

“A SUELO NUEVO DAR NUEVA SEMILLA”. EL TRIGO EN LA PROVINCIA DE TUNJA, NUEVO REINO DE GRANADA, SIGLOS XVI Y XVII

ABEL FERNANDO MARTÍNEZ*

ANDRÉS RICARDO OTÁLORA**

Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, Tunja, Colombia



* abelfmartinez@gmail.com **ORCID:** 0000-0002-4621-6072

** arotalorac@unal.edu.co **ORCID:** 0000-0002-0793-4602

Artículo de investigación recibido: 15 de abril de 2020. Aprobado: 19 octubre de 2020

Cómo citar este artículo:

Martínez, Abel y Andrés Otálora. 2020. “A suelo nuevo dar nueva semilla”.

El trigo en la provincia de Tunja, Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII”.

Maguaré 34, 2: 137-171. DOI: <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92584>

RESUMEN

Este artículo explora los cambios que provocó la introducción del cultivo del trigo al Nuevo Reino de Granada en el siglo xvi y su adaptación al mundo andino, así como los cambios tecnológicos, alimentarios y culturales que produjo en las relaciones entre indígenas y colonizadores, principalmente alrededor de sus dos principales centros de distribución: la ciudad de Tunja y la villa de Leyva. Para los españoles, la expansión y bonanza inicial de su cultivo, el comercio de harinas y la fabricación del pan fueron indicadores de la prosperidad económica de las ciudades neogranadinas hasta las primeras crisis de producción, causadas por varias plagas que, a lo largo del siglo xvii, afectaron el abasto de harinas y de pan en la ciudad de Santafé.

Palabras clave: alimentación, alimento básico, historia de la salud, Nuevo Reino de Granada, teoría humoral, trigo.

**“TO NEW SOIL GIVE NEW SEED.” THE INTRODUCTION
OF WHEAT CULTIVATION IN THE PROVINCE OF
TUNJA DURING THE 16TH AND 17TH CENTURIES**

ABSTRACT

This article explores the changes produced in the New Kingdom of Granada by the introduction of wheat cultivation in the 16th century. It examines the adaptation of this crop to the Andean landscape and the cultural, nutritional and technological transformations it entailed. It also analyzes how this crop affected the relationships between indigenous Muisca and the conquerors, especially in the city of Tunja, the village of Leyva and their environs, key centers for wheat cultivation and distribution. The Spaniards viewed the expansion of wheat cultivation, the flour trade, and the consumption of bread as indicators of economic and social urban prosperity, but a number of wheat plagues that raged throughout the 17th century affected the supply of flour and bread in the city of Santafé.

Key words: humoral theory, New Kingdom of Granada, nutrition, staple foods, wheat cultivation.

**“A SOLO NOVO, NOVA SEMENTE”. O TRIGO NA PROVÍNCIA DE
TUNJA, NOVO REINO DE GRANADA, SÉCULOS XVI E XVII**

RESUMO

Este artigo explora as mudanças que a introdução do cultivo do trigo provocou no Novo Reino de Granada no século XVI e sua adaptação ao mundo andino, bem como as mudanças tecnológicas, alimentares e culturais que produziu nas relações entre indígenas e colonizadores, principalmente ao redor de seus dois principais centros de distribuição: a cidade de Tunja e da Villa de Leyva. Para os espanhóis, a expansão e o benefício iniciais de seu cultivo, o comércio de farinhas e a fabricação do pão foram indicadores da prosperidade econômica das cidades neogranadinas até as primeiras crises de produção, causadas por várias pragas que, ao longo do século XVII, afetaram o abastecimento de farinhas e de pão na cidade de Santafé.

Palavras-chave: alimentação, alimento básico, história da saúde, Novo Reino de Granada, teoria humoral, trigo.

INTRODUCCIÓN¹

La conquista del Nuevo Mundo no solo fue militar, sino un proceso político, económico, social, ambiental y cultural. El aislamiento de América contrasta con los siglos de continuo intercambio entre Asia, África y Europa. Los conquistadores no solo invadieron con armas y tecnología de guerra, sino que trajeron un poderoso arsenal biológico como lo fueron los animales y las plantas domesticados en sus territorios, que hicieron parte de un sistema cultural que los conquistadores impondrían en el Nuevo Mundo (Tudela 1992). Se ha escrito mucho sobre la guerra de conquista, la devastación que producen las armas, los ejércitos, los imperios, pero no se ha profundizado en las consecuencias que se produjeron en la cultura alimentaria prehispánica (Diamond 2016).

Tras la llegada de los europeos, se generó un cambio estructural de la sociedad, la economía y la política; se implantaron en el Nuevo Mundo sistemas económicos y tecnológicos que generaron un detrimento de las bases culturales de los pueblos aborígenes a lo largo y ancho del continente. En el altiplano de la cordillera oriental de los Andes, los europeos encontraron a los indígenas muiscas, hábiles comerciantes y agricultores con una organización social compleja basada en el intercambio mercantil, en el que las ferias y los mercados tenían un papel fundamental. La agricultura entre los muiscas estaba basada en el autoabastecimiento y en los camellones, sistema de cultivo alrededor de los abundantes humedales y lagunas de los valles interandinos en los que se cultivan los tubérculos de altura, fríjol (*Phaseolus vulgaris*) y maíz (*Zea mays*). Paisajes típicos del altiplano como la sabana de Bogotá prehispánica, cubierta en la fase anterior a la conquista por canales y plataformas elevadas de cultivo (Rodríguez 2019), con el agua como elemento fundamental, han sido ampliamente estudiados y descritos (Boada 2006, 2018; Rodríguez 2019). Los asentamientos humanos se organizaron alrededor de estos camellones de cultivo en los cuales también se desarrollaron actividades de pesca y caza de crustáceos, cuyo control resultó importante dentro de la complejidad social prehispánica en la

1 Este artículo de investigación es parte del proyecto “El Hospital de Tunja, 1553-1991”, del Grupo de Investigación Historia de la Salud en Boyacá-UPTC y el Museo de Historia de la Salud de la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia en Tunja (Colombia).

sabana de Bogotá (Boada 2018). En otros valles interandinos de menor tamaño, como los circundantes de la meseta de Tunja, o la desecación de lagunas y humedales —como el valle de la laguna alrededor de los pueblos de indios de Cucaita, Sora y Samacá o en la villa de Leyva—, el cultivo en secano fue mucho más fácil de implementar.

Los pisos térmicos de la cordillera de los Andes permiten distintos cultivos acordes con la altura del terreno sobre el nivel del mar, facilitando el intercambio humano de alimentos animales y vegetales. Tras la conquista de los muisca, el territorio, que pasó a denominarse Nuevo Reino de Granada, experimentó en sus prácticas agrícolas cambios radicales en función de la explotación intensiva de los recursos, introduciéndose una nueva técnica: el cultivo en régimen de secano, forma típica en la cuenca del Mediterráneo (Meco, Lacasta y Moreno 2011), además de la minería y el pastoreo, que aceleraron la transformación de los paisajes andinos (Legast 1996; Boada 1987) y la alimentación de sus habitantes (Abarca 2006).

Como sostiene Langebaek, “la comida no es solo comida y lo que se come en una sociedad no es solo reflejo de los recursos disponibles. La comida tiene propiedades transformativas: a través de ella se mantienen o cambian realidades sociales y políticas” (2019, 223). Y esto fue lo que empezó a suceder en los años posteriores a la conquista de los Andes orientales colombianos, con las sociedades que los habitaban y con los que llegaron para fundar ciudades y quedarse. Otro análisis sobre la comida en Santafé durante el siglo XVII, abordar intercambio de productos, de alimentos y de comida entre los indígenas y los colonizadores en las calles de la capital del Nuevo Reino: “la alimentación, más allá de ser una necesidad corporal propia del hombre, es una estructura cultural determinada por contextos sociales, políticos, económicos y religiosos” (Cruz 2017, 47).

Existe un desconocimiento sobre la alimentación muisca (Langebaek 2019) y, en general, sobre la alimentación de las comunidades indígenas que habitaron la actual Colombia; se ha creído que su dieta se basaba exclusivamente en carbohidratos como el maíz, la papa (*Solanum tuberosum*) y la yuca (*Manihot esculenta*), creencia que se extiende luego a las comunidades campesinas; o que los pueblos americanos se dedicaban al monocultivo del maíz, lo que sí sucedió, pero posteriormente, tras la llegada de los europeos, restringieron su dieta, aumentaron su tra-

bajo y alteraron su variada alimentación, como lo demuestra, a través del análisis de isótopos estables y paleopatológico, el clásico estudio para el norte del virreinato de la Nueva España, sobre los indios sometidos al sistema de las misiones franciscanas de la Florida española, realizado por el bioarqueólogo Clark Spencer Larsen (2001).

Desde el punto de vista antropológico, y de acuerdo con el director del Grupo Mexicano de Antropología de la Alimentación, Luis Alberto Vargas Guadarrama: “la alimentación humana es un proceso biocultural, es decir, resultado de la interacción entre las necesidades y conductas biológicas de nuestra especie y la capacidad que tenemos para elaborar la cultura, capaz de modificar profundamente nuestras respuestas biológicas” (citado por Vargas 2000, 47).

