

### **La inserción del maíz en el gusto de la sociedad colonial del Nuevo Reino de Granada**

La inserción de los sabores indios en el gusto de los conquistadores fue un proceso que recorrió diferentes vías. Aquí se trata de cómo lo hizo el maíz en la sociedad colonial del Nuevo Reino de Granada. Se trabaja con base en la diferencia existente entre hambre y apetito, y la manera cómo este segundo se fue construyendo para el maíz y sus subproductos.

**Palabras claves:** Hambre, Apetito, Gusto, Nuevo Reino de Granada, Maíz, Siglos XVI-XVII.

Artículo recibido: septiembre, 1999; aprobado: octubre, 1999.

# LA INSERCIÓN DEL MAÍZ EN EL GUSTO DE LA SOCIEDAD COLONIAL DEL NUEVO REINO DE GRANADA\*

*Gregorio Saldarriaga E.*

## *Presentación*

Durante la conquista y colonización de la Tierra Firme y de las diferentes gobernaciones que después tomaron cuerpo<sup>1</sup> en un todo político llamado Nuevo Reino de Granada, los castellanos y demás ibéricos experimentaron cambios importantes en su dieta y hábitos alimenticios.

Esto se debió a que enfrentaron una nueva naturaleza, con diferencias en los climas, los ritmos de siembra y cosecha, adaptabilidad de los cultivos, etc., y a fenómenos propios de la transculturación, como las cristalizaciones que se presentan usualmente en estos procesos culturales. Los hombres debieron acostumbrarse a unos nuevos sabores y alimentos, mas ¿cómo se apropiaron del maíz?

Para entender cómo se integraron los nuevos sabores indianos al gusto de los conquistadores, es importante tener en cuenta las diferencias existentes entre *hambre* y *apetito*. El *hambre* es un fenómeno que experimenta cualquier ser vivo ante la ausencia de alimento durante un tiempo, “[...]es la necesidad de comer, experimentada como una sensación visceral,

---

\* El presente artículo hace parte de la tesis de grado en Historia "Al comer se abre el apetito. Una mirada cultural de la alimentación en los siglos XVI y XVII" presentada en la Universidad Nacional de Colombia, Sede Medellín.

<sup>1</sup> Las gobernaciones de Castilla de Oro, de Santa Marta, de Cartagena, de Popayán, de Antioquia, y Audiencia del Nuevo Reino de Granada.

independiente de la voluntad”;<sup>2</sup> con el apetito hay una variación, pues está inscrito en lo cultural y lo placentero, o siguiendo las palabras de Debré es un “estado consciente caracterizado por el deseo de comer, estrechamente condicionado por una experiencia anterior y provocado por el gusto de una comida concreta”.<sup>3</sup> Aceptando lo último, se puede preguntar ¿cómo ocurrió entonces la integración de los nuevos sabores, si no había una experiencia anterior?

### *El hambre de la conquista*

Durante la conquista se experimentó una gran escasez de alimentos entre conquistadores y conquistados, aunque por intervalos cortos se empalagaron hasta el hartazgo.

El primer asentamiento de la Tierra Firme fue el de Santa María del Antigua en donde se presentó en 1514 la mortandad de setecientas personas debido a la *modorra* por falta de alimentos. Sobre esto existen dos versiones: la de Andagoya, quien supuso que la culpa se debió a la mala disposición de la tierra, incapaz para alimentar la población ya establecida, y a la gente que venía con Pedrarias Dávila, y porque, además, esta armada traía corrompidos sus bastimentos; por su parte Fernández de Oviedo la atribuyó a Pedrarias Dávila y Joan de Tavira, factor de la corona, porque retuvieron y almacenaron los alimentos sin importar el hambre de la población. Posteriormente el Toldo donde estaban los alimentos se quemó, y la escasez ficticia se tornó verdadera.<sup>4</sup>

<sup>2</sup> Cruz Cruz, Juan. *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona; Eunsa, nt, 1991, p. 48.

<sup>3</sup> Citado por Cruz en *Ibid.*, p. 48.

<sup>4</sup> Relación que el adelantado de Andaboya de las tierras y provincias que abajo se ará mención. En: Tovar, Hermes. *Relaciones y Visitas a los Andes. S XVI*. Cuatro tomos. Bogotá; Biblioteca Nacional, Colcultura, ICCH, 1993-1996. Tomo I, p. 106; Fernández de Oviedo, Gonzalo. *Historia General y Natural de las Indias Islas y Tierra Firme del mar Océano*. Tres tomos. Madrid; Real Academia de la Historia, 1853. Tomo 3, p. 37.

Para controlar tal situación, la corona mandó que desde Jamaica se les enviaran tocinos, puercos vivos, maíz, cazabe, harina, vino, aceite y vinagre.<sup>5</sup> Pese a esta ayuda, Santa María del Antigua se despobló tiempo después.

En Santa Marta, cabeza de la gobernación del mismo nombre, se empezó a repetir desde finales de la década de 1520 una situación más o menos parecida, con ribetes menos dramáticos. Eran constantes las quejas por la falta de mantenimientos y el no arribo al puerto de barcos venidos de España, que preferían quedarse en Las Islas o tomar otro puerto en Tierra Firme.<sup>6</sup> El punto más alto del hambre ocurrió en 1528, después del incendio de la ciudad, sin que quedaría comida en ella, o como se dice en la trilogía mediterránea y cristiana “sin quedar ni sola una gota de azeite ni un poco de pan ni vino”.<sup>7</sup> No hubo tiempo de esperar las naos que venían de Las Islas, y debieron salir a buscar la comida en las cercanías; dos expediciones volvieron, cada una por su lado, con un poco de maíz. A los días llegó una nao con cazabe y carne.<sup>8</sup>

En las diferentes *entradas* de conquista se vivió el hambre en sus condiciones extremas. Se dependía de lo que sacaban y de lo que encontraban durante la expedición; esto era casi siempre comida de indios como maíz, yuca, ají, arracachas, auyamas, papa, frisol, aguacates y otros. Acompañaban estas comidas con carne de caballo, de perro, o de indio, y de lo que lograban de montería y cetrería, y aún de las propias adargas.<sup>9</sup>

En sus *entradas*, los necesitados españoles encontraron grandes cultivos de maíz, y lo consumieron con avidez y frecuencia, por lo que se puede afirmar que el hambre abrió el camino al apetito, o por lo menos a sus primeras experiencias, porque los familiarizó con él; empero, fue el consumo obligado, abundante y continuo, lo que logró su paso y cambio del hambre al apetito.

<sup>5</sup> Friede, Juan. *Documentos Inéditos para la Historia de Colombia* (De ahora en adelante DIHC). Diez Tomos. Bogotá: ACH, 1955-1960. Tomo I. Documento 5, p. 53-58.

<sup>6</sup> “Las flotas que ban despaña para tierra firme muy pocas veces tornan puerto en aquella ciudad y de buelta no llegan a ella después que se descubrió la navegación de la canal de Bahamas y a esta causa es pobre”. Relación de la Gobernación de Santa Marta. En: Tovar. *Relaciones.... Op. Cit.*, Tomo II, pp.191-192.

<sup>7</sup> Relación de Santa Marta [Ca. 1550]. En: Tovar. *Op. Cit.*, Tomo II, pp.142-143.

<sup>8</sup> *Ibid.*

<sup>9</sup> Saldarriaga, Gregorio. "Al comer se abre el apetito. Una mirada cultural de la alimentación en los siglos XVI y XVII", Medellín. Tesis de Grado. Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín, 1999, pp.37-63.

