



Boletín de Antropología Universidad de Antioquia

ISSN: 0120-2510

bolant@antares.udea.edu.co

Universidad de Antioquia
Colombia

Rueda Pimiento, Óscar Eduardo

Consideraciones en torno a la alimentación en la expedición de Gonzalo Jiménez de Quesada al interior de Colombia (1536-1537). Aportes para una antropología del asco
Boletín de Antropología Universidad de Antioquia, vol. 30, núm. 49, 2015, pp. 98-119

Universidad de Antioquia
Medellín, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=55740044005>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

Consideraciones en torno a la alimentación en la expedición de Gonzalo Jiménez de Quesada al interior de Colombia (1536-1537). Aportes para una antropología del asco¹

Óscar Eduardo Rueda Pimiento
Docente asistente en la Universidad
Pontificia Bolivariana, Bucaramanga.
Dirección electrónica: oscar.rueda@upb.edu.co

Rueda Pimiento, Óscar Eduardo (2015). "Consideraciones en torno a la alimentación en la expedición de Gonzalo Jiménez de Quesada al interior de Colombia (1536-1537). Aportes para una antropología del asco". En: *Boletín de Antropología*. Universidad de Antioquia, Medellín, Vol. 30, N.º 49, pp. 98-119.
DOI: <http://dx.doi.org/10.17533/udea.boan.v30n49a05>
Texto recibido: 28/10/2014; aprobación final: 15/01/2015

Resumen. Comer es un comportamiento cultural entre los seres humanos y por ello no podemos hablar de la alimentación como un aspecto del comportamiento que se limita a la nutrición, dejando de lado otras consideraciones. ¿Cómo podemos explicar que los mismos alimentos que son preferidos por ciertas culturas sean prohibidos o poco apetecidos por otras? O ¿por qué para otras gentes puede resultar repulsivo tener nuestros alimentos en su mesa y viceversa? El siguiente artículo explora diversos aspectos de la alimentación en la primera expedición europea que llegó al Nuevo Reino de Granada en marzo de 1537, al mando de Gonzalo Jiménez de Quesada; particularmente, se hace una aproximación a los aspectos que explican el hambre y los principios empleados para la selección o rechazo de los alimentos locales. De esta forma, se hace un aporte a la escasa investigación que existe en torno a la crisis alimentaria y a la alimentación durante la conquista del territorio.

Palabras clave: alimentación, hambre, asco, conquista e ideologías alimentarias.

1 El actual trabajo continúa un artículo publicado por la revista *Cambios y permanencias* (2012) y ofrece los resultados del trabajo de investigación realizado para recibir el título de antropólogo en la Universidad de Antioquia (2006).

Considerations about feeding in the conquest expedition led by Gonzalo Jiménez de Quesada into the interior of Colombia (1536-1537). Contributions to the anthropological studies of disgust.

Abstract. Eating is a cultural human behavior; because of this, we cannot speak about feeding as an aspect of behavior that is limited to nutrition. It is important not to overlook other considerations. How could we explain that the same food that is preferred by certain cultures is prohibited or less accepted by others? On the other hand, why for some people it can be repulsive to consider placing their own food on their table and vice versa? This article explores various feeding aspects in the first European expedition led by Gonzalo Jimenez de Quesada. It reached the New Kingdom of Granada in March 1537. The article particularly explores those aspects that explain hunger and the principles used to select or reject the local foods. It also represents a contribution to the limited research that exists around the food crisis and feeding during the conquest of the territory.

Keywords: feeding, hunger, disgust, conquest and food ideologies.

Considerações sobre a alimentação na expedição de Gonzalo Jiménez de Quesada dentro da Colômbia (1536-1537). Contribuições para uma antropologia da aversão.

Resumo. Alimentar-se é um comportamento cultural entre os seres humanos e por isso não podemos falar da alimentação como um hábito do comportamento que somente fala da nutrição, deixando de lado outras considerações. Como podemos explicar que os mesmos alimentos que são preferidos por algumas culturas sejam proibidos ou pouco desejados por outras? Ou, por que para outras pessoas pode ser nojento ter nossos alimentos em sua mesa e vice-versa? O seguinte artigo pesquisa sobre diversos assuntos na primeira expedição europeia que chegou ao Novo Reino de Granada em março de 1537, dirigidos por Gonzalo Jiménez de Quesada; sobretudo, se faz uma aproximação aos assuntos que explicam a fome e os princípios empregados para a seleção ou repulsão dos alimentos locais. Assim, se faz uma contribuição à pouca pesquisa que existe sobre a crise alimentar e à alimentação durante a conquista do território.

Palavras-Chave: Alimentação, fome, aversão, conquista e ideologias alimentares.

Introducción

En 1536, la ciudad de Santa Marta era el primer lugar de permanencia para muchos de los europeos que desembarcaban en territorio americano y esperaban poder integrar las diferentes huestes de conquista. Según los cronistas, la situación que la ciudad enfrentaba por la dificultad de mantener una población en permanente crecimiento y por la falta de un abastecimiento adecuado de alimentos resultaba alarmante. Estos problemas, sumados a la obligación de cumplir la promesa hecha a la Corona de enviar tropas para descubrir el interior del territorio, fueron las razones que motivaron al entonces gobernador de la ciudad, Pedro Fernández de Lugo, a organizar una expedición que, al mando de Gonzalo Jiménez de Quesada, se encaminaría por las rutas conocidas al interior del territorio. Dicha expedición se llevó a cabo en abril y más de un año les tomó a estos hombres llegar a la altiplanicie muisca; para entonces, del ejército originalmente compuesto por miles de soldados, solo sobrevivían 180

de ellos (Avellaneda, 1995): los demás se encontraban camino a la costa o muertos. Estos sobrevivientes harían historia por su actitud perseverante y valiente al enfrentar con templanza el hambre y otros inconvenientes ofrecidos por la aventura de la cual tratará el presente artículo.

Las muertes ocurridas durante esta expedición fueron interpretadas por algunos historiadores como el resultado de una empresa precipitada y descabellada. Sin embargo, los datos historiográficos existentes no confirman esta hipótesis; así, al menos, lo considera el historiador Juan Friede (1960). Los cronistas, por su parte, han sido enfáticos al identificar estas muertes como el resultado de los “muchos trabajos” necesarios para tal empresa y de los “males de la tierra”; tal es el caso de Aguado (1956), Castellanos (1955) y Simón (1981). Con todo, la hipótesis sobre la causa de aquellas muertes, que este artículo desarrolla, es la del hambre. Al respecto, el historiador José de Avellaneda afirma que las muertes por hambre en esta expedición fueron el producto de una mala alimentación y no de la falta de alimentos; se trata de una explicación sustentada en el balance de las muertes en comparación con los territorios que se recorrieron y en la distribución desigual de los sobrevivientes entre los diferentes grupos que conformaban el ejército (Avellaneda, 1995).

La mala alimentación es, desde luego, una hipótesis de gran poder explicativo. Al respecto, gran número de hombres murieron de hambre en territorios como Talamaneque y Sompallón, a orillas del Magdalena, y en el ascenso por la cordillera hasta entrar al altiplano muisca, territorios que por generaciones habían alimentado a numerosas culturas indígenas y donde el ejército se limitó a alimentarse agotando una “fracción de los recursos alimenticios” ofrecidos, incluso en momentos de crisis alimentaria y hambre extrema (Mead y Guth, citados por de Garine, 1999). Por el contrario, las muertes terminaron con el ingreso a la altiplanicie muisca, territorio donde abundaba el maíz y la carne de venados. Estos aspectos se ajustan en su conjunto a la interpretación de los hechos sostenida por Avellaneda (1995).

