

# Históricas Digital

Gregorio Saldarriaga

“Comensalía interétnica en la frontera. Tierra Firme en el siglo XVI”

p. 241-264

*Vivir en los márgenes*

*Fronteras en América colonial: sujetos, prácticas e identidades, siglos XVI-XVIII*

Diana Roselly Pérez Gerardo (coordinación)

Ciudad de México

Universidad Nacional Autónoma de México

Instituto de Investigaciones Históricas

2021

318 p.

Figuras

(Serie Historia General 42)

ISBN 978-607-30-4838-5

Formato: PDF

Publicado en línea: 20 de septiembre de 2021

Disponible en:

[http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/736/vivir\\_margenes.html](http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/736/vivir_margenes.html)



INSTITUTO  
DE INVESTIGACIONES  
HISTÓRICAS

D. R. © 2021, Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas. Se autoriza la reproducción sin fines lucrativos, siempre y cuando no se mutile o altere; se debe citar la fuente completa y su dirección electrónica. De otra forma, se requiere permiso previo por escrito de la institución. Dirección: Circuito Mtro. Mario de la Cueva s/n, Ciudad Universitaria, Coyoacán, 04510. Ciudad de México



## COMENSALÍA INTERÉTNICA EN LA FRONTERA TIERRA FIRME EN EL SIGLO XVI\*

GREGORIO SALDARRIAGA  
Universidad de Antioquia  
Departamento de Historia

Partiré de una definición minimalista de frontera, según la cual ésta es el punto de encuentro o confrontación entre, por lo menos, dos grandes poderes, sin que ninguno sea capaz de imponerse sobre el otro, ni se consolide un equilibrio entre las partes —lo cual conduciría a una situación limítrofe—. Esta confrontación ponía en riesgo a las sociedades pues podrían desaparecer, o bien quedar subyugadas al oponente;<sup>1</sup> además, esta situación fronteriza alteraba buena parte de sus realidades cotidianas. Hace unos años, Gruzinski denominó a estas sociedades inestables de los españoles como “fractales”, toda vez que ellas no eran europeas y aún no habían llegado a ser propiamente coloniales.<sup>2</sup>

\* Este trabajo forma parte del proyecto HAR2014-53797-P, “Globalización ibérica: redes entre Asia y Europa y los cambios en las pautas de consumo en Latinoamérica”, y fue posible gracias a la comisión de estudios que la Universidad de Antioquia me concedió para una estancia posdoctoral en Villa I Tatti (Harvard University, Florencia, Italia).

<sup>1</sup> Para la región que nos interesa, así como para el Nuevo Reino de Granada, un buen número de ciudades y villas de españoles desaparecieron en el siglo XVI a cuenta de los enfrentamientos con los indígenas. Asimismo, la despoblación de asentamientos de aborígenes fue muy marcada en el Caribe. Marta Herrera Ángel, “Desaparición de poblados caribeños en el siglo XVI”, *Revista Colombiana de Antropología*, Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Bogotá, n. 34, 1998, p. 124-165; Marisol Acosta Franco, *Mudanzas y desasosiegos de los cristianos: ciudades móviles del occidente del Nuevo Reino de Granada, 1509-1611*, Medellín, Idea, 2015; *Traslados y abandonos. Ciudades y villas españolas, siglos XVI y XVII*, Medellín, Universidad de Antioquia, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, 2020.

<sup>2</sup> Serge Gruzinski, “Las repercusiones de la conquista en la Nueva España”, en Carmen Bernand (ed.), *Descubrimiento, conquista y colonización de América a quinientos*

En este trabajo abordaré la frontera de conquista que se presenta en la Tierra Firme, específicamente en dos de los primeros puntos de asentamientos: el golfo de Urabá y la gobernación de Santa Marta durante el siglo XVI. Tomo estos dos puntos de manera particular porque en ellos es posible ver cómo existieron intentos de establecer alianzas con los grupos indígenas para quienes la comida y la comensalía desempeñaban un papel fundamental. Dichos intentos se intercalaron con otros en los cuales se buscó la imposición por la fuerza directa.

Vale la pena aclarar qué se entiende por Tierra Firme, porque puede resultar ambiguo, dado que en la época se designaba con ese nombre a por lo menos tres ámbitos territoriales distintos. En primer lugar, el más genérico de todos era el continente en sí mismo, por oposición a las islas. El segundo se refería expresamente al territorio de la Audiencia de Panamá, que en un momento también se denominó Castilla del Oro. El tercero es el que en ocasiones se denominaba la costa de Tierra Firme, que iba desde Panamá hasta Venezuela.<sup>3</sup> Esta tercera acepción es la que se retoma en este capítulo. Desde tal perspectiva, no era propiamente una unidad administrativa, sino un espacio con semejanzas geográficas y culturales, tanto con respecto a los grupos humanos que las habitaban previamente a la llegada de los españoles como al modelo de explotación utilizado por los conquistadores. Asimismo, era un espacio con necesidades comunes en la defensa contra los enemigos extranjeros que asolaban frecuentemente las costas de esta región (véase la figura 1).

De acuerdo con la definición inicial, considero que esta región es de frontera durante el periodo estudiado porque en ella varios grupos se estaban disputando los territorios. Como ejemplo de ello, basta con señalar algunas de las confrontaciones: Vasco Núñez de

*años*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Fondo de Cultura Económica, 1994, p. 151.

<sup>3</sup> “Costeóla Rodrigo de Bastidas año de 2 (1502) y llamó Tierra-firme a la costa que hay desde la Margarita hasta el río del Darién, a diferencia de las islas del mar del Norte, que por aquel tiempo hacía poco que se habían descubierto, y continuando el descubrimiento de la costa hasta el Nombre de Dios, extendieron el nombre hasta la provincia de Panamá, que vino después a llamarse señaladamente Tierra-firme, y por otro nombre Castilla del Oro, por lo mucho que se halló en esta provincia al tiempo de su descubrimiento.” Juan López de Velasco, *Descripción universal de las Indias*, Madrid, Fortanet, 1894, p. 339.

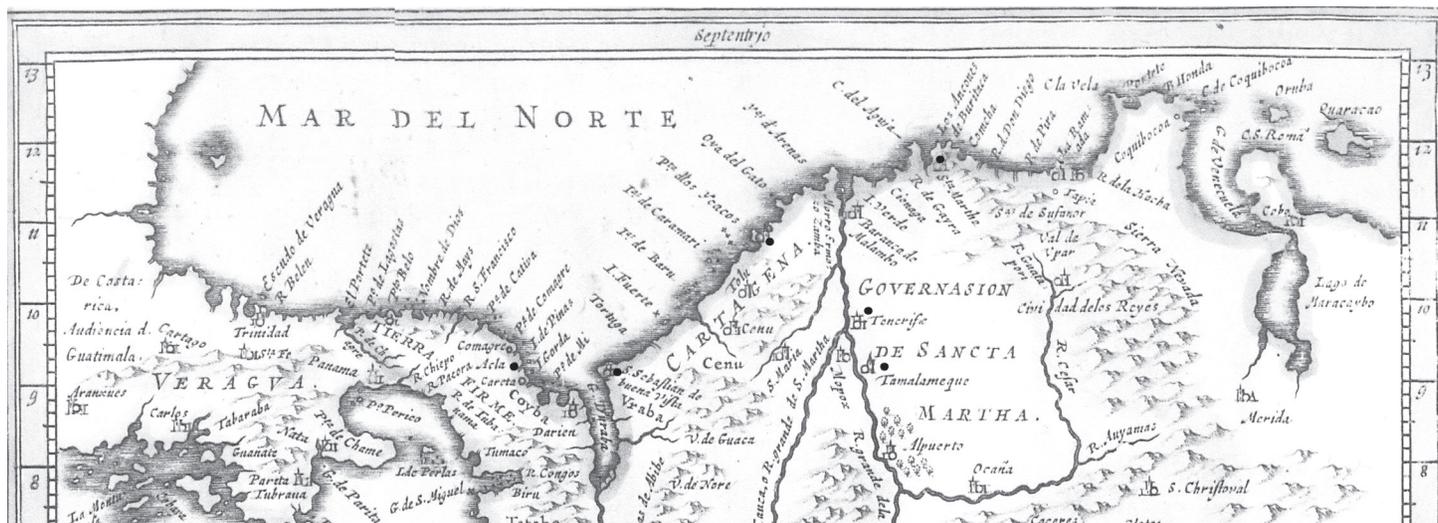


Figura 1. Ciudades y villas de Tierra Firme que aparecen en el artículo.

