

Mujer preparando chocolate. Codex Tudela v. 1533.

Lo Sabroso y lo Asqueroso

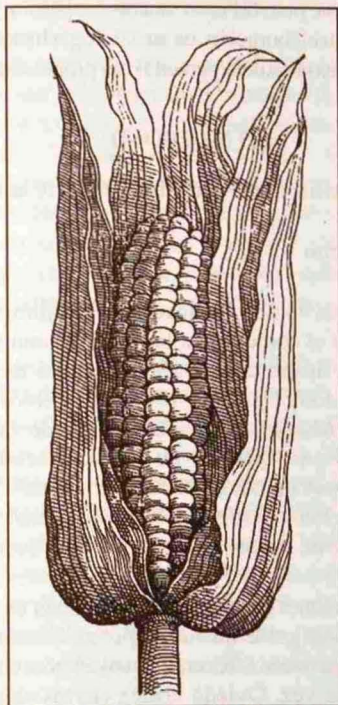
Luise Bénat Tachot

La temática de la gastronomía es, según Marcel Mauss, “*un fait social total*” (un hecho social total). Es decir, que al hablar de gastronomía debemos considerar los siguientes aspectos relacionados: el entorno natural-ecológico (la dimensión natural, geográfica, climática); las selecciones que opera el nativo entre lo comestible y lo tóxico; las técnicas utilizadas para la obtención o captura (caza, pesca, cultivo, recolección) de lo que se consume y también para que la transformación de lo producido cobre el estatuto de alimento: cocer, guisar, elaborar, sazonar. En efecto, no basta oponer lo crudo y lo cocido; los textos que estudiamos revelan cantidad de técnicas de cocción diferentes: asado, pasado por agua, hervido varias veces sucesivas, en sopa, potaje, etcétera. Aunque lo crudo también supone transformaciones del fruto bruto para hacerlo comestible, admisible, es decir, sufre transformaciones necesarias

como lavar, pelar, sazonar, que “humanizan” o “civilizan” el alimento.

Finalmente debemos considerar que existe un arte de la gastronomía más o menos complejo, que incorpora todo un conjunto de relaciones de sociabilidad y de implicaciones simbólicas a la hora de consumir alimentos –solo o colectivamente–, en el marco de ceremonias, banquetes o areitos. Los alimentos guisados, preparados, elaborados, se ingieren según normas y orden: más allá del apetito se construye el gusto, se busca el placer y se exhiben relaciones de poder a veces muy sutiles; es decir, que el gusto es una práctica distintiva como lo demostró Bourdieu.

También era cierto para las sociedades americanas el aforismo “dime lo que comes y te diré quién eres”



El maíz, HGNI, edición de Ramusio, Venecia 1556.

(aforismo de Jean Antelme Brillat-Savarin 1755-1826). La gastronomía, siendo el arte de comer bien implica normas éticas, simbólicas, que discriminan lo bueno, lo comestible, de lo innoBLE, los alimentos sucios, indignos de ser ingeridos. La pulsión del hambre, biológica, que se dice “apetito” se convierte en gusto (dimensión cultural), y en conveniencia (dimensión moral), en un mismo proceso histórico de socialización, y empalma con fuertes implicaciones espirituales y éticas.

Antes de entrar en el análisis importa recordar que, en la historia de la alimentación en Europa, la transición del siglo XV al siglo XVI fue de mayor relevancia. Se operaron grandes transformaciones, en términos planetarios, ya que se abrió, se dilató, el mundo y con ello fueron introducidas y luego aclimatadas decenas de especies botánicas y zoológicas (el pavo de América), y eso no solamente desde el Nuevo Mundo, sino también desde África y Oriente, a raíz de las grandes navegaciones portuguesas que se hicieron durante todo el siglo XV. No se trata aquí de detallar esta dimensión, pero sí, de recordar que los españoles tanto los que residirían en América como los

que vivían en Sevilla, por ejemplo, serían pioneros en esta transformación de la dieta. Con el siglo XVI se abre una verdadera mundialización culinaria, objeto de este estudio.

Este tema me preocupó bastante hace unos años, a partir de una crónica excepcional, la de Gonzalo Fernández de Oviedo¹. Oviedo es indudablemente uno de los autores de los llamados “historiadores primitivos de Indias”, como los quiso llamar Andrés González Barcia, en 1749, a la hora de editar un amplio conjunto de crónicas de Indias donde se encuentran más datos de este tipo.

Oviedo es el autor más prolijo por varias razones:

- La larga estancia de treinta y cinco años en las Indias le dio una extensa y rica experiencia en “estas materias”.
- Su preocupación personal, su gusto (supongo que si no era glotón, sí era goloso) por este sector de la vida social. Pudo experimentar cantidad de frutos y nuevos alimentos en su propia casa, como él lo afirma. Era guiado por esta curiosidad humanística, por la novedad.
- Su gran capacidad de observador, atento, minucioso, una capacidad analítica, gráfica, que pretende ser exhaustiva, hasta para dar recetas.
- La exacta conciencia de la utilidad de este tema medular a la hora de asentar la vida colonial; dicho de otra forma, comer es saber qué, cuándo y cómo comer: pretendía redactar en su crónica directrices alimenticias, saber insoslayable para el asentamiento de los españoles. Su obra se hacía no solo útil sino también utilitaria para sus lectores.
- La dimensión metafórica de la gastronomía: las metáforas de la ingestión, la digestión y del sabor –recurrentes bajo su pluma– hacen que lo que se come venga a ser metonímico del Nuevo Mundo en su totalidad. Nuestro autor invita al lector a sentarse a la mesa del Nuevo Mundo para saborearlo, ya que en sus descripciones pretende evocar todos los sentidos: el cuerpo y la dimensión sensorial son de particular relevancia.
- Finalmente, dicha dimensión favorecida por nuestro autor coincide con la preocupación que nos guía: saber descubrir a través de estos textos

¹ *Historia General y Natural de las Indias*. En adelante nos referiremos al libro de Oviedo con la abreviación HGNI, señalando, cuando sea pertinente, la edición correspondiente.

las representaciones del “otro”, lo cual abre una forma de proto-etnología histórica.

Así y todo, Oviedo es uno de los primeros cronistas que van a describir, y con más detalles, en la sección de la Historia Natural inspirada en el modelo pliniano -hasta con una serie de grabados intercalados en el texto, de plantas, hojas y frutos-, los diferentes productos que ofrece el Nuevo Mundo. El elenco que presenta se refiere sobre todo a las zonas donde residió más tiempo, a saber, tierra firme: la zona del Darién, la zona panameña, América Central-Nicaragua y las Antillas mayores. En cambio, tratándose de las zonas andinas o mexicanas, la dimensión histórica de los hechos de conquista sobrepasa los aspectos botánicos, zoológicos o etnográficos. Para Oviedo, cronista, el Nuevo Mundo es primero un conjunto de experiencias gustativas: gustar es testificar.

En artículos anteriores, en mi tesis o en mi libro sobre las singularidades de Nicaragua, había estudiado las vías retóricas, discursivas, que usaba Oviedo para dar a conocer experiencias muy diferentes, oponiendo la descripción de la piña como experiencia entusiasta y apología de lo sabroso, y el cacao -objeto complejo- como recorrido socio etnográfico que penetraba hondamente ciertos mecanismos sociales y hasta geopolíticos del grupo nicarao.

Quisiera optar por otro punto de partida, a saber, la línea de demarcación que separa lo sabroso, de lo asqueroso o sucio, es decir, interrogar las normas culinarias sociales y éticas que rigen los gustos, los comportamientos descritos y enjuiciados por los cronistas. ¿Qué es lo que se estima sabroso o asqueroso, a la hora de comentar la comida del otro, según qué criterios y con qué intencionalidad?

Para alcanzar este objetivo, me fundo sobre dos crónicas casi coetáneas, muy diferentes pero que no obstante pretenden un mismo objetivo: contar la totalidad de los hechos de los castellanos en América, en casi sesenta años de conquista, y describir la geografía y los usos y costumbres de sus habitantes. La *Historia General y Natural de las Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo fue publicada (la primera parte o sea 20 libros) en 1535 y 1547; la *Historia de las Indias* de Francisco López de Gómara tuvo una primera edición en Zaragoza en 1552². Ambas tuvieron un éxito que rebasó los límites de la península; fueron traducidas al italiano, al francés, recopiladas en colecciones de viajes (la de Oviedo en *Las Naviggatione et viaggi* de G.B. Ramusio y en Richard Eden, luego la de Hakluyt, y la de Gómara tuvo más de veinte ediciones en el siglo XVI). Ambas fueron a su vez las fuentes

de otros cronistas; pero difieren mucho en el estilo, y el marco conceptual de su elaboración, en su axiología historiográfica, así como en la experiencia personal del propio autor.