El trigo se adaptó a las tierras altas y en el altiplano de los Andes orientales, zona que fue la mayor productora de trigo durante los siglos coloniales, marcando lo histórico, lo simbólico y lo económico, y sigue siendo hasta la actualidad un ingrediente básico de platos considerados “típicos” de la ciudad de Tunja, que también incorporan tubérculos de altura en sus preparaciones. Tal es el caso del llamado *cuchuco* de trigo con espinazo, que tiene trigo y cerdo, y se suele acompañar con cerveza, es decir, tres grandes importaciones alimentarias mediterráneas adaptadas, así como las ruanas que son hoy típicas de Boyacá, pero hechas con lana de oveja, y la caña de azúcar o el café, que caracterizan hoy nuestros paisajes culturales.

Este artículo tiene por objetivo seguir el rastro histórico de la introducción de un cultígeno del Viejo Mundo en uno de los altiplanos del Mundo Andino en el siglo XVI, su adaptación a este ecosistema y los cambios introducidos en el paisaje andino y en el trabajo indígena, así como en los circuitos de producción de harinas alrededor de las ciudades y villas del altiplano, hasta las plagas que afectaron su producción y su vinculación con las pestes coloniales que causaron el colapso demográfico indígena. De igual forma, indagamos por la justificación de la implantación del trigo en el plano evangelizador y dentro del paradigma médico humoral clásico.

HUMORALISMO ECOLÓGICO

En 1986, el historiador norteamericano de la medicina Alfred Crosby introdujo el concepto de *imperialismo ecológico*, enfatizando en cómo

cultivos, plantas y animales del Viejo Mundo prosperaron en América. Crosby (1999) sostiene que, si los europeos hubiesen llegado al Nuevo Mundo con la tecnología del siglo xx, pero sin animales, no hubieran provocado un cambio tan grande como el que se produjo al llegar con caballos, vacunos, cerdos, cabras, ovejas, asnos y gallinas. La eficacia con que estos animales fueron capaces de alterar el medio, incluso a nivel continental, fue superior a la de cualquier máquina que hubiera podido inventarse, debido a que los animales pueden autorreproducirse (Crosby 1999).

Los colonizadores arrasaron los bosques para la obtención de madera y de combustible; los rebaños del Viejo Mundo rozaron los pastizales e invadieron las zonas boscosas, permitiendo que las tierras cultivadas por los amerindios fueran reconquistadas por la fauna, flora y sistemas de producción europeos (Melville 1999). Los animales traídos del Viejo Mundo, el ganado ovino, vacuno y los cerdos, se reprodujeron de forma tan rápida que no pudo ser controlada por la abundancia de alimentación que tuvieron y por el descuido de sus poseedores (Crosby 1999). Sin embargo, los cambios producidos por los ganados que fueron introducidos por los europeos deben verse en el contexto ecológico particular, como lo comprueba el trabajo de Aguilar (1998) para los valles de Oxitipia en la misma Huasteca Potosina, donde el impacto de la ganadería fue “localizado y moderado” (30), diferente al descrito por Melville (1999) en su clásico trabajo sobre el valle del Mezquital.

De acuerdo con Rohland (2020), el campo de la historia ambiental concibe a los seres humanos como agentes biológicos; sin embargo, la historia política ha concebido a los seres humanos “casi exclusivamente como agentes sociales; suprimiendo no solo su fuerza biológica sino también geológica” (6). Sería pertinente agregar que la historia de la medicina y la salud, desde hace mucho tiempo, tiene esta misma concepción, que permite tener un acercamiento a las diversas consecuencias de acontecimientos tan radicales como la conquista del Nuevo Mundo, con el fin de conocer el desarrollo de las enfermedades y, apoyada en la demografía histórica, tratar de explicar el impresionante derrumbe demográfico de las sociedades precolombinas tras el contacto con los europeos.

Rebecca Earle (2012), referente para los estudios de este periodo en el Nuevo Mundo, destaca en su trabajo el papel de la alimentación europea para la conservación de los cuerpos de los conquistadores. El humoralismo galénico arabizado fue el discurso médico central de la península en el

siglo XVI, muchos eruditos y médicos que escribían sobre las Indias recomendaban ponerlo en práctica para evitar los deleznable efectos que el trópico, sus aires y los factores cósmico-telúricos producirían sobre los cuerpos conquistadores y sus temperamentos, que causaban las características de las que se sentían tan orgullosos.

Para un humoralista como el dominico misionero de Nueva España y Perú Gregorio García, basado en Aristóteles y Galeno, los cuatro humores del cuerpo —sangre, flema, bilis negra, bilis amarilla—, en equilibrio entre lo húmedo y lo seco, lo frío y lo caliente, producen no solo las enfermedades sino las distintas constituciones de los seres humanos, diferenciando radicalmente a los aborígenes americanos de los conquistadores:

Los indios son húmedos de su naturaleza y no tienen tanto calor natural como es menester para vencer aquella humedad por eso no tienen barbas, como acontece a las mujeres, capados y muchachos [...], los indios sean interior y naturalmente de complexión y temperamento frío y húmedo, y que por otra parte gocen del calor exterior y accidental de la Tórrida Zona. (García 2017 [1607], 72-73)

La salida al problema que causaba el ambiente sobre la constitución de los conquistadores y sus descendientes, con el fin de mantener sus características y evitar convertirse en indios, la tenía planteada la misma teoría humoral, que el cronista García reivindica, la alimentación:

La templanza, y virtud que los Españoles nacidos en las Indias heredaron de sus Padres y Abuelos, la van conservando con buenas comidas y manjares, como son Carnero, Gallina, Gallipavo y buena Vaca, Pan y Vino, y otros manjares de sustancia, cuales los Indios desde su principio no acostumbraron a comer, ni comen ahora los más de ellos, sino unas Yerbas. (2017 [1607], 70)

La pérdida del temperamento de los conquistadores y sus descendientes se evitaba entonces al introducir la alimentación europea de carne, vino y trigo. Así, no se trataba solamente de un problema económico, sino de una conservación de las cualidades a partir de lo que comían. Como afirma María de los Ángeles Pérez Samper:

El reto americano era tan inmenso [...], que llegó incluso a enfrentar radicalmente al español, al europeo, con su propia

identidad, cuando en medio de penalidades sin cuento [...], se vieron en la situación límite del hambre, obligados por la necesidad de supervivencia a alimentarse de productos desconocidos, despreciados o rechazados. (2009, 107-108)

UN NUEVO REINO

La ocupación de las tierras altas en el Nuevo Mundo, con sus valles de moderada altitud y clima tropical, y la posibilidad de la variedad de cultivos hicieron posible el desarrollo de las áreas culturales precolombinas en los Andes centrales y el valle del Anáhuac; en ambas, así como sucede en el altiplano de los Andes orientales, el consumo de proteína animal era escaso para los estándares del Viejo Mundo, en especial los peninsulares. Asimismo, el maíz tenía un importante papel no solo ritual, sino en la alimentación de estas sociedades (Fernández-Armesto 2010).

Crosby (1999) planteó el concepto de *Nuevas Europas*, zonas ubicadas al norte y al sur de los trópicos con similitudes climáticas y estacionales con Europa. En la zona intertropical la creación de estas áreas de refugio ambiental y cultural para los europeos fue más difícil de establecer. La excepción de la América del Sur fueron los altiplanos en los Andes centrales y orientales, los cuales están ubicados a más de 2.000 msnm. En estos sitios fue mucho más fácil implantar la tecnología agrícola de Castilla y de Andalucía, para así poder mantener las esenciales costumbres alimenticias de los peninsulares con sus cultivos y animales, sustentadas en la mano de obra indígena y la fertilidad de los suelos alrededor de las nuevas poblaciones fundadas por los europeos en estos parajes andinos, para el caso de la actual Colombia, como parte de la Audiencia de Quito las ciudades de Pasto (1537) y Popayán (1537) y en el Nuevo Reino de Granada, las ciudades de Santafé (1538), Tunja (1539), Pamplona (1549) y la villa de Leyva (1572).

De Europa llegaron después del segundo viaje de Colón en 1493, y hasta principios del siglo XVI, cereales como trigo (*Triticum* spp.), cebada (*Hordeum vulgare*) y arroz (*Oryza sativa*); leguminosas como judías verdes o habichuelas (*Phaseolus vulgaris*), arvejas (*Pisum sativum*), lentejas (*Lens culinaris*) y garbanzos (*Cicer arietinum*); entre las hortalizas se registran repollo (*Brassica oleracea*), col (*Brassica oleracea*), nabo (*Brassica rapa*), cebolla (*Allium cepa*) y ajo (*Allium sativum*); también llegó la zanahoria (*Daucus carota*), la remolacha (*Beta vulgaris*) y la

acelga (*Beta vulgaris*), y condimentos como cilantro (*Coriandrum sativum*), perejil (*Petroselinum crispum*), eneldo (*Anethum graveolens*), hinojo (*Foeniculum vulgare*) y el anís (*Pimpinella anisum*). Del África llegaron féculas como el ñame (*Dioscorea alata* y *Dioscorea esculenta*) y el plátano (*Musa paradisiaca*). Los árboles frutales trasplantados a América más importantes fueron datilera (*Phoenix dactylifera*), higuera (*Ficus carica*), frutales de hueso y otras rosáceas, cítricos y tamarindo (*Tamarindus indica*) (Patiño, 1969).

Para suplir las necesidades económicas y biológicas de los europeos en el Nuevo Mundo, inició un proceso de explotación de la mano de obra indígena, en una suerte de historia de “explotación ilimitada” (Brading 1991, 89), lo que dificultó continuar con los cultivos que constituían la base alimentaria que tenían los nativos americanos como el caso del maíz y la papa en los Andes Orientales (Martínez y Manrique 2014). Como ha quedado dicho anteriormente, el discurso médico imperante, justificó en los siglos XVI y XVII la extensión de los cultígenos europeos (Newson 1993).

