



UNIVERSIDAD
NACIONAL
DE COLOMBIA

Gusto, necesidad y jerarquía. Las plantas americanas en las historias naturales sobre el Nuevo Mundo, 1535-1570

Kelly Johanna López Roldán

Universidad Nacional de Colombia
Facultad de Ciencias Humanas y Económicas, Maestría en Historia
Medellín, Colombia
2020

Gusto, necesidad y jerarquía. Las plantas americanas en las historias naturales sobre el Nuevo Mundo, 1535-1570

Kelly Johanna López Roldán

Tesis o trabajo de investigación presentada(o) como requisito parcial para optar al título de:
Magister en Historia

Director:

Doctor Gregorio Saldarriaga

Codirector:

Doctor Luis Miguel Córdoba Ochoa

Línea de Investigación:

Historia colonial

Grupo de Investigación:

Grupo de Investigación en Historia Social

Universidad Nacional de Colombia

Facultad de Ciencias Humanas y Económicas, Maestría en Historia

Medellín, Colombia

2020

Resumen

Se analizan las obras del cronista Gonzalo Fernández de Oviedo, del comerciante florentino Galeotto Cei y del oficial real Tomás López Medel. Son historias naturales escritas en las primeras décadas del siglo XVI. A través de ellas se reconstruyen las maneras en las que las plantas americanas fueron concebidas por los europeos. Su estudio permite dar cuenta de diferentes iniciativas orientadas a comprender la naturaleza americana, al tiempo que devela las relaciones que se establecieron entre conquistadores e indígenas. En la primera mitad del siglo XVI las descripciones se centran en los alimentos. Lo que nos permite entrever las implicaciones que tuvo el establecimiento de la sociedad colonial. El problema del gusto favoreció la distinción entre grupos sociales. La vida cotidiana estuvo marcada por la necesidad. La teoría de los elementos y la gran cadena del ser fueron utilizadas para clasificar e incorporar la vegetación de las Indias, al leerla según marcos de referencia europeos. En los relatos estudiados, las plantas medicinales ocupan un lugar secundario. Lo que delata tanto la impericia de los autores, como las dificultades que existían para recabar datos en terreno, en especial, debido al secretismo de los indígenas. No fue sino hasta la década de 1560 que, ante el creciente interés por las medicinas, la situación comenzó a cambiar. Gracias a la institucionalización de las prácticas de recolección de información y a la constitución de una red de informantes, la figura del médico y las historias medicinales ganaron protagonismo frente a las obras de la primera mitad del siglo.

Palabras clave: historias naturales, plantas americanas, alimentación, medicina, imperio hispánico.

Taste, necessity, and hierarchy. Plants of the Americas in the natural histories of New World, 1535-1570

Abstract

It analyzes the works of the chronicler Gonzalo Fernández de Oviedo, Florentine merchant Galeotto Cei, and royal officer Tomás López Medel. These are natural histories written in the firsts decades of the sixteenth century. It is an approach to the ways how Europeans conceived plants of the Americas. This study shows the different initiatives oriented to comprehend the New World nature and the relationships that established conquerors and indigenous people. In the early sixteenth century the depictions focused on food. It allows a glimpse into the repercussion of the rising of colonial society: the taste issue favored the distinction between social groups; the necessity characterized everyday life; elements theory and the great chain of being served to classify and include the flora from the Indies, according to European frameworks. In these natural histories, medicinal plants took secondary priority. It demonstrates the difficulties of collecting information due to the excessive secrecy of the indigenous people. It started to change in the 1560s when it had an increasing interest in medicines. Due to the gathering of information practices and information networks were formalized, the physician's figure and medicinal treatises gained prominence with respect to the literature on New World nature written during the early sixteenth century.

Keywords: natural histories, New World plants, food history, history of medicine, Spanish empire.

Contenido

Introducción	7
1. El gusto como criterio de clasificación	19
1.1. El sabor como criterio de distinción	23
1.2. El gusto y las analogías	27
1.3. El paladar de los indios	33
1.4. La búsqueda de especias y medicinas del Viejo Mundo	38
1.5. “Ellas nos son para todos los estómagos”	44
Conclusión	50
2. La necesidad y los límites de la identidad europea en el Nuevo Mundo	53
2.1. Cautivo de las Indias	55
2.2. El relato de viaje como historia natural	57
2.3. Panes de Indias	59
2.4. Alimentos silvestres	66
2.5. Las plantas de los dioses: yopo, hayo y tabaco	71
2.6. La ceiba y el manzanillo	78
Conclusión	82
3. El inventario del Nuevo Mundo y los secretos de la naturaleza	84
3.1. La construcción de una ciencia secreta y la experiencia de un oidor	87
3.2. Los tres elementos y el principio de continuidad. Una imagen de totalidad del Nuevo Mundo	95
3.3. La gran cadena del ser. De lo menos a lo más, de lo ínfimo a lo superior	99
3.4. Las plantas americanas y el secreto de curar	107
Conclusión	118
Conclusiones	121
Fuentes y bibliografía	128
Listado de figuras y tabla	134

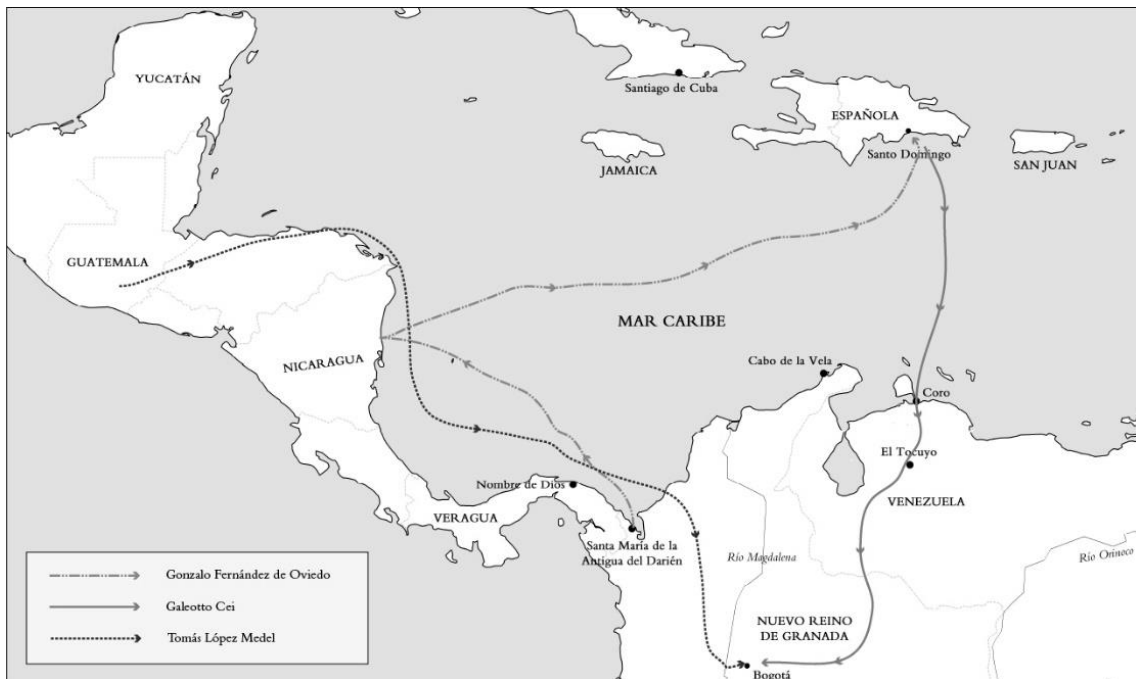
Introducción

Las historias naturales sobre América de las primeras décadas del siglo XVI constantemente hacían referencia a las maneras en las que los indios consumían y preparaban sus alimentos y medicinas, asunto ineludible para los europeos a la hora de narrar sus experiencias en el Nuevo Mundo. Por consiguiente, las descripciones de la naturaleza no recogían únicamente la taxonomía de animales y plantas, sino que abarcaban la experiencia de los europeos, atada de forma indiscutida a su relación con los indígenas. Los indios se convirtieron en guías y eran los encargados de garantizar el sustento a los españoles. De esta manera, los europeos conocieron las propiedades de muchas plantas americanas, que posteriormente adaptaron y utilizaron según sus propias nociones y necesidades. Para entender cómo se llevó a cabo el proceso de conocimiento de la naturaleza se analizarán tres obras que fueron producidas entre las décadas de 1530 y 1570: *Historia general y natural de Indias* (1535) del cronista Gonzalo Fernández de Oviedo, *Viaje y descripción de las Indias* (ca. 1560) del comerciante Galeotto Cei y el *Tratado de los tres elementos* (ca. 1565-1570) del oficial Tomás López Medel. Estos personajes conocieron y valoraron el mundo americano a través de su experiencia, aunque lo hicieron de manera distinta: el primero, por medio del gusto; el segundo, mediante la necesidad, y el tercero, gracias a los sistemas de clasificación. Su análisis permite dar cuenta de cómo se llevó a cabo el aprendizaje y apropiación de la flora americana: qué plantas conocieron, para qué las utilizaban, qué sentidos les asignaban, a quién le atribuían su consumo. Se trata de un proceso cultural que está atravesado por los significados que diversos grupos sociales otorgaban a la naturaleza. Al llevarse a cabo durante la conquista no fueron ajenos a los conflictos. Así pues, se pretende develar la forma en que los europeos se acercaron al mundo indígena y cómo, al traducirlo, terminaron transformando sus prácticas e identidades. Se destaca el lugar desde el cual relataban las experiencias, la estructura de las

obras y el lugar que las plantas ocupan en ellas. Asimismo, las circunstancias en las que surgieron y el público o destinatario de la información que consignaron.

Las trayectorias de Fernández de Oviedo, Cei y López Medel permiten entender los mecanismos que utilizaron los europeos en el Nuevo Mundo para recabar información sobre la naturaleza en los márgenes del imperio hispánico, al centrarse en el contexto antillano y en Tierra Firme (Centro y Suramérica): Guatemala, Nicaragua, Veragua, Nombre de Dios, Coro, El Tocuyo, Nuevo Reino de Granada y Popayán (Figura 1). Incluso antes de que se convirtieran en la periferia, pues todavía no se habían consolidado los asentamientos en los virreinos de Nueva España y Perú. Por si fuera poco, las obras de Fernández de Oviedo y Cei deben entenderse como tentativas solitarias, mientras que la de López Medel se encuentra en el medio de dos procesos: entre las relaciones escritas particulares y el proceso emprendido por el Consejo de Indias para recabar información sobre los dominios de ultramar. Es probable que el tratado que el oficial escribió haya sido solicitado por el presidente del Consejo, quien le pidió elaborar un compendio sobre las Indias que reflejara su experiencia como visitador de la Audiencia de Guatemala y de la del Nuevo Reino de Granada. En cambio, para el último tercio del siglo XVI se emprendieron varios proyectos oficiales de exploración y descripción de la naturaleza de las Indias, que debido a diversas circunstancias terminaron centrándose en Nueva España: la expedición del protomédico Francisco Hernández y la elaboración de las Relaciones Geográficas. Razón por la cual muchas investigaciones sobre la naturaleza tienden a privilegiar el análisis de estas fuentes.

Figura 1. Trayectorias de Gonzalo Fernández de Oviedo, Galeotto Cei y Tomás López Medel en el Nuevo Mundo



Fuente: elaboración propia.

El estudio de una sociedad esencialmente desigual como la colonial conlleva a preguntarse por el proceso mediante el cual se establecieron criterios de diferenciación entre grupos sociales, en particular durante las primeras décadas de la conquista. Los europeos en el Nuevo Mundo, lejos de estar en una posición cómoda para imponer sus propios códigos —pues carecían de los alimentos que le permitieran separarse de indígenas y esclavos—, se vieron en la obligación de consumir las mismas cosas que estos. Mediante el gusto y las analogías escogieron lo que más se acercaba a sus comidas e intentaron así mantener su identidad. No obstante, cuando los mantenimientos disponibles no eran aquellos que deleitaban el paladar, sino los frutos silvestres —que consideraban insípidos, de mal nutrimento y que generaban indisposición en el estómago— había que dejar constancia de su descontento ante lo que parecía llevarlos al límite de lo aceptable. De esta manera, las quejas se convirtieron en una cuestión recurrente en sus narraciones, al afirmar que muchos de los alimentos que ofrecía las Indias se comían solo por la necesidad, porque lo obligaba la carestía. Cuando abundaban productos del Viejo Mundo, siempre se prefería lo conocido:

volver a la comodidad que implicaba consumir el pan de harina de España, es decir, a la blancura y a la distinción que otorgaba el pan de trigo. Algo similar ocurrió con las medicinas; ante la ausencia de los productos europeos, en algunos casos se recomendaba usar los purgantes destilados de ciertos árboles venenosos del Nuevo Mundo, lo cual ponía en riesgo, claro está, la vida. En esta oportunidad también se veían obligados a utilizar solo lo que se encontraba a la mano debido a la situación peserosa en la que se encontraban. En la primera mitad del siglo XVI empezó a conocerse alguno que otro remedio de origen americano —en particular aquellos que sirviesen para aliviar enfermedades provenientes del mismo lugar, como el mal de bubas o sífilis, que se trataba con el palo santo o guayacán—. Gran parte de las hierbas que se conocían se consideraban sucedáneos de la farmacopea del Viejo Mundo. En muchas ocasiones solo se les reconoció una efectividad limitada y el descubrimiento de “buenas drogas” americanas tardó algunas décadas más.

Las historias naturales del Nuevo Mundo escritas por quienes estuvieron en las Indias permiten comprender tanto las maneras en las que se llevó a cabo la conquista, como el papel que desempeñaron los indios en la construcción del conocimiento sobre la naturaleza durante la expansión de los imperios ibéricos. Evidencian que los europeos, en el intento por adaptarse a las nuevas condiciones que les imponían las Indias, explotaron plantas y animales que ya eran usados por las sociedades prehispánicas. Para lograrlo emplearon varios mecanismos: por un lado, la observación y el aprendizaje de lo que los indios sabían al respecto. Por el otro, la apropiación de muchos de esos productos al leerlos según sus propios marcos de referencia, en particular, al clasificarlos según las teorías y los modelos clásicos. No era un proceso ajeno al sometimiento del territorio y la población nativa. Recientemente, Kapil Raj puso en entredicho los trabajos sobre historia de la ciencia basados en el prisma de la revolución científica, en los que Europa termina ocupando un papel protagónico respecto al resto del mundo. Subrayó, además, la complejidad de las obras producidas en el contexto colonial, ya que fueron producto de las interacciones entre colonizadores e indígenas. En esa construcción los últimos no ocupan meramente el papel de “informantes”, sino que participan en la producción del conocimiento. Igualmente, hay que anotar que no se trata de un proceso neutral o inocente de recolección de información, en el que el rol central lo ocupa el

observador europeo.¹ Si bien es cierto que se analizan obras que se escribieron según esa perspectiva, que se tradujeron y clasificaron según teorías clásicas (como la de Plinio, Aristóteles o Dioscórides); no hay que olvidar que son producto del contacto con los nativos. Se deben advertir los silencios y los rechazos que los sistemas de clasificación empleados dejan entrever, así como el lugar que ocupan las plantas, las formas de enunciarlas, y las relaciones que establecían respecto a algunos productos, al asociarlos con los indígenas o los esclavos, con el fin de asignarles un carácter peyorativo. En esa construcción local del conocimiento sobre la naturaleza, es posible analizar cómo los conquistadores fijaron una posición y ciertos límites respecto a otros grupos sociales mediante la adopción de unas plantas y el rechazo de muchas otras. Comprender las historias naturales a la luz de un proceso de dominación y de imposición de ciertos patrones, que, por supuesto, no eran ajenos al establecimiento de una sociedad colonial.

El papel de los indígenas ha permanecido oculto o, en el mejor de los casos, entre líneas cuando se hacían pequeños apuntes sobre aquello que era usado por los “indios”. Sin perder de vista este problema, al tratarse de historias y tratados producidos por europeos, indefectiblemente se tienen que dar cuenta de la visión y las categorías construidas desde su perspectiva para entender y clasificar la naturaleza americana. Esto entraña una serie de problemas: cómo fue construida esa taxonomía, cuáles plantas fueron incluidas, bajo qué criterios se seleccionaron y por qué algunas de ellas fueron excluidas de la clasificación. En el centro de la discusión se coloca la cuestión de la apropiación del mundo nativo y los acercamientos o diferencias que empezaron a establecerse a través de estas lecturas.

¹ Kapil Raj, “Thinking Without Scientific Revolution: Global Interactions and the Construction of Knowledge”, *Journal of Early Modern History* 21 (2017): 445-458. Richard Grove destaca la importancia del conocimiento de los médicos nativos, así como los sistemas locales de clasificación en las compilaciones sobre la flora asiática, particularmente para *Coloquios* de García da Orta y *Hortus Malabaricus* de Van Reede. Este último, por cierto, fue el que analizó Raj en su artículo. Véase Richard Grove, “Indigenous Knowledge and the Significance of South-West India for Portuguese and Dutch Constructions of Tropical Nature”, *Modern Asia Studies* 30.1 (1996): 121-143. Mauricio Nieto Olarte ha enunciado la necesidad de explorar los mecanismos mediante los cuales médicos y colonizadores accedieron al conocimiento nativo sobre la vegetación americana, así como las estrategias que utilizaron para traducirlo y apropiarlo. Mauricio Nieto Olarte. *Las máquinas del imperio y el reino de dios. Reflexiones sobre ciencia, tecnología y religión en el mundo atlántico del siglo XVI* (Bogotá: Ediciones Uniandes, 2013) 235-236.

Los europeos se enfrentaron con la naturaleza del Nuevo Mundo, no como resultado de una relación directa entre el colonizador y plantas y animales desconocidos, sino una apropiación —conceptual y material— que estuvo mediada por los indios. Iba adquiriendo forma gracias a esa convivencia forzosa que resultó de la conquista. De manera que la clasificación de las plantas no solo puede verse como el registro de una naturaleza “salvaje” que se descubre y que, solo en algunos casos, como en el de los panes de Indias, se apropia de un ingrediente de la dieta prehispánica, ya que la mayoría de las plantas alimenticias eran consumidas por los indígenas antes de la conquista. Una historia que queda a medio camino, pues no solo era fundamental el uso de teorías clásicas para abarcar y explicar el Nuevo Mundo, sino que ese proceso de clasificación fue consecuencia de una experiencia y de una selección que se había hecho previamente, luego de conocer las viandas y medicinas de las que se servían las sociedades indígenas. Cuando Gonzalo Fernández de Oviedo, por ejemplo, hablaba de las plantas silvestres se refirió al aguacate y lo incluyó en el libro sobre árboles salvajes, si bien no eran cultivados por los indígenas, el fruto sí era consumido por estos. En el único caso en el que, en apariencia, los europeos ignoraron la utilidad que daban los indios a algunas plantas, es cuando se referían a árboles maderables. En este caso, la asimilación se hacía mediante la semejanza entre los árboles conocidos en Europa, incluso les asignaban los mismos nombres.

Las historias naturales del Nuevo Mundo elaboradas por quienes estuvieron en las Indias, a diferencia de las que escribieron aquellos que nunca cruzaron el Atlántico, dieron cuenta de las circunstancias en las que se desarrolló la conquista, del día a día de los soldados, oficiales, mercaderes y clérigos. Al tratarse de un recuento de experiencias que aluden a la vida cotidiana, reflejan aspectos e intereses en la naturaleza que no solo respondían a un interés comercial, sino a otras motivaciones. En algunos casos como una forma de identificación y defensa de la flora local, como una manera de hacer frente a las críticas que desde la península ibérica hacían en contra de quienes vivían en América. Es una respuesta que exalta las propiedades y beneficios que podían tener algunos de los productos del Nuevo Mundo. Además, conviene señalar que la recopilación de datos respecto a la naturaleza en la

primera mitad del siglo XVI se sustentó principalmente en la iniciativa privada, en la curiosidad de colonizadores y mercaderes.²

Fernández de Oviedo y Cei reclamaron, cada uno con su particular estilo, la autoridad que les confería su experiencia en el Nuevo Mundo frente a los autores que escribían sobre las Indias sin haberlas visitado. Así, la relación de Cei tenía el objetivo de desmentir la creencia de que en las Indias los europeos tenían la riqueza garantizada. Al develar el rostro desafortunado de la conquista española, intentó redimirse, al justificar por qué había regresado pobre a Italia. Fernández de Oviedo, por su parte, reivindicó su lugar respecto al que ocupaban cronistas como Pedro Mártir de Anglería. Su principal recurso era la observación en terreno, la capacidad que tenía de dar testimonio de primera mano sobre lo que describía. Por ende, los ojos se convirtieron para él en un elemento indispensable a la hora de hablar de la naturaleza. Fernández de Oviedo consideraba que una historia construida a partir de fuentes orales u escritas estaba en desventaja frente a la que hiciera quien hubiese vivido en las Indias, ya que esta era más autorizada para retratar la naturaleza.³ Siempre que tuvo la oportunidad desacreditó dichas fuentes, pues consideraba que solo se podía describir con certeza aquello que se había observado. De esta manera, atribuyó un peso significativo al hecho de ser testigo de vista.⁴ Ante el desafío que implicaba describir un mundo

² Jorge Cañizares-Esguerra, "Iberian Colonial Science", *Isis* 96.1 (2005): 66.

³ Fernández de Oviedo criticó en varias ocasiones a Pedro Mártir de Anglería, tanto por sus descripciones, por ejemplo, sus imprecisiones respecto a la apariencia de la iguana o la identificación de los hobos con los mirabolanos, como por sus fuentes, pues escribía basándose en informes que enviaban a España. Véase Jeremy Paden, "The Iguana and the Barrel of Mud: Memory, Natural History, and Hermeneutics in Oviedo's *Sumario de la natural historia de las Indias*", *Colonial Latin American Review* 16.2 (2007): 206; Jesús Carrillo Castillo, "Naming the Difference: The Politics of Naming in Fernández de Oviedo's *Historia general y natural de las Indias*", *Science in Context* 16.4 (2003): 496-497.

⁴ Paden 212. Según Kathleen A. Myers, Fernández de Oviedo se basa en una estrategia dual: por un lado, utiliza un criterio autobiográfico para persuadir al lector de la credibilidad de sus palabras, y por otro, subraya la dificultad para presentar su experiencia, dejar en evidencia los límites de la representación. Kathleen A. Myers, "The Representation of New World Phenomena. Visual Epistemology and Gonzalo Fernández de Oviedo's Illustrations", *Early Images of the Americas: Transfer and Invention*, eds. Jerry M. Williams and Robert E. Lewis (Arizona: The University of Arizona Press, 1993) 183-184. Otros autores han planteado algo similar al respecto, Stephanie Merrim, "'Un mare magno e occulto': Anatomy of Fernandez de Oviedo's *Historia general y natural de las Indias*", *Revista de Estudios Hispánicos* 95 (1984): 111; Alexandre Coello de la Rosa, *De la naturaleza y el Nuevo Mundo: maravilla y exotismo en Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés (1478-1557)* (Madrid: Fundación Universitaria Española, 2002) 53-54. De acuerdo con Jesús Carrillo Castillo, Fernández de Oviedo empleó la *ékfrasis* la descripción verbal de una imagen. "Era esta labor de mediación la que Oviedo pretende ejercer respecto a sus lectores, siendo depositario de la experiencia original y vehículo legítimo de la misma". Jesús Carrillo Castillo, *Naturaleza e imperio. La representación del mundo natural en la Historia*

desconocido recurrió a la inmediatez de lo sensorial para describir los fenómenos naturales.⁵ En el caso de las plantas, como se verá en el primer capítulo, esta epistemología de los sentidos se valía del sabor para describir muchas de ellas.⁶ El gusto se utiliza para distinguir aquello que debía ser consumido por los europeos, de lo que era propio del paladar de los indios y los negros.

Galeotto Cei también se valió de su experiencia para describir las plantas americanas, aunque esta vez lo hiciera desde un lugar distinto. Esto tenía que ver con su perfil y su trayectoria. Mientras Fernández de Oviedo y López Medel eran oficiales que tenían una posición privilegiada, si se la compara con la de los soldados, Cei era un comerciante que terminó haciendo parte de las huestes que participaron en la conquista de Venezuela. Su relación fue escrita para recalcar al lector europeo que el hambre y la necesidad las padecían la mayoría de quienes se habían atrevido a buscar suerte en el Nuevo Mundo. Un testimonio del fracaso de la conquista que da cuenta, a su vez, de cómo la identidad europea fue llevada al límite. En el segundo capítulo se analizan las plantas que fueron descritas por el comerciante florentino, y se establece, además, un contrapunto entre lo que había sido aceptado desde los primeros años de la conquista, frente a lo que fue rechazado durante décadas tras la llegada de los españoles a las Indias. Por un lado, se abordan las descripciones sobre maíz y la yuca, plantas con las que se elaboraban los panes de Indias. Como eran alimentos imprescindibles en todas las mesas, se fueron construyendo distinciones entre grupos sociales a través de las formas de elaboración del cazabe y las arepas. Por otro lado, se pone en evidencia cómo los europeos establecieron un límite infranqueable que los alejaba de los indígenas que fijaron al proscribir el consumo de plantas alucinógenas. En este caso, se rechazaban las hierbas que los indígenas usaban en contextos rituales, incluso bebidas embriagantes como la chicha. Todo aquello que tuviese un vínculo con la religión nativa

general y natural de las Indias de *Gonzalo Fernández de Oviedo* (Madrid: Fundación Carolina / Ediciones Doce Calles, 2004) 199.

⁵ Carrillo Castillo, "Naming the Difference", 491.

⁶ Daniel Egaña Rojas señaló recientemente el criterio culinario que empleó González de Oviedo para clasificar plantas y animales. No obstante, lo limitó a una estrategia para clasificar la naturaleza americana, ignora el problema de la distinción entre grupos y que no solo los panes de Indias fueron alimentos apropiados de la dieta de las sociedades prehispánicas. Véase Daniel Egaña Rojas, "Comerse las Indias. La alimentación como clave clasificatoria del Nuevo Mundo en la obra de Fernández de Oviedo", *Anuario de Estudios Americanos* 72.2 (2015): 579-604.

era vilipendiado. Cuando un europeo traspasaba este umbral y consumía coca, tabaco o yopo estaba más cerca de los indígenas que de los cristianos. Aquí operó un mecanismo de exclusión que se evidencia en las historias naturales, particularmente, en los capítulos dedicados a las plantas, pues Cei las mencionó en su relato, pero no en los fragmentos en los que describía la vegetación, sino en los que hablaba sobre las costumbres y la religiosidad de los indígenas.

Esto deja en evidencia qué elementos se ponían en juego a la hora de seleccionar las plantas que componían los libros dedicados a la flora americana. Al parecer, únicamente incluían en la clasificación aquellas plantas que hubiesen servido a los europeos como alimentos, medicinas o aquellas que tuvieran usos domésticos (como las maderas, los tintes o el menaje). Las demás simplemente eran excluidas y se hablaba de ellas solamente cuando se abordaba el tema de la vida y las costumbres de los indios. El tabaco o la coca, a menos que hubiesen sido desacralizados, permanecían dentro del espacio otorgado a los indígenas. La experiencia era un criterio fundamental a la hora de decidir qué se incluía y qué permanecía fuera de ese nuevo orden. De manera que se comenzaron a establecer distinciones entre lo que era propio de los indígenas —y, en extensión, de los negros, al ocupar los escaños más bajos de la jerarquía social—, de lo que era apto para los europeos. En el caso de los alimentos “salvajes”, como bulbos, raíces solo eran aceptables en momentos de crisis, de hambre, de necesidad. Es así como se explica que productos locales, íntimamente ligados a las comunidades nativas, hayan sido trastocados, al ser reinterpretados y resignificados, para encontrar un lugar en la taxonomía europea.

Las plantas útiles, por lo menos en la primera mitad del siglo XVI, tenían que ser leídas según a los marcos de referencia del Viejo Mundo. Un intento por asimilar una parte de la naturaleza y, en general, del mundo americano al compararlo y vincularlo con lo conocido. Solo décadas más tarde, al emerger otras prácticas e interpretaciones, pudieron incorporarse productos que inicialmente fueron despreciados o vistos con recelo. A partir de 1590 y a lo largo del siglo XVII comenzaron a ser admisibles prácticas como fumar tabaco o tomar chocolate. Como lo ha estudiado Marcy Norton, el consumo de chocolate en Europa debe ser considerado como un “accidente del imperio”, como una consecuencia no esperada de la

colonización.⁷ Algo parecido ha rastreado Peter Mancall respecto al consumo de tabaco, el cual generó varios debates en torno a la legitimidad de su consumo, debido al origen idólatrico que se le atribuía, lo que lo hacía cuestionable a los ojos de un buen cristiano. Por esa razón terminaron siendo objeto de discusión de los médicos, quienes dieron fe de la cualidades de estas plantas, al tiempo que tranquilizaron a los consumidores al poner en el centro las propiedades médicas y desestimar las acusaciones respecto al origen nativo de estas plantas.⁸ Ya sea que hayan sido vistas como una contravención al dictado de la identidad y los códigos para terminar concediendo un espacio a lo que se juró transformar mediante la evangelización, la legitimidad de las plantas alucinógenas siempre estuvo en el centro de la discusión. La lectura que los médicos hicieron mediante modelos clásicos hizo posible que plantas proscritas se convirtieran en bienes globales, al solventar las dudas y dar consuelo a las conciencias de los cristianos, al borrar la impronta de la religiosidad nativa. El lugar que ocupaban las plantas en las obras delata la existencia de una jerarquía o formas de separación entre el consumo de distintos grupos sociales. Lo paradójico es que gran parte de los alimentos y medicinas que aparecen descritos en las historias naturales eran consumidos originalmente por los indígenas. ¿Qué procedimientos utilizaron los europeos en cada caso para borrar esa impronta u origen? En el caso de los alimentos se utilizaron las analogías y el sabor para distinguir los que consideraban aceptables de los que no lo eran. En el caso de los estimulantes, si bien es cierto que pudo tratarse de una adopción que fue dándose progresivamente, discursivamente fue posible legitimar su consumo gracias a las teorías médicas.

Fernández de Oviedo y Cei consignaron en sus obras una cantidad significativa de detalles sobre la taxonomía y formas de preparación sobre las plantas de cada una de las regiones que visitaron, en cambio llama la atención la escasez de información que aparece

⁷ Marcy Norton asegura que la apropiación del chocolate se llevó a cabo en América como resultado de la convivencia entre indígenas y españoles. Los últimos desarrollaron gusto por la bebida, tal y como se consumía desde tiempos prehispánicos. Por esa razón, la autora sostiene que la adopción de esta planta fue un accidente del imperio y que las teorías médicas que surgieron alrededor de su consumo buscaron darle legitimidad a una práctica existente. Sirvió para justificar un gusto que muchos europeos consideraban pecaminoso por su origen indígena y el uso ritual que se le daba a la bebida. Marcy Norton, "Tasting Empire: Chocolate and the European Internationalization of Mesoamerican Aesthetics", *The American Historical Review* 111.3 (2006): 660-691.

⁸ Peter C. Mancall, "Tales Tobacco Told in Sixteenth-Century Europe", *Environmental History* 9.4 (2004): 648-678.

en el tratado del oficial Tomás López Medel. Contrario a lo que sucedió con el cronista y el comerciante, decidió hacer un compendio en el que muchas de ellas solo aparecen listadas. Se trataba de un inventario de la naturaleza en el que pretendía abarcar la mayor cantidad de fenómenos naturales del Nuevo Mundo: documentar y explicar la existencia de los huracanes, los cenotes, las lagunas, aves, animales terrestres y acuáticos, así como las plantas y los minerales. Se trataba de una apuesta ambiciosa, pues se proponía dilucidar y dar razón exclusivamente de dichos fenómenos. Por tal motivo, en el tercer capítulo se analizan los modelos utilizados por López Medel, como la teoría de los elementos y la gran cadena del ser. Las plantas no eran más que un pequeño fragmento que hacía parte de la compleja realidad del Nuevo Mundo. Al comparar el capítulo sobre las medicinas con *Dos libros* publicado por el médico sevillano Nicolás Monardes, es evidente la similitud que existe entre las resinas, purgantes que citaron uno y otro. Esto permitió entablar conexiones y establecer las influencias entre autores a uno y otro lado del Atlántico. Da cuenta del circuito de información que existía entre oficiales y médicos. Lo que lleva a matizar la idea de que los españoles que viajaron al Nuevo Mundo estaban más autorizados para hablar sobre la naturaleza que tenían ante sus ojos. Por lo menos en el caso de las medicinas esto era relativo, pues una persona que nunca hubiese visitado las Indias podía conocer muchas cosas que permanecían vedadas para quienes vivieron durante años allí. Esto deja entrever las dificultades que existían para que los europeos pudiesen recopilar información sobre plantas medicinales, quizá la explicación más plausible tenga que ver con la impericia de los españoles y con el secretismo con el que los indígenas buscaban proteger lo que sabían al respecto. Asimismo, permite entender las tensiones y conflictos que surgieron en torno a la extirpación de la idolatría y las implicaciones que esto tenía para los chamanes, poseedores del conocimiento médico. El hecho de que López Medel hubiese citado a Monardes puede leerse como el reconocimiento del médico como autoridad, y, a su vez, como una manera de legitimarse a sí mismo. Es posible que no solo se valorase la experiencia como principio para comunicar lo que conocía, sino que quisiese mostrarse como un hombre de letras que estaba al tanto de lo que se producía sobre el tema. En un momento en el que los médicos comenzaron a asumir una posición destacada que los convirtió en los mediadores por excelencia, como sucedió en el caso del tabaco y los estimulantes, así como quienes podían

dar fe de las propiedades que tenían las plantas americanas. En este sentido, resulta comprensible que los tratados de medicina hubieran comenzado a ganar cada vez más espacio frente a las historias naturales. Por último, reflexionar en torno a la existencia de redes en las que los oficiales, clérigos, soldados y mercaderes se convirtieron en informantes de la monarquía y de los médicos, ávidos de nuevos datos respecto a la naturaleza de las Indias, porque de su conocimiento dependía la capacidad de gobernar las Indias y de explotar productos que les permitiesen competir con sus rivales comerciales, en particular, con los portugueses.