LO SABROSO

La actitud: entusiasmo y curiosidad ante la variedad

a) El entusiasmo

Muchos son los textos dedicados a los alimentos y su preparación en el conjunto de la *HGNI*. Como en el caso de la guerra y de las armas, alimentarse es un punto de conexión entre indios y españoles. Los alimentos ofrecidos por el Nuevo Mundo despiertan en Oviedo fascinación y entusiasmo perceptibles en términos como “buen manjar”, “buen sabor”, “de buen mantenimiento”, “de buena digestión”, “de buen bastimento”, “muypreciado manjar”, “dulce y bueno de comer”, “sabe muy bien”, etcétera.

Pocas observaciones condenan o descalifican un alimento, tampoco a los indígenas que los ingieren. Casi la totalidad de estas descripciones ofrecen comentarios entusiastas. Si alguna que otra vez, Oviedo critica ciertos alimentos, el reproche consiste en su baja capacidad nutritiva o su falta de sabor: las ostras de las Indias son insípidas e indigestas, el maní de la Española es “de mediocre sabor y de poca sustancia”; “et de la *guama*, suerte de algarroba declara, “la he probado, pero paréceme que es más para los gatos monillos que no para hombre” (p.254 TI).

Los alimentos del Nuevo Mundo son, pues, a menudo, la ocasión de una descripción halagüeña, ditirámica, como es el caso de la piña. El conjunto de frutas, verduras, carnes y pescados, da lugar a descripciones que relatan la experiencia gustativa del autor, además de las numerosas comparaciones o analogías con los productos de Europa: el *guanábano* se compara con “la nata”; la piña tiene “un olor mixto con membrillos e duraznos o melocotones”; el *munonzapat*, “un olor a las narices e cabeza que el algadía o almizcle no se le iguala”; las bebidas son también evocadas según el mismo procedimiento retórico de una loa hiperbólica con su séquito de comparaciones: la *chicha* es mejor que la sidra “es mejor que la sidra o vino de miel que hacen y beben en Vizcaya”.

Tal discurso elogioso y descriptivo a la vez, tal apología de la tierra del Nuevo Mundo y sus tesoros tienen obvia intención. Se trata de integrar dichas novedades en el imperio de César. Nos encontramos aquí con la forma más potente de la metáfora de un canibalismo imperial.

² F. López de Gómara, *Historia de Indias, Historiadores primitivos de Indias*, II, Madrid, 1946 (BAE, Atlas- XXII); usaremos la sigla *HI*.

b) Fundamento de este entusiasmo, la *curiositas*.

Esta actitud, muy próxima a la de Pedro Mártir, la vemos expresada por el humanista veneciano Giovanni Battista Ramusio, para quien el corresponsal americano predilecto era Oviedo, “nuestro don Gonzalo”. Esta actitud la comparte con otros humanistas italianos amigos suyos como Pietro Bembo o Priuli, que promueven la idea según la cual todo lo que existe en el mundo está a disposición del hombre, (europeo por supuesto) capaz de descubrir y apreciar, saber entender y sentir las cosas (T.1 p.224)³.

Oviedo se vale de un método descriptivo que imita el modelo pliniano. Desde el árbol, su cultivo, la fruta y un mundo de sabores; a título de ejemplo se puede mencionar el *mamey* y el desafío retórico para expresar los sabores inéditos desconocidos con sistemas analógicos complejos: mezclas (por ejemplo de la fruta *managua* dice: “El sabor desta fruta es muy mejor que de uvas moscateles”, de la *guanábana* expresa: “Manjar de dentro es como de natas, esta comida o manjar se deshace luego en la boca como agua con un dulzor bueno”; de la *batata* comenta: “una *batata* curada no es inferior en el gusto a gentiles mazapanes”

El paladar –y Oviedo es un hombre de paladar fino y afirma ser amigo de probar cosas– es el lugar de sensaciones que intenta discernir con sutileza. Obviamente importa la experiencia personal del autor, promotor de las frutas y demás alimentos; (aunque el propio Oviedo reconoce que es más amigo de las frutas que de la carne). Filtra una verdadera poética del Nuevo Mundo en dichas descripciones gustativas; en tela de fondo permanece una forma de lirismo admirativo hasta cuando evoca el *manatí*, que sabe a atún, o el *encubertado*, que tiene “sabor a cabritos”.

La prosa es, en este momento, una prosa exaltada, fogosa, lírica, con unos ribetes exóticos que exhibe al Nuevo Mundo como materia gustosa (dirá más tarde que las guerras del Perú le desagradan y entristecen y que prefiere contar y describir lo que puede recrear al lector, la agricultura, por ejemplo. Ramusio dice lo mismo en el libro III). Oviedo declara

que son cosas notables y de las que yo huelgo mas de escribir que no de las pasiones destas

gobernadores y capitanes que por estas Indias militan, diré aquí de tres animales de tierra firme⁴.

El mundo de la industria indígena

La transformación de los productos para generar los alimentos supone la descripción de procesos a veces largos y complejos, que reúnen todas las etapas de fabricación de lo que consume el indígena y al cual el europeo debe aclimatarse. Es así como se lee toda una reconstrucción cinética del indígena industrial del cual los españoles van a aprender: Oviedo observa con suma minucia y precisión de qué manera los indígenas siembran, cultivan, cosechan, transforman y fabrican; traza así el retrato del *homo faber* en movimiento. Capítulos ejemplares son los que se refieren al maíz, la yuca y el cacao.

La experiencia personal opone a Oviedo y a Pedro Mártir y Gómara, frente a todo un mundo de sabores y sensaciones que se transcriben y deben agradar y admirar al lector amante de las novedades. Pero hay más, se trata también de recalcar las técnicas indígenas, que, tanto como los alimentos fabricados, estimulan la curiosidad y el interés de Oviedo. En dichos capítulos, como se puede ver en el cultivo de la yuca y su transformación, el indio es una mano, un *homo faber*, un fabricante: el español aprende de él cómo hacerse con la naturaleza americana. En este caso, el indígena es astuto e industrial cazador (la caza de las aves ánsar), pescador (el uso del pez reverso), agricultor o cocinero.

Oviedo pone tanta atención y admiración en describir el árbol o la fruta, como en detallar los procedimientos de su transformación y los resultados obtenidos. El mismo entusiasmo para evocar la naturaleza se observa para los alimentos derivados fabricados por nativos y nativos; la misma admiración por la abundancia inédita del mundo americano se encuentra al tratar de la habilidad e industria de los indios y de las indias en sus oficios de transformación y, más aún, en su capacidad para resolver las situaciones de penuria.

La descripción de la fabricación de la *chicha* es integralmente transcrita en el capítulo XXVIII de las *particularidades* de los indios de Cueva⁵. Con el uso de vocabulario técnico y

³ Así en López de Gómara “Pocos hombres hay, si ya no viven como brutos animales, que no se pongan alguna vez a considerar sus maravillas, porque natural es a cada uno el deseo de saber. Empero unos tienen este deseo mayor que otros, a causa de haber juntado industria y arte a la inclinación natural; y estos tales alcanzan muy mejor los secretos y causas de las cosas que naturaleza obra”, López de Gómara, *HI, op.cit.* proemio a A Don Carlos, Emperador de Romanos, Rey de España, Señor de las Indias y Nuevo Mundo.

⁴ HGNI, *op.cit.* t.2, p.429.

⁵ HGNI, *op.cit.* t.3, p.342- sq.

preciso detalla todas las etapas de fabricación, y asienta una simetría perfecta con Europa. La conclusión se impone: “a mi parecer es de mejor sabor e más substancia que la sidra o vino de manzanas que se hace e beben en Vizcaya o que la cerveza o biara que beben los ingleses e en Flandes (que todo lo uno e lo otro he probado e bebido)”⁶.

La fabricación del vinagre a base de maíz requiere larga fermentación al sol; “queda hecho buen vinagre e tura muchos días que no se daña e corrompe, ni afloja de su ser que tuvo cuando mejor fue”⁷; la sal que fabrican los indios de Cueva es excelente:

*...son los indios grandes maestros de hacer sal del agua de la mar e tan diestros que no pienso yo que les hacen ventaja los que en tal ejercicio entienden en el dique de Jelanda, cerca de la villa de Mediolburque porque la sal de los indios es tan blanca cuanto puede ser la nieve y es mucho mas fuerte e no se deshace tan presto como la que he dicho. Yo he visto muy bien la una e la otra e la he visto hacer a los unos e a los otros y he comido de ambas*⁸.

