen á la mesa, y se comen: en algunas partes las llaman arepas” (Acosta 2008: 118).

español-cumanagoto incluido en su *Conversión de Píritu, de Indios Cumanagotos, Palenques, y Otros...*, publicada en Madrid en 1690 (Ruíz Blanco 1690: 167).

La asociación entre trigo y maíz es inmediata desde los primeros cronistas, valiendo la descripción de Oviedo de las "mazorcas" para los dos, por lo menos en la forma más que en el tamaño, habiendo los españoles e italianos en indias identificado tempranamente varios tipos, según el tamaño, la textura, el color y la producción, así como lo hace, por ejemplo Cey:

[...] en Tierra Firme hay más variedades y, de los más tierno, que lo llaman caríaco, y muy agradable para pan, pero el fruto es escaso: da las espigas pequeñas, y se da en 3 meses y algunos en 40 días, pero el otro, para los caballos y los puercos y para durar es mejor... Para hacer el pan, si es del duro de Yucatán, lo ponen en remojo de un día para otro y lo muelen en ciertas piedras [...] (Cey 1994: 23).

Benzoni explicita la comparación con el trigo en su *Historia del Nuevo Mundo*, publicada en Venecia en 1572: "El trigo de estas poblaciones es llamado vulgarmente maíz" (Benzoni 1967: 99). De esta manera, a la primera equivalencia entre cazabe y biscocho si superpone, sin suplantarla, otra entre trigo y maíz: el puente cognitivo está echado y puede funcionar teóricamente en las dos direcciones, aunque en verdad, sobre todo en esas primeras décadas de la conquista, el flujo de saberes y productos parece ir solamente en un recorrido, de los indígenas a los españoles. Véase la correspondencia "perfecta", entre trigo y maíz, en una *Carta* del alemán Felipe von Hutten, uno de los gobernadores encargado de los Welser en la conquista del Occidente de Venezuela, hacia final de la década de 1530: "Hacen pan de un grano blanco al que llaman maíz, crece éste en mazorcas o espigas, similar al trigo, e lo siegan e siembran de nuevo en su época. Da un pan rico y sustancioso, solo que no lo salan. Tienen además otro tipo de pan al que llaman Casumbre y que hacen de una raíz" (Hutten 2005: 84); y agrega en otra carta, "Hay en estas tierras asimismo un pan de maíz bueno y sabroso; aunque muchos no lo quieren comer a mí me gusta" (Hutten 2005: 122, cfr. Castillo D'Imperio 2014: 23-24). No sabemos si esta aprecio del pan de maíz dependía del gusto particular de Hutten o de los alemanes, contrapuesto al de los españoles, quienes, aunque en la necesidad de comer esos panes "de la tierra", no terminan todavía en ese primer siglo de la conquista de apreciarlo.⁸ De hecho, el mismo Federmann escribe en su diario que, encontrándose faltos de provisiones, durante su *entrada*

8 Este desprecio se mantendrá a lo largo de la época colonial, por lo menos de parte de los criollos blancos y de los misioneros y funcionarios españoles (cf. Lovera 2003: 65), incluyendo los militares venidos a reconquistar Venezuela después de la declaración de independencia, como es el caso de Morillo: "Todo lo puedo pasar en esta tierra, menos esas perrísimas torta de maíz que llaman arepas, que sólo se han hecho para estómagos de negros y de avestruces" (en Castillo D'Imperio 2014: 39).

de conquista de mitad de los años treinta del siglo XVI, tuvieron que recurrir al robo de la comida indígena, particularmente jojotos, que comieron con gusto: “No estaba aún en sazón la cosecha; sin embargo, hambrientos como nos hallábamos nos pareció que los frutos estaban maduros y el apetito nos hizo encontrar a esta pobre merienda de jojotos y agua, mejor gusto que enantes a capones y vinos delicados” (Federmann 1916: 69-70).

Sin embargo, entre gustos y necesidades, los procesos de “mestizaje” culinario parecen más complejos, sobre todo si consideramos que, como en el caso del consumo de la yuca, dulce y amarga, también para el maíz había diferentes formas de prepararlo y consumirlo, lo que parece haber dado pie a diferenciar socialmente los consumidores indígenas, más como proyección de su propia estructura social que de conocimiento de la cultura local. Es Benzoni quien reporta de manera más explícita esta apreciación, diferenciando el tipo consumido por la “gente común” de aquel consumido por los “señores”. Veamos el primer caso:

Las mujeres molenderas, que lo muelen, lo ponen por la noche a remojar en agua fría, y a la mañana siguiente lo trituran poco a poco con dos piedras; hacen este trabajo de pie o arrodilladas en el suelo, y no le importa que se le mezcle algún cabello o piojo. Rociándola de agua con la mano, preparan una masa, y la reparten en forma de panecillos, alargados o redondos, que envuelven en hojas de caña y hacen cocer con poquísima agua. Es éste el pan de la gente común; se conserva por dos días, y luego se cubre de moho. (Benzoni 1967: 100).