Realizado con base en extracto de Janson, *Terra Firme cum Novum Regnum Granatense et Popayán*, 1646, colección particular. Modificado por Kelly López Roldán

Balboa y Pedrarias Dávila tenían una disputa soterrada entre ellos, además de enfrentamientos con diversos grupos indígenas. Existía un conflicto entre las gobernaciones de Castilla del Oro y Cartagena por el golfo de Urabá, que incluso provocó la incursión armada cartagenera en Acla, como se verá más adelante. Finalmente, la gobernación de Santa Marta vivía en constante zozobra por su incapacidad de someter a los diversos grupos aborígenes que habitaban el territorio y resistían al avance hispánico. Estas disputas sin resolver creaban un ambiente de tensión en el que surgían estrategias de violencia y, al mismo tiempo, de alianzas interétnicas.

Enfoco la atención en la comensalía porque permite entender las negociaciones y cuáles eran las claves para llevarlas a buen término, dado que en esta práctica de compartir comida y mesa subyacían unos objetivos políticos;<sup>4</sup> además, faculta preguntarse qué tanto afectaba la frontera el comportamiento español con respecto a la manera en que negociaban con los indígenas y cómo los integraban en una comunidad, por lo menos de manera temporal.

Entiendo por comensalía el compartir la mesa y la comida como manifestación de amistad o de alianza. No incluyo en este estudio cuando un grupo proveía al otro de alimentos, de los que hay muchos ejemplos y son un buen indicador de las alianzas, porque no permiten ver los símbolos de vinculación que se presentaban interétnicamente. En cambio, me he centrado en la idea de compartir mesa porque ofrece, precisamente, la oportunidad de analizar aquellos símbolos de vinculación interétnica. Además de eso, al compartir la mesa, especialmente cuando se hace como banquete, aparece una ostentación y unas formas de jerarquización que no aparecen en otros ámbitos.<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Felicity Heal, "Food Gifts, the Household and The Politics of Exchange in Early Modern England", *Past and Present*, Oxford University Press, Oxford, v. 199, n. 1, 2008, p. 44.

<sup>5</sup> Allen J. Grieco, *Food, Social Politics and the Order of Nature in Renaissance Italy*, Florence (Italy), Harvard University Press, Officina Libraria, 2019 (Villa I Tatti Series, 34), p. 78.

*Los banquetes en el trópico*

Antes de entrar en materia, vale la pena señalar dos cosas: 1) desafortunadamente no es fácil determinar a qué grupos humanos pertenecen los aborígenes con los que negocian los españoles. Por eso, la mayor parte del tiempo quedan sepultados bajo genéricos (indios, indígenas, aborígenes), o bien asociados al nombre de su cacique; 2) dado que la conquista fue una empresa privada, regulada por medio de capitulaciones que seguían líneas generales, cada proceso se adaptó al contexto que marcaban la resistencia indígena, la riqueza del territorio y su capacidad de atraer una compañía fuerte en términos militares. Estos factores, aunados a la personalidad de los gobernadores, marcaron las diferencias sustanciales existentes entre los proyectos de conquista que se llevaron a cabo en la Tierra Firme.

Valga como ejemplo algo que ya apunté en un trabajo anterior sobre las diferencias que existieron entre el modelo de Vasco Núñez de Balboa y Pedrarias Dávila.<sup>6</sup> Ambos hicieron de la alimentación un arma de negociación; en el caso de Balboa, era la manera de compartirla entre sus hombres; en tanto que en el caso de Dávila, era la forma de distribuirla por medio de un intercambio económico (para los detractores, esto iba en detrimento de los intereses de los soldados; para sus áulicos, vendía al precio que compraba). De otro lado, Fernández de Oviedo y el mismo Balboa aseguraban que éste había logrado establecer buenas relaciones con los grupos aborígenes, merced al buen trato que les daba y los regalos que les hacía (obviaban la violencia que selectivamente había ejercido contra los diferentes grupos). En tanto que Dávila, nuevamente según la versión de Fernández de Oviedo y Balboa, había roto ese delicado equilibrio de relaciones que existía con los caciques, desconociendo el intercambio mutuo de dones y exigiendo oro y tributos por la fuerza. De ese modo, los que antes eran mansas ovejas se habían convertido en fieros leones; además la tierra estaba desabastecida, parcialmente por

<sup>6</sup> Gregorio Saldarriaga, "Food, Community and Power from a Historical Perspective: Keys to Understanding Death by 'Lethargy' in Santa María del Antigua del Darién", en Allison Hayes-Conroy y Jessica Hayes-Conroy (ed.), *Doing Nutrition Differently. Critical Approaches to Diet and Dietary Intervention*, Farnham (UK), Ashgate, 2013, p. 221-236.

la langosta, pero principalmente “porque los indios están muy recelosos de los cristianos, y labran poco, porque no están de asiento, con el miedo que tienen”.<sup>7</sup> Bethany Aram ha mostrado que se trata de una versión simplificada que estaba construyendo una visión negativa del gobernador Pedrarias. Para ella, la ruptura de las condiciones se dio por el aumento de la población hispánica y del cambio de empresa, que se institucionalizó, lo cual afectó la forma en que los grupos indígenas se relacionaron con los españoles.<sup>8</sup> En este sentido, se puede señalar que en la documentación no se encuentra ninguna referencia de comensalía con los indígenas de Balboa, más allá de la intuición de que éste debía sentarse a beber chicha con los caciques.<sup>9</sup>

En cambio, de Pedrarias Dávila sí quedaron algunas referencias de comensalía. Por ejemplo, en carta del 30 de enero de 1516, apuntó que había concertado la amistad entre el cacique de Careta y uno de sus hombres principales, que no le quería dar obediencia, al tiempo los redujo formalmente al servicio del rey y, “hecho esto, les dio bien de comer y mucho vino, que es lo que más quieren, y que cree que serán buenos, aunque para atraerlos a servir a los cristianos cree que será cosa dificultosa, por ser gente viciosa e holgazana e muy avarientos e codiciosos, y quieren el oro más que los españoles”.<sup>10</sup> No es gratuito que subrayase los aspectos negativos de los indígenas luego de haber mencionado que lo que más disfrutaban es el vino y que les dio mucho; estaba reforzando la idea de los viciosos y holgazanes que eran y, por ende, lo inútiles para el servicio de los españoles.<sup>11</sup>

<sup>7</sup> “Carta dirigida al rey por Vasco Núñez de Balboa, desde Santa María La Antigua del Darién, informándole de varios acontecimientos y del Gobierno de Pedrarias Dávila”, 16 de octubre de 1515, en José Toribio Medina, *El descubrimiento del océano Pacífico. Vasco Núñez de Balboa, Hernando de Magallanes y sus compañeros. Tomo II. Documentos relativos a Núñez de Balboa*, Santiago de Chile, Imprenta Universitaria, 1913, p. 139.