### *El apetito en la colonia*

El apetito es selectivo y esquivo. Ahí están inscritos los sabores y olores de la cultura a la que se pertenece, con unos parámetros particulares de cada individuo, regidos por la lógica de su cultura.

El maíz llegó a ser apropiado por los conquistadores y sus descendientes criollos, mediante procesos simbólicos y efectivos, que permitieron que se integrara a su cultura gastronómica, acoplándose a los esquemas de ésta. No forzaron nuevos usos al maíz, sino que viendo las prácticas indígenas, las asimilaron y reinterpretaron según sus recuerdos gustativos.<sup>10</sup>

El maíz, el cereal indiano por excelencia, fue la principal fuente de alimentación de los indígenas, y los conquistadores rápidamente se dieron cuenta de ello, desde su paso por Las Antillas, de donde importaron el nombre taíno mahys a todo el continente.<sup>11</sup> En las primeras Relaciones siempre se encontraba al maíz junto con otros productos; estos presentaban pequeñas variantes de región en región, y aquel se mantenía como una constante entre todos los alimentos: era la base en torno a la cual giraba el sistema alimentario de los indígenas, y así lo interpretaron los españoles.<sup>12</sup> En la Relación hecha por Andagoya en la primera mitad del siglo XVI figura reiteradamente el maíz acompañado de yuca, ají, auyama, papa y pescado. Los tres primeros no le merecieron ninguna explicación o comparación; por el contrario, las papas y las auyamas se vieron honradas con pequeñas descripciones

<sup>10</sup> “Una cultura en la que cada cosa ocupa su lugar, desempeña un papel preciso, definido en relación con los demás. La cocina y el régimen alimentario no son un cúmulo casual de elementos, sino un conjunto global y coherente. De ahí la dificultad para aceptar y comprender lo que es distinto, de ahí la necesidad de ‘filtrarlo’ a través de nuestro sistema de valores, a menudo desnaturalizándolo. En cualquier caso adaptándolos, reduciéndolo a nuestras medidas”. Montanari, Massimo. *El hambre y la abundancia. Historia y Cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona: Ed. Crítica: La Construcción de Europa, 1993, pp.100-101.

<sup>11</sup> Para un estudio sobre las voces indígenas que designan el maíz véase Montes Giraldo, José J. y Rodríguez de Montes. María L. *El maíz en el habla y la cultura popular de Colombia. Con notas sobre su origen y nombre en lenguas indígenas americanas*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1975.

<sup>12</sup> En las tierras frías la papa era el principal sustento, y aunque se cogía maíz, éste era inferior en cantidad al de las zonas calientes, porque las cosechas tardaban más que en las templadas y calientes. De Cieza de León, Pedro. *Crónica del Perú*. Bogotá: ICCH, 1971, pp. 139-140.

comparativas.<sup>13</sup> Esto era debido, quizás, a la experiencia previa y a la familiaridad que los conquistadores partidos de Las Antillas tenían con el maíz y la yuca. Casi todos los viejos cronistas guardaron silencio y no confrontaron estos dos importantes componentes de la dieta; ellos y Andagoya en particular, supusieron que el interlocutor conocía, como quien escribía, las formas y características de tales productos. En Sevilla y en la corte eran conocidos ambos, llevados por Colón en el retorno de sus primeros viajes, y en tan tempranas fechas debía estar fresco el recuerdo del maíz.

### *Formas del consumo*

Por el contrario, Gonzalo Fernández de Oviedo escribió su Sumario pensando en precisar y aclarar el mundo indiano y por eso hizo una explicación larga y detallada del maíz, en la que aclaró qué era, cómo se sembraba, cuáles eran sus ritmos, cuánto media, cómo se cogía, cuándo estaba para comer y cómo se preparaba; precisó las diferencias en su consumo entre Las Islas y Tierra Firme. En esta descripción hay muchos aspectos interesantes, pero en particular se resaltan dos: habla de pan para referirse tanto al maíz en la mazorca que estaba brotando, como al ya preparado y listo para comer; también se refiere a los bollos de maíz, que eran como el pan blanco.<sup>14</sup> Sobre estos puntos se hablará más adelante.

Los españoles vieron como los indios lo consumían en formas simples o complejas: tierno, tostado, cocinado, fermentado, y amasado. Por ejemplo, de los indios de la provincia de Lilí, anotaron:

no comen el mayz hecho pan sino tostado o cozido no embargante que tienen piedras en que lo muelen, hacen la chicha y ven comer a sus vezinos que son los de Atunzata, en bollos hechos del mayz de pan en mas y ansi son gentes de mas fuerzas estos que no los de Lili.<sup>15</sup>

<sup>13</sup> Relación que da el Adelantado Andaboya de las tierras y Provincias que abaxo se ara mencion. En: Tovar, Hermes. *Op. Cit.*, Tomo I, pp.103-186.

<sup>14</sup> Fernández de Oviedo, Gonzalo. *Sumario de la Natural Historia de las Indias*. México; FCE, 1979, pp.92-95.

<sup>15</sup> Relacion que da el adelantado Andaboya....*Op. Cit.*, p.76. La provincia de Lili quedaba por la zona en donde hoy está Cali.

### *Mazamorra*

Otra forma de consumo por parte de los indios fue la Mazamorra. Fray Pedro Simón, al comparar a los indios con los burros, escribió que aquellos comían el maíz “[...]hechos unos puches o mazamorra, con unas yerbas insípidas y algunas raycillas asadas”.<sup>16</sup> Aunque no es muy indulgente con la mazamorra, hubo otros menos despiadados que recordaron o identificaron en ella a las gachas o poleadas de un pasado cercan;<sup>17</sup> Fernández de Oviedo creía que la mejor mazamorra era hecha con la leche del coco:

[...]muy mejor y más suave que las de los ganados, y de mucha substancia, la cual los cristianos echan en las mazamorra que hacen de maíz o del pan, [...] ; y por causa de esta leche de los cocos son las dichas mazamorras excelente manjar, y sin dar empacho en el estómago, dejan tanto contentamiento en el gusto y tan satisfecha la hambre, como si muchos manjares y muy buenos hubiesen comido.<sup>18</sup>

La mazamorra logró conquistar el estómago español, aunque algunos la siguieran mirando con recelo. En parte esta victoria se puede explicar por ese recuerdo, que allanaba parte del camino del apetito; además, mazamorra, de tiempo atrás, se llamaba a las galletas o bizcochos de harina que se quebraban y quedaban en el fondo del costal como harinas, y se aprovechaban para hacer la calandraca, una especie de sopa que se preparaba cuando escaseaban los víveres. Entonces el plato indígena no tomó el nombre directo del plato español, sino de su componente base.

<sup>16</sup> Simón, Pedro Fray. *Noticias Historiales de las conquistas de tierra firme en las Indias occidentales*. 6 tomos. Bogotá; Banco Popular, 1981, Tomo I, p. 156.

<sup>17</sup> “[...]y del mayz molido y cozido con ellas en agua hazen unas maçamorras que es guisado al modo de las poleadas o gachas que llaman en España, estas comen proveydas de sal o de agua della teniendolo por manjar de todas oras y por más principal sabroso y socorrido que ninguno de todos los demás qe alcançan en salud o enfermedad”. Relación de La Trinidad y La Palma por Gutiérrez de Ovalle su conquistador. (Ca. 1572) En: Tovar, Hermes. *Op. Cit.*, Tomo III, p. 354.