Una de las zonas del Nuevo Reino de Granada más estudiadas en términos demográficos en los primeros siglos del período colonial ha sido la provincia de Tunja. Las razones son más bien de tipo historiográfico, ya que la extensión de la provincia, la densidad poblacional indígena, la mayor cantidad de encomenderos establecidos en la capital del territorio, y el mayor número de visitas, ordenanzas, censos y pleitos entre la Real Audiencia de la cercana ciudad de Santafé y los vecinos de Tunja hacen que esta sea la región más y mejor documentada de Colombia (Francis 2002).

El clásico trabajo del historiador Germán Colmenares (1984) cuenta, en términos demográficos, el declive de la población indígena en la provincia de Tunja y el colapso del sistema de encomienda con la caída de la élite urbana y el estancamiento de la ciudad de Tunja; los 146 pueblos de la provincia que existían en 1562, se habían reducido a 125 en 1602, alcanzando la curva demográfica indígena su punto más bajo a mediados del siglo XVII y aumentando simultáneamente la población mestiza (Colmenares 1984). Francis (2002) reporta, entre 1558 y 1636, siete distintos brotes epidémicos que redujeron dramáticamente la población indígena. Aparte de las enfermedades,

los sistemas de abasto y producción de alimentos para las nuevas ciudades fueron otro cambio radical sucedido en los Andes orientales colombianos.

El cronista fray Pedro Simón afirma en sus *Noticias Historiales* que las tierras del altiplano muisca eran “sanas, fértiles y abundantes de comidas para pasar la vida humana, acomodadas para toda suerte de ganados que se trajesen de España, por ser tan extendidas y llenas todo el año de herbales” (citado por Martínez y Manrique 2014, 104). De acuerdo con Mora (2015), a inicios del siglo XVI, “la producción triguera en la península ibérica no generaba los excedentes necesarios para abastecer las colonias” (70), por lo que debieron establecerse nuevas formas para el cultivo de este y otros alimentos europeos en tierras del Nuevo Mundo.

En la descripción de la ciudad de Tunja y su provincia de 1610, aparecida en la *Descripción de Indias*, del cronista Pedro de Valencia, siete décadas después de la fundación de la ciudad, consignaba que, además de las frutas de la región, cultivaban en ella las frutas de Castilla:

Higos, uvas, granadas, membrillos, duraznos, naranjas, limas, cidras y limones; se siembra en el distrito trigo, cebada, maíz, garbanzos, frisoles, habas y turmas y las siguientes hortalizas: lechugas, repollos, coles, rábanos, acenorias (zanahorias), cardos, escarolas, acelgas, perejil, chicoria, berros, cerrajas, verdolagas, culantro, mostaza, nabos, ajos, cebollas, hierbabuena, bledos, espinacas, hongos, borrajas, mastuerzo, berenjenas, pepinos y calabazas. (Valencia XVII, 245v)

El mundo cultural europeo ha quedado plasmado en distintos ámbitos de la ciudad de Tunja. La abundancia de la tierra que acogió los cultígenos europeos recibió atención especial de los artistas que trabajaron en la ciudad a principios del siglo XVII y que pintaron los techos de las casas de los encomenderos. En la figura 1 se observan los cuernos de la abundancia con plantas, frutas y animales, así como los símbolos de la Conquista en la techumbre de la sala pequeña de la casa del Fundador de Tunja, mandadas pintar por uno de los primeros y más acaudalados tunjanos, el hijo y heredero del mayorazgo, Miguel Suárez de Figueroa.

Figura 1. Jaldeta de la sala pequeña de la Casa del Fundador de Tunja



(Foto: Hisrael Garzón, 2017)

EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

Me parece que es lícito sostener que los cambios de dieta son más importantes que los cambios de dinastía o incluso de religión

George Orwell, *The Road to Wigan Pier*, 1974

En el cambio ambiental y alimentario de los muiscas, hay que resaltar que la introducción de nuevas semillas, en especial del trigo, que se dio primero en Tunja (Valencia XVII, 246v), tuvo importantes implicaciones en otros ámbitos. Los cambios tecnológicos y de la cultura alimentaria de este cereal en la vida de los españoles, elemento cotidiano de su comida, el mantenimiento de su temperamento y de su religión a través del pan y la hostia, pronto lo sería para la vida de los indígenas muiscas, que lo irán asimilando lentamente sin abandonar el maíz,

fuertemente ligado a su calendario religioso, mítico, comercial, festivo y alimentario.

El trigo tiene asociados igualmente varios caracteres simbólicos. El primero de ellos en el contexto de la conquista y, de acuerdo con el historiador venezolano Lovera (1999), es el de ser el elemento constitutivo del “pan por antonomasia”. Los conquistadores eran consumidores en su gran mayoría de pan de trigo, pero dentro de la orientación general de esa nueva alimentación, “el pan [de trigo] estaba presente como puntal de una dieta deseable por creérselo superior en nutrimento y de mayor prestigio” (Lovera 1999, 88-89).

El segundo de estos caracteres es el relacionado con el catolicismo. El trigo era necesario para hacer la materia eucarística del *Corpus Christi*; en el Nuevo Mundo, para los conquistadores, el maíz se mostraba incapaz de lograr esta transubstanciación durante el ritual eucarístico (Earle 2012). No es menor este asunto, ya que, en la elaboración de las hostias para recibir el sacramento de la comunión, se empleaba este sobre otros cereales más comunes en los Andes y el valle de México como el maíz (De Paz 2013), que era además denunciado por los doctrineros por estar relacionado con los rituales antiguos (Earle 2012). De hecho, el rito de la eucaristía fue una de las polémicas entre católicos y protestantes durante la Reforma y uno de los dogmas promovidos en consecuencia por el Concilio de Trento (1545-1563), razón por la cual el *Corpus Christi*, el cuerpo de Cristo hecho en trigo, se convirtió en la fiesta rural más importante del mundo andino. De esta manera, la dieta indígena y la europea tenían un enfrentamiento, no solo en el campo de la cultura alimentaria, sino en el simbólico (Earle 2012). Esta persistencia en las creencias asociadas a la comida puede resultar en una solución a través del sincretismo, como lo afirma el historiador del Instituto Nacional de Investigación Agrícola de Francia Martin Bruegel sobre los cambios religiosos producidos tras la caída de México-Tenochtitlán (Bruegel 2004).

Entre las órdenes religiosas como la de las clarisas, uno de los símbolos fue precisamente el de la eucaristía, atributo ligado en las representaciones de su fundadora, santa Clara de Asís (Carmona 2008); por lo tanto, no es de extrañar que el Real Convento de Santa Clara, de la ciudad de Tunja, fundado en 1572 y primer monasterio femenino del Nuevo Reino, tuviera haciendas para la producción de trigo y la consecuente elaboración de las hostias empleadas en la comunión.

La evangelización también estuvo ligada al trabajo indígena en los campos, una especie de “agricultura cristiana” que permitió la introducción de los cultígenos europeos y la recolección de la materia prima con la cual se elaboraba el “pan nuestro de cada día” (Earle 2012), en especial en las tierras comunales de los pueblos de indios.

En la suntuosa decoración de la iglesia conventual de las clarisas del siglo XVIII, que se debe a la célebre escritora mística y abadesa del convento sor Josefa Castillo y Guevara, un cáliz con una hostia ocupan lugar destacado en la artesía sobre el arco toral apuntado. La rica custodia que remataba la decoración, y que hoy puede admirarse en la colección de arte del Banco de la República en Bogotá, emplea la forma de las espigas del trigo a manera de irradiación solar del *Corpus Christi* (Figura 2), al igual que la custodia de la iglesia mayor de Santiago, hoy Catedral, en la misma ciudad encomendera. El trigo y el pan estaban íntimamente ligados a la cultura española; la llegada del trigo al Nuevo Reino se dio para que los soldados del adelantado Gonzalo Jiménez de Quesada tuvieran los auxilios de la religión a través de la comunión con las hostias. En la ciudad de Tunja, la forma de las espigas fue usada por orfebres como Nicolás de Burgos, a quien se le debe esta custodia grande del monasterio de Santa Clara la Real de 1734.

Figura 2. Custodia del Real Convento de Santa Clara la Real de Tunja, Nicolás de Burgos, 1734.



Fuente: Camilo Ayala

EL TRIGO Y EL TRABAJO INDÍGENA

Desde el fin de la Conquista, el sistema de tributo y el establecimiento de las encomiendas en el altiplano del Nuevo Reino permitieron la inserción de los muiscas en los sistemas de producción traídos por los europeos (Gamboa 2010). En este proceso, como sucedió en el valle de México y en los Andes centrales, solo hasta la década de 1570 empezó a existir un verdadero control de la Corona, a través de la Real Audiencia de Santafé, sobre los excesos de los encomenderos, que en su mayoría se asentaron en la vecina ciudad de Tunja, y las muchas leyes promulgadas, pero no cumplidas, en torno a las encomiendas, en especial las Leyes Nuevas de 1573, y que intentaban regular el principal punto de encuentro entre europeos e indígenas durante el siglo XVI: el trabajo indígena (López 2000).

Una de las formas de tributación en un territorio carente de minas, como el altiplano neogranadino, fue el trabajo agrícola (Eugenio 1977). En la tasación oficial de 1555, los caciques y capitanes fueron convocados a la ciudad de Tunja por las autoridades de la Audiencia. En las 103 encomiendas tasadas, los productos más comunes que entregar como tributo, en la categoría de labranzas, aún era el maíz, seguido de los tubérculos de altura (papas), el trigo y la cebada (Gamboa 2010).