<sup>8</sup> Bethany Aram, *Leyenda negra y leyendas doradas en la conquista de América. Pedrarias y Balboa*, Madrid, Marcial Pons, 2008, p. 98 y s.

<sup>9</sup> Gonzalo Fernández de Oviedo, *Sumario de la Natural historia de las Indias*, edición de Manuel Ballesteros Gaibrois, Madrid, Dastin, 2002 (1525), p. 97; Martín Fernández de Enciso, *Summa de geografía*, Bogotá, Banco Popular, 1974 [1519], p. 267.

<sup>10</sup> “A su Alteza- de Pedrarias de Avila, treinta de enero 1516”, en Medina, *El descubrimiento...*, p. 252.

<sup>11</sup> Gregorio Saldarriaga, *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*, Bogotá, Universidad del Rosario, 2011, p. 109-129.

Si bien no hay más detalles de este encuentro, ni con respecto a las comidas, ni a la disposición de los que estaban en ella, permite reflexionar sobre un aspecto. Ser comensal de alguien en la edad moderna se podía dar, básicamente, de dos maneras. O bien, con cierto grado de igualdad (tanta como permitiera un sistema estamental), o bien de una manera claramente subordinada. Así, mientras la primera hacía a los participantes compañeros, en tanto compartían el pan (como metonimia de la alimentación), en la otra los convertía en paniaguados, es decir subalternos que a cambio de la comida daban su obediencia y lealtad.<sup>12</sup> Aunque desconozcamos con detalle cómo se dio el encuentro que menciona Pedrarias Dávila, es factible pensar que al estar en la mesa con los dos indígenas principales cumplía un papel de gran autoridad, en el cual tenía la capacidad de enmendar la situación que se presentaba entre un cacique y su súbdito. Por lo tanto, estaban subordinados a su poder, pero no en el nivel de los paniaguados. Sin embargo, los comentarios negativos que hizo sobre los indígenas dejan ver que estaba estableciendo una diferencia superior de la que existía entre señores y caballeros, por utilizar las palabras de Covarrubias.

En 1517, Gaspar de Espinosa, alcalde mayor de Castilla del Oro, realizó una entrada en la cual estableció contacto con diversos grupos y buscó atraer a los caciques y principales. Como parte de sus funciones, hizo la guerra, sufrió la resistencia y leyó el requerimiento.<sup>13</sup> De su entrada, llaman la atención tres momentos en los que apareció la comensalía como estrategia de integración. En el primero, participó Chiarna, que se afirmaba cacique de la provincia de Comagre. Según Espinosa, a este cacique le hizo todo el buen trato que podía y con él comían y bebían “de los bastimentos de Castilla, de pan y vino y otras cosas juntamente conmigo”. Además, hubo un juego de cañas para halagarlo y le dieron “una camisa y una cape-

<sup>12</sup> “Comensal, el que come a la mesa de otro, como a las de los señores comen caballeros particulares de ordinario, y estos son más que paniaguados, porque los tratan, no como criados, sino como amigos, y se honran de que coman a su mesa.” Sebastián de Covarrubias, *Tesoro de la lengua castellana*, Madrid, Gabriel de León, 1674, f. 155v.

<sup>13</sup> Patricia Seed, *Ceremonies of Possession in Europe's Conquest of the New World, 1492-1640*, New York, Cambridge University Press, 1995.

ruza y otras cosillas de Castilla”. En este caso, “quedó tan de paces que se iba y venía a nuestro real sin temor ninguno”.<sup>14</sup>

Posteriormente, el principal Chiribuque, tras sentir los rigores de la presión y los llamados de paz, se acercó al asiento de Espinosa, en donde recibió regalos europeos y algo de lo que les habían quitado a otros indígenas.

Finalmente, al cacique Cheru lo apuñalaron, apresaron, encadenaron, curaron, sentaron a la mesa y, después de cada comida, lo ponía a buen recaudo, preso con cadenas. En medio, los indios les llevaban iguanas y pescado al real, en tanto que las esposas de Cheru le enviaban a Espinosa chicha (bebida fermentada de maíz) hecha por ellas y él retribuía con las mejores hamacas que había disponibles en el real.<sup>15</sup>

En los tres casos es claro que fue una comensalía forzada, en la que la violencia estaba presente de manera explícita, con mayor o menor presencia. Sin embargo, en cada caso, Espinosa mostraba que se había constituido una comunidad en torno a la mesa, en la cual existían la capacidad de consolidar un diálogo, un sistema de intercambio de obligaciones y un consumo común, no sólo de productos españoles, sino también de indígenas. A diferencia de Dávila, Espinosa no recalcó los aspectos negativos de los indígenas; sin embargo, era muy clara la posición subalterna que éstos tenían en la mesa cuando los recibía. Asimismo, estos tres casos revelan otros elementos importantes de la comensalía. En todos se evidencia que, además de la comida, los regalos desempeñaban un papel fundamental. Bien podía ser que los productos fueran españoles o indígenas, esto no parece tan importante; lo primordial era la forma en que circulaban para crear redes de reciprocidad, en ocasiones sólo en dirección a los caciques, en otras, como intercambio de regalos.

Otro elemento, que solamente ocurrió con el cacique Chiarna, fue la presencia de un espectáculo, en este caso de tipo militar, ya que se hizo un juego de cañas, es decir un combate entre españoles

<sup>14</sup> “Relación hecha por Gaspar de Espinosa, alcalde Mayor de Castilla del Oro, dada a Pedrarias de Avila, lugarteniente general de aquellas provincias, de todo lo que le sucedió en la entrada que hizo en ellas por orden de Pedrarias”, sin fecha [1517], en Medina, *El descubrimiento...*, p. 155.

<sup>15</sup> “Relación hecha por Gaspar de Espinosa...”, p. 163.

con armas de madera. Si bien el vínculo se establecía en torno a la comida, lo que se buscaba era prolongar el acto por medio de otras actividades. En medio de las limitaciones de una expedición que se llevaba a cabo en el Darién, Espinosa trataba de replicar un modelo cortesano de una manera simplificada.

En definitiva, estaba el resultado esperado y alabado, que las alianzas entre españoles e indígenas fueran pacíficas y de subordinación, en parte porque se establecía una comunicación fluida, como Espinosa lo apuntaba de Chiribúque, que “comía y bebía conmigo, y tenía conversación con todos, como si fuera cristiano”.<sup>16</sup> En parte, la creación de la comunidad en la mesa facilitó una comunicación civilizada, pues se hacía en términos de cristianos, o por lo menos como si Chiribúque lo fuera. En un convite que Dávila tuvo con el cacique Terarique —bautizado como Pedrarias, en honor del gobernador— en la isla de las Flores, después de comer, también se insistió en que se conversó con ellos y se reformaron en el servicio de la Corona española. En el fondo, más que la capacidad lingüística de las partes era la disposición de los caciques para integrarse en un diálogo para “tratar urbanamente, y comunicar con otros”.<sup>17</sup> Por lo tanto, no es sólo que la comida sea un lenguaje en sí mismo, como ha mostrado Montanari,<sup>18</sup> sino que en este caso ponía a las partes en disposición de comunicarse.