En cada uno de los capítulos se analizan los criterios utilizados para conocer la naturaleza: el gusto, la necesidad y la jerarquía. Esto no implica que sean empleados únicamente por uno de los autores, pues los tres los utilizaban en mayor o menor medida. En todas ellas existió una visión jerarquizada que deja en evidencia un uso diferenciado de las plantas. Para Cei y Fernández de Oviedo, también denota una preocupación por excluir aquellos elementos que hacían parte de la ritualidad indígena, al imponer un silencio o proscribirlas del universo de las plantas clasificadas. Para ellos, el empleo ritual de algunas plantas signaba una distancia insalvable que intentó ser silenciada. Por otra parte, es necesario aclarar que todas las obras adoptaron un sistema de clasificación que se inspiraba en modelos clásicos. No obstante, para Fernández de Oviedo y Cei no llegó a ser tan determinante como en el caso de López Medel, quien sacrificó los detalles que podía brindar sobre las plantas y se centró en el problema de la estructura con el fin de ofrecer una imagen lo más completa posible sobre la naturaleza del Nuevo Mundo.

1. El gusto como criterio de clasificación

A un cacique de la provincia de Nicaragua le cortaron el cuello durante un enfrentamiento con los indios chondales, sus enemigos. Fue rescatado por gente de su comunidad y llevado a la plaza de Ayatega. Una vez allí le prepararon un emplasto con la corteza de un árbol que se asemejaba al ciruelo y era conocido como xocot (jocote, *Spondias purpurea*), extrajeron de la corteza un polvo “é de aquellas raspaduras echaron en la herida, é con aquello soldó é sanó; é deçia él que avie algo mas de tres años que avia passado lo ques dicho”.⁹ El 2 de febrero de 1529, en el mismo lugar en el que se realizó dicho procedimiento, Gonzalo Fernández de Oviedo aseguraba haber escuchado esta historia de boca de su protagonista. Aquel día se había llevado a cabo el bautizo de este indígena, al que los cristianos llamaron Carlos. Otros indios principales respaldaron su versión y las cicatrices en su cuello parecían corroborar lo sucedido. Además del cruento episodio, el cacique le reveló que el mamey tenía propiedades curativas similares. Esta anécdota sin duda impresionó a Fernández de Oviedo, al punto de incluirla en el octavo libro de la *Historia general y natural de las Indias*, dedicado a los árboles frutales. Es una de las pocas ocasiones en que el cronista nos ofrece detalles respecto a la manera en la que conoció las virtudes de una planta americana. Lo particular de esta descripción es que el relato sobre el remedio fue hecho por un indígena. Fernández de Oviedo nos da cuenta de las circunstancias del encuentro y “de qué forma vino á mi noticia tal secreto, lo qual yo supe de quien lo tenia experimentado”.¹⁰ A pesar de que el libro trata sobre los frutos, la mención al vino que los indios preparaban con el fruto de este árbol es

⁹ Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar océano*, primera parte, ed. José Amador de los Ríos (Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia, 1851) 307-308.

¹⁰ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 307.

sucinta, Fernández de Oviedo solo apuntó que se trataba de un licor “mediocre”, al comparado con la sidra de Vizcaya.

La descripción del mamey le sirvió como antesala para presentar árboles de un género similar, como el munozapot y el xocot. De los dos primeros exaltaba su sabor y describía minuciosamente sus características: talle, hojas y frutos; sobre el último nos daba cuenta de las bondades que tenía para curar llagas y heridas. Algo similar ocurrió con el cacao, una de las plantas más estimadas por los indígenas en Mesoamérica. Si bien hizo un recuento de los contextos y los grupos sociales que lo consumían, terminó centrando su atención en sus cualidades medicinales. Esto demuestra que las diferentes valoraciones que los europeos podían hacerse de la flora americana dependían del gusto y de la utilidad que pudiese revestir para ellos. Lo que además implicaba una tensión con los usos indígenas, que se manifestó en las distinciones que se establecieron respecto a ciertos alimentos y medicinas. El gusto fue un elemento central a la hora de separar los frutos que eran dignos del paladar del rey de aquellos que debían permanecer como mantenimiento de hombres de baja condición; los que se consumían por placer, de los que solo ingerían en momentos de necesidad.

Las frutas americanas que tenían un sabor similar al del melón, castaña, melocotón o membrillo eran consideradas manjares. Fernández de Oviedo procuraba hacer un recuento de las sensaciones que le provocaban cuando las ingería, como la textura, el olor o la digestión, es decir, aquello que solo podría experimentar quien la comía. Esto reafirma aquello que Fernández de Oviedo sostuvo a lo largo de su obra, su presencia por más de cuatro décadas en el Nuevo Mundo era el fundamento de su autoridad.¹¹ La posibilidad de conocer de primera mano le impedía, según él, caer en imprecisiones a la hora de describir la vegetación americana. En consecuencia, los fragmentos dedicados a la historia natural hacían parte de una narrativa testimonial. Cuestión que no sucede con el resto de su obra, dedicada a la historia general o a la recopilación de las noticias sobre la conquista, pues en la mayoría de los casos se basaban en informes de los soldados y gobernadores.

De esta manera, estableció una distancia respecto a los autores clásicos, merced a la novedad de los temas que describió. La naturaleza que observó era desconocida para los

¹¹ Antonio Barrera Osorio, *Experiencing Nature. The Spanish American Empire and the Early Scientific Revolution* (Texas: University of Texas Press, 2006).

antiguos. Aún así se valió de los elementos de la tradición libresca para plantear una clasificación de la naturaleza, principalmente Plinio. Por otro lado, implicaba una separación respecto de quienes escribían sobre América desde Europa.¹² Lo que le permitió tomar distancia de sus contemporáneos lo utilizó para mostrar su autoridad para hablar de ciertas materias. Sus descripciones eran producto de la observación directa, gracias a ella, es posible encontrar vestigios de la relación entre indígenas y europeos, y cómo fue apprehendido el conocimiento sobre la naturaleza americana. Asimismo, las maneras a través de las cuales se ordenó, según los marcos de referencia europeos, esta nueva vegetación. Todo esto tiene que ver con los usos que se les asignaban a determinadas plantas, los momentos en los que se empleaban y la estimación que de ellas pudiese llegar a tener para uno u otro grupo. Por ejemplo, el tabaco o el hayo aparecen en otros libros sobre las costumbres de los indígenas o asuntos peregrinos (como los que incluyó en el libro de depósitos), y los mantiene circunscritos a ese ámbito.

Gonzalo Fernández de Oviedo compiló la información sobre la naturaleza americana en dos obras. La primera fue *De la natural historia de las Indias*, conocida como *Sumario*, publicada en 1526. Allí incluyó la descripción de una veintena de plantas que clasificó en tres grupos: mantenimientos o panes de Indias; árboles, la mayoría de ellos frutales; plantas y yerbas. En 1535 se imprimió la *Historia general y natural de las Indias*. En esta oportunidad el inventario creció exponencialmente, más de un centenar de plantas fueron organizadas en cinco libros: agricultura (libro VII), árboles fructíferos (libro VIII), árboles salvajes (libro IX), árboles medicinales (libro X) y el de yerbas y simientes (libro XI). En esta obra se evidencian tres criterios de clasificación, que no se evidenciaban en el *Sumario*. En primer lugar, una distinción entre lo doméstico y lo salvaje, lo cultivado y lo silvestre. En segundo, los usos, es decir, diferencia los alimentos y las medicinas de las maderas y los tintes. En tercer lugar, una separación entre lo alto y lo bajo, los árboles, arbustos y hierbas.¹³

¹² Como Pedro Mártir de Anglería o Nicolás Monardes, ya que se veían en la obligación de valerse de la información suministrada por pilotos y comerciantes, así como de lo que pudiesen saber mediante los gabinetes o jardines. Daniela Bleichmar, "Books, Bodies, and Fields. Sixteenth-Century Transatlantic Encounters with New World Materia Medica", *Colonial Botany: Science, Commerce, and Politics in the Early Modern World*, eds. Londa Schiebinger y Claudia Swan (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2005).

¹³ Contrario a lo que sostiene Paula Ronderos, al criticar la propuesta de José Pardo Tomás, no puede analizarse solo una dimensión de la clasificación de Fernández de Oviedo, es preciso considerar los tres elementos. Véase

Si bien estos lineamientos no se siguieron estrictamente, lo importante es que permiten observar cómo Fernández de Oviedo recopiló las noticias sobre las plantas y la lectura que realizó según sus marcos de referencia. De tal suerte que se evidencia un doble juego, por un lado, la relación que estableció con los indios, de quienes aprendió la mayoría de cosas que consigna en su historia natural; por el otro, las separaciones respecto a los nativos, las formas en que se apropió de la flora americana y la sustrajo del contexto cultural en el que estaba inscrita. De manera que actuó como una suerte de mediador. En última instancia, da cuenta de la transformación del mundo material, cómo la naturaleza, en particular las plantas, se inscribe en un nuevo orden social.

Los cinco libros dedicados a las plantas se refieren especialmente a las Antillas y Tierra Firme (Darién y Nicaragua). Las alusiones ajenas a estos contextos son pocas y, en ocasiones, escuetas. Su conocimiento deriva de las observaciones de las prácticas de los indígenas que allí habitaban. El empleo que daban a algunas plantas, los nombres que les asignaban, los instrumentos que usaban y en varios casos sus gustos. Es precisamente sobre estos lugares que se desprende la organización inicial de su obra. Primero hablaba de la vegetación que pertenecía a las islas, para luego, en la segunda parte, tratar lo relacionado con Tierra Firme.¹⁴ Cabe señalar que la *Historia general* también se organizó geográficamente. La primera parte

Paula Ronderos, “Acerca del uso de categorías taxonómicas en la *Historia general y natural de las Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo, o de cómo se explicaba la naturaleza un cronista del siglo XVI”, *Tierra Firme: el Darién en el imaginario de los conquistadores*, eds. Paolo Vignolo y Virgilio Becerra (Bogotá: Universidad Nacional de Colombia / Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2011) 152-153; José Parto Tomás, *El tesoro natural de América. Colonialismo y ciencia en el siglo XVI* (Madrid: Nivola, 2002) 23-75.

¹⁴ En la primera parte de *Historia general y natural de las Indias*, publicada en 1535 y reeditado en 1547, Fernández de Oviedo compiló todo lo relacionado con las plantas de las islas, especialmente sobre La Española. Esta organización cambió sobre la marcha, ya que decidió reunir en el primer volumen la información tanto de las islas como de Tierra Firme. Según Jesús Carrillo Castillo, esto representó una excepción en la lógica geográfica de la *Historia general*. Esa nueva versión, así como la segunda y tercera parte no fueron publicadas durante el siglo XVI. La obra completa salió a la luz a mediados del siglo XIX, por encargo de la Academia de la Historia de Madrid fue editada por José Amador de los Ríos. En este trabajo citaremos la edición de 1547 y la de 1851 para denotar cambios, adiciones y comprender cuál era la propuesta inicial de Fernández de Oviedo. Jesús María Carrillo, *Naturaleza e imperio: la representación del mundo natural en la Historia general y natural de las Indias de Gonzalo Fernández de Oviedo* (Madrid: Fundación Carolina / Doce Calles, 2004) 120-121. Sobre la obra de Fernández de Oviedo, véase Antonello Gerbi, *La naturaleza de las Indias nuevas. De Cristóbal Colón a Gonzalo Fernández de Oviedo* (México: Fondo de Cultura Económica, 1978); Kathleen Ann Myers, *Fernández de Oviedo's Chronicle of America. A New History for a New World* (Austin: University of Texas Press, 2007); Enrique Álvarez López, “La historia natural en Fernández de Oviedo”, *Revista de Indias* 17.69-70 (1957): 541-601; Gonzalo Fernández de Oviedo, *Coronica de las Indias. La historia general de las Indias agora nuevamente impressa, corregida y enmendada* (Salamanca: Juan de Junta, 1547); Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte.

relata todos los sucesos relacionados con las islas del Caribe y con la vida de Cristóbal Colón. El hilo conductor en este caso es el descubrimiento y la vida de los primeros conquistadores. En la segunda parte narró lo que tenía que ver con Tierra Firme, a partir de la expedición de Magallanes. La primera circunnavegación es una gesta que equiparaba con la conquista. Aquí orientó la descripción de sur (estrecho de Magallanes) a norte, en la vertiente atlántica. En la última parte, recogió lo que tenía que ver con el costado pacífico, en particular sobre Perú y Nicaragua. La estructura de su obra nos habla de la preeminencia que tuvo la geografía sobre la cronología a la hora de ordenar la historia sobre el Nuevo Mundo.¹⁵

La historia natural, en especial los libros sobre las plantas americanas, hace parte de un recuento sobre la vida de Fernández de Oviedo, en el que él es el protagonista. El cenotar de plantas descritas en la última versión de su manuscrito dan cuenta de su trayectoria. Primero como veedor de las fundiciones de oro en Santa María la Antigua del Darién, entre 1514 y 1528, a donde llegó como parte de la delegación de Pedrarias Dávila. Después, del viaje a la provincia de Nicaragua entre 1528 y 1529. Por último, su estancia en Santo Domingo entre 1530 y 1548, en calidad de alcaide de la fortaleza de la ciudad y como Cronista Mayor de las Indias (desde 1532). En esta etapa realizó las últimas adiciones a su obra con miras a la publicación de las tres partes.

1.1. El sabor como criterio de distinción

El séptimo libro de *Historia general y natural de Indias* está dedicado a la agricultura. Es el primero de los cinco sobre las plantas. Fernández de Oviedo incluyó en él, además de los panes de Indias (elaborados con yuca o maíz), varias legumbres y “otras cosas que estas gentes para su sustentacion tienen”, como el maní, los ajos, la piña, el ají, los fríjoles, y otras plantas con usos domésticos como las calabazas, la cabuya, el maguey y el bihao.¹⁶ Todas ellas hacían parte de la dieta de indígenas y españoles. Si bien la mayoría cuentan con la estimación de los europeos, pues hacían parte de su vida cotidiana, Fernández de Oviedo se

¹⁵ Stephanie Merrim, “‘Un mare magno e occulto’: Anatomy of Fernandez de Oviedo’s *Historia general y natural de las Indias*”, *Revista de Estudios Hispánicos* 95 (1984): 108. Carillo Castillo 114.

¹⁶ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXIr.

preocupó por consignar cuáles eran de su agrado y cuáles correspondían al gusto de los indígenas.

En la isla Española y en Tierra Firme se cultivaba un tubérculo parecido al nabo conocido como aje, que tardaba de tres a seis meses para cosecharse. Este hacía parte de la dieta de la “gente de trabajo”. Al ser un alimento barato era considerado un mantenimiento para negros e indios. Fernández de Oviedo sostenía que era preferible asado que cocido, aunque con cualquier preparación mantenía su sabor a castañas, razón por la cual también era estimado por los cristianos. Estos lo consumían de vez en cuando, acompañado de vino (de noche, como sobremesa). Incluso las mujeres españolas preparaban con él “buenos potajes y aun fructa de sarten destes ajos: y tal que aunque fuesse fuera de indias la avrian por buena”.¹⁷ Las batatas compartían las características de los ajos y las yucas, pero tenían un mejor sabor. El cronista consideraba que eran un precioso manjar de los indios de la isla Española, dignas incluso al paladar del rey, porque eran “delicadas y melosas”. Si bien la mayoría de las batatas curadas se descomponían durante el viaje a España, él había logrado transportarlas con éxito hasta la ciudad de Ávila. A pesar de no haber llegado en las mejores condiciones, aseguraba que allí habían sido valoradas y consideradas “una buena fructa y se tenían en mucho”.¹⁸ Quien viese juntos los ajos y las batatas pensaría que se trataba de la misma planta, a menos que “lo aya experimentado”.¹⁹ La única diferencia entre unos y otros radicaba en el sabor. Los primeros podían consumirse en algunas ocasiones, las segundas debían incluirse en la dieta.

El maní, por su parte, lo consideraba como un fruto de la tierra destinado para “hombres baxos y muchachos y esclavos y gente que no perdona su gusto a cosa alguna”.²⁰ Hizo hincapié en su sabor mediocre y de poca sustancia. Se trataba de una planta común para los indios, quienes procuraban mantenerla en sus huertas. Asimismo consideraba a la yahutia, una yerba que se asemejaba a las berzas o coles, resaltaba que era una comida especial para los nativos y no para los cristianos. Si bien era un “sano manjar”, su consumo era obligado por la carencia. Los indios la consideraban “cosa muy buena”, y la tenían en sus

¹⁷ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXIVr.

¹⁸ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXIVv.

¹⁹ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXIVv.

²⁰ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXIVv.

heredamientos.²¹ Otras raíces, como los lirenes eran puestas en igual estima, se trataba de un alimento del que se servían los indios y abundaba en sus sementeras. En Tierra Firme empleaban unas hierbas llamadas yracas, parecidas a las espinacas, para preparar sus caldos. Algunos cristianos prestos a probarlas y otros, quizá obligados por el hambre, “estiman este potaje y loanle y aun le continuan: y dizen que se hallan bien con ello, y ellos acrecientan en este potaje calabças, y Axi: que es la pimienta que tengo dicho: y quando tiene todo esto es buen potaje”.²² Eran buenas para los nativos, quienes “las tienen por sanas y experimentadas para su comer”.²³ Estas consideraciones nos permiten entrever cómo el sabor se convirtió en un criterio de distinción y en la clave para adoptar ciertos alimentos americanos, más allá de la necesidad.

En el caso de los ajos y las batatas, en mayor o menor medida, se superó la imagen que se tenía respecto a alimentos que crecían bajo la tierra. Comúnmente eran comparados con los nabos, que en Europa solían asociarse a una dieta de campesinos.²⁴ En general, las raíces hacían parte de un régimen alimentario característico de los contextos caribeño y andino. Lejos de rechazar el consumo de estos productos, Fernández de Oviedo se preocupó por establecer diferencias entre los que eran acordes con el paladar de los españoles y aquellos que debían permanecer como sustento para los nativos.

Un caso paradigmático es el de la piña. Fue la única fruta que Oviedo incluyó en el libro sobre la agricultura, quizá porque se trata de una hierba (“cardo áspero y espinoso y de luengas pencas e muy salvaje penca”) y no tendría cabida en el de los árboles frutales. En este apartado reconocía que se trataba de un cultivo de los nativos. Esto lo reafirmaba el empleo de los nombres indígenas para designar sus diferentes variedades: yayama, boniama y yayagua. Al hacerlo, Fernández de Oviedo cuestionaba el nombre utilizado por los españoles, tras equipararla con los piñones de Castilla. El cronista objetaba dicha identificación, sostenía que las piñas al no tener una textura similar a la madera y al poder cortarlas como al melón, era evidente que se trataba de otro orden de planta. Por el cardo y

²¹ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXIVv.

²² Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXVIr.

²³ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXVIr.

²⁴ Allen J. Grieco, “The Social Politics of Pre-Linnean Botanical Classification”, *I Tatti Studies: Essays in the Renaissance* 4 (1991): 131-149.

el cogollo que crecía encima de la fruta, más parecía una alcachofa que una piña. Al margen de la discusión sobre la taxonomía de la piña, detalló las sensaciones que experimentaba al comerla, así como las razones por las cuales consideraba que merecía el principado de las frutas, pues entre todas las que conocía no había encontrada una mejor. Para sostener esto se valía de su experiencia, de una analogía sustentada en el gusto. Aseguraba que,

y esta a mis ojos es la mas hermosa de todas las fructas: assi en grandeza como en color que es verde y alumbrada o matizada de amarillo muy subido: y quanto mas se va madurando mas participa de jalde y va perdiendo el verde: y assi se va aumentando el olor de muy buenos y perfectos melocotones que participan assaz del membrillo.

El gusto es mejor que el melocoton y mas çumoso: y mondase alrededor y hazen tajadas redondas, o como quiere el trinchante, porque en cada parte al luengo, o por el traves tiene pelo y gentil corte.²⁵

Al equiparar su sabor con el durazno y el melocotón y su olor con el membrillo, intentaba establecer un vínculo con las frutas que eran conocidas y valoradas por él. Así, lograba incorporarla a sus marcos de referencia e intentaba integrarla a la dieta de los europeos. La descripción se sustentaba en la experiencia sensorial del autor, de aquello que le era agradable al gusto, el olfato, la vista y el tacto. Según Louise Bénat-Tachot, en la descripción de la piña hay una dimensión autobiográfica que se vale de los sentidos para crear en el lector una ilusión de proximidad del objeto.²⁶ Si bien Fernández de Oviedo concedía cierta relevancia a los nombres nativos para hablar de la planta, la relación con esas sociedades indígenas terminaba allí. De manera que, la exaltación de esta fruta, hacía parte de una retórica colonial que se sostenía gracias a la analogía (un sabor valorado por los europeos), mientras marcaba la senda para el avance del proyecto imperial con la idea de cultivarla en Europa.

Gonzalo Fernández de Oviedo juega el papel de traductor. No solo ofrece un marco de referencia para interpretar la realidad americana, sino que señalaba los elementos que debían hacer parte de los hábitos de consumo de los europeos. En este caso, se convirtió en un

²⁵ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXVIv-LXXVIIr.

²⁶ Louise Bénat-Tachot, “Ananas versus cacao. Un exemple de discours ethnographique dans la Historia General y Natural de las Indias de Gonzalo Fernández de Oviedo”, *Entre dos mundos. Fronteras culturales y agentes mediadores*, coords. Berta Ares Quejia y Serge Gruzinski (Sevilla: Escuela de Estudios Hispano-americanos, 1997) 205-207.

mediador, utilizaba un tamiz para ofrecer al lector una selección de alimentos que se ajustaban a sus gustos y necesidades. Por su parte, construía un discurso de sacrificio que le permitió reclamar cierta preeminencia frente a los demás. La exaltación del mérito de escribir sobre lo nuevo, mientras sufría vejaciones, y experimentaba los peligros del Nuevo Mundo. Eran dos caras de un mismo proceso: mientras establecía distancias con las sociedades locales, ofrecía a los cristianos los frutos más destacados de América, los regalos que dios había dispuesto para ellos.

1.2. El gusto y las analogías

Algo similar a la descripción de la piña ocurrió en el libro sobre los árboles frutales, en el cual fueron registradas las calabazas para el menaje, los tintes: bija y jagua, que los indígenas utilizaban cuando se preparaban para ir a la guerra o a ciertas ceremonias. El yarumo que servía para curar las llagas y heridas. También incluyó un apunte sobre la calidad de las maderas de algunos de ellos.

Varias frutas tenían mayor aceptación que otros alimentos, en especial si se tienen en consideración las percepciones que los europeos tenían respecto a algunas raíces y hierbas. Esto obedecía a los criterios con los que eran interpretadas y clasificadas. En la mayoría de casos Fernández de Oviedo trató de establecer analogías que se basaban en la forma y el sabor. Por un lado, se valía de elementos visuales, particularmente la apariencia de las hojas, preocupación que se refleja en varias de las ilustraciones que aparecen en la obra, como cuando quería resaltar las diferencias entre las variedades de yuca. Así, la hoja del acana es similar a la del peral, las de la guazuma a las del moral, aunque menores; la del hicaco es semejante a la del madroño; la del cacao como la del naranjo; la del guaco es como “la del nogal, pero menor é mas delgada”.²⁷ En otros casos utilizó como referencia el grosor de la cáscara del fruto (“el cuero o corteza es delgado como el de la pera”) o el tamaño: el árbol de mamey es tan grande como el nogal de España. Fernández de Oviedo empleaba este recurso para dar cuenta de la apariencia de la planta: las proporciones, las formas y los colores. Por otro lado, el gusto era fundamental a la hora de clasificar los alimentos, como vimos en el

²⁷ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 356.

caso de la agricultura. Esta forma de interpretar la vegetación influyó en las distinciones que se establecieron entre grupos sociales, es decir, entre aquellos mantenimientos indicados para los cristianos y los que estaban destinados para indios y esclavos.²⁸

Fernández de Oviedo exaltó el sabor de algunas frutas que comparó con las que eran apetecidas en Europa: el melocotón, el melón, el membrillo, el higo y el durazno. De esta manera, al referirse al guaco decía que tenía una carnosidad amarilla “que quiere algo paresçer carne de membrillos, é es muy buen sabor”.²⁹ Advertía que el cuesco era amargo y no debía consumirse. Los frutos de la capera se parecían a las almendras de Castilla, aunque solo en la apariencia de la corteza. Lo que se podía comer eran cuatro granos del tamaño de aceitunas, cada una cubierta por una tez negra y delgada. Al tostarlos perdían ese recubrimiento y quedaban blancos “como avellanas mondadas, y en el sabor son mejores que las avellanas”.³⁰ Declaraba haberlas comido algunas veces y aseguraba que ayudaban con la digestión. Las semillas de la papaya fueron llevadas por Alonso de Valverde, encomendero de Tierra Firme, de las tierras del cacique de Querobe al Darién, de donde después fueron llevadas a las Antillas. Su fruta era una especie de higo, del tamaño de un melón, que nacían pegados al tronco de la planta —a pesar de la altura que podía alcanzar no podía considerarla un árbol—. Resaltaba que su carnosidad era espesa como la del melón y la cortaban en rebanadas como hacían con aquel. Por dentro estaba llena de pepitas negras y pequeñas, “envueltas en una manera de materia é humor de la forma que lo estan las de los membrillos, aunque mas viscosas, é son tanta cantidad esas pepitas, como un huevo de gallina, é mas é menos, segund la grandeza del higo”,³¹ consideraba que eran sanas y del mismo sabor del mastuerzo, por tal razón los españoles la bautizaron higo del mastuerzo.

²⁸ Gregorio Saldarriaga propone tres tipos de analogías: visual, sabor, cultural (formas de preparación). A través de la teoría humoral y la gran cadena del ser explica cómo algunos productos americanos fueron aceptados por los europeos al asignarles cualidades como la dulzura y la calidez. Gregorio Saldarriaga, “Analogical Classifications of Ibero-American Foodstuffs in the Fifteenth and Sixteenth Centuries” (Ponencia, Eötvös Loránd de Budapest University, 22 de noviembre de 2016); Gregorio Saldarriaga, “Taste and Taxonomy of Native Food in Hispanic America: 1492-1640”, *Food, Texts and Cultures in Latin America and Spain*, eds., Rafael Climent-Espino y Ana M. Gómez-Bravo (Nashville: Vanderbilt University Press, 2020) 76-98.

²⁹ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 356.

³⁰ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 355.

³¹ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 323.

El mamey era un árbol que se asemejaba al nogal, su fruto, del tamaño de un puño y redondo tenía en el interior tres semillas de las cuales se extraía aceite que era utilizado para cocinar y curar llagas. Había algunos cristianos que ya habían aprendido a prepararlo. La pulpa sabía a melocotón y duraznos, quien la viese servida, aseguraba el cronista, pensaría que se trataba de membrillos de Valencia, aunque un poco menos dulce que estos. En Nicaragua el árbol que los cristianos conocían como níspero y los indígenas como munonzapot lo consideraba la mejor de todas las frutas que había visto —a pesar de haberle concedido el principado de las frutas a la piña—. Otras personas corroboraban su opinión. Nuevamente utilizó la experiencia sensorial como recurso para describir: “En metiéndola en la boca, tan presto como el diente la siente, encontinente que entre la dentadura se comienza á partir, al momento sube un olor á las nariçes é cabeça, quel algalia ó almizque no se le iguala, y este olor ninguno le siente ni huele sino el mismo que come la fructa”.³² Aseguraba que estaba “en poder de los indios chorotegas”. La estimaba en gran medida por su calidez, era eso precisamente lo que la emparentaba con el níspero, además de que no causaba indigestión.

La guanábana era una fruta del tamaño de la “cabeza de un muchacho”, verde y cubierta de escamas, aunque menos protuberantes que las de la piña. Tenía una carnosidad dulce, que se asemejaba al manjar blanco, “es blanquissima esta comida, o manjar, y deshaze luego en la boca como agua con un dulçor bueno”.³³ La pulpa estaba mezclada con unas pepitas como las de las calabazas de color castaño. Podía comerse en exceso sin producir indigestión. Por su frialdad era adecuada para consumir cuando hacía calor. Asimismo, el anón se ajustaba a todas estas características, a excepción del tamaño y el sabor: era un fruto más pequeño, que Fernández de Oviedo consideraba mejor por tener una consistencia menos aguanosa. Por esta razón parece que encontró algunos contradictores, a los que respondió que quizá su opinión se debía a que “tienen mas abivado el gusto que yo y lo gustan con mas apetito, o por ventura tienen mas aspero el gusto que yo le tengo”.³⁴ Con esto reconocía de alguna manera lo

³² Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 308.

³³ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXXIVr.

³⁴ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXXIVr.

subjetivo que podría ser juzgar la superioridad de una fruta. En cualquier caso, es preciso señalar la dulzura que le atribuye a ambas.

Uno de los grabados que Fernández de Oviedo incluyó en la primera edición de la *Historia general y natural* era el de una figura ovalada llena de escamas y rodeada por unos tentáculos espinosos (Figura 2). La visión era casi la de un ser monstruoso en una actitud desafiante. Se trata del fruto de la pitahaya, un tipo de planta al que Fernández de Oviedo prestó singular atención. La disposición del dibujo es particular porque está ubicada de manera inversa a como en realidad se encontraría asida al cardo. El pedúnculo se encuentra en la parte inferior de la imagen, como si el dibujante la hubiese vuelto hacia arriba para poder plasmarla de manera altiva. Ocupa la parte central del recuadro, lo que da la impresión de estar ante un fruto más grande del que en realidad se describe, pues Fernández de Oviedo aseguraba que su tamaño era aproximadamente como el de un puño cerrado. La corteza, carmesí o amarilla, aunque aparentaba ser dura, podía cortarse fácilmente con un cuchillo. En el interior estaba llena de granos negros parecidos a los de los higos, mezclados con la carnosidad blanca. Se trataba de una fruta sana, que agradaba a muchos, pero que al cronista no parecía convencerle totalmente. Es probable que esto se debiera a la “muchacha salvaje” de los cardones donde se criaba y al efecto que tenía en quien la consumía: dos horas después de comerla la orina se tornaba roja, como si fuese sangre.

Tal como ocurrió en el caso de los árboles de maguey, en el que Fernández de Oviedo presentó de forma sucesiva, tras descripción de la pitahaya aparecen otras dos cactáceas: los cirios y las tunas. Lo que evidencia la intención de agrupar lo que le parecía familiar. Aunque la naturaleza los había revestido con fieras púas, no por ello carecían de cierto orden o armonía. Los cirios, por ejemplo, eran como lanzas o picas ordenadas una junto a la otra (Figura 3). Su fruta también era de color carmesí, repleta de granos. Si bien no llegó a considerarla una fruta apetecible, podía comerse cuando estaba madura. Más allá de la morfología, a Fernández de Oviedo lo inquietaba no conocer cuál era la utilidad que tenía para los indígenas. Así quedó consignado en la primera edición de la *Historia general*. Si el fruto era insustancial y poco agradable, para qué lo cultivaban las comunidades de La

Española. Sentenciaba que quizá debía tener “otro gusto en el paladar de los Indios”.³⁵ Sospechaba que tenía alguna otra propiedad que todavía los europeos no alcanzaban a entender, pues él las había visto en Nicaragua en muchas huertas de los nativos. En un apunte hecho luego de la publicación de la primera edición, Fernández de Oviedo incluyó nueva información al respecto. Al parecer, fue el obispo de Venezuela, Rodrigo de Bastidas, quien despejó sus dudas.³⁶ En esta provincia abundaban este tipo de cardones y su fruta era considerada muy buena.³⁷ De sabor semejante e incluso mejor que el de la pitahaya. Además, le contó el obispo que podía encontrarse junto a la costa y era conocida como “dacto”. Esta es una de las pocas ocasiones en las que Oviedo manifiesta la fuente que le ayudó a recabar nueva información. Al término de la descripción afirmó “é por bien que se escriban estas cosas, siempre se entenderán mejor de los que después de mí las escribieren, porque el tiempo y la experiencia enseñaran otras particularidades”.³⁸ Con ello, reconocía no solo los límites de su entendimiento sobre el Nuevo Mundo, sino que el conocimiento hacía parte de una empresa colectiva que avanzaba de la mano con la expansión del imperio y la experiencia adquirida.

³⁵ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXXVv-LXXXVIr.

³⁶ Fernández de Oviedo consignó más detalles sobre el encuentro en el libro sobre la gobernación de Venezuela. Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar océano*, segunda parte, tomo 1, ed. José Amador de los Ríos (Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia, 1852) 328-331.

³⁷ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 312.

³⁸ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 312.

Figura 2. Pitahaya

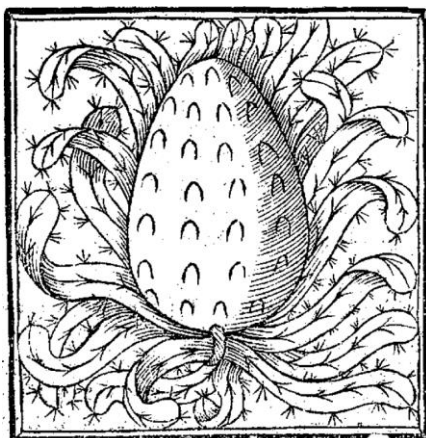


Figura 3. Cirios

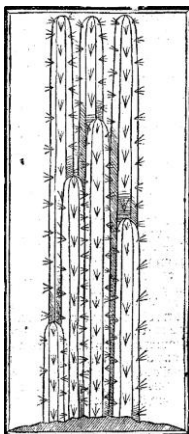
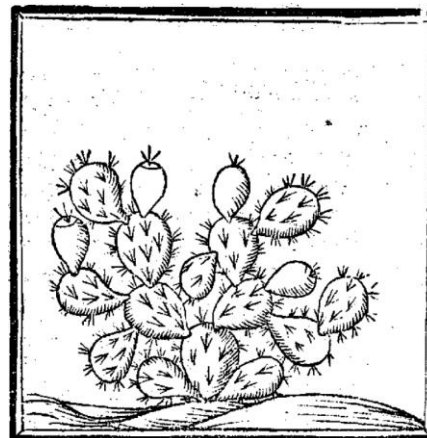


Figura 4. Tunas



Fuente: Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXXVv-LXXXVIv.

Por último, estaban las tunas (Figura 4). Su semejanza con el árbol de las soldaduras, usado en el tratamiento de las fracturas, le hacía dudar si no se trataba de la misma planta. La diferencia entre ambos radicaba en sus frutos, lo que hacía pensar en la familiaridad entre ambas especies. Los de las tunas eran similares a los higos, verdes por fuera, rojos en el interior, llenos de granillos, así como los de “los verdaderos higos y assi es la corteza de aquesta fruta como la del higo, o poco mas gruesa”.³⁹ Aseguraba que eran de “buen gusto y buena digestión”. Este árbol o cardo crecía mediante la superposición de unas hojas redondas y espinosas, las cuales tenían una apariencia similar a los cirios y las pitahayas, “llenas de fieras y enconadas espinas”. En 1515, tras un viaje entre Tierra Firme y Santo Domingo, Fernández de Oviedo, al ver que sus acompañantes comían tunas sin reparo alguno, probó algunas de ellas y su sabor no le disgustó. Horas después, aterrorizado al ver que orinaba sangre, pidió a sus compañeros que buscasen un médico, al pensar que estaba enfermo de gravedad y “crey que tenia todas las venas del cuerpo rompidas, y que se me avia ydo la sagre a la bexiga”.⁴⁰ El piloto Andrés Niño, tras mofarse de su angustia, al hacerle creer que tenía un mal semblante, le contó lo que las tunas solían tornar la orina de ese color y con cada

³⁹ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXXVIr.