Para los indios de las Islas, “muy acostumbrada cosa es a los indios saber hacer sal en muchas partes destas Indias, en las costas de la mar, cociendo el agua della, y así lo acostumbraron hacer en esta isla”⁹. Los indios de la costa del Pacífico utilizan la harina de maíz la cual mezclada con agua no sólo es bebida muy nutritiva (“un brebaje bueno con que se sostienen”), sino que también tiene el poder de limpiar el agua salobre: “ningún daño hará al que lo bebe ni oler mal”. Los cristianos y Oviedo la utilizaban con los mismos fines¹⁰. Diversidad, ingeniosidad y adaptación son actitudes recurrentes en este conjunto de textos; el caso del pescado curado que preparan los indios de Castilla del Oro es ejemplar:

Los indios adoban el pescado y lo hacen cecial (pescado seco) sin le echar sal. Y es desta manera: abren el pescado y cavan tierra hasta un palmo en hondo y cúbrenlo allí de tierra e está así enterrado

*cinco o seis días e a cabo dellos sacan lo curado y sale mejor que el muy buen pescado cecial de Galicia o Irlanda e tan enjuto: y se tiene después así todo el tiempo que quieren. Esto se hace donde he dicho, en la cual tierra nunca llueve e a donde adoban e curan el pescado como está dicho es apartado de la costa de la mar cincuenta pasos mas o menos*¹¹.

Es notable el razonamiento interpretativo que generan dichas descripciones bajo la pluma de Oviedo: los indios no fueron informados por las autoridades del viejo mundo; este continente vivió aparte, por lo tanto, ellos inventaron técnicas sustitutivas: sin sal pueden hacer pescado curado, como sin vid saben fabricar vino, sin manzanas consiguen obtener sidra, etcétera.

El caso de la yuca cuya cadena de producción y transformación está descrita minuciosamente permite confirmar esta capacidad para fabricar de forma inventiva y eficaz; dicho capítulo ofrece especial relevancia para la historia de las civilizaciones precolombinas de la zona caribeña.

Se observa que la preocupación —en fin de cuenta eurocéntrica, pero es el caso de todos los cronistas— por encontrar un equivalente al pan de Europa, permite destacar de qué manera un cultivo agrícola se transforma en cultura social (el maíz, o el cacao): el cronista recalca y restaura actividades esenciales de la vida indígena con sus implicaciones sociales.

Oviedo insiste sobre el orden, la economía del movimiento, el rigor, la disciplina. En el caso del cacao se destacan la delicadeza y sutileza del movimiento del trabajo de las indígenas y de las negras; lo mismo en la técnica para sembrar el maíz, aunque los actores americanos nunca oyeron hablar ni de Plinio ni Teofrasto: “Esto guardan los indios enteramente, porque por cuenta echan los granos, como lo he dicho. Asimismo guardan otra regla los indios, que es de Teofrasto, el cual dice que más fructuoso es sembrar rala la simiente e cubrirla bien, que sembrar mucho y espeso y dejarlo descubierto”¹².

⁶ HGNI, *op.cit.* t.3, p.322-

⁷ HGNI, *op.cit.* t.3, p.322-

⁸ HGNI, *op.cit.* t.3, p.325.

⁹ HGNI, *op.cit.* t.1, p.151

¹⁰ HGNI, *op.cit.* t.1, p.229

¹¹ HGNI, *op.cit.* t.1, p.196

¹² HGNI, *op.cit.* t.1, p.227

La siembra del maíz, como la de la yuca, se hace según la luna:

*Siempre cuando han de sembrar, es al principio de la luna porque tienen por opinión, que así como ella va creciendo, así lo hace la cosa sembrada... siémbrese o pónese siempre después que la luna ha hecho e se muestra nueva e lo mas presto que ser puede en los días que cresce hasta el lleno della, pero nunca en la menguante*¹³.

Dicha información no viene acompañada de ningún comentario cultural o religioso, Oviedo elude dicha dimensión. Las diferentes transformaciones de la planta se contabilizan. Con la yuca, derivan siete productos diferentes; unos cayeron en el olvido ya pocos decenios después de la Conquista. La diferencia entre la yuca de tierra firme y la tóxica de las Islas transforma las prácticas culinarias: en el caso de las Islas se hace pan cazabi y tortillas, después de estrujar con el cibucán la yuca rallada; en tierra firme, la yuca se come como tubérculo pasado por agua o asado y se ahorran estos trabajos largos y penosos: «No curan dello por no perder tiempo, pues que como he dicho la comen, sin hacerla pan, cocida e asada sin la exprimir ni hacer las diligencias que convienen para que estotra no mate, hecha pan»¹⁴: lo cual lastiman los españoles que gustan de dichas tortillas.

De la misma manera, la preparación del maíz en Nicaragua se distingue de las demás regiones de tierra firme. En la zona de Cueva las mujeres “a fuerza de brazos (como suelen los pintores moler colores para su oficio)”¹⁵ (p228 TI) muelen los granos con piedra cóncava, añadiendo poca agua, y confeccionan así bolas que, envueltas en hojas se pasan por agua caliente y se cuecen en la brasa.

La costra endurece pero la miga es tierna y se come tibia; al cocerla más tiempo, dicho pan se puede conservar dos o tres días. En Nicaragua se hace de otra manera, son tortillas más grandes, pero más finas y más blancas y sabrosas. Las mejores tortillas son aquellas a las cuales se les ha quitado la cáscara de los granos de maíz: “despican los granos antes que las muelan”. Según la complejidad y sofisticación de los procedimientos, el resultado es más o menos sabroso y

delicado. Sociabilidad y técnica de fabricación (industria) son indisolubles. Entre las actividades agrícolas finamente observadas, Oviedo traza el cuadro de una sociedad agrícola diferenciada, donde existe una división del trabajo (notable tratándose del cacao): el resultado obtenido es muy identificable: son los tamales y el pinol la bebida a base de maíz.

Abrir paso a la etnografía: la dieta indígena

En esta misma perspectiva de lo útil es de notar una segunda consecuencia: la dimensión etnográfica que deriva de la postura descriptiva, “cinética”, de Oviedo.

La HGNI ofrece una visión bastante fina del régimen alimenticio indígena de la zona caribeña y circuncaribeña. No se sabe nada de la cantidad de alimentos ingeridos durante las comidas o areitos, tampoco sabemos mucho de las comidas cotidianas preparadas por las mujeres –que distan mucho de los grandes banquetes o fiestas tipo agasajos, liderados por el cacique o patriarca–, pero que nos informan de las prioridades. Podemos destacar los rasgos esenciales de la dieta indígena en la cual las legumbres, verduras y tubérculos ocupan un lugar preponderante: “son muy amigos de comer hierbas cocidas”. Se consumen hervidas, asadas, en sopas o *potajes*. A propósito de las “*iracas*”, Oviedo apunta: “las que tienen por sanas y experimentadas para su comer, juntas de muchos géneros las cuecen y hacen un potaje que parece espinacas guisadas”¹⁶.

Una simple ojeada a la cantidad de verduras y raíces definidas en el libro 7, basta para dar una idea de la variedad y de su importancia agrícola, y más aún si se le añade la larga lista de frutas del libro 8.

Los indios son grandes conocedores y consumidores de frutas, cultivadas o en estado natural: “...se aprovechaban mucho para su mantenimiento cuando andaban en el campo e continuaban la guerra apartados de sus casas e asientos. E así no les faltaba qué comer en todos los tiempos por la noticia mucho que tenían destos manjares que en diversos meses del año se hallan e son producidos”¹⁷.

Oviedo puntualiza también de qué manera los indios,

¹³ HGNI, *op.cit.* t.1, p.231.

¹⁴ HGNI, *op.cit.* t.1, p.231.

¹⁵ HGNI, *op.cit.* t.1, p.229.

¹⁶ HGNI, *op.cit.* t.1, p.239.

¹⁷ HGNI, *op.cit.* t.1, p.243.

cuidando dichos árboles, los mejoran. Los hicacos son árboles cuya fruta es mediocre. Es un árbol silvestre, pero Oviedo añade: «algunos dellos también se cultivan e hombres que se deleitan de toda agricultura los labran e hácese de mejor fructa»¹⁸.

Los indios de las Antillas y Tierra Firme son grandes consumidores de pescado. La variedad de las técnicas de pesca es tanta que le dedica el *proemio* del libro XIII: “el manjar más ordinario de los indios e a que ellos tienen grande afición son los pescados de los ríos e de la mar, e son muy diestros en las pesquerías e artificios para los tomar”¹⁹. La región del lago de Xaraguá, en la isla de la Hispaniola, “es de muchas pesquerías a causa de lo cual era muy poblado; porque el pescado es el manjar a que los indios son más inclinados”²⁰.

La variedad de los productos, a los que se puede añadir la fabricación de miel, está documentada en la región de Venezuela²¹, Cueva y, sobre todo, en Nicaragua²² -sin contar con Yucatán o Nueva Galicia. Esto permite pensar que un equilibrio alimenticio era conseguido, aunque con desigual capacidad para responder a una demanda incrementada.