La receta describe la elaboración de un tamal (en Venezuela, bollo de yuca o *ballaquita*), muy parecida a la indicada por Galeotto Cey, aunque este indica que se llama “hallaca” y que se come a veces agria (Cey 1994: 23). Rafael Lovera ha identificado algunas de las referencias tempranas a este nombre que incluyen, entre otros, a la del fundador de Barquisimeto, Juan de Villegas (1538), anterior a la de Cey, y a la de fray Pedro Aguado (1575), quien la definió “panota”, añadiendo que se trata de “comida cierto disgustosa y mal sana” (Lovera 2006: 96-97). Si este era, según Benzoni, el “pan de la gente común”, lo que sigue sería la descripción del “pan de los señores”:

La preparación del pan de los señores es distinta; las mujeres molenderas ablandan y desmenuzan el maíz, luego lo sumergen en agua caliente y le quitan la película: queda solamente la flor que trituran lo más finamente posible y amasan en forma de tortas pequeñas que cocinan a fuego lento en un tiesto redondo. La preparación de este pan da mucho trabajo, debido a que debe comerse siempre fresco, puesto que no sirve si tiene tiempo hecho, ni acabado de hacer; es bueno en un término medio. Ni caliente ni frío. (Benzoni 1967: 100).

Es evidente que se trata de la receta de la arepa de maíz pilado que todavía se acostumbra realizar en Venezuela, sobre todo donde el uso de harina de maíz precocida no ha eliminado completamente el modo tradicional, indígena y campesino, de prepararla: la eliminación de la “película” (*scorza*, en el original italiano, más cercano a nuestro “cascara”), incluyendo el “lumen” germinal, da origen a una harina de maíz más fina aunque menos nutritiva.

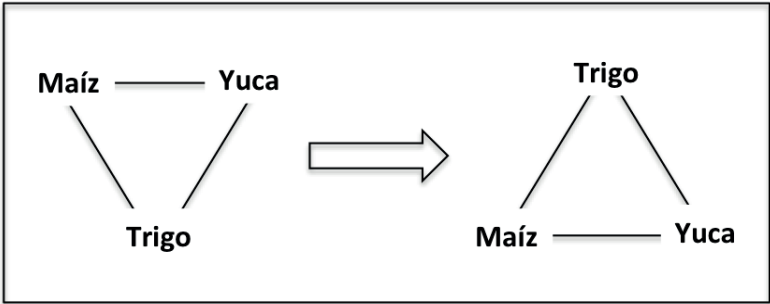
La diferenciación de Benzoni entre los dos modos de utilizar el maíz a fines alimentarios, presuntamente correspondientes a dos estamentos sociales indígenas, es muy sugerente en relación a nuestro intento de identificar la “estructura de transición” entre los dos sistemas alimentarios que entraron en contacto y contraposición al comienzo de la colonización del territorio del norte de Suramérica y esto más allá de si lo que describe Benzoni adherente a la realidad o una interpretación al servicio de la coherencia de la representación que está emergiendo. En todo caso, también Cey diferencia las “hallacas” (el tamal) y la “arepa”, lo que parece reafirmar su existencia etnográfica antigua y menos la contraposición social de su uso, ya que su consideración negativa de la “hallaca” pertenece a su gusto más que al de los indígenas: “algunas veces las guardan tanto que se vuelven ácidas y corrompidas y entonces dicen que están buenas y a menudo dejan agriar o endurecer la masa un día o dos, y esta clase de pan llaman hallaca” (Cey 1994: 23). Este dualismo de la representación española de los *panes* indígenas de maíz, la encontramos, de alguna manera, también en el caso del *pan* de yuca o, mejor, del uso alimentario de los dos tipos de yuca utilizadas como base de la alimentación indígena: la dulce, de inmediata utilización una vez hervida, considerada de bajo valor nutritivo; y la amarga, procesada con ralladores, sebucanes y budares, para producir el cazabe, preferido por los indígenas. Sin embargo, aparte la diferenciación indicada por varios autores, de que el cazabe para uso indígena era de espesor mayor que el elaborado para el uso de los españoles y criollos (cfr. Cey 1994: 21), los productos de la yuca no parecen haber sido diferenciados por los indígenas en relación con su pertenencia social. Sin embargo, como veremos, esta representación del consumo indígena de los productos derivados del maíz, servirá de referente para su uso en la sociedad criolla.

Tenemos ahora suficientes datos sobre la descripción e interpretación de los productos indígenas tomados en consideración por la naciente sociedad española en el norte de Sudamérica y el Caribe, para llegar a algunas conclusiones interpretativas de las relaciones entre los tres productos base de su alimentación: dos indígenas y uno europeo. Se crean dos ejes relacionales: trigo/maíz, como primaria, y trigo/yuca, como secundaria, donde la primera está enlazada a partir del signifiante “harina”, con un corolario de “nombres” referidos a características biológicas comunes, como “mazorca” y “semilla”, y del producto final, definido *pan* en ambos casos; mientras la segunda, accesoria y de necesidad, basada en

la equivalencia bizcocho/cazabe, en consideración de la forma y la duración. En ambos casos, los campos semánticos de cada polo de la dupla se superponen en algunas de sus partes, permitiendo la transición de un producto alimenticio a otro. La preeminencia de uno o dos de los productos dependió de las circunstancias, así que en la primera fase de la conquista el triangulo alimentario de la dieta de los conquistadores tuvo como productos dominantes el maíz y la yuca y solo secundariamente el trigo.