⁴⁰ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXXVIv-LXXXVIIr.

descarga se volvería menos turbia. Cuando pudo confirmar lo que decía Niño, sintió un gran alivio “porque nunca desee morir con nombre de gula, ni como vicioso, antes muchas veces dexé de comer, teniendo grande necesidad: por no comer algunas cosas que he visto en estas partes comer a otros hombres”.⁴¹ Solo aquellos que tuviesen experiencia podrían conocer los efectos que estos frutos producían en el cuerpo. Los recién llegados se convertían en objeto de burla, tal y como sucedía a las mujeres con la jagua, un pigmento que los indígenas se echaban en el cuerpo. Las rociaban con agua mezclada con el tinte. Cuando las manchas en la cara empezaban a atormentarlas, se quemaban o desollaban “el rostro y pechos do estuvieren los lunares”.⁴² Claro, solo aquellas que no conocían el “secreto”, pues las que lo sabían estaban tranquilas, pues solo les restaba esperar a que se desvanecieran. Una vez más Fernández de Oviedo exaltaba la importancia de la experiencia y el conocimiento de las cosas del Nuevo Mundo.

1.3. El paladar de los indios

El árbol de cacao era propio de Nueva España y Nicaragua. Según Fernández de Oviedo, para los indígenas de estos contextos era un tesoro que podía encontrarse en las huertas de los señores principales. Las almendras que contenían sus frutos eran utilizadas como monedas, tanto por indios como por los españoles, era el equivalente de todas las cosas (desde conejos y frutos del munozapot, hasta esclavos y prostitutas). Fernández de Oviedo detallaba en esta descripción los cuidados que los indígenas de Nicaragua tenían en el cultivo del cacao. Resaltaba la asociación con un árbol alto llamado yaguaguyt, de recia y negra madera, con el que generaban sombrío y evitaban de esta manera que se estropeasen los frutos del cacao. Aseguraba que algunos nativos consumían sus granos crudos, a Fernández de Oviedo no le pareció un “buen manjar ni sabroso, aunque los indios le loan por cosa muy sana”. Tal vez el uso más importante para los indígenas era la bebida, consumida por los calachunis o señores. El cronista registró minuciosamente todo el proceso de elaboración. Luego de cosechar las almendras y una vez tostadas, eran maceradas con una mano de moler. Posteriormente, el polvo era mezclado con agua hasta convertirlo en una pasta que podía

⁴¹ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXXVIv-LXXXVIIr.

⁴² Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXXIv.

conservarse durante seis días. Apuntaba que “cómo aquella gente es amiga de beber sangre humana, para que este brevraje parezca sangre, échanle un poco de bixa, de forma que despues se torna colorado”.⁴³ Con ello asociaba el consumo de la bebida con algunas de las prácticas más reprobadas por los españoles en América: los sacrificios humanos y el canibalismo. En consecuencia, una actitud de rechazo frente a las mismas. Los indios que se untaban la barba y la nariz con dicho amasijo, parecían estar llenos de “barro leonado, é alguno muy roxo”. Convencidos de que iban bien parecidos así embarrados. “Ello á la vista de los chripstianos paresçe y es mucha suciedad; mas á aquellas gentes ni les paresçe asqueroso ni mal fecho ni cosa inútil”. A pesar de hacer esta afirmación, termina reconociendo los beneficios de dicha práctica: lo hacían para quitarse la sed y el hambre, así como para protegerse del sol y el aire. Añadía que los indios le manifestaron que beber cacao en ayunas era una defensa frente a la ponzoña de víboras.

Una india era la encargada de preparar la bebida, disponía en una olla el cacao un poco de agua y revolvía con una caña delgada, a fuego lento para que fuese espesando, e iba agregando agua. Se dejaba cocer durante unos minutos. La espuma generada al verter el líquido entre dos cuencos le podría parecer repulsiva a quien no la hubiese probado. Pero a los indios no solo tenía buen sabor, sino que era sano. Por el tono de la descripción y los elementos en los que centró su atención, es posible que Fernández de Oviedo no lo hubiese siquiera probado. Aseguraba que los labios quedaban impregnados por la espuma, que podía ser roja, a causa de la bija, “horrenda cosa, porque paresçe sangre propria: é quando no la tiene, paresçe pardo, é de la una é otra manera es súcia vista. Pero hállanla muy provechosa los chripstianos, é los indios se presçian mucho desto, é lo tienen por estado é señorío, é diçen que es la mejor cosa del mundo é mas dina de estimaçion”.⁴⁴ Queda la impresión de que algunos cristianos sí se habían animado a consumirla, pero no cabe duda de que para Fernández de Oviedo representaba un líquido deleznable.

El aceite que destilaba lo ponían en un tejido de palmas con la idea de escurrirlo en un recipiente. Tras unas horas este se compactaba. Fernández de Oviedo también relataba la manera particular en la que los indios de Tabaraba y Chერიკი tenían para extraer el aceite.

⁴³ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 318.

⁴⁴ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 318.

Cuidadosamente iban recogiendo con una cuchara la grasa que se acumulaba en la parte superior, mientras el líquido bullía. Era un proceso delicado pues se debía evitar a toda costa que se mezclara con el cacao, “porque el azeite es la flor é virtud principal, é lo que ya queda el cacao es azeitorio é de menos valor”.⁴⁵

Cuando el cronista se refería a la bebida describía elementos superficiales, del aspecto que tenían quienes la ingerían. En esta ocasión se colocaba en el lugar de un observador para hacer un recuento pormenorizado de la apariencia, las actitudes, valoraciones y formas de consumo de los indígenas. Hasta aquí el registro de las prácticas nativas se hizo con tono peyorativo. Narró lo que tiene ante sus ojos con reprensión. Esto no le impidió dar cuenta de la importancia social y cultural del cacao. Es llamativo el giro que toma la descripción cuando comienza a mencionar de las propiedades del aceite. A partir de allí hablaba su propia experiencia. Los personajes centrales ya no eran los indígenas, sino quienes eran nuevos en el contexto americano: los españoles y sus esclavos.

Durante una travesía entre León de Nicaragua y la provincia de Nicoya, Fernández de Oviedo sufrió un accidente que comprometió uno de sus pies. Tenía una herida que no dejaba de sangrar. Sin cirujano que pudiese auxiliarlo, tuvo que arreglárselas con lo que encontró a la mano. Una de las esclavas que lo acompañaba le dijo que, según los indios, el aceite de cacao era bueno para tratar ese tipo de heridas. Sin más alternativas, Fernández de Oviedo decidió aplicarse unos paños impregnados con aquel óleo. Al término de 25 días la lesión había sanado. A pesar de la insistencia de sus amigos para que lo viese un médico o algún cirujano, el cronista decidió seguir aplicándose el remedio nativo en la cicatriz que le había quedado, la que le causaba dolor y lo hacía cojear. Dos meses después del accidente no quedó rastro alguno de su infortunio, el pie estaba totalmente curado. El agradecimiento no fue para los indígenas, quienes conocían y experimentaban con esa medicina; tampoco para la negra que le reveló el secreto en un momento de necesidad, sino para dios, “que su misericordia usó conmigo esta piedad”.⁴⁶ A su arribo al golfo de Oroitiña, conminó a la esclava a que preparara el aceite con dos fanegas de cacao que había llevado para el viaje. Cuando retornó

⁴⁵ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 320-321.

⁴⁶ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 319-320.

a España le ofreció a la emperatriz Isabel de Portugal una muestra, quien le preguntó “si era bueno para llagas, dixe lo que he dicho que sabia por experiència”.⁴⁷

El caso del cacao revela asuntos clave para comprender el proceso de apropiación de los productos americanos. El relato, en sus diferentes etapas, muestra al lector la senda que va del extrañamiento que produce lo diferente, cómo se aparta quien no alcanza a entender los comportamientos del otro. De ahí pasa al descubrimiento de unas propiedades que atendían a las propias necesidades. La descripción del cacao, como lo ha señalado Bénat-Tachot, le permitió a Fernández de Oviedo pasar de afuera hacia adentro y ocupar una doble posición de observador y actor.⁴⁸ En este punto, los indígenas desaparecen para dar paso a otros personajes, lo que evidencia una transmisión del conocimiento que es poco común: cómo los esclavos aprendieron los secretos de la naturaleza, así como las formas de elaboración de los productos. Aquí el narrador entra en escena para comentar su experiencia y ofrecerla a su propia sociedad. Su vivencia era la que le otorgaba legitimidad al regalo: “con este açeyte del cacao, é que para heridas era exçelente cosa, é lo avia él experimentado algunas veçes, estando herido, é que en qualquier mal ó dolor ó granos ó hinchaçon ó postemas á todo aprovecha; lo qual yo creo muy bien, por lo que vi en mi pie”.⁴⁹ El cacao había sido sustraído del contexto cultural en el cual se encontraba inscrito. Para los indígenas era un elemento de distinción entre grupos sociales, ya que era una bebida de la élite. Al hacer hincapié en la importancia del aceite, la planta termina por asumir otros sentidos y usos.

El rechazo a la bebida concuerda con las primeras descripciones sobre esta práctica indígena. En las décadas siguientes los españoles empezaron a consumirla tal y como lo hacían los nativos. Según Marcy Norton esto hizo parte de un proceso de “aculturación a la inversa” o de un “accidente del imperio”.⁵⁰ No solo opera una separación entre los usos del

⁴⁷ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 320.

⁴⁸ Bénat-Tachot 211-213.

⁴⁹ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 320.

⁵⁰ Marcy Norton sostiene que lejos de adaptar la bebida a las maneras “europeas”, mediante la teoría de los humores, se conservaron los ingredientes y formas de preparación indígenas, es decir, con picante, bija y vainilla. A pesar de que, por los marcos de referencia, debía ser rechazada, una actitud similar a la que asumió Fernández de Oviedo. Asimismo analiza el surgimiento de lecturas médicas que tuvieron lugar luego de que el consumo de chocolate ya estuviese instaurado, por lo menos entre quienes convivían con los indígenas de Nueva España. La justificación médica del consumo de la bebida surgió como respuesta al recelo que generaba esta

fruto del cacao, sino una escisión respecto a los contextos rituales en los que estaban inscritos. Fernández de Oviedo conocía los elementos de la religiosidad indígena alrededor de la planta, las celebraciones que realizaban tras la cosecha de cacao.⁵¹ El areito o mitote, un canto que acompaña la danza que indios enmascarados y ataviados hacían en torno a un poste coronado con “un ydolo assentado é muy pintado, que diçen ellos ques el dios del *cacaguat* ó cacao”.⁵² El cronista demuestra con ello un intento deliberado por omitir la dimensión religiosa del cacao, aislarlo de toda la cosmogonía, como señala Bénat-Tachot.⁵³ La ambivalencia respecto a este producto se refleja en la forma de narrarlo, ya que se mueve entre la importancia cultural que la bebida tenía para los indígenas y un relato personal que comprueba las propiedades del aceite. En consecuencia, la primera era considerada como “salvaje” y no abogaba por su inclusión en la dieta europea. Mientras que el óleo era una ofrenda a la emperatriz, la bebida no era más que una costumbre peregrina, o exótica de las comunidades locales. Además de seleccionar las plantas acordes con su gusto y, por ende, con sus marcos de referencia, pasa a destacar las formas de preparación y los usos que le parecen convenientes.

Algo similar ocurrió con otras plantas sagradas o consumidas en contextos rituales como el tabaco o la coca. Las descripciones aparecen en los libros sobre costumbres indígenas o asuntos extraños (como los que aparecen en el libro de los depósitos). Lo que queda en las márgenes es la religiosidad indígena. Son presentados como una curiosidad. Llama la atención lo que sucedió con el maguey. Este sí aparece en los libros sobre las plantas, es más, tiene dos entradas; una en el libro sobre la agricultura y la otra en el de las hierbas. En la primera destaca la utilidad que tiene en esas tierras, especialmente para la elaboración de hilo, sogas y cuerdas (tal vez por eso es descrita a continuación del henequén o cabuya). En tiempos de necesidad era usada para paliar el hambre, apuntaba que no tenía

práctica, especialmente en la península ibérica. En parte, como un intento por desacralizar o borrar los orígenes rituales o idolátricos del cacao. Véase Marcy Norton, “Tasting Empire: Chocolate and the European Internalization of Mesoamerican Aesthetics”, *The American Historical Review* 11.3 (2006): 689.

⁵¹ Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar oceáno*, tercera parte, ed. José Amador de los Ríos (Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia, 1855) 93-102.

⁵² Fernández de Oviedo, *Historia general*, tercera parte, 93.

⁵³ Bénat-Tachot 219, 224.

mal sabor. En el libro XI, sobre hierbas y simientes, “se dirá aqui de aquesta hierva lo que alli no se dixo (que el tiempo despues me ha enseñado) é lo uno é lo otro me compete, y aqui quadra muy bien, pues que aqueste libro habla en hiervas”.⁵⁴ En esta ocasión, comenta que a los indios de Nueva España preparan vino (pulque) y comen la raíz del maguey. En la última parte de esta descripción relata un ritual que realizaban los indios chacopati: quienes tiraban saetas a la luna eclipsada, al pensar que ella estaba enojada, “é que por esso no les ha de dexar ninguna cosa de sus bienes”.⁵⁵ Esto da lugar a una especie de trueque. Es el único apunte de este tipo en uno de los apartados dedicados a las plantas. En el libro sobre depósito aparece esta misma descripción a esta última. No se entiende la razón por la cual Fernández de Oviedo decidió abrir un nuevo capítulo sobre el maguey en el libro sobre las hierbas. Lo que se hace evidente es cómo la historia natural es un intento por depurar la información sobre la naturaleza, de borrar las asociaciones incómodas con las sociedades nativas.

1.4. La búsqueda de especias y medicinas del Viejo Mundo

Una planta que era indispensable para los europeos y los indios era la pimienta de Indias o ají (*Capsicum* spp.). Gonzalo Fernández de Oviedo llegó a ponerla al nivel de la auténtica especia. Celebraba el hecho de que se llevase a España y se la considerase como “cosa muy sana: y hallanse los hombres bien en se dar a ello. Y desde Europa embian mercaderes y otras personas por ello y lo buscan con diligencia para su propria gula y apetito: y porque han visto por esperiencia que es cosa muy saludable, en especial en el invierno y tiempo frio”.⁵⁶ El ají era un condimento perfecto para la carne y el pescado, incluso podía componer un plato nativo no muy agradable para los europeos como el potaje de yracas. No cabía duda de que los cristianos habían encontrado en América un sucedáneo de una de las plantas que más estimaban. La búsqueda de especies similares a las orientales en los territorios bajo el control del imperio hispánico fue una de las estrategias para hacer frente al dominio portugués de las islas de la especiería.⁵⁷ En la provincia de Quito los españoles hallaron un tipo de canela, si

⁵⁴ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 384.

⁵⁵ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 385.

⁵⁶ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXVr.

⁵⁷ La otra estrategia fue el trasplante de las variedades asiáticas en América. En particular la siembra de clavo, pimienta, canela, sándalo y jengibre en Nueva España a cargo de Francisco de Mendoza, hijo del virrey Antonio de Mendoza. De igual forma, las cosechas de jengibre en la Española y Puerto Rico a finales del siglo XVI o el

bien no enteramente como la de las Molucas y Bruney (donde, según Fernández de Oviedo, se encontraba la mejor), el olor y el sabor emulaban los de la variedad asiática. La nueva canela se extraía del fruto de unos árboles pequeños, “los cuales mis amigos é conosciidos me han enviado algunos, y lo que puedo conjeturar dellos es lo que digo, y estos son del tamaño que aquí los debuxo”.⁵⁸ En bosquejo aparecen dos figuras, una detalla la superficie del fruto y la otra su interior. La información que tenía hasta ese momento era que los indios entregaban la semilla como rescate a los españoles. La canela americana fue una de las pocas plantas que Fernández de Oviedo describió sin conocerla. Lo relevante en este caso es la reconstrucción: se centró en el fruto, ya que no había visto el árbol, y en los informes de otros. Por esta razón, en 1540, cuando Sebastián de Belalcázar, adelantado de la provincia de Popayán, visitó Santo Domingo el cronista le compartió su inquietud respecto a esta especia. Belalcázar le aseguró que haría lo posible por conocer los lugares donde florecía. Esta búsqueda de especies conocidas en el contexto americano se mantuvo en los siguientes siglos. Las Reales Expediciones Botánicas de la segunda mitad del siglo XVIII eran una muestra de la persistencia en tal propósito. De allí surgió, por ejemplo, el interés por la pimienta de Tabasco, el té de Bogotá o la canela de Quito. En esa oportunidad se buscaba “romper el monopolio holandés de la canela y el clavo con sustitutos americanos de la región de Quito, que los naturalistas explorarían”.⁵⁹ Un interés similar orientó la búsqueda de medicinas.

El décimo libro sobre plantas medicinales fue el único que permaneció intacto tras la publicación de la primera parte de *Historia general y natural* en 1535.⁶⁰ De tal suerte que contrasta con la de los demás libros. En él aparecen únicamente ocho plantas, entre las que

intento de cultivar clavo a principios del siglo XVII en manos del virrey Luis de Velasco. Véase Paula De Vos, “The Science of Spices: Empiricism and Economic Botany in the Early Spanish Empire”, *Journal of World History* 17.4 (2004): 403.

⁵⁸ Fernández de Oviedo, *Historia general*, 357-358.

⁵⁹ Daniela Bleichmar, *El imperio visible. Expediciones botánicas y cultura visual en la Ilustración Hispánica* (México: Fondo de Cultura Económica, 2016) 163; Mauricio Nieto Olarte, *Remedios para el imperio. Historia natural y apropiación del Nuevo Mundo* (Bogotá: Ediciones Uniandes, 2006).

⁶⁰ Según Daymond Turner, Amador de los Ríos no incluyó siete capítulos que Fernández de Oviedo pensaba adicionar al libro X sobre plantas medicinales. Jesús Carrillo Castillo coincide con esta tesis al afirmar que estos fueron consignados en el índice transcrito por Juan Bautista Muñoz en el siglo XVIII. Es difícil saber con certeza la cantidad de plantas que fue omitida de las ediciones de la *Historia general y natural*. Quizá esto se deba a la complejidad de la obra y a que se mantuvo abierta. Véase Daymond Turner, “The Aborted First Printing of the Second Part of Oviedo’s *General and Natural History of the Indies*”, *Huntington Library Quarterly* 46.2 (1983): 121; Carrillo Castillo 120.

se encuentran el árbol de las soldaduras, el palo santo o guayacán, el manzanillo y el bálsamo “nuevo” —las demás no pueden ser consideradas como medicinales: algodón, higuera del infierno, cañas y juncos, pues no manifiesta tener algún uso de este tipo—. En el proemio Fernández de Oviedo se comprometía a dar noticia solo de aquello sobre lo que tuviera certeza. Tal vez por esa razón no incluyó en este lugar el terebinto con el que se elaboraba la trementina. Estaba convencido de que la similitud entre la variedad antigua y la americana era solo aparente.⁶¹ Es probable que la dificultad para verificar la efectividad de las plantas officinales lo haya obligado a ser cuidadoso con los datos que suministraba. No obstante, en el onceavo libro sobre hierbas y simientes, incluyó varias especies que tienen usos medicinales, como el bálsamo nuevo o goaconax, el perebecenuc, la perorica, la coygaraca, el mozot y la hierba “y”. La mayoría de ellas las introdujo tras la publicación de la obra.

Fernández de Oviedo fue uno de los primeros en sostener la teoría del origen americano del mal de bubas o sífilis. En la descripción sobre el guayacán hizo un recuento de la trayectoria de la enfermedad: de Haití pasó a España y desde allí a Italia, con la hueste de Gonzalo Fernández de Córdoba, donde la contrajeron los franceses. Aseguraba que la propagación comenzó tras el segundo viaje de Colón, cuando algunos de los hidalgos que lo acompañaron se contagiaron. La principal razón de su propagación era el contacto con “mugeres publicas” y el “mal trato libidinoso”. En principio afectó a personas de baja condición, después a los miembros de corte.⁶² En Europa los médicos desconocían cómo tratarla. En contraste, los indios se sabían curar la enfermedad con hierbas, plantas y árboles. Una vez más, los efectos eran corroborados en el cuerpo de los indígenas, quienes se libraban fácilmente de este padecimiento. Nuevamente el cronista recurrió al conocimiento de los nativos, bajo la premisa de que al tratarse de un mal que padecían de antaño, también habían experimentado con el remedio. Fue una innovación de los conquistadores asumir que los síntomas que afectaban a los indígenas eran iguales a los del mal venéreo. La campaña a favor del tratamiento con el guayacán se basaba en esa premisa. El origen americano de la enfermedad implicaba reconocer que la cura se encontraría en el mismo lugar, en

⁶¹ Fernández de Oviedo, *Coronica*, LXXXIXr.

⁶² Fernández de Oviedo, *Coronica*, XVIIIv.

concordancia con la doctrina de la clemencia divina.⁶³ Más allá de esto lo que estaba en juego eran las eventuales ganancias que podría obtener la corona con al tener el monopolio sobre la cura. De allí la importancia que adquirieron árboles como el palo santo y el guayacán.

Según Fernández de Oviedo, fue en la Española donde los españoles conocieron la cura para el mal de bubas. Advertía la importancia de que en Europa el guayacán se consumiese tan fresco como fuera posible. Curiosamente, abogaba por el uso del palo santo, una variedad de San Juan. En uno de los capítulos dedicados a la isla atestiguaba sus virtudes. Aseguraba que era mejor que el guayacán, al ser más experimentado y por ser usado para tratar otras dolencias (aunque no menciona cuáles). Además, describe minuciosamente el tratamiento: luego de purgarse, pasada la media noche, el enfermo debía comer un ave acompañada de vino aguado. Posteriormente debía guardar reposo durante dos días antes de comenzar a consumir la infusión. El doliente debía beber el agua del palo santo tan caliente como fuese capaz de resistir. Al tratarse de un sudorífero era preciso que se abrigara y evitara las corrientes de aire. El tratamiento duraba entre doce y noventa días. También era recomendable consumir el agua fría cuantas veces quisiere y mantener una dieta compuesta por alimentos secos, bizcocho o pasas; si era necesario para la sustentación del enfermo, podía concedérsele un pollo pequeño. Además, evitar las cosas ácidas, el vinagre, la verdura, el pescado y el “ayuntamiento con muger en aquellos tres meses”.⁶⁴ Si tenía llagas o bubas, debía limpiarlas con un paño humedecido con la misma preparación. El régimen era estricto, pero era el que garantizaba el éxito del palo santo.

Cuando el cronista hacía referencia al guayacán no estaba ofreciendo información nueva, como él mismo reconocía, su preparación era una cuestión consabida y su uso ya era común entre los europeos. Antes de la publicación de la primera parte de la *Historia general* (1535) existían varios tratados sobre la sífilis y su posible cura. Desde principios del siglo XVI, este remedio había suscitado la circulación de noticias, la corteza del árbol era comercializada y ya se había experimentado con varias recetas.⁶⁵ El objetivo de Fernández de Oviedo en este

⁶³ Véase Robert S. Munger, “Guaicum, the Holy Wood from the New World”, *Journal of the History of Medicine and Allied Sciences* 4.2 (1949): 226-227.

⁶⁴ Fernández de Oviedo, *Coronica*, CXXVIV.

⁶⁵ A principios del siglo XVI el guayacán era, en apariencia, un remedio efectivo y casi milagroso de la sífilis. En parte, su popularidad derivaba de las consecuencias menos nocivas que implicaba el tratamiento con mercurio. A mediados del siglo encontró varios detractores, razón por la cual terminó convirtiéndose en un

caso no era otro que el de hacer algunas precisiones e intentar presentar nuevas variedades, quizás más efectivas. Era inevitable hablar de una empresa comercial tan importante, en especial porque tenía lugar en el Caribe, contexto que conocía como pocos.

Otra de las especies populares en el mercado europeo era el goaconax, como le llamaban los indios, o el árbol del bálsamo, como lo conocían los españoles (Figura 4). Desde el principio desmintió que se tratase de un licor similar al que se usaba desde la antigüedad; una célebre medicina originaria de Judea y Egipto que fue descrita por Dioscórides. Era utilizada para aliviar diferentes dolencias como de problemas de visión, así como para curar heridas, también se usaba como antídoto, purgante y abortivo.⁶⁶ Antonio de Villasante, un vecino de Santo Domingo, había descubierto el secreto del bálsamo, se lo había revelado su mujer Catalina de Ayahibex, una india natural de la isla Española. En 1528 la corona le concedió el monopolio comercial para explotarlo, con la condición de remitir al Consejo de Indias toda la información que tuviese sobre esta y otras plantas medicinales.⁶⁷ Una vez más el conocimiento y la autoridad provenía de los nativos, quienes se convirtieron en informantes de los europeos. Aunque en este caso, tanto el prestigio como los réditos eran consecuencia de un proceso de traslación: la planta que los indígenas usaban se convertía, merced a esta operación, en una droga estimada en el Viejo Mundo. La astucia de Villasante fue identificar el goaconax con un bálsamo antiguo y codiciado. La especie americana prometía curar las heridas rápidamente, así como otras dolencias. Con el tiempo su promotor esperaba poder demostrar otros usos. Un año después de otorgarle privilegios a Villasante, aparecieron en escena varios de sus detractores. El licenciado Barreda puso en duda que se tratara del elixir antiguo. Tal vez el bálsamo de Santo Domingo era un buen licor, pero era falso. Al parecer, Fernández de Oviedo estaba de acuerdo con esta interpretación. Había tomado partido en un

auxiliar del mercurio. Tuvo un éxito fugaz, tal vez eso explique los intentos de promover su consumo. Fernández de Oviedo, en particular, hizo algunas precisiones sobre la forma en que debía prepararse y cómo debía ser ingerido. Esto delata una preocupación por afinar la receta (por ejemplo, al advertir la conveniencia de que en Europa se consumiera lo más fresco posible, ya que se pensaba que en el viaje perdía sus propiedades) y ofrecer nuevas variedades, como el palo santo de San Juan, con un grado de efectividad mayor. Munger 196-229.

⁶⁶ Antonio Barrera, "Local Herbs, Global Medicines. Commerce, Knowledge, and Commodities in Spanish America", *Merchants and Marvels. Commerce, Science, and Art in Early Modern Europe*, eds. Pamela Smith y Paula Findlen (New York: Routledge, 2002) 165.

⁶⁷ Barrera 166-167; Fernández de Oviedo, *Coronica*, XCIIIV.

debate en el que la corona tuvo que intervenir.⁶⁸ No solo negaba que se tratara del mismo paliativo, sino que dejaba un manto de duda respecto a la originalidad el testimonio de Villasante. Consideraba que podría haber sido Codro, un médico italiano, el que primero hubiese allegado a su noticia. De hecho le concedía los mismos beneficios que Barreda: era una cura para heridas, nada más que eso. Si bien algunos consideraban que podía ayudar con otras enfermedades, él se mostraba incrédulo y aseguraba que se remitía a “los que lo han experimentado porque yo no lo he visto usar ni ejercer: mas a muchos que lo han provedo he oydo grandes loores deste balsamo y de sus operaciones. Tambien he oydo a otros blasfemarlo y dezir que es peligroso donde no se sabe aplicar”.⁶⁹ No desaprovechó la oportunidad para hacer fuertes críticas los médicos por pretender controlar lo que se dijese sobre el bálsamo:

Y assi soy de opinion que en este que llaman balsamo (y no lo es sino algun Licor bueno) que falta mucha parte de la esperiencia a los que con el han de curar: y aquesta se ha de aprender tambien a caso: porque en dar mas, o menos en la cantidad, o en la calidad con que topa, donde ha de obrar, podra hazer lo que hazen las Mançanillas, con que se purgan algunos en estas partes, que a unos hazen provecho, y a otros mucho daño.⁷⁰

Por último, reconoció que no ser especialista en la materia “pues que no la estudie, ni es de mi profession [la medicina] ni exercicio sino de los que biven provando a curar o a matar”.⁷¹ La única manera de saber las virtudes y efectos del árbol era a través del tiempo y la experiencia. No obstante, en uno de los capítulos que incluyó en el libro XI hablaba del que parecía ser el mismo bálsamo. Esta vez se refería a él como un licor bueno y experimentado, indicado para humores fríos. Se trataba de una planta salvaje que crecía “hasta parescer arbol”. Daba unos frutos como uvas, que junto a los cogollos servían para elaborar una decocción que era como un jarabe o miel, que se utilizaba “en llagas y desgarraduras aunque falte carne en la herida restaña la sangre y cura las llogas [sic] maravillosamente, y algunos dizen aca que es mejor que el balsamo, y esta muy

⁶⁸ Barrera 173.

⁶⁹ Fernández de Oviedo, *Coronica*, XCIVr-XCIVv.

⁷⁰ Fernández de Oviedo, *Coronica*, XCIVr-XCIVv.

⁷¹ Fernández de Oviedo, *Coronica*, XCIVr-XCIVv.

experimentado”.⁷² El testimonio de sus bondades lo relataba a través de la experiencia de un esclavo que había sufrido un accidente con la rueda de una carreta y terminó con una pantorrilla lacerada, con riesgo de perder la pierna. Luego de aplicar los paños con el vulnerable dos veces al día durante 20 jornadas, lograron salvársela. Fernández de Oviedo insistía en que el que presentaba era mejor que el de Villasante “é allende de ese bálsamo hay otro que tambien le diçen bálsamo, sin que uno ni el otro lo sea; y el segundo licor (ó lo que es) se tiene por tan bueno o mejor que el primero”.⁷³ Aunque no parezca ser distinto de aquel: ambos eran efectivos para curar las heridas. Sin duda, lo que pretendía era disputar un espacio, competir por el reconocimiento y quizá por mercedes como las que le habían concedido a Villasante. Buscaba un lugar para sí mismo, estas descripciones delatan el interés que tenía y explican por qué el descrédito de un remedio que no ofrecía algo distinto del que el mismo promocionaba.

1.5. “Ellas nos son para todos los estómagos”

En el libro sobre árboles salvajes aparece una entrada sobre el manzanillo. Sus frutos eran apetecidos por su similitud con las manzanas. Sin embargo, no había nada más alejado de la realidad, pues era un árbol peligroso. Incluso recostarse bajo su sombra podía resultar arriesgado. Con sus frutos los indios caribe envenenaban sus saetas. Por tal razón, era temido por los europeos que tenían cierta experiencia en el Nuevo Mundo, ya que a causa de esto habían muerto muchos españoles durante las campañas de conquista. Sin duda eso explica la emoción con la que Fernández de Oviedo escribió el capítulo sobre el antídoto que incluyó en el libro de depósitos tras la publicación de la primera edición de la *Historia general*. En 1540 un hidalgo llamado García Montalvo soñó en tres ocasiones que los indios le flechaban una pierna, al pensar que moriría decidió echarse en la herida un poco de solimán (argento vivo o mercurio). Al despertar le dijo a sus compañeros lo que había pasado mientras dormía. Fray Andrés de Valdés le escribió una carta a Fernández de Oviedo contándole la historia de Montalvo, quien un tiempo después comprobó la efectividad del revulsivo para evitar el avance del veneno. Una vez se supo la noticia, “los que siguen la guerra contra aquellos

⁷² Fernández de Oviedo, *Coronica*, XCVIir.

⁷³ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 376.

indios flecheros, traen consigo soliman molido”.⁷⁴ La manera como este secreto había llegado a los cristianos era interpretada como una revelación.

Por culpa de la ingenuidad, algunos habían comido estos frutos al dejarse llevar por su apariencia. Curiosamente la mayoría de ellos sobrevivía; en contraste con lo que le ocurría a quienes habían sido alcanzados por las flechas, ya que fallecían en pocas horas. Fernández de Oviedo concluyó que era inofensivo si el veneno no estaba en contacto la sangre e incluso los manzanillos podían usarse como purgante.

En el libro sobre medicina describió el manzanillo de las avellanas, aunque no dijo que se tratara del mismo árbol, es posible que lo haya sido. Como fuera, este último se usaba como laxante. Los testimonios sobre su consumo eran contradictorios, a unos no les hacía efecto, a pesar de consumir gran cantidad de los frutos; mientras que a otros les ocasionaba una violenta reacción que los llevaba hasta la muerte. Como era un remedio que tenía resultados imprevisibles debía ser ingerido con cautela. La receta indicada la habían aprendido de los indios. Lo ideal era cenar con una gallina y una hora después “toman [una] avellana o media segun a cada uno paresce que le conviene”.⁷⁵ Aprender a usar esta planta requirió algún tiempo, quienes la usaban debieron experimentar con las dosis hasta encontrar la indicada a su complejión. Fernández de Oviedo aseguraba que tras ejercitarse en su uso se había convertido en una droga apreciada, incluso en España. A diferencia del mortífero manzanillo, existía la hierba “y” que se consumía especialmente en el Darién. El zumo de la planta junto con un poco de miel o azúcar se tomaba en ayunas, “y es tan segura que se puede dar a un niño o a una muger preñada”.⁷⁶

El árbol de las soldaduras fue el primero que el cronista mencionó en el libro sobre los árboles medicinales. De antemano manifestó sus dudas respecto a su clasificación, ya que no estaba seguro si se trataba de una planta o de un árbol. Asimismo, cabe recordar, que tampoco tenía claridad si la tuna, incluida en el libro sobre frutales, era igual a este. La particularidad del árbol de las soldaduras radicaba en las hojas de pencas endurecidas que se transformaban en el tronco y las ramas. Por esta razón, lo denominaron el monstruo de los árboles. Con las

⁷⁴ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 244.

⁷⁵ Fernández de Oviedo, *Coronica*, XCIVv-XCVr.

⁷⁶ Fernández de Oviedo, *Coronica*, XCVIv-XCVIIr.

hojas se preparaba un emplasto para tratar las fracturas. Una vez retiradas las espinas de las pencas, se trituraban y envolvían en un paño. Según Fernández de Oviedo, el efecto que tenía sobre la fractura era prodigioso. Cuando curaba las extremidades rotas debía ser retirado. Además apuntaba que la fruta era vendida en las plazas como un tinte excelente. Cosa que él tenía experimentada, “porque en algunas cosas pintadas en papel yo la tengo puesta mas ha de seys años, y esta oy mejor y mas biva la color que el primero dia que se assento”.⁷⁷

Fernández de Oviedo presentó en el último libro dedicado a las plantas algunas hierbas que probablemente eran desconocidas en España. La perebecenuc, el mozot y la coygaraca eran vulnerarios, así como la perorica, que además era usada como matagusanos. Las descripciones de estas plantas tenían varios puntos en común: eran probadas y experimentadas por los indios, servían para curar llagas “viejas” y los testimonios que ofrece son sobre indios y esclavos afectados por el clima o por la dureza del trabajo. Además, cada vez que podía señalaba lo ineficaz e innecesario de los tratamientos recomendados por médicos y cirujanos.