En casi todos los casos se daban regalos a los indios, porque era la manera de seguir estableciendo gestos de confianza.<sup>19</sup> Tanto Dávila

<sup>16</sup> “Relación hecha por Gaspar de Espinosa...”, p. 157.

<sup>17</sup> Covarrubias, *Tesoro de la lengua castellana...*, f. 161v.

<sup>18</sup> Massimo Montanari, *La comida como cultura*, Gijón, Trea, 2006, 128 p.

<sup>19</sup> La entrega de productos europeos a los indígenas desempeñaba un papel importante para granjearse su confianza y para crear la necesidad de ciertos productos, especialmente los de hierro y algunos de vidrio; era un aspecto tan importante, que incluso existía un rubro de las finanzas de las entradas que se destinaba a financiar la compra de estos elementos y otros que se entregaban a los indígenas. Luis Miguel Córdoba Ochoa, “Gift, Imitation, Violence and Social Change. The Introduction of European Products in the First Decades of the American Conquest” [manuscrito]; Carmen Mena García, “Las prácticas del rescate en Tierra Firme en los inicios de la vida colonial”, en María Salud Elvás Iniesta y Sandra Olivero Guidobono (coord.), *Redescubriendo el Nuevo Mundo. Estudios americanistas en homenaje a Carmen Gómez*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 2012, p. 125-138.

como Espinosa procedieron a dar regalos, lo que muestra que no rompieron con obligaciones de intercambios, sino que integraron esta práctica en un sistema imperial más fuertemente estructurado, a diferencia de Balboa, que parecía seguir un modelo más aventurero.<sup>20</sup>

Los casos mencionados previamente se dieron en medio de entradas, en las que los españoles fueron los anfitriones. Un caso contrario sucedió cuando el mismo Espinosa, en una salida posterior, señaló que en la provincia de Natá “me hicieron tanta fiesta e tan buen recibimiento como lo pudieran hacer si fueran cristianos, e nos dieron a todos tan bien de comer e tan concertadamente que todos nos espantamos”. Para informar más a Dávila, Espinosa agregó: “en Castilla no se pudiera facer banquete más concertado, mejor proveído de comer, que el que allí nos hicieron”.<sup>21</sup> No hay una descripción de lo que comieron; sin embargo, podemos asumir que eran productos de la tierra y que los hubo de manera abundante. Sin duda, es difícil determinar qué entendía por “concertado”, pero fue algo que le llamó la atención, pues insistió dos veces en ellos, y además dijo que en Castilla no se podía hacer más. El concierto implica que hay concordancia entre diferentes partes, es decir que cada uno de los aspectos cuadraba con los demás; por lo tanto, era armónico. Tal vez era la disposición de la comida y su abundancia, es decir había mucha, pero además estaba distribuida de manera jerárquica entre los que participaban. Igualmente puede hacer referencia a que había productos de diversas partes, incluso lejanas, lo cual era un elemento que se valoraba mucho en los banquetes señoriales europeos.<sup>22</sup> Si bien ese punto queda oscuro, vale la pena señalar que en el momento en que los indios fueron los anfitriones, ya no se ubicaron en una posición subalterna, sino que su abundancia, generosidad y concierto los pusieron en un nivel diferente.

En torno a 1525 sucedió algo que transformó las relaciones en toda la Tierra Firme y especialmente en el golfo de Urabá. El tras-

<sup>20</sup> Aram, *Leyenda negra* ..., p. 100.

<sup>21</sup> “Relación de lo hecho por el licenciado Gaspar Despinosa, alcalde mayor e teniente de gobernador e capitán general por [...] Pedrarias [...] en las provincias de París e Natá e Cherú e a las otras comarcas [...]”, en Medina, *El descubrimiento*..., p. 286.

<sup>22</sup> Grieco, *Food, Social Politics*..., p. 78.

lado de la capital de Castilla del Oro hacia Panamá terminó por producir el despoblamiento de Santa María del Antigua del Darién. De otro lado, comenzó a darse el poblamiento de otras gobernaciones cercanas, como Santa Marta y Cartagena. Ambas acciones produjeron que el eje de Castilla del Oro no fuese más el golfo de Urabá y que éste estuviera disputado por otras gobernaciones, primero Santa Marta y luego Cartagena.<sup>23</sup> Es decir, a la frontera indígena se sumaba una frontera entre españoles en la cual los diversos bandos buscaban imponerse tanto sobre las comunidades aborígenes como sobre sus contendientes, incluso por las armas. La gente de Rodrigo de Bastidas (Santa Marta) y posteriormente la de Pedro de Heredia (Cartagena) exploraron el golfo de Urabá con la idea de apropiarse de los recursos de los indígenas de la tierra adentro. La ausencia de asentamientos españoles hacía inviable la pretensión de cobrar tributos de manera periódica, pero sí podían conseguirlos esporádicamente, básicamente por la fuerza. Tal vez como parte de una escalada de tensiones, o bien como parte de una decisión errada del factor de Castilla del Oro, Juan Miguel de Ribas había asaltado las tierras indígenas, robado y hecho muchos esclavos.

Fue una decisión extraña, porque los vecinos de Acla, por medio de Julián Gutiérrez y su esposa Isabel Corral, indígena y hermana de uno de los jefes locales, habían consolidado relaciones de paz e intercambio de bienes por oro con los indígenas.<sup>24</sup> Para subsanar la situación, el gobernador Antonio de Gama mandó a la pareja, acompañada de Gonzalo, quien también servía de intérprete, para que volvieran a visitar a sus aliados y repusieran en parte lo que les había sido robado y liberaran a algunos de los esclavizados. Más que su estrategia de salida,<sup>25</sup> vale la pena prestar atención al regreso que hicieron a Acla, a donde llegaron la madrugada del 14 de septiembre

<sup>23</sup> Jorge Díaz Ceballos, *Las comunidades urbanas de la Monarquía hispánica y la construcción de los espacios políticos de Castilla del Oro, 1508-1573*, tesis para optar al título de doctor en Historia Moderna, Sevilla, Universidad Pablo de Olavide, 2017, p. 114 y s.

<sup>24</sup> “Fragmento de carta del licenciado Espinosa”, en Juan Friede (ed. y transc.), *Documentos inéditos para la historia de Colombia* (en adelante *DIHC*), Bogotá, Academia Colombiana de Historia, 1955, v. II, doc. 392, p. 286.

<sup>25</sup> Díaz Ceballos, *Las comunidades urbanas ...*, p. 236.

de 1532 con ocho indígenas, tres de ellos principales y fueron recibidos por el gobernador y toda la ciudad. Tras la misa y algunas palabras pasaron a tomar un almuerzo. Por ser una comida ligera, no parece haber mucho que reseñar, salvo que además de la comida les dieron hamacas. Posteriormente, pasado el mediodía, se dio un encuentro más formal, ya que esta sí era una comida en propiedad. Desafortunadamente no existe en la relación del encuentro una descripción de cuántos platos o mesas había; sin embargo, debía haber varias porque explícitamente se señaló que el gobernador Gama sentó a los tres principales a su mesa. La disposición de los platos debía seguir el modelo de la época según el cual en las mesas se ponían varias fuentes de comida y cada cual escogía lo que le apetecía según su calidad y apetito.<sup>26</sup> En el caso de los indígenas, parece que a lo largo de su estadía exclusivamente comieron bollos de maíz, pescado y pan de trigo.<sup>27</sup> No obstante, en esta ocasión no quisieron comenzar hasta ver comer a Isabel y a Julián, razón por la cual el gobernador los hizo sentar a su mesa, pues es probable que estuvieran sentados en otra de las mesas circundantes.<sup>28</sup> A la noche, según el relato, en la cena, se siguió el mismo patrón de la comida, el cual debió ser más o menos el mismo durante la semana que los indígenas estuvieron en la ciudad. En medio hubo canto, bailes y música, tanto de esclavos africanos como de españoles e indígenas; igualmente hubo correrías de caballos con cascabeles, juegos de argollas, representaciones y salidas a pescar.<sup>29</sup>

<sup>26</sup> Jean-Louis Flandrin, “La distinción a través del gusto”, en Philippe Ariès y Georges Duby, *Historia de la vida privada, 3: Del Renacimiento a la Ilustración*, Madrid, Taurus, 1989, p. 272, 294, 296, 297.