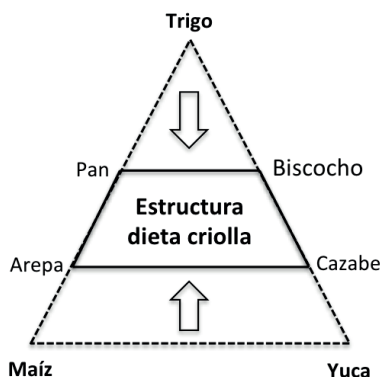
Aunque en una situación de relaciones interétnicas equilibradas, se podría suponer que los tres productos alimentarios se equilibrarían con el tiempo, situándose en un eje más o menos horizontal, la realidad de las relaciones sociales y políticas entre conquistadores y colonizadores europeos e indígenas estuvo repleta de conflictos y matanzas, surgiendo la sociedad colonial criolla como dominante, lo que determinó la jerarquización de los tres productos agrícolas, dando la preeminencia al trigo (cfr. Lovera 1988: 57-58). De esta manera, el maíz pasó en segundo lugar, mientras que el cazabe continuó de baja apreciación por los europeos, tanto que el triangulo de los panes de las primera época de la conquista se invierte progresivamente, una vez que los colonos europeos consiguieron recolectar trigo, amén de aumentar la importación de harina desde la madre patria (cfr. Lovera 2002: 125).



En este sentido, el consumo por necesidad de los “panes” indígenas fue pensado como temporal, hasta por lo menos que el trigo no se aclimatara en el Nuevo Mundo y los colonos no necesitaran consumir más esos productos ajenos, destinados teóricamente a desaparecer una vez que la colonización alimentaria se hubiera extendido a los indígenas. En verdad, el proyecto de transculturación alimentaria compulsiva no funcionó completamente y los indígenas del norte de Sudamérica continuaron consumiendo de manera preponderante sus “panes” (diferente fue el destino del pan de trigo en el mundo andino). En las incipiente sociedad española local, la inversión fue obviamente gradual, además de ser definida a lo largo del continente americano de, por lo menos, dos factores: (a) la existencia de regiones indígenas con preponderancia de cultivos de yuca o maíz, lo que facilitaba el mayor uso español o criollo de este o aquel producto, valiendo esto sobre todo para América Central y norte de Suramérica (cfr. Sanoja 1982),⁹ ya que en el caso andino hay que tomar en consideración la preponderancia indígena de la papa (habría que estudiar cómo se categorizó la papa y cómo se la incluyó en la dieta criolla local, sobre todo considerando su tardía llegada a Europa); (b) la aclimatación del trigo no resultó bien en todas las regiones, lo que obligó a prolongar el uso de productos locales, sobre todo el maíz, y depender cada vez más de las importaciones, no solo de la Península ibérica, sino también de las Canarias y de otras regiones americanas donde la producción permitía su exportación. Estos factores, retrasaron en muchos casos la reproducción de la dieta europea en América, además de que no solo los indígenas, por lo menos en época colonial, no se transformarían en consumidores de pan de trigo, sino que, al contrario, lo que los conquistadores y colonos consumieron por necesidad en la etapa de conquista se transformará en dieta cotidiana para algunos sectores de las nuevas sociedades americanas de origen peninsular. En este sentido, el cuadro de las relaciones, materiales y simbólicas, entre las dos dietas en contacto se diversifica y complejiza en el interior de las nacientes sociedades criollas, siendo la relación entre los tres productos clave de su alimentación –trigo, maíz y yuca– la que termina por definir la estructura de todo el sistema alimentario criollo, tanto en términos materiales (el aporte de carbohidratos) como simbólicos (*ser de allá o ser de aquí*).¹⁰

9 Galeoto Cey anota que en el occidente de Tierra Firme, “esta yuca caribe es rara” (Cey 1994: 20), aludiendo con el nombre “caribe” a la yuca amarga, cuya mayor área de cultivo y consumo estaba en el oriente de Tierra Firme, entre los indígenas caribes.

10 Asumimos el pan como producto base del sistema alimentario español, aunque estuvo asociado al vino y al aceite de oliva, alimentos fundamentales de la dieta mediterránea y con fuerte valor simbólico, tanto que el mismo razonamiento sobre el pan podría aplicarse al vino, contrapuesto a las bebidas indígenas, como *masatos* y *caratos*, en el caso de la sociedad colonial venezolana (cfr. Dantín Cereceda 1936: 384).