La perorica era una hierba que crecía en la gobernación de Castilla de Oro. Tenía hojas puntiagudas como lanzas jinetas que los caballeros usaban para ir a las guerras, al igual que las del perebecenuc, el bálsamo nuevo y del mozot, parecían querer “enseñar [a] los hombres que son para curar las heridas de las tales lanças o llagas”.⁷⁸ Al asegurar que la forma de las hojas develan su posible uso, es decir manifiestan su secreto, su utilidad para los hombres, Fernández de Oviedo utiliza una de las formas de la semejanza. De esta manera, la silueta de las hojas es vista como una signatura, es decir, como una marca de dios en las cosas, mediante ella comunica a los hombres los indicios que permiten develar los secretos de la creación. Precisamente eso es lo que pretende representar en los dibujos de estas hierbas (Figuras 5, 6 y 7).⁷⁹ Cuando los indios de Tierra Firme tenían lesiones en sus piernas, calentaban una de estas hojas y la ponían sobre ellas dos o tres veces al día. También se usaba como lavatorio para quitar el cansancio. Los cristianos la estimaban, porque además de usos mencionados, el zumo servía para matar los gusanos que afectaban a los cerdos. De tal suerte que era

⁷⁷ Fernández de Oviedo, *Coronica*, XCIr.

⁷⁸ Fernández de Oviedo, *Coronica*, XCVIIv-XCVIIIr.

⁷⁹ Michel Foucault, *Las palabras y las cosas. Una arqueología de las ciencias humanas* (Buenos Aires: Siglo XXI, 1968) 35-36.

conocida como la hierba de los gusanos. Podía transportarse pulverizada, sin perder sus beneficios, no obstante, Fernández de Oviedo señalaba que era mejor utilizarla fresca. La Mozot era muy preciada y experimentada por los indios de Nicaragua, indicada para tratar llagas de todas las suertes, menos para las bubas. Para elaborarla maceraban las hojas hasta obtener un emplasto que se aplicaba dos veces al día. Los españoles habían comenzado a usarla cuando Fernández de Oviedo visitó la ciudad de León, y muchos de ellos atestiguaban sus virtudes. Los indios de Nombre de Dios, Darién y Acla estimaban la coygaraca porque quitaba la carne mala de las llagas, aunque fueran viejas; era efectiva siempre y cuando no se tratara de heridas de armas. La receta del unguento era similar a la de la perorica. Por último, estaba el perebecenuc, la única planta medicinal que el cronista incluyó en la edición de 1535. La decocción de la planta era aplicada sobre la llaga dos veces al día. En principio aseguraba que la había probado en su casa en la curación de indios, esclavos y cristianos. En especial los dos primeros, a quienes afectaba la humedad de la tierra mientras realizaban sus labores en el campo. De ahí que una herida pequeña se convirtiese en un grave problema. Después de unos días estaban sanos, con la ventaja de no haber requerido un cirujano, quien, según Fernández de Oviedo, le hubiese cobrado sin saber exactamente qué remedio aplicar. De manera que, con el uso de estas hierbas, solo debía agradecer a dios.

Figura 5. Goaconax



Figura 6. Perebecenuc



Figura 7. Perorica



Fuente: tomado de Myers 244, 225, 227.

En la última versión del manuscrito el cronista consignó nuevas noticias sobre el perebecenuc. Esta vez el testigo de sus bondades era un vecino de Santo Domingo, quien padecía de incordio (buba en la ingle). Después de haber fracasado en el tratamiento propuesto por médicos y cirujanos, a los que le había dispensado parte de su hacienda, decidió probar la planta de la que había escuchado hablar. Al término de 15 días estaba curado. La hierba también servía para tratar el mal de estranguria (micción dolorosa), al aplicar el zumo de la hierba en la ingle. Un día después “haçe orinar é rompe la piedra é pone total remedio á tal passion”.⁸⁰ Al final de la descripción remarcaba la importancia de esta información, y la satisfacción que le producía poder comunicar los remedios útiles para quienes estaban afectados por tales padecimientos. Pero no solo añadió nuevos usos, sino que puntualizó algunos aspectos que resultan interesantes. Por una parte, el criterio de clasificación, pues explica la razón por la cual incluyó esta planta en el libro de las hierbas, a pesar de que podía alcanzar la altura de un arbusto. La consideraba una hierba porque “los indios no usan della para sus llagas, sino quando es pequeña é tiernos los cogollos, antes que se empine ó endurezca ó crezca mucho”.⁸¹ Esto implica que la taxonomía en ocasiones estaba ligada al uso de la planta y no a sus características intrínsecas. Por otra parte, aseguraba que los indios no solo se lesionaban por la inclemencia del terreno sino que se infligían heridas o se aplicaban otras hierbas para hacer creer que estaban incapacitados, “é viénense de la haçienda acá (á la cibdad) coxqueando, por bellaquear é no haçer nada ni trabaxar: é socorremos á la maliçia suya con esta hierva, é sanan contra su voluntad antes de lo que querian”.⁸² Con el perebecenuc y una docena de azotes los escarmentaban. Las cualidades de una sustancia que antes servía a los nativos, ahora era usada para perpetuar la posición desventajosa de los indios en un nuevo orden social.

Paradójicamente, Fernández de Oviedo lamentaba la muerte de los indios, depositarios del conocimiento de innumerables plantas, hierbas y árboles, pues junto con ellos se perdía la posibilidad de aliviar las enfermedades que afectaban a los cristianos. Se quejaba por lo poco lo que los españoles llegaban a entrever sobre la farmacopea indígena, lo que sabían al

⁸⁰ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 380.

⁸¹ Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 378.

⁸² Fernández de Oviedo, *Historia general*, primera parte, 379.

respecto era ínfimo y “no bien entendido”. Los indios con los que convivió no tenían ningún interés en revelar los secretos de la naturaleza. De tal suerte que aquello que se ha “alcanzado a saber ha sido no de voluntad de los indios, sino por no lo poder encobrir”.⁸³ Quizá esto explique la poca información que presenta en los libros sobre plantas medicinales. Los límites de su conocimiento se cifran en la relación que podía llegar a establecer con los nativos. Era a través del saber de los indios viejos que los europeos veían en la naturaleza americana los designios de dios, pues para ellos era la providencia, en última instancia, quien les señala los remedios para aliviar sus males. Por su parte, debía comprobar cuales eran remedios eficaces para los europeos, sin ser un experto en la materia, como el mismo reconoció.

Los capítulos sobre las medicinas y los obstáculos que señalaba a lo largo de las descripciones revelan las dificultades para reconocer las plantas con un potencial terapéutico. En comparación con los alimentos, sobre los que podía emitir un juicio rápidamente, los remedios debían pasar por un arduo proceso de observación y de verificación que exigía ir más allá de la propia experiencia. Requería conocer varios casos, hablar del proceso de sanación, de los tiempos, así como de la receta y las dosis. No era una cuestión que se pudiese tratar con ligereza. Por esa razón hablaba de la complejidad, del clima y de las reacciones que podían tener en diferentes personas, ya que en algunos casos, como el manzanillo de las avellanas, eran contradictorios. Lo que a unos hacía bien, a otros los podría matar. La doble condición de este tipo de plantas hacía difícil dar noticias sobre ellas, pues podían pasar fácilmente de ser una panacea a un tósigo. Para poder pronunciarse sobre la utilidad de las medicinas había que pasar por un arduo aprendizaje. Se sentía autorizado para hablar solo de las propiedades de algunas de ellas, varios vulnerarios, un unguento, un par de purgantes y solo una poción.

La obra de Gonzalo Fernández de Oviedo evidencia que la medicina aún no era un aspecto central de las historias naturales que se elaboraron en la primera mitad del siglo XVI. Gran cantidad de la información consignada sobre plantas en la *Historia general* son alimentos. Primero describió los mantenimientos de los indios o lo relacionado con la agricultura, las frutas y los árboles salvajes, algunos de los cuales también eran comestibles. Las maderas,

⁸³ Fernández de Oviedo, *Coronica*, 117v.

los tintes y los usos domésticos (menaje) ocupan un segundo lugar. Hablar sobre medicinas requería una mirada especializada, así como los elementos que le permitiesen experimentar y probar las nuevas drogas. Sin lugar a dudas, estaba ligado a la práctica médica. El caso de Nicolás Monardes evidencia la importancia que llegó a asumir esta cuestión en la segunda mitad del siglo XVI. Monardes, quien nunca visitó América, se convirtió en una autoridad para tratar lo relacionado con las plantas medicinales del Nuevo Mundo. Reunió durante décadas noticias y muestras de las plantas que llevaban consigo los pilotos y viajeros a los puertos de Sevilla. Tuvo que pasar varios años más experimentando con las plantas antes de publicar la primera parte de su obra. Esto demuestra que en la segunda mitad del siglo XVI hubo un interés creciente por la materia médica, la mayoría de obras que se publican tienen como objetivo recabar datos sobre la farmacopea. La expedición de Francisco Hernández a Nueva España y la obra de Monardes atestiguan el viraje hacia la botánica médica. Cabe resaltar que no fue un fenómeno exclusivo del imperio hispánico, basta con mirar la preocupación de Garcia da Orta y Cristóbal de Acosta sobre la India.⁸⁴

Conclusión

La *Historia general y natural de las Indias* tuvo lugar durante la expansión de las monarquías ibéricas. La *Historia general* pretendió componer una imagen de totalidad del imperio hispánico en el territorio americano. A Fernández de Oviedo se le encomendó la misión de dar noticia sobre las tierras conquistadas y de las gentes que las habitaban, así como la diversidad de plantas y animales. A medida que el proceso avanzaba, su obra crecía con modificaciones y adiciones. Conocer de primera mano implicaba establecer una relación con las sociedades indígenas. La historia natural es un compendio que da cuenta de sus observaciones respecto a los alimentos, medicinas y otros elementos de la cultura material de los nativos. Mediante la clasificación los volvía inteligibles para los europeos. Esa labor lo convierte en una suerte de mediador que separaba y jerarquizaba las plantas según sus propios criterios. Aquí el gusto cumplía un papel determinante, pues le permitía distinguir

⁸⁴ Daniela Bleichmar, “The Trajectories of Natural Knowledge in the Spanish Empire (ca. 1550-1650)”, *Más allá de la Leyenda Negra: España y la Revolución Científica*, coords. Víctor Navarro Brótons y William Eamon (Valencia: Universitat de València / Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2007) 127-134.

los “buenos” de los “malos” alimentos, los indicados a su paladar de los que se reservan para los hombres de baja condición, es decir, indígenas y esclavos. Igualmente hablaba de aquellos que se consumían solo en momentos de crisis, algo habitual en un proceso de conquista y expansión territorial.

Algunas de las frutas americanas, especialmente las que emulaban los sabores conocidos y estimados, fueron consideradas dignas del paladar del rey e incluso fueron recomendadas para su cultivo en España. En contraste, muchas otras mantuvieron su estatus como alimentos para los nativos. De esta manera, el sabor se convirtió en una estrategia para separar grupos sociales a través del consumo. Otras plantas le generaron rechazo, al estar relacionadas con la ritualidad de las sociedades indígenas. Como ocurrió con la coca y el tabaco, los cuales no fueron incluidos siquiera dentro de los libros sobre la naturaleza. Lo que evidencia que en el orden subyacen una serie de omisiones que dan cuenta de la relación particular que Fernández de Oviedo estableció con los indios y las maneras en que estos, a su vez, se relacionaban con la naturaleza. En los fragmentos de historia natural aparecen las plantas con las que el cronista llegó a tener algún grado de cercanía, lo que se aprehendía de los usos locales. Eso sí, purgadas de cualquier rastro de religiosidad o ritualidad indígena. Se trataba de una lectura desacralizada que recogía aquello que era útil, de una u otra forma, para los conquistadores. Lo que queda fuera de esta esfera es presentado como extraño, proscrito y es expuesto como parte de unas costumbres ajenas, casi siempre con un tono moralista. El cacao aparece en el libro sobre frutales, no por la importancia que pudiera tener para las sociedades mesoamericanas, sino por tratarse de un excelente remedio para las heridas. En consecuencia, la información sobre los rituales celebrados en honor a la deidad luego de las cosechas fue incluida en los capítulos dedicados a Nicaragua, sin hacer alusión a ella en la historia natural.

Fernández de Oviedo incluyó información sobre dos productos que habían tenido cierta importancia comercial para la monarquía: el bálsamo nuevo y el guayacán o palo santo. Varias de las medicinas que describió Oviedo, por su parte, eran plantas conocidas en Europa, existía un comercio que se desarrolló desde los primeros años de la conquista, por ende, su obra ofreció pocas novedades. En este caso habría que pensar en la información que suministró sobre las propiedades del xocot y el aceite de cacao para curar las heridas. Así como las hierbas para tratar las llagas de cada uno de los lugares que visitó. El perebenuc de

la Española, coygaraca y perorica de la gobernación de Castilla de Oro y el mozot de Nicaragua. En cualquier caso, describió pocas medicinas y se centró en las que ya eran conocidas. Esto pone en entredicho que una historia natural escrita durante las primeras décadas de la conquista haya tenido como propósito recabar información sobre las plantas medicinales. No solo podía valerse de una identificación nominal o una analogía visual, había demasiados intereses dispuestos allí, especialmente porque con ellas estaba en juego las ventajas comerciales que pudiese tener el imperio.

2. La necesidad y los límites de la identidad europea en el Nuevo Mundo

Los relatos de la conquista constantemente hablaban de los ataques de los jaguares. A estos peligros estaban expuestos quienes viajaban, pues podían ser agredidos a plena luz del día, incluso si se encontraban a bordo de una canoa. En una ocasión Galeotto Cei, un comerciante florentino, se encontraba junto a otros cristianos en un campamento en las llanuras del Orinoco. Compartían las tiendas con una decena de indios encadenados. Pese a las precauciones que tomaron para evitar convertirse en presa de los jaguares (fogatas, ruidos, sonajas y centinelas), uno de ellos mató de un zarpazo a una de las indias que se encontraba dentro del toldo. Ante el riesgo que representaba para los sobrevivientes, se vieron forzados a quitarle los grilletes y empujarla fuera de la barraca. Mientras el animal la devoraba ellos escuchaban el “crujir de los huesos como si fuesen cañas”. Aseguraba que estos felinos habían ocasionado la destrucción de muchos pueblos de indios. Si un jaguar irrumpía por el techo de un bohío, sostenía Cei, los indios, en una actitud desconcertante, no se defendían, solo se acurrucaban suplicándole que no les hiciese daño, al tiempo que le decían quiénes eran y cuál era su señor. Como último recurso prometían hacerle conucos (“siembras de maíz, yuca y otras cosas”), sin embargo, “el buen tigre se los come, escuchando muy poco sus ruegos”.⁸⁵

Esta anécdota se encuentran en *Viaje y descripción de las Indias*, en un apartado que Cei dedicó a los animales terrestres. En su clasificación, las plantas y los animales fueron disgregados y desprovistos de cualquier relación con lo sobrenatural. El jaguar, como en el caso anterior, fue despojado de su “significado mágico”,⁸⁶ para ser descrito como un animal

⁸⁵ Galeotto Cei, *Viaje y descripción de las Indias, 1539-1553* (Caracas: Fundación Banco Venezolano de Crédito, 1994) 144.

⁸⁶ Reichel-Dolmatoff describió escenas similares que evidencian que varias tribus del Caribe y Suramérica consideraban que los chamanes podían transformarse en jaguares, de ahí que el ataque de estos animales fuese entendido como el de un

parecido al tigre. En tanto que el maíz, la yuca y otras plantas eran valoradas como mantenimientos, especialmente si servían como sucedáneos de alimentos o remedios de los que carecían los europeos en el contexto americano. Estos ejemplos sirven para dar cuenta de la visión que los conquistadores construyeron sobre las creencias y los comportamientos de los indígenas respecto a la naturaleza. Para Cei era incomprensible o cuando menos inaceptable ver a un felino como un dios; más aún la pretensión, algo ingenua, de aplacar su voraz apetito con ofrendas de maíz o yuca. Eran los ojos de un comerciante europeo ante el mundo indígena americano. Su manuscrito se esfuerza por narrar mediante sus propios códigos la extraña simbiosis entre la naturaleza, los hombres y los dioses en el Nuevo Mundo. En este tipo de descripciones se conjuga una observación del conocimiento y las prácticas de las sociedades indígenas con la de aquellos que hicieron parte del proceso de expansión de los imperios ibéricos durante el siglo XVI.

Galeotto Cei (1513-1579) era un comerciante italiano que permaneció en América entre 1539 y 1553. Escribió la relación de su viaje tiempo después de regresar a Italia (se estima que entre las décadas de 1560 y 1570), de ahí que todos los acontecimientos relatados sean impresiones que quedaron en su memoria, algo habitual en los relatos de viaje de la época. Los primeros años los pasó en Santo Domingo, de allí partió en un par de ocasiones para el Cabo de la Vela a vender maíz, telas, caballos y vino en la pesquería de perlas. Aterrado ante la idea de casarse y establecerse en La Española, como lo habían hecho dos de sus amigos, decidió irse a Nombre de Dios para buscar la manera de llegar a Perú. Para su desgracia, el virrey Blasco Núñez Vela había restringido el paso a quienes tuviesen poca cantidad de escudos en mercancía. Ante este panorama decidió regresar a Santo Domingo con la idea de conseguir esclavos para vender en Nombre de Dios y garantizar así su regreso a España. No obstante, cambió de parecer al enterarse de que un capitán en Venezuela había retornado de sus jornadas de conquista con miles de ducados de oro. Convencido de que podría buscar suerte en Coro y retornar al término de dos o tres meses, emprendió camino para Venezuela,

chamán que había asumido su apariencia. Precisamente esta era una de las transfiguraciones que tenían durante los trances provocados por rapés narcóticos como el tabaco o el yopo. Véase G. Reichel-Dolmatoff, *El chamán y el jaguar. Estudio de las drogas narcóticas entre los indios de Colombia* (México: Siglo XXI, 1975) 57-58; Carlos Fausto, "A Blend of Blood and Tobacco: Shamans and Jaguars among the Parakaná of Eastern Amazonia", *In Darkness and Secrecy: The Anthropology of Assault Sorcery and Witchcraft in Amazonia*, eds. Neil L. Whitehead y Robin Wright (Durham: Duke University Press, 2004) 157-178.

donde llegó en diciembre de 1544. Allí su travesía entraría en una nueva etapa, pues se vio obligado a participar en la conquista tierra adentro. Tras contribuir con la fundación de El Tocuyo en octubre de 1545 su vida cambió drásticamente, pues quedó sujeto a los designios de tres gobernadores que le negaron en varias ocasiones la licencia para pasar al Nuevo Reino de Granada. Cuando finalmente la consiguió, se fue para Tunja junto a 22 soldados, 200 indios de servicio y un hato de ganado, que tuvo que vender a un precio menor del que esperaba. Mientras estuvo allí intentó nuevamente pasar al Perú. En vista de su fracaso decidió regresar a la península ibérica a principios de febrero de 1553.

2.1. Cautivo de las Indias

El relato de Galeotto Cei está marcado por la desventura, como lo han señalado quienes se han acercado a su manuscrito.⁸⁷ Como comerciante fracasó en casi todas sus apuestas, no funcionó la venta de mercancías en Santo Domingo, la búsqueda de perlas —compró tres indios para pescarlas, pero tuvo que volver a venderlos “porque el Rey de España quería que fuesen libres”— ni el negocio de ganado en Tunja.⁸⁸ La visión desencantada con la que vivió y describió su experiencia, convirtió su relación de viaje en un contrapunto de otras narraciones sobre América. En particular, las de algunos cronistas, oficiales o soldados al servicio del rey de España, quienes solían utilizar una retórica del sacrificio para exaltar sus méritos.⁸⁹ Cabe señalar que se trata de una memoria de viaje dedicada a su amigo Bartolomeo Delbene y podría decirse que está dirigida a otros comerciantes. Mediante este recuento, Cei procuró justificar su evidente fracaso en la empresa indiana tras haber regresado pobre, a la par que intentaba desmitificar la imagen que se tenía sobre el Nuevo Mundo. Para ello trató de establecer diferencias entre los lugares más propicios para la actividad mercantil, como Perú o Nueva España, y los territorios que él visitó, se trataba de fronteras abiertas e inciertas, donde tal vez la única garantía que existía era la penuria. Al punto de afirmar que estaban

⁸⁷ Amanda Salvioni, “El desencantamiento del Nuevo Mundo. Viaje de un mercante florentino al país de la pobreza (Galeotto Cei, 1539-1553)”, *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana* 30.60 (2004): 167-187; Joan-Pau Rubiés, “Futility in the New World: Narratives of Travel in Sixteenth-Century America”, *Voyages and Visions: Towards a Cultural History of Travel*, eds. Jaś Elsner y Joan Pau Rubiés (London: Reaktion Books, 1999) 74-100.

⁸⁸ Cei 47.

⁸⁹ Luis Miguel Córdoba Ochoa, “Guerra, imperio y violencia en la Audiencia de Santa Fe, Nuevo Reino de Granada, 1580-1620” (Tesis de doctorado en Historia, Universidad Pablo de Olavide, 2013).

equivocados quienes pensaban que “todas las partes y provincias de Indias, país tan grande, fuesen riquísimas, cuando en verdad no es así, pues muchas son infinitas y paupérrimas”.⁹⁰ El viaje de Cei fue desafortunado porque no pudo llegar al Perú, que era el destino que anhelaba. El contexto en el que se desarrolló su travesía comprende las islas del Caribe y el norte de Suramérica. Específicamente Santo Domingo, Nombre de Dios, Cabo de la Vela, Coro, El Tocuyo y el Nuevo Reino de Granada marcaron la metamorfosis que sufrió un comerciante al convertirse en soldado y vecino de El Tocuyo. Fue precisamente en cada uno de los escenarios donde se reveló su preocupación por la naturaleza, en particular, por las plantas y los animales que le sirvieron como alimento y medicina.

Cuál era el fundamento de ese sentimiento de frustración que llevó a Cei a sentirse cautivo, qué lo llevó a asegurar que su vida “en dicha isla ni en las Indias nunca me contentó”,⁹¹ de ahí el miedo a desposarse y a establecerse definitivamente en las Indias. Él decidió mantenerse en movimiento, buscar fortuna en diferentes lugares, sin olvidar que su meta era regresar a Europa. En América comenzó su desdicha, pues no consiguió riqueza y anduvo por lugares que eran la antítesis de la opulencia. No obstante, más allá de sus desaciertos en los negocios, fue la pérdida de la libertad para desplazarse la que hizo de su situación se tornara desesperada. En las jornadas de conquista en la provincia de Venezuela debió sentir que lo perdía todo. Sus jeremiadas respecto a la dificultad para salir de El Tocuyo se reiteran a lo largo del relato, en especial, debido al aplazamiento de la licencia para ir al Nuevo Reino de Granada que le fue negada durante más de cinco años. Para un personaje que actuaba por iniciativa personal, en búsqueda de su propio beneficio, quedar sujeto a los órdenes de gobernadores casi lo lleva a perder la cordura. Por ser italiano era visto con recelo y se sentía bajo permanente amenaza. Su vida en Venezuela lo hizo enfrentarse a circunstancias inéditas, alejadas de la comodidad de la vida urbana y del barullo de las ciudades y los puertos, a los que sin duda estaba más habituado. A través de sus vivencias podemos observar los términos en los que se llevó a cabo la conquista, particularmente en lo que tiene que ver con la adaptación al territorio americano: aprender con qué alimentarse y curarse en un contexto desconocido. Asimismo, da cuenta de la relación que establecieron los europeos con las

⁹⁰ Cei 3; Salvioni 169.

⁹¹ Cei 50-51.

sociedades nativas, y del conocimiento construido en terreno, en particular, sobre los peligros y las virtudes de ciertas plantas.

2.2. El relato de viaje como historia natural

El manuscrito de Cei se tiene un carácter autobiográfico. Además de tratarse de un compendio hecho de primera mano, confeccionado a la manera de relato de viaje, tiene un carácter testimonial, es decir, la narración se basa en su peregrinación por el Nuevo Mundo. No se debía más que a sí mismo, a la suerte con la que contó en el intento de enriquecerse, por tal motivo no respondía a exigencias ajenas a su propio “egoísmo”.⁹² En contraste con Gonzalo Fernández de Oviedo, quien, además de su propia experiencia, debía componer una historia general de la conquista. Por su parte, Cei dio cuenta de la vida material y cotidiana en las Indias. En este caso, la de un comerciante que participó en una campaña de conquista hacia el interior de Venezuela. Su actitud se caracteriza por dos elementos: movilidad y pragmatismo. Como otros lo han señalado, el italiano ocupa el lugar del hombre común.⁹³ De ahí que el conocimiento sobre la naturaleza no derivaba de un proyecto imperial ni de una inquietud especializada (como la de los médicos o la de algunos religiosos).

Cei no se dedicó exclusivamente a recoger información sobre la naturaleza. Las alusiones a las plantas aparecen antes o después del recuento sobre el viaje, ya sean anécdotas o apuntes sobre las costumbres de los indios. Lo que hace particular su relato es el interés por detallar la taxonomía, los usos y las preparaciones de ciertos alimentos y medicinas. Son consideraciones que no pueden separarse de su experiencia, pues dan cuenta de elementos de su vida cotidiana durante los catorce años que habitó en América. Es allí donde podemos entender cómo se llevó a cabo la adaptación de los europeos al contexto americano y cómo fue aprehendido el conocimiento sobre el entorno, que en la mayoría de los casos derivó de la observación del consumo y de las prácticas indígenas. El comerciante procuró dar cuenta

⁹² Pier Luigi Crovetto, “La visión del indio de los viajeros italianos por la América del Sur”, *La imagen del indio en la Europa moderna*, coord. Escuela de Estudios Hispano-Americanos (Sevilla: Consejo Superior de Investigaciones Científicas / Fundación Europea de la Ciencia / Escuela de Estudios Hispano-Americanos, 1990) 24.

⁹³ José Rafael Lovera, “Infortunios de un comerciante florentino en el siglo XVI. Entre el Viejo y el Nuevo Mundo”, *Viaje y descripción de las Indias, 1539-1553* (Caracas: Fundación Banco Venezolano de Crédito, 1994) XXX; Luciana de Stefano, *Los indigenismos en el Viaje y descripción de las Indias (1539-1553) de Galeotto Cei* (Caracas: Fondo Editorial de Humanidades y Educación / Universidad Central de Venezuela, 2002) 32.

de una gran variedad de plantas, que nombró y describió por separado. Discriminó el contexto en el cual las había conocido o utilizado. Además, ordenó la información geográficamente con el fin de establecer distinciones entre las islas y Tierra Firme. Se guiaba por el mismo criterio propuesto por Fernández de Oviedo en la primera edición de la *Historia general y natural de las Indias* (1535).

En el manuscrito de Ceí, como en otras historias naturales, existe la necesidad de separar en acápites lo que tiene que ver con las plantas y los animales, con el propósito de dar cuenta de sus características. En el caso de las plantas, la clasificación se basa en principios clásicos: las ordena como árboles, arbustos o hierbas. La información se encuentra en las dos partes que dedica a Santo Domingo y Tierra Firme, aunque otras aparecen desperdigadas a lo largo de la descripción, en particular en los fragmentos que habla sobre las costumbres de los indios. Las que se utilizaban para preparar los panes de Indias aparecen en primer lugar. Luego los árboles grandes, como el hobo que es un “árbol grande y grueso como la encina”; el guayabo “es un árbol que crece más o menos” y el mamey “un árbol fructífero”. Así va disminuyendo en tamaño: el hicaco “es un arbusto”, el guavo “es un arbusto más o menos espinoso”. La piña es “una hierba como la alcachofa”, la cocuiza “no sé si llamar árbol, arbusto o hierba o conjunto de hojas”. Posteriormente describe la tuna, el cardón de la soldadura, el higo de las Indias y el bejuco (liana o clemátide). Las palmas son reunidas en el mismo apartado. Concluye la primera parte con el ají o “pimienta india”.⁹⁴ Cabe señalar que esta clasificación no siempre se cumplía, como en el caso de la guazuma, “un árbol grande como el moral”, que aparece después de las palmas. La segunda parte obedece a una lógica similar, además de hablar de árboles, arbustos y hierbas, se preocupa por indicar el lugar donde crecían o habían sido vistos: “el aguacate es un árbol que nace en las montañas de tierra adentro”, el uvero “en las montañas del Nuevo Reino de Granada que son muy frías”, el paují “de tierras calientes, cerca de los ríos”, la biriniza, el guanábano y el cauvaro crecen en los “bosques de tierras cálidas”, el espino o algarrobillo “nace en los bosques de tierras calientes y aún en los llanos y prados”, el mangle es un árbol que se encuentra “en toda la costa del mar”, el curibijure “es una fruta que nace en los llanos y bosques”.⁹⁵ Este recurso

⁹⁴ Ceí 38-46.

⁹⁵ Ceí 132-139.

le sirve para diferenciar la vegetación de los tres contextos geográficos que conoció: la costa de Suramérica (Coro y Cabo de la Vela), el interior de Venezuela (El Tocuyo), los llanos y la cordillera oriental de los Andes (Tunja y Santa Fe).

Además, incluye el nombre, la apariencia, los usos y, en ciertos casos, la preparación. En gran medida se trataba de alimentos, de ahí que los apuntes sobre el sabor o los efectos que producían en el cuerpo sean elementos esenciales en su exposición. El fruto del hicaco, por ejemplo, era “como estopa, pero blancucho y acidillo, malsano y de poca monta”; mientras el yaraguay o higo de Indias era la mejor fruta, pues “aunque se coma hasta reventar, se digiere pronto, son frescas y aflojan a veces el cuerpo”. El ají, por su parte, “es bueno todo si se come con medida, pero el caribe pica comiéndolo, tanto la boca de arriba como la de abajo y a quien lo toca hace gran daño”.⁹⁶

A continuación se analizarán algunos casos que nos permitirán comprender problemas en torno a la apropiación de las plantas americanas, los conflictos que surgieron en torno a su uso y los procesos de diferenciación de grupos sociales a través del consumo. Para ello recurriremos a cuatro grupos de plantas mencionadas por Cei: los panes de Indias, los alimentos silvestres, los alucinógenos y las plantas medicinales.

2.3. Panes de Indias

La descripción de la yuca, el maíz y las batatas abre el apartado que Galeotto Cei dedicó a las plantas. Las colocó en primer lugar no solo porque eran elementos centrales en la dieta indígena, sino porque se habían convertido en alimentos indispensables para los europeos y los esclavos. Sin duda adquirieron protagonismo en la mesa de todos los grupos sociales. Lejos de ser una muestra de comensalismo, la preparación y el consumo de los panes de Indias, elaborados con yuca y maíz, develan la preocupación por separar a quienes no podían verse como iguales. De manera similar a lo que sucedía en Europa, en América existió un interés por distinguir a quienes no ocupaban el mismo lugar en la sociedad. Como lo han señalado varios autores, durante la Edad Media y el Renacimiento hubo una preocupación

⁹⁶ Cei 39, 43, 46.

por remarcar estas diferencias sociales en torno a la ingesta de cierto tipo de alimentos.⁹⁷ La comida no estaba exenta de los códigos de distinción que se establecieron entre grupos sociales. Los alimentos encarnaban valores, algunos eran considerados nobles, otros mediocres. Los primeros eran aptos para los privilegiados, los segundos lo eran para las clases inferiores. ¿Pero qué sucedía cuando todos se alimentaban con las mismas cosas? ¿Bajo qué supuestos se llevaba a cabo la diferenciación? En Europa, por ejemplo, existían diferencias en la mesa, mientras los oficiales y el capitán del barco comían pan blanco, los demás tripulantes debían “conformarse con raciones de galletas secas”.⁹⁸ El pan blanco era de ricos, el pan negro de pobres (se preparaba con una mezcla de cereales, no requerían mucha elaboración). Los campesinos y trabajadores debían nutrirse con alimentos adecuados a su complexión, los cuales eran considerados comúnmente como rústicos y pesados. Cuando el señor y el vasallo no comen lo mismo emerge y se consolida la idea del buen gusto, del refinamiento y el conocimiento especializado que tenían quienes estaban una posición privilegiada.

Precisamente esto estaba en juego en el Nuevo Mundo. El establecimiento de criterios para separar los nuevos estamentos que surgieron tras la conquista. Aunque el maíz y la yuca fueran alimentos nativos, ejes de la dieta de las sociedades indígenas, ahora empezaban a revestir otros sentidos. De allí que su preparación fuese un elemento central para comprender la nueva jerarquía social. Los europeos dieron prelación a estas plantas porque les interesaba exaltar que podían ser panificables, las demás preparaciones fueron subvaloradas o sencillamente despreciadas como mantenimiento de indios y negros. En consecuencia, el maíz y la yuca muestran cómo se llevó a cabo la apropiación de ingredientes de la dieta indígena. De allí que los denominaran panes de Indias. Fue justamente esta característica la que favoreció su consumo, pues eran vistos como sustitutos del pan de trigo.⁹⁹ En algunos

⁹⁷ Allen J. Grieco, “Alimentación y clases sociales a fines de la Edad Media y en el Renacimiento”, *Historia de la alimentación*, dirs. Jean Louis Flandrin y Massimo Montanari (Gijón: Ediciones Trea, 2004) 611-624; Jean-Louis Flandrin, “La alimentación campesina en una economía de subsistencia”, *Historia de la alimentación*, dirs. Jean Louis Flandrin y Massimo Montanari (Gijón: Ediciones Trea, 2004) 743-779; Massimo Montanari, *El queso con las peras. La historia de un refrán* (Gijón: Ediciones Trea, 2010) 45-49.

⁹⁸ Grieco, “Alimentación y clases sociales” 613.