Este artículo, entonces, explora diversos aspectos de la alimentación en la primera expedición europea que llegó al Nuevo Reino de Granada (altiplano muisca), en marzo de 1537, bajo el mando de Gonzalo Jiménez de Quesada. En particular, se analizan los aspectos donde el hambre entró en juego y dichos aspectos se clasifican en un continuum que se extiende entre categorías que abarcan desde la “buena comida” hasta los “no alimentos”, esto es, desde las preferencias alimentarias hasta el displacer. Se trata, entonces, de un intento por reconstruir las tipologías empleadas para seleccionar los alimentos durante la expedición, usando la información disponible en las fuentes históricas, la etnohistoria y la historia de las mentalidades, entendida esta última como el estudio de los comportamientos colectivos, según lo sugiere Marc Bloch (Augé, 1996).

La elección de la etnohistoria obedece al interés de interpretar, en clave socio-cultural, el comentario escrito por los cronistas, es decir, entenderlo como perteneciente a una cultura particular y, en nuestro caso, foránea o en proceso de conforma-

ción. Con todo, el verdadero reto de volver a fuentes tan ampliamente consultadas como las *Crónicas de Indias* es formular preguntas nuevas y, retomando los hilos de la tradición, tejer con ellos “un lienzo que la tradición no podía tejer”, siguiendo la propuesta de Fernando Pessoa. Pensando en ello, y para facilitar el análisis de la información procedente de las fuentes, se relacionan los datos con los resultados de la investigación realizada por Teresa Castro (1996) sobre la cultura alimentaria en la Europa Bajo Medieval y con el trabajo de Ricardo Piqueras (1992) sobre los aspectos alimentarios de la conquista de Venezuela; trabajos consultados en búsqueda de orientaciones para clasificar los comportamientos descritos por los cronistas, en particular, los asociados al hambre y a las crisis alimentarias. Ciertamente, estos autores coinciden en caracterizar el régimen alimentario hispano como imbuido de una fuerte carga ideológica, aspecto que, ante el fracaso de las condiciones de estabilidad que caracterizan al buen comer y en momentos de hambre, dieron origen a una secuencia de conductas (Piqueras, 1992) o consumos sustitutos (Castro, 1996) improvisados y, sin embargo, recurrentes.

Como una primera hipótesis de trabajo, propongo la siguiente: la explicación del papel del hambre en esta expedición permanece oculta en los comentarios escritos por los cronistas y exige la lectura de las crónicas como textos narrativos en los que es posible interpretar los motivos para compartir y manifestar agrado, comprensión, celos o desagrado (asco) acerca del uso de los alimentos. Es decir, debe buscarse en ellas la comprensión de los principios que se emplearon para clasificar y jerarquizar los alimentos en la expedición que se estudia.

La tabla 1 muestra algunas de las categorías identificadas y de los alimentos representativos, según las fuentes consultadas:

Categorías	Alimentos representativos
Alimentos preferidos	Maíz / Carne de venados y algunos mamíferos domésticos (curies)
Alimentos ocasionales	Raíces y tubérculos / Pescados / Frutas y algunas legumbres
Alimentos sustitutos	Carne de caballos y algunas mascotas Tallos y hojas de bijao
Alimentos inadecuados	Pequeños reptiles, ofidios, mamíferos anfibios e insectos / Residuo cármicos como viseras y cuero de caballos y perros
No alimentos	Objetos de cuero (adargas y correas) / Canibalismo

Tabla 1. Categorías clasificatorias y alimentos representativos

Fuente: elaboración propia a partir de las fuentes consultadas.

El asco, al igual que el hambre, suele ser considerado una emoción de origen natural. Darwin, en *The Expression of the Emotions in Man and Animals* (1872), fue uno de los primeros estudiosos en formular una teoría con este postulado y sus ideas sobre el tema tienen hoy varios seguidores (Miller, 1992). De allí que el asco suele considerarse como una manifestación del comportamiento humano que trasciende a la cultura y que es ajena a los temas de interés de la investigación antropológica (White, 2000), situación que se refuerza gracias a la supuesta oposición entre naturaleza / cultura y emoción / razón, que persiste en gran parte de la literatura sobre el tema. Tal es el caso de Freud (Velasco, 2013) y de algunos antropólogos evolucionistas para quienes el asco y otras emociones asociadas a él (como el miedo, la contaminación y el tabú), son manifestación de conductas irracionales y, como tal, son componentes de una mentalidad “primitiva”, relativamente uniforme, sin interés e inaccesible a los métodos de análisis cultural (Lutz y White, 1986).

Con todo, esta aproximación al tema deja de lado un aspecto importante: las emociones como la felicidad, la sorpresa, el miedo, la ira, el asco y la tristeza son provocadas en condiciones culturalmente establecidas (Lutz y White, 1986). Es decir, el aceptar la existencia de preferencias y aversiones innatas no debería implicar el pasar por alto la importancia de la cultura en la comprensión del comportamiento alimentario de los seres humanos. Así, por ejemplo, el desarrollo de preferencias por productos amargos o irritantes (sabores frente a los cuales la evolución nos “programaría” para mostrar aversión, con el objetivo de evitar la ingesta de sustancias tóxicas) se explica por la acción de las “poderosas fuerzas sociales” que orientan el comportamiento alimentario; tal es el caso de la ingesta de café, tabaco, alcohol o de las especias picantes (García y Bach, 1999: 61).

Las cosas han cambiado un poco al respecto; hoy, gracias a la asociación del asco con el miedo y de la identificación de su importancia para comprender diferentes aspectos de la sociopolítica global (Bericat, 2005) y del estigma que recae sobre algunas enfermedades o grupos sociales (Goffman, 2006), se ha convertido en tema de interés para la antropología y la sociología. Esta llegada tardía a la disciplina no resulta difícil de comprender si se recuerda que algo similar sucedió con otras manifestaciones del comportamiento humano, como lo fueron el arte y la religión, y existen argumentos a favor de convertir el asco en un tema de interés para la antropología. Por un lado, el asco, al igual que el miedo, se manifiesta en el marco colectivo del grupo y como resultado de experiencias colectivas. Por otro, sin importar los intentos por establecer un origen evolutivo del asco y sus manifestaciones, no existen de momento resultados concluyentes que evidencien su origen natural.²

2 Así sucede con las teorías sociobiológicas y de la psicología evolutiva que quieren naturalizar el asco, sus principales detonantes y manifestaciones (náuseas, vómitos o necesidad de expulsar violentamente el contenido del estómago a través de la boca, sudores, desvanecimientos e inclu-

Según esto, y frente a los diversos intentos por naturalizar el asco y otras emociones humanas, podemos estar seguros de que la evidencia no soporta la teoría y de que, a menudo, la contradice. Siguiendo a Marvin Harris (1999), tenemos la certeza de que no existe un alimento en la tierra que no haya sido consumido por alguien y que no sea considerado “impuro” o peligroso para otro ser humano (ya se trate de lácteos, carnes, pescado, vegetales o insectos), y que algunas preferencias alimentarias, como el gusto por algunos gusanos o larvas, insectos o animales vivos y crudos, generan aversión y rechazo en otros miembros de la familia humana. A lo anterior se suma el hecho de que en el asco se expresa eso a lo cual Igor de Garine (1979) llama “arbitrario cultural”, es decir que, de depender exclusivamente de los mecanismos de la evolución biológica, muchos de los alimentos actuales habrían desaparecido de nuestro catálogo alimentario (citado por Fischler, 1995); en particular, algunos caracterizados por estar en mal estado o que pueden contener gérmenes y toxinas peligrosas para la salud.

Reconocida así la pertinencia del asco como tema de estudio de la antropología, es pertinente mencionar los antecedentes disciplinares en el estudio del tema. En el campo de la alimentación y de los estudios sobre prohibiciones alimenticias, la teoría antropológica clásica gira en torno a la obra *Bueno para comer* de Marvin Harris (1999), así como a la de algunos seguidores del estructuralismo de Lévi-Strauss, como Marie Douglas (1995) y Edmund Leach (1974). Este último trabaja más extensamente el tema de la contaminación. Sobre estas teorías se encontrarán referencias persistentes en el actual trabajo.