Fue el visitador Tomás López en 1560 quien intentó, por primera vez, la reunión de la población en *pueblos de indios* (Gamboa 2010). A causa de una apelación de la ciudad de Tunja, el presidente de la Audiencia, Andrés Díaz Venero de Leiva, ordenó en un nuevo auto de 1565 la obligatoriedad de los encomenderos de entregar a los indígenas la tierra arada y labrada, aumentando la proporción de fanegadas de trigo comparadas con las de maíz (Eugenio 1977).

Lo claro es que se produjo una fuerte resistencia por parte de los encomenderos, en especial los de Tunja, para la implementación de servicios contratados y la anulación de las mitas urbanas. En 1566, la queja de los encomenderos que se elevó ante el Consejo de Indias fue por la crisis en el abasto de alimentos en las ciudades de Santafé y Tunja, opuesto a todas las descripciones y visitas contemporáneas. El argumento fue que la supresión del trabajo personal de los indígenas era el causante del desabastecimiento, y que los sembrados de trigo y maíz debían hacerse en las tierras de los *pueblos de indios* (Eugenio 1977), ya que no existían estancias en el *hinterland* de las ciudades y, por consiguiente, el traerlos

desde los pueblos, por tan malos caminos, provocaba la carestía de los productos alimenticios.

De acuerdo con la Relación realizada en 1571 por fray Gaspar de Puerto Alegre, por aquellos años el cultivo de trigo y la cebada ya estaba bien establecido en el reino, como el trabajo en las labranzas alrededor de los pueblos de indios, los molinos hidráulicos y la comercialización de la harina en las ciudades y su distribución hasta los puertos:

[...] mucho trigo y cevada, tan bueno y de buen pan y mantenimiento como lo de acá. Siémbrese y cógese como en España, por agosto se coge y por (h)enero y siembrase por noviembre, diciembre y h(enero) lo que se coge en agosto y lo otro por julio y agosto [...]. Su peso es ordinario, el trigo a peso de oro corriente y la cebada a medio peso. Llevase a vender en harina desde Santa Fé y Tunja donde lo ay porque en los otros pueblos no lo ay por falta de valles templados, llevase a vender a Vélez y a la Palma y a los otros lugares comarcanos y a Cartagena en harina y vizcocho. (Tovar 1988, 152-153)

En 1572, el oidor Juan López de Cepeda realizó una nueva tasación en la provincia de Tunja, no exenta de polémica, al final de la cual se pregonaron en la ciudad unas ordenanzas para el buen gobierno de los indígenas. En esta visita, y dentro de lo ordenado, aparecen las mantas de lana —no solo de algodón— como tributo, así como el fomento de cultivos de origen europeo como el trigo y la cebada (Gamboa 2010), aumentando sus áreas de cultivo alrededor de los nuevos puntos de nucleación de la población indígena.

Entre 1575 y 1577, la Real Audiencia de Santafé expidió nuevas tasas para los repartimientos de Tunja, que fomentaba las labranzas en comunidad para el cultivo de maíz o de trigo, así como dedicar parte del tiempo a la construcción de los templos doctrineros de los *pueblos de indios* (Gamboa 2010).

En 1576, un auto de la Audiencia establecía, por ejemplo, que, en la encomienda de Mongua, que sostenía el Real Convento de Santa Clara de Tunja, se entregara al capitán Francisco Salguero, antiguo encomendero de Mongua, fundador del convento y cuya esposa había tomado los hábitos, 150 pesos de oro corriente, producto de las demoras, que se debían completar con 20 fanegadas de trigo y 20 de maíz (Brizuela 2019). Dentro de este largo pleito, pero ya en 1636,

los indígenas de Mongua reclamaban ante la Audiencia el pago por los servicios prestados en la hacienda de las clarisas, cercana a la ciudad y distante cinco leguas del pueblo de indios de Mongua: “y [...] a ellas an acudido y acuden los yndios yndias y sus familias sirviendo en ellas de gañanes y en segar trillar desherbar limpiar trigo otros en baqueros, pastores de ovejas de ganado de cerda y otros enharineros [...]” (Brizuela 2019), lo que de paso demostraría el control que los conventos, en este caso uno femenino con encomiendas propias, tenían del trabajo indígena para atender los ciclos de cosecha, producción de harinas y su comercialización.

Conocemos también, de acuerdo con una visita de 1584, que para transportar el trigo y el maíz a los molinos de Tunja, desde una distancia de 5 leguas, se requerían 80 y 40 indígenas, respectivamente, más otros 12 que servían como gañanes (Eugenio 1977); a estos últimos, desde las ordenanzas de 1575, el encomendero debía proveerlos de una manta de lana y otra de algodón al año, así como de la comida y, a su costa, debía darles una labranza de trigo, tres almudes (el almud fue una antigua unidad de medida árabe para medir áridos) por año y entregárselo limpio. En caso de no haber trigo, la estancia debía ser de dos almudes de maíz (Friede 1968).

En 1583, el oidor Villafañe redujo las labores agrícolas obligatorias de los indígenas en Santafé y Tunja a solo dos cultivos, el de maíz y el de trigo, cebada en ocasiones, en la tierra señalada por el cacique o capitán, con la condición de que no podía estar a más de una legua del *pueblo de indios*, y se insiste nuevamente en que el encomendero debería proveerlos de los utensilios y herramientas de la labranza, no solo de las semillas (Eugenio 1977).

UN CURIOSO MONUMENTO AL TRIGO

En Tunja existe, desde hace más de 60 años, más precisamente desde el 12 de octubre de 1953, un monumento al trigo, ubicado cerca de la colonial fuente de Aguayo, la principal fuente de agua de la ciudad, en el actual barrio Los Trigales, monumento levantado por la Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC), cuando aún se celebraba el *Día de la Raza*.

¿Por qué en América, el continente del maíz, se le hace un monumento al trigo, que con la harina y el pan simbolizan a la civilización occidental y el continente europeo, desde donde se distribuyó el cereal por todo

el mundo? ¿Por qué el cronista Juan de Castellanos afirma en sus *Elegías*, y después lo repiten todos los cronistas coloniales, que fue el conquistador Jerónimo de Lebrón el introductor del trigo en el Nuevo Reino de Granada?

La domesticación de este cereal inició en las montañas del sureste de la actual Turquía hace aproximadamente 14.000 años AP, de donde es originario el trigo (*Triticum aestivum*), llegando hace 9.000 años AP a la cuenca del Mediterráneo. En 1493, en su segundo viaje, Cristóbal Colón lo llevó a la isla de La Española, desde donde se difundió por todo el Nuevo Mundo (Álvarez y Chaves 2017). A pesar de ello, una de las primeras hambrunas del Nuevo Mundo se presentó precisamente en La Española, de 1494 a 1496, es decir, luego de la introducción de los cultígenos europeos, aunque sus causas aún son motivo de debate (Rohland 2020).

La llegada del trigo al Nuevo Reino, ejemplo del humoralismo y el imperialismo ecológico, se remonta al viaje del conquistador Jerónimo de Lebrón quien, a la muerte de su antecesor en la gobernación de la costera ciudad de Santa Marta, viajó a Tierra Firme desde La Española. En 1537, el gobernador Lebrón desembarcó en julio de 1540 e inició la travesía por el río Grande de la Magdalena, arribando a Vélez, en la provincia de Tunja, el 29 de agosto, y llegando el 11 de diciembre a la capital del Nuevo Reino (Avellaneda 1993).

El cultivo extensivo de este cereal en la franja triguera, que va desde los 2.200 a los 3.000 msnm, implicó varios cambios tecnológicos importantes (Álvarez y Chaves 2017), como la introducción del arado y de los bueyes, y también de herramientas como hoces y guadañas, mulas para la trilla y, por supuesto, la presencia de los molinos y piedras de moler para procesar los distintos tipos de harina del grano, aprovechando las corrientes de agua para realizar el trabajo mecánico. Si bien en el siglo XVI se introdujeron cereales como trigo, cebada, avena (*Avena sativa*), centeno (*Secale cereale*) y arroz, solamente los dos primeros y el último tuvieron una amplia difusión para consumo humano en el Nuevo Reino.

Esta expansión del trigo haría que, durante el siglo XVI, amplias zonas de este clima propicio se dedicaran a cultivarlo en tanta cantidad que los panes abundaban (Saldarriaga 2015, 58); de hecho, la villa de Leyva fue fundada en 1572 por el presidente de la Audiencia de Santafé para poder reubicar a gran cantidad de gente recién llegada a Tunja tras la fracasada expedición de *El Dorado*, para dedicarse precisamente al cultivo del trigo.

Desde entonces, la ciudad de Tunja y sus pueblos de indios circundantes, así como la villa de Leyva y sus contornos, se convirtieron en las zonas de mayor producción de trigo en todo el reino.

Para 1547, diez años después de la llegada de los conquistadores al altiplano, el visitador Miguel Díaz de Armendáriz ya informaba al rey sobre el consumo de pan y la producción de harina: “Cógese en la ciudad de Tunja razonable de trigo, tanto que muchos no comen otro pan, es tal y tan bueno que no hace falta lo de España” (Eugenio 1977, 431).