Finalmente, Oviedo es un buen humanista: enfatiza la relación entre ámbito natural e invención del hombre. Observa cómo los grupos indígenas viviendo en un entorno hostil encontraron respuestas originales y singulares a la cuestión de su supervivencia. La mirada de este cronista nos interesa por su notable disponibilidad hacia la inmensidad del mundo y la variedad de prácticas humanas.

Es el caso de la evocación de los indios chacopati, cuya descripción se lee dos veces en la *HGNI*, Oviedo plantea la relación entre naturaleza y cultura en términos bastante modernos. Los indios chacopati, en Tierra Firme, no lejos de la provincia de Araya, viven en un entorno geográfico de constante sequía. Suplieron la falta de agua destilando el zumo del *maguey*: “...aquel licor beben aquellas gentes porque agua nunca la tienen salvo de la mar que no se sufre beberla”²³. Dichos indios, por lo tanto, no saben beber sino como los animales: “...cuando alguna vez llueve, y en

algunos hoyos de la tierra se nacen charcos, beben algunos destos indios, como lo haría un perro u otro animal: pero no porque les pene ni tengan codicia del agua, por estar como están criados e habituados a no la beber jamás. Así que la costumbre está convertida en natura o su natural en costumbre”.

A la inversa de lo que se podría esperar, el autor no concluye en la animalización del indígena, retórica tan usada en otras páginas, sino que revela de qué manera y hasta qué punto la costumbre genera el comportamiento, y de esta forma viene a ser indisoluble con la naturaleza. Oviedo mide aquí que un acto tan simple y esencial como beber es un acto cultural.

No voy a retomar el capítulo sobre el cacao, que le permite entrar en las costumbres y el mundo mental indígena. El valor del cacao le obliga a evocar los areitos, la economía, las prácticas sociales, la geopolítica (intercambios entre grupos), etcétera²⁴. Así mismo, la descripción de la yuca desemboca en la descripción de las técnicas de trabajo (esencialmente el de las mujeres al utilizar el rallado para la yuca y el cibucán o la piedra de moler, para el maíz²⁵) o los suicidios colectivos con el zumo tóxico de la yuca de las islas. Así mismo, el lector puede observar las técnicas de trabajo colectivas en los conucos (plantíos), tratándose de la yuca.

El banquete

El banquete es la gastronomía en su forma más compleja. Señalaré dos rituales interesantes: uno que trata de una sociedad en pleno vigor; el otro, de una sociedad arruinada por la colonia y la encomienda.

En la *HGNI* se presentan pocas escenas de banquetes indígenas, y si apartamos los capítulos extensos sobre el areito, en los cuales los indígenas beben, y las pocas escenificaciones de la sociabilidad indígena en el acto de comer. La ausencia de dichas descripciones acarrea como consecuencia la escisión entre el campo material (fabricación de los productos) y las implicaciones

¹⁸ HGNI, *op.cit.* t.1, p.255.

¹⁹ HGNI, *op.cit.* t.2, p.56.

²⁰ HGNI, *op.cit.* t.1, p.62.

²¹ HGNI, *op.cit.* t.1, p.60.

²² HGNI, *op.cit.* t.4, p.423.

²³ HGNI, *op.cit.* t.1, p.180.

²⁴ Cf L. Bénat Tachot, *Singularités du Nicaragua*, Paris, Editions Chandeigne, 2002..

²⁵ HGNI, *op.cit.* t.2, p.228..

simbólicas y religiosas (normas y rituales de su consumo). Merecen especial atención, por eso mismo, dos casos que voy a presentar en los que se señala la noción de jerarquía social y la expresión del poder a través de la escenificación, el orden de la comida, las reglas de la ingestión, y la misma naturaleza de lo que se distribuye entre los convidados: es decir, toda una sociabilidad.

El primer caso se presenta en Nicaragua, Oviedo describe un banquete en que se consume el xulo, el perro americano sin pelo: “comen esos perros por el más precioso e mejor manjar de todos e ninguno come la cabeza si no es calachuni o teite, id est rey o persona la más principal del convite, la cual traen guisada sin quitar della ni desechar sino solamente los pelos, porque el cuero e los huesos y todo lo demás está fecho de manera de, en un cierto potaje, que parece mazamorra o de poleadas o un almidón. Y si el cacique o aquel señor no la quiere, después que él ha comido alguna cosa de la cabeza (así guisada) él la da de su mano al que quiere más honrar de los convidados”²⁶.

La escena enfatiza la jerarquía social que rige las relaciones humanas y ostenta las diferencias entre unos y otros. A través del ritual de la comida se formula con efecto redundante el poder social (como el hecho de embadurnarse el señor nicarao la cara con pasta de cacao; con este gesto da a conocer su riqueza). Oviedo no va más allá de esta interpretación, sin embargo observa con agudeza el modo de cocción que difiere para la cabeza que se da al señor o *teite*, guisada aparte, y el resto del animal cocido en una forma de mazamorra. Es de suponer, que tanto la cocción como la selección de los pedazos tendrían un fundamento religioso. Son operaciones de mediación, verdaderos operadores sociales arraigados en la cosmovisión indígena. Al relatar los hechos, Oviedo se mantiene en la frontera del sentido simbólico y enfatiza la lectura social.

En la descripción de los indios de Cueva –uno de los grupos mejor descritos por el autor–, Oviedo describe otro banquete, insistiendo en el mismo aspecto:

Tienen una costumbre los indios desta provincia de Cueva, que es muy sociable e obligatoria a los comunes con su señor en el comer; y es que el capitán o señor principal, ora sea en el campo o en su asiento e casa, todo lo que hay de comer se

*lo ponen delante, y él lo reparte a todos e manda dar a cada uno lo que le place*²⁷.

Las razones de tal descripción por el cronista son fáciles de entender. El cacique –aquí el padre que nutre y sustenta– se encarga de repartir con justicia los bienes alimenticios entre sus súbditos (o soldados). Tal comportamiento ingresaba en las propias normas morales de Oviedo, sus valores que inspirándose en una aristocracia de corte feudal (las órdenes de caballería) suponían paternalismo, autoridad y generosidad; valores aristocráticos de los que los capitanes del Darién, todos discípulos criados en la universidad del crimen de Pedrarias Dávila (nos dice Oviedo), carecían cruelmente. Oviedo criticaba con vehemencia la falta de solidaridad y el egoísmo de los conquistadores.

Una valoración similar del orden jerárquico y del reparto de los alimentos en el marco de la comida se observa en otro episodio, el del encuentro con el cacique Agateite²⁸. En este caso es de nuevo la comida lo que define las relaciones de poder y la obediencia entre los hombres de un mismo grupo. Dicha descripción, única en la *HGNI* es, a mi modo de ver, una página de antología de la etnografía americana; está a la medida de la admiración y la fascinación del cronista.

er acto: el silencio reina en este pueblo de Tecoteaga, a pesar de la concentración de hombres; así se restituye el ambiente de respeto y veneración: “sin hablar, e con mucho silencio”. La escena se anima con la expresión del poder, la obediencia al cacique es inmediata, indiscutible, con escasas palabras; los mandos ejecutados con celeridad, sin palabras inútiles (“va luego... dando una o dos voces, vienen de aquellas casas corriendo luego”), eficacia total: “en la voz que da, cuando llama, no dice sino su nombre propio”.

La descripción de la plaza permite encuadrar la presentación del lugar y sus diferentes edificios, como el de las mujeres: “en el bohío del portal cubierto están siempre 40 o 50 mujeres de servicio” y los guardias. La conclusión que se impone: “era cosa de ver la gravedad con que el cacique está y el acatamiento que se le tiene”. Esta escena, así representada entre cortinas vegetales, no se revela sino al acercarse junto con el cronista que penetra en el pueblo y opera esta revelación para el lector, franqueando la barrera de árboles: “en torno de la plaza

²⁶ *HGNI, op.cit.* t.2 p.30-31.

²⁷ *HGNI, op.cit.* t.3 p.319.

²⁸ *HGNI, op.cit.* t.4 p.428 sq.

Se observa lo que se conserva para viajes y navegaciones; también lo que tiene un poder nutritivo elevado (caso del cacao que es de mucho mantenimiento), se observa por fin el tiempo necesario para cosechar (dos o hasta tres cosechas al año para el maíz). El pan de yuca es de excelente conservación “queda muy buen pan, este pan es bueno y de buen mantenimiento e se sostiene en el mar”²⁹.

El caso más logrado fue seguramente, aparte el maíz, el ají que se exportó hacia Sevilla; se sabe que alrededor de 1550, casi toda la población sevillana condimentaba con el ají. Oviedo hace una descripción detallada de los seis tipos de ají diferentes en forma, gusto y recetas inclusive en salsas. De la caña de azúcar ni hablemos en esta misma perspectiva comercial.