Evidentemente, la presencia en el esquema del “bizcocho” o “galleta” sirve aquí para equilibrar el modelo y dar cuenta de las operaciones lógicas que permitieron a la representación funcionar, por lo menos durante el primer siglo de la conquista y colonización, sobre todo considerando que hasta el final del siglo XVI todavía los navíos de la carrera de Indias utilizaban cazabe para el viaje de regreso, lo mismo que las huestes que continuaban la conquista hacia el interior del continente.¹¹ La documentación archivística es abundante sobre el uso continuado del cazabe entre los conquistadores, misioneros y colonos, llegando a pechar a los indígenas de impuestos en maíz y cazabe y hasta llevar a mujeres indígenas en los barcos para que elaboraran arepas.¹²

Con la estructuración de las nuevas sociedades coloniales, por lo menos de las de Tierra Firme, la equivalencia bizcocho-cazabe poco valía, salvo para quienes se interesaban del comercio transatlántico y los marinos, pero su relativa transformación en producto comestible también para los españoles, aunque en caso de necesidad, ya había sido aceptada y justificada por la representación

11 En todo caso, en Caracas se producía también galletas cuando había disponibilidad de harina de trigo o, más a menudo, cuando la harina almacenada se pudría o llenaba de gorgojos, los peritos nombrados por el Cabildo podían decidir que la que estaba menos contaminada fuera destinada a hacer galleta, como ocurrió en 1797 en Caracas (cf. Archivo de la Academia Nacional de la Historia, Civiles, Archimóvil 11. Tomo 4455, exp. 1, ff. 14-18).

12 Como ejemplos, podemos citar la Cédula Real de 1520, que mandaba a los oficiales de la Isla Española enviar cazabe a los frailes de Cumaná para su escuela de niños indígenas (Archivo General de Indias, Indiferente General, 420); o la Real Cédula de 1526 a los oidores de la Audiencia de La Española, para que obligaran a pagar a la iglesia de Santo Domingo los diezmos del azúcar y cazabe (Archivo General de Indias, Indiferente General, 421); y, finalmente, la Real Cédula de 1535 al gobernador y otras justicias de Tierra Firme, para que los navíos que viajaran hacia Perú, llevaran consigo a una mujer indígena para que les moliera el maíz y les hiciera “pan” (Archivo General de Indias, Panamá, 234).

cultural, aunque su uso terminaba siendo relegado a los estratos más bajos de la sociedad, es decir, los indígenas de servicio doméstico, los encomendados en hacienda, los esclavos y los blancos pobres. Así, la jerarquización que se había atribuido a la estructura de la dieta indígena, termina por ser ahora utilizada en el ámbito de la sociedad criolla, aunque con una mayor complejidad: el tipo de *pan* consumido asumió el valor de marca de estatus y, a la larga, de identidad de los diferentes estamentos coloniales, siendo el de harina blanca de trigo el más apreciado por los españoles y los criollos acaudalados, ya que redundaba en el sentido de pertenencia al mundo hispánico (cfr. Lovera 1988: 56), valiendo esto en gran medida también para el pan producido con harina de calidad inferior o sin refinar, dándole el salvado la coloración oscura (pan *negro* o *rojo*), más para grupos de blancos de calidad inferior o para los pardos, en su afán de asumir la identidad de los grupos hegemónicos. Con esto no estamos excluyendo que estas personas pudieran consumir arepas o bollos de maíz, sino indicar que se trataba de alimentos considerados inferiores y de los cuales se echaba mano cuando no era posible acceder a la harina de trigo, lo que pasaba evidentemente más a menudo de lo que podemos imaginar, considerando las dificultades de cultivar el trigo en regiones tropicales (en Venezuela, fueron trigueras sobre todo las regiones del piedemonte andino) y de las importaciones, por lo menos hasta el siglo XVIII, cuando la Compañía Guipuzcoana regularizó e incrementó su importación.

Finalmente, como ya anotamos, los estratos menos acaudalados de la sociedad colonial, consumían cazabe y, evidentemente, productos de maíz, cuando podían acceder a ellos. Estas diferenciaciones en el consumo de *panes* no deben ser consideradas de manera rígida, existiendo umbrales de superposición alimentaria, según las posibilidades (hacia arriba) y según las necesidades (hacia abajo). En todo caso, se fue forjando una cocina sincrética, tanto de los productos agrícolas, como de las técnicas culinarias, amén de los nuevos gustos que el tiempo y las frecuentaciones interétnicas terminaron produciendo; sin embargo esta no fue homogénea, salvo en el área central de la pirámide social colonial, ya que, hacia abajo, los grupos subalternos menos acaudalados (indígenas, campesinos mestizos, esclavos, presos, etc.) comían más *frutos de la tierra* y preparaban su comida más o menos según la tradición indígena (y popular española); mientras que, hacia arriba, los grupos dominantes intentaban reproducir la dieta de la madre patria, en el intento, a veces desesperado, en el caso de los criollos, de sentirse y mostrarse españoles. Esta última conclusión está corroborada por el razonamiento “lógico” de los mismos actores, que justifica nuestra interpretación, a saber: que los españoles se mantenían tales en la Indias precisamente por la comida que consumían. Las justificaciones son de dos órdenes distintas, aunque relacionadas: la primera es de orden médico, ya que quien cambia de costumbre culinaria, si es sano, enferma; y si es enfermo, no sana. Véase la explicación médica en capítulo IV del *Libro del régimen de la salud: y de la esterilidad de los*

hombres y mujeres, y de las enfermedades de los niños, y otras cosas utilísimas..., publicado por Luis Lobera de Ávila en Sevilla en 1551:

La costumbre de gran raíz para sanidad, y para saber curar las enfermedades no conviene que el hombre deje su costumbre que tiene en el comer y beber, o en qualquiera movimiento o ejercicio que hace, y aunque la tal costumbre sea fuera de regla de sanidad no la deje ni se pase a lo que la razón pide, si no fuera a poco a poco: porque es imposible hacer hombre mudança sin estar enfermo: el enfermo no mude la costumbre si después del tiempo que está enfermo no ha hecho alguna mudança. Ya hemos dicho de las carnes de los animales y confeciones contrarias en la nutrición del hombre, que algunos tienen complision contraria, a la nutrición del hombre como son las carnes del lobo o zorra. Algunas son provechosas, como son la carne de carnero [...] (Lobera de Ávila 1551: 11v).