<sup>27</sup> “Los cuales dichos principales e indios todo el dicho tiempo que aquí han estado no han querido sino pescado y bollos de maíz y algún pan de Castilla, que vino ni otra cosa no lo han querido probar”. “Actas sobre el retorno de Julián Gutiérrez de su viaje a Urabá (23 de septiembre de 1532)”, en Friede, *DIHC*, v. II, doc. 400, p. 329.

<sup>28</sup> “Actas sobre el retorno de Julián Gutiérrez...”, p. 321 y 322.

<sup>29</sup> Este tipo de comensalía no era novedoso en esta región, pues Pedrarias Dávila, en 1514, parece haber hecho algo semejante con el cacique Careta; aparte de estos dos ejemplos, no conozco más casos similares. No se estudiará este de Dávila, porque sólo hay un registro que llega por medio del cronista Antonio de Herrera y Tordesillas (*Década II*, f. 15). He optado por trabajar sólo la información sobre convites y comidas compartidas que quedó consignada en memorias y relaciones

Con este agasajo, los españoles buscaban restablecer los vínculos y alianzas preexistentes, tanto para reponer el daño que había provocado el ataque del factor Álvarez como para buscar un consenso entre los indígenas que les permitiera enfrentar las pretensiones que tenía la gobernación de Cartagena sobre el golfo de Urabá. En este empeño, el gobernador Gama buscó reforzar la relación existente entre las autoridades indígenas y la hispánica. Poner en su mesa a los principales indicaba que quería construir con ellos una comunidad en la que, si no existía igualdad, por lo menos sí había cordialidad y un reconocimiento al nivel jerárquico que ellos gozaban dentro de sus grupos; por lo tanto, las cabezas de cada comunidad quedaban aparte del resto del grupo. De ese modo, rompió el vínculo con quienes los caciques habían establecido las relaciones, Isabel Corral y Julián Gutiérrez; por eso, para restablecer la armonía y para que los indígenas comenzaran a comer, se hizo necesario que ambos fueran elevados a la mesa principal. Dentro de la lógica estamental española, en la cual cada uno debía ocupar su lugar en la mesa acorde con su posición social, a Gutiérrez y Corral no les correspondía estar en dicho puesto.<sup>30</sup> Desde la perspectiva indígena sí, puesto que ella era hermana de un cacique; además, ella y su esposo eran quienes habían dado las muestras de amistad a los caciques y con quienes habían establecido todos los acuerdos; sin ellos no existía la posibilidad de una comunidad, pues no sólo eran los intermediarios, eran los aglutinantes entre grupos.

de los organizadores, y no en crónicas o historias de Indias, porque éstas están mediadas por estrategias narrativas y proyectos políticos que no siempre permiten ver ciertos detalles que me interesan de la comensalía. Esto no supone que las fuentes con las que trabajo en este texto no fuesen hechas con ciertos intereses o voluntades; sin embargo, al haber sido escritas o dictadas por quienes ofrecieron estas comidas, es posible acceder a ciertos símbolos y códigos de los convites. Richard L. Kagan, *Los cronistas y la Corona. La política de la historia en España en las edades Media y Moderna*, Madrid, Centro de Estudios Europa Hispánica/Marcial Pons, 2010, 492 p., y Jaime Humberto Borja Gómez, *Los indios medievales de fray Pedro de Aguado. Construcción del idólatra y escritura de la historia en una crónica del siglo XVI*, Bogotá, Centro Editorial Javeriano/Instituto Colombiano de Antropología e Historia/Universidad Iberoamericana 2002, 247 p.

<sup>30</sup> Grieco, *Food, Social Politics...*, p. 79.

En estos convites, los indígenas, salvo el pan, no probaban productos españoles, ni siquiera el vino, que en otras ocasiones era recibido con agrado por ellos. Tal vez los indígenas no tenían ese problema, por ende, no tenían incentivos para comer los nuevos alimentos, porque al fin de cuentas había mucha comida de la que acostumbraban a comer. Existen además dos posibilidades más del porqué los indígenas optaron por no probar otros alimentos:

- a) Puede que los alimentos foráneos tuvieran que pasar por un proceso simbólico de integración que aún no se había dado. Aceptar una comida nueva no es una tarea simple, pues es necesario integrarla a una estructura de sentido, que garantice la inocuidad de lo novedoso, así como su relación con los demás productos.<sup>31</sup>
- b) Según informó años antes Espinosa, los indios de la provincia de París, a pesar de la cantidad de animales de cacería que tenían disponibles, “son como frailes dominicos o cartujos, que no comen carne ninguna de ninguna manera ni condición que sea, salvo el pescado e iguanas”.<sup>32</sup> Esta selección de proteínas de ciertos tipos de animales “acuáticos” coincide con la del grupo que visitó Acla; por lo tanto, es probable asumir que no sólo era la limitación de los productos europeos, sino de todo tipo de carne proveniente de montería. Esta explicación tiene dos limitantes. Por un lado, los indígenas tampoco probaron el vino. De otro lado, no todos los pueblos del golfo de Urabá compartían esta dieta. El mismo Espinosa contaba que el cacique Naca tenía carne de venado en salazón.<sup>33</sup>

<sup>31</sup> Acá nos movemos en el terreno de lo posible, porque no existe documentación que lleve en este sentido.

<sup>32</sup> “Relación e proceso quel licenciado Gaspar de Espinosa, alcalde Mayor; hizo en el viaje que por mandado del muy magnífico señor Pedrarias Dávila, teniente general en estos reinos de Castilla del Oro por sus altezas, fue desde esta ciudad de Panamá a las provincias de París e Natá, e a las otras provincias comarcanas”, en *Colección de documentos inéditos: relativos al descubrimiento, conquista y organización de las antiguas posesiones españolas de América y Oceanía sacados de los archivos del reino y muy especialmente del de Indias*, 42 v., Madrid, Imprenta del Hospicio, 1873, v. XX, p. 31.

<sup>33</sup> “Relación que ymbio el lycenciado Espinosa, de lo que subcedió en la entrada quél hizo por mandado del Logar-teniente Xeneral en las provincias del Mar del sur”, en *Colección de documentos...*, v. XXXVII, [1882], p. 62.

Si bien en esta reunión en Acla los indígenas y los españoles no comían lo mismo, esto no significó un problema porque el principio de los convites era que cada comensal comiera de los diferentes platos que había, escogiendo aquello que se adecuara más a su apetito y complejidad humoral;<sup>34</sup> por eso, en las mesas se ponían diferentes tipos de alimentos. Así, lo importante era crear ese espacio común de consumo.