La utilidad también desemboca en la transmisión de dichos cultivos a Europa; el caso del maíz es interesante, Oviedo es uno de los primeros en observar que el maíz puede crecer en la zona de Ávila, zona de clima más frío; los venecianos harán lo mismo. Todos sabemos cuán bello es el grabado de la mazorca de maíz, realizado en los viajes de Ramusio. Pero el dibujo de Oviedo en el manuscrito es magnífico (Huntington Library, Los Angeles).

Es de notar que el cultivo del maíz y su importancia fueron notados por Gómara en 1552. A sus ojos es el verdadero contrapunto al trigo de Europa; si Oviedo es capaz de observar con mucha sutileza y realismo los detalles de los diferentes panes fabricados por los indígenas, según el tipo de maíz, etcétera, Gómara, con espíritu más conciso y sintético, y quizá sin haber probado nunca esta planta, sabe medir de manera sintética y estructural cual es la importancia del maíz en la economía de la dieta indígena, de manera global, en una perspectiva “humanista” más conceptual que abarca la totalidad del género humano³⁰. Gómara, más que Oviedo, entendió que el “pan cotidiano” era un alimento base de una manera universal; observa que puede ser grano o tubérculo y bajo su pluma es, en efecto, el “súper alimento cultural”.

En este sentido polariza las técnicas (son las únicas técnicas que apunta Gómara inspirándose en Oviedo).

Es uno de los alimentos en torno al cual gira la identidad del grupo de cierta manera, cuando evoca los cuatro continentes: Asia, África, América y Europa, comparando los equivalentes pero manteniendo la función como algo consustancial de la sociedad humana. Gómara alcanza un nivel de conceptualización planetaria, haciendo del pan (fabricación-conservación, almacenamiento) la base un sistema social universal estable. Tanto él como Oviedo descartan el contenido altamente simbólico del pan, de yuca de maíz, “del pan cotidiano”, es decir, como arraigado en la vida espiritual.

La gastronomía es un universo de mediación por excelencia, de gran porosidad, seguramente mucho más que las armas o la indumentaria. Este universo y su fragmentación, su recomposición, se observan en la *HGNI*: la fragmentación se hace bajo el choque de la conquista, pero, también, por una serie de intercambios que revelan una relativa fluidez y circulación de los saberes.

El uso del aceite de cacao es revelado a Oviedo por una esclava negra que le acompaña y que lo aprendió de los indígenas; la introducción del limonero provocó la desaparición del vinagre hecho a base de yuca; la agricultura sufrió grandes cambios con la introducción del ganado en las islas y de herramientas europeas:

Agora ya en esta isla hay más necesidad de guardar el campo que en el tiempo de los indios a causa de los ganados que se han hecho salvajes de la casta que se trujo de España, así como vacas e puercos e perros. Esta manera de sembrar se aprendió de los indios y así lo hacen ellos, más los cristianos hácenlo muy mejor, porque aran la tierra donde hay disposición para ello e por otros aparejos mejores, que usan en la agricultura, que los indios³¹.

Los mismos paisajes se transformaron considerablemente -efecto del desmonte- como en la Hispaniola, o por la creación de pastos: en Castilla del Oro “el asiento deste pueblo (Natá) es muy gentil y de hermosas vegas e muy

²⁹ *HGNI, op.cit.* t.1, p.232.

³⁰ *HI, op.cit.*, capítulo 215 “Del pan de los indios”. En Europa comen generalmente pan de trigo, aunque también hacen pan de centeno en algunas partes, y de mijo, y aun de castañas. La más gente de África come pan de arroz y cebada. En Asia usan mucho el pan de arroz. Por lo cual parece claramente que muy muchos hombres viven sin comer trigo.[...] Mas empero los naturales de aquellas partes [las Indias]no sintían ni sienten tal falta, comiendo pan de maíz, y cómenlo todos”.

³¹ *HGNI, op.cit.* t.1,p.228.e

transforman, otros se incorporan, otros se substituyen: de todo esto se hace testigo Oviedo. Pero, sobre todo, a mis ojos, la gastronomía es la piedra angular de la sociabilidad colonial, la condición de su supervivencia. El deseo descriptivo aplicado a las técnicas culinarias por supuesto se emparenta con un inventario gastronómico, pero estrechamente aplicado a la dimensión de la colonización, como un conjunto de préstamos de intercambios y transformaciones. Si el cristiano intenta dominar tiene que adaptarse, incorporando amplios sectores de la cultura indígena. A la inversa, el mundo indígena dominado capta, transforma técnicas y aportaciones europeas, no siempre en contra suyo.

Los españoles, al importar nuevas herramientas y nuevas semillas, nuevas técnicas de trabajo y nuevos productos, han creado las condiciones de una gastronomía mixta, mestiza, que en realidad será el inicio de la historia de una aculturación. La gastronomía es seguramente uno de los espacios culturales (con la medicina) donde más aprenden de los indios los españoles, donde deben aceptar las sugerencias y prácticas, aceptar las colaboraciones. El indio es el promotor del saber, aunque el español elimine de su alimentación la dimensión inconsciente y simbólica (como se observa en el caso del cacao; así mismo, basta mirar los cemís, los taínos y las piedras trigonilitas, para darse cuenta de que el cultivo de la yuca tenía un alto nivel simbólico y religioso, dimensión eliminada, ausente de la descripción de nuestros cronistas. Puede ser una paradoja, que el mejor informado sea Pedro Mártir quien recoge la relación de Ramón Pané.

Podemos hablar de las trampas de la vida cotidiana que obligan a una aculturación. Los españoles –y Oviedo es un caso ejemplar- aprenderán a aprobar y apreciar las frutas, las verduras las “hierbas”. No olvidemos que los españoles van a alimentarse con manjares que pueden sorprender a sus similares europeos: el manatí, los erizos (en México), las iguanas (horribles dragones que son sabrosos, nos dice Oviedo). Esta capacidad de conocer y probar nuevos alimentos puede crear un efecto de “superioridad”, de parte quien sabe, el veterano, sobre el inexperto, el novato, el recién desembarcado que se espanta por ignorancia. Esta actitud funda, sin saberlo, el criollismo primitivo de la vida colonial.

Podemos citar la anécdota de los tunos³⁷: “lo que me acaeció la primera vez que comí tunas”. Oviedo ve a sus compañeros comiendo tunas y las come él también de buena gana. Un poco más tarde, apeándose del caballo se apartó para “verter aguas” y orinó una gran cantidad de verdadera sangre. Pensó “que me iba a morir, porque creí que tenía todas las venas del cuerpo rompidas, como hombre sin experiencia de la fruta e que tan poco alcanzaba a entender la composición e orden de las venas ni la propiedad de las tunas que había comido”. Mudó de color con el miedo, con lo cual rieron mucho sus compañeros y le explicaron la razón de tal fenómeno.

Sin embargo, no sabemos de qué manera los españoles se hacen cargo de los productos americanos preparados por las mujeres indígenas –aunque hay datos dispersos. En el capítulo sobre Nicaragua, nos damos cuenta que el aceite de cacao (tan delicadamente fabricado, y con tanto arte que cobra un fuerte sentido religioso) sirve al cocinero, amigo de Oviedo –al cual éste acoge en su casa-, para freír huevos; en otros lugares, la grasa animal sirve de manteca. Podemos suponer que en los primeros decenios después de la conquista fueron las mujeres indígenas quienes, al introducir sus técnicas de preparación culinarias, echaron la bases de la alimentación criolla, e incluso es de suponer que las primeras mujeres españolas no eran quienes preparaban los alimentos: la cocina era el dominio casi estricto de las indígenas y negras o mulatas; solo tenemos recetarios a finales del siglo XVII, en los conventos femeninos; éstos revelan la amplitud del mestizaje culinario (*Libro de cocina* del hermano fray Jerónimo de San Pelayo): recetas del clemole pipian, donde hay chocolate, pavo, salsas agrídulces, frejoles negros, chayotes, etcétera.

Es cierto que la cocina colonial da sus primeros pasos en la obra de Oviedo; es cierto que dicha gastronomía se fue equilibrando paulatinamente con la introducción de cultivos europeos (el trigo, la vid, los árboles frutales, las hortalizas), de manera que los primeros tiempos coloniales fueron los de mayor ingestión de productos americanos. Sin embargo, la cocina fue un lugar de intercambios entre tres culturas: la negra, la indígena y la europea. Cuesta ir más allá de los productos enumerados; Oviedo dice poco de las salsas o del método para cocer (asado, o en salsa o pasado por agua).

³⁷ HGNI, *op.cit.* t.1, p.266.