⁹⁹ Véase Luis Millones Figueroa, “The Staff of Life: Wheat and ‘Indian Bread’ in the New World”, *Colonial Latin American Review* 19.2 (2010): 301-322; Gregorio Saldarriaga, *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012); José Rafael Lovera, “Alimentación e historia en la Venezuela colonial: el

contextos, como en el Nuevo Reino de Granada, donde el trigo era accesible, el consumo de maíz o yuca fue asociado con los indígenas y los esclavos. De esta manera, la ingesta de diferentes tipos de pan se convirtió en un factor de diferenciación social. Cei afirmaba que en Santo Domingo los esclavos y la servidumbre se alimentaban con casabe, “y les dan poco por ser caro; vale ordinariamente peso y medio de oro la carga de 50 libras a 16 onzas, pero les dan con esto bastante carne, de modo que quedan satisfechos. Algunas veces, para gastar menos, en lugar de pan les dan de aquellas espigas de maíz cocido en agua”.¹⁰⁰ Cuando el trigo escaseaba, también europeos debían sostenerse con panes americanos. En estas circunstancias la preparación era fundamental para establecer distinciones entre quienes consumían los mismos alimentos.¹⁰¹

El comerciante italiano procuró describir la taxonomía, las formas de cultivo, la preparación y el consumo de la yuca y el maíz. Ambas plantas se encontraban en las islas y en Tierra Firme, en mayor o menor medida. En el caso de la yuca consignó las diferencias entre las variedades dulce (boniata) y brava (caribe) que se consumían en cada región; la primera era común en Tierra Firme, la segunda era abundante en Santo Domingo. Tanto indios como cristianos sembraban los esquejes o “bastoncillos de medio brazo de largo”, que cosechaban al término de 22 meses.¹⁰² Lo particular con la yuca era que se trataba de una raíz venenosa. En consecuencia, la variedad caribe debía pasar por un cuidadoso proceso de extracción del jugo antes de ser comestible. Si alguien por error o desconocimiento llegaba a comerla cruda, se le hinchaba “la lengua, saliéndole gran mucosidad por la nariz, siente gran estupor en la cabeza, grandísima sed y fuego en el estómago, con un hinchamiento cruel”.¹⁰³ Cuando eso pasaba, Cei aconsejaba beber aceite o cosas que provocaran náuseas, aunque si había ingerido una cantidad considerable la muerte era ineludible. Esto solía suceder en Tierra Firme, donde la yuca brava era poco común y se confundía con la dulce, que se podía comer asada, hervida e incluso cruda, sin sufrir daño. Por esta razón, la preparación del casabe traía consigo una advertencia, para evitar el malestar que provocaba

caso de los panes”, *Para una historia de América*, vol. III, coords. Marcello Carmagnani, Alicia Hernández Chávez y Ruggiero Romano (México: El Colegio de México / Fondo de Cultura Económica, 1999) 73-97.

¹⁰⁰ Cei 22.

¹⁰¹ Saldarriaga, *Alimentación e identidades*, 198-199; 239-240 y 245-246.

¹⁰² Cei 20.

¹⁰³ Cei 21.

consumirla cruda, debía ser rallada y luego pasada por el sebucán, “una cesta de cañas plegadas, largas y delgadas” que servía para extraer la ponzoña y de esta manera poder transformar la raíz en alimento. Al margen de la descripción Ceí hizo un bosquejo de este instrumento.¹⁰⁴ Se trataba de una especie de talega alargada, entretejida con una cinta en cada extremo. Al colgarla de un árbol y estirla hacía que saliera todo el líquido. A diferencia de Fernández de Oviedo que en este caso se preocupó por representar las hojas de ambas variedades de yuca, Ceí se concentró en la preparación del pan, en particular, en los elementos de la cultura material indígena que eran utilizados en la transformación de estos productos. En estos casos la observación de las prácticas de las sociedades nativas fue fundamental, especialmente si se trataba de un proceso delicado como la destilación del veneno.

La harina que resultaba de esta operación se ponía en una tortera con forma de rodela que los indios llamaban ariipo o burén. El grosor del casabe dependía del uso que se le daría y del consumidor: para los navegantes que debía ser tan gruesa y dura que no se pudiese romper con los dientes, de esta manera se conservaba durante varios meses; la que se destinaba al mantenimiento de una familia de esclavos era similar, “pero si es para comer inmediatamente, o para cristianos, es más delgada y tierna”, como obleas.¹⁰⁵ Este tipo de pan era conocido como xau-xau y los europeos lo comían en Santo Domingo cuando escaseaba la harina de España.¹⁰⁶ Como sucedía con otras raíces, Ceí afirmaba que la yuca tenía un tufillo a mohó, aunque su sabor y aroma eran agradables. Asimismo consideraba que era cosa de poca sustancia y que permanecía poco tiempo en el estómago, especialmente si se consumía sola, razón por la cual era necesario “tener riendas prontas, pues de otro modo las calzas pasarían pena”.¹⁰⁷ Por esa razón no debía comerse seca, pues el agua ayudaba a retener la humedad en el estómago y a ralentizar la digestión. Además, el cazabe era áspero y daba sed.

Si en las Antillas el principal ingrediente de los panes era la yuca brava, en Tierra Firme era el grano de Indias: el maíz. Este podía cosecharse tras seis u ocho meses, aunque en

¹⁰⁴ Ceí 21.

¹⁰⁵ Ceí 21. Según Luis Millones, el casabe facilitó las campañas de conquista en algunos lugares debido a que podía sobrevivir largas travesías, sin embargo su consumo estaba circunscrito al ámbito caribeño. El maíz, en cambio, aunque era perecedero, crecía rápidamente y podía cosecharse en menor tiempo, además prosperaba en diferentes climas y se encontraba casi en todas partes. Millones 307.

¹⁰⁶ Una característica similar a la que se aplicaba en Europa entre el pan que consumía el señor y el que comían los campesinos, el último casi siempre era duro. Flandrin 753.

¹⁰⁷ Ceí 21.

algunos lugares tardaba entre tres y cuatro. Cuando los indios lo recogían se preocupaban por quitarle la envoltura y ahumar las mazorcas para que se conservasen más tiempo. Para hacer el pan remojaban el grano la noche anterior y lo molían en un cuenco, “dándole encima con una piedra, que se tienen en las dos manos, moliendo como hacen los pintores los colores”.¹⁰⁸ El comerciante también retrató la mano de moler con la que los granos se transformaban en masa para las hallacas o las arepas. De esta manera reiteró el interés por representar los instrumentos que los indígenas utilizaban para preparar sus alimentos. Al igual que el casabe, consideraba que el pan de maíz era pesado para el estómago y la digestión. Eran las indias de servicio las que lo preparaban. Muchos tenían “una india para hacer pan sólo para dos o tres cristianos”.¹⁰⁹ No obstante, si durante un viaje no había “indias que muelan, asar dicho grano en la tortera y llevarlo seco, como mantenimiento, cada uno lleva un saquito en la cintura, después con agua, sal y pimienta de la de allá, se hace un guiso que es un detestable sustento y a este guisado llaman ‘azoro’: es más difícil de digerir que el pan”.¹¹⁰ Lo llevaban en las campañas de conquista, cuando buscaban capturar indios de servicio. Los soldados ayunaban con pan y agua.

El maíz se convirtió en el principal sustento de las huestes durante las campañas de conquista en Venezuela. Por consiguiente, los asaltos a las sementeras de los indios eran episodios recurrentes. Al relatar la fundación de El Tocuyo, Cei aseguraba que “[c]ada 15 días se necesitaba ir a robar, de modo que se consumieron infinitas herraduras y clavos y se gastaron muchos caballos en cargarlos de maíz por aquellas montañas”.¹¹¹ En una incursión en territorio indígena varios soldados se propusieron desmentir a los nativos que creían que un espíritu llamado cayare cuidaba sus cultivos. Los europeos consideraban que se trataba de una estratagema que los indios utilizaban para proteger sus cosechas. Por esa razón decidieron desenmascararlos. El comerciante florentino cuenta que se internó en un bosque aledaño a la ciudad junto a dos acompañantes, allí

divisamos una cosa fea que hacía extraños aullidos, resoplidos y gritos, saltando por aquí y por allá; nos pusimos de acuerdo que dos se quedasen fuera, y que yo entrase al corral, por si

¹⁰⁸ Cei 23.

¹⁰⁹ Cei 24-25.

¹¹⁰ Cei 24-25.

¹¹¹ Cei 60-61.

huyese de mis manos, teniendo por cierto que sería algún engaño. [...] Por saludo le propiné varios garrotazos de los buenos, de modo que saltó fuera del cerco y queriendo huir cayó en manos de los verdaderos diablos, quienes le dieron tan duro que por lástima o por la risa que ya no podíamos más. Era un jovenzuelo todo pintado de negro y de rojo, con muchas pelucas y muchas colas de zorro pegadas al cuerpo, y sonajas de ciertas cáscaras de frutas pegadas al culo, disfrazado como un diablo. Los soltamos después que nuestros indios de servicio lo vieron, porque antes lloraban de miedo pensando que era el verdadero diablo. Así le hicimos ver a los indios del lugar, para que no presumiesen de engañar más a ninguno con esta tontería, y más aún, lo condenamos a llevar una carga de maíz hasta nuestro pueblo. Así pintado y disfrazado lo mostramos a los tontos que creían fuese Lucifer, y que no tuviese éste otra cosa que hacer que venir a sembrarle y labrarle la tierra a los indios. Por esta burla sacamos una buena carga de *maíz, que era nuestra riqueza*.¹¹²

El hurto del maíz, como se aprecia en este caso, sirvió para emprender una jornada contra la idolatría. Durante el siglo XVI era frecuente la alusión a las creencias indígenas como engaños, de allí que los europeos buscasen constantemente develarlos y mostrar, especialmente a sus indios de servicio, la “falsedad” de sus creencias, con lo que pretendían deslegitimar a sus líderes espirituales (chamanes) y políticos (caciques). Esto se evidenció en el caso de la materia médica y de los narcóticos que los indígenas usaban en contextos rituales o que tenían funciones “religiosas”, como se verá más adelante. Quizá ello explica por qué los europeos destacaron el carácter utilitario de las plantas y dejaron de lado los sentidos que le asignaban las sociedades indígenas, algo que ha demostrado Daniela Bleichmar en el caso de Nicolás Monardes.¹¹³ Lo anterior muestra que las plantas fueron apropiadas y resignificadas por los conquistadores al sustraerlas de los sentidos mágicos o religiosos en los que estaban inscritas para convertirlas en bienes o mercancías.

El cazabe y las arepas eran alimentos consumidos por todos los grupos sociales. Esto obligó a los españoles a buscar maneras de diferenciarse de lo que comían los indios y los esclavos. La preparación de los panes se convirtió en la forma de distinción. A otras preparaciones a base de yuca o maíz, en especial las bebidas fermentadas como el masato o la chicha, se les atribuyó un carácter peyorativo. Para elaborar la chicha, los indios ponían los granos de maíz molidos a cocerse junto con un poco de pan masticado que posteriormente ponían a reposar en recipientes, y al cabo de tres días estaba listo para beber. Los europeos

¹¹² Cej 126. Las cursivas son nuestras.

¹¹³ Daniela Bleichmar, “Books, Bodies, and Fields. Sixteenth-Century Transatlantic Encounters with New World *Materia Medica*”, *Colonial Botany: Science, Commerce, and Politics in the Early Modern World*, eds. Londa Schiebinger y Claudia Swan (Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2005) 98.

fabricaban su propia versión: “después de cocido lo colamos y luego se deja aclarar para beberlo, y para hacer vinagre se guarda más días hasta que se hace más fuerte”.¹¹⁴ Cei aseguraba que tardó diez años en probar la chicha, y solo accedió a hacerlo debido a una enfermedad, decía que “es como beber vino aguado, o para explicarme mejor, enjuague de bocal de dos días”.¹¹⁵ Los indios de Tierra Firme preparaban masato, un licor a base de yuca. Luego de macerar la raíz hasta hacerla una pasta, la masticaban y la ponían a fermentar. Cuando se avinagraba lo diluían en un poco de agua, hasta quedar parecida a una salsa blanca que embriagaba como el vino. Si bien el italiano consideraba que la yuca brava era mejor que la dulce, tanto para la elaboración del pan como para la del vino, negaba siquiera haberla probado, cosa que reconocía que habían hecho otros cristianos. Es probable que en este momento existiera un recelo ante el consumo de las bebidas embriagantes de los indígenas, pues se temía no solo a los vestigios de su religiosidad —eran asociadas a sacrificios, ritos funerarios y a la preparación de los herederos del cacicazgo—, sino a la idea de que las borracheras afianzaban posibles conspiraciones o sublevaciones, como sucedió con el balché en Nueva España.¹¹⁶ Esta desconfianza creció con el tiempo, hasta el punto en que se intentó proscribir el consumo ceremonial de este tipo licores.¹¹⁷

El maíz y la yuca eran importantes para los europeos porque podían convertirse en panes; si solo hubiesen sido utilizadas como insumo para bebidas fermentadas de los indios probablemente hubiesen sido relegadas. Lo que evidencia que los diferentes productos hechos a partir de las mismas plantas podían suscitar diversas valoraciones. Todo dependía de la preparación. Los panes de Indias merecieron un capítulo especial en las historias

¹¹⁴ Cei 24.

¹¹⁵ Cei 24.

¹¹⁶ Una bebida hecha con la corteza del árbol balché (*Lonchocarpus violaceus*), la persistencia en su consumo se muestra como uno de los elementos de resistencia cultural de los mayas. Pedro Bracamonte y Sosa, “El sagrado balché”, *Arqueología Mexicana* 37 (1999): 66-69.

¹¹⁷ La razón que se adujo para prohibir el uso ceremonial de las bebidas embriagantes, especialmente a partir de 1560, fue la desobediencia por parte de sacerdotes y caciques que invitaban a los indios a desoír a los cristianos. Como resultado se perdían los avances en la evangelización, principalmente de los ladinos, quienes supuestamente recaían en prácticas idolátricas como las ofrendas y los rituales propiciatorios. Además, se remarcaba el hecho de que este tipo de reuniones fuesen secretas y se realizaran en la noche. Véase “Autos en razón de prohibir a los caziques de Fontibón, Ubaque y otros no hagan fiestas, borracheras y sacrificios de su gentilidad [1563-1569]”, *Relaciones y visitas a los Andes*, t. III, comp. Hermes Tovar Pinzón (Bogotá: Colcultura, 1995) 241-265; “El proceso contra el cacique de Ubaque [1563-1564]”, *Boletín Museo del Oro* 49 (2001): 49-101; Gregorio Saldarriaga, “Comedores de porquerías: control y sanción de la alimentación indígena, desde la óptica española en el Nuevo Reino de Granada (siglos XVI y XVII)”, *Revista de Historia Iberoamericana* 2.2 (2009): 20-22.

naturales. La preeminencia que le dieron los europeos en sus relatos de viaje obedecía a la importancia que tenía este alimento para ellos. Los detalles sobre la planta, los cuidados que requería, los tiempos de cosecha y la panificación se consideraban asuntos relevantes que ocupan gran parte de la descripción. Los datos respecto a otro tipo de consumo, aunque fundamentales para las sociedades nativas, se citaban en apuntes sueltos, en referencias lacónicas, sin interés para quien observaba y escribía sobre ellas. El pan se volvió un motivo recurrente debido a la relevancia que tuvo en la vida cotidiana de todos los grupos sociales durante la conquista: una rebanada de pan significaba que por lo menos se tenía a mano el elemento básico para la subsistencia.

2.4. Alimentos silvestres

Galeotto Cei hizo un recuento descarnado de las experiencias que vivió en la provincia de Venezuela mientras hizo parte de la hueste de Juan de Carvajal. El capitán le había prometido que al contribuir con la fundación de una ciudad podría irse a otro poblado de cristianos a vender ganado. No obstante, tras la fundación de El Tocuyo, Carvajal incumplió su promesa, pues requería que le ayudasen a explorar los alrededores en busca de oro y a preservar la tierra conquistada. No podía permitir que el pueblo quedase vacío. A causa de esta situación, el comerciante florentino reiteraba el anhelo que tenía de salir de allí. Una esperanza que albergó durante cinco años (1545-1550) en los que aguardó que alguno de los gobernadores le concediese licencia para ir al Nuevo Reino de Granada.¹¹⁸ En Venezuela se vio obligado a establecerse, y ese precisamente era su mayor temor, ya que llegó a Coro huyendo de esa posibilidad. Consideraba su estancia en América como algo temporal, en especial tras darse cuenta de que estaba persiguiendo una quimera, debido a que el éxito comercial se encontraba cada vez más lejos de su alcance. La desesperación lo llevó a afirmar que “me bastaba salir de aquella provincia, irme donde fuese libre, aunque el ganado valiese poca cosa”.¹¹⁹ Quería ir a vender ovejas, caballos y vacas en Tunja y Santa Fe. Las noticias que llegaban de estas

¹¹⁸ Juan Pérez de Tolosa tras el juicio de residencia que hizo a Juan de Carvajal por el asesinato de Bartolomé Welser y Felipe de Hutten. Cei testificó en este caso. Por su parte, Juan de Villegas también rehusó en varias ocasiones a dejarlos ir al Nuevo Reino. Véase Marianela Ponce, comp., *Juicios de residencia en la provincia de Venezuela*, vol. 2 (Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1977-1980).

¹¹⁹ Cei 74.

ciudades respecto al aumento de la oferta y la caída de los precios del ganado no lo desalentaron, en este escenario ya no le quedaban ganas de enriquecerse. Finalmente, le fue otorgado el permiso en noviembre de 1550. Empezó el viaje a través de los llanos para llegar al Nuevo Reino de Granada.

Tanto en las campañas de conquista como en esta travesía le tocó aliviar el hambre con los robos de maíz, yuca y batatas que encontraba por el camino. Tenía suerte si lograba cazar algún animal o comer pescado. Cei cuenta lo aterrador que le pareció ver a algunos españoles comer mono asado, “que parecía justo un niño etíope asado y hedía como una sepultura pues creo que tenía cuatro días de muerto y estaba lleno de sus vísceras”. Sostenía que esta práctica se debía que los españoles estaban “subyugados por la carne y la gula”.¹²⁰ Si bien él no era ajeno a este comportamiento dado a que llegó a consumir papagayos, sin preocuparle que “supiese hablar”. Estas escenas se repiten a lo largo de su descripción. La mayor parte del tiempo se vio obligado a transitar por lugares inhóspitos en los que sobrevivir era una proeza. De tal suerte que algunos de los alimentos que se encontraba a la mano casi siempre eran raíces, bulbos y plantas salvajes.

El comerciante florentino relató cómo era la vida cotidiana en el interior de Venezuela. Cada día la compañía acostumbraba a desayunar gachas con miel que una india cocinaba. En el transcurso de la mañana se sentían afortunados si encontraban alguna fruta en el camino. Al atardecer comían el pan, lo acompañaban con lo que pudieran, a veces con un poco de hierba cocida con la que pretendían “engañar el pan”, probablemente verdolaga o titiara.¹²¹ En la noche, mientras las indias molían y amasaban el pan para la cena, una docena de soldados pedían licencia al capitán para ir a cazar. A menudo cuando llegaban de la correría, en lugar de reposar, “era preciso tomar una espada y una rodela y seguir un camino de indios para buscar si hay algo de grano”. Iban a los “ríos a pescar, a buscar miel, raíces o cosas similares”. Vagaban dos o tres leguas en busca de maíz o raíces. En la oscuridad era poco lo que podían distinguir, además les tocaba reunir en las calzas lo que encontraban, cuando no podía llevar un saco, “aún me pasó cargarme bien, y luego cansado, poco a poco irlo botando

¹²⁰ Cei 96.

¹²¹ La titiara era parecida al hinojo que en tiempo de escasez se comía con ají, era una hierba verde e insípida y se creía que podía permanecer “pegado a las tripas por diez días”. Además, consideraba que era de poco nutrimento y aflojaba el cuerpo. Cei 139.

y llegar al campamento con poco o nada; [...] y si esta vida, al principio, me parecía extraña, pensadlo vosotros bien: era preciso avezarse o morir de hambre”.¹²² Antes y después de la fundación de El Tocuyo, Cei se vio obligado a aprender otros oficios: a cultivar maíz y a cuidar a una docena de vacas y perros de caza, así como a curar mataduras de los caballos, que seguramente intentaba curar con emplastos hechos con hojas de yagrumo, árbol silvestre que crecía en las tierras cálidas junto a las aguas, y ceniza de tabaco.¹²³ Justamente en tales circunstancias conoció gran cantidad de plantas silvestres que le sirvieron como alimentos.

Cuando el pan escaseaba intentaban paliar el hambre con raíces o bulbos. El comerciante afirmaba que “comíamos frutas desconocidas, tallos de palma, hormigas, telarañas y otras inmundicias, raíces de hierba, de lo cual se producían diversos efectos”.¹²⁴ Durante el primer viaje entre El Tocuyo y Tunja en el que participó, al quedarse sin maíz, comenzaron a comer guapos (*Maranta arundinacea*), unos bulbos que, según contaba, eran similares a los cebollones de las viñas. Los indios los cultivaban en los llanos, en las montañas y en tierra caliente. Eran precisamente los indios de servicio quienes los conocían y se encargaban de sacar “de las grietas de la tierra” estas raíces semejantes a los “trozos de ruibarbo que se traen del Levante, y allá los cocíamos y comíamos a falta de pan. Por dentro son amarillas, con un tufillo a moho. Las comía también yo, amargan un poco, son muy secas y remueven el cuerpo”.¹²⁵ Las acompañaban con sal y ají.¹²⁶ Cei aseguraba que mezclaban el ají con sal para que perdiera un poco de calor. Lo picaban y lo mezclaban en un plato de agua al que le agregaban trozos de pan o maíz tostado. Apuntaba que era mejor con el pescado que con la carne. Constantemente se lamentaba que fuese “cosa de mal nutrimento y poco se retienen en el estómago”.¹²⁷ Era obligatorio cocer los guapos, pues crudos hacían sangrar la lengua. Asimismo, al escarbar cerca de los ríos sacaban una raíz similar a la batata, la cual crecía como una enredadera junto a las cañas (guaduas). Cuando estaba cocida era “buena para

¹²² Cei 58.

¹²³ El comerciante florentino sostenía que el emplasto hecho con las hojas del yagrumo servía para “limpiar y poder comer la carne de los caballos cuando estaba mala por las mataduras”. Cei 142.

¹²⁴ Cei 68.

¹²⁵ Cei 141.

¹²⁶ Cei 46.

¹²⁷ Cei 99.

comer, aunque es muy seca y no tiene el sabor ni el olor de la batata. Se detienen poco en el estómago y mueve el cuerpo”.¹²⁸

En Europa los nabos eran un elemento tradicional de la dieta campesina. Se consideraba que el estómago de los labradores y personas pobres estaba en capacidad de digerir dicho alimento. Se solía pensar que, como sucedía con una parte significativa de las plantas descritas por Cei, estos ocasionaban ventosidades e indigestión. El florentino aseguraba que los bulbos y raíces eran intolerables, razón por la cual siempre manifestaba su descontento y dejaba constancia de que lo había hecho al estar obligado por la necesidad.¹²⁹ Según Allen Grieco, la razón por la que algunos alimentos se consideraban menos nobles se debía a la posición que ocupaba en la gran cadena del ser. Se trataba de una estructura que permitía clasificar todas las cosas en el cosmos conforme a los elementos (fuego, aire, agua y tierra), así como a la organización de lo alto y lo bajo. Las plantas ocupaban un lugar bajo y estas, a su vez, tenían una jerarquía (árbol, arbusto, hierba). Las que tenían un bulbo subterráneo comestible, como el ajo o la cebolla, eran las que se situaban en la base de la pirámide, mientras que las raíces, como los nabos y las zanahorias, ocupaban una posición superior. Mediante un orden ascendente iban mejorando su calidad o ennobleciéndose. En el peldaño siguiente, se encontraban, por ejemplo, las espinacas y las coles, de las cuales se comían sus hojas. En la cúspide del mundo vegetal se encontraban las frutas o las verduras que crecían en arbustos y árboles grandes.¹³⁰ Esta estratificación correspondía con las diferencias en la dieta de las clases sociales o estamentos, de manera que los productos que crecían debajo de la tierra comúnmente fueran relacionados con los grupos subalternos. Existía un paralelismo entre la estructura social y la de la naturaleza.¹³¹ En América los indígenas terminaron ocupando un papel similar al que tenía el campesinado europeo.¹³² Y aquellos, como los campesinos pobres, los indios eran comedores de raíces, tallos, yerbas y frutos silvestres.

La diferencia entre las raíces que Cei se encontró en el viaje hacia Santa Fe y la yuca o la batata era la manera en la que se producían. Las primeras crecían silvestres, las segundas

¹²⁸ Cei 138.

¹²⁹ Flandrin se refirió a estas consideraciones sobre el nabo en “Alimentación campesina” 756-757.

¹³⁰ Grieco, “Alimentación y clases sociales” 619.

¹³¹ Grieco, “Alimentación y clases sociales” 622.

¹³² Saldarriaga, “Comer y ser” 69.

requerían, como en el caso de yuca brava, sofisticados procesos de transformación y la observación de técnicas agrícolas. Gregorio Saldarriaga ha mostrado cómo ciertas raíces como la arracacha, las ahuyamas o las rascaderas, adquirirían connotaciones negativas al ser asociadas con la recolección. Sin los procesos de elaboración su carácter salvaje permanecía intacto, lo que los hacía “incomibles, hasta el límite de cerrarle el tragadero a los españoles”.¹³³ El pan de yuca o casabe se había convertido en una necesidad, y las batatas eran un manjar irresistible por su dulzura, que Cei asemejaba a la “miel azucarada”. Estos tubérculos, no obstante, tenían el mismo problema que los demás alimentos que crecían bajo la tierra: eran “ventosísimos y no de mucho nutrimento”.¹³⁴

Los conquistadores no solo sobrevivían consumiendo bulbos, en ocasiones debieron valerse de frutos y tallos de palma. La carestía los llevó a ingerir alimentos que consideraban más aptos para los cerdos que para ellos. Tal vez de allí derivara el conocimiento que Cei tenía sobre plantas como el algarrobo, el palmito, el aguoraro, el ciruelo o varios tipos de palmas que mencionó, pero sin asignarles nombre (a excepción de la yagua, una palma alta que producía una especie de dátiles redondos, rojos y amarillos, ácidos y duros).¹³⁵ El comerciante florentino repetía la sentencia: “es alimento de puercos, sin embargo, se come por necesidad”. El guazuma “los puercos lo comen gustosos y por necesidad, lo he comido hasta yo”.¹³⁶ Quizá esto se debía a que gran parte de las frutas y raíces tenían el estatus de alimentos salvajes. Muchas de ellas se recolectaban en el camino y crecían sin ser cultivadas.¹³⁷ Eran adecuadas para comer en tanto saciaban la carpanta, pero no eran apetecibles ni podían considerarse un sustento apropiado, ya que se pensaba que eran de poco nutrimento. En momentos de necesidad había que recurrir a las cosas más deleznable. No obstante, en algunas ocasiones podían resultar gratas y con un sabor agradable como el fruto del curibijure, una especie de hierba que nacía al pie de las palmas que debían sacarse con estacas. Al igual que las demás, debía cocerse porque cruda hacía sangrar la boca. Su sabor

¹³³ Saldarriaga, “Comer y ser” 68.

¹³⁴ Cei 25. Andrés Laguna en los comentarios a Dioscórides señaló características a las que se endilgaban a los bulbos y raíces americanos, sostenía que los nabos causaban ventosidades, eran difíciles de digerir. Véase Andrés Laguna, *Pedacio Dioscorides anazarbeo, Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortíferos* (Amberes: en casa de Iuan Latio, 1555) 197-198.

¹³⁵ Cei 45.

¹³⁶ Cei 45.

¹³⁷ Saldarriaga, “Comedores de porquerías” 31.

era “agridulce, olor a nuez moscada” y de gusto placentero. Cei aseguraba que por su apariencia “quien no los conoce los botaría”.¹³⁸

Por desesperada que fuese su situación, Galeotto Cei nunca traspasó el límite que le imponía su identidad. A regañadientes comía todas aquellas cosas que solo los indios sabían desenterrar y preparar. Comidas que le permitieron mantenerse en pie durante las largas jornadas de conquista. No obstante, conocía bien cuál era el umbral que lo alejaba de los indígenas, qué plantas lo alejaban indefectiblemente de convertirse en un nativo. La distancia la marcaba el consumo de alucinógenos, quizá por la connotación ritual que tenían. Cei hablaba de ellos desde el desconcierto que le producían los efectos que observaba en los indios que los consumían. Los europeos que los ingerían y les agradasen aquellas drogas dejaban de ser cristianos, pues habían traicionado los principios de su sociedad. Es probable que este rechazo se debiera a los usos que le daban los nativos a este tipo de plantas: además de ser medicinales, eran empleadas para propiciar trances que facilitarían una relación con lo sobrenatural. El yopo, el hayo y el tabaco contenían el sustrato de la religiosidad indígena. En las primeras décadas del siglo XVI era difícil desacralizar su consumo, de allí que se subrayara el extrañamiento que les provocaba. Las plantas sagradas estaban fuera de su comprensión, no eran útiles para alimentarse ni para curar el cuerpo. Quizá esto explique la decisión de excluirlas del recuento de las plantas del Nuevo Mundo y colocarlas en los fragmentos sobre las costumbres, los ritos y la religión de los indígenas.

2.5. Las plantas de los dioses: yopo, hayo y tabaco

En julio de 1533 el escribano Juan de Villegas y el capitán general Pedro de San Martín llegaron a Maracaibo y encontraron a un cristiano con una extraña apariencia: “venya d[e]snudo en carn[e]s e co[n] un arco y flechas e un dardo e las barbas pelad[a]s y el cabello cortado e un calabazo de cal que se dize *coporo* y su *hayo* e los dient[e]s negros de la mysama forma e man[er]a que andan los yndios”.¹³⁹ Se trataba de Francisco Martín, un soldado de la compañía de Iñigo de Vasuña que tras perderse y estar casi desahuciado fue rescatado por

¹³⁸ Cei 139.

¹³⁹ Juan de Villegas, “El dicho del cristiano que estaba entre los indios que quedaron a cargo del capitán Gasconia, 1533”, *Relaciones y visitas a los Andes*, t. VI (Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2018) 87.

los indios. Martín había vivido un tiempo entre los nativos y había participado en varias de sus ceremonias hasta llegar a convertirse en un miembro más de la comunidad. Como consecuencia de este contacto terminó por asumir el papel de médico, “los indios lo tenían por maestro mayor [...] era protomédico, y alcalde y examinador mayor de los físicos, quel diablo tenia en aquella provincia y de sus arbolarios é oculistas é argebristas. Sus medicinas eran bramar y soplar y echar taco; y con este oficio vivia entre ellos y era tenido en mucho”.¹⁴⁰ Las situaciones a las que se enfrentó Cei estuvieron lejos de colocarlo en una posición similar a la de Martín. Si bien tuvo que adaptarse a la escasez comiendo raíces y frutos silvestres, conservó un margen de separación respecto al estilo de vida de los indios. En ese sentido, las bebidas embriagantes, los bulbos y las plantas alucinógenas hacían parte de otras lógicas, y eran presentadas como algo ajeno, cuyo consumo era compelido por la necesidad.

El yopo, el hayo y el tabaco aparecen en el apartado que Cei dedicó a las costumbres, la religión y otras particularidades de la vida de los indios. Llama la atención que en los fragmentos sobre las plantas de Santo Domingo o Tierra Firme no consignó información sobre los dos últimos —solo hizo una pequeña alusión al árbol cohoba del que se extraía el yopo—. Cuando mencionó estas plantas lo hizo para destacar la importancia que tenían para los nativos. Por ejemplo, aseguraba que aquel que se acostumbró al hayo “no se moverá un paso sin esta provisión”, al yopo “lo aprecian más que el oro”, y el tabaco resultaba imprescindible para ellos antes de salir de su casa, de manera que si alguien quisiese que un indio lo “guíe a algún lugar, antes con 5 o 6 querrá tomar tabaco y ya podéis tener tanta prisa cuanta quisiérais, y si les dice que sí, vendrá muy alegre, sino, no irá sino a la fuerza y si no se tiene buena guardia, huirá del camino”.¹⁴¹ La descripción de las plantas sagradas de los indígenas demuestra que el italiano siempre se mantuvo en el lugar de un observador. Se enfocó en los efectos que tenían (les generaba placer, les quitaba el cansancio y el hambre, los hacía alucinar, los estimulaba), así como la importancia que revestía para los nativos. El yopo, el hayo y el tabaco tenían poca o ninguna utilidad para él. Tal vez esta sea la razón que explique su ausencia en los apartados dedicados a las árboles, arbustos y hierbas de los

¹⁴⁰ Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar océano*, segunda parte, tomo 1, ed. José Amador de los Ríos (Madrid: Real Academia de la Historia, 1852) 293.

¹⁴¹ Cei 111-112, 121 y 129.

lugares que visitó, y de esta manera podamos comprender, de paso, el criterio empleado para realizar la clasificación.

Al margen de la descripción sobre el hayo (*Erythroxylon coca*), Cei incluyó dos dibujos, uno de la talega en la que los indios depositaban las hojas secas de la coca, el otro era una vasija con una especie de varilla que sobresalía; elementos que, según apuntaba, los indígenas solían llevar colgados del brazo o del cuello. De la misma manera en que Francisco Martín los llevaba cuando fue hallado por los españoles. El comerciante florentino describió el hayo como una hierba alta, de hojas abundantes y muy verdes, con “semillas alargadas y pequeñas como el lino”, que se tornaban rojas al madurar. Posteriormente detalló la preparación, el consumo y los efectos que generaba en los indios. Secaban la hoja y la ingerían con “caracolas de mar, los que las pueden tener, sino las hacen de conchas de tierra”. Las masticaban como “macacos” y mojaban su boca con una pajilla en forma de huso que impregnaban con una cal que llamaban poporo. Este procedimiento lo realizaban varias veces al día. Según Cei, era un “fiesta” cotidiana, incluso durante una travesía podían sentarse a masticarla como si les generase gran placer. El hayo les quitaba la sed, el hambre y el cansancio, si bien no dejaban de consumirla mientras tenían comida; cuando les faltaba el alimento podían soportar el ayuno de cuatro a seis días. Era una hierba imprescindible para los indios, pues “si les falta se muere la mayoría”. El comerciante aseguraba que consumirla les ponía las bocas feas, debido al color con el que se teñían sus dientes y encías, parecido al “excremento”, al igual que los labios quemados con la cal. Por último, señalaba que eran en su mayoría hombres quienes lo consumían, solo algunas mujeres viejas lo hacían y le prodigaban gran estima. La única referencia que tiene respecto al sabor de la planta la obtuvo de testimonios de algunos cristianos que la probaron y le contaron que era similar al de las sardinas.¹⁴² Aseguraba que los indios la sembraban y cuidaban con gran diligencia y aquellos que podían cultivarla y recogerla cada año se hacían ricos, como en el Perú, donde algunos caciques la daban como tributo equivalente a diez o doce mil ducados al año. Puede resultar paradójico que el cultivo de la coca pudiese llegar a convertirse en sinónimo de riqueza en el contexto de una sociedad colonial.