<sup>18</sup> Fernández de Oviedo. Sumario...*Op. Cit.*, pp.208-209. En ésta, como en todas las citas siguientes, siempre que halla palabras en negrillas, son puestas por mi.

### *El trigo de las indias*

Antonio Vázquez de Espinosa, como conocedor del mundo indiano de principios del siglo XVII, escribió una de las más importantes geografías. En ella afirmó algo que era tenido por una *verdad*: que el maíz era el trigo de las Indias;<sup>19</sup> otro geógrafo, Juan López de Velazco, éste del siglo XVI, había afirmado que “[...]en las más de las Indias es el pan general[...]”.<sup>20</sup> Y uno de los más grandes conocedores de las Indias, Fernández de Oviedo, también de ese siglo, y con gran experiencia en la conquista, cuando se refería al principal y más importante sustento de algún pueblo solía decir que ese era su pan; por ejemplo, de los panches dijo “El pan suyo es el mahiz y muélenlo en piedras a braços”; páginas después afirmó que en la provincia de Cartagena su pan era el maíz, y páginas antes había dicho que en el Nuevo Reino siembran “[...] otra simiente que se llama sabia, que cocidas tienen el mismo sabor que nabos, [...]”, y esto es el mas verdadero mantenimiento, de que se sirven por pan”.<sup>21</sup> En estos tres importantes autores hay una línea conductora entre maíz, trigo, pan, y principal sustento.

Fernández de Oviedo, el primero de los tres en escribir, identificaba en el primer sustento vegetal de los pueblos al pan, uno propio y particular, que no tenía que verse envuelto en procesos panificables, en torno al cual giraba la alimentación de ese pueblo. Reconoció al pan como la base de la alimentación debido a múltiples razones que están cruzadas por cientos de años de panificación europea, y a los simbolismos del trigo, el pan y la hostia; se debe sin duda a que él, como castellano, tenía, como buena parte de los españoles del siglo XVI, un altísimo consumo de pan frente al resto de los europeos no mediterráneos, quienes por el contrario, inclinaban la balanza cárnicamente a su favor.<sup>22</sup> Ya se puede intuir por qué el pan; pero ¿por qué no estaba centrado en un cultivo, sino que lo diluyó o lo adjudicó a varios

<sup>19</sup> Vázquez de Espinosa, Antonio. *Compendio y Descripción de las Indias occidentales* (Transcripción de Charles Upson Clark). Washington; Smithsonian Institution, 1948, p.36.

<sup>20</sup> López de Velasco, Juan. *Geografía y descripción universal de las Indias*. Edición de Marcos Jiménez de la Espada. Madrid, Atlas, 1971 (sobre la edición príncipe de 1572), p.10.

<sup>21</sup> Fernández de Oviedo. *Historia General Op. Cit.*, Tomo II, pp. 389, 407 y 452.

<sup>22</sup> Montanari, Massimo. *Op. Cit.*, p.113. La excepción de los reinos de España fueron los pueblos norteños de la península, vascos y gallegos tenían una dieta más carnica, como la tuvieron también los venidos a las Indias.

diferentes, dependiendo de la región o pueblo? La respuesta se debe buscar en que durante la edad media y buena parte de la edad moderna, el pan ideal debía ser de trigo, y blanco, pero por ser caro y restringido, la mayoría recurrió a otros tipos de panes menos apetecidos, al alcance de campesinos y gentes pobres que lograban llenar sus estómagos con panes burdos hechos de diferentes cereales panificables, verduras y legumbres, como habas, garbanzos, alubias, lentejas, guisantes, mijo, castañas, y otros.<sup>23</sup>

El último cuestionamiento tiene que ver con el hecho de que no pasaran los productos por un proceso de panificación, sino que molidos, asados, cocinados o crudos, Fernández de Oviedo los aceptó como el pan de estos pueblos; puede ser un abuso de interpretación, porque de pronto se limitaba con esta denominación a señalar la importancia en la dieta, pero también existe la posibilidad de que él estuviera familiarizado con la costumbre culinaria de consumir cereales sin necesidad de cocerlos o de volverlos harina, a la usanza árabe;<sup>24</sup> pues es factible que tuviera contacto con aspectos de la cultura alimentaria árabe en la península ibérica o en sus viajes por Italia.

En resumen, Fernández de Oviedo tomó el pan como eje, porque para él y su cultura alimentaria era la principal de las comidas y una de las más cargadas de simbolismo; igualmente en sus viajes pudo constatar las diferencias que el pan tenía en los reinos europeos “civilizados”; además vio en artículos con poca elaboración culinaria un pan, porque tal vez, entendía y comprendía de tiempo atrás que había pueblos en los que el *pan* no tenía ni la misma forma, olor, color o sabor que él conocía. Pudo aceptar, en fin, que el pan no fuera hecho de un sólo producto, sino que admitió variantes de pueblo a pueblo y de región a región, porque reconoció que en su propia cultura el pan no era hecho de un sólo producto, sino de muchos, y cada uno comía el que podía.<sup>25</sup>

<sup>23</sup> Tejera Osuna, Inmaculada. *El libro del pan*. Madrid; Alianza Editorial, 1993, p. 20; Montanari. *Op. Cit.*, pp. 89-90.

<sup>24</sup> Montanari. *Op. Cit.*, p. 19; Bagnasco, Orazio. *El Banquete*. Barcelona: Plaza & Janés, 1998. p.340.

<sup>25</sup> No se debe pensar que Fernández de Oviedo no tuviera conocimientos de la *panificación* del maíz y la yuca, sólo que se pretendía mostrar la mirada amplia que tenía sobre este tema el autor. En las Leyes de Indias se pueden leer consideraciones semejantes: “[...] el que cogiere trigo, ó cebada, ó centeno, ó mijo, ó maíz, ó panizo, ó escada, ó avena, ó garbanzos, ó lentejas, ó algarrobas, ó yerbas, ó cualquiera otro pan, [...]”. *Recopilación de leyes de los Reinos de las Indias*. 5 ed. Madrid; Boix, 1841. Libro I, título XV, ley II. Tomo I, p.97.

El segundo, Juan López de Velasco, cosmografo real, escribió:

No había en parte alguna de aquel Nuevo Mundo, asta su descubrimiento género ninguno de frumento ni grano de los que en estas partes usamos; solamente tenían los indios para sus mantenimientos el maiz, de que en las más de las Indias es el pan general [...]; y aunque los indios comienzan ya á sembrarlo [el trigo] y á mantenerse de ello, no por eso dejan el maiz, que es un buen mantenimiento y sirve mucho en muchas partes para la falta de la cosecha del trigo [...].<sup>26</sup>

El maíz, de consumo general en Indias, se tuvo como pan para el consumo de los propios españoles y sus descendientes.<sup>27</sup> Por entonces, se desconocieron lentamente múltiples productos que habían servido a los indios como alimento, para favorecer al maíz; y de parte del trigo, éste también se generalizó, ignorando la panificación de otros cereales y productos vegetales, porque el aumento de la producción de trigo los volvió prescindibles; o para expresarlo en términos del mismo López de Velasco: “la cebada, avena y centeno no se siembran porque no es menester”.<sup>28</sup>

Ya el último de los tres, Antonio Vázquez de Espinosa, señaló escuetamente que el maíz era el trigo de las Indias.