EL ASCO

El gusto: una forma de relativismo cultural a los ojos de Oviedo

¿Es que nada le parece asqueroso a Oviedo? Una consecuencia de su actitud de “apertura y disponibilidad”, aceptación de la variedad del mundo, es la sorpresa frente a la diferencia de gustos, aceptada y mencionada como un criterio más de la variedad del mundo. Así como los hombres tiene diferente color de piel, de la misma manera tienen gustos variables: Oviedo observa que ciertas frutas, que a él no le gustan, son apreciadas por los indios. Por ejemplo declara, a propósito de la yahutia (yautía): “saben muy mejor a los indios que a los cristianos (...) verdad es que los indios por cosa muy buena la crían e tienen e sus huertos e heredamientos”³⁸; del guayaro dice “les son agradables a su gusto destes indios” etcétera.

En Oviedo, la experiencia o la observación inscriben lo raro y lo asqueroso como lo hemos ido apuntando, pero lo asqueroso invierte los valores: o sea que lo más asqueroso y sucio a los ojos del europeo se convierte en lo más sabroso para los indígenas; pero no genera una oposición entre cristiano y bárbaro sino entre conocedor, perito o experto, y neófito. Son momentos en los cuales curiosamente y de manera paradójica, Oviedo se hace eco de las “voces indígenas”: Oviedo, reforzado por su postura de observador se hace a la vez escenógrafo y mediador; el texto opera una triangulación indígena-cristiano (en general ignorante) –cronista, en la cual, sobrepasando la simple reacción de disgusto, de rechazo, el cronista se aproxima a una postura informada, explicativa, una postura heurística que contrasta con otros momentos de neto corte denigrante.

Esto que digo se encuentra en varios ejemplos, como el uso de la bija la cual permite que los indios se unten de esta goma roja “cuando quieren parecer bien e cuando van a pelear. Dicen que se hallan muy bien con ella”³⁹. Otro ejemplo es la xagua, de mal gusto por su color negro a los ojos de los cristianos, les permite a los indios “afeitarse” y es “muy provechosa para las piernas porque aprieta las carnes”, aunque finalmente los propios soldados españoles

terminaron usándola. Hemos visto que la iguana, animal horrible, es de buen sabor: dicho de otra manera, la escritura “experimental” con fuerte tensión cognitiva se aparta de toda formulación teórica, nace simplemente del intento descriptivo. Repito que este intento descriptivo no es gratuito ni inocente, es la única vía de asimilación y acaparamiento que desacraliza, o mejor dicho, descarta todo valor sagrado atribuido a los productos comestibles y otras sustancias medicinales, para traducirlas a usos cristianos seculares, laicos, en beneficio del recién asentamiento colonial.

Muchos cristianos manifestaron asco e ignorancia por la comida indígena (pensemos en Benzoni probando el chocolate, evoquemos las primeras reacciones del doctor Chanca y Miguel de Cuneo: «comen cuantas culebras e lagartos e arañas e cuantos gusanos se hallan por el suelo, así que me parece que es mayor su bestialidad que de ninguna bestia del mundo»⁴⁰; “es manjar excelente para cerdos”⁴¹; De la yuca, Benzoni, poco amigo de probar nuevos manjares declara: “...yo lo considero un alimento muy malo [...] cuando lo tenía en la boca, me parecía que estaba masticando tierra, con caldo de carne resulta mejor, pero no mucho más”⁴²; del *aje* declara: “empalagan pronto y son de poca sustancia”).

No es el caso de Oviedo. Los hombres y las mujeres del Nuevo Mundo son culturas «materiales», coherentes, ordenadas, y la diferencia de gusto no sugiere ninguna superioridad explícita, ninguna discriminación, en este tipo de capítulos, cuando sabemos que abundan las condenas de los indios por “bestialidad” en otras páginas de la obra.

Apenas observa que los soldados de España, sus compatriotas, sufrieron con la dieta americana: «Ninguna manera de manjar hallamos en estas partes que fuese como aquel que nos dieron nuestros padres: el pan de raíces, las frutas salvajes o no conocidas, ni conformes a nuestros estómagos»⁴³.

De un modo general prefiere adoptar el tono de la objetividad, del experto del Nuevo Mundo, que adosado a su larga práctica, madurado por esta excepcional

³⁸ HGNI, *op.cit.* t.1, p.235.

³⁹ HGNI, *op.cit.* t.1, p.253.

⁴⁰ Doctor Chanca, “Carta al cabildo de Sevilla” in *Cartas de particulares a Colón y relaciones coetáneas* Madrid, Alianza Universidad 1984, p15-17.

⁴¹ *Ibid*, Miguel de Cuneo Relación 10, p.249.

⁴² Benzoni, *op.cit.*, p.152-153.

⁴³ HGNI, *op.cit.* t.1, p.134.

Libro.

gunos la condenan por colerica. Yo no se desto lo cierto: pero se que despierta el apetito/ y a muchos q̄ por basto no pueden comer/ les restituye la gana para ello/ y les da aliẽto y voluntad a se esforzar a comer y re para el gusto. Su sabor mas puntual o alo que mas quiere pareccr es al melocoton q̄ sabe mucho a durazno y bucle juntamente a el y al membrillo: pero este sabor tienẽ le la piña mezclado con vna mistiõ de melocatel: y por tãto es de mejor sabor que los melocotones: solo vn defecto tiene/ por el qual no agradara esta fruta a todos gustos y es: que el vino aun q̄ sea el mejor del mũdo no sabe bien / beuido tras la piña. E si assi supiera como sabe con las peras asfaderas o otras cosas que con el beuer tienẽ apredido los que son del vino amigos/ fuera vnica a su pareccr dlos tales/ y creo que esta es la causa porque aca no estan bien al gunos con esta fruta: ni tan poco sabe bien el agua beuido la tras la piña. Y esto que a algunos parece tacha y gran dificultad me parece a mi que es grã preuilegio y ex celencia para darla a los ydropicos y amigos del beuer. Tambien digo que la corno sidad destas piñas tiene sotiles biznas como las pencas de los cardos que se comen en España: pero mas encubiertas mucho al paladar y d̄ menos cinpacho o estoruo en el comer la: y por esto no son vtilis alas en zias y dentadura/ quando se cõtinuan a comer muy amenudo. En tierra firme en algunas partes los indios hazen vino destas piñas y tienese por sano y po le be beuido: pero no me parece tal como el nuestro cõ mucha parte: porq̄ es muy dulce y ningun español ni aun indio lo beuera teniẽdo del de castilla aun que el de España no sea de los muy escogidos vinos. Dize de suso q̄ estas piñas son de diuersos generos: y assi es la verdad en especial de tres maneras: a vnas llaman: yayama: y a otras: boniamama: y otras: yayagua. Estas postreras son algo agrias y asperas y de dẽtro es blãca y vinosa las q̄ llaman Boniamama/ es blãca de dẽtro pero dulce y algo estoposa. Las que se llaman Yayama/ Esta tal es algo prolon gada y del tallo de esta que aqui esta pinta:

da/ porque las otras dos de quien se ha dicho son mas redõdas: y aquesta vltima es



la mejor de todas y de dẽtro es la color amarilla escura y es muy dulce y suave de comer y de quien se ha de entender lo que esta dicho en loor de aquesta fruta. En algunas partes ay de las vnas y de las otras muchas saluajes que se nascen por si en el campo y en grandissima multitud: pero las que se labran y cultiuan son mejores sin comparacion / y reconocen bien el beneficio del agricultor y son mas delicadas. Algunos se han lleuado a España pero muy pocas lleguã alla: y a que lleguen no pueden ser perfectas ni buenas/ porque las hã de coziar verdes y sazõarse en la mar: y de

experiencia, prefiere confrontar el gusto de los españoles y el de los indios con cierta distancia no exenta de ironía. Apunta las diferencias entre unos y otros. La *yahutia* que los indios aprecian y cultivan, “con mucha diligencia y especial cuidado” y cuyas hojas son “un sano manjar”, no gustan a los cristianos: “saben muy mejor a los indios que a los cristianos”⁴⁴. En cuanto a las serpientes de la isla de Cuba apunta sin más comentario: “cómenlas los indios”. Los indios de la región de Cenú, de Cartagena, consumen “cigarras e langostas”; el comentario es lacónico: “estiman mucho aquel manjar”. Los indios de Santa Marta, según dice el obispo Rodrigo de Bastidas, devoran las langostas que devastan sus campos de maíz, por una especie de justa venganza: “porque si destruyen sus panes e heredades, en su venganza los indios las toman y embanastan y se las comen asadas y no tienen por malo ni dañoso manjar”⁴⁵.

El cristiano, curioso y proclive a nuevas experiencias tiene que sobrepasar la repulsión primera para atreverse a probar manjares exóticos. También es argumento para generar la misma curiosidad en su lector. La curiosidad por probar nuevos frutos, nuevos manjares, es también una manera de picar y excitar la curiosidad del lector con experiencias inauditas, atrevidas; el deleite aquí es la propia lectura: por ejemplo, Oviedo se jacta de haber probado la iguana a pesar de su aspecto horrible, espantoso; se trata de maravillarse con experiencias novedosas.