La segunda razón tiene a que ver con la continuidad y el mantenimiento de la identidad (el ser español), como bien lo expresa Gregorio García, en su obra *El origen de los Indios de el Nuevo Mundo e Indias occidentales*, escrita después de tres años en Nueva España y nueve en Perú y publicada en 1607: “La templanza y virtud que los españoles nacidos en las Indias heredaron de sus padres y abuelos, la van conservando con buenas comidas u manjares, como son carnero, gallina, gallipavo, y buena vaca, pan y vino, y otros manjares de sustancia, quales los Indios desde su principio no acostumbraron a comer” (García 1607: 154).

Sin embargo, la misma lógica terminó valiendo para quienes se oponían al dominio de España sobre América, sobre todo a finales del siglo XVIII: si quieren ser americanos tienen que rechazar la dieta española y comer de los *frutos de la tierra*, que es precisamente lo que Túpac Katari ordenaba en 1781 durante su revuelta antiespañola; específicamente, de no comer el pan blanco de los españoles y no seguir sus costumbres (cfr. Dantín Cereceda 1936: 386, Szeminski 1984).

Nota final: el intercambio desigual

El sistema lógico que hemos reconstruido como una estructura de transición entre un sistema alimentario y otros, nos ha llevado a la conclusión que, más allá de las resistencia de una sociedad o de la otra a abandonar su dieta, la historia de las relaciones ha terminado por producir una cocina sincrética, por lo menos en su origen, donde los diferentes elementos culinarios se han adaptado los unos a los otros, hasta constituir un nuevo sistema. Claramente, estamos hablando de la sociedad española en el continente americano y menos de la madre patria

que seguía más o menos autónomamente su rumbo alimentario, aunque algunos alimentos indígenas y plantas americanas terminarían integradas a su horizonte cultural. Este “mestizaje” cultural iba paralelo al biológico, aunque ya hemos anotado que esto no valía completamente ni para quienes estaban en la cima de la pirámide social, ni para los que estaban muy abajo, y menos para los indígenas que, durante la época colonial y buena parte de la republicana, mantuvieron su autonomía social y cultural, sea en territorios no alcanzados por la conquista (los españoles llegan a fundar pueblos estables en el Orinoco solamente en la segunda mitad del siglo XVIII) sea en pueblos de misión controlados por los misioneros, aunque en este caso el cambio fue mayor, quienes llegaron a imponer tipos de cultivos casi intensivos de plantas europeas.

Lentamente, a lo largo de la época colonial, el paisaje agrícola americano fue cambiando paulatinamente y, con ello, la alimentación de los colonos, cada vez más europea. No se trató solamente de un proceso automático y natural, sino de un proyecto explícito: transformar las nuevas tierras a imagen de las europeas, trasplantar un mundo entero a otro, y esto desde el primer momento mismo de la conquista, cuando Colón escribe a los reyes que “de otra parte estoy aliviado, porque la otra gente siembran y tiene ya muchos bastimentos e saben la costumbre de la tierra, e se comienza a gustar de la nobleza d’ella e fertilidad [...]” (Colón 1984: 246-257). Es verdad que añade que creía que “no aya tierra en el mundo tan aparejada para haraganes como esta”, lo que a la larga generará el debate si las tierras tropicales, por su humedad, habían hecho decaer al hombre europeo (cfr. Gerbi 1982), pero también subraya que es “muy mejor para quien quisiera ajuntar hacienda”. Esta apreciación es compartida por la mayoría de los primeros conquistadores, como es el caso de Coma quien, después de alabar la fertilidad de las tierras, afirma que “no rehusa nada que se arroje en su seno y no recibe nada que no devuelva con mucha mayor abundancia y con creces dobladas. Tan gran cosecha se obtuvo de las semillas que arrojaron los españoles, que estiman que tendrán comida para dos años” (Coma 1984: 197-198). Estas apreciaciones de los primeros viajeros se hacen proyecto explícito de colonización, como en el caso del intento lascasiano de conquistar con migrantes campesinos las tierras de Paria, esas tierras tan alabadas por Miguel de Castellanos en su *Informe a los Reyes* de 1526, después de su viaje con Las Casas a las misiones de la futura Cumaná:

Y algunos puertos desta costa, por donde yo he andado, en especial Santiago y Chichiribiche e Cumaná, ques cerca de la isleta de las Perlas, son tierras de calidad para se conseguir en ella poblaciones de cristianos porque en la parte donde los frailes franciscanos y dominicos pusieron algún plantal de higueras é parras de uva e granados, é otra diversa simientes, han respondido en producir muy mayor fruto que en estas partes de España [...] (en Arellano Moreno 1961: 40).