La buena alimentación: los alimentos preferidos

El maíz y la carne de venado fueron considerados alimentos esenciales en una buena alimentación durante la conquista del territorio americano. De allí que su participación preferencial e incluso redundante en las fuentes consultadas sea evidente (aspecto que no se repite con otros alimentos americanos también abundantes en los territorios recorridos). Además, comentarios repetidos por algunos autores corroboran el reconocimiento de la importancia de estos alimentos para los ejércitos europeos en tierras americanas (Castellanos, 1955; Simón, 1981; Piedrahíta, 1987). Su preferencia no representa, pues, ningún misterio, y resulta de más interés explicar los motivos y consecuencias que tiene esta predilección. Dentro de los aspectos más relevantes que deben mencionarse están los siguientes:

1. Fueron reconocidos como alimentos y su consumo no fue considerado perjudicial para la salud.

so el desmayo), asignándoles un carácter universal como mecanismo diseñado por la selección natural para evitar alimentos que pueden ocasionar enfermedades y muerte.

2. Se asemejaban o consideraban equivalentes a otros alimentos usados en el territorio de origen de los expedicionarios, de manera que no alteraban radicalmente la cultura alimentaria ni exigían modificarla.
3. Existía una experiencia anterior con estos alimentos o había un conocimiento sobre su empleo por parte de los indígenas del territorio, situación que permitía la posibilidad de aumentar sus condiciones de aceptación, gracias a la habituación y conocimiento de diferentes recetas que mejoraran sus propiedades organolépticas.

Los “buenos alimentos” son, ciertamente, aquellos que se adecúan mejor a las prácticas de abastecimiento y supervivencia privilegiadas en un ecosistema particular. En la expedición que se estudia, estas prácticas se refieren a la cacería, al “rancho”³ de alimentos cultivados por los indígenas y a la pesca (esta última mencionada en forma marginal). Desde luego, un comportamiento no excluye al otro y todos se encuentran al alcance para la mayor parte del ejército en territorio americano. Sin embargo, parece claro que durante el recorrido primaron ciertos comportamientos por contraste con otros (así sucedió con la cacería de animales de porte grande y con el empleo de cultivos indígenas). Por tal motivo, casi no se comentan actividades muy importantes para el abastecimiento de alimento, como la pesca.

La recolección de alimentos vegetales y la cacería oportunista son alternativas óptimas de abastecimiento para un ejército en permanente movimiento y requieren principalmente del empleo de alimentos cultivados, ya por trabajo propio o por trabajo de otros, y de alimentos no vegetales, como anfibios y pequeños reptiles, útiles de manera oportunista. Pero la recolección de alimentos vegetales y no vegetales supone un inconveniente: el ejército se encuentra en un territorio aún desconocido y no tiene gran conocimiento de las plantas y animales comestibles.

Es más, algunas muertes ocasionadas como resultado de un mal uso y consumo inadecuado de alimentos americanos habría motivado el desprecio por esta alternativa de supervivencia y de sus beneficios. Sucedió por ejemplo, en una expedición anterior, cuando el consumo “crudo” de yuca brava se consideró el culpable de varias muertes⁴ (Avellaneda, 1994); y sucedió, igualmente, en la expedición de la que nos ocupamos, según relata Juan de Castellanos, por causa del caimán —al intentar imitar el comportamiento de los indígenas, que hacían del caimán y otras carnes inusuales parte de su cena—: “aconteció también, deesta⁵ comida/ quedar no pocos hombres sin vida” (1955, 2: 385).

3 Ranchar o “renchar” es un uso eufemístico para referir el robo, frecuente en los soldados del siglo XVI y XVII, y a menudo criticado por algunos cronistas.

4 Fue durante la expedición de los Lugo por los alrededores de Santa Marta, donde se cree que entre 80 y 200 soldados murieron como resultado de haber comido yuca brava.

5 La transcripción respeta la ortografía y puntuación existente en la fuente consultada.

El hambre no es, por lo tanto, la única causa de muerte. Entendido esto, se comprenden mejor los motivos para el limitado uso que durante el recorrido existió de animales o plantas comestibles y no tóxicas, aunque poco conocidas por el ejército (especialmente por la parte menos experimentada y con muy pocos conocimientos respecto al territorio y sus alimentos); conocimientos que eran necesarios para comer bien y no morir en el intento.

El maíz no ofreció este inconveniente. Se aceptó fácilmente por sus similitudes con el trigo y porque la experiencia había permitido familiarizarse con él más de lo que fue posible con otros alimentos americanos, debido a su presencia permanente en todos los lugares donde avanzaba la conquista (Estrada, 1995). Como resultado de ello, la mayor parte del ejército no quiso comer alimentos distintos a maíz o carne obtenida mediante la cacería de venados y se despreciaron diversas alternativas de alimentos vegetales y animales menos apetecibles, pero abundantes en ciertos territorios (como lo fue el caso de la pesca).

Como consecuencia de lo anterior, el hambre acompañó al ejército en los ecosistemas donde la pesca era la principal fuente de alimento para los indígenas, debido a que se carecía de los conocimientos necesarios que permitieran practicar la pesca intensiva.⁶ Esta situación motivó el abandono de las orillas del río Magdalena y alentó al ejército a dirigirse en dirección a la sierra que se levanta en las vertientes de la cordillera Oriental. El hambre, sin embargo, no se detuvo. La mejor comida no era siempre la más saludable (nuestra crisis alimentaria actual resulta ilustrativa al respecto); este es el resultado de una cuestión crítica de la alimentación humana, donde las relaciones entre lo bueno y lo saludable no están necesariamente determinados para ofrecer correspondencias (Fischler, 1995). El recorrido por la sierra permitió al ejército tener mejor provisión de maíz, pero lo alejó de alimentos como venados, peces y caimanes, que eran necesarios para complementar una dieta rica en carbohidratos. El maíz, sin duda, sirvió para calmar el hambre, pero mantuvo intacta la necesidad de comer (para profundizar en este aspecto, sugiero consultar la obra del historiador José Ignacio Avellaneda [1995]).

El maíz aportaría otras satisfacciones, permitiendo llegar al hartazgo y a calmar el hambre. Esto, sumado a la crisis alimentaria experimentada durante gran parte del recorrido, son razones suficientes para explicar su preferencia. Frente a este comportamiento, las siguientes palabras del etnólogo francés Igor de Garine (1987) son pertinentes:

6 La pesca representa un aprovechamiento intensivo de los peces y otros animales acuáticos como tortugas y caimanes, abundantes a orillas del río Magdalena; aunque no existe un mayor testimonio entre los autores para interpretar por completo actividades ajenas a la cacería de animales de porte grande y recolección de maíz, las posibilidades de pesca estuvieron presentes como alternativa tan permanente y constante como otras actividades (Castellanos, 1955; Vargas de Machuca, 1892; Aguado 1956).

La preferencia por algunos alimentos y por determinados platos en los diferentes grupos humanos no supone en modo alguno que posean un valor nutritivo efectivo; de alguna manera este valor se da por añadidura. Lo que más a menudo se busca es un alimento que procure rápidamente una sensación de hartazgo. (1987: 5)

Es esta “monotonía del régimen alimentario”⁷ (Salrach, 2012) la verdadera responsable en diversos episodios de hambre, cuando la falta de estos alimentos se hizo sentir con mayor intensidad. Juan de Castellanos explica de esta manera la situación: “Más llevando vacías sus mochilas/ del grano que produce sementeras [maíz], / hambre y enfermedad los anihila [aniquila]; / incultas hallan todas las riberas, / por estar ya los pueblos conocidos / [y] en partes diferentes retraídos” (Castellanos, 1955, vol. 2: 450).