Picar la curiosidad, deleitar el espíritu con los goces de la naturaleza; asimismo recuerda lo que puede ocurrir con los murciélagos del Nuevo Mundo:

*...en agua muy caliente fácilmente se pelan e quedan de la manera de pajaritos de cañuela e muy blancos e de buen sabor, segund dicen los indios e no niegan los cristianos que los probaron e comieron muchas veces por su necesidad e otros hombres que son amigos de probar lo que otros hacen*⁴⁶. (p.108TII).

(¿Estaría hablando de sí mismo?).

Tal actitud desemboca sobre una notable disponibilidad manifiesta en el humor y la risa. Por ejemplo, viendo Oviedo que los indios de tierra firme que le acompañan crían enormes sapos, parece aceptar la risa de los indios que se burlan de su ignorancia al no saber apreciar este

manjar. Él se ríe de su propia repugnancia, pero, cual hábil narrador la cuenta:

Crianlos [sapos] e tiénenlos atados a cebo en algunas partes de la Tierra Firme para los comer después por muy presciado manjar. Yo lo he visto comer algunas veces a los indios en aquella tierra e no vi en mi vida manjar que más asco me diese ni que peor me pareciese. De lo cual se reían mucho los indios porque les parecía grande inorancia la mía no parecerme bien tan aborrescible pasto a mis ojos e tan grato a su paladar e gusto.

Sorprende tal capacidad para reír de sí mismo, entrada inédita en el campo de la antropología; el gusto y el disgusto se encuentran en relación simétrica, dejan de existir normas prescritas, y la diferencia deja de ser clasificación jerárquica. Separa y define a la vez, y atestigua la singularidad de un encuentro.

Una anécdota similar relata en la zona de Nicoya donde estuvo acompañado por cargadores indígenas cerca de un riachuelo: “Ciertos indios que me llevaban mi ropa, comían sapos grandes asados y estos indios eran de la plaza de Nicaragua e por amistad me llevaban las cargas hasta veinte dellos e el día antes habían comido muchos alacranes asados. Y como yo maravillado de su manjar, los miraba, ellos con mucha risa, me convidaban a él, e decían que era muy bueno”⁴⁷.

Este humanismo no excluye un obvio eurocentrismo, pero admite la necesidad de aclimatarse, de captar la infinita variedad del mundo; ideario que pregonaban los humanistas de Italia: un mundo dilatado en que el hombre debe circular, observar, un mundo que Dios puso a “su disputa”.

Esta actitud es sólo en parte compartida por Gómara que también observa estas variaciones del gusto entre indios y cristianos, pero los comentarios son escasos, casi secos, y las listas son enumerativas. La tendencia descriptiva de Gómara no se centra en la botánica ni en las prácticas asociadas a los cultivos o métodos de caza y pesca, el gusto por la Historia Natural se limita en general, bajo la pluma de este cronista, a entresacar los datos y construir párrafos densos, concisos, sintéticos, que programa una visión más bien enumerativa.

⁴⁴ HGNI, op.cit. t.1, p.235.

⁴⁵ HGNI, op.cit. t.3, p.61.

⁴⁶ HGNI, op.cit. t.2, p.67.

⁴⁷ HGNI, op.cit. t.2, p.298.

El asco como eje de la barbarie

En cambio, cuando Gómara trata de describir rasgos etnográficos tiende a recalcar dos aspectos que según él preconizan la barbarie y la bestialidad de los indígenas, son las prácticas sexuales por una parte (lo cual también se lee bajo la pluma de Oviedo) y la ingestión de productos asquerosos. En varias regiones ofrece descripciones, bajo forma de lista, con efecto retórico de amplificación –pura creación del autor-, que quiere enfatizar y dar un tono sarcástico a lo que enuncia: es así como describe a los indios del río de Palmas:

Comen arañas, hormigas, gusanos, salamanquesas, lagartijas, culebras, palos, tierra y cagajones y cagar[r]utas; y, siendo tan hambrientos, andan muy contentos y alegres, bailando y cantando. Compran las mujeres a sus enemigos por un arco y dos flechas o por una red de pescar, y matan sus hijas por no darlas a parientes ni a enemigos.⁴⁸

La cita revela la dimensión humorística burlona de Gómara que inventa (“cagajones y cagarutas”) dando una tonalidad algo escatológica, en el sentido de evocar los excrementos. Y luego insistiendo sobre la poca razón de esta gente que en vez de buscar alimento baila con hambre, sin discernimiento, completa tal cuadro de la barbarie con la compra de mujeres y la muerte de las hijas.

En el caso de los indígenas de Cumaná repite el efecto de lista: el humor esta vez estriba en los piojos “crudos, cocidos y fritos”, que ve comer como si fueran un manjar sabroso. La inversión aquí es risa, burla y afirmación de la superioridad de la civilización cristiana frente a comportamientos desatinados de bárbaros; el comentario que acompaña no deja lugar a dudas, “la gula” es una voracidad sin freno ni ley, un instinto bestial, que consiste en engullir indistintamente sabandijas y animales sucios, propia de hombres desatinados y sin razón, ya que disfrutan de buen pan y vino (expresión de la dieta cristianamente reconocida y aceptable). Al final del mismo capítulo expresa una vez más el fuerte asco que experimentaría el lector (y el rechazo de lo que comen conlleva el rechazo del propio comportamiento indígena). El hedor se transforma en asco: “siendo tal, lo comen los indios”; efecto de repulsión casi insoportable que da al lector la impresión de que se ha pasado el límite de humanidad. Estamos en una forma de infrahumanidad.

El oriente: sede de la verdadera civilización

A los ojos de Gómara, América es una tierra que de cierta manera es privativa; es de notar de qué manera, a pesar de reconocer ciertas adquisiciones, Gómara, en general infiltra datos privativos: si tienen lo uno, en cambio no tienen lo otro, no tienen bestias de carga, no tienen moneda, no tienen hierro. Estas cosas son a sus ojos esenciales para la definición de lo que es la civilización que funda la humanidad plena y asumida.

Proyecta a los indígenas en un mundo que necesita ser enseñado y completado por los cristianos, como, por ejemplo: teniendo cera no saben hacer velas. Es la idea de siempre, según la cual, el mundo americano está en espera de mejoramiento técnico y moral. Porque Gómara une estrechamente los dos niveles. Y en esto estriba la gran diferencia con Oviedo quien separa la dimensión material, creativa, industrial, de la dimensión moral donde en efecto condena implacablemente al bárbaro idolatra, sucio y bestial.

Gómara piensa la civilización como un conjunto de técnicas de vida y de valores éticos y sociales. En Oriente, donde sabemos que encontraron los españoles de Magallanes a grupos no cristianos (musulmanes o gentiles) pero cercanos a la deseada China, Gómara se admira ante la magnificencia de aquellos reyezuelos que además de conocer el papel, usan porcelana, tienen abundancia de comida, ostentan riquezas inauditas (caso de Bornay, antecámara de China) como azúcar, confites y especias. Se encuentran aquí todos los sueños culinarios de Europa hechos realidad: nada que ver con la bárbara América, en la cual los hombres parecen portarse, en cuanto a la alimentación, apenas más que bestias.

Un intento de explicación

No hay nada excepcional en los comentarios de Gómara. Pasa con él, lo que con Francisco Vitoria quien va a dar una doble definición de las sociedades indígenas. El jurista salmantino reconoce, en la primera parte de las *Relecciones sobre los Indios*, que los indígenas gozan de todos los derechos debidos a una sociedad:

No es que los indígenas no tengan mentes, sino que tienen a su modo, uso de razón. Es manifiesto que tienen cierto orden en sus cosas, puesto que tienen ciudades debidamente regidas, matrimonios

⁴⁸ López de Gómara, H.I., *op.cit.* capítulo 46, Río de las Palmas.

*reglamentados, magistrados, señores, leyes, artesanos, mercados, todo lo cual requiere uso de razón*⁴⁹.

De ahí resulta que los indios son “verdaderos dueños, pública y privadamente, del mismo modo que lo son los cristianos, de sus bienes”. Recuerdo que tal afirmación del *dominium* de las sociedades indígenas como organización racional incluía la capacidad para fabricar (*artesanos*) e intercambiar (*mercados*). Sin embargo, en la segunda parte de la misma obra, Vitoria vuelve a fundar el derecho de los españoles a estar, ocupar y hasta guerrear en las Indias (los justos títulos). Reconstruye la imagen del bárbaro fundándose por una parte en observaciones dietéticas y, finalmente, dando una definición de la técnica al servicio del hombre, *su capacidad para transformar su entorno*.