Estos intentos por crear una comunidad y comensalía no tenían mucho futuro, pero su trayectoria se redujo dramáticamente cuando gente de Cartagena apresó en dos ocasiones a Gutiérrez y Corral, para evitar que Castilla del Oro siguiera estableciendo su red de alianzas. Además, en el costado oriental del golfo de Urabá, los de Cartagena fundaron San Sebastián de Buenavista, desde donde se comenzaron a dar las primeras puntadas para penetrar hacia el sur, atizando el conflicto tanto con los indígenas como con los vecinos de Castilla de Oro. En 1536, la Corona decidió que el golfo de Urabá entrara en los términos de la jurisdicción de Cartagena, con lo cual clausuró el conflicto entre las gobernaciones, pero agudizó la situación de frontera que existía con los indígenas.<sup>35</sup>

Alrededor de los mismos años, en la vecina gobernación de Santa Marta, la situación no iba particularmente bien, pues las ganancias que dejaba la conquista no satisfacían la ambición de los conquistadores y las disputas en torno a cómo adelantar la conquista llevaban a la muerte, como lo constató en carne propia Rodrigo de Bastidas, primer gobernador de la provincia. El segundo gobernador, García de Lerma, más comerciante que militar, buscó alternativas que le garantizaran el mayor rendimiento con el menor esfuerzo. En medio de este proceso trató de crear alianzas con ciertos grupos indígenas; para ello, utilizaba la comida como una herramienta. Así, en 1532 escribió que:

sepa VM que con estos indios estaba un cristiano solo con ellos y dos y tres los que yo mandaba medio año y un año y todo lo que querían como si estuvieran los cristianos en sus mismas casas y estos indios les daban ración como se hiciera entre cristianos y cuando venían a se

<sup>34</sup> Flandrin, “La distinción a través del gusto”, p. 272, 294, 296, 297; David Gentilcore, *Food and Health in Early Modern Europe. Diet, Medicine and Society, 1450-1800*, London/New York, Bloomsbury, 2016, p. 53.

<sup>35</sup> Díaz Ceballos, *Las comunidades urbanas...*, p. 112.

llegar conmigo y con los cristianos y comían de todo lo que nosotros y de la misma manera que cristianos son de más razón de muchos de quantos yo he visto en estas partes son muchos y muy belicosos.<sup>36</sup>

Que los indígenas mantuvieran vivo a un español entre ellos y que lo alimentaran daba cuenta de su buena voluntad. En tanto que comieran de la misma mesa y de los mismos alimentos del gobernador testimoniaba que había constituido una comunidad y demostraba para los españoles que estos indígenas tenían un nivel superior al de los demás, toda vez que la forma en que se comía era una muestra de las cualidades de las personas. Pocos años después, el gobernador insistía en que estas alianzas se consolidaban, ya que los indios comían y, sobre todo, bebían con él “que es lo que ellos en más tienen, y al parecer van muy contentos y alegres”.<sup>37</sup>

Estos encuentros en la mesa eran un espejismo, que pretendía hacer creer que, producto de esa comensalía, se alcanzaba la paz y el sometimiento de los indígenas, al tiempo que postulaba una supuesta comunidad con ellos. Ni lo uno era cierto, porque un poco de comida y bebida no alcanzaba para convencer a todos los indígenas, ni lo otro era estable, porque una vez que había una aceptación del sometimiento, no se compartía más la mesa.

### *La distancia de la dominación y las calidades*

La ruptura fue tan fuerte que incluso se pensó que ya ni podían consumir los mismos alimentos. Ya no como en la fiesta de Acla en que cada uno comía lo que quería, sino que ya era una barrera que disgregaba. Una muestra de ello es la visita que hizo el obispo Calatayud en la década de 1540 a la pesquería de perlas del Río de la Hacha, en donde fue muy claro que las condiciones alimenticias de los buzos (por no ahondar en las laborales) eran precarias.<sup>38</sup> La carne era un

<sup>36</sup> AGI, *Santa Fe*, 49, r. 1, n. 4, f. 1v y 2r.

<sup>37</sup> “Carta de Jerónimo de Lebrón a la Audiencia de La Española”, Santa Marta, 9 de mayo de 1537, en Friede, *DIHC*, v. IV, doc. 967, p. 195.

<sup>38</sup> Eduardo Barrera Monroy, “Los esclavos de las perlas. Voces y rostros indígenas en las granjerías de las perlas del Cabo de la Vela (1540-1570)”, *Boletín*

bien escaso, el pescado era más frecuente, pero no estaba asegurado, pues muchos de los señores de canoas no tenían red o chinchorro para pescar. La mayor parte del tiempo los buzos recibían maíz, básicamente en formas de grandes arepas; sin embargo, éste no estaba siempre presente, e incluso les faltaba el agua corriente para beber y se alimentaban con semillas.<sup>39</sup> Parte de la respuesta de las autoridades de la ciudad del Río de la Hacha al obispo fue justificar la necesidad del trabajo por parte de los indígenas, e incluso explicar las razones de la dieta que tenían: “porque demás de ser los dichos indios nacidos y criados dentro del agua y se mantener con las comidas de ella, si de las carnes que nos y los dichos negros nos mantene-mos los dichos indios se mantuviesen, es cosa cierta y averiguada viven enfermos y se les acorta la vida; y los dichos indios tienen el natural de pescado que en la dicha agua se cría”.<sup>40</sup>

Con esta respuesta, las autoridades de la ciudad ocultaban el hambre y la sed que hacían pasar a los buzos y el hecho de que los alimentaban más de maíz y semillas que de pescado. Sin embargo, lo interesante de su argumento es que establecían una diferencia fundamental entre la comida que comían los indios y la de los españoles y negros. Lo presentaban como un hecho objetivo y caritativo, pues por su naturaleza y su costumbre necesitaban alimentarse de una manera específica. Este es un tipo de argumentación recurrente en la época, que señalaba que cada persona debía comer según su naturaleza, así por ejemplo, los estamentos superiores necesitaban comidas refinadas, en tanto que las personas bajas debían comer alimentos gruesos, porque de lo contrario sufriría su salud.<sup>41</sup> En este caso, además se apunta a la costumbre, que era

*Cultural y Bibliográfico del Banco de la República*, Banco de la República, Bogotá, v. 40, n. 61, 2003, p. 3-33.

<sup>39</sup> “Fragmentos de la visita que el obispo de Santa Marta hizo a la pesquería de perlas del Cabo de la Vela”, 18 de junio de 1544, en Friede, *DIHC*, v. VII, doc. 1737, p. 214 y 215.

<sup>40</sup> “Fragmentos de la visita que el obispo de Santa Marta...”, p. 208.

<sup>41</sup> Allen Grieco, “Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance”, en Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (ed.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 479-490; Gregorio Saldarriaga, “Comer y ser. La alimentación como política de la diferenciación en la América española, siglos

fundamental para la conservación de la salud.<sup>42</sup> Si bien estos son argumentos que forman parte de la dietética de la época y que los médicos reconocían como válidos, no se debe olvidar que seguían lógicas estamentales que hacían de la diferenciación y la discriminación un valor objetivo.<sup>43</sup>

Es importante señalar que este no fue un argumento exclusivo de los vecinos del Río de La Hacha. Valga traer a colación algo que señalaban los vecinos de las poblaciones de Tenerife y Tamalameque, en la misma gobernación de Santa Marta, entre 1579 y 1580; ellos postularon ideas similares en sus respuestas al cuestionario de las relaciones geográficas. Los de Tamalameque aseguraban que sólo los indígenas criados entre españoles comían carne, en tanto que los otros la única proteína animal que comían era pescado. Se ve nuevamente cómo la idea de la costumbre operaba, pues a estos indios criados entre españoles ya no los afectaba el consumo de la carne.<sup>44</sup> Los informantes de Tenerife secundaron esta idea, pero no la generalizaron a todos los indios, sólo a los malebúes, que eran los que tenían cerca. De estos dijeron que los bozales, es decir los que no sabían español, nunca comían carne, en tanto que los ladinos, es decir los que sabían hablar español y en términos generales comportarse como cristianos, comían de todas las carnes.<sup>45</sup>

XVI y XII”, *Varia Historia*, Universidad Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, v. 32, n. 58, 2016, p. 53-77.