La importancia y elección de estos alimentos no se debió, en resumen, a que fueran abundantes y más nutritivos. Simplemente, se trataba de alimentos que se adecuaban más a las formas de abastecimiento y supervivencia adoptada por el ejército durante su recorrido y a su cultura alimentaria de origen. Por lo tanto, no es raro que pronto se les identificara con otros alimentos conocidos, como venados, conejos, tórtolas, palomas y perdices. Parece, incluso, que la importancia de estos alimentos disminuyó cuando el abastecimiento de trigo y ganado vacuno se hizo constante y abundante, primero en ciertas zonas y más tarde en todo el territorio; algo similar ocurriría con los alimentos ocasionales, como el maní y algunas raíces americanas (Rueda, 2006).

Cuando faltaba el pan: alimentos ocasionales

Al estudiar el hambre en la conquista del territorio americano enfrentamos diversas dificultades: al parecer, el hecho de que muchos de los relatos parezcan oscilar entre la exposición de la abundancia o la escasez, o lo que era considerado como tal por los españoles, puede corresponder a concepciones que denotan un esquema alimenticio vinculado a la cultura (Montanari, 2003). Complementariamente, existen dos manifestaciones de hambre claramente diferenciables según las situaciones: hambre oculta, asociada a la malnutrición por deficiencias o insuficiencias de micronutrientes (vitaminas y minerales), y el hambre crónica. En este aparte se tratarán los pormenores de la segunda.

En el recorrido iniciado en la ciudad de Santa Marta, en abril de 1536, una parte del ejército se dirigió a la provincia de Chímila y, en su ruta, dicha parte buscó

7 Massimo Montanari, citado por Josep Maria Salrach: “La monotonía del régimen alimentario siempre es un peligro para la supervivencia de los individuos. No únicamente porque una dieta variada es la única que permite un desarrollo equilibrado del organismo, sino también por la seguridad de disponer de comida, que es mayor cuando más variado es el abanico de recursos” (Montanari, 1993: 138).

acercarse a las riberas del río Magdalena; otra parte viajó en los bergantines, por mar. El objetivo era que ambas secciones pudieran continuar juntas, una vez que se encontraran en el pueblo de Talamaneque (a 80 leguas de Santa Marta). Aunque era un rumbo seguido por muchas expediciones para explorar el territorio, el recorrido no estuvo exento de dificultades: el calor, la falta de víveres, la humedad de la tierra y otros trabajos fueron algunas de ellas (Piedrahíta, 1987). La pérdida de algunos bergantines y de las provisiones transportadas en ellos explica en parte el hambre que pronto dificultó la marcha del ejército; fue ella la que permitió que se pusieran a prueba las diferencias existentes entre las culturas alimentarias americanas y europeas, que se probaran nuevos alimentos y que, en algunos casos, se abriera camino para un proceso de transculturación (Suárez, 2013).

El hambre, además de aparecer en el paso por varios territorios, se enmarcó en circunstancias distintas. Así, la experimentada a orillas del Magdalena no sería comparable a la existente en otros territorios, porque fue muy prolongada y estuvo acompañada por la escasez de los dos alimentos preferidos por los conquistadores: el maíz y la carne. En ausencia de ellos, dicha hambre pudo ser el estímulo necesario para aceptar comer otros alimentos, principalmente en la famélica muchedumbre compuesta por macheteros e infantería (por ser esta la parte del ejército que más limitado encontraba su acceso a alimentos “mejores”, como el maíz “rancheado” en las sementeras de los indígenas y la carne proveniente de la cacería).

Frutas y pescados fueron, por ejemplo, el regalo de los indígenas al ejército en diferentes provincias a orillas del Magdalena (Fernández de Oviedo, 1852); así ocurrió en el pueblo de Talamaneque (pueblo “vicioso” en todo género de frutas, según fue descrito por Fray Pedro de Aguado) y en la provincia de Sompallón (Simón Fray Pedro, 1981; Castellanos, 1955). Ambos alimentos son nuevamente mencionados como comida de los naturales en la altiplanicie de los muiscas y en los llanos de San Juan (Vargas de Machuca, 1892). Aunque solo existe registro del consumo de frutas en estos territorios, es muy posible que esta práctica no se encontrara confinada a los mismos y que su limitada mención se deba a otros aspectos (Rueda, 2006).

Raíces, tallos y legumbres fueron otros alimentos ocasionales consumidos en el recorrido. El reconocimiento de algunos de estos alimentos como “comidas de indios” o “chucerías” sugiere cierto desprecio compartido por algunos cronistas hacia el alimento procedente de las labranzas indígenas; ciertamente, como se explica en otro lugar (Rueda, 2012), esta práctica creó una dependencia indeseada entre el ejército europeo y los indígenas. Lo mismo sucedió con “legumbres” y “raíces” como el frijol y la papa (Patiño, 1964).

Por otra parte, un error común de muchas expediciones europeas fue interpretar exclusivamente como alimento cultivado y útil el circunscrito a las labranzas y poblaciones indígenas, algo común solo con el maíz y algunos tubérculos; ello ocasionó el desconocimiento de otros alimentos de origen vegetal no circunscritos

a sementeras indígenas, como el bijao, y de otras plantas útiles, como el palmito, abundantes en el territorio gracias a las prácticas de cultivo no intencional que incluían el ayudar y permitir su crecimiento en los alrededores de los territorios habitados, así como su manejo constante para el cubrimiento de necesidades de los pobladores. Este error, posiblemente, tuvo su origen en ciertas creencias sobre el territorio americano que llevaron a considerarlo como una extensión del paraíso terrenal (Acosta, 1998; Echeverría, 2006) y por el etnocentrismo que juzgó a los indígenas como inferiores, “bárbaros” poco capaces de mantener comportamientos orientados a mejorar el entorno y, en consecuencia, a despreciar sus conocimientos y sus formas de emplear los recursos.

Así, los alimentos ocasionales fueron considerados alimentos no adecuados para calmar el hambre, solo útiles para entretener el paladar mientras se encontraba un “mejor alimento”. Se trataba de alimentos complementarios y, en consecuencia, prescindibles. De tal modo que algunos de origen vegetal, como las “frutas”, “verduras” y “raíces” fueron ampliamente empleados durante el recorrido, aunque la valoración negativa que se hizo de ellos fue casi generalizada, motivada en este caso porque se les veía como alimentos poco apetecidos, es decir, con algún efecto sobre el “hambre”, aunque ineficaces para colmar el “apetito”. Es precisamente esto lo que marca la diferencia entre apetito satisfecho y hambre; distinción que no fue desconocida para algunos cronistas (Castellanos, 1955; Simón, 1981).

Evidentemente, la cultura alimentaria de indígenas y europeos no solo se diferenció por sus ecosistemas diferentes, sino también por poseer organizaciones sociales, ideológicas y alimenticias distintas.⁸ De allí que una dieta a “raja tablas” (compuesta casi exclusivamente por frutas y verduras) hubiera podido ocasionar efectos indeseados que desanimaron pronto su empleo como alimento; efectos que fácilmente pudieron ser confundidos con síntomas de envenenamiento, en virtud de las cualidades digestivas de algunos de estos alimentos (reconocidas por cronistas como Fernández de Oviedo y José de Acosta) y también como consecuencia del poco conocimiento que se tenía sobre las plantas útiles del territorio.

Estos temores y prevenciones pueden ser resultado de experiencias anteriores, como lo sucedido en la expedición de “pacificación” conducida por Alonso Luis de Lugo donde murieron soldados intoxicados con “yuca brava” debido a que desconocían el procedimiento utilizado por los indígenas para extraer las toxinas del tubérculo (Simón, 1981; Castellanos, 1955, vols. 2 y 4).

En conjunto, esto explica que el hambre imperara en los territorios donde los conquistadores se sintieron obligados a despreciar fuentes importantes en la alimentación de los indígenas, aspecto en el cual adquirieron importancia los sistemas clasificatorios que les fueron asignados a los productos alimentarios, donde la

8 Al respecto, sugiero consultar el trabajo de Perla Petrich (1987).

alimentación se regía por principios que establecían lo que se debía y no se debía comer. Esta separación se aplica incluso en los momentos de crisis alimentaria e implica aspectos que van más allá de la utilidad necesaria e inmediata del alimento como vehículo de nutrientes: tal es el caso de la moralidad y valoración de un comportamiento como civilizado o no (Jáuregui, 2008; Sierra, 2013; Suárez, 2013).