El soldado, cura, cronista, poeta y beneficiado de la iglesia mayor de Santiago en Tunja, Juan de Castellanos, escribe en verso en sus *Elegías*, que en la expedición de Lebrón:

Iba gran cantidad de buena mercancía, y algunas peruleras
de buen vino, Con otros vasos llenos de harina para celebración
del sacrificio en que se nos da Dios, porque sabían que carecían
de este beneficio los que quedaron en la nueva tierra. Entre la cual
harina se llevaba trigo sano y entero, porque quieren a suelo nuevo
dar nueva semilla. (Castellanos 1997, 1260)

Agrega el cronista que venía en la expedición de Jerónimo Lebrón, como maese de campo, el capitán Jerónimo de Aguayo, que era natural de Córdoba:

Honrado caballero cordubense primero que en (el) reino sembró
trigo, y repartió por muchos aquel fruto de su primer cosecha
procedido; de donde resultó la muchedumbre, que vemos en el
tiempo que esto digo. (Castellanos 1997, 1264-1265)

Entre los conquistadores establecidos en Tunja, se destacó Jerónimo de Aguayo, quien además de introducir el cultivo de trigo fue alcalde de la ciudad y comisionado por el capitán Gonzalo Suárez Rendón para fundar la ciudad de Málaga. En 1552, Aguayo negoció con la Corte una capitulación para conquistar y poblar las tierras situadas entre el río Orinoco y el de las Amazonas, comprometiéndose a llevar en su expedición cuatro frailes franciscanos, tres seculares, 100 hombres, diez de ellos con sus mujeres, incluyendo labradores, veinte caballos, diez yeguas, veinte cabras, veinte puercas y cincuenta ovejas, trigo, cebada y otras semillas para plantar, lo mismo que vides y olivos (Avellaneda 1993).

El extenso y complicado poema de Juan de Castellanos, un enorme canto compuesto por 113.609 versos endecasílabos, no solo da cuenta de este primer cultivo del trigo en el Nuevo Reino, sino que además narra quienes fueron los primeros en procesarlo en un molino para convertirlo en harina y producir el primer pan de trigo en Tunja:

Y la primera que sacó harina y dio primero pan perfeccionado es Eloísa Gutiérrez, noble dueña, mujer del capitán Juan de Montalvo, cuyas presencias honorosas viven. Y el que el primero fabricó molino el tesorero fue Pedro Briceño, antiguo capitán y señalado. (Castellanos 1997, 1264-1265)

El cronista franciscano fray Pedro Simón confirma lo anterior:

[...] el capitán Jerónimo de Aguayo, caballero cordobés, que fue el primero que sembró y cogió trigo en este Nuevo Reino de Granada, cerca de Tunja. Pedro Briceño, que fue el primero que hizo molinos para moler el trigo, como la primera mujer que hizo pan de él fue Elvira Gutiérrez, mujer del capitán Juan de Montalvo [...] (Simón 1981, 99)

Diez años después de fundada la ciudad de Tunja, había tanto trigo que el corregidor y Justicia Mayor, el capitán Hernán Suárez de Villalobos, envió a España una solicitud para que se le permitiera instalar un molino en la ciudad (AGI, Santafé, 533, leg. 1, ff. 89v-90r), donde en 1565 ya funcionaban tres molinos, y se hizo famoso el *pan de Tunja*.

A inicios del siglo XVII, Tunja tenía cinco molinos y 70 existían en toda la provincia, ubicados a 2 o 3 leguas de distancia uno de otro: “todos son de una sola rueda, solo hay uno de dos, pero de ordinario no anda más que una; no muelen más de cinco o seis veces en el año por falta de agua” (Valencia XVII, 257v). Por el puerto de Vélez y el camino del Carare, en 1616, se sacaban las harinas que salen de Tunja y de la villa de Leyva con destino a Cartagena de Indias (Satizábal 1993).

Extensas zonas de la provincia se dedicaron al cultivo del trigo como el valle de la laguna con los pueblos de indios de Cucaita, Sora y Samacá, los alrededores de la capital provincial con los pueblos de Oicatá, Soracá, Chivatá, Motavita, Toca y Tuta, así como el valle de Sogamoso, del que Simón escribió lo siguiente: “En su comarca y términos abundantísima

de toda suerte de frutos de la tierra y de España, en especial de trigo y de cebada, de que tiene excedencia sobre todas las demás el gran valle de Sogamoso, que es el algori [sic] de todo este reino, pues es el que le harta de trigo y harinas” (Simón 1981, 52) (Figura 3). El altiplano del Nuevo Reino de Granada permitió a los conquistadores reproducir las condiciones de la meseta castellana. A más de 2.000 msnm adaptaron los cultivos y animales y se creó un mundo cultural hispánico sustentando por la mano de obra indígena.

Figura 3. Paisaje entre los antiguos *pueblos de indios* de Oicatá y Chivatá



Fuente: Andrés Otálora, 2019

Finalmente, la villa de Leyva y sus alrededores con los pueblos de Monquirá, Sáchica, Suta y Chíquiza tienen para Simón “ventajas de otras muchas tierras, que por ser estas de tan buen migajón, mucho y muy buen trigo, de donde ha venido a cobrar fama de bueno el pan que se hace de él en todo el Nuevo Reino” (Simón 1981, 473).

No solo el trigo, la harina y el bizcocho iban de Tunja a Santafé, sino que también las piedras de los molinos se traían de Leyva:

Remedió la naturaleza la necesidad que había de tener estas tierras de molinos, con una cantera donde se sacan piedras para ellos tan famosas, que lo es en todo el Reino pues todo él se provee de allí para sus molinos, trayéndolos los indios hasta esta ciudad de Santafé. (Simón 1981, 473)

La villa contaba con seis molinos que se ubicaban a un cuarto de legua uno de otro y que proveían de harina todo el año (Valencia xvii, 267v).

Una de las descripciones sobre esta abundancia la dio Alonso Herojo, en su carta fechada en Tunja el 10 de marzo de 1583, que le dirigió a su esposa en la península, intentando convencerla para que pasara a las Indias con sus hijos, recordándole las miserias, hambres e impuestos de Castilla, y la abundancia de pan, carne y todo lo que los hombres pueden necesitar que tiene la Muy Noble y Leal ciudad de Tunja:

Pues sabéis que allá [Castilla] hay tantas miserias y necesidades de hambres y alcabalas y pechos, aunque de los pechos ya yo sé que segura estáis vos y mis hijos, de ambas partes, más de las hambres y de las grandes alcabalas a todos alcanzará par ducados. Hambres no hay acá, porque es la tierra muy abundosa de pan y de carne y de todo lo que los hombres han menester, porque el hombre más pobre mata en su casa cada semana un carnero, y no se contenta, sino que ha de tener su gallina o pollo con su tocino asado, y si no tiene gallina, ha de tener su cuartillo de cabrito o de cordero. Y pan no lo escribo, porque sobra por la gracia de Dios Nuestro Señor, y de esta manera pasan acá los hombres pobres, que los ricos no los cuento, porque todo lo tienen sobrado. (Otte 1992, 325)

Esta fue la primera de un creciente e insistente número de cartas escritas por Herojo en los días siguientes, en los que instaba a su esposa y a su yerno a vender todo en Castilla y pasar a Tunja con toda la familia, insistiendo en su buena posición merced a uno de los encomenderos de la ciudad y recalcando en la abundancia de pan y de carnes a causa de la fertilidad de estas tierras.

UN PEDAZO DE PAN PARA COMER

Las harinas producidas en el centro de la provincia de Tunja proveían a todo el Nuevo Reino, y llegaban por el río Magdalena hasta Cartagena de Indias, en donde no pagaban el impuesto de almojarifazgo. Ya a finales del siglo xvi, una serie de temporadas lluviosas hizo que las cosechas se malograsen y, como consecuencia, subió el precio de trigo, por lo cual la audiencia tomó medidas, con el fin de impedir que estos

productos se sacaran de los términos del Reino hacia otros lugares (Saldarriaga 2015, 75).

Los comerciantes del trigo recorrían los caminos del Nuevo Reino llevando a Santafé, Mariquita, Honda, Mompo, Cartagena, Santa Marta, Popayán, Antioquia y Mérida el *pan de Tunja*, los bizcochos y las harinas, e intercambiándolas por otras mercaderías como ropas de Castilla y vino o pescado que se traía del río Magdalena (Valencia XVII, 257v).

En la *relación del nuevo reino* (1568), el licenciado Melchor Pérez de Arteaga afirmaba que en Tunja se hacían muchos bizcochos, quesos y jamones que se llevaban a los puertos, con lo que queda clara la expansión y consolidación de los productos y animales europeos en el altiplano. Asimismo, sobre la harina Tovar (1988) decía lo siguiente: “Házece la mejor harina, pan y biscocho de trigo de todo lo que he visto en España, aunque sea lo de Utrera” (132), comparación singular con esta población andaluza, cercana a Sevilla, zona con una importante producción del trigo desde la época romana.