¹⁴² Cei 111-112.

En 1579 fray Antonio de Zúñiga le escribió una carta al rey Felipe II en la que exponía las razones por las cuales la evangelización estaba fracasando en la provincia de Quito. La primera, y quizá la más importante, era la persistencia del consumo de coca entre los indios. Las demás eran complementarias: la presencia de hechiceros que eran difíciles de rastrear; que los indígenas no supieran hablar castellano; el cambio y movilidad de los sacerdotes y la trashumancia de los cristianos, quienes evitaban asentarse y preferían continuar en la búsqueda de oro. Zúñiga cuestionaba que los nativos utilizaran la coca únicamente cuando trabajaban o cuando querían mitigar el hambre. Su argumento se basaba en la experiencia de otros cristianos, entre ellos el marqués de Cañete, quien luego de masticarla durante un rato, sentía que moría de hambre. Otra evidencia era que cuando no tenían que trabajar igualmente la consumían, por lo que infería que la necesitaban para alentarse. Su objetivo era demostrar al rey que esta yerba les servía para hacer sus rituales, sin ella los “no saben los hechiceros hacer superstición alguna”. Por esta razón, no dudaba que el “demonio fué el inventor desta yerba, porque tiene mucha ganancia entre esta gente, mediante ella”.¹⁴³ La solución que propuso a la corona fue erradicar la coca, arrancar y quemarla, y a quien se atreviese a plantarla aplicarle castigos severos como la esclavitud. Por ejemplo, quien la trajese en la boca o le fuera encontrada en su casa debía ser esclavizado por un lapso de dos meses o más. Estaba seguro de que “ejecutándose estas penas con rigor, en breve se perderá esta mala planta”.¹⁴⁴ Le aseguraba al rey que en Quito los cultivos de coca serían fáciles de erradicar, a diferencia de lo que sucedía en Cuzco, donde hasta los españoles participaban de su lucrativa producción. Con un agravante, estos contaban la complicidad del obispo, quien callaba porque el diezmo provenía en gran medida de esos cultivos. Se debía evitar a toda costa “tan torpe ganancia, porque no es mas vender coca á los indios, que venderles ídolos en que adoren”.¹⁴⁵ Sostenía que tras establecer la prohibición los indios que trabajasen, incluso los de las minas de Potosí, debían comer y beber como lo hacían el resto de los hombres del mundo: sin coca. Por último, llamaba la atención del monarca respecto a la

¹⁴³ Fray Antonio de Zúñiga, “Carta de Fray Antonio de Zuñiga al rey Felipe II. Le habla de varios abusos que había en el reino del Perú, para que los corrigiese”, Perú, 15 de julio de 1579. *Colección de documentos inéditos para la historia de España*, t. XXVI (Madrid: Imprenta de la viuda de Calero, 1855) 90.

¹⁴⁴ Zúñiga 92.

¹⁴⁵ Zúñiga 92-93.

muerte de los indios de la sierra que morían en las tierras calientes donde se sembraba la yerba.

El testimonio de Zúñiga compartía muchos elementos de la descripción hecha por el comerciante italiano. Como las razones con las que los indios justificaban el consumo de coca, lo indispensable que era para ellos y la importancia económica que llegó a tener en el Perú. Los cristianos que la consumían eran pocos. Lo hacían para desestimar los motivos que los indios aducían. No obstante, el fraile fue más allá en el intento por desentrañar los vínculos que esta planta tenía con la religiosidad indígena. Tanto la actitud de Zúñiga como las interdicciones que proponía eran parte los esfuerzos que en la segunda mitad del siglo XVI se hicieron para vetar cualquier elemento que propagara o fortaleciera las creencias de las sociedades nativas. Los licores y las plantas sagradas quedaron en medio de esta cruzada contra la idolatría. Cei se limitó a enunciar los elementos que darían sustento a la persecución que se emprendió décadas más tarde. En este momento solo era evidente el desprecio.

Los indios laches que habitaban en las montañas por las que Cei entró al Nuevo Reino de Granada acostumbraban a inhalar un polvo narcótico de color rojo hecho con las semillas del árbol cohoba.¹⁴⁶ Este tipo de rapé, conocido como yopo (*Anadenanthera peregrina*), era aspirado por los indios a través de una cánula (seguramente hecha con huesos de algunas aves o el tallo de otras plantas). Esto los hacía “estornudar y botar mucha viscosidad por la nariz y por la boca, y quedan un poco atontados; después caminan y trabajan como desesperados y dicen que les da fuerza y adormece sus sentidos, de modo que no sienten, ni recuerdan sus fatigas pasadas, la cosa más loca del mundo y de no creerse”.¹⁴⁷ Según Cei, tenía un efecto estimulante similar al que provocaba el hayo. Si bien pudo existir un consumo cotidiano del polvo, es probable que este se usara para favorecer una comunicación entre los chamanes y los espíritus. Como lo han mostrado Richard Evans Schultes y Albert Hofmann, los indígenas de la cuenca del Orinoco suelen aspirarlo con el objetivo de tener visiones que les permitan predecir y “proteger a la tribu contra desgracias, epidemias y enfermedades”.¹⁴⁸

¹⁴⁶ Es probable que llegara hasta allí gracias al comercio entre los llanos (Orinoco) y el Nuevo Reino de Granada. “El yopo era tan importante en Colombia antes de la Conquista que los indios del altiplano, donde este árbol no crece, mercaban la droga en tierras bajas tropicales para comercializarla”. Richard Evans Schultes y Albert Hofmann, *Las plantas de los dioses. Orígenes del uso de los alucinógenos* (México: Fondo de Cultura Económica, 2000) 117; Dolmatoff, *El chamán y el jaguar*.

¹⁴⁷ Cei 121.

¹⁴⁸ Schultes y Hofmann 118.

El comerciante italiano consideraba que el principal abuso que tenían los indios era el tabaco (*Nicotina rustica* o *Nicotina tabacum*), una hierba que crecía en todas las Indias. Aseguraba que era similar al repollo, sus hojas tenían el grosor y el color de la salvia. Los indios torcían aquellas hojas y las ponían a secar. Luego formaban con ella como una especie de capullo que sostenían en la boca y lo encendían por el otro extremo. Antes de salir a cazar o a la guerra los indios siempre consultaban el tabaco. Cei sostenía que ellos creían todo lo que les sucedía era profetizado por este, de ahí que el éxito o fracaso de sus incursiones lo atribuyeran al consejo que les daba. Precisamente esta era una de las funciones primordiales: ser un facilitador que les permitía tener una experiencia mágico-religiosa. El humo “les embriaga y les entra en la cabeza, haciéndolos dormir y soñar cosas extravagantes; después dicen que ese tabaco les hace venir al diablo, quien en sueños les dice lo que desean saber y lo que tiene que hacer”. Además de esta función adivinatoria, el tabaco era usado para relajar. Cada noche los hacía dormir y ayudaba a menguar sus fatigas. Tal vez por ello “los esclavos negros etíopes lo toman también y tienen este vicio que no se les puede quitar ni a garrotazos”.¹⁴⁹ El comerciante admitía que los cristianos también usaban las cenizas, el polvo y el jugo que exprimían de sus hojas para matar los gusanos que se formaban en las heridas del ganado.

Para las comunidades indígenas el piache o chamán tenía facultades religiosas y médicas. Como intermediario entre los hombres y los dioses tenía la tarea de comunicarse con los seres sobrenaturales. Cei puso en entredicho su capacidad para cumplir estas funciones. A los ojos del comerciante italiano, lo que el chamán hacía era valerse de supersticiones y engaños. Por ejemplo, antes de propiciar el encuentro con el “diablo” —frecuentemente se señalaba que en estos rituales los chamanes se comunicaban con el demonio de la tradición judeocristiana— se preparaba llevando una dieta y absteniéndose del sexo. La ceremonia se realizaba en la noche, mientras el chamán se encerraba en un recinto a invocar al demonio, rogándole que fuese a hablar con él. Los demás indios aguardaban el mensaje lejos de allí, mientras se embriagaban. Cuando regresaba lo hacía en medio de un gran ruido y era preciso esperar varios días para que volviese en sí y pudiese contarles lo que el “diablo” le había

¹⁴⁹ Cei 129.

dicho. “Pero yo no sé ya si esto es fingido y les cuento lo que he sacado en claro de los indios, que son embusterísimos”.¹⁵⁰ Esta descripción concuerda con algunos rituales que realizan los indígenas en el Delta del Orinoco. Entre los waraos, por ejemplo, el chamán consume tabaco para lograr tener sueños o trances extáticos en los que los espíritus se comunican. Al volver en sí comunica los mensajes a la gente de su comunidad.¹⁵¹ El tabaco era el vehículo con los dioses, el alimento que le permitía a los indígenas mantener el orden del mundo. Dar de comer a los dioses era una garantía para poder curar. Esa era otra de las propiedades que tenía esta hierba. El comerciante italiano cuenta que los piaches curaban con “algunas hierbas, plagas y heridas; para las fiebres y otros similares males intrínsecos, usan supersticiones y engaños: tiran al paciente de los cabellos, le soplan en la cabeza y en las orejas”.¹⁵² Según Johannes Wilbert, las sociedades indígenas de Suramérica consideraban que el aliento del chamán tenía un poder mágico que podía sanar al enfermo. “Bajo el efecto narcótico del tabaco, el curandero puede diagnosticar esas enfermedades y, ungiendo al paciente con esencia de tabaco y soplando sobre la parte afectada, liberarlo del mal”.¹⁵³ Era el humo del tabaco el que hacía visible su aliento, razón por la cual solían utilizarlo durante los rituales de sanación.¹⁵⁴ A pesar de haber registrado el complejo significado que tenía esta hierba para los nativos, las apreciaciones del comerciante florentino giraban en torno a la ineficacia de los procedimientos rituales y médicos de los líderes espirituales indígenas.

Décadas después de la descripción de Ceí, el uso de narcóticos podía ser castigado severamente, sin embargo, siguió siendo utilizado por los indígenas, en ocasiones, como muestra de resistencia cultural. En otros escenarios llegó a ser instrumentalizado por algunos cristianos motivados por el interés profano de encontrar tesoros. Por ejemplo, en la provincia de Antioquia a comienzos del siglo XVII, el oidor Francisco Herrera Campuzano documentó el caso de Pedro de Silva, un encomendero que indujo a varios indios de su repartimiento a consumir frutos de borrachero (*Datura stramonium*) para que en medio de un trance encontrasen oro en las sepulturas. De tal suerte que tras la denuncia de Diego Panojo, uno de

¹⁵⁰ Ceí 125.

¹⁵¹ Johannes Wilbert, *Metafísica del tabaco entre los indios de Suramérica* (Caracas: Universidad Católica Andrés Bello, 1976) 25.

¹⁵² Ceí 108.

¹⁵³ Wilbert 11.

¹⁵⁴ Wilbert 18.

los indios que participó en el ritual, Silva fue despojado de su encomienda y apresado.¹⁵⁵ En cualquier caso, su uso era interpretado como una contravención, más aún si estaba relacionado con la religiosidad indígena.

La postura de Cei respecto a los alucinógenos corresponde a la impresión negativa que sobre ellos se construyó en la primera etapa de la conquista. No obstante, la percepción respecto a algunas de estas plantas cambió con el paso de los años. El caso más representativo fue el del tabaco. Pese al recelo inicial que suscitó, llegó a ser consumido en América y en Europa. El vínculo con la dimensión mágico-religiosa del tabaco siempre fue objeto de debate. Tuvieron que pasar varias décadas para quitarle esa reputación, para que su relación con lo sobrenatural fuese borrada y adquiriera un carácter desacralizado, para que terminaran primando sus virtudes médicas e incluso recreativas.¹⁵⁶

2.6. La ceiba y el manzanillo

Cei comentaba que los indios se ungían la cara y las piernas con un licor que les servía para defenderse del viento y del agua. Encima se echaban una pintura roja llamada biriziqui o bija, mezcla que, según Cei, los hacía sentir “muy bellos y gallardos”, aunque fueran “hediendo como puercos”.¹⁵⁷ Las indias pensaban que era bueno para quitar las manchas (tal vez por eso las españolas que vivían en América también lo usaban). El extracto lo conocían los nativos como buzera o mara (*Viburnum tinoides venezuelense*). Se trataba de un fluido (amarillo o blanco) que exudaban unos árboles pequeños o hierbas altas —el comerciante florentino se mostraba indeciso— que se encontraban siempre junto a los pantanos en las montañas. Los europeos, entre ellos varios boticarios, consideraban que era como la verdadera trementina y la aprovechaban para las “plagas, heridas, picazones y emplastes”.¹⁵⁸ Dioscórides recomendaba el uso de la resina del terebinto o trementina para mitigar el

¹⁵⁵ Mauricio Alejandro Gómez Gómez, “Indios contra encomenderos en tierra de frontera. Antioquia a inicios del siglo XVII”, *Trashumante. Revista Americana de Historia Social* 3 (2014): 19-23; Saldarriaga, *Alimentación e identidades*, 169-172.

¹⁵⁶ Según Peter C. Mancall, la desacralización del tabaco en Europa fue posible gracias a la circulación de noticias a través de los libros. Mientras las relaciones de viaje de principios del siglo XVI manifestaban el rechazo suscitado por esta planta al estar asociada a rituales indígenas, los herbarios y tratados de medicina, a partir de la década de 1570, enumeraban los beneficios que podía tener para múltiples dolencias. Peter C. Mancall, “Tales Tobacco Told in Sixteenth-Century Europe”, *Environmental History* 9.4 (2004): 648-678.

¹⁵⁷ Cei 114, 142.

¹⁵⁸ Cei 114.

cansancio, ya que era un excelente molificativo. El médico Andrés Laguna, en el comentario que hizo a la traducción al castellano de *Materia medica*, sostenía que era una de las mejores resinas que podía encontrarse y que también podía usarse como purgante.¹⁵⁹ No obstante, los españoles solo lo habían visto a la variedad americana como un buen unguento y la usaban para curar las heridas y quitar las manchas. Para purgarse habían encontrado la manera de utilizar el fruto de dos árboles: la ceiba y el manzanillo. Llama la atención que el comerciante italiano detallara los procedimientos que debían seguirse para preparar los dos solutivos.

Cei recopiló poca información sobre materia médica. Únicamente hizo referencia a un puñado de plantas, entre las que aparecen dos árboles sobre los que no ofreció muchos detalles, ya que, aseguraba, sus beneficios eran consabidos. Por un lado, el guayacán, utilizado en el tratamiento de la sífilis. Por el otro, un apunte sobre el árbol de la soldadura o cardón que era popular en la cura de las fracturas; el comerciante advertía que no podía dar fe de sus miríficos efectos, pues no había tenido la oportunidad de experimentarlos.

Además hizo alusión a otros dos árboles que tenían características particulares —la más importante era que eran venenosos— y que se usaban como purgantes.¹⁶⁰ El manzanillo (*Hippomane mancinella*) era el árbol más peligroso que documentaron los europeos durante el siglo XVI. Cualquiera que hubiera visitado el Caribe sabía que los indios envenenaban sus saetas con una combinación mortífera de alimañas y la savia de este árbol. Eran pocos los que podían escapar de la muerte tras ser alcanzados por esa pútrida pócima, que provocaba mareo, vómito e inflamación. El único remedio que hallaban era amputar la extremidad afectada o cortar la piel alrededor de la herida y después cauterizarla. Luego se aplicaban solimán, un tratamiento con algún sudorífero y seguían una estricta dieta. Aunque en la mayoría de casos esto era inútil debido a que la muerte era ineludible. Otros habían logrado salvarse milagrosamente después de echarse al mar y lavarse la herida, pero solo pasaba en casos extraordinarios. La otra opción era hacer una triaca con excremento humano fresco templado con agua. La descripción de Cei sobre el manzanillo es sencillamente aterradora:

¹⁵⁹ Laguna 56-57.

¹⁶⁰ José Rafael Lovera afirma que la preocupación por las propiedades medicinales de algunas plantas se debía a la cercanía que Cei tuvo con el gremio de boticarios de Florencia, del cual llegó a ser cónsul. Información que es difícil de corroborar. Véase Lovera, “Infortunios de un comerciante”, XXX, XLI.

El veneno que hacen los indios para las flechas, que los españoles llaman hierba, es cosa que espanta hasta a los muertos, porque se ve que mata a los hombres sin ningún remedio, rabiando como perros, tornándose de diversos colores, y los más mueren en 24 horas, algunos en tres días, otros en 6 horas, según la calidad y frescura del veneno; algunos rabiando, otros durmiendo, algunos se les resquebraja la carne encima, algunos pierden la razón y muy pocos escapan si el veneno está fresco. Según se ha podido averiguar de los indios, lo hacen de diversas mixturas, en las que entran áspides de las de cascabel, telarañas, sapos, hormigas, jugo de árboles y hierbas, sangre de menstruo, dejando todo morir y pudrirse junto.¹⁶¹

Lo llamaban hierba, a pesar de ser un árbol, porque esta denominación se utilizaba para referirse a las bebidas que se usaban para matar;¹⁶² además lo conocían como manzanillo porque sus hojas y frutos eran similares a las del manzano. Quienes lo habían probado aseguraban que era dulce e incluso que tenía un buen sabor. Pero esa analogía era engañosa, bastaba dormir a su sombra para exponerse al peligro, ya que podía causar reacciones como hinchazón y ampollas, que solo podían aliviarse ungiéndose con aceite. A pesar de ser letal podía usarse como purgante en caso de necesidad. Antes de consumir el fruto era preciso cocerlo en un recipiente, sobre una batata o en un horno, pues allí debía quedar el veneno. Tenía un efecto violento: vómito, dolor de cabeza y diarrea. Cei aseguraba haberlo consumido alguna vez en Santo Domingo, lo cual lo indispuso durante tres días al punto que pensó que iba a reventar. Consiguió refrescarse de la fiebre que le ocasionó con paños de cañafístula. Criticó duramente a quienes no seguían las advertencias, sostenía que algunos “ignorantes se purgan sin prepararla, comiéndose dos o tres, así crudas, y después, encima, bastante carne de vaca y de puerco, para evitar que los humores se le vayan a la cabeza, y a menudo con esta locura abandonan la vida”.¹⁶³ Como esta, muchas plantas cumplían varias funciones o eran empleadas para cuestiones diversas, de allí que la misma especie pudiese llegar a tener valoraciones distintas e incluso contradictorias. Todo dependía del aprovechamiento que se hiciera de ella. Es preciso señalar que Cei dividía la información sobre la misma planta según el uso que tuviera. Por ejemplo, cuando habla del veneno del manzanillo lo hace en el espacio dedicado a los indios, en este caso, a una de sus armas más

¹⁶¹ Cei 116.

¹⁶² Según fray Pedro Simón las “yerbas: se llaman en las Indias qualquier bebida, tosigo, o veneno, que se da para matar, o se pega en las flechas, para las guerras, y llamanle yervas, porque destas se haze la principal parte dello, si bien entran en el compuesto otras cosas venenosas, como mançanillos, sapos, culebras, menstruo, etc”. Fray Pedro Simón, *Fray Pedro Simón y su vocabulario de americanismos edición facsimilar de la “Tabla para la inteligencia de algunos vocablos” de las Noticias historiales* (Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1986) 80.

¹⁶³ Cei 40.

letales; mientras lo relativo a la preparación del purgante lo consignó en el acápite sobre las plantas de Santo Domingo.

Tal vez la planta medicinal que el comerciante detalló con mayor interés fue la ceiba. Un árbol gigantesco con el que los indios fabricaban sus canoas.¹⁶⁴ Era imponente por su corteza cubierta de nudos espinosos. El fruto maduro era de color marrón, “redondo y achatado con grandeza como una gorda manzana roja”,¹⁶⁵ por dentro tenía una especie de nueces blancas con “un olor desagradable y repugnante”. Los indios y cristianos lo utilizaban como purgante, especialmente en lugares de Tierra Firme alejados de los puertos en los que no podían conseguirse “buenas drogas”. Su atención se centró en el aspecto del fruto, incluso realizó un dibujo del pericarpio en forma de estrella. Cuando maduraba se abría con un estallido — característica principal de esta especie, lo que la hace similar al tártago—. Cei lo recomendaba para aflojar el vientre. Tras macerar las semillas con agua de acelgas o suero, debía dejarse serenar una noche. Luego era preciso mezclarlo con miel, un dátil o un huevo.¹⁶⁶ Podía generar vómito y una sensación de fuego en el estómago. El comerciante florentino decía que siempre que andaba en Tierra Firme, “llevo conmigo una cantidad para mí, para los indios y amigos, para purgar en caso de necesidad”, pues si hubiese maná, acacia o ruibarbo, “no tomarían aquello”.¹⁶⁷ Como lo atestiguó al internarse en los llanos camino hacia el Nuevo Reino de Granada, cuando casi todos enfermaron de tercianas, incluso los

¹⁶⁴ El intento de atravesar el río Apure en ocho canoas a principios de 1551 le sirvió a Cei para explicar qué eran estas embarcaciones y cómo se fabricaban. Las construían con el tronco de las ceibas que vaciaban con hachas. En el fragmento dedicado a las plantas señaló que “quien corta dichos árboles, que se hace cada día para sacar miel, hacer rodela o barquillas, necesita cuidarse cara y ojos, porque la leche no le salpique, pues inflama donde toca, con dolores ardientes, por dos o tres días”. Cei 38. Enrique Pérez Arbeláez menciona algo similar: “Aunque su madera es buena, este árbol suele ser respetado por los leñadores en virtud de la leche cáustica que en contacto con la piel produce úlceras [...] la pulpa que envuelve las semillas es un purgante y drástico violento pero muy peligroso. Los indios lo emplean como barbasco y aun para envenenar las flechas”. Enrique Pérez Arbeláez, *Plantas útiles de Colombia* (Bogotá: Litografía Arco, 1978) 355-356. Esto nos permite tener certeza sobre la identificación de la especie *Hura crepitans*.

¹⁶⁵ Cei 38.

¹⁶⁶ Es probable que se acompañara de miel, dátil o algo dulce para disimular su sabor amargo. Según Miguel Martínez de Leache, el amargor era una de las características de los purgantes. Por esta razón se recomendaba mezclarlo con algo dulce, “pues vemos que casi todos los medicamentos compuestos se confeccionaban en las boticas con miel o azúcar para que sean agradables y útiles a los enfermos y para que se puedan conservar por largo tiempo”. Un acompañamiento similar se recomendaba en el caso del ruibarbo o el ajeno. Por ejemplo, “Tienen los ajenos, dice Plinio, virtud confortativa del estómago y para matar lombrices crían los niños. Para disimular su mal sabor suelen mezclarle un poco de miel, o meterlo en un higo, con lo cual se engaña al gusto”. Miguel Martínez de Leache, *Discurso farmacéutico sobre los cánones de Mesue*, comp. María Paula Ronderos Gaitán (Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2010) 120, 173.

¹⁶⁷ Cei 38.

indios. Gracias a las sangrías y las purgas con las nueces de la ceiba se curaron antes de dos semanas.¹⁶⁸

Un principio fundamental de la medicina es saber en qué proporción una droga puede sanar o puede matar. Por ende, saber la dosis y la receta del remedio es esencial. En el caso de la ceiba y el manzanillo, árboles que de por sí eran letales, la primera advertencia era que no debían consumirse crudos; quien lo hacía pecaba de imprudente al poner en riesgo su vida. La segunda era observar cuidadosamente las indicaciones. A diferencia del ruibarbo y el maná, que “sin escrupulo se puede dar à los niños, y à las mugeres preñadas”,¹⁶⁹ los sustitutos americanos parecían ser contrarios a la naturaleza humana. Se trataba de plantas peligrosas que, como la yuca brava, requerían la observación de los procedimientos que las hicieran aptas para consumir —curiosamente todas estas especies hacen parte de la familia de las euforbiáceas—. En el caso de los purgantes el riesgo era demasiado alto. Consumir estos medicamentos potencialmente tóxicos parecía ser la única alternativa para llevar a cabo los tratamientos contra la fiebre. Estas medicinas, al igual que la mayoría de alimentos descritos por el comerciante florentino, solo se consumían porque lo obligaba la necesidad.

Conclusión

El comerciante Galeotto Cei describió una cantidad significativa de plantas que conoció mientras estuvo en el Nuevo Mundo. Registró, en su mayoría, alimentos que le permitieron sobrellevar la difícil experiencia que vivió en las Indias, particularmente en Venezuela, donde hizo parte de una de las huestes conquistadoras. Detalló, como lo hicieron muchos europeos a lo largo del siglo XVI, los panes de Indias, elaborados con yuca y maíz; alimentos que eran centrales en la dieta prehispánica y que se convirtieron, luego de la conquista, en mantenimientos de todos los grupos sociales. Los europeos los utilizaban como un reemplazo del pan de trigo, especialmente en regiones donde no era posible conseguir la harina de España. En tales circunstancias, las formas de elaboración de los panes nativos adquirieron cada vez más relevancia, pues eran las que permitían marcar una distancia entre lo que

¹⁶⁸ Cei 82.

¹⁶⁹ Laguna 177. Atributos similares que se le asignaron a la raíz de mechoacán. Miguel Martínez de Leache se basaba en la consideración de Nicolás Monardes para sostener que era un medicamento “tan seguro en su aplicación que se puede dar a todo género de gente, así viejos como niños y de todas las edades”. Véase Martínez de Leache 171.

consumían los indios, los esclavos y los europeos. Cei describió, asimismo, una serie de alimentos silvestres: bulbos, raíces y frutos “salvajes” que vio obligado a ingerir cuando no había otra cosa que llevarse a la boca. De alguna manera, la precariedad en la que se llevó a cabo la conquista trastocó los cimientos de la identidad europea. El comerciante, quizá en una situación menos incómoda, hubiese rechazado esta clase de alimentos.

Las medicinas eran vistas como reemplazo o sucedáneo de las que se conocían en el Viejo Mundo. Según el testimonio de Cei, las plantas americanas eran útiles ante de la carencia de “buenas drogas”, como el ruibarbo. Nuevamente la carestía lo llevó a juzgar la calidad de los remedios americanos. Si la necesidad lo obligó utilizar medicinas y alimentos nativos, lo que de alguna manera lo obligó a aceptarlos, los alucinógenos se convirtieron en el límite infranqueable que los separada de los indios. El tabaco, por ejemplo, era visto con recelo y se refería a él de manera peyorativa. Era una planta que estaba atada a la religiosidad de las sociedades indígenas. En consecuencia, Cei la veía como algo ajeno. Quizá por esa razón solo habló de este tipo de plantas cuando describió las creencias y formas de vida de los indios. Excluirlas de la clasificación de la vegetación era una manera de reflejar el rechazo que sentían por todo aquello que se relacionara con la religiosidad indígena. Plantas como el yopo, la coca y el tabaco suscitaron varias polémicas a lo largo del siglo XVI, pues se convirtieron en objeto de las campañas contra la idolatría. Los clérigos intentaron proscribirlas en el afán por conservar, según ellos, los avances de la evangelización.

3. El inventario del Nuevo Mundo y los secretos de la naturaleza

En 1571, Nicolás Monardes incluyó en la segunda entrega de *Historia medicinal* una carta de Pedro de Osma, un soldado que vivía en Perú. En ella daba cuenta del hallazgo de los bezoares, unas piedras que se usaban desde la antigüedad como un antídoto universal. Además de narrar la historia que le había permitido encontrar este remedio en el entresijo de animales de la sierra peruana, le comentó algunos detalles que habían favorecido el descubrimiento. En primer lugar, aseguró que *Dos libros*, una obra que el médico sevillano había publicado seis años antes, le había suministrado algunas pistas sobre las piedras y cómo podían descubrirse.¹⁷⁰ De esta manera, reconocía a Monardes como autoridad en materia médica, independientemente de que este nunca hubiese conocido el Nuevo Mundo. Aprovechó la comunicación para enviarle una muestra de las piedras. En segundo lugar, destacó el papel que habían desempeñado los indígenas en esa historia: por un lado, los indios de servicio que se habían negado a colaborar con los españoles que buscaban los bezoares, por el otro, los “indios amigos” que le confirmaron las virtudes que tenía el remedio. Un indio joven que se rebeló contra el hermetismo impuesto por su comunidad y le suministró la información a Osma terminó asesinado por develar el secreto de las piedras a los españoles.

Las posturas asumidas por los indígenas eran contradictorias. El soldado aseguraba que el silencio impuesto por los primeros se debía a que las piedras las usaban como ofrendas para las guacas, como el oro, la plata, las joyas preciosas, los animales y los niños.¹⁷¹ Por consiguiente, se evidenció cómo los indios intentaban encubrir algunos elementos de la

¹⁷⁰ Nicolás Monardes, *Dos libros. El vno trata de todas las cosas que traen de nuestras Indias Occidentales, que sirven al uso de medicina, ... El otro libro, trata de los medicinas maravillosas que son contra todo veneno, la piedra Bezaar, y la yerua escuerçonera. Con la cura de los venenados* (Sevilla: en casa de Sebastian Trugillo, 1565).

¹⁷¹ Nicolás Monardes, *Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en Medicina* (Sevilla: En casa de Alonso Escrivano, 1574) ff. 73v-74r.

naturaleza del Nuevo Mundo. A los ojos de los españoles, el uso que los indios daban a las piedras era la manifestación de la pervivencia de prácticas idolátricas, de allí que las considerasen como un obstáculo para la evangelización. Por esa razón, los españoles intentaron destruirlas mediante las campañas de extirpación de la idolatría, sin importar el valor comercial o médico que tuviesen para ellos mismos.¹⁷² Contrario a quienes buscaban ocultar su existencia, se encontraban los “indios amigos” que corroboraron lo que parecían ser las virtudes “intrínsecas” del remedio. El conocimiento que poseían los indígenas tenía un doble carácter: los nativos sabían mejor que nadie las cualidades de las plantas y los animales; no obstante, su apropiación no era ajena a los conflictos, que comenzaban cuando se ponía en evidencia que muchos de ellos estaban inscritos en contextos religiosos. Los conquistadores y oficiales reales que vivían en las Indias se convirtieron en una suerte de intermediarios entre los indios “idólatras” y los “especialistas” que permanecían en la península ibérica a la espera de noticias. Ante una demanda creciente por información sobre plantas y animales provenientes de las Indias quedaron en una encrucijada que hacía cada vez más complejo acceder a lo que los nativos conocían respecto a la naturaleza.

La misiva de Osma revela la manera en la que circulaba la información entre ambos mundos, así como el funcionamiento del mecanismo que permitió a los europeos apropiarse de la naturaleza de las Indias. No solo se trataba de una transmisión del conocimiento que terminaba consagrando al médico como autoridad, gracias a lo que le comunicaban desde las Indias Occidentales, sino que implicaba al mismo tiempo una lectura y asimilación por parte de los colonizadores de lo que se producía en la península. Que Monardes hubiese reconocido a un soldado como descubridor de los bezoares y que este, a su vez, haya remarcado la importancia que tuvo en el hallazgo la obra y la figura de Monardes, da cuenta de un circuito de información que se retroalimentaba.

¹⁷² Los bezoares o *illas* eran fundamentales para los indígenas de la sierra peruana. Del cuidado de alpacas y llamas dependía el equilibrio del mundo. Los rituales en los que se empleaban las piedras estaban destinados a garantizar la fertilidad y la salud de estos animales, ya que se creía que evitaban los abortos y el carache. Véase Marcia Stephenson, “From Marvelous Antidote to the Poison of Idolatry: The Transatlantic Role of Andean Bezoar Stones during the Late Sixteenth and Early Seventeenth Centuries”, *Hispanic American Historical Review* 90.1 (2010): 3-39; Luis Millones Figueroa, “The Bezoar Stone: A Natural Wonder in the New World”, *Hispanófila* 171 (2014): 139-156.

A partir de la década de 1560 el interés por conocer la naturaleza del Nuevo Mundo era cada vez mayor, especialmente entre los miembros del Consejo de Indias, médicos y boticarios que permanecían en Europa. De allí que fuese necesario tomar medidas que contribuyeran a superar la ausencia de datos. Justamente en ese momento la actitud de la monarquía española hispánica respecto a la naturaleza comenzó a cambiar.¹⁷³ El Consejo de Indias se valió de la experiencia de oficiales reales y clérigos para reunir información que le permitiera diseñar estrategias para recolectarla de manera sistemática. Precisamente, el *tratado sobre los tres elementos* de Tomás López Medel se inscribe en esta transición. La relación escrita por el oidor refleja algunas de las carencias y problemas que habían atravesado otros oficiales y viajeros durante la conquista, al tiempo que marca una distancia respecto de sus antecesores, ya que su obra fue elaborada para cumplir con un propósito distinto. Además, es una historia natural que se centró en ofrecer un marco interpretativo que permitía comprender la naturaleza del Nuevo Mundo en su totalidad.

En este capítulo se analizará, en primer lugar, el contexto en el cual tuvo lugar la obra de López Medel. Una historia natural que surgió en un momento de transición determinado por el interés creciente de la monarquía en las noticias sobre la naturaleza, en particular, sobre las plantas medicinales. En segundo lugar, se estudiarán las teorías y doctrinas, como la teoría de los elementos y la gran cadena del ser, que utilizó el oidor para describir e integrar a las Indias al universo de lo conocido mediante marcos de referencia europeos. En tercer lugar, se intentará entender cómo circulaba la información sobre plantas medicinales entre el Nuevo Mundo y Europa. Como era difícil para los colonizadores y oficiales acceder a los secretos de la farmacopea indígena, echaron mano de los tratados sobre materia médica que circulaban, así estos hubiesen sido escritos por quienes nunca visitaron las Indias. Debido a la demanda de un conocimiento especializado al respecto, los médicos y sus tratados terminaron adquiriendo cada vez más relevancia. Por último, se examinará la importancia que tuvo la primera obra de Monardes en el tratado escrito por López Medel.

¹⁷³ Antonio Barrera, "Empire and Knowledge: Reporting from the New World", *Colonial Latin American Review* 15.1 (2006): 46.