Quiero señalar que de autor en autor, con poco menos de un siglo de diferencia entre los tres, lo plural se volvió singular a lado y lado del Atlántico, y así se configuró la oposición trigo-maíz, en la cual este último terminó representando al trigo de las Indias del que se hacía el pan de esta tierra.<sup>29</sup> Resumiendo, existía una buena variedad de cereales, verduras y legumbres que se panificaban en Europa, y en las Indias, que se fueron desconociendo progresivamente a ambos lados del Atlántico, para privilegiar tanto al trigo como al maíz. En esta operación de simplificación y comprensión, concurrieron procesos agrícolas, gustativos y mentales.

<sup>26</sup> López de Velasco, *Op. Cit.*, p.10.

<sup>27</sup> El maíz entró al gusto de los conquistadores por la vía del pan, mientras que el cazabe, panificación de la Yuca, se asimiló con el bizcocho. Ver más ampliamente en Saldarriaga. *Op. Cit.*, pp.118-133.

<sup>28</sup> López de Velasco. *Op. Cit.*, p. 10.

<sup>29</sup> Fray Pedro Simón escribe “Maíz, es el trigo de los Indios, de q. tábien[sic] hazen beuidas como diximos en el vocablo chicha, es el mantenimiento mas comun de los indios.” *Fray Pedro Simón y su vocabulario de Americanismo. Edición Facsimilar de la “Tabla para la inteligencia de algunos vocablos” de las noticias historiales*. Introducción, presentación y notas por Luis Carlos Mantilla Ruiz, O.F.M.. Bogotá; Instituto Caro y Cuervo, 1986, p.70.

He tomado a estos tres autores porque en ellos se puede leer esta operación claramente. Pero no se reduce sólo a ellos. En las relaciones y descripciones de las ciudades y provincias se suele encontrar la dupla maíz y trigo, ya por su ausencia o por su abundancia.

### *Panes, bollos y arepas*

Fernández de Oviedo describió en el *Sumario* al maíz, y su uso como panes o como bollos; no habló de arepas, porque estaba describiendo la Tierra Firme y la gobernación de Castilla de Oro, y éste era nombre de los indios cumanaes, de la Nueva Andalucía (Venezuela).

Sin importar el nombre, abarcaré en la misma categoría al pan de maíz, a los bollos y a la arepa. La descripción hecha por Fernández de Oviedo es rica en imágenes e indicaciones sobre el momento justo de comerlo,<sup>30</sup> pero nada dice sobre el sabor de estos bollos. En otras relaciones en que se mencionó esta panificación, tampoco se dio cuenta del sabor. Fue Andagoya el más considerado con este pan de la tierra, al decir que los indios del valle de Popayán hacían uno muy bueno del maíz *niorocho*. Tal silencio sobre su sabor es explicable si se piensa que esta comida de indios les resultaba insípida frente al sabor de su pan.

Uno de los primeros comentarios sobre la arepa fue hecho en 1548, en una relación de visita a los indios de la pesquería de perlas que se hacía en la costa del río de La Hacha, cerca a Venezuela. Dijo Pedro Ruiz de Tapia, contador del rey, sobre la alimentación que

se acostumbraba darle de comer a cada indio tres arepas de maíz, una a almorzar<sup>31</sup> y otra a comer y otra a cenar, los cuales *panes* se hacen, para sustentarse bien un indio y tener bien de comer, entre cuatro, un almud de maíz.<sup>32</sup>

<sup>30</sup> “[...] y hase de comer caliente, porque estando frío, ni tiene buen sabor ni es tan bueno de mascar, porque está más seco y áspero”. Fernández de Oviedo. *Sumario....Op. Cit.*, p.95.

<sup>31</sup> En las fuentes consultadas no se encuentran muchas referencias al horario de las comidas. Algunos autores afirman que durante la edad media se hacían dos comidas, una de 10 a 11 y otra a de 5 a 6 de la tarde; en estas tierras parece que la costumbre variaba de tres a cuatro comidas. Las dos primeras se denominaba colada y almuerzo; el cambio debía variar según lo que fuera la comida. Según el diccionario de la lengua española de Espasa-Calpe, el almuerzo es la comida que se hace en la mañana o durante el día antes de la principal. La segunda, en horas del mediodía se llamaba comida y la de la noche, cena.

<sup>32</sup> DIHC. Tomo IX. Documento 2004, p. 257.

Bartolomé García, escribano del rey, en su visita a las cárceles de tales indios escribió:

y pesé el pan de las arepas que comían, estando que les querían dar de cenar, en la forma siguiente:

Primeramente se pesaron dos arepas, cada una por si, que daban de cenar a los indios del tesorero Francisco de Castellanos, y cada una pesó una libra, una más y otra poco menos, y se pesaron otras que hallaron tener lo mismo.<sup>33</sup>

Por la declaración del indio Pedro Cámara, se sabe que les proporcionaban tres al día, y lo demás que comían, pescado o marisco, era de su propia cuenta, y dijo, además que “dándoles pescado con el *pan* que comen, que bien podían sufrir los indios que están buenos el sacar de las perlas”.<sup>34</sup>

La segunda descripción es de 1601. En ella ya los sujetos no eran los indios pescadores sino los indios de las bogas:<sup>35</sup> “Su comida es harina de maiz tostado desleida con agua unas torticas deste maiz molido hechas en unos tiestos de ellas que llaman *arepas*,[...].”<sup>36</sup>

Una tercera descripción, hecha por Fray Pedro Simón, en su *tabla*, dice:

Arepas, es el pá[n] que se haze de la massa del maiz, que echa en forma de tortillas delgadas, se cuecen en unos tiestos en fuego manso, y sirve de lo mismo que el pan de trigo, suelen hazerse muy regaladas con guevos, manteca, y otras cosas que les hechan.<sup>37</sup>

Además de las de Fernández de Oviedo, es difícil encontrar en las fuentes descripciones de los bollos o panes de maíz, tal vez porque, quienes las hacían, consideraron que con el mero nombre ya era suficiente; era decir que hablaban de la panificación de un cereal diferente del trigo. Arepa era una

<sup>33</sup> *Ibid.*, p. 268.

<sup>34</sup> *Ibid.*, p. 276.

<sup>35</sup> Descripción de la Ciudad de Tamalameque en la Gobernación de Santa Marta [5 de marzo de 1579]. En: Tovar, *Op. Cit.*, p. 296; DIHC. Tomo X, Documento 2281, p. 202.

<sup>36</sup> Relación de la Conquista de los Carare [9 de mayo de 1601]. En: Tovar, Hermes. *Op. Cit.*, Tomo III, p. 435.

<sup>37</sup> *Fray Pedro Simón y su....Op. Cit.*, p.52.

voz desconocida que necesitaba por lo menos una ligera descripción y comparación; la de Fray Pedro Simón resultó ser la más larga y detallada, por lo menos en la forma y composición, porque fue hecha a manera de diccionario para que la comprendieran quienes nunca la habían oído mentar. Más importantes resultan las dos primeras, porque por ellas se sabe que la *arepa* era comida propia de indios; que el territorio de las arepas era del río grande de la Magdalena hacia el oriente y en cercanías a la costa; también se sabe que su peso era considerable, porque cada arepa pesaba en promedio una libra, lo que la alejaba bastante de la que hoy es más común en el interior del país, y más cercana a las panochas y arepas costeñas que tienen un mayor tamaño que la *tela*.