De hecho, la Corona respondió rápidamente a este entusiasmo y desde los primeros años emitió decretos y ordenanzas para que se sembrara y recolectara en abundancia al fin que las nuevas colonias tuvieran sustento local y no dependieran más de la madre patria, como ya está explícito en las *Mercedes y libertades concedidas a los labradores que pasan a las Indias*, del año de 1518, donde se indica que “a las susodichas tierras vayan algunos labradores de trabajo que labren y siembren como en estos reinos lo hacen, y porque de lo uno y de lo otro responda mucha utilidad y provecho común, así para las dichas Indias como para los dichos labradores que las querrán ir a granjear” (en Gabaldón Márquez 1962: 346).

Comienza así el traslado de hombres, planta y animales europeos, desde los cerdos hasta la caña de azúcar, pasando por las vacas y las ovejas, el trigo y el olivo, y hasta el plátano y el cilantro... Para la autonomía de las colonias y hasta per la futura exportación a la misma madre patria, como resulta evidente en el caso de la caña de azúcar, una vez descubierto el gran éxito de su cultivo en Santo Domingo y en Tierra Firme, tanto que la misma corona contribuía a la instalación de trapiches y los exentaba de impuesto (cfr. Amodio 2012). Es verdad que algunos cultivos no se dieron bien en algunas regiones, como el caso del trigo, la vid y el olivo, por lo menos en Tierra Firme, pero con la avanzada de la conquista las regiones australes de Suramérica se demostraron propicias a esas plantas, como en el caso de Chile y Argentina. Así, el proceso de conquista de la naturaleza americana fue avasallante, en directa correspondencia con el mermar de la resistencia indígena y la pérdida de sus tierras. Lo mismo pasó con la transferencia de los animales, particularmente los de cría: caballos, asnos, vacas, cabras, cerdos, ovejas y gallinas, lo que permitía completar la construcción del paisaje alimentario agrícola europeo en Indias, con su contraparte doméstica, el corral familiar, lo que implicó evidentemente la puesta en prácticas de saberes agrícolas y alimentarios y, en gran parte, la reproducción de la cultura campesina española.¹³

13 Pocos fueron los productos vegetales y animales que pasaron a Europa desde el continente americano durante la época colonial, aunque entre estos pocos, algunos terminarían por desempeñar un papel importante en la supervivencia de los grupos subalternos del viejo continente, como el maíz, la papa y el tomate: estos últimos dos se comenzaron a consumir en el siglo XVIII, mientras que el maíz lo fue más temprano, primero como alimento para animales y después de humanos. Sin embargo, el caso del maíz es ejemplar del comportamiento diferente del trasplante: mientras que en América fueron trasplantadas plantas y animales, junto con los métodos culturales para su cultivo y consumo, en el caso de los productos americanos, en Europa llegarán las semillas pero no las prácticas de transformación y uso, lo que provocó, por lo menos en el caso del maíz, un problema médico grave, una vez que se volvió indispensable a la alimentación de los pobres: la deficiencias de vitamina B3 (niacina) que producía la pelagra, lo que no sucedía con los indígenas americanos que trataban el maíz con agua y cal, lo que permitía la liberación de la niacina (cf. García Guerra y Álvarez Antuña 1993).

De todo esto, poco llegó a los indígenas de Tierra Firme, tanto porque la reconstrucción del paisaje alimentario europeo implicaba su desplazamiento o su absorción (a menudo la eliminación física), como por la resistencia de esas sociedades a transculturarse en uno de los aspectos más importantes de su identidad, la dieta. De las plantas utilitarias, fueron de rápida aceptación el plátano y la caña de azúcar, y pocas más, cuyo cultivo fue adaptado al sistema de conuco indígena. Por otro lado, no había tradición de cría de animales, como en el caso mexicano del guajolote, sustituido en gran parte por las gallinas (cfr. Vázquez 1994), aunque Sahagún, que llama “gallina” cuantas aves locales se le asemejaban, termina necesitando la distinción, cuando trata del “Vendedor de gallinas”, entre las “de la tierra” y las de Castilla (Sahagún 1981: 109-110); o en el incaico andino, donde la experiencia tradicional de cría de llamas y vicuñas nunca fue desplazada. La cría de ganado vacuno y caprino no entró en el horizonte cultural indígena amazónico y caribeño, con la excepción del caso no muy temprano de los wayuu de la península de la Guajira, con la asimilación de la cría de cabras. Pero esto no implica que no supieron aprovechar de los animales realengos, particularmente cerdos y vacas, que consiguieron multiplicarse de manera exuberante, tanto que ya a mitad del siglo XVI, Cey podía observar, en el caso de las vacas en la región del Tocuyo, que “se necesita emplear gran diligencia para que no se vuelvan salvajes; que las hay en gran cantidad, se conocen las salvajes por un grito que se da: si están en el prado huyen a los bosques y las domésticas salen del bosque y van al prado, amontonándose en un grupo redondo, y en dos o tres meses de negligencia un rebaño se hace salvaje” (Cey 1994: 27).