La descripción de Tunja de 1610 se refiere también a la comida y a la bebida y a las diferencias entre la *república de indios* y la de *españoles*:

La comida más ordinaria de los indios de esta tierra es maíz y turmas, algunas verduras con un poco de sal y ají; la bebida es la que llaman chicha, que se hace de maíz; los ladinos que tienen algún caudalejo, suelen comprar alguna carne y pan; estos son pocos y los que andan entre los españoles, más no por esto dejan la comida y bebida de los demás. (Valencia XVII, 260r)

De acuerdo con Restrepo (2012), el panadero se surtía de trigo en los mercados de las ciudades, donde se traía del campo, luego lo llevaba al molino donde se trituraba y se obtenía la harina, que podía ser de diferentes grosores acorde con su refinamiento y con su color. Ya en la cocina de la panadería, elaboraba la masa y se horneaban las hogazas de pan que variaban en su color y forma, dependiendo del gusto del comprador:

[...] el pan de flor de harina de la que se forma el pan llamado torta, a la cual se le agrega fuera del fermento, sal, levadura, agua, la leche, la manteca o la mantequilla y huevos. Su precio era el más elevado. Le sigue en calidad la harina cuyo pan se denominaba pan de a dos [...] es menos fina, la forman con el fermento, agua y sal [...] la tercera harina es un poco más morena y con ella se hacía el pan

llamado mogollo. Era el pan barato que consumían los indígenas y la gente pobre, aparte del pan de maíz. (Restrepo de Fuse 2012, 341)

En los molinos se producía harina blanca, que era catalogada como fina, o la harina colorada, denominada también salvado (Satizábal 1993), con la que se hacen, hasta hoy, las tradicionales mogollas en la región.

Las harinas de Tunja eran más estimadas en los mercados que las de Santafé, aunque eran más caras, su precio se presumía basado en su mejor calidad más los costos para poder ponerlas en el puerto de Honda, sobre el río Magdalena. De acuerdo con Ortiz, “la responsabilidad de Tunja fue actuar como encargada de proveer alimentos y por supuesto trigo a la ciudad capital, a su vez la ciudad de Santafé, por su lento rendimiento en producción de trigo, debió subordinarse a Tunja” (Ortiz 2009, 54-56).

El inicio del siglo XVII fue malo para la producción de trigo en el Nuevo Reino. Sumados a la disminución de los indígenas por el colapso demográfico que se hace visible en los primeros treinta años de ese siglo, hubo prolongados periodos de sequía que obligaron a las autoridades de Santafé a tomar medidas más radicales para lograr el abasto de harina en las ciudades y garantizar su comercialización.

En 1606, el presidente de la Audiencia, Juan de Borja, prohibió sacar las harinas del altiplano ante la “general esterilidad en todo el reino de panes” (Trujillo et al. 1990, 75), medida que hizo pregonar en Santafé, Tunja y Leyva. En 1607, la situación no había mejorado; por las malas cosechas y las autoridades no podían hacer efectivas sus propias órdenes. El procurador general del reino, Francisco López Rebollo, reportó y condenó que “por el Puerto Nuevo de Vélez [...] se sacan las harinas de las ciudades de Tunja, Vélez y villa de Leyva y es cosa que pone en mucha necesidad a este reino [...] que tiene mucha esterilidad y se espera grande hambre” (Trujillo et al. 1990, 76). Ante esta situación, un regidor de Santafé fue enviado a confiscar todo el trigo y la harina que se encontraba en Tunja, Leyva y Vélez (Trujillo et al. 1990). Entre 1605 y 1607 estas condiciones coincidieron con una de fuerte sequía que afectó la provincia de Tunja, y sus efectos pusieron en peligro el abastecimiento de alimentos, en especial de trigo y de harina (Mora 2015).

No fue el único problema, pues en agosto de 1618 la Real Audiencia de Santafé se reunió para debatir una nueva crisis de abasto de harinas y trigo en las ciudades por las malas cosechas de ese año y el de 1617, y “particularmente en tierra Caliente a donde con la Plaga de la Langosta generalmente ha habido en este Reino por malos temporales [...]” (AGN, Colonia, Abastos, leg. 9, ff. 825v-826r), por lo cual se tomaron medidas muy similares a las de inicios del siglo XVII, solicitando que se pregonaran por los corregidores de Santafé y Tunja y las justicias de Leyva, Tocaima, Mariquita y los puertos de Vélez y Honda, donde se comercializaba la harina con destino a Cartagena. Además del censo de harinas, se ordenó que no se comercializara este sin licencia de las autoridades; cada mercader debía solicitar licencia directa a Santafé para poder transportar el trigo y la harina, y existía una expresa prohibición de comercializar trigo, harina o pan en los caminos, pues solamente se permitía en los centros urbanos (AGN, Colonia, Abastos, leg. 9, ff. 825v-826r).

En 1620, el propio rey de España confirmaba lo ordenado por la Audiencia y emitía una real orden para el abasto de trigo de la capital y los pregones con las medidas que debían hacerse en Tunja, Leyva y Tocaima (AGN, Colonia, Abastos, leg. 9, ff. 2r-4v). Nuevamente, en 1632 se presentó la misma situación con el consecuente desabastecimiento de las ciudades del reino (Mora 2015), la misma que se agravaría con la llegada de la mortal Peste General, mezcla de viruela con tifus exantemático que asoló el territorio andino en 1633.

En agosto de 1652, debido al corto número de indígenas que habían quedado en el partido de Leyva, una de las zonas más afectadas por la Peste General de 1633, la Real Audiencia de Santafé tomó nuevas medidas para garantizar la siega del trigo en la villa y organizar el trabajo indígena en los campos:

El corto número de indios que tiene el dicho corregimiento para poder acudir a las labores y sementeras de su jurisdicción, mayormente en este tiempo que tan abundantes van las cementseras y ha propuesto algunos medios para su reparo y particularmente para que se acuda a las siegas. (AGN, Colonia, Abastos, leg. 149, ff. 645r, 651r, 657v-670r)

Como resultado de estas medidas, se realizó un padrón en los pueblos de indios del partido de Sáchica, conformado por ocho poblados, en los cuales se contabilizaron 332 indígenas, con sus respectivos oficios, que podían trabajar en la siega de los campos de trigo de la villa de Leyva, con una serie de nuevas condiciones impuestas por la Audiencia. De la misma manera, se solicitaba que los pueblos de indios de Cuacaita, Sora y Samacá en el valle de la laguna cercano a Tunja fueran a segar a la villa, ya que se producía menor cantidad de trigo por ser “tierra fría”.

LLEGA LA PLAGA

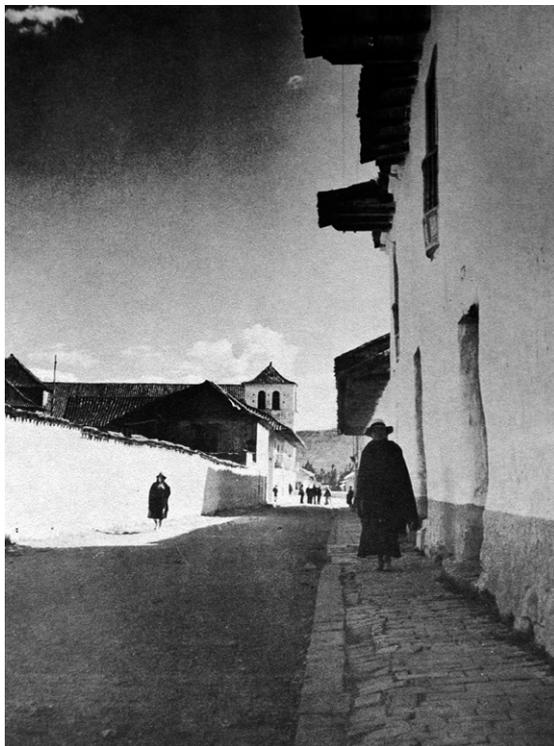
En 1691, las abundantes cosechas de trigo en los alrededores de la villa de Leyva se malograron a causa de una plaga de polvillo, causada por el hongo *Ustilago tritici*. El cronista del siglo XVIII, Basilio Vicente de Oviedo, relató el fin de esta bonanza triguera que relaciona con un eclipse que ocurrió el 23 de agosto de ese año (Figura 4):

Acaeció un horrendo eclipse de sol que agotó toda aquella tierra en el malogro de sus abundantes cosechas en los trigos; al comenzar a granar sus espigas se llenaba la caña de un polvillo de color de tabaco que impidiendo la producción de sus granos quedaban vanas sus aparentes espigas y frustradas las esperanzas de los labradores; epidemia que duró mucho tiempo en todo este Reino y en particular en el país de dicha villa, por lo que vino su descaecimiento y escasez suma, por lo que desertaron muchos de sus moradores quedaron desiertas sus casas y labranzas, arruinándose los más de sus edificios, por lo que se redujo su población a un arrabal. (Cuervo 1984, 119-120)

La villa de labradores estuvo dedicada desde su fundación al cultivo del trigo. Fue su valle una de las mayores zonas de producción de trigo junto con los pueblos de indios alrededor de la capital provincial. Aún quedan algunos pocos molinos, testigos de esta historia.

Entre 1694 y 1703, esta misma plaga de polvillo acabó con los cultivos de trigo en la provincia de Santafé, sin que hubiera más remedio que nombrar una intercesora milagrosa para tratar de resolver esta situación (Saldarriaga 2011), la famosa Virgen del Campo, que aún se conserva en la antigua recoleta franciscana de San Diego, antes en la sabana y ahora en pleno y congestionado centro internacional de Bogotá.

Figura 4. Villa de Leyva, 1969.



(Foto: Armando Matiz, Boyacá 1965).

Estas crisis en la producción de trigo en el siglo xvii, de acuerdo con Mora (2015), fueron “motivadas por la disminución de la mano de obra indígena, las sequías y la plaga del polvillo” (135). Una vez superadas, zonas como la villa de Leyva recuperaron su producción al inicio del siglo xviii, cuando otros factores serán los que intervengan en la producción de harinas en el Nuevo Reino de Granada.