Frente a lo anterior, el comentario escrito por Oviedo y Valdés para explicar la superioridad de los cultivos europeos frente al maní de los americanos resulta bastante ilustrativo de la importancia que tienen los alimentos como marcadores de identidad durante los primeros años de la conquista: “Los cristianos poco caso hacen de ella, si no son algunos hombres bajos, ó muchachos, ó esclavos, ó gente que no perdona su gusto a cosa alguna” (Oviedo, 1852, vol. 1: 274). Ciertamente, la comida era uno de los principales criterios de la cultura occidental para situar a los otros en los escalafones de la humanidad (Echeverría, 2006).

En fin, solo el tiempo y las experiencias sirvieron para atemperar el gusto y atenuar estos prejuicios. Sucedió, por ejemplo, con el maní, considerado por José de Acosta como una de diversas raíces (o comida de debajo de la tierra) que apenas compensaría la escasez de almendras, nueces y avellanas (Acosta, 1962).

El gusto por la carne de caballo: los alimentos sustitutos o no “tan buenos”

El caballo y otros sustitutos cárnicos, como los perros y los gatos, fueron alimentos comunes durante la fase crítica del hambre en la Conquista (Piqueras, 1992). Dado que el recorrido que nos ocupa inició en 1536, desde ese momento se volvió urgente preparar un número suficiente de caballos que pudieran servir como animales de carga, auxiliares de cacería y como animales útiles e importantes para someter a los indígenas del territorio. El uso de estos animales como alimento fue contrario a sus propósitos originales y, como tal, en algunos momentos de la expedición llegó a ser considerado un delito (Castellanos, 1995 vol. 2; Simón, 1981, vol. 3). Esto último sirve como indicativo de lo extendida y peligrosa que resultaba para el ejército esta práctica, especialmente cuando la falta de alimentos se prolonga por largo tiempo.

En relación con las cualidades equinas como alimento, se llegaron a afirmar varias cosas. Según Juan de Castellanos, comer carne de caballo equivalía a comer una cara y apetitosa “golosina” (Castellanos, 1955, vols. 2 y 4), señalando quizás que en el contexto era un error hacer uso de estos animales como alimento y reconociendo, sin embargo, su importancia como alternativa por causa del hambre. Algo similar sugeriría el comentario de Fray Pedro Simón, para quien la ingesta de carne de caballo se trataba de un “refresco” útil durante la prolongada falta de alimentos (Simón, 1981, vol. 3). En síntesis, se criticó este comportamiento por privar al ejército de animales importantes para las campañas de conquista y no como un comportamiento ofensivo al trasgredir tabúes alimentarios; los cronistas,

inclusive, consideraron esta carne como un “preciado regalo” (Aguado, 1956, vol. 1), especialmente para aquellos europeos enfermos y sanos a quienes el hambre mantenía en aprietos.

Los cronistas explican el consumo de carne de caballo como un resultado del hambre. Se sacrificaron equinos y su empleo como alimento ocurrió de forma oportuna en situaciones excepcionales, como cuando el caballo que pertenecía al caporal Martín Loperó, muerto en el ascenso a la altiplanicie muisca, sirvió “de refresco, sin perdonar tripas y cuero” (Simón, 1981, vol. 3: 147). Este acontecimiento también sería mencionado por Juan de Castellanos: “Hasta las uñas fueron sustanciales / Y no menos las partes genitales” (Castellanos, 1955, vol. 2: 493).

Ahora bien, los motivos para considerar a los perros como alimento sustituto fueron diferentes. Ciertamente, su participación como alimento fue circunstancial y existen pocas pistas sobre los motivos y propósitos de su participación en la expedición. Entre los posibles motivos estarían el de su uso como mascotas, como auxiliares en la cacería y, finalmente, como guardines entrenados para avisar con sus ladridos de las posibles amenazas y ataques indígenas a los campamentos, es decir, como armas de guerra. Esta última ocupación fue la que les asignaron los cronistas que más tiempo se alejan del momento de la expedición. Con todo, no existe acuerdo entre ellos acerca de su participación en la misma: Castellanos no los nombra, pero Aguado sí. Simón y Fernández de Oviedo, por su parte, afirman que al menos uno de estos animales fue usado como alimento, en este caso, como consecuencia de la extendida hambre a la que fueron sometidos los soldados mientras se encontraban a orillas del Magdalena. Así, mientras el ejército caminaba a orillas del río, durante diez días, bajo una lluvia intensa y abriendo caminos entre el monte espeso y sin poblar, “el mejor manjar que tuvieron en aquellas diez jornadas fue un perro que acaso se había ido con ellos” (Oviedo, 1892: 382). Carne, tripas, pellejo, pies y sangre: nada se desperdició de aquel animal (Simón, 1981, vol. 3: 127-128).

El anterior relato sugiere dos cosas. Primero, es evidente que, al igual que en el caso del caballo, algunas partes del cuerpo del animal fueron merecedoras de una valoración menor a otras y seguramente no todas las partes del perro se podrían clasificar en la misma categoría de “alimento sustituto”, existiendo una valoración diferencial para la carne proporcionada por el perro, según su ubicación anatómica y sus características; esto hace que el desprecio fuera superior por los genitales, el cuero y las pesuñas (o pies), a los cuales se dedican comentarios semejantes a los empleados para los alimentos “malos” o inadecuados. Podemos acudir en este caso al simbolismo para encontrar una respuesta explicativa. Segundo, es claro que su uso como alimento ocurrió exclusivamente en situaciones extremas.

Los alimentos de emergencia o sustitutos se encuentran, así, asociados a períodos de escasez. Algunas veces se hace referencia a su prohibición como alimento, un comportamiento asociado al asco, y otras veces se explica su prohibición como el resultado de los importantes servicios que estos animales brindaban y que

exigía mantenerlos vivos para el ejército. Esta es la diferencia entre el consumo de ciertas mascotas, como los perros y los gatos, y los caballos, siendo el consumo de estos últimos “oportunistas” (cuando la causa de su muerte fue accidental); en general, existió un interés por proteger estos animales en los momentos de hambre extrema, situación que se explicaría, siguiendo a Marvin Harris, por su “utilidad residual”: como armas, por su utilidad auxiliar en la cacería, o por sus aportes a la supervivencia material de la expedición y el aprovisionamiento de otros alimentos importantes, como los venados: “Un caballo que no es comido, gana batallas y ara campos. Es una criatura noble” (Harris, 1999: 217).

Las situaciones donde se menciona el uso de mascotas como alimento, en este caso, de perros (Fernández de Oviedo, 1852, vol. 2; Simón, 1981, vol. 3; Piedrahíta, 1987, vol. 1) y gatos (Piedrahíta, 1987, vol. 1) son diferentes. Por supuesto, su aporte como alimento para el ejército es poco al ser animales que, comparativamente con los venados y los caballos, suministran muy poca carne útil y esta es de escasa calidad. Por otro lado, su reconocimiento como mascotas (animal que en algún grado convive con los seres humanos) debe ser un aspecto importante al calificar las resistencias culturales que pudieron existir en el momento de aceptar su consumo. Además, es probable que al ser animales carnívoros compitieran con sus dueños por el consumo de la carne (alimento a menudo escaso), convirtiendo su compañía en un placer costoso.