A menudo se ha hecho referencia a las gallinas y su aceptación en el mundo indígena americano pero, a parte del caso mexicano que ya hemos citado, las noticias reportadas por los cronistas del siglo XVI parecen ir en otra dirección, como lo reporta Gregorio García, para el caso del Perú, cuando refiere que los indígenas comían carne de gallina si le era ofrecida por españoles, pero que “no matan una gallina aunque tengan muchas, y aya enfermedad” (García 1607: 154). Sin embargo, para Benzoni no la aceptaban aunque le fuera ofrecida, por lo menos los indígenas de Panamá: “Los caciques indios comieron muy poco, puesto que sólo había gallina y cerdos salado, cosas que no son del gusto de ellos; la mayor parte de lo que les era servido las tiraban a sus siervos, los cuales estaban sentados en el suelo, cerca de la mesa, y éstos a su vez, riéndose de tal comida, la arrojaban a los perros” (Benzoni 1967: 146).

Esta resistencia indígena a incorporar productos alimentarios europeos a su dieta debe ser entendida dentro de una estrategia más amplia, implícita o explícita, de mantener su cultura y su saber, en campos tan diversos como la salud y la enfermedad, los conocimientos de la naturaleza y las técnicas de cultivo y caza, las técnicas constructiva y, al fin, toda su cosmogonía y representación del mundo. Como sabemos, la conquista no destruyó solamente poblaciones, sino

que llego a destruir códices y pinturas, palacios y objetos, afectando directamente la trasmisión del saber a las nuevas generaciones. De esto, hasta Fernández de Oviedo y Valdés fue consciente:

Pero como los indios antiguos son ya muertos, assi se ha acabado con ellos el conosciendo que por su aviso se pudiera haber de propiedades semejantes é otros muchos secretos de la natura. Digo de lo que estaba ya experimentado ó sabido por los naturales destas nuestra isla; é todo lo que agora se puede deçir es poco é no bien entendido, porque esta generación es tan avara desso poco que sabe, que por ningún interesse ni bien que se les haga quieren manifestar cosa destas, en espeçial de las que podrían aprovechar á los cristianos, si son medecinales (porque esta manera de sçiencia es parte de su señorío). (Fernández de Oviedo y Valdés I 1851: 377-378).

Referencias citadas

- Acosta, José de. 2008. *Historia natural y moral de las Indias*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- Álvarez Chanca, Diego. 1984. "Carta del doctor Diego Álvarez Chanca al Cabildo de Sevilla (1494)". En: Juan Gil y Consuelo Varela (eds.), *Carta de particulares a Colón y Relaciones coetáneas*, 152-176. Madrid: Alianza Universidad.
- Álvarez Peláez, Raquel. 1993. *La conquista de la naturaleza americana*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- Amodio, Emanuele. 1993. *Formas de la alteridad: construcción y difusión de la imagen del indio americano en el primer siglo de la conquista*. Quito: Abya Yala.
- _____. 2002. La antropología Salvaje. Conocimiento del otro y política imperial durante el Antiguo Régimen. *Debate y Perspectivas*. 2: 191-218.
- _____. 2007. "El banquete barroco. Fiesta, lujo y cocina suntuaria en Venezuela durante el siglo XVIII". En: Norma Campos Vera (ed.), *La Fiesta. Memorias del IV Encuentro Internacional sobre Barroco*, pp. 159-171. La Paz: Unión Latina.
- _____. 2011. *Relaciones interétnicas e identidades indígenas en Venezuela. Procesos históricos, territorios y culturas*. Caracas: Archivo General de la Nación.
- _____. 2012. Geografía temprana de la caña de azúcar en Venezuela. *Revista de Ciencias Económica y Social*. XVI-3: 117-140.
- Arellano Moreno, Antonio. 1961. *Documentos para la historia económica de Venezuela*. Caracas: UCV.

- Benzoni, Girolamo. 1967. *La historia del mundo nuevo*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.
- Bernáldez, Andrés. 1870. *Historia de los Reyes Católicos don Fernando y doña Isabel*. Sevilla: Imprenta Geofrin.
- Block Friedman, John. 1991. *The monstrous races in medieval art and thought*. Cambridge: Harvard University Press.
- Cardoso de Oliveira, Roberto. 1962. Estudo de Areas de Fricção Interétnica no Brasil. *América Latina*. 3: 36-46.
- Castillo D'Imperio, Ocarina. 2014. *Los panes en Venezuela*. Caracas: Fundación Bigott.
- Cey, Galeotto. 1994. *Viaje y descripción de las Indias*. Caracas: Fundación Banco Venezolano de Crédito.
- Colón, Cristóbal. 1984. *Textos y documentos completos*. Madrid: Akal.
- Coma, Guillermo. 1984. Sobre las islas recientemente descubiertas del mar Meridiano e Indico. Relación (1495). En: Juan Gil y Consuelo Varela (eds.), *Carta de particulares a Colón y Relaciones coetáneas*, pp. 177-203. Madrid: Alianza Universidad.
- Covarrubias y Orozco, Sebastián de. 1561. *Tesoro de la lengua castellana o español*. Madrid.
- Cuneo, Miguel. 1984. "Relación (1495)". En: Juan Gil y Consuelo Varela (eds.), *Carta de particulares a Colón y Relaciones coetáneas*, pp. 235-260. Madrid: Alianza Universidad.
- Dantín Cereceda, Juan. 1936. Primeros contactos entre los tipos de alimentación antillano y mediterráneo. *Tierra Firme*. II-3-4: 383-412.
- Díaz del Castillo, Bernal. 1928. *Historia verdadera de la conquista de la Nueva España*. Madrid: Espasa-Calpe.
- Egaña Rojas, Daniel. 2015. Comerse las Indias. La alimentación como clave clasificatoria del Nuevo Mundo en la obra de Fernández de Oviedo. *Anuario de Estudios Americanos*. 72 (2): 579-604.
- Federmann, Nicolás. 1916. *Narración del primer viaje de Federmann a Venezuela*. Caracas: Lit. y Tip. Del Comercio.
- Fernández de Oviedo y Valdez, Gonzalo. 1851. *Historia general y natural de las Indias*. Madrid: Real Academia de la Historia.
- _____. 1996. *Sumario de la natural historia de las Indias*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Foucault, Michel. 1978. *Las palabras y las cosas*. Madrid: Siglo XXI.
- _____. 1999. "El nacimiento de la medicina social (Conferencia, 1974)". En: Michel Foucault, *Estrategias de poder: Obras esenciales 2*. Barcelona: Paidós.
- Gabaldón Márquez, Joaquín. 1962. *Descubrimiento y conquista de Venezuela*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.
- García Guerra, Delfín y Víctor Álvarez Antuña. 1993. *Lepra asturiensis. La contribución asturiana en la historia de la pelagra (siglos XVIII-XIX)*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.