<sup>42</sup> Juan Sorapán de Rieros, *Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua. Muy provechosa para todo género de estados, para filósofos y médicos, para theologos y juristas, para el buen regimiento de la salud y más larga vida*. [Granada], Martín Fernández Zambrano, año 1616. “[...] todo lo que esta hecho uso, y costumbre en un cuerpo, es bueno y saludable, y por el contrario lo que no esta en costumbre es malo”; Juan de Cárdenas, *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, México, Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología, 1913. “[...] se puede con justa razon dezir [...] que mudar costumbre, es a par de muerte”, p. 182.

<sup>43</sup> Grieco, “Alimentation et classes sociales...”, p. 486; Massimo Montanari, *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*, Roma, Laterza, 2008, p. 47-55.

<sup>44</sup> “Descripción de la ciudad de Tamalameque en la gobernación de Santa Marta [5 de marzo de 1579]”, en Hermes Tovar Pinzón (edición y transcripción), *Relaciones y visitas a los Andes, Volumen II. Región del Caribe*, Bogotá, Instituto Colombiano de Cultura/Instituto Colombiano de Cultura Hispánica, s. f., p. 292.

<sup>45</sup> “Descripción de la villa de Tenerife de las cosas de la tierra que mandó azer el muy ilustre señor don Lope de Orozco, g[obernad]or perpetuo y capitán general

Al tiempo que se entiende la ideología que subyacía en esta explicación, es importante comprender que también era una manera de señalar que la mesa, por lo menos como metáfora, no era común. Para compartir ciertos tipos de alimentos no sólo debían aceptar el sometimiento, también debían cambiar su comportamiento e incluso esto no era suficiente, como lo apunta el caso de los esclavos pescadores de perlas. A nuestros ojos, se daba un movimiento paradójico, mientras los indígenas apenas estaban en negociación con los españoles podían sentarse a la mesa con éstos; en tanto que, cuando ya estaban sometidos, más se insistía en que los indígenas debían cristianizarse; por lo tanto, al integrarse al mundo español, se fortalecían más los elementos de distinción y segregación de la alimentación que los excluía de la mesa. No obstante, la paradoja es ilusoria, porque el sustento de todo este proceso es el poder, y con la alimentación se manifestaba la ejecución de éste. Por ejemplo, a los indios del pueblo de la ciénaga, su doctrinero, el dominico criollo fray Antonio Jaramillo, les vendía a la fuerza botijas de vino; para obligarlos a comprar, rompía sus cuencos de chicha.<sup>46</sup>

Hacía esto sin importarle que estuviera vedada la práctica de venderles vino, o que no se adecuara a su naturaleza; para él, lo importante era que sus ingresos no sufrieran. Es decir, lo que termina primando es un ejercicio de subordinación que decide qué es adecuado en cada ocasión.

### *Conclusiones*

Montanari ha señalado que la mesa es una metáfora de la vida, pues en ella se reflejan los elementos de la jerarquización o la falta de ellos, bien sea por la forma de la mesa, la disposición de los participantes o la repartición de los platos.<sup>47</sup> Considero especialmente útil esta idea para pensar un contexto de encuentro intercultural, en el marco de

de la ciudad de Santa Marta y sus provincias por su Majestad”, 19 de mayo de 1580, en Tovar Pinzón, *Relaciones y visitas a los...*, p. 340.

<sup>46</sup> “Carta del Obispo de Santa Marta Lucas García Miranda”, Santa Marta, 16 de julio de 1628, Archivo General de Indias, *Santa Fe*, 230, n. 37.

<sup>47</sup> Montanari, *La comida como cultura...*, p. 93.

la expansión europea. En parte, porque estos códigos de estratificación que señaló Montanari están presentes en la conducta de los españoles: reconocer calidades a los indígenas según su consumo, darles un espacio en la mesa y volverlos momentáneamente sus compañeros, es decir, personas con las que estaban dispuestos a compartir el pan. Pero tales elementos eran símbolos efímeros, porque el mundo de la frontera en la Tierra Firme fue relativamente corto; rápidamente se impuso la explotación e incluso la esclavitud.<sup>48</sup> En cuanto el poder hispánico subyugó a los indígenas, la idea de la comensalía intercultural perdió sentido, porque podían existir desigualdades entre los comensales, como las existían en todos los banquetes de la Europa moderna, pero no podía haber comensalía cuando las diferencias eran abismales. Una vez impuesto el sistema imperial, a los indígenas no les correspondía un lugar en la mesa con los españoles, pues su lugar se limitaba al de los que proveían los alimentos.

Hace muchos años, Foster analizó que cuando dos grupos entraban en contacto, sólo una parte seleccionada de la cultura de cada uno se presentaba al otro, porque de manera consciente e inconsciente cada grupo escogía qué era lo adecuado para mostrar. Esta selección fue designada por dicho autor como cultura de conquista o de contacto.<sup>49</sup> Si se utiliza este concepto para lo que hemos estudiado, se puede pensar cómo esos convites que hacían y las formas de la comensalía que desarrollaban indígenas y españoles eran simplificaciones de las que se presentaban en Europa, tanto en las comidas como en buena parte de los entretenimientos (ecuestres, marciales y musicales). Aun simplificado, parecían seguir la misma lógica de las grandes comidas que se realizaban en Europa, como por ejemplo otorgar un puesto en la mesa según la posición que se ocupaba en la escala jerárquica, diversidad de comidas para que cada comensal consumiera según su deseo y su condición, además de los intercambios de regalos que reforzaban la idea de obligaciones mutuas entre las partes. Si bien estos convites servían a las autoridades hispánicas para establecer un diálogo con los indígenas, también es

<sup>48</sup> Aram, *Leyenda negra...*, p. 203 y s.

<sup>49</sup> George Foster, *Cultura de conquista. La herencia española de América*, Xalapa, Universidad Veracruzana, 1962, 483 p.

cierto que les permitía a los españoles recrear una parte muy importante de su propia cultura, con la cual reforzaban sus valores.

La comensalía formó parte de la cultura de conquista porque era una herramienta que permitía establecer el diálogo, crear lazos y abrir puentes para gestos de buena fe entre las partes. Una vez que la frontera cedió, porque los españoles se impusieron, algunos de los elementos de la cultura de conquista perdieron sentido. En nuestro caso específico, la comensalía interétnica desapareció como tal. En el marco de encomienda, las relaciones se institucionalizaron y las obligaciones que encomendero y encomendados tenían no se manifestaban en torno a una mesa, sino en torno a la tributación indígena, a la evangelización y la protección que supuestamente debía dar el encomendero. La separación entre república de españoles y república de indios ayudó a crear una distancia que la mesa no superaba, por lo menos en la Tierra Firme.

Sólo con el tiempo, en las ciudades del Nuevo Reino de Granada, en las pulperías y especialmente chicherías, se podrán encontrar sujetos de diversos orígenes étnicos compartiendo espacios de consumo, merced al comercio y las disponibilidades económicas de cada individuo. En este caso, ya no había demostraciones de equitación ni marciales, no había más música que la que cada cliente proveía, o algún músico ocasional brindaba, y tampoco parece haberse establecido un espacio en el que todos formasen parte de una misma mesa, cuanto mucho se constituían en compradores de un mismo vendedor.