De las tres últimas décadas del siglo xviii y la primera del xix, en los actuales Andes orientales, la historiadora Marta Herrera afirma lo siguiente:

En 1776 se experimentó un riguroso verano [...] y hubo escasez general. En muy pocos lugares la continua sucesión de días calurosos y noches particularmente frías perdonó los cultivos. [...] En la ciudad

de Tunja y su comarca fue la hambruna tan temeraria [...] que se morían; los más de necesidad. Se le llamó el año del hambre. (56)

En la relación de mando del arzobispo-*virrey* Antonio Caballero y Góngora de 1789, se hace un recuento de las acciones emprendidas por los *virreyes* para revertir la compra de harina que se hacía a los ingleses en el puerto de Cartagena de Indias desde 1739, y que había arruinado la producción interna del altiplano. No obstante las medidas de protección, la producción de Santafé no alcanzaba para el abasto de la capital y el de Cartagena, lo que llevó a promover mejoras en la agricultura, con el fin de que el puerto pudiera abastecerse de la producción interna, en especial en tiempo de guerra. Con todo, el arzobispo-*virrey* reconoció que el principal renglón de rentas del arzobispado lo constituían las cosechas de trigo (Colmenares 1989).

Por lo tanto, la producción de trigo en la sabana de Bogotá estaba limitada no solo por la competencia de los trigos importados desde territorios ingleses o la producción de la vecina Tunja, sino por las condiciones ambientales, pues la nubosidad y la humedad, tanto del suelo como de la atmósfera, fueron factores que impidieron obtener granos de calidad de un cereal de secano, como el producido en la villa de Leyva (Mora 2019).

En 1956 existían en Colombia, especialmente en los departamentos de Boyacá, Nariño, Cauca y en zonas de Cundinamarca, 225.000 ha sembradas. Para el 2016, apenas quedaban 6.195 ha destinadas a un nicho especializado de repostería y pastelería, y al mejoramiento de harinas, con lo cual es un cultígeno en peligro de desaparecer (Álvarez y Chaves 134, 2017), pese a su larga —aunque desconocida— historia y la de los cambios en las formas de producción y en la comida del mundo andino desde el siglo XVI.

Resulta cuando menos curioso que en esa misma década el arqueólogo español José Pérez de Barradas expresara sobre la alimentación de los muiscas y la de los campesinos del altiplano lo siguiente:

La dieta era apta para vivir pero inapta para desarrollar un cierto vigor físico y mental [...]. No hay que creer que hicieran tantos estragos el régimen colonial ni que los males del presente se deban a la perduración de las malas costumbres, porque lo cierto es que el indio o mestizo de Cundinamarca y Boyacá, ya sea rural, ya sea urbano, se alimenta mal. (Pérez de Barradas 1950, 297)

Aun cuando la teoría humoral ya había perdido vigencia, y en un paisaje dominado por el trigo, que de paso daba cuenta del éxito de la introducción inicial de los cultígenos europeos en el siglo XVI, el concepto de los alimentos indígenas era bastante similar en el XVII y en el XX.

REFLEXIONES FINALES DESDE LA PIEDRA DEL MOLINO

En el siglo XVII, Tunja era conocida por sus panes y sus paños, incluido el apacible valle de Saquencipá en donde se ubica la villa de Leyva con sus molinos de trigo, hoy convertidos en hoteles. El trigo fue el principal cultivo, arma de introducción de un mundo cultural y biológico europeo, con el que también llegaron al altiplano del Nuevo Reino las formas de producción sustentadas en el trabajo indígena.

Las nuevas Europas de Crosby no solo se ubicaron en los territorios australes del mundo con sus estaciones. En el valle central del Anáhuac, en el corazón del Tahuantinsuyo y en el altiplano de los Andes orientales, los conquistadores pudieron reproducir los cultivos europeos, principalmente el trigo, tanto por razones económicas y culturales como de salud.

Desde la fundación de las ciudades de Santafé y Tunja en el Nuevo Reino de Granada en los años treinta del siglo XVI, el imperialismo ecológico se hizo presente en el altiplano a través de distintos animales de pastoreo y carga, y de cultígenos entre los que se destacó de manera contundente el trigo. Su producción implicó la organización del trabajo indígena, el cambio de la siembra en camellones al cultivo de secano alrededor de los *pueblos de indios*, y la importación de tecnología para el procesamiento del trigo, la fabricación de harinas y la producción de pan.

El trigo no fue solamente un producto que alteró el ambiente, la economía y la alimentación del mundo andino, sino punta de lanza de la penetración cultural europea y la conformación de un ambiente castellano en el altiplano. La harina de trigo era, además, la única de la cual se podía fabricar el sustrato eucarístico, la hostia, en encomiendas y haciendas que pronto empezaron a ser controladas por las comunidades religiosas, que participaban activamente de los circuitos de producción de trigo y la comercialización de harinas.

Sumado a esto, el Concilio de Trento convertiría al *Corpus Christi* en representación y fiesta religiosa, la más importante de este mundo rural andino, sin perjuicio de otras divinidades auxiliares. El trigo

desplazó en la cultura alimentaria y simbólica al maíz prehispánico. La salud y las necesidades de la *temperie* de los conquistadores, basadas en las teorías humorales de la época, demandaban esta transformación del paisaje, la alimentación y la cultura.

El siglo XVII trajo distintos problemas para el trigo, debido a su cultivo intensivo, por un lado, y el creciente consumo de pan en las ciudades y las malas cosechas por sequías o plagas que limitaban la producción de harinas, por el otro. El trabajo indígena en los extensos campos de trigo de las encomiendas y los *pueblos de indios* transformó el paisaje del altiplano y financió el esplendor de la ciudad de Tunja, sede de los conquistadores convertidos en encomenderos.

Todo este mundo, cuidadosamente representado en el recinto urbano de la ciudad y en los *pueblos de indios* —donde se concentró a la población, a través de los campos, por caminos, montañas y lagunas (que fueron desecadas)—, tuvo una prueba definitiva en los meses centrales de 1633, cuando se presentó la llamada Peste General que terminó de diezmar a los indígenas, siendo especialmente virulenta en la provincia de Tunja, debido a la mayor concentración de población y la mayor movilidad de los actores del mundo andino. La peste de 1633 marcó el declive definitivo de la población indígena en la provincia y, con ella, del mundo al cual sustentaba, produciendo el decaimiento económico y social de los encomenderos y, en resumen, la ruina de la ciudad que iniciaría una prolongada decadencia urbana. Un año antes, una sequía había contribuido al desabastecimiento de las ciudades. Como tantas otras veces a lo largo del siglo XVII en el cultivo intensivo del trigo, el hambre y la peste marchaban juntas en esta crisis de subsistencia.

Las medidas de las autoridades de Santafé para intervenir en la regulación del mercado del trigo y garantizar la siega fueron constantes a lo largo del siglo XVII en diversos campos, como la regulación de la comercialización de harinas y la falta de mano de obra indígena para la realización de la siega, directamente asociada con la catástrofe demográfica de las poblaciones indígenas del altiplano.

La producción de trigo en la región se recuperaría en el siglo XVIII, cuando inicia el auge demográfico mestizo. Sin embargo, en el ilustrado siglo, los problemas fueron de otra índole, en especial la competencia de las harinas inglesas introducidas a través de sus enclaves del Caribe, más baratas para su transporte que la producida en el reino, lo que

desencadenó numerosos planes virreinales para mejorar la producción, el transporte y el almacenamiento de las harinas, introduciéndose los barriles, planes todos ellos componentes del reformismo borbónico.

El trigo se mantendría durante todo el siglo XIX, ya en la República. Desde 1950, las hectáreas de trigo en los departamentos de Boyacá, Nariño, Cauca y Cundinamarca han decrecido dramáticamente, principalmente debido a las importaciones y la ausencia de las cadenas de producción de harina y molinos tecnificados. En las regiones que conformaron la vasta provincia de Tunja, se sigue manteniendo una tradición panadera y repostera. En la zona andina de Venezuela, aún existe el famoso “Pan de Tunja”, eco lejano de aquel verde paisaje andino teñido de amarillo.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Archivos y bibliotecas

Archivo General de Indias (AGI), Sevilla.

Fondo Audiencia de Santafé No. 533, legajo 1, folios 89v-90r [1549].

Archivo General de la Nación (AGN), Bogotá, Sección Colonia.

Fondo Abastos, legajo 9, folios 825v-868r [1618].

Fondo Abastos, legajo 9, folios 2v-11r [1620]

Fondo Abastos, legajo 149, folios 644- 670r [1652].

Biblioteca Nacional de España (BNE), Madrid.

Valencia, Pedro de. *Descripción de Indias Tomo I. Descripción de la ciudad de Tunja, sacada de las informaciones hechas por la justicia de aquella ciudad en 30 de mayo de 1610 años* ff. 242v-267v; *Relación de Santa María de Leiva* ff. 267v-269r [Manuscrito]. Siglo XVII. Mss/3064.

Fuentes primarias

Castellanos, Juan de. 1997. *Elegías de Varones Ilustres de Indias*. Bogotá: Gerardo Rivas Moreno editor.

Colmenares, Germán. 1989. *Relaciones e informes de los gobernantes de la Nueva Granada Tomo I*. Bogotá: Biblioteca Banco Popular.

Friede, Juan. 1968. “Las Ordenanzas de Tunja, 1575-1576”. *Boletín Cultural y Bibliográfico* 8: 139-162.

García, Gregorio. 2017. *Origen de los indios del Nuevo Mundo* [1607]. México: Fondo de Cultura Económica.

- Otte, Enrique. 1992. *Cartas privadas de emigrantes a Indias. 1540-1616*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispano Americanos.
- Simón, fray Pedro. 1981. *Noticias historiales de las conquistas de tierra firme en las Indias Occidentales Tomo IV*. Bogotá: Biblioteca del Banco Popular.