- García, Gregorio. 1607. *El origen de los indios de el Nuevo Mundo e Indias occidentales*. Valencia: Casa de Pedro Patricio Mey.
- Gerbi, Antonello. 1982. *La disputa del Nuevo Mundo: Historia de una polémica*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Hanke, Lewis. 1958. *El prejuicio racial en el Nuevo Mundo. Aristóteles y los indios de Hispanoamérica*. Santiago de Chile: Editorial Universitaria.
- Hutten, Felipe von. 2005. *Cartas. Los documentos del conquistador de los Welseres y Capitán General de Venezuela*. Maracaibo: Universidad Cecilio Acosta.
- Jáuregui, Carlos. 2003. "Brasil especular: alianzas estratégicas y viajes estacionarios por el tiempo salvaje de la Canibalia". En: Carlos Jáuregui y Juan Pablo Dabove (eds.), *Heterotropías: narrativas de identidad y alteridad latinoamericana*, pp. 77-114. Pittsburgh: Biblioteca de América.
- Kappler, Claude. 1986. *Monstruos, demonios y maravillas a fines de la edad media*. Madrid: Akal.
- Lobera de Ávila, Luis. 1551. *Libro del régimen de la salud: y de la esterilidad de los hombres y mujeres, y de las enfermedades de los niños, y otras cosas utilísimas...* Sevilla.
- Lévi-Strauss, Claude. 1979. "Introducción a la obra de Marcel Mauss". En: Marcel Mauss, *Sociología y Antropología*. Madrid: Editorial Tecnos.
- López de Gómara, Francisco. 1979. *Historia general de las Indias y vida de Hernán Cortes*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- Lovera, Rafael. 1988. *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Monte Ávila.
- . 2002. "El cultivo, beneficio y consumo de trigo en Venezuela colonial. Un capítulo olvidado de la historia alimentarias". En: Rafael Lovera, *Estudios de varia historia*. Caracas: Academia Nacional de la Historia.
- . 2003. "Intercambio y transformaciones alimentarias en Venezuela colonial: diversidades de panes y de gente". En: Janet Long, *Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: Universidad Autónoma.
- . 2006. *Gastronáuticas. Ensayos sobre temas gastronómicos*. Caracas: Fundación Bigott.
- Mártir de Anglería, Pedro. 1989. *Décadas del Nuevo Mundo*. Madrid: Ediciones Polifemo.
- Piqueras Céspedes, Ricardo. 1997. *Entre el hambre y el Dorado*. Sevilla: Diputación de Sevilla.
- Ruíz Blanco, Matías. 1690. *Conversión de Píritu, de indios Cumanagotos, Palenques y otros*. Madrid: Juan García Infancon.
- Sahagún, Bernardino de. 1981. *México antiguo*. Caracas: Biblioteca Ayacucho.
- Sanoja, Mario e Iraida Vargas. 1974. *Antiguas formaciones y modos de producción venezolanos*. Caracas: Monte Ávila Editores.
- Sanoja, Mario. 1982. *Los hombres de la yuca y el maíz*. Caracas: Monte Ávila Editores.

- Solano, Francisco (ed.). 1988. *Cuestionarios para la formación de las Relaciones Geográficas de Indias siglos XVI-XIX*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- Szeminski, Jan. 1984. *La utopía tupamarista*, Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú.
- Tejera Osuna, Inmaculada. 1993. *El libro del pan*. Madrid: Alianza Editorial.
- Varela, Gregorio. 1991. *El pan en la alimentación de los españoles*. Madrid: Eudema.
- Vásquez Dávila, Marco Antonio. 1994. "La cría de gallinas en Oaxaca en el siglo XVI". En: Martha Patricia Jerez Salas, José Herrera Haro y Marco Antonio Vásquez Dávila (eds.), *La gallina criolla en los Valles Centrales de Oaxaca*, pp. 23-32. Oaxaca: Instituto Tecnológico Agropecuario de Oaxaca.