No es lo mismo comer carne de caballo que comer plantas “alucinógenas” y sapos “venenosos”: los alimentos inadecuados

Ratones, murciélagos, lagartijas y, en menor medida, sapos y fieras, como caimanes y osos hormigueros, o algunas raíces o tallos, como el bijao, componen la lista de alimentos “malos” o “inadecuados”. Estas especies no fueron de uso cotidiano y, como tal, no hubo mucho conocimiento sobre las mismas; por ello es complicado establecer su aporte real a la expedición en su calidad de alimento. Además, las referencias en la literatura son imprecisas (no se sabe la identidad real del animal al cual los autores se refieren simplemente como “lagartija” o “ratón”): acaso por “ratón” se refirieran a alguno de los roedores de gran tamaño que existen aún en Colombia y por “lagartija” identificaran a la iguana y no a cualquier otro lagarto de pequeño tamaño. De igual forma, estos alimentos son mencionados exclusivamente durante la fase crítica o de entrada al mundo de los alimentos “marginales” (Piqueras, 1992: 86).

En general, el empleo de estas especies como alimento se considera una transgresión a las sanas costumbres del gusto e higiene alimentaria, aunque no se oponen abiertamente a la cultura alimentaria de origen. Algunos de ellas, como es el caso de los ratones, ya participaban en Europa como un recurso extremo tras agotar otras

fuentes posibles de alimento y antecedieron al consumo de otros productos nocivos o no-alimentos, asociados a la fase agónica o de hambre extrema (Castro, 1996).

Por supuesto, el hambre es el principal incentivo para probar nuevas alternativas alimentarias y, sin embargo, esta necesidad se suele satisfacer con alimentos con los cuales ya existe cierta familiaridad, como los caballos y los perros (Agüero, 1956, vol. 1; Simón, 1981, vol. 3). Por otra parte, el bijao y otras raíces “no cultivadas” del territorio avivaron ciertos prejuicios y fueron menospreciados por ser alimentos silvestres, que se producían aparentemente sin intervención del trabajo humano, siendo menos valorados que los alimentos cultivados.

Los insectos, también, fueron evitados y considerados plagas; se les interpretó a menudo como una molestia y no fueron considerados alimentos con las características exigidas por una buena alimentación, ubicándolos en la categoría de alimentos inadecuados (Castellanos, 1955, vol. 4; Simón, 1981, vol. 3). Sobre este particular, Vladimir Acosta afirma:

Los verdaderos monstruos, que acosan y desesperan a los españoles, sobre todo al penetrar en el continente y explorar las zonas tropicales húmedas y boscosas, son en verdad pequeños, casi invisibles: mosquitos, garrapatas y sobre todo niguas. Los mosquitos acuden en nubes espantosas y pican a través de las ropas, las garrapatas atacan a hombres y animales, y las niguas, animales repugnantes como pocos, se meten entre las uñas de los pies, escoriándolos, reproduciéndose en ellos sin cesar, generando un prurito incontenible y llegando incluso a hacer imposible la marcha. (Acosta, 1998: 259)

En cuanto a las “fieras”, el reto era vencer la inexperiencia y el temor. Esto explica su consideración como alimentos “malos” y, en su mayoría, como animales impopulares. Además, algunas experiencias con estos alimentos fueron negativas y pudieron mermar el entusiasmo por aprovecharlos. Este fue el caso del caimán y de otros alimentos similares (Castellanos, 1955, vols. 2 y 4).

Se evidencia además, en los alimentos que conforman esta categoría, un importante aumento en la diversidad de fuentes de carne animal, el consumo de las cuales se desprecia en condiciones normales como resultado de las valoraciones sobre su calidad y procedencia. Estos son aspectos que caracterizan la crisis alimentaria y que, según Julián López, haciendo referencia a las ideas de Edmund Leach sobre el tema, “producen una doble expansión que amplifica el universo de las carnes comestibles provocando que lo lejano se acerque y que lo cercano se aleje” (López, 2005: 62).

El gráfico 1, a continuación, extiende estos análisis a los alimentos de origen no vegetal consumidos durante la expedición.

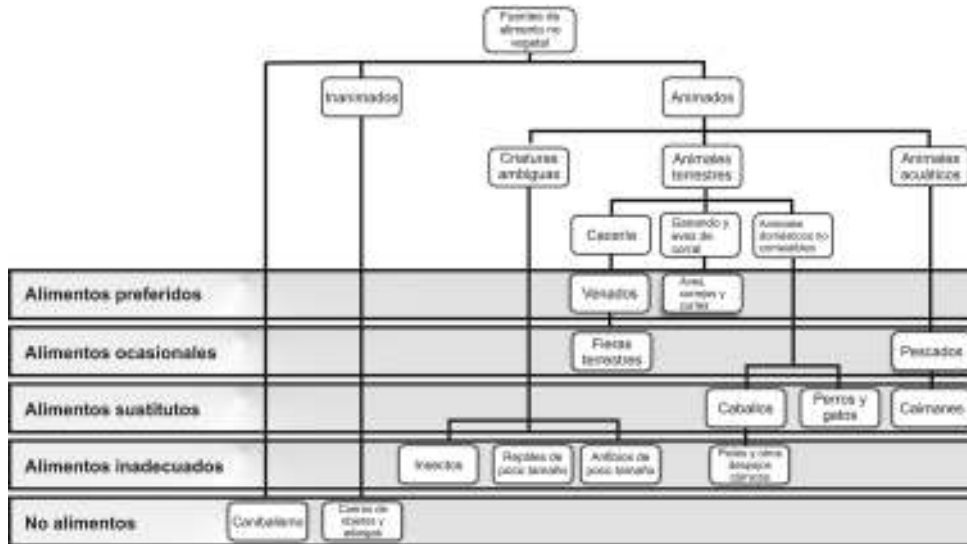


Gráfico 1. Distribución por categorías de las fuentes de alimento no vegetal

Fuente: elaboración propia a partir de las fuentes consultadas.

Aquí, el asco rige, según lo muestra el gráfico 2. Es un comportamiento que los cronistas consideran repulsivo, aunque justificable. Al respecto, Fray Pedro Simón es elocuente al afirmar que el hambre era tal que “no había sapo ni culebra ni otro animal venenoso e inmundo que no probasen” (Simón, 1981, vol. 3: 109).



Gráfico 2. Distribución de los alimentos en los vectores del hambre y del asco

Fuente: elaboración propia a partir de las fuentes consultadas.

Los no alimentos

Cada cultura alimentaria ordena, clasifica y establece categorías de alimentos, la más general de las cuales es la distinción entre lo comestible y lo no comestible (alimentos y no alimentos). En este caso, abandonar la frontera de lo comestible e intentar calmar el hambre con “no alimentos” (González, 2009) supone aventurarse más allá de ciertos “límites culturales” y de los “marcadores culturales” que durante la Conquista fueron importantes para definir las identidades (Saldarriaga, 2011; Suárez, 2013).

El canibalismo y el consumo de no alimentos marcarían, así, el límite entre la “mala alimentación” y la muerte por inanición. Tales fenómenos fueron descritos como la consecuencia del hambre extrema, siendo criticados con vehemencia. Algunos autores, incluso, no dudaron en emplear adjetivos que asociaban al hambre con la violencia y la ira, describiéndola como “rabiosa” y usando la expresión “rabiar por hambre”. Fue el caso de Fray Pedro de Aguado, según el cual

había y hubo hombres que por conservar su vida procuraban con diligencia ver y saber si acaso se quedaba algún muerto, a cuyo cuerpo acudían y cortaban y tomaban de él lo que les parecía, con lo cual oculto y escondidamente guisándolo, y aderezándolo al fuego, comían sin ningún asco ni pavor sus propias carnes, y hubo y es sobrevino un tiempo en que considerando la canina hambre que entre los españoles había, miraban cada uno de su persona temiendo que el hambre no fuese causa de recibir por mano de sus propios compañeros la muerte. (Aguado, 1956, vol. 1: 225)

Por su parte, Fray Pedro Simón consideró estos comportamientos como el resultado de la “rabia del hambre” y de los “trabajos que habían llegado al superior estado de miseria” (Simón, 1981, vol. 3: 109). Tanto en Aguado como en Simón se describen comportamientos frente a los cuales las circunstancias no aminoraron su rechazo, convirtiéndose en algo común que los autores, usualmente comprensivos, mostraran su desagrado con orgullo.