Cómo la arepa incursionó en el resto del territorio del Nuevo Reino de Granada, lo cubrió completamente -en unas partes con más éxito que en otras-, y terminó por convertirse en símbolo alimenticio de algunas regiones, es un tema que desborda las fuentes consultadas, el periodo escogido y a este modesto servidor. Aun así, quiero esbozar cómo ese lento proceso cultural se realizó en el espacio llamado entonces Nuevo Reino de Granada, después “gran” Colombia, luego Nueva Granada y tras muchos nombres y vicisitudes ha terminado por ser la República de Colombia, extendiendo de esta manera los límites temporales establecidos en este artículo. Es una pequeña licencia de corso.

Era una costumbre entre casi todos los pueblos autóctonos de estas tierras cocer y asar *panes* y *bollos* de maíz, con otras formas y nombres que se perdieron en la memoria de cronistas olvidadizos. Estos *Panes* fueron consumidos por conquistadores, pobladores, vecinos y estantes de todos los reales, villas y ciudades del Nuevo Reino; mas, donde hubo trigo, se prefirió el pan de éste, pero era casi inevitable que en años de malas cosechas de trigo, el maíz fuera el preciado sustituto. En zonas apartadas y de climas templados, donde el trigo era una mercancía de acarreo, reinaban los cultivos indianos, si bien no en el gusto, por lo menos si en la práctica del diario comer. Léanse estas palabras puestas en boca de Lope de Aguirre: “por vida de tal, que mis hados permiten que yo sea vencido desta **vil gente de caçabi y arepas [...]**<sup>38</sup> aquí usadas en términos peyorativos, son la constatación de que en las tierras fronterizas entre Venezuela y el Nuevo Reino, donde él

---

<sup>38</sup> Carrillo, Francisco. *Cronistas de las guerras civiles, así como del levantamiento de Manco Inca y el de Don Lope de Aguirre llamado “La Ira de Dios”*. Selecciones de la crónica Anónima. Lima; Editorial Horizonte, 1989, p. 339.

terminó por ser derrotado, la gente española comía estos bastimentos, panificaciones propias de indios.

Entonces, existían tres posibles nombres para la panificación del maíz: pan de maíz, bollo de maíz, y arepa, aunque ésta poseía características morfológicas propias que la hacían identificable y reconocible, además de tener un nombre propio de *la tierra*, lo que le confería más *identidad*. Con el paso del tiempo, y en fechas de difícil dilucidación, el *pan* y el *bollo de maíz* desaparecieron paulatinamente y cedieron su terreno a la *arepa*. Pero ¿por qué y cómo? Sin duda el avance de la arepa tuvo múltiples frentes, todos originarios del oriente reinoso. Uno de ellos debió ser por los poblados fronterizos entre Venezuela y el Nuevo Reino, traída por los tratantes de ganado, cacao, tabaco y harinas, quienes sirvieron de diásporas culturales. Si se miran hoy sus resultados, se dirá que la *arepa* tuvo poca fortuna, porque no contó con un terreno abonado en las provincias de Pamplona, Tunja y Santa Fé. Otra ruta se irradió por la costa caribe, de oriente a occidente; y como variante se generó otro derrotero, y entró la *arepa* por el río Grande de la Magdalena, hizo escala en Mompox, y quedó enclavada en el gusto de los bogas. La *arepa* recorrió el occidente maicero, paseándose esta aplanada o redonda amiga por las gobernaciones de Antioquia y de Popayán. En las tierras frías del altiplano, donde el trigo se sembraba corrientemente, no encontró tan calurosa acogida.

Con el paso por estas regiones la arepa adquirió particularidades en cada una de ellas: allí la freían, allá le agregaron huevo, aquí la aplanaron, etc., lo que hace que a veces no se logre identificar fácilmente en dos arepas un patrón común. Son fenómenos propios de la *cristalización* que marcan las diferencias en un mismo proceso de transculturación.

Estos recorridos tentativos no explican cabalmente por qué la arepa pudo desplazar al pan de maíz. Me parece que hay que buscar la respuesta en el otro pan, en el de trigo con levadura. Con el aumento de la producción de trigo, su pan era de fácil consecución: no había necesidad de hacer panes de mijo, ni de cebada ni de los productos que ya se mencionaron. Sin embargo, hubo regiones donde que la panificación del maíz era necesaria. Con el paso del tiempo el *pan de trigo* perdió la necesidad de explicar su componente, porque se impuso como singular y único; y a la par mantuvo su forma tradicional, porque el crecimiento proporcionado por la levadura era especial; con el maíz se podían lograr, con excesivo trabajo, las formas del pan,

pero su resultado era pesado en demasía, y con una consistencia muy densa.<sup>39</sup> El *pan de maíz* perdió su nombre y su forma, y la arepa, con formas distintas por las variables regionales, aunque con identidad, se extendió por donde antes señooreaba aquél, que se retiró a sus cuarteles de invierno, porque mantuvo unos pequeños reductos territoriales, en los que conservó algo de su dignidad aborigen, y tal vez allá, y solo allá, no se sepa que al pan, trigo, y a la arepa, maíz.

### *El maíz y los españoles*

El maíz se convirtió en uno de los alimentos que orbitaban en torno a los conquistadores y estos lo reconocieron de múltiples formas, no en una primera instancia, sino después cuando las hambres estaban saciadas, pero latentes las carencias; en el momento en que los conquistadores se habían regodeado con el maíz y sus derivados, comenzaron a instalarlo en el gusto, uno menor, se puede decir, que sin duda ya había entrado en los sabores de estos.

Con alguna ligereza se insiste en que a los españoles no les gustaba el maíz, pues ellos querían trigo para su pan; esto tiene en sí un principio de verdad, y es la preferencia que sentían los europeos por el trigo frente a cualquier otro cereal. Esta *verdad* sería evidente para los del altiplano de Tunja y la sabana de Bogotá, pero si se mira detenidamente se verá lo relativo de ella. Los españoles comían maíz, y tal vez no fue su manjar predilecto, pero donde el trigo no granó, el maíz fue parte de su dieta obligada.

Desde la conquista los españoles consumieron maíz, y debido a sus necesidades se repitieron expresiones sobre el maíz como: “lo tovimos por tan bueno como roscas de Utrera en Sevilla”;<sup>40</sup> pero no fue sólo la extrema necesidad la que lo consumió con el placer del hambriento: hay documentos que señalan la necesidad de llevar una india, en las *entradas*, para que moliera el maíz,<sup>41</sup> y también se pueden encontrar referencias de cómo buscaban con desespero los granos de maíz que se les caían a las bestias, para comerlos

<sup>39</sup> DIHC. Tomo VIII, Documento 1841, p. 181.

<sup>40</sup> Relación de lo que subcedio en el descubrimiento de las provincias de Antiochia, Anzerma y Cartago y cibdades que en ellas estan pobladas por el S(eñor) Capitá(n) Jorge Robledo. En: Hermes, Tovar. *Op. Cit.*, p.327. En la edad moderna los panes más afamados de toda la península ibérica eran los andaluces, pero en particular los de Sevilla, Utrera y Gandul, véase Tejera, Inmaculada. *Op. Cit.*, p.39.

<sup>41</sup> DIHC, Tomo IV, Documento 1002, p.249.

ellos mismos.<sup>42</sup> Estos primeros acercamientos eran la expresión de la necesidad, y a la vez encuentro embrionario con el alimento. Una vez terminada la conquista, asentados mal que bien los primeros núcleos urbanos, y con zonas de cultivo aledañas a ellos, el alimento pasaba de lo dudoso a lo cierto, dependiendo sólo de la fortuna de las cosechas; sembraban lo que esperaban comer, más lo que venía de acarreo.