3.1. La construcción de una ciencia secreta y la experiencia de un oidor

Tomás López Medel (ca. 1520-1582) llegó a Guatemala en 1549, cinco años después de la fundación de la Audiencia de los Confines, en la que se desempeñó como oidor hasta 1552. Posteriormente fue trasladado a la Audiencia de Santa Fe. Aunque el título se extravió y tuvo que permanecer varios años más en Guatemala sin recibir salario. Razón que lo llevó a solicitar en reiteradas ocasiones que se le reconociese un estipendio mientras recibía el nombramiento. Luego de varios tropiezos logró arribar al Nuevo Reino de Granada en agosto de 1557. Permaneció allí hasta 1562, cuando regresó a España. En Santa Fe encontró un panorama desalentador, enmarcado en un conflicto entre oidores que había dividido a la audiencia en dos bandos.¹⁷⁴

Cabe recordar que el objetivo de las audiencias creadas tras la expedición de las Leyes Nuevas (1542) era acabar con los abusos que cometían los encomenderos contra los indios. Los oidores a través de las visitas tenían la tarea de velar porque se cumplieren las restricciones a la esclavitud, la utilización de tamemes y de los servicios personales; al tiempo que debían llevar a cabo una tasación de los tributos. El papel de López Medel como visitador le proporcionó una perspectiva clara respecto a la sociedad colonial y a la geografía de los lugares que recorrió en el cumplimiento de sus funciones: Chiapas, Yucatán, Popayán y el Nuevo Reino de Granada.¹⁷⁵ Precisamente, por su experiencia como oficial real en el Nuevo Mundo, el Consejo de Indias le encomendó la misión de redactar una relación sobre la

¹⁷⁴ En el Nuevo Reino de Granada realizó la visita a la gobernación de Popayán en compañía del obispo Juan del Valle. Berta Ares Queija sostiene que el paso por Santa Fe cambió radicalmente su concepción y postura respecto a los indios y a la encomienda. Incluso se ha llegado a afirmar que se le puede considerar como un lascasiano. Berta Ares Queija, *Tomás López Medel. Trayectoria de un clérigo-oidor ante el nuevo mundo* (Guadalajara: Institución Provincial de Cultura “Marqués de Santillana”, 1993) 134-154; Silvio Zavala, “Nuevas notas sobre el oidor Tomás López”, *Cahiers du monde hispanique et luso-brésilien* 35 (1980): 7. Fue oidor mientras la audiencia actuó como un cuerpo colegiado, que terminó dividido entre facciones por los conflictos entre los oidores Juan de Montañó y Francisco Briceño; después hubo disputas entre Alonso de Grajeda y Juan Maldonado. Estos enfrentamientos entre oficiales se perpetuaron por lo menos hasta que Venero de Leiva fue nombrado presidente de la audiencia. Fernando Mayorga García, *La Audiencia de Santafé en los siglos XVI y XVII* (Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica, 1991) 24-30; Ares Queija, *Tomás López Medel*, 130.

¹⁷⁵ Ares Queija, *Tomás López Medel*, 42. Por ejemplo, el conocimiento que tenía de los cenotes: explicaba que el agua provenía del mar, que se filtraba por “secretas vías y caminos” y se hacía potable. Tomás López Medel, *De los tres elementos. Tratado sobre la Naturaleza y el Hombre del Nuevo Mundo* (Madrid: Alianza Editorial, 1990) 84.

naturaleza americana.¹⁷⁶ Como resultado, el oidor escribió el tratado *De los tres elementos, aire, agua y tierra*.¹⁷⁷

A finales de la década de 1560 la monarquía hispánica intentó recabar información sobre el Nuevo Mundo de manera sistemática. Ante la persistencia de las denuncias sobre los abusos hacia los indios, en 1569 el rey ordenó realizar una visita al Consejo de Indias. Juan de Ovando y Godoy fue el encargado de llevarla a cabo. Este debía solventar el vacío que tenía el Consejo sobre la geografía, la población y la naturaleza de las Indias. La primera estrategia que Ovando llevó a cabo fue entrevistar a clérigos, comerciantes, colonizadores y oficiales que conocían de primera mano estos asuntos, pues habían vivido allí. La intención era conocer los dominios de la monarquía mediante mapas, relaciones sobre la naturaleza, descripciones geográficas e históricas de diferentes regiones. Todo aquello que pudiera servir como insumo para elaborar una cosmografía. Con el fin de obtener informes detallados sobre estos asuntos también se valió del aparato administrativo. Una de las estrategias para recopilar datos fue solicitar a aquellas personas que llegaban a la península, procedentes de las Indias, que dieran relación sobre los lugares en los que habían estado. Al parecer ese fue

¹⁷⁶ Al principio de la obra López Medel aseguraba que “aunque el imperio y mando de tal persona, a quien dejar de obedecer era grave culpa y osadía, dio principio, pero la caridad y deseo de contentar y placer a los demás fue causa para publicarla y hacerla común a todos”. López Medel, *De los tres elementos* 4. No es posible afirmar con certeza quién lo conminó a hacerla. Berta Ares sostiene que es probable que haya sido encargada por Juan de Ovando, como parte de visita que realizó con la idea de recopilar información del Nuevo Mundo. Por alusiones que López Medel hizo a algunas fechas se sabe que la escribió después de 1565. Además, considera que es factible que se la hubiese concluido antes de 1571. En la Biblioteca de El Escorial reposa el “Sumario del *Epítome breve suma del tratado de los tres elementos* (de Tomas Medel)”, un resumen de la obra hecho por el Consejo de Indias, e incluido en una serie de documentos que pertenecieron al cosmógrafo cronista Juan de López de Velasco. María Portuondo suscribe esta hipótesis y afirma que es probable que el sumario fuese preparado por López de Velasco mientras trabajó con Ovando. Véase María M. Portuondo, *Secret Science. Spanish Cosmography and the New World* (Chicago: The University of Chicago Press, 2009) 179; Berta Ares Queija, “Estudio preliminar: Tomás López Medel y su defensa del Nuevo Mundo”, *De los tres elementos. Tratado sobre la Naturaleza y el Hombre del Nuevo Mundo* (Madrid: Alianza Editorial, 1990) XXII; Ares Queija, *Tomás López Medel*, 205.

¹⁷⁷ El cronista Juan Bautista Muñoz hizo una copia parcial del tratado de López Medel que encontró en el monasterio de San Isidro del Campo en el siglo XVIII. Aunque resumió muchos de los capítulos escritos por el oidor, se encargó de señalar los fragmentos que reprodujo textualmente. Por suerte, la parte dedicada a las plantas parece ser fiel al original. Desafortunadamente la transcripción de Muñoz es la única conocida hasta el momento. Se conserva en la Real Academia de la Historia de Madrid y hace parte de la colección Muñoz. Inicialmente fue publicada por Víctor Manuel Patiño en la revista *Cespedesia* en 1982. Tomás López Medel, “De los tres elementos, aire, agua y tierra, en que se trata de las cosas que en cada uno dellos acerca de las occidentales Indias naturaleza engendra y produce comunes con las de aca y particulares de aquel mundo”, *Cespedesia* 43-44 (1982): 159-382. 8 años después, en 1990, Berta Ares Queija editó una nueva versión, que es la que utilizamos en este trabajo.

el caso de López Medel, quien regresó a España en 1562. Juan López de Velasco fue nombrado cosmógrafo cronista en 1571. No es extraño que la relación del oidor apareciera en sus papeles ya que antes de obtener el puesto fue quien ayudó a compilar muchos de los informes que fueron escritos por pedido de Ovando.¹⁷⁸ Estos documentos fueron identificados en la parte superior con la anotación “relaciones del tiempo de visita”.¹⁷⁹ Se trataba de testimonios que intentaban responder a las instrucciones reales. Asimismo, se ordenó a oficiales y clérigos que todavía se encontraban en el Nuevo Mundo contestar cuestionarios en los que solicitaba información sobre las jurisdicciones eclesiásticas y administrativas.¹⁸⁰

El oidor Melchor Pérez de Arteaga sostenía al inicio de una comunicación escrita en 1568 que procuraría hacer una relación de las poblaciones bajo la potestad de la Audiencia de Santa Fe, así como de los obispados y gobernaciones. En ella intentó delinear los límites administrativos que se habían establecido en esa región. En cada una de las entradas menciona las villas y pueblos que pertenecían a cada gobernación o a la audiencia.¹⁸¹ Averiguar por los límites administrativos era una solicitud común. Por su parte, otros se centraban en detalles respecto a los nuevos descubrimientos. Por ejemplo, los oficiales de hacienda de la Audiencia de Santa Fe aprovecharon la oportunidad para informar sobre la intención que tenían los vecinos de San Sebastián de Mariquita de pacificar a los indios de la sierra de Gualí. Aseguraban que tras esta campaña podrían disfrutar de sus riquezas, “porque aquella provincia es, según su comarca y dicen los que lo saben, riquísima de oro debajo de tierra, e con haber allí junta de gente e poblazón, la gente que allí residiese sería rica y muy aprovechada, y los quintos y derechos reales muy aumentados”.¹⁸² Sabían que su pedido era una contravención a las Leyes Nuevas. Si bien no ocultaban la posición del presidente de la audiencia, Venero de Leiva, quien, según sus palabras, disimulaba y evitaba dar licencia para nuevas campañas de conquista, conminaban al monarca a levantar esta prohibición por el

¹⁷⁸ Portuondo 120; Ares Queija, “Estudio preliminar”, XXII.

¹⁷⁹ Portuondo 143.

¹⁸⁰ Portuondo 116.

¹⁸¹ Melchor Pérez de Arteaga, “Relación del Nuevo Reyno”, 1568. Hermes Tovar Pinzón, *No hay caciques ni señores* (Barcelona: Sendai Ediciones, 1988) 121-143.

¹⁸² Juan de Otálora, Diego de Agreda y Gabriel de Limpias Feijó, “Particularidades del Nuevo Reino, 1572, por los oficiales reales de Santa Fe de Bogotá”, Santa Fe, 9 de junio de 1572. *Cespedesia* 45-46 (1983): 117.

bien de las arcas reales. La cédula a la que ellos contestaban no solo preguntaba por temas administrativos, sino por la navegación y los puertos. Es claro que la mayoría de las cuestiones tenían que ver con el manejo de la hacienda y los tributos, en especial, del quinto real. También hay preguntas respecto a los pueblos de indios, así como sobre las visitas hechas por la audiencia —en este punto mencionan la que realizó Tomás López Medel—. La pregunta doce, sobre geografía, es similar a las primeras que se consignaron años después en la instrucción para las Relaciones Geográficas. En este sentido se podría decir que la mayoría de las preocupaciones del Consejo giraban en torno a cuestiones administrativas. Asuntos que de una u otra forma siempre hicieron parte de los intereses de la monarquía. Eran medidas necesarias para gobernar las Indias.¹⁸³ Lo que se transformó a partir de 1570 fue la constancia con la que se pretendía actualizar la información que llegaba al Consejo de Indias. Ante un escenario que se transformaba permanentemente por cuenta de los nuevos descubrimientos era necesario tener datos precisos que reflejaran los cambios que tenían lugar en el Nuevo Mundo. La única garantía que tenían en España era contar con una red de informantes que contribuyera con sus testimonios.

Además, los oficiales de hacienda aseguraban que atendían los lineamientos de la instrucción al discutir los puntos del cuestionario “debajo del secreto y fidelidad que nos encarga y manda”.¹⁸⁴ Cabe señalar que la reserva era una condición para elaborar esta clase de documentos. Hacían parte de un conjunto de información que se solicitaba con el fin no solo de conocer el estado de asuntos legales o políticos, sino estratégicos. Por ejemplo, la existencia de minas, detalles respecto a la situación de los puertos o noticias sobre las rutas comerciales eran indicios valiosos, los cuales, por obvias razones, no serían desaprovechados por los enemigos de la corona. Es comprensible que se manejaran con el mayor recelo posible y que advirtiesen sobre la importancia de la discreción en un tema delicado como los tributos. Pero este veto también se extendía a las relaciones sobre la naturaleza y a aquellas que hablaban sobre las costumbres o la religiosidad indígena. No hay que olvidar que en ese

¹⁸³ Para un acercamiento a los cuestionarios hechos por la corona española en la primera mitad del siglo XVI, particularmente después de la conquista de México y la fundación del Consejo de Indias (1524), véase Jesús Bustamante, “El conocimiento como necesidad de estado: las encuestas oficiales sobre Nueva España durante el reinado de Carlos V”, *Revista de Indias* 218 (2000): 33-55.

¹⁸⁴ Otálora, Agreda y de Limpías 113.

momento se llevó a cabo la censura de las obras que abordaban estos temas. Particularmente, las que pudiesen provocar controversias políticas o religiosas.¹⁸⁵ Razón por la cual muchas de ellas permanecieron inéditas hasta el siglo XVIII. Incluso las descripciones hechas por el cosmógrafo cronista debían ser guardadas bajo llave. No podían ser publicadas o consultadas a menos que el Consejo de Indias lo autorizara.¹⁸⁶ Como María Portuondo lo ha mostrado, la información sobre el Nuevo Mundo era custodiada con la idea de construir una ciencia secreta que favoreciera no solo el gobierno sino los intereses comerciales del imperio.

Conocer lo que sucedía con las minas, cuáles eran los mantenimientos y las medicinas que se utilizaban a nivel local también inquietaba al Consejo de Indias. Así lo demuestra la relación que fray Gaspar de Puerto Alegre escribió en Madrid en 1571, tras su paso por el Nuevo Reino de Granada. En ella habla de las curas que existían para tratar varios padecimientos. En ella hablaba de las unciones y sudores que solían usar para tratar las bubas; las cámaras de sangre las aliviaban con la raíz de una yerba llamada ciconia. Aseguraba que el calor de Tocaima generaba sarna entre los españoles y los indios. Asimismo, mencionaba los árboles maderables y los frutales, las semillas, raíces y hierbas que se encontraban en esa región. Llama la atención que haga alusión al tabaco, “con el que se emborrachan los indios para adivinar lo que quiere[n] saber, pasado o por venir”.¹⁸⁷ Asimismo, se refirió a las plantas naturales de las Indias, así como de las que son comunes a ambos mundos, como la albahaca, el llantén, la naranja o la cidra. Igualmente, de aquellas que fueron introducidas en el Nuevo Mundo: el trigo y la cebada. También daba noticia sobre las minas de la provincia de Tunja, los animales de la región como “los puercos salvajes, [con] el ombligo en el espinazo”, los “conejos de la tierra” y las aves de rapiña.¹⁸⁸ Al igual que con las plantas, registra la existencia de animales similares a los de Europa: palomas, gorriones, tórtolas o torcazas. Incluyó a los que eran importados, como puercos, carneros, ovejas, cabras, bueyes, vacas o gallinas. Además, menciona los ríos y peces. En particular, una especie sin escamas, similar a la anguila, que pescaban los indios, quienes los vendían en el mercado los días de ayuno.¹⁸⁹

¹⁸⁵ Portuondo 104-105.

¹⁸⁶ Portuondo 123.

¹⁸⁷ Fray Gaspar de Puerto Alegre, “Nuevo Reyno de Granada”. Hermes Tovar Pinzón, *No hay caciques ni señores. Relaciones y visitas a los naturales de América, siglo XVI* (Barcelona: Sendai Ediciones, 1988) 152.

¹⁸⁸ De Puerto Alegre 153.

¹⁸⁹ De Puerto Alegre 155.

También habló de la laguna Guatavita y de las ofrendas de oro que hacían los indios. Un volcán cerca de la ciudad de Vélez, los caminos entre las ciudades del Nuevo Reino de Granada y el río Magdalena. Por último, registró la situación en la que se encontraban los nativos. Menciona la disminución de la población indígena debido a los trabajos y enfermedades, especialmente de los indios panches. Información de este tipo es la que recoge Tomás López Medel en su tratado sobre los tres elementos, aunque de manera más extensa. Sin duda esta clase de relaciones develan el interés por cuestiones particulares que existía en ese momento respecto a la naturaleza de las Indias.

Las preocupaciones del Consejo de Indias giraban en torno a dos materias. Por un lado, priman asuntos administrativos que denotan la inquietud por la tributación, así como por la historia de la conquista y de los indios; lo que tiene que ver con sus costumbres, ritos y el gobierno, así como el impacto que tuvo la conquista en las sociedades nativas. En otros, destaca la inclinación por todo lo relacionado con la naturaleza: la utilidad de animales, plantas y minerales. La primera pertenece al ámbito de lo moral, la segunda al de lo natural.¹⁹⁰ Un par de asuntos que fueron importantes en las relaciones y obras escritas a lo largo del siglo XVI. La disposición a conocer detalles respecto a la geografía es recurrente en todas ellas. La descripción de puertos, ríos y mares suele aparecer en varios ítems de los cuestionarios que el Consejo envió a las Indias. Toda vez que las cartas de navegación eran un material esencial y delicado que debía permanecer bajo reserva.

Tras ser nombrado cosmógrafo cronista, López de Velasco era el encargado de revisar los informes que suministraban los oficiales, clérigos, soldados y comerciantes, así como de recompilarlos con el propósito de escribir relatos históricos y geográficos de las Indias. Precisamente, en 1574 logró terminar *Geografía y descripción universal de las Indias*.¹⁹¹ Se trataba de un compendio que ofrecía una imagen de los dominios de la monarquía hispánica. Era una anatomía del imperio, cuyo objetivo era alcanzar un carácter de universalidad, de abarcar la mayor cantidad de información posible. Si bien la descripción sobre cada lugar es sucinta, la idea era ubicar cada uno de los asentamientos españoles e indígenas en el mapa.

¹⁹⁰ Portuondo 119.

¹⁹¹ Fue elaborada entre 1571 y 1574, no fue publicada sino hasta el siglo XIX. Juan López de Velasco, *Geografía y descripción universal de las Indias* (Madrid: Establecimiento Tipográfico de Fortanet, 1884).

Aquí el criterio de organización utilizado es administrativo: se basa en la jurisdicción de audiencias y gobernaciones para ordenar la exposición. Poder valerse de los testimonios de quienes conocían de primera mano la realidad de las Indias era un criterio clave en este engranaje. La credibilidad recaía en aquel que había observado en terreno. De esta manera se construyó una epistemología por vía legal o administrativa.¹⁹² La motivación principal era poder establecer los límites del imperio. Uno de los proyectos más ambiciosos que se emprendió gracias a esta estrategia fue la recopilación de las Relaciones Geográficas, cuya instrucción se envió al Nuevo Mundo en 1577. Se trataba de un cuestionario de cincuenta preguntas que los virreyes y audiencias debían repartir a los gobernadores, corregidores y alcaldes mayores. Si ellos no se consideraban idóneos para resolverlas debían encargar a las “personas inteligentes de las cosas de la tierra”.¹⁹³

Conviene recordar que la información era solicitada por oficiales reales que permanecían en la península a la espera de las noticias sobre nuevos descubrimientos y asentamientos establecidos. En lugar de los expertos que podían trabajar en terreno, aunque en una escala pequeña, se privilegió el aparato administrativo. Según López de Velasco, solo las relaciones de primera mano podían ser consideradas fuentes confiables.¹⁹⁴ No obstante, pese a cumplir esta condición, las respuestas a los cuestionarios terminaron olvidadas o no se vieron reflejadas en la obra del cosmógrafo de la manera esperada. Esto se explica en parte porque las personas que contestaban las preguntas no eran especialistas en muchos de los temas. Por ende, las réplicas solían defraudar las expectativas. En consecuencia, su eficacia para contribuir a gobernar el Nuevo Mundo fue puesta en entredicho. Portuondo sostiene que quizá estas no iban a ser utilizadas como fuentes para elaborar una cosmografía, sino que integraban por sí mismas un corpus de “testimonios individuales e inmediatos de la realidad del Nuevo Mundo, elaborados por observadores de primera mano”,¹⁹⁵ cuyo fin era ofrecer detalles sobre cada región y su población. De esta manera, López de Velasco podía

¹⁹² Portuondo 183.

¹⁹³ Hermes Tovar Pinzón, *Relaciones y visitas a los Andes, s. XVI, t. II* (Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura / Instituto Colombiano de Cultura Hispánica, 1993) 257.

¹⁹⁴ Portuondo 213.

¹⁹⁵ “Instead, the replies themselves were meant to serve as the cosmographical corpus, standing as individual and unmediated testaments of the reality of the New World as articulated by firsthand observers”. Portuondo 221.

concentrarse en los aspectos generales, que fue los que había consignando previamente en su *Geografía*. También hay que tener en cuenta que el pedido del Consejo de Indias fue acogido de manera desigual. La mayoría de las relaciones que se conservan provienen de Nueva España, del resto del imperio se conservan pocas. Por ejemplo, la cantidad de relaciones provenientes de Suramérica (Venezuela, Quito, Nuevo Reino de Granada y el Virreinato del Perú) enviadas al Consejo de Indias entre 1578 y 1589 suman 40, mientras las de Nueva España ascienden a más de 166.¹⁹⁶

Las Relaciones Geográficas y la expedición de Francisco Hernández en la década de 1570 demuestran la importancia de la observación y la experiencia para conocer la naturaleza, hacen parte de lo que Antonio Barrera ha denominado como la institucionalización de las prácticas empíricas.¹⁹⁷ Un proceso de larga duración que comenzó como una iniciativa individual —el caso representativo es el de Gonzalo Fernández de Oviedo—.¹⁹⁸ En la primera mitad del siglo XVI se empleaba un criterio distinto para distinguir lo que era confiable o factible y lo que no. No hay que olvidar que la mayoría de descripciones sobre plantas y animales se basaban en la experiencia del autor. Por ejemplo, Fernández de Oviedo era un acérrimo defensor de los testimonios de primera mano, de la observación en terreno. Por esta razón no se trató de un conocimiento construido gracias a una red: los informantes en el Nuevo Mundo que comunicaban sus observaciones a los expertos en la península. En contraste, después de 1560, el fortalecimiento de un circuito mediante el cual podía circular la información respecto a las Indias se convirtió en una de las prioridades de la monarquía. Por esa razón los informantes, especialmente quienes hacían parte del aparato administrativo, se convirtieron en piezas centrales de este engranaje. El resultado fue una radiografía del imperio español. El balance de estos proyectos, más allá de

¹⁹⁶ Howard F. Cline señala que muchas relaciones se perdieron. Advierte que las cifras que ofrece corresponden a las que se han encontrado en los archivos. Howard F. Cline, “The *Relaciones Geográficas* of the Spanish Indies, 1577-1586”, *The Hispanic American Historical Review* 44.3 (1964): 350.

¹⁹⁷ Barrera 40.

¹⁹⁸ Existen varias diferencias entre las iniciativas emprendidas en 1570 y el contexto en el cual Fernández de Oviedo escribió, por ejemplo, este vivía en el Nuevo Mundo y a través de su obra pretendía convertirse en una autoridad en la materia. No fue enviado a las Indias con el propósito de recabar información sobre las plantas, como sucedió con Francisco Hernández, sino que lo hizo como una apuesta personal. Una vez reconocido como cronista incluyó los libros sobre historia natural en una obra que tenía como principal objetivo hacer una historia general o, en otras palabras, un balance sobre el avance de la conquista en el Nuevo Mundo.

su eficacia política o económica, tuvo que ver con la recolección de datos valiosos que ofrecían sobre aspectos de la realidad del Nuevo Mundo a escala local.

El tratado que Tomás López Medel escribió por solicitud del Consejo de Indias es una de las historias naturales más importantes que se hicieron como parte de una iniciativa oficial. Es una obra dedicada casi exclusivamente a la naturaleza de las Indias. La relación que hizo el oidor no solo puede considerarse como un recuento de asuntos de la naturaleza o de las sociedades nativas, sino una apuesta por ordenar de forma sistemática la información. Un compendio que reunía y clasificaba los elementos representativos del Nuevo Mundo. Hace parte de un intento no solo destinado a describir sino a explicar la realidad de las Indias al leerla con marcos de referencia europeos.¹⁹⁹ El autor utilizó algunas doctrinas para dar cuenta de lo que había observado: los tres elementos, la gran cadena del ser y el principio de continuidad de la naturaleza. Se analizará la manera en la que empleó cada una de ellas para asignar un lugar a las Indias dentro del universo.

3.2. Los tres elementos y el principio de continuidad. Una imagen de totalidad del Nuevo Mundo

Aire, agua y tierra eran principios universales que se utilizaban desde la antigüedad para explicar lo existente. Algunos autores durante el siglo XVI decidieron emplear la teoría de los elementos para comprender la naturaleza del Nuevo Mundo porque permitía su asimilación, al leerla como parte de lo conocido. Esta interpretación se guiaba por la premisa de que lo material tenía el mismo sustrato, a pesar de la variación de las formas o el lugar en que existiese. Por ende, la diversidad de la naturaleza de las Indias se presentaba como una de las manifestaciones de la grandeza divina. De esta manera se asumía como parte de la unidad integradora de lo natural. Tomás López Medel aseguraba en su tratado sobre los tres elementos que el “mundo es la universalidad de todas las cosas. Dios autor de todas”.²⁰⁰ Estudiarla era clave para acercarse aquello que dios prodigaba a los hombres (cristianos) como parte de la creación. Además, utilizar los mismos criterios de clasificación le permitía

¹⁹⁹ Ares Queija, “Estudio preliminar”, XXIX.

²⁰⁰ López Medel, *De los tres elementos*, 10.

establecer similitudes y diferencias entre el Viejo Mundo y las Indias.²⁰¹ Aquí destaca el interés por encontrar y exaltar lo que es común, así como lo que era originario de las Indias. Sin olvidar establecer un antes y un después de la presencia europea al hablar de las plantas y animales que habían sido introducidos tras la conquista.

López Medel intentó ordenar y clasificar todos los fenómenos naturales de acuerdo a un criterio universal. Su tratado es una síntesis, pues en él da cuenta de “una visión integrada y generalizadora sobre las Indias, que no había en obras anteriores”.²⁰² Si bien allí describe o recoge cosas que en gran medida ya eran conocidas en España, lo novedoso de su propuesta era la estructura o la manera de organizar lo que exponía. Se trataba de una apuesta ambiciosa que se centraba exclusivamente en la naturaleza y abordaba algunos temas complejos. Por ejemplo, intentó demostrar por qué la zona tórrida era habitable, un debate usual en la época, pues tras el descubrimiento había quedado en evidencia que lo que los autores clásicos creían al respecto era equivocado. López Medel sostenía que “generalmente anduvieron diminutos, como en creer que España y las Canarias eran lo último del mundo poblado y que de allí al Occidente era un vasto y extendido mar”.²⁰³ Después habló de los climas para intentar esclarecer la existencia de diferentes tierras (calientes, frías y templadas) que existían en el Nuevo Mundo, así como una explicación sobre los mares que lo rodeaban.²⁰⁴ Además de su intento por esclarecer los fenómenos naturales, López Medel se aventuró a adoptar una estructura inusual para organizarlos. En lugar de ceñirse a un esquema como el de las relaciones de visita o los cuestionarios del Consejo de Indias, decidió extender un criterio que se había empleado en la antigüedad para clasificar los animales: aves, peces y animales terrestres. La teoría de los tres elementos le sirvió para abarcar cuestiones variadas como la geografía, el clima, el granizo, los huracanes, los terremotos, las aves e insectos; la hidrografía y los peces; así como los volcanes —que, por cierto, incluyó en el capítulo sobre la tierra y no en uno sobre el fuego, un elemento que permaneció como “abstracto”—.²⁰⁵ Por

²⁰¹ Ares Queija, *Tomás López Medel*, 210.

²⁰² Ares Queija, “Estudio preliminar”, XXIV.

²⁰³ López Medel, *De los tres elementos*, 18.

²⁰⁴ López Medel, *De los tres elementos*, 15-17.

²⁰⁵ Lamentablemente, Juan Bautista Muñoz resumió el primer capítulo en el que López Medel explicaba las razones que lo llevaron a elegir esta clasificación, por qué escogió los tres elementos y por qué decidió excluir el fuego. Ares Queija, “Estudio preliminar”, XXVI; López Medel, *De los tres elementos*, 9. En el libro sobre la

último, concluye su obra con una disertación sobre las sociedades indígenas. El hombre, al ser incluido en el libro sobre la tierra, ocupa un papel subordinado en la descripción, contrario al que se le había concedido en otras obras, en las que los sucesos humanos, ya fuesen las del narrador o su contexto, eran los protagonistas.

De acuerdo con Berta Ares Queija, la utilización de la teoría de los elementos deja entrever la influencia de los modelos clásicos, particularmente del de Plinio.²⁰⁶ Esto no era algo inusual entonces, pues cuando se pretendía hablar de la naturaleza comúnmente se echaba mano de *Historia natural*. Basta observar las obras de Gonzalo Fernández de Oviedo o Galeotto Cei para darse cuenta que también adoptaron esa clasificación. Aunque se apegaron al prototipo y lo usaron para hablar solamente de los animales. En ambos casos terminó primando un criterio corográfico para ordenar la exposición tanto de la historia general como de la natural. Para ellos era importante situar lo que describían en un contexto, ya fuese Tierra Firme o las islas. Por su parte, López Medel rompió con este modelo corográfico para concentrarse en una estructura que le permitió abarcar todo el Nuevo Mundo. Le interesaba entender no solo la geografía sino el espacio en el cual se engendraban o producían plantas y animales.

En búsqueda de un principio integrador que le permitiese reconocer al Nuevo Mundo como parte universo, equiparable con lo existente, se preocupó por señalar qué cosas eran comunes a ambos mundos, así como la prosperidad de aquellas que no siendo originarias de las Indias se daban en abundancia, como sucedía con el ganado. En una de las entradas de su tratado, López Medel aseguraba que era peligroso andar en el camino entre Buenaventura y Cali en la provincia de Popayán porque los tigres de Indias o jaguares no desaprovechaban la oportunidad para atacar. La situación se remedió con las pjaras de cerdos que se

tierra dedicó el segundo capítulo a los volcanes, en particular, al volcán Masaya de Nicaragua. Allí afirma que la etimología era *Vulcanus*, y que, según los poetas antiguos, significaba dios del fuego, vulgarmente se denominaba así “un cerro o sierra alta que echa fuego de sí por la mucha piedra zufre (sic) que tiene o por otra causa natural”. López Medel, *De los tres elementos*, 119. Allen Grieco sostiene que la gran cadena del ser estaba dividida en cuatro segmentos que representaban cada uno de los elementos: fuego, aire, agua y tierra. Esta incluye plantas y animales, inclusive animales mitológicos como el fénix, que ocupaban el primer lugar en la jerarquía. Véase Allen J. Grieco, “Alimentación y clases sociales a fines de la Edad Media y en el Renacimiento”, *Historia de la alimentación*, dirs. Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (Gijón: Ediciones Trea, 2004) 619.

²⁰⁶ Ares Queija, “Estudio preliminar”, XXVIII.

reprodujeron en abundancia en la región. Afirmaba que muchos de ellos, atraídos por “muchas frutas agrestes”, vagaban por las montañas cercanas al mar del Sur y terminaban convirtiéndose en la presa perfecta de los tigres, quienes al saciar su apetito dejaban de matar a los indios, como sucedía hasta la llegada de los españoles. Esto a su vez permitía regular la población de cerdos que crecía desmesuradamente. De tal suerte que todo parecía hacer parte de un plan orquestado por dios para quitar “aquella plaga sin esperarlo los hombres”.²⁰⁷ Aquí subyace una creencia providencialista de organización y regulación de lo existente. La abundancia podría representar una ventaja para España ya que los animales que se reproducían descontroladamente podrían llevarse para ayudar a bajar los precios de la carne y otros productos.²⁰⁸ Asimismo, parecía que la naturaleza había proveído un lugar propicio para que proliferaran porque en el Nuevo mundo había “un pesebre con muchos pastos y prados y con abundancia de muchas y diversas hierbas, que duran en ellos todo el año”.²⁰⁹ Sostenía que la cría de ganado no tenía obstáculo alguno en este contexto, pues no conocía otros animales que le hicieran competencia o que fueran perturbados por la presencia de insectos. Aseguraba que la desidia de los españoles era la única culpable de los ataques de las jaurías de perros a las reses. Como en las Indias no existían animales similares al ganado, la propagación del que se había introducido era indicio de la voluntad divina. No encontraba la razón por la cual la naturaleza había privado “a aquellas gentes de aquestos animales por aquellos siglos pasados por dárselo todo junto y suplir esta falta con la copia y abundancia presente”.²¹⁰ De esta manera presentaba a la conquista como una suerte de destino, gracias al cual la naturaleza se complementaba y encontraba un nuevo sentido.

A lo largo del tratado va de lo general a lo particular. En el libro sobre el aire, empieza con la explicación sobre la zona tórrida, pasa a los temples, después a la lluvia, los huracanes y los terremotos que describe antes de ocuparse de las aves e insectos. En el segundo, comienza a hablar de los océanos, luego de los principales mares, ríos —en especial, de la extraña grandeza que tenían los de las Indias—, lagunas, cenotes y manantiales anteceden la descripción de los peces. En el tercero, parte de la geografía, los volcanes, para referirse

²⁰⁷ López Medel, *De los tres elementos*, 181.

²⁰⁸ López Medel, *De los tres elementos*, 183-184.

²⁰⁹ López Medel, *De los tres elementos*, 136.

²¹⁰ López Medel, *De los tres elementos*, 138.

nuevamente al clima y después a las plantas, los animales terrestres (cuadrúpedos y reptiles), los minerales y, finalmente, al hombre de las Indias. Las plantas pertenecen al elemento tierra junto con los minerales y los hombres. La exposición tiene un orden que no es fortuito. Los elementos son dispuestos según una noción de superioridad o jerarquía: primero el aire, luego el agua y, por último, la tierra. Sin embargo, en el caso de las plantas eligió un orden inverso: ir de lo ínfimo a lo superior, del pasto a los árboles grandes. Curiosamente, decidió aplicar la misma clasificación que utilizó para dar cuenta de los animales terrestres. Comenzó describiendo los gatillos, el zorrillo, la zarigüeya y el armadillo antes de pasar al tigre de Indias, los leones y las dantas. Aseguraba que atendía a los grados en el que unas y otros se manifestaban.²¹¹

3.3. La gran cadena del ser. De lo menos a lo más, de lo ínfimo a lo superior

Según Arthur Lovejoy, la concepción que dio lugar a la clasificación de los seres según una escala descendente, en la que aparecían según su grado de “perfección”, fue tomada de Aristóteles.²¹² En la cima estaba el hombre, en la base se encontraban los zoofitos —animales que compartían características con las plantas, por ejemplo, ciertas especies marinas—. De allí deriva la noción de que existe una estructura del mundo que se organiza como una gran cadena, conocida como la gran cadena del ser, en la que los seres se conectaban de manera jerárquica en una cantidad innumerable de eslabones. Aquí tiene lugar la idea de una gradación, así como el principio de continuidad, que hace imperceptible las transiciones entre las cosas naturales. Incluso lo más insignificante era parte de la cadena que sostenía el orden cósmico. Precisamente, bajo el supuesto de que en la diversidad de la naturaleza se manifestaba la grandeza de dios. La perfección derivaba de la suma de imperfecciones que se complementaban y se alejaban de la univocidad. Se creía que existían un sinnúmero de seres que mediaban entre lo finito y lo divino, de allí la creencia en entidades espirituales (ángeles). López Medel se inscribía en esta doctrina sobre la naturaleza. En uno de los capítulos que dedicó a las aves aseguraba que

²¹¹ López Medel, *De los tres elementos*, 179.