Sobre el tema, vale la pena recordar que la antropofagia —real o no— y diversas prácticas alimentarias de los indígenas fueron el punto clave en la constitución de una república indígena diferente de la de los españoles. Esto fue una respuesta a las motivaciones prácticas que tomó la conquista y a la necesidad de establecer una causa jurídica de la guerra y la explotación, de la conquista y dominación del Nuevo Mundo (Suárez, 2013; Jáuregui, 2008).

El hambre, entonces, fue considerado el responsable de estas conductas que los cronistas prefirieron asociar con la irracionalidad y la locura. Así se entendió la anécdota en que el general Quesada, viendo a su gente tan fatigada, mojada y sin comida, “hizo poner unas calderas al fuego y coser en ellas las adargas y las demás cosas de cuero que llevaban” (Simón, 1981, vol. 3: 127-128; Castellanos, 1955, vol. 2: 484-485). Tanto podía el hambre, afirmaba el cronista.

Consideraciones finales: contribuciones para una antropología del asco

El tema del hambre es considerado, a menudo, un campo de investigación circunscrito a la fase biológica de la alimentación o, al menos, escasamente relacionado con la fase cultural de la misma; incluso, en este último caso, se suele limitar la importancia de la cultura a un reconocimiento de la relación entre economía, desigualdad y hambre. Como resultado de ello, los comportamientos que responden a momentos de hambre extrema y de crisis alimentaria se consideran más relacionados con el instinto de supervivencia y en ellos se observa su capacidad para convertir todo lo que se consume en igualmente sabroso. Esta idea se sustenta en la asociación de la gastronomía como origen del impulso cultural y del hambre como resultado absoluto de un estímulo fisiológico. La primera asociación es correcta, pero la segunda solo lo es parcialmente. Esto es así porque el hambre y la cultura no corren nunca de manera paralela.

Fuertemente vinculada al apetito, al gusto, al asco y a otros principios de jerarquización y clasificación de los alimentos, el hambre se convierte en una experiencia influida por la cultura (como sucede con otras emociones). Como resultado de ello, la alimentación se ha estudiado principalmente con el propósito de establecer las preferencias en el consumo de alimentos, preocupación muy adecuada para los casos en que los grupos no experimentan limitaciones en el ejercicio de sus preferencias, aunque tiene poca aplicación en casos donde, por encontrarse escaso o porque disminuye la calidad del alimento preferido, los grupos ponen en juego categorías de clasificación en las que los alimentos elegidos son considerados como alternativas marginales o impuestos por las circunstancias.

De manera que los alimentos elegidos en los primeros casos de forma positiva al ser considerados “buenos para comer”, pasan ahora a ser seleccionados según criterios como los de “sustitutos” (alimentos no tan buenos) o “inadecuados” (malos), sin que esto signifique que la posibilidad de elegir se pierda (aunque es necesario reconocer que en estos casos disminuye). Así, el consumo de alimentos no preferidos, “sustitutos”, “inadecuados” o “no alimentos” merece de nosotros una reinterpretación, dado que en su caracterización entran en juego experiencias fisiológicas y sensoriales percibidas en el momento de la ingestión y digestión: el tamaño, el color, la textura, el olor y el sabor, entre otros mencionados por los cronistas en sus descripciones de los alimentos americanos (Sierra, 2013). Adicional a esto, es importante recordar que el rechazo de algunos de estos alimentos se refuerza al oponerse a principios consagrados por la cultura, como lo son las formas de abastecimiento del alimento y el asco.

Con todo, no se debe olvidar que las fronteras entre estas categorías no son sólidas y el alimento “bueno” se puede rechazar cuando disminuye su calidad, situación por la cual el maíz se ve afectado cuando es obtenido como sobra del ali-

mento de los animales, como sucedió a veces en las expediciones de conquista; algo similar sucede con la carne procedente de ciertas partes de los animales (como lo muestran los análisis anteriores).⁹ Por lo demás, el gusto y el placer experimentados al comer ciertos alimentos son factores determinantes, aunque no exclusivos, en la elección y consumo de los mismos.

Ahora bien, la diferencia entre el alimento bueno, el alimento sustituto y el alimento inadecuado no es radical: es gradual. No ocurre así con la que existe entre los primeros y el “no alimento”.

El asco y sus manifestaciones más viscerales se reservan a las más extremas expresiones de diversidad en el comportamiento alimentario de los indígenas (imaginadas o reales): el canibalismo y el consumo de alimentos crudos forman parte de estas prácticas culinarias repudiadas. Refiriéndose al canibalismo, por ejemplo, el historiador Tzvetan Todorov (2003) afirma que este fue considerado una clara manifestación de inferioridad y sinónimo muchas veces de idolatría.

Este es un aspecto central en la asimilación del “otro” americano con las nociones prevalecientes de “salvajismo”, según lo sugiere el antropólogo William Arens (1981). De igual forma, el consumo de alimentos crudos fue usado como un recurso con el cual se intentaban resaltar las condiciones de vida “primitiva” de algunos grupos indígenas y, a menudo, estuvo presente en la caracterización de los monstruos humanos que habitaban el lejano Oriente y otros confines del mundo conocido, según el imaginario de la Alta Edad Media. En general, parece ser que el asco es importante para establecer una delimitación sociológica útil que justifica el proceso de conquista de América y, sin embargo, es letal en el momento de internarse en el territorio.

Entre comer la comida del otro y comer a la manera del otro existe una diferencia importante, una en la que el asco juega un papel fundamental y que durante el proceso de conquista fue reiteradamente empleada para establecer fronteras entre las culturas. El hambre sirvió como incentivo para superar varios de estos prejuicios. Algunos conquistadores, incluso, lograron aprender de los indígenas a sobrevivir, pero una gran parte del ejército, sin embargo, murió sin tener la oportunidad de abandonar el asco y otros prejuicios que reforzaban su resistencia a comer a la manera del otro, esto es, de ir más allá de comer alimentos americanos (comportamiento al cual se encontraban permanentemente obligados) y romper con la “monotonía” de su régimen alimentario, conducta que hubiera permitido su supervivencia.

9 Esto si se considera prudente extender los comportamientos estudiados en el consumo de perros y caballos, donde el uso de la carne, esto es, de la grasa, músculos y otros tejidos, preceden en importancia y preferencia a los despojos comestibles como el estómago, los intestinos, la piel y, especialmente, el aparato reproductor, varios de los cuales caen en la categoría de alimentos inapropiados o “malos”.

Sumando a esto, otro aspecto importante a tener en cuenta es el de la inexperiencia y, a menudo, el de la desconfianza en el momento de emplear alimentos desconocidos. Estas circunstancias limitaron el acceso a las fuentes de alimento empleadas por los pobladores del territorio y representaron renunciar a diversas alternativas para enfrentar el hambre. Casos como este fueron comunes en las orillas del río Magdalena, territorios donde el hambre acompañó todo el tiempo a la expedición, no por faltar “alimento” sino porque se despreciaron muchos alimentos cárnicos indígenas, como los caimanes, y otros de origen vegetal, como las “raíces de árboles y cogollos de bihao y otras yerbas no conocidas” (Castellanos, 1955, vol. 2: 466; Simón, 1981, vol. 3: 112).

Según esto, el hambre no siempre acontece como el resultado de la incapacidad para obtener cualquier alimento, sino como el resultado de situaciones donde las alternativas alimentarias preferidas se encuentran agotadas, son escasas o muy dispersas. Es decir, el hambre es el resultado de la incapacidad para conciliar estas preferencias y las realidades de los ecosistemas; el intento de preservar la cultura alimentaria de origen, entonces, explica las conductas inadecuadas que se asumieron durante diversos momentos de la Conquista.