A lo largo del siglo XVI se puede vislumbrar cómo el maíz pasó de ser comida de indios y propia de la necesidad, para convertirse en alimento de todos, conquistadores y conquistados. Traigo como ejemplo una carta del licenciado Vadillo, fechada en Cartagena en 1537, sobre las condiciones de vida en Urabá: “Tenemos mucha falta de mantenimientos y pereceríamos si no por el maíz de los indios[...]”.<sup>43</sup> Cuarenta y un años después, en la *Relación Geográfica* de la ciudad de Los Reyes del Valle de Upar se lee “y el dicho maíz ay en gran abundancia y es también el mantenimiento de los españoles”.<sup>44</sup> Y cuando se hizo la de Tamalameque, en 1579, se lee que los indios “hazén sus cosechas de maíz que es el grano de que ordinariamente todos comemos,[...]”.<sup>45</sup> Se puede observar el cambio en el consumo del maíz, en un mismo siglo. No era un alimento como los importados de los reinos de España, codiciado por sus delicadezas o para rememorar esos sabores ansiados y anhelados; el maíz era más íntimo, propio y casero. No era parte de la gran cena o el banquete, mas sí de la pitanza ordinaria.

Los tres ejemplos citados son provenientes de zonas aledañas a la costa, Urabá, Tamalameque y la ciudad de los Reyes del Valle de Upar, tierras calientes en donde el trigo no daba; y todas eran pequeños villorrios. A pesar de eso, no creo que los ejemplos se vean afectados, porque representan una buena porción del Reino, que en núcleos pequeños y en tierras calientes

<sup>42</sup> Relación de Santa Marta [1550] En: Tovar. *Relaciones y Visitas...* Op. Cit., Tomo I, p.182.

<sup>43</sup> DIHC. Tomo IV, Documento 847, p. 345.

<sup>44</sup> La ciudad de los Reyes Valle de Upar [1578]. En: Tovar, Hermes. *Op. Cit.*, Tomo II, p.254; Igualmente se puede encontrar una afirmación similar sobre la ciudad de los Reyes en Relación del Nuevo Reino, por el licenciado Melchor Pérez de Arteaga [1568]. En: Tovar, Hermes. *No Hay Caciques ni señores*. Barcelona: Senadi, 1987, p.127.

<sup>45</sup> Descripción de la ciudad de Tamalameque en la Gobernación de Santa Marta[5 de marzo de 1579]. En: Hermes, Tovar. *Relaciones...* Op. Cit., Tomo II, pp.295-296.

y templadas, tenía gran parte de los centros urbanos de la época. Esto revela una importante diferencia de los climas de cultivo y cómo se repartieron lo que, a la vez, creó unos gustos según los climas.

### *Tierras, cultivo y maiz*

En las diferentes posibilidades climáticas que ofrecía el variado y quebrado paisaje americano, y especialmente del Nuevo Reino de Granada, se establecieron diferentes cultivos, que en términos de época fueron llamados como cultivos de España y de *la tierra*. Los cultivos españoles se establecieron principalmente en las tierras frías, donde compartían espacio con alguno de los frutos indianos. En las templadas y cálidas no se logró, en general, una buena adaptación de los cultivos europeos, porque la tierra no agostaba;<sup>46</sup> estas tierras siguieron de propiedad de los cultivos aborígenes y de algunos no europeos, pero aún así importados, como la caña, el plátano y el coco. Es una simplificación, pero en términos prácticos fue lo que ocurrió, y para reducirlo más, se puede expresar en la dicotomía *tierras de trigo* y *tierras de maíz*.

La fría Popayán tenía, según afirmó Fray Gerónimo Descobar, uno de los mejores maíces de las indias,<sup>47</sup> y lo tenían como sustento de gentes pobres,<sup>48</sup> aunque sólo daba una cosecha en el año. En Tunja se cogían maíz y trigo, y “el dicho maíz vale muy poco [...] y no se vende ny se halla quien lo conpre[...]”, y eso que se tenía como de mucha mejor calidad que el de Santafé, según apreciación del licenciado Fernández de Oviedo.<sup>49</sup> En Santafé, como en Tunja se cogían por igual trigo y maíz, del segundo, en 1608, se afirmaba que era el principal sustento de los naturales.<sup>50</sup>

<sup>46</sup> Este término se refiere al fresco que viene después del verano, en el mes de agosto, en zonas donde existen estaciones climáticas. Una constante que permaneció en las descripciones del clima que se hicieron durante la colonia fue la ausencia de estaciones. Véase Cárdenas, Juan de. *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Madrid; Alianza Editorial, 1988, pp. 70-71.

<sup>47</sup> Memorial que da Fray Gerónimo Descobar predicador de la orden de Sant Agustín al Real Consejo de Yndias de lo que toca a la provincia de Popayán [1582]. En: Tovar (Popayán). *Relaciones...* Op. Cit., Tomo I, p.400.

<sup>48</sup> Archivo Central del Cauca (de ahora en adelante A.C.C.). Cabildo, tomo 2, folio 60r. Año de 1628.

<sup>49</sup> Fernández de Oviedo, *Historia....* Op. Cit., Tomo II, p.398.

<sup>50</sup> Relación de las cosas notables que hay en el distrito de esta Audiencia de el Nuevo Reyno de Granada [Ca. 1608]. En: Tovar, Hermes. *Relaciones....* Op. Cit., Tomo III, p.486.

Estas tres ciudades podían ser la contraparte de Urabá, Tamalameque y la ciudad de Los Reyes del Valle de Upar, pues eran frías, relativamente *grandes* y centros de poder, con un número elevado de vecinos españoles, blancos, o por lo menos con esas pretensiones.

Por el contrario, en las villas y ciudades de tierras calientes y templadas su más fácil y principal bastimento fue el maíz: las cosechas se daban dos veces al año, y según el tipo maíz, llegaban a ser hasta tres. Obtenían la harina de trigo de acarreto, que llegaba en dos formas, como bizcocho,<sup>51</sup> o como *harina de bizcocho*.

En la gobernación de Antioquia era el principal bastimento de sus ciudades, como se lee en la relación de la visita hecha por Francisco de Herrera Campuzano en 1615; cuando efectuaba la de Cáceres, informó Luis Fernández de Sotomayor, Alférez real y vecino de ella, que:

[....]de presente estan las Roças de maiz y cosechas de los dhos vecinos y naturales diputadas para el sustento de todos, ssecas saçonadas y para coger, y tales que si se dejassen luego de cojer se pudrían y disminuirian de todo punto y porque de lo tal **redundaria notable daño y anbre ynReparable y general a toda ella** y sus naturales minas y demás haciendas de mas que al cojer y encerra[r] los dhos mayces y aun antes de acabarse asimismo es necesario luego roçar quemar y senbrar las mesmas labranças en q[ue] esta cosecha se a de cojer a causa que ella es de arrozado y de poco fruto y de tal forma que algunas beçes no se suele coxer la semilla como se a bisto y esperimentado y la que asi digo que se a de seguir luego es la principal y en quien de ordinario sustriba *el sustento de todo el año* puesto que para la dha quema es necesario ocase de los soles que ay desde tiempo asta fin de marzo que es el berano que en esta tierra ay en todo el dho año y si se perdiiese algun tiempo deste que ba citado entran luego las aguas y no se puede acer la cosecha que a todo se a y debe prebenir desde agora por estar el dho tiempo tan adelante Reparando los daños que de no se acer todo lo sobredho podrian redundar que son muy notables porque *esta ciudad no tiene entrada de donde pueda en lo que toca a mayces Reparar sus necesidades* Respeto