Fuentes secundarias

- Abarca, Karelys. 2006. “Economía agraria en América Latina: del ecologismo prehispánico a la modernidad globalizadora”. *Revista Venezolana de Análisis de Coyuntura* 12: 195-206.
- Aguilar-Robledo, Miguel. 1998. “Ganadería, tenencia de la tierra e impacto ambiental en una región fronteriza de la Nueva España: la jurisdicción de la villa de Santiago de los Valles de Oxitipia, 1527-1921”. *Estudios Geográficos* 59, 230: 5-34.
- Álvarez, David y Melisa Chaves. 2017. “El cultivo de trigo en Colombia: su agonía y posible desaparición”. *Revista de Ciencias Agrarias* 34: 125-137. DOI: <http://dx.doi.org/10.22267/rcia.173402.77>
- Avellaneda, José Ignacio. 1993. *La jornada de Jerónimo de Lebrón al Nuevo Reino de Granada*. Bogotá: Banco de la República.
- Boada, Ana María. 1987. “Marín: Un asentamiento indígena en el Valle de Samacá (Boyacá)”. *Boletín de Arqueología* 1: 27-44.
- Boada, Ana María. 2006. *Patrones de asentamiento regional y sistemas de agricultura intensiva en Cota y Suba, Sabana de Bogotá (Colombia)*. Bogotá: Fundación de Investigaciones Arqueológicas Nacionales, Banco de la República.
- Boada, Ana María. 2018. “Control sobre tierras, sistemas de camellones, canales y mano de obra durante el periodo prehispánico en la Sabana de Bogotá, Colombia”. *Latin American Antiquity* 29: 660-680. DOI: <http://doi.org/10.1017/laq.2018.44>
- Brading, David A. 1991. *Orbe indiano. De la monarquía católica a la república criolla, 1492-1867*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Brizuela Molina, Sofía. 2019. “‘Para reparo de tanta doncella’. El origen de la vida conventual femenina en Tunja (1571-1636)”. *Theologica Xaveriana* 187: 1-28. DOI: <https://doi.org/10.11144/javeriana.tx69-187.prtid>
- Bruegel, Martin. 2004. “Alimentary identities, nutritional advice, and the uses of history”. *Food & History* 2: 105-116.
- Carmona, Juan. 2008. *Iconografía de los santos*. Madrid: Akal.

- Colmenares, German. 1984. *La provincia de Tunja en el Nuevo Reino de Granada, ensayo de historia social (1539-1800)*. Tunja: Biblioteca de la Academia Boyacense de Historia.
- Crosby, Alfred. 1999. *Imperialismo Ecológico: la expansión biológica de Europa, 900-1900*. Barcelona: Crítica.
- Cruz, Juan Pablo. 2017. "Alimento, mestizaje y cultura. Una aproximación a la historia de la alimentación en la Santafé del siglo xvii". *Boletín Museo del Oro* 57: 4-57.
- Cuervo, Luis Augusto. 1984. *Doctor Don Basilio Vicente de Oviedo un escritor colonial*. Bogotá: ABC.
- De Paz, Manuel. 2013. "El trigo de los pobres. La recepción del maíz en el viejo mundo". *Batey: Revista Cubana de Antropología Sociocultural* 5, 5: 142-174.
- Diamond, Jared. 2016. *Armas, gérmenes y acero*. Bogotá: Penguin Random House.
- Earle, Rebecca. 2012. *The Body of the Conquistador. Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America 1492-1700*. Cambridge: Cambridge University Press.
- Eugenio, María Ángeles. 1977. *Tributo y trabajo del indio en Nueva Granada*. Sevilla: Escuela de Estudios Hispano Americanos.
- Fernández-Armesto, Felipe. 2010. 1492. *The Year the World Began*. New York: HarperOne.
- Francis, J. Michael. 2002. "Población, enfermedad y cambio demográfico, 1537-1636. Demografía histórica de Tunja: Una mirada crítica". *Revista Fronteras de la Historia* 7: 13-76.
- Gamboa, Jorge. 2010. *El cacicazgo muisca en los años posteriores a la Conquista: del sihipkua al cacique colonial 1537-1575*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Gobernación de Boyacá. 1965. *Boyacá. Promesa industrial y turística de Colombia*. Bogotá: Italgraf.
- Herrera, Marta. 2007. *Ordenar para controlar. Ordenamiento espacial y control político en las llanuras del Caribe y en los Andes Centrales Neogranadinos. Siglo xviii*. Medellín: La Carreta.
- Langebaek, Carl Henrik. 2019. *Los Muiscas. La historia milenaria de un pueblo chibcha*. Bogotá: Debate.
- Larsen, Clark Spencer. 2001. *Bioarchaeology of Spanish Florida. The impact of colonialism*. Gainesville: University Press of Florida.

- Legast, Anne. 1996. “El animal en la sociedad muisca”. En *Bioantropología de la sabana de Bogotá siglos XIII a XVI D.C.*, editado por ICANH – Colcultura, 21-39. Bogotá: Colcultura.
- López, Mercedes. 2000. “El tiempo de rezar y el tiempo de sembrar: el trabajo indígena como otra práctica de cristianización durante el siglo XVI”. *Anuario Colombiano de Historia Social y de la Cultura* 27: 27-67.
- Lovera, José Rafael. 1999. “Alimentación e historia en la Venezuela colonial. El caso de los panes”. En *Para una historia de América. Volumen III. Los nudos* (2), coordinado por Alicia Hernández, Ruggiero Romano y Marcello Carmagnani, 73-97. México: El Colegio de México.
- Martínez, Abel y Edward Manrique. 2014. “Alimentación prehispánica y transformaciones tras la conquista europea del altiplano cundiboyacense, Colombia”. *Revista Virtual Universidad Católica del Norte* 41: 96-111.
- Meco, Ramon, Carlos Lacasta y Marta Moreno. 2011. *Agricultura ecológica en secano, soluciones sostenibles en ambientes mediterráneos* Madrid: Mundi-Prensa.
- Melville, Elinor G. K. 1999. *Plaga de ovejas. Consecuencias ambientales de la Conquista de México* México: Fondo de Cultura Económica.
- Mora, Katherinne. 2015. *Prácticas agropecuarias coloniales y degradación del suelo en el Valle de Saquequipá, Provincia de Tunja, siglos XVI y XVII*. Bogotá: Editorial Universidad Nacional de Colombia.
- Mora, Katherinne. 2019. *Entre sequías, heladas e inundaciones. Clima y sociedad en la Sabana de Bogotá, 1690-1870*. Bogotá: Centro Editorial Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia.
- Newson, Linda. 1993. “The Demographic Collapse of Native Peoples of the Americas 1492-1650”. *British Academy* 81: 247-288.
- Ortiz, Milena. 2009. “Abastecimiento alimentario en Santafé colonial”. Trabajo de grado para obtener el título de historiadora. Pontificia Universidad Javeriana, Bogotá.
- Orwell, George. 1974. *The Road to Wigan Pier* (1936). Londres: Penguin.
- Patiño, Víctor Manuel. 1969. *Plantas y animales domésticos en América equinoccial. Plantas introducidas. Volumen 4*. Cali: Imprenta departamental.
- Pérez de Barradas, José. 1950. *Pueblos Indígenas de la Gran Colombia Volumen 1*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas-Instituto Bernardino de Sahagún.

- Pérez, María de los Ángeles. 2009. “La historia de la historia de la alimentación”. *Chronica Nova* 35: 105-162.
- Restrepo de Fuse, Cecilia. 2012. “El mestizaje culinario en las crónicas de la capital del Nuevo Reino de Granada”. *Boletín de Historia y Antigüedades* 855: 323-353.
- Rodríguez, Lorena. 2019. “La construcción del paisaje agrícola prehispánico en los Andes colombianos: el caso de la Sabana de Bogotá”. *Spal. Revista de Prehistoria y Arqueología* 28: 193-215.
- Rohland, Eleonora. 2020. ¿Historia entrelazada y el medio ambiente? Transformaciones socioambientales en el Caribe, 1492-1800. Bielefeld: Kipu-Verlag.
- Saldarriaga, Gregorio. 2011. *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada siglos XVI y XVII*. Bogotá: Editorial Universidad del Rosario.
- Saldarriaga, Gregorio. 2015. “El trigo en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII: imposición y establecimiento de un eje alimentario entre las poblaciones indígenas”. En *Una obra para la historia: Homenaje a Germán Colmenares*, editado por Diana Bonett, 57-84. Bogotá: Universidad del Rosario.
- Satizábal, Andrés Eduardo. 1993. *Molinos de trigo en la Nueva Granada siglos XVII-XVIII*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Tovar, Hermes. 1988. *No hay caciques ni señores*. Barcelona: Sendai ediciones.
- Trujillo, Enrique, Edgar Torres y Juan Conde. 1990. *El trigo en la época colonial: técnica agrícola, producción, molinos y comercio*. Cali: Universidad de San Buenaventura.
- Tudela, Fernando. 1992. “El encuentro entre dos mundos: impacto ambiental de la conquista”. *Nueva Sociedad* 122: 198-209.
- Vargas, Luis Alberto. 2000. “El mestizaje de la alimentación en América Latina”. En *Historias de la Nutrición en América Latina*, coordinado por Héctor Bourges, José Bengoa y Alejandro O’Donell, 47-55. Buenos Aires: Sociedad Latinoamericana de Nutrición, Nutricia-Bagó.