Referencias bibliográficas

- Acosta, José de ([1950] 1962). *Historia Natural y moral de las indias*. Fondo de Cultura Económica, México.
- Acosta, Vladimir (1998). *El continente prodigioso*. Ediciones de la biblioteca – EBUC, Caracas.
- Aguado, Fray Pedro ([1581] 1956). *Recopilación Historia Vol. 1*. Empresa Nacional de Publicaciones, Bogotá.
- Arens, William (1981). *El mito del canibalismo: antropología y antropofagia*. Siglo XXI, México.
- Augé, Marc (1996). *Los “no lugares”: espacios del anonimato. Una antropología de la sobremodernidad*. Gedisa, Barcelona.
- Avellaneda, José Ignacio (1994). *La expedición de Alonso Luis de Lugo al Nuevo Reino de Granada*. Banco de la República, Bogotá.
- _____ (1995). *La expedición de Gonzalo Jiménez de Quesada al mar del sur y la creación del Nuevo Reino de Granada*. Banco de la República, Bogotá.
- Bericat, Eduardo (2005). “La cultura del horror en las sociedades avanzadas: de la sociedad centrípeta a la sociedad centrífuga”. En: *Reis*, N.º 110, pp. 53-89.
- Castellanos, Juan de ([1589] 1955). *Elegías de Varones Ilustres de las Indias Vol. 2 y 4*. Editorial ABC, Bogotá.
- Castro Martínez de, Teresa (1996). *La alimentación en las crónicas castellanas bajomedievales*. Universidad de Granada, Granada.
- Douglas, Mary (1995). “La estructura de lo culinario”. En: Contreras, Jesús (comp.), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona, Barcelona, pp. 171-199.

- Echeverría, Olaya (2006). "Europa y su percepción del Nuevo Mundo a través de las especies comestibles y los espacios americanos en el siglo xvi". En: *Historia*, Vol. 2, N.º 39, Santiago de Chile, pp. 531-556.
- Estrada, Julián (1995). *Mantel de cuadros: crónicas acerca del comer y el beber*. Colección de Autores Antioqueños. Ed. Seduca, Medellín.
- Fischler, Claude (1995). "Gastro-nomía y gastro-anomía: sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación contemporánea". En: Contreras, Jesús (comp.), *Alimentación y cultura: necesidades, gustos y costumbres*. Universitat de Barcelona, Barcelona, pp. 357-381.
- Friede, Juan (1960). *Descubrimiento del Nuevo Reino de Granada y Fundación de Bogotá (1536-1539)*. Banco de la República, Bogotá.
- García, Eugeni y Bach, Lorenzo (1999). "Preferencias y aversiones alimentarias". En: *Anuario de Psicología*, Vol. 30, N.º 2, Barcelona, pp. 55-77.
- Garine, Igor de (1987). "Alimentación, cultura y sociedad. El hombre y lo que come, alimentación y cultura". En: *El correo*, año xl, pp. 4-8.
- _____ (1999). "Antropología de la alimentación: entre naturaleza y cultura". En: *Alimentación y cultura: actas del congreso internacional*. Museo Nacional de Antropología, España, pp. 13-34.
- Goffman, Erving (2006). *Estigma, la identidad deteriorada*. Amorrortu, Buenos Aires.
- González, Isabel (2009). "The concepts of Food and Non-food: Perspectives from Spain". En: MacClancy, Jeremy M., Henry, Jeya y Macbeth, Helen (eds.), *Consuming the Inedible: Neglected Dimensions of Food Choice*. Berghahn, Nueva York, pp. 43-52.
- Harris, Marvin (1999). *Bueno para comer*. Alianza Editorial, Madrid.
- Jáuregui, Carlos (2008). *Canibalia: canibalismo, calibanismo, antropofagia cultural y consumo en América Latina*. Iberoamericana Editorial, Madrid.
- Leach, Edmund (1974). "Aspectos antropológicos del lenguaje: animales e injuria verbal". En: Lenneberg, Eric et al., *Nuevas direcciones en el estudio del lenguaje*. Revista de Occidente, Madrid, pp. 37-82.
- López, Julián (2005). *Carne y sangre animal en crisis alimentarias y rituales*. [En línea:] <http://e-spacio.uned.es/fez/eserv.php?pid=bibliuned:500383-Libros-5450&dsID=Documento.pdf>. (Consultada el 24 de noviembre del 2014).
- Lutz, Catherine y White, Geoffrey M. (1986). "The Anthropology of Emotions". En: *Annual Review of Anthropology*, Vol. 15, pp. 405-436.
- Miller, William (1999). *Anatomía del asco*. Taurus Editorial, Madrid.
- Montanari, Massimo (2003). *El hambre y la abundancia. Historia y cultura de la alimentación en Europa*. Crítica, Barcelona.
- Oviedo y Valdés, Fernández ([1535-1557] 1851-1852). *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra - firme del mar océano (vols. 1 y 4)*. Real Academia de Historia, Madrid.
- _____ ([1526] 1995). *Sumario de la natural historia de las Indias*. Universidad de Bogotá, Bogotá.
- Patiño, Víctor (1964). *Plantas cultivadas y animales domésticos en América equinoccial, Vol. 2*. Imprenta departamental, Cali.
- Petrich, Perla (1987). "Hombres de maíz, hombres de carne". En: *El correo*, año xl, pp. 10-13.
- Piedrahíta, Lucas ([1688] 1987). *Historia general de la conquista del Nuevo Reino de Granada, Vol. 1*. Carvajal, Cauca.

- Piqueras, Ricardo (1992). "Aspectos alimentarios de la conquista: la Venezuela de los Welser". En: García, Pilar y Izard, Miquel (comps), *Conquista y resistencia en la historia de América*. Universidad de Barcelona, Barcelona, pp. 77- 89.
- Rueda, Óscar (2006). *Del placer a la náusea. El empleo de alimentos en el ejército que acompañó a Gonzalo Jiménez de Quesada desde Santa Marta al territorio Muisca, abril de 1536 - mayo de 1539*. Universidad de Antioquia, Antioquia.
- _____ (2012). "Las fieras americanas y la conquista del territorio muisca". En: *Revista cambios y permanencias*, N.º 3 [En línea:] http://www.cambiosypermanencias.com/revistas/docs/Revista3_2012/Investigadores/7-OscarE-Rueda-fierasamericanaslaconquista.pdf. (Consultada el 23 de diciembre del 2013).
- Saldarriaga, Gregorio (2011). *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Editorial Universidad del Rosario, Bogotá.
- Salrach, Josep M. (2012). *El hambre en el mundo: pasado y presente*. Universidad de Valencia, España.
- Sierra, Luis (2013). La prueba, el gusto y el disgusto: contacto de Fernández de Oviedo y Cieza de León con los alimentos americanos a principios del siglo XVI. Presentado en: III Foro de Seguridad Alimentaria y Nutricional "Porque en el Sistema Alimentario todos nos enlazamos". Sede de Ciencias del Mar, Turbo-Urabá.
- Simón, Fray Pedro ([1627] 1981). *Noticias historiales de Tierra Firme en las Indias occidentales, Vols. 3 y 4*. Banco Popular, Bogotá.
- Suárez, Fernando (2013). "El cristiano, el indio y el indiano. La alimentación como protagonista social en la época de la conquista". En: *Pensar Historia*, N.º 2, Universidad de Antioquia, pp. 71-81.
- Todorov, Tzvetan (2003). *La conquista de América. El problema del otro*. Siglo XXI, México.
- Vargas de Machuca, Bernardo ([1599] 1892). *Milicia y descripción de las Indias Vol. 2*. Librería de Victoriano Suárez, Madrid.
- Velasco, Honorio (2013). *Hablar y pensar, tareas culturales. Temas de antropología lingüística y antropología cognitiva*. Universidad Nacional de Educación a Distancia, Madrid.
- White, Geoffrey M. (2000). "Emociones". En: Barfield, Thomas (ed.), *Diccionario de antropología*. Siglo XXI, México D. F., pp. 185 -186.