---

<sup>51</sup> Una galleta dura que era hecha de harina de trigo, sin levadura y de gran durabilidad.

de lo qual conviene que los dhos naturales cuidan a los dhos menesteres de coxer encerrar Roçar y senbrar como causa tan principal.<sup>52</sup>

Más adelante, dice el mismo Alférez de unos indios que viven a una legua de Cáceres,

que por ser como son muy grandes labradores han favorecido con sus cosechas en muchas hambres que a havido en esta ciudad siendo tan provechoso para ella su ayuda q si no se hubiera gozado della ubieran perecido algunas veces los pobres y comunmente los Vecinos y moradores desta ciud.<sup>53</sup>

Con esta relación, además de saber sobre la necesidad de maíz que tenían Cáceres y sus vecinos, se conocen sus técnicas de siembra y cosecha, sus temporalidades y su temor frente a la escasez del cereal.

Casi todas las ciudades y villas de tierras calientes que se han citado eran pequeñas, y no eran las únicas que carecían del trigo en sus cultivos. Cartagena no cultivaba trigo en su jurisdicción, y como puerto más importante de estas costas, lo necesitaba para preparar el bizcocho, bastimento esencial de la navegación; también tenía necesidad de aprovisionar los conventos y parroquias de la harina para la fabricación de hostias. Además, estaban los comerciantes de España, el obispo, el gobernador, y en general las altas burocracias, tanto Reales como religiosas, que eran aficionadas al pan de trigo; ellos tenían con qué pagarse ese gusto.<sup>54</sup> Cartagena era abastecida por las cosechas del lago de Maracaibo, de Las Islas, y especialmente de los cultivos reinosos de Santafé, Tunja y la Villa de Leyva. Cuando las cosechas eran malas, por culpa de la langosta o por la falta de aguas, de inmediato la Real Audiencia del Nuevo Reino ordenaba que no saliera trigo, ni como harina ni amasado.<sup>55</sup>

<sup>52</sup> Archivo General de la Nación (de ahora en adelante A.G.N.)(Bogotá). Colonia, Visitas de Antioquia. Tomo I, Folio 52r.

<sup>53</sup> *Ibid.*, Folio 55r.

<sup>54</sup> Descripción de (la) Gobernación de Cartagena [1571]. En: Tovar, Hermes. *Relaciones....Op. Cit.*, Tomo II, p. 418.

<sup>55</sup> A.G.N. Colonia, Abastos, Legajo 1, No. Orden 5; No. Orden 9, folio 634r.; Legajo 2, No. Orden 17; No. Orden 30; No. 32, folio 824r. y 854r.; Legajo 6, No. Orden 1, folios 4r., 7r., 9r., 20r. Todos estos documentos son fechados entre 1601 y 1632. La mayor escasez de trigo y maíz se dio en 1618.

En resumen, se puede afirmar que las ciudades grandes, frías o calientes, tenían posibilidades agrícolas o comerciales para abastecerse de trigo, pues existían unas clases exigentes e interesadas en su consumo. Ese elevado número de españoles, criollos o mestizos con pretensiones de blancos, fue - en palabras de Alberro- una masa crítica que aseguró el dinamismo y sobrevivencia de la cultura,<sup>56</sup> y en este caso, de unos ideales alimentarios muy arraigados sobre el aprecio del trigo. Por el contrario, los vecinos de las ciudades pequeñas y calientes, no contaban con los mecanismos agrícolas, ni comerciales para mantener un abastecimiento permanente de trigo, y debido al número reducido de sus vecinos, fueron, nuevamente en sus palabras, privados de su marco de referencia cultural, lo que “[...]debilitaba poco a poco su capacidad de resistencia a la aculturación ejercida por la población mayoritaria en la que se hallaba inmerso; [...]”<sup>57</sup> Yo agrego, además de la población, el medio, la ubicación y las comunicaciones favorecieron la aculturación.

### *Las medidas del maíz*

Como se ha visto en la cita sobre la siembra y recolección del maíz, se mantuvieron las técnicas de cultivo indígenas,<sup>58</sup> ya que los españoles no hicieron grandes aportes, se limitaron a comprender estas técnicas, a tratar de reglamentarlas y a enmarcarlas en sus sistemas de referencia; por ejemplo, los catavres utilizados por los indígenas, no siempre de los mismos tamaños, y que eran unidades indígenas de cabida, fueron ajustadas a las fanegas castellanas, que al tiempo fueron usadas como unidades de cabida y de superficie.<sup>59</sup> Cuando el visitador Herrera Campuzano, en 1616, estaba en Cáceres, mandó:

---

<sup>56</sup> Alberro, Solange. *Del Gachupín al criollo o de cómo los españoles de México dejaron de serlo*. México; El colegio de México, 1992, pp.56-57.

<sup>57</sup> Alberro, Solange. La aculturación de los españoles en la América colonial. En: Bernand, Carmen (Compiladora). *Descubrimiento, conquista y colonización de América a quinientos años*. México; FCE, Consejo nacional para la cultura y las artes, 1994, p. 258.

<sup>58</sup> La cita es la de la visita de Antioquia.

<sup>59</sup> Tovar, Hermes. *Relaciones.... Op. Cit.*, Tomo IV, pp. 136, 149, 188, 204 y 311.

se trajese ante su md una media fanega con semillas de maiz para ver el grandor della se ynformo de Pedro Ginete escribano publico y del cavildo desta ciudad y otras personas vecinos antiguos della que en esta ciudad nunca avido ny ay media fanega desde su fundacion mas de [un] almud con el qual se miden las fanegas y medias fanegas y su md mando traer y se trajo [a] su presencia dos almudes de madera de diferentes casas y por ellos parecio no estar marcados ni sellados [...].<sup>60</sup>

Por más que se buscaron almudes marcados, se enteró el visitador Herrera Campuzano, de que no había ninguno en toda Cáceres.

Nótese que en una ciudad pequeña, alejada y de poco comercio sus vecinos estaban integrados en una economía *natural*, basada en el trueque, con unas medidas propias que seguían nominalmente los parámetros comunes a todo el Nuevo Reino.

### *Los ritmos del maíz*

La primera siembra se hacía en abril, y se recogía en agosto; su cosecha fue llamada de San Juan porque el 24 de junio<sup>61</sup> celebraba la iglesia el nacimiento de San Juan el bautista, la segunda era sembrada después de agosto, y recogida a finales de diciembre, por lo que se llamó cosecha de navidad. La de San Juan se solía llamar *traviesa*, y la de navidad era la *siembra*, propiamente dicha. De ahí la preocupación de aquel Alférez Real de Cáceres, pues una mala *traviesa*, implicaba la falta de sustento para una parte del año y además la escasez de semilla suficiente para la siembra.

En torno a estas calendas de San Juan y Navidad, por junio y diciembre, estaba cimentada buena parte de los ciclos temporales de los agricultores y de los comerciantes, quienes prometían pagar réditos o deudas por aquellas fechas; los tributos indígenas se pagaban por “San Juan”, cuando estaban viviendo el momento de la primera cosecha del año.<sup>62</sup> Estos ciclos agrícolas se habían vivido desde tiempos prehispánicos por los indios, y fueron llamados

<sup>60</sup> A.G.N. Colonia, Visitas de Antioquia, Tomo I, Folio 83r.