La pregunta que se plantea Vitoria parte de la observación horrorizada del canibalismo: fundaba una categoría de bárbaros —siendo el canibalismo un indicio indiscutible de la bestialidad admitido comúnmente por los cristianos y por los paganos gentiles; pero la pregunta que se hace Vitoria es saber si tal comportamiento supone que los indios son diferentes por naturaleza. ¿Por qué tantas naciones practican este crimen contra la ley natural? Es, nos dice Vitoria, un error del juicio, una suerte de deficiencia de debilidad mental que les lleva a equivocarse sobre lo que es comestible y lo que no lo es. Dicho de otra manera, el caníbal viola las leyes jerárquicas inmanentes de la creación; viola estas leyes al comer lo que es superior, la carne humana, y las viola también al comer lo que es inferior y no constituye un alimento, como los insectos o los animales rastreros, los gusanos, las lombrices, etcétera. Esta deficiencia (estos indios serán declarados “amentes”, es decir, privados de razón, de juicio) para entender e interpretar las categorías del mundo conducen a esta conclusión de Vitoria:

Parece que hay la misma razón para proceder contra estos bárbaros del mismo modo que con los sin razón, porque nada o poco más valen para gobernarse a sí mismos que los sin juicio; y ni siquiera son mucho más capaces que las mismas fieras y bestias, de las que no se diferencian siquiera en utilizar alimentos más tiernos o mejores que los que ellas consumen.

Las normas dietéticas y la manera de preparar, guisar, aliñar los alimentos son indicios para apreciar el grado de la barbarie. Vitoria declara que los indios del Norte de México son unos bárbaros que no hacen sino comer, desde alba hasta el crepúsculo, “sin asco, ratas, serpientes, saltamontes y lombrices”. Hemos visto que Gómara apuntaba de la misma manera: “Comen arañas, hormigas, gusanos, salamanquesas, lagartijas, culebras, palos, tierra y cagajones y cagar[r]utas”. En cuanto a los indios de Cumana, Gómara declaraba: “Comen erizos, comadreja, murciélagos, langostas, arañas, gusanos, orugas, abejas y piojos crudos, cocidos y fritos. No perdonan a cosa viva por satisfacer a la gula; y tanto más es de maravillar que coman semejantes sabandijas y animales sucios, cuando tienen buen pan y vino, frutas, peces y carne.”⁵⁰; y repetía el terrible requisitorio del dominicano Tomás de Ortiz, después de la matanza de Chiribichi: “Son hechiceros, agoreros, nigrománticos; son cobardes como liebres, sucios como puercos; comen piojos, arañas y gusanos crudos doquiera que los hallan; no tienen arte ni maña de hombres”⁵¹.

Lo que se enfatiza en todos estos textos, que construyen un verdadero síndrome del bárbaro que come a tontas y a locas, sin razón ni regla, es la incapacidad del indígena a tender hacia lo que Vitoria define como “una vida regalada y refinada”. Los hombres primitivos viven en el estado natural, bruto, no elaboran lo que ingieren y se contentan con lo que la tierra les regala; porque el caso es que cuanto más mejora el hombre y se civiliza, más elaborado es lo que come, más compleja y refinada es su alimentación, así como sus condiciones de vida.

A los ojos de los cristianos comer alimentos crudos, brutos o vivos era un indicio de cierta inadecuación técnica y moral, señal de la incapacidad del bárbaro para ser dueño de sí mismo, y modificar o transformar su entorno. El bárbaro no ha entendido que un elemento de la naturaleza debe sufrir transformaciones para convertirse en alimento, es así como no es un ser con devenir, se contenta con sobrevivir, y concluye, Vitoria, en la tercera parte de las *Relecciones*:

Por lo cual ni tienen una legislación adecuada, ni magistrados y ni siquiera son lo suficientemente capaces para gobernar sus familias. Carecen también de conocimientos de letras y artes, no sólo

⁴⁹ F. Vitoria, *Relecciones sobre los Indios y el derecho de guerra*, primera parte, Madrid Espasa Calpe, 1975, p.50-51.

⁵⁰ López de Gómara, H.I., *op.cit.* capítulo 79, *Costumbres de Cumaná*.

⁵¹ López de Gómara, H.I., *op.cit.* capítulo 217, *De la libertad de los indios*.

*liberales, sino también mecánicas, de nociones de agricultura, de trabajadores y de otras muchas cosas provechosas y hasta necesarias para los usos de la vida humana*⁵².

La alimentación, como las demás costumbres, se declara “sucias”, indicio obvio de la deficiencia mental de los indígenas.

¿Qué papel puede tener este amplio rodeo y qué impacto sobre nuestro estudio? Como lo recalca A. Pagden⁵³ para Vitoria, lo mismo que Gómara, los logros de los indígenas en materia de fabricación no bastan para alzar sus culturas a la altura de la civilización que, según la mayoría de los europeos del Renacimiento, se define por el uso del hierro, de la moneda y de las letras.

Las producciones artesanales hechas de plumas o piedras semi preciosas o preciosas, o la producción de pan a base de granos de maíz o raíz de yuca son novedades exóticas... En cambio, saber fundir metales, fabricar armas y máquinas, cocinar con cantidad de especias de salsas, de confites, eran el indicio indiscutible de la modernidad: “... los ofificia⁵⁴ de los indios eran, al menos en un aspecto básico, inadecuados y sin los medios apropiados para la creación de una cultura material, la sociedad india nunca desarrollaría la clase de trabajadores cuya existencia era, como Aristóteles había explicado, esencial para cualquier comunidad civil⁵⁵”.

Así pues se necesitaba una alimentación estable, herramientas y una clase de trabajadores para echar las bases de una civilización en el sentido pleno de la palabra. Las normas dietéticas del «comer bien» permiten alcanzar plenamente la *dignitas hominum*.

El razonamiento jurídico-teológico de Vitoria permite declarar como derecho fundamental del hombre la capacidad de circular, peregrinar, viajar y comerciar, pero volvía a introducir una definición del concepto de bárbaro aplicado al mundo indígena, fundando así —y es una paradoja— la nueva filosofía colonial, una filosofía secular, profana, desvinculada del poder papal o de toda trascendencia. Al enunciar tal déficit, ignorancias, errores (ignorancia de los animales de carga; de la moneda, del hierro, de la escritura, de las herramientas, etcétera)

construye la perspectiva netamente programática de una economía occidental que era la del capitalismo mercantil y de su expansión.

Con la escritura de la repulsión, el asco experimentado por el lector es el indicio de la bestialidad del consumidor. La alimentación permite denigrar al indio y manifestar su grado de barbarie y salvajismo: Dime lo que comes te diré quién eres. Es de notar que para apoyar el proyecto colonial y estigmatizar al indio en sus prácticas bárbaras, bestiales, la alimentación desempeña un lugar esencial, es una de las vías utilizadas.

Si la exaltación admirativa de Pedro Mártir, es corroborada por las descripciones minuciosas y no menos elogiosas de Oviedo, Gómara no se conmueve ante América y su exhibición de técnicas nuevas, de sabores culinarios inéditos. Pero es que el problema del indio se planteaba de otra manera, en 1550, y temas como el de los justos títulos y el método de conquista eran altamente polémicos.

Gómara quiere recalcar que estos mundos americanos, ágrafos, viviendo todavía en la era neolítica, necesitan conocer los beneficios de la civilización cristiana, no solamente para adquirir el conocimiento de su verdadero creador, sino porque les falta un patrimonio cultural esencial que permite que el hombre transforme y domine el mundo, beneficie y mejore su entorno. Entre los elementos que les falta conocer están el hierro y la escritura, pero podemos, sin equivocarnos, introducir en la lista los principios dietéticos.

La antropofagia, que no podemos desarrollar aquí, es una práctica que, a los ojos de los cronistas, forma parte en la dieta de los indios. Así, Pedro Mártir afirma que los indios caribes engordan a sus futuras víctimas “como nosotros lo hacemos con pollos”; se considera pues como un modo alimenticio. Apartando toda dimensión ritualizada se trata, por lo tanto, de una bestialidad todavía mayor que la de los propios animales que no se comen unos a otros.

Notemos que las listas más ricas y atractivas de productos del Nuevo Mundo, bajo la pluma de Gómara, son las frutas del Darién donde ni aparece la mano del hombre; en cambio, en el capítulo “Río de la Plata”, en pocas líneas declara que los indígenas comen carne humana y pescado;

⁵² F. Vitoria, *Relecciones sobre los Indios y el derecho de guerra*, primera parte, Título 18, p.104, Madrid Espasa Calpe, 1975.

⁵³ Antony Pagden, *La calda del hombre natural*, Madrid, Alianza Editorial, 1988.

⁵⁴ *Opificium*, latín, ejecución de una obra, trabajo.

⁵⁵ Antony Pagden, op. cit. p.132.