## FUENTES

### *Archivos consultados*

Archivo General de Indias, Sevilla (AGI)

### *Bibliografía*

ACOSTA FRANCO, Marisol, *Mudanzas y desasosiegos de los cristianos: ciudades móviles del occidente del Nuevo Reino de Granada, 1509-1611*, Medellín, Idea, 2015, 115 p., mapas.

- , *Traslados y abandonos. Ciudades y villas en el Nuevo Reino de Granada y Popayán, siglos XVI y XVII*, Medellín, Universidad de Antioquia, Facultad de Ciencias Sociales y Humanas, 2020.
- ARAM, Bethany, *Leyenda negra y leyendas doradas en la conquista de América. Pedrarias y Balboa*, Madrid, Marcial Pons, 2008, 451 p.
- BARRERA MONROY, Eduardo, “Los esclavos de las perlas. Voces y rostros indígenas en las granjerías de las perlas del Cabo de la Vela (1540-1570)”, *Boletín Cultural y Bibliográfico del Banco de la República*, Banco de la República, Bogotá, v. 40, n. 61, 2003, p. 3-33.
- BORJA GÓMEZ, Jaime Humberto, *Los indios medievales de fray Pedro de Agüedo. Construcción del idólatra y escritura de la historia en una crónica del siglo XVI*, Bogotá, Centro Editorial Javeriano, 2002, 247 p.
- CÁRDENAS, Juan de, *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*, México, Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología, 1913, 222 p.
- Colección de documentos inéditos: relativos al descubrimiento, conquista y organización de las antiguas posesiones españolas de América y Oceanía sacados de los archivos del reino y muy especialmente del de Indias*, 42 v., Madrid, Imprenta del Hospicio, v. XX, 1873.
- CÓRDOBA OCHOA, Luis Miguel, “Gift, Imitation, Violence and Social Change. The Introduction of European Products in the First Decades of the American Conquest” [manuscrito].
- COVARRUBIAS, Sebastián de, *Tesoro de la lengua castellana*, Madrid, Gabriel de León, 1674, 215 f.
- DÍAZ CEBALLOS, Jorge, *Las comunidades urbanas de la Monarquía hispánica y la construcción de los espacios políticos de Castilla del Oro, 1508-1573*, tesis para optar al título de doctor en Historia Moderna, Sevilla, Universidad Pablo de Olavide, 2017, 341 p., mapas.
- FLANDRIN, Jean-Louis, “La distinción a través del gusto”, en Philippe Ariès y Georges Duby, *Historia de la vida privada, 3: Del Renacimiento a la Ilustración*, Madrid, Taurus, 1989, p. 267-309.
- FOSTER, George, *Cultura de conquista. La herencia española de América*, Xalapa, Universidad Veracruzana, 1962, 467 p., ils. y mapas.
- FERNÁNDEZ DE ENCISO, Martín, *Summa de geografía*, Bogotá, Banco Popular, 1974 [1519], 286 p.



- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, *Sumario de la Natural historia de las Indias*, edición de Manuel Ballesteros Gaibrois, Madrid, Dastin, 2002 [1525], 203 p.
- FRIEDE, Juan (ed. y transc.), *Documentos inéditos para la historia de Colombia (DIHC)*, Bogotá, Academia Colombiana de Historia, v. II, 1955.
- GENTILCORE, David, *Food and Health in Early Modern Europe. Diet, Medicine and Society, 1450-1800*, London/New York, Bloomsbury, 2016, 249 p., ils.
- GRIECO, Allen, “Alimentation et classes sociales à la fin du Moyen Âge et à la Renaissance”, en Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (ed.), *Histoire de l'alimentation*, Paris, Fayard, 1996, p. 479-490.
- , *Food, Social Politics and the Order of Nature in Renaissance Italy*, Florence (Italy), Harvard University Press, Officina Libraria, 2019 (Villa I Tatti Series, 34), 327 p., ils.
- GRUZINSKI, Serge, “Las repercusiones de la conquista en la Nueva España”, en Carmen Bernand (ed.), *Descubrimiento, conquista y colonización de América a quinientos años*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes/Fondo de Cultura Económica, 1994, p. 148-171.
- HEAL, Felicity, “Food Gifts, the Household and The Politics of Exchange in Early Modern England”, *Past and Present*, Oxford University Press, Oxford, 2008, v. 199, n. 1, p. 41-70.
- HERRERA ÁNGEL, Marta, “Desaparición de poblados caribeños en el siglo XVI”, *Revista Colombiana de Antropología*, Instituto Colombiano de Antropología e Historia, Bogotá, n. 34, 1998, p. 124-165.
- KAGAN, Richard L., *Los cronistas y la Corona. La política de la Historia en España en las edades Media y Moderna*, Madrid, Centro de Estudios Europa Hispánica/Marcial Pons, 2010, 489 p., ils. y mapas.
- LÓPEZ DE VELASCO, Juan, *Descripción universal de las Indias*, Madrid, Fortanet, 1894, 773 p.
- MEDINA, José Toribio, *El descubrimiento del océano Pacífico. Vasco Núñez de Balboa, Hernando de Magallanes y sus compañeros. Tomo II. Documentos relativos a Núñez de Balboa*, Santiago de Chile, Imprenta Universitaria, 1913.
- MENA GARCÍA, Carmen, “Las prácticas del rescate en Tierra Firme en los inicios de la vida colonial”, en María Salud Elvás Iniesta y Sandra Olivero Guidobono (coord.), *Redescubriendo el Nuevo Mundo. Estudios americanistas en homenaje a Carmen Gómez*, Sevilla, Universidad de Sevilla, 2012, p. 125-138.



- MONTANARI, Massimo, *Il formaggio con le pere. La storia in un proverbio*, Roma, Laterza, 2008, 162 p.
- , *La comida como cultura*, Gijón, Trea, 2006, 126 p.
- SALDARRIAGA, Gregorio, *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*, Bogotá, Universidad del Rosario, 2011, 333 p.
- , “Comer y ser. La alimentación como política de la diferenciación en la América española, siglos XVI y XVII”, *Varia Historia*, Universidad Federal de Minas Gerais, Belo Horizonte, v. 32, n. 58, 2016, p. 53-77.
- , “Food, Community and Power from a Historical Perspective: Keys to Understanding Death by ‘Lethargy’ in Santa María del Antigua del Darién”, en Allison Hayes-Conroy y Jessica Hayes-Conroy (ed.), *Doing Nutrition Differently. Critical Approaches to Diet and Dietari Intervention*, Farnham (UK), Ashgate, 2013, p. 221-236.
- SEED, Patricia, *Ceremonies of Possession in Europe’s Conquest of the New World, 1492-1640*, New York, Cambridge University Press, 1995, VIII-199 p., ils. y mapas.
- SORAPÁN DE RIEROS, Juan, *Medicina española contenida en proverbios vulgares de nuestra lengua. Muy provechosa para todo género de estados, para filósofos y médicos, para theologos y juristas, para el buen regimiento de la salud y más larga vida*, 2 v., [Granada], Martín Fernández Zambrano, 1616, p. 640 p.
- TOVAR PINZÓN, Hermes (ed. y transc.), *Relaciones y visitas a los Andes, Tomo II. Región del Caribe*, Bogotá, Instituto Colombiano de Cultura/Instituto Colombiano de Cultura Hispánica, 1993.