<sup>61</sup> Duran y Diaz, Juaquin. Guia de forasteros del Nuevo Reyno de Granada según el estado actual en el presente año de 1793. Por Don Antonio Espinosa de los Monteros. 1973; Deleito y Piñuela, José. ....También se divierte el pueblo. Madrid; Alianza Editorial, 1988, p. 48.

<sup>62</sup> Friede, Juan. *Vida y luchas de don Juan del Valle, primer obispo de Popayán y protector de Indios*. Popayán; Arzobispado de Popayán, 1961, pp-227 y ss; González Rodríguez, Adolfo Luis. Tasación de don

por los españoles con los nombres de las fiestas católicas preceptuadas, que coincidían y eran pensados en términos similares como eran vividos en España de tiempo atrás.

Es interesante y muy diciente la causa de fe que por herejía le siguió el Santo Oficio de Cartagena, en 1614, al mestizo Luis Andrea, natural de allí y vecino del pueblo de indios de Granada, en la Tierra Adentro. Era hijo de india y de blanco extranjero; un tío materno lo había introducido en las prácticas de *mohan*,<sup>63</sup> y le había encomendado hacer dos reuniones al año, por San Juan y Navidad, con los indios de su pueblo. Ayunaba<sup>64</sup> todo un mes antes de la reunión, y sólo comía bollos de maíz y mazamorra, y se absténia de carne y pescado, y de todo contacto carnal con su esposa.

La Inquisición le puso el demonio, y Luis Andrea lo llamó *buciraco*, y cuando el Tribunal se refería a fiestas religiosas, Luis Andrea leía épocas de cosecha. Se puede pensar que esas reuniones eran ritos de fertilidad asociados con el maíz, que habían perdurado ocultamente en un pueblo de indios, trasmítidas del tío indio avunculado al sobrino mestizo. Las fechas y la dieta que giraban en torno al maíz son unos indicios muy fuertes para pensar lo así.<sup>65</sup>

### *El afrecho*

En las páginas iniciales esbocé cómo el maíz se integró a la cultura de los conquistadores, y a lo largo del artículo traté de demostrarlo. Para redondear, sólo puedo agregar que la asimilación de costumbres, prácticas y preparaciones culinarias fueron las que permitieron esta inserción.

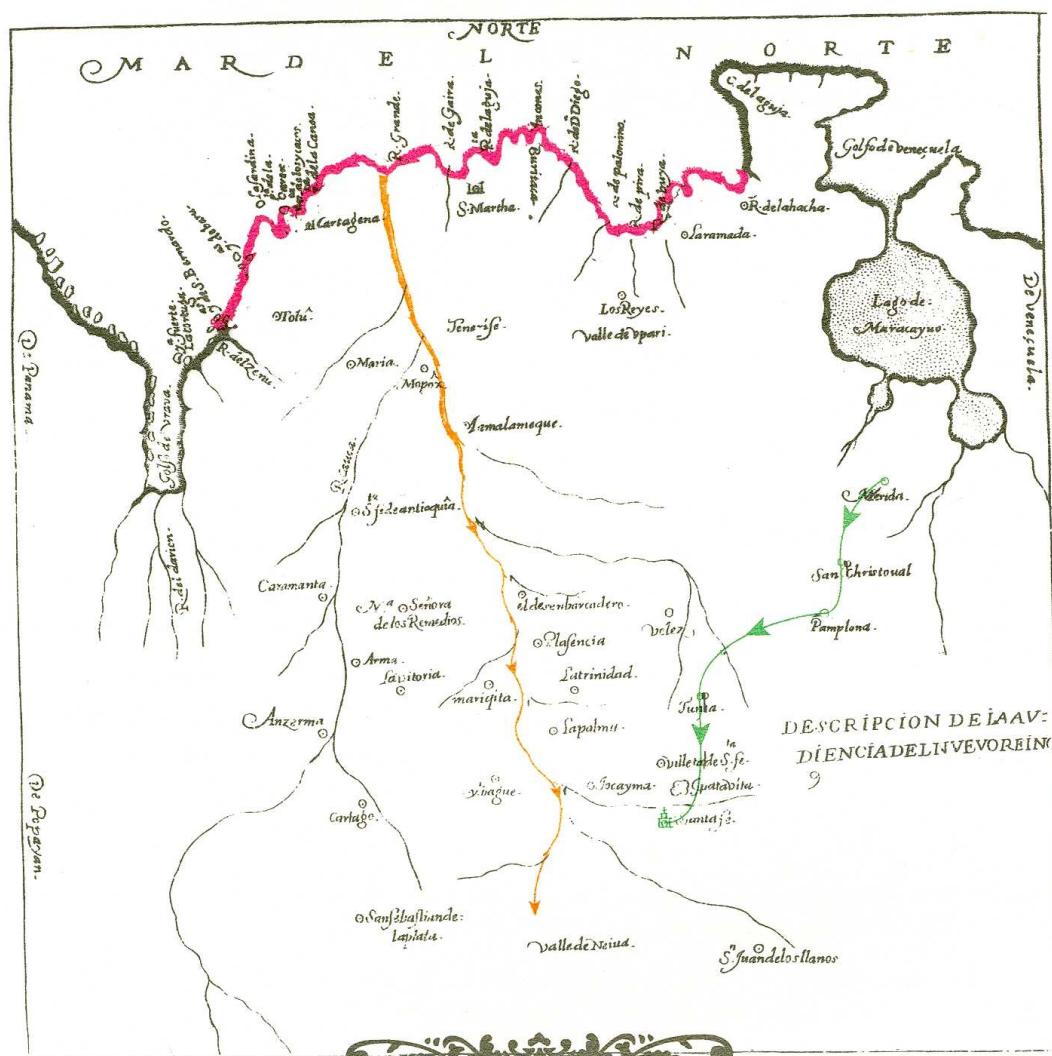
Diego de Armenteros y Henao en el distrito de Popayán, 1607. En: *Historiografía y bibliografía americanistas*. Vol. XXIX, No 1, Sevilla, 1985, pp.3-34.

<sup>63</sup> “Mohan, es el sacerdote de los Indios, por cuya mano se hazian todos los sacrificios, lee la palabra Xeque, que todo es uno”. *Fray Pedro Simón y su vocabulario...*, pp. 72-73.

<sup>64</sup> Este ayuno seguro se llamaba *coime*. *Ibid.*, pp. 62-63.

<sup>65</sup> Splendiani, Ana María. José E. Sánchez y Emma Luque. *Cincuenta años de inquisición en el tribunal de Cartagena de Indias 1610-1660*. 4 tomos. Bogotá; ICCH, Ceja, 1997. Tomo 2. Documentos inéditos procedentes del Archivo Histórico Nacional de Madrid (AHNM) Libro 20, Años 1610 a 1637. pp. 35, 36 y 51; Fray Pedro Simón escribió unas cuantas líneas de Luis Andrea, y agrega algunos pequeños datos de interés. *Noticias Historiales...* Op. Cit., Tomo V, pp. 53-57; Borja, Jaime. *Rostros y rastros del demonio en la Nueva Granada. Indios, negros, judíos, mujeres y otras huestes de Satán*. Bogotá; Ariel, 1998, pp. 197-199.

# Rutas de la Arepa



Ruta de la Costa



Ruta del Oriente



Ruta del Río Grande de la Magdalena