²¹² Arthur O. Lovejoy, *La gran cadena del Ser. Historia de una idea* (Barcelona: Icaria Editorial, 1983) 70-71.

Fue tan pródiga Naturaleza en repartir sus dones y gracias entre los animales y cosas naturales y tuvo tanta razón y cuenta en esto que ni todo lo dio a unos ni todo lo quitó a otros, y ansí porque, si con diligencia lo quisiésemos especular, no hay animalito tan desechado ni cosa criada en el mundo en quien no se halle alguna cosa digna de consideración y de algún provecho por alguna particular razón que en ella hay. Pero trabajamos tan poco y sabemos tan poco los hombres que lo que sabemos y alcanzamos aún en las cosas naturales es mucho menos, y aún creo que lo menos provechoso, de lo que ignoramos.²¹³

Cabe señalar que existían animales que no se ajustaban al arquetipo, debido a que no podían incluirse en una sola división, se creía que eran contravención del orden fijado por dios. Por consiguiente, al quedar en medio de dos categorías, por ejemplo, entre el agua y la tierra, eran considerados ambiguos. En el libro sobre el agua López Medel dedicó un capítulo a los peces naturales de las Indias, en el que se refirió al manatí, un animal que podía encontrarse tanto en los ríos caudalosos como tumbado en la playa. Su figura era como la de un ternero de tres o cuatro meses. Aunque lo reconocía como un pez, este no se reproducía como los de su clase, sino que “se engendra como un animal terrestre, concibiéndose y formándose por vía de generación en el vientre de la hembra y pariéndole a su tiempo animal formado, como una vaca su becerrito”.²¹⁴ Además, tenía genitales semejantes a los de los humanos y cuero en lugar de escamas. Su carne tenía un sabor similar al de la ternera, aunque se seguía consumiendo como si fuera pescado, especialmente durante la cuaresma. La iguana aparecía en el segundo acápite que dedicó a los animales terrestres. A pesar de centrarse en los reptiles, decidió incluirla allí, al alegar su gran parecido con las serpientes. La iguana también discurría entre el agua y la tierra, pero esta vez López Medel sostenía que era más afín a la segunda que al primero.²¹⁵ De tal suerte que se adscribían a uno u otro elemento según el lugar en el que pasaran la mayor parte del día. Conviene aclarar que la iguana fue considerada por otros autores como un animal acuático y se consumía de forma similar al manatí.²¹⁶ La tortuga y el caimán no fueron ajenos a estos debates, como lo ha mostrado

²¹³ López Medel, *De los tres elementos*, 42.

²¹⁴ López Medel, *De los tres elementos*, 94.

²¹⁵ López Medel, *De los tres elementos*, 187.

²¹⁶ Debido a la confusión que ocasionaba entre los españoles el que anduviese tanto en los ríos como en los árboles llegó a ser asignada indistintamente a uno u otro elemento de manera provisional, según consideraciones distintas. Por ejemplo, en el *Sumario*, Fernández de Oviedo no sabía si considerar a la iguana “animal o pescado”, de lo único que estaba seguro era que se trataba de uno de los mantenimientos de los indios. Gonzalo Fernández de Oviedo, *Sumario de la natural hystoria de las Indias* (Toledo: Ramón de Petras, 1526) f. 7v. En la primera versión de *Historia general y natural* decidió incluirla en el libro sobre animales de agua. Cabe

Gregorio Saldarriaga.²¹⁷ Por su parte, Allen Grieco ha estudiado estos problemas en el caso de las plantas. Particularmente, cómo la dificultad para clasificar el fruto de plantas herbáceas como las cucurbitáceas, por ejemplo, el melón, tuvo repercusiones en el consumo alimentario durante la Edad Media y el Renacimiento. Este fruto tenía una mala reputación y era considerado vulgar y peligroso.²¹⁸ En este caso se ubicaban en un lugar intermedio entre las hierbas y los árboles. Esto generaba extrañeza pues una planta baja no debía engendrar esa clase de frutos. En esta oportunidad la confusión se generaba porque no sabían cómo considerarla, si como una fruta o un vegetal. Se pensaba que era demasiado frío y húmedo, razón por la cual antes de consumirse debía equilibrarse o temperarse con alimentos cálidos como el jamón salado, higos, queso, carne condimentada, sal o azúcar.²¹⁹

La gran cadena del ser no solo incluía a los animales, sino a las plantas e incluso objetos inanimados (como minerales). El mundo vegetal también seguía el criterio de clasificación jerárquico. En términos generales, se ordenaban como árboles, arbustos y hierbas. Es una estructura que se utilizó comúnmente a lo largo del siglo XVI. Se creía que obedecía a un principio en virtud del cual las plantas existían en una progresión de las formas simples a las

señalar que en esta ocasión advirtió sobre su neutralidad o ambigüedad, pues para ese momento los cristianos todavía no sabían si era “carne o pescado”. Gonzalo Fernández de Oviedo, *Coronica de las Indias. La historia general de las Indias agora nuevamente impressa, corregida y enmendada* (Salamanca: Juan de Junta, 1547) 102v. En contraste, en la última versión de su manuscrito tomó la determinación de pasarlo al libro sobre animales terrestres, bajo el pretexto de que “segund la opinion de muchos á entreambos libros se puede aplicar, porque muchos hombres hay que no se saben determinar si es este animal carne ó pescado, é como cosa neutral, la atribuyen al uno y al otro género, assi de los animales de la tierra, como de los del agua, porque se aplica al uno como al otro, é cada uno dellos se exerçita é continúa su vida”. Es probable que el nuevo juicio se basara en el sabor, ya que si bien se consumía los días prohibidos por la Iglesia al aducir que era pescado, él pensaba que se acercaba más al gusto de la carne, “lo qual no digo para que ninguno dexé de seguir su voluntad, y prinçipalmente la del perlado y lo que la Iglesia ordenáre”. Gonzalo Fernández de Oviedo, *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar océano*, ed. José Amador de los Ríos, vol. 1 (Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia, 1851) 392-393.

²¹⁷ Durante el siglo XVI se generó un comercio con algunas de estas especies en la costa caribe y los asentamientos aldeaños al río Magdalena, especialmente durante la Cuaresma. Muchos de los que cuestionaron su consumo sostenían que su sabor era sospechosamente similar al de la carne de vaca, cerdo, conejo e incluso al de algunas aves, razón por la que no podían ser consideradas como peces. Gregorio Saldarriaga documentó la reserva que algunos tenían sobre el consumo de esta clase de animales. Gregorio Saldarriaga, *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012) 310.

²¹⁸ Allen J. Grieco, “The Social Politics of Pre-Linnaean Botanical Classification”, *I Tatti Studies: Essays in the Renaissance* 4 (1991): 141.

²¹⁹ Grieco, “The Social Politics”, 144; Jean-Louis Flandrin, “Condimentación, cocina y dietética durante los siglos XIV, XV y XVI”, *Historia de la alimentación*, dirs. Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (Gijón: Trea, 2004) 638.

complejas.²²⁰ El oidor estaba convencido que al ir de “lo menos a lo más y de lo ínfimo a lo superior” estaba respetando el orden intrínseco que tenía la naturaleza. Bajo el supuesto de que las cosas naturales se perfeccionaban. En consecuencia, optó por describir primero las “pequeñuelas y bajas hierbas y agrestes y que solamente sirven para pasto de los ganados y ornamento de los campos”, hasta llegar a la descripción de los árboles. Por consiguiente, los capítulos están organizados según su morfología, que dividió en siete capítulos: hierbas y pastos, hierbas medicinales, panes de Indias, arbustos, matas (es decir, que no llegan al tamaño de árboles), árboles fructíferos y árboles sin fruto. Lo único disonante era la entrada sobre yerbas y plantas medicinales. En este caso se hace a un lado la estricta clasificación según el tamaño para agrupar a las que tenían virtudes para curar, independientemente si el remedio provenía de la savia de un árbol o de su corteza. Quizá esto tenga que ver con que las medicinas tenían sus propias categorías, que se basaban en el uso (purgantes, apósitos, antídotos), lo que casi siempre implicaba cierto pragmatismo a la hora de clasificar. Los demás capítulos están orientados a trazar una diferencia basada en la altura.

En estas entradas habló de la importancia del pasto para el ganado que para aquel entonces se criaba desmesuradamente en las Indias. Después, en el capítulo sobre hierbas, registró algunas medicinas y hortalizas que se cultivaban. Asimismo, se refirió a los alimentos que proliferaban en el Nuevo Mundo, pero que eran originarios del Viejo: cardos, nabos, berenjenas, rábanos, cebollas, habas, lechugas, perejil, entre otros. Aprovecha para mencionar una que otra planta que llamó su atención por alguna razón: una hierba del Nuevo Reino de Granada que llamaban grama, que servía como purgante, como lo hacía la raíz de Mechoacán; otra que se encontraba en Timaná y Neiva, anotaba que tenía una fragancia agradable y una flor azul; la hierba moridera, que con solo rozarla “se decaesce y marchita, que no parece sino una cosa racional que le ha caído un murrio o como una súbita tristeza”, hasta que, al término de un rato volvía a recobrar su vivacidad.²²¹ También se refirió a una hierba con la que los indios de Venezuela cazaban animales y otra, cuya hoja era efectiva para tratar las llagas, al ayudar a que se abrieran. Todos estos casos tienen en común la ausencia de nombre y detalles respecto a la taxonomía de las plantas. Más allá de enunciar

²²⁰ Grieco, “The Social Politics”, 140.

²²¹ López Medel, *De los tres elementos*, 142.

un par de características, el oidor mostraba cierta despreocupación al aludir a ellas. A diferencia de lo que sucedía en otros casos en los que reforzaba su narración citando alguna anécdota, así como las circunstancias en las que lo había conocido y, por ende, lo autorizaban para dar testimonio de lo que había visto.

Los capítulos dedicados a los panes de Indias eran imprescindibles en las historias naturales del siglo XVI. A pesar de que se trataba de plantas y alimentos bastante conocidos, que aparecían en las primeras descripciones que surgieron tras la conquista, curiosamente, estas referencias resultaban ser las más detalladas. El maíz y la yuca eran los principales mantenimientos de las sociedades antes y después de la conquista. La producción de panes con base en ellos demandaba un gran esfuerzo de los indios, especialmente de las mujeres nativas que debían prepararlos. López Medel aseguraba que con la introducción de molinos, atahonas y hornos los españoles podrían aligerar el fardo que pesaba sobre las espaldas de los indios. Igualmente, reconocía cómo los europeos que vivían en regiones calientes, en las que era imposible producir trigo, habían aprendido a preparar viandas a base de maíz: hojuelas, buñuelos, rosquillas y empanadas, que no tenían nada que envidiar a los majares hechos con trigo. Un proceso que, desde su punto de vista, había logrado desmitificar el carácter bárbaro que el grano de Indias tenía en España. La ventaja del cazabe respecto a los panes de maíz era que podía durar mucho tiempo. El resultado de esta comparación siempre fue destacado por varios autores a lo largo del siglo XVI. Además de este par de reconocidos alimentos, el oidor mencionó un tercer sustento: el pan salvaje. Los indígenas que se alimentaban de pescado y raíces, para él no eran más que “ruines labradores”. Aunque tal vez sin querer terminó reconociéndoles cierta astucia, pues aseguraba que estos molían el pescado que habían asado y tostado para llevarlo en mochilas, que luego se convertía en “harina para su comida y bebida”. Citaba el caso de los indios de los llanos de Venezuela que se alimentaban solo de pescado y fruta. Aseguraba que en alguna ocasión los españoles les ofrecieron pan de maíz y tras comerlo se indigestaron tanto que “no lo podían sufrir sus estómagos”. Este episodio le sirvió al oidor para calificar tales prácticas como una monstruosidad. Se mostraba convencido de que al final aquellos “indios sin pan” estaban

condenados a la muerte.²²² Por esa razón, no podía disimular su entusiasmo ante el éxito que tenían los cultivos de trigo y cebada en algunos lugares de Indias. Sostenía que eran gentes bárbaras que “por su poca industria i por haberse apartado y estarlo de otras gentes más políticas, o no han recibido y entendido la sementera y labranza del maíz o de haraganes y flojos no quieren usar de ello ni de otro alguno”.²²³ Una sociedad sin pan era una sociedad sin civilización, que él esperaba que desapareciera. De esta manera, deja en evidencia cierto desprecio por lo silvestre. Lo que denota la importancia que para los europeos tenía la agricultura, es decir, el trabajo humano dispuesto en la producción alimentaria. La sofisticación del cultivo y la transformación de la yuca y el maíz en panes, más allá del sabor, eran cuestiones que facilitaban una lectura cercana de las prácticas nativas, que terminó por favorecer el establecimiento de cierta equivalencia entre los indios y los europeos que se traducía en el grado de civilización.²²⁴

Grieco ha señalado que existían una serie de analogías que entre el mundo natural y el social. Los dos se estructuraban de manera vertical y jerárquica. Esto a su vez tenía que ver con la concepción sobre el proceso digestivo de las plantas, pues se creía que un árbol era como un hombre al revés. La estima que se tenía por los árboles frutales era determinada por la altura en la que se produjese el fruto. Mientras lo bajo era asociado con lo insípido (se creía que recibía poca savia), lo que crecía alejado del suelo era considerado un alimento noble.²²⁵ A su vez, esto tenía que ver con que, además de ser un sustento, era visto como un lujo, como un símbolo de estatus.²²⁶ Esta idea de correspondencia entre lo natural y lo social tenía repercusiones en el consumo de los diferentes grupos sociales: los campesinos comían algunos vegetales, en especial, los que eran considerados como bajos: por ejemplo, los nabos

²²² López Medel, *De los tres elementos*, 155.

²²³ López Medel, *De los tres elementos*, 154.

²²⁴ Gregorio Saldarriaga habla de lo problemático que era para los españoles que los indígenas no fueran industriuosos, pues esto ponía en peligro no solo la tributación sino el abastecimiento de las ciudades. Gregorio Saldarriaga, “Comer y ser. La alimentación como política de la diferenciación en la América española, siglos XVI y XVII”, *Varia Historia* 32.58 (2016): 65-66. Lo que demuestra la importancia que le daban a la cultura o el cultivo de las plantas. Por ejemplo, al hablar de Florida, López Medel decía que existían muchas frutas similares a las de España, no obstante “por no estar reducidos a cultura los árboles no deben ser las frutas tan sabrosas”. Algo semejante a lo que pensaba sobre el pan “salvaje” que comían algunos indígenas. López Medel, *De los tres elementos*, 25.

²²⁵ Allen J. Grieco, “The Social Order of Nature and the Natural Order of Society in Late 13th—Early 14th Century Italy”, 903-904.

²²⁶ Grieco, “The Social Politics”, 134; Saldarriaga, “Comer y ser”, 57.

o cebollas; mientras los poderosos se alimentaban con frutas y aves, elementos que se ubicaban en un lugar superior de la escala. Por consiguiente, las plantas herbáceas eran consideradas menos nobles que los árboles frutales.²²⁷ Esta idea se vio reflejada el Nuevo Mundo en la deferencia que los europeos tenían por granos (maíz y el trigo) como parte de la tributación, al evitar a toda costa la entrega de otros frutos de la tierra (raíces, tubérculos o hierbas), los que se consumían únicamente cuando lo obligaba la necesidad.²²⁸

Las plantas de las que el oidor se ocupó en los capítulos siguientes encarnan problemas en la clasificación. No sabía si ubicarlas con las hierbas o los árboles, por eso creó categorías intermedias. Por una parte, estaban aquellas que se situaban entre hierba y árbol. Entre ellas se encontraban algunas que tenían fruto, como la piña, la tuna, la pitahaya y la granadilla. Las plantas sin fruto eran las cañas, que se criaban silvestres, y las malvas. Dedicó un espacio considerable de este apartado a hablar sobre el plátano que, si bien no originario de las Indias, crecía profusamente en dichas tierras, razón por la cual podía llegar a pensarse que era una especie natural de las Indias. Por otra parte, se encontraban las matas, es decir, plantas que no alcanzaban la magnitud de los árboles grandes. Dentro de este grupo incluyó a la zarzaparrilla, que conoció durante las visitas de la tierra,²²⁹ el piper longum y el brasil. Posteriormente, en los siguientes capítulos trató los árboles fructíferos y sin fruto. En primer lugar, habló sobre los árboles grandes y fructíferos, como el mamey, el aguacate, la guayaba, la anona, la ciruela, la guama, las palmas silvestres y los árboles de canela de Quito. Juzgaba que muchos de estos frutos tenían buen sabor y eran sanos. Aprovechó la ocasión para registrar los nombres de algunas plantas que había sido introducidas en el Nuevo Mundo. Al final del capítulo puso un listado con una veintena de frutas, en el que discrimina cuáles eran naturales de las Indias y cuáles habían sido trasplantadas. En segundo lugar, registró algunos de los árboles sin fruto. La mayoría de ellos eran maderables, como el ébano, el calamite, la ceiba, la sangre de drago, el mangle, el trébol, el llorador, el guayacán, el liquidámbar y el bálsamo. Los tres últimos aparecen también en el capítulo sobre hierbas medicinales, al

²²⁷ Grieco, "The Social Politics", 146.

²²⁸ Saldarriaga, "Comer y ser", 67.

²²⁹ Los indios de Cali debían entregar a sus encomenderos cada año cien aves y ocho carguillas de hasta una arroba de zarzaparrilla, así como treinta esteras de caña. Tomás López Medel, *Visita de la Gobernación de Popayán. Libro de tributos (1558-1559)* (Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1989) 168.

tratarse de resinas. Por su parte, el bejuco es el único que no encaja en la descripción, al ser una planta trepadora que los indios usaban en sus edificaciones. Por último, incluyó el manzanillo, a pesar de tener fruto, este era venenoso, tal vez por ese motivo rehusó colocarlo con los frutales. Con este apartado cierra la clasificación de las plantas para dar paso a las entradas sobre animales terrestres. No hay mucho que destacar en estos fragmentos, pues parece delatar que al autor le bastaba con enunciar el nombre de las plantas para dar cuenta de su existencia. Solo parecía angustiado por el lugar que cada una ocupara dentro de la estructura.

Si la naturaleza de las Indias hacía parte de la creación, entonces su estudio permitía no solo la contemplación de dios, sino el descubrimiento de sus regalos, en especial, en el caso de las plantas para curar. En este sentido, Nicolás Monardes afirmaba que si las Indias se habían descubierto con el único propósito de encontrar una variedad similar del antiguo bálsamo de Egipto, el esfuerzo había valido la pena. Por esa razón, dar con la del Nuevo Mundo era un indicio de que dios tuvo “por bien en su lugar darnos este Balsamo, de Nueva España, el qual a mi juyzio, en virtudes medicinales no es menos que aquello de Egipto”.²³⁰ Conviene recordar la importancia que el guayacán tuvo a lo largo del siglo XVI, ya que con él se trataba el mal de bubas. En este caso, se creía que “quiso el señor que de a do vino el mal de las buvas, viniese el remedio para ellas”.²³¹ Aunque existía la doctrina de las signaturas, es decir, la marca divina en las cosas, esta no siempre era suficiente para conocer

²³⁰ Monardes, *Dos libros*, f. 20v. Según Elly R. Truitt, el bálsamo era considerado una panacea, además de usarse para curar heridas y padecimientos (dolores de cabeza, mareo, epilepsia, envenenamiento, indigestión y problemas de visión), también era empleado para evitar la putrefacción de los cadáveres. Esto le confería un significado médico y ritual que lo convertía en una sustancia cara y apreciada. En parte debido a su escasez, pues solo crecía en Judea y podía cosecharse en un momento específico del año. Si bien era conocido desde la antigüedad, en la Edad Media comenzó a ser considerado como una planta cristiana. Se difundió un mito sobre el origen sagrado, se creía que este licor crecía en el lugar en el que la virgen María había lavado la ropa de Jesús. Era utilizado en el bautismo y la ordenación sacerdotal. Elly R. Truitt, “The Virtues of Balm in Late Medieval Literature”, *Early Science and Medicine* 14 (2009): 711-736. Sebastián de Covarrubias sostenía que “balsamo se mezcla con el azeite por el Obispo en la solemnidad del día de Jueves Santo, y se consagra el Crisma Santo, con el qual son unguidos en la cabeça los que se bautizan, y los que se confirman en la frente, y los Sacerdotes”. Sebastián de Covarrubias, *Primera parte del tesoro de la lengua castellana, o española* (Madrid: Melchor Sánchez, 1674) 82r. Como era importante en la celebración de varios de los sacramentos, en las Indias se usaba una variedad local y “está dispensado que puedan usar de él en lugar del alejandrino en todos los sacramentos donde es necesario del bálsamo, por todos los obispos y diócesis de México y Guatimala y en otros comarcanos”. López Medel, *De los tres elementos*, 173.

²³¹ Monardes, *Dos libros*, ff. 25v-26r.

las plantas, razón por la cual se requería que quien supiese las virtudes de la naturaleza las revelase para poder disfrutar de sus beneficios, para descubrir su utilidad. En el Nuevo Mundo no podían ser otros que los indios, quienes las tenían experimentadas.

3.4. Las plantas americanas y el secreto de curar

En Chamula, un pueblo de indios de la provincia de Chiapa, un par de frailes de la orden de Santo Domingo descubrieron un fenómeno deslumbrante: la fuente en la que pretendían lavar sus ornamentos crecía y decrecía con el paso de las horas. Incrédulos ante lo que veían, resolvieron esperar hasta comprobar que se trataba de un movimiento cíclico. Decididos a desentrañar el misterio consultaron a los indios, quienes sin lugar dudas conocían lo que ocurría, y terminaron informándoles lo que pasaba. López Medel atestiguó lo que sucedía con dicha fuente en 1552. Intentó explicar la fluctuación del agua por el dominio que ejercía la luna, asemejándolo al movimiento del mar. Aunque dejó sentado que era difícil llegar a razonamientos concluyentes. Aprovechó la ocasión para quejarse de la dilación con la que los españoles se habían enterado de su existencia. Sabía que los nativos eran “gente callada y que no da cuenta de más de aquello que se les pide y nuestros españoles sean de condición que ni miran otras curiosidades ni preguntan por otros secretos de Naturaleza más de por el oro y por la plata en las Indias”.²³² Los españoles, quienes debían ser los más interesados en entender la realidad que tenían ante sus ojos, debían estar prestos a conocer lo que discurría. No obstante, el afán de riqueza los distraía de su objetivo primordial. Algo similar ocurría con las plantas. El oidor declaraba que existían muchas y diversas hierbas que podrían convertirse en remedio para diferentes males. Si bien varias de ellas eran conocidas, la mayoría aún se ignoraba. Existían dos razones que permitían explicar la ausencia de nuevo datos al respecto: la negligencia de los españoles y la “malicia de los indios y naturales por no quererlas descubrir para que sean comunes sus beneficios y que todos gozen de sus maravillosos y notables efectos”.²³³ En consecuencia, la farmacopea de los indios se mantenía en secreto, algo grave, ya que se trataba de un saber que permitiría dar consuelo a los cuerpos enfermos. Además de los beneficios ocultos, los nativos utilizaban muchas

²³² López Medel, *De los tres elementos*, 89.

²³³ López Medel, *De los tres elementos*, 139.

plantas ponzoñasas que podrían matar a un hombre o a un animal en pocas horas. En esta ocasión, nuevamente arremetió contra la codicia de los españoles que oscurecía la posibilidad de alcanzar dichos secretos, pues requerían atención para distinguir las hierbas provechosas de las nocivas y dañosas. Todo esto suponía una especie de callejón sin salida que impedía acceder al conocimiento que se le demandaba a quienes estaban en el Nuevo Mundo.

López Medel señalaba con preocupación cuán grande era la pérdida que se tenía al desdeñar las medicinas de Indias. Estaba convencido de que muchas de ellas solo se hallarían en ese lugar. Al parecer, no era el único que pensaba esto. Nicolás Monardes no solo sostenía que las yerbas, raíces, resinas y piedras eran regalos de un valor incalculable. Además, recordaba a sus lectores que era más preciada “la salud corporal, que los bienes temporales”, y apuntaba que “no todas las tierras dan yguales plantas y fructos, porque una region, o tierra lleva tales arboles, plantas y fructos, que otra no los lleva”.²³⁴ El resto del mundo tenía tesoros insospechados que habían permanecidos escondidos para los antiguos. Por consiguiente, la llegada de los europeos a regiones hasta ese momento ignoradas por ellos traía consigo la posibilidad de acceder a nuevos remedios para enfermedades que antes se creían incurables. De allí que indagar por drogas que los indios utilizaban fuese visto como una labor fundamental. No obstante, era una tarea que representaba muchos desafíos.

Si bien López Medel habló de un puñado de hierbas útiles para tratar algunas dolencias en el capítulo sobre plantas medicinales: la hierba vellosa que servía para aliviar las almorranas, otra que curaba las llagas y una resina para sacar fríos, este ofrecía poca información que permitiera conocerlas a través de su descripción. Una de las razones con la que pretendió justificar su exigua relación era que en ese momento ya se tenían “extendidos y comunicados estos remedios que aún a lo último de Alemania y a los orientales ha llegado y llegan”.²³⁵ Al final del acápite decidió incluir un catálogo o sumario con una serie de plantas. Curiosamente, sostenía que se valdría de las que a “la memoria se me ofrescieren y ocurrieren”, terminó por remitir a los lectores a otros autores que las habían descrito con más curiosidad, pues eran parte de su “profesión y arte”.²³⁶ En este lugar no solo incluyó hierbas

²³⁴ Monardes, *Dos libros*, ff. 5r-5v.

²³⁵ López Medel, *De los tres elementos*, 145.

²³⁶ López Medel, *De los tres elementos*, 146.

que se ajustaban al principio morfológico que regía su clasificación, sino que introdujo algunos remedios provenientes de árboles, como bálsamos, maderas y frutos. En el capítulo sobre hierbas medicinales empleó varias categorías: raíces medicinales, resinas y licores, maderas con “maravillosos efectos”, y plantas y frutas de árboles para purgar.

López Medel no solo suscribía muchos de los postulados de Monardes: quejarse por la dificultad de acceder al conocimiento de los indígenas y hacer eco a su reclamo respecto a la necesidad de recabar información sobre las medicinas. Además, hizo alusiones que permiten apreciar la influencia que la obra del médico tuvo en su trabajo. Por ejemplo, en el capítulo que dedicó a los árboles sin fruto, advertía a los interesados en profundizar sobre resinas y medicinas de Indias que debían ver “un tratado curioso del Dr. Monardes de Sevilla, a donde copiosamente lo trata”.²³⁷ Es precisamente la referencia a la obra de Monardes una de las razones que permite establecer que el tratado de López Medel fue escrito después de 1565, cuando fueron publicados los *Dos libros* del médico sevillano. Cabe recordar la decisión de López Medel de concentrarse exclusivamente en la estructura. Al parecer, las plantas no eran más que un eslabón de la cadena. De allí que la información que ofrezca sea acotada. En muchas ocasiones solo menciona el nombre de la planta, en lo que él denomina “catálogo” u ofrece una sucinta descripción que no permite profundizar en la apariencia (taxonomía), en el sabor o en los efectos que tenía. Cuestiones que otros autores se habían esforzado en precisar. Al comparar los listados de plantas medicinales que ofrecía en este capítulo con el índice de la obra de Monardes, no deja de sorprender la semejanza que hay entre las plantas medicinales que aparecen en una y otra obra. En la Tabla 1 se detallan las coincidencias entre ambas. Es preciso señalar que López Medel mencionó algunas más en los comentarios que hizo al final del capítulo. Asimismo, que dejó un par de ellas por fuera, lo que puede constatar con el índice de la obra de Monardes (Figura 8).

²³⁷ López Medel, *De los tres elementos*, 172.

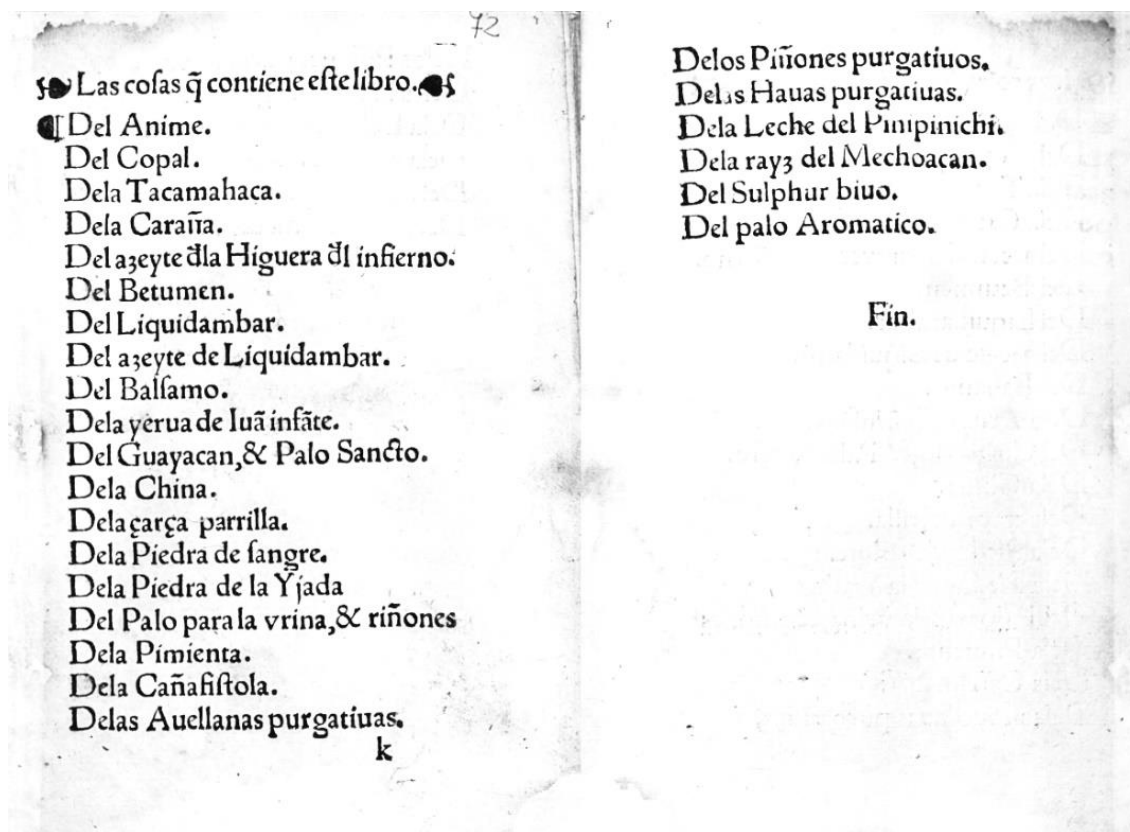
Tabla 1. Plantas medicinales que aparecen en *De los tres elementos* y en *Dos libros*

Tomás López Medel (ca. 1565-1571)		Nicolás Monardes (1565)
Raíces medicinales	Raíz de Mechoacán	X
	Raíz de Puerto Viejo	
Resinas y otros licores	Anime	X
	Tacamahaca	X
	Copal	X
	Betumen*	X
	Liquidámbar	X
	Bálsamo	X
Maderas con maravillosos efectos	Guayacán o palo santo	X
	Palo aromático	X
	Palo de la orina y riñones	X
Plantas y frutas para purgar	Zarzaparrilla	X
	Hierba de Juan Infante	X
	Pimienta de las Indias	X
	Leche de Pinipichini	X
	Avellanas purgativas	X
	Piñones purgativos	X
	Habas purgativas	X
	Sulfur vivo*	X

* No eran plantas. El betumen era una sustancia similar al alquitrán y el sulfur vivo era un elemento que se utilizaba en la elaboración de pólvora.

Fuente: Medel, *De los tres elementos*; Monardes, *Dos libros*.

Figura 8. Índice de la obra *Dos libros* (1565) de Nicolás Monardes



Fuente: Monardes, *Dos libros*, ff. 72r-72v.

Tomás López Medel se tomó la licencia de asignar un nuevo orden. Por ejemplo, Monardes había colocado en el antepenúltimo lugar de su primer libro la descripción de la raíz de Mechoacán. Quizá guiado por la idea de mantener el principio de jerarquía, para ir de lo ínfimo (raíces) a lo superior (árboles y sus frutos), López Medel decidió colocarla en primer lugar, junto con la raíz de Puerto Viejo —la única que no aparece en la obra del médico sevillano—. Por su parte, la hierba de Juan Infante que en la *Historia medicinal* de Monardes aparecía entre el bálsamo y el guayacán, es decir, entre dos árboles, el oidor la agrupó en la última entrada sobre los purgantes. Algo similar ocurrió con la zarzaparrilla y la pimienta. Al final del índice de Monardes aparece el palo aromático que López Medel decidió mover a la entrada sobre maderas, para que apareciera junto al palo santo y al palo de orina y riñones. El médico justificó el haber dejado para el final el sulfur vivo y el palo aromático porque, tras concluir la entrada sobre la raíz de Mechoacán, que era su principal

interés, el boticario Bernaldino de Burgos se los enseñó en su botica. Esto denota que iba añadiendo nuevos capítulos en la medida en la que recibía nuevas noticias. Por su parte, López Medel estaba preocupado por hacer encajar las medicinas que describió Monardes en su estricta clasificación. Aparte del catálogo hizo unos comentarios finales en los que mencionó otras plantas que aparecieron en la primera entrega de la obra del médico: dos géneros de piedras provenientes de México que se usaban para el mal de ijada y para la sangre, así como la cañafístola que, si bien no era originaria de las Indias, proliferaba en Santo Domingo y San Juan. Sobre esta última apuntaba que la que se producía en las islas era mejor que la que traían de la India a través de la ruta Venecia-Génova, debido a que el tiempo de viaje hacía que esta se corrompiera. En contraste, la de las Antillas era “madura y muy sazónada, gruesa, llena, pesada, melosa y fresca, porque en breve tiempo después de cogida llega acá”.²³⁸ Es preciso señalar que, respecto a las que aparecen en la obra de Monardes, omitió la china, la higuera del infierno y la caraña. Quizá excluyó las dos primeras porque no eran plantas originarias del Nuevo Mundo, aunque también hay que anotar que sí incluyó la cañafístola y el azúcar, que tampoco lo eran. La china provenía de las Indias Orientales y eran los portugueses quienes la llevaban a Europa. Monardes aseguraba que Francisco de Mendoza le había mostrado una raíz muy similar que crecía en Nueva España.²³⁹ Por su parte, la caraña era semejante a la tacamahaca, una resina que los indios de Nueva España sacaban de un árbol grande y usaban para curar hinchazones. La caraña la traían del interior de Tierra Firme a través de Cartagena y Nombre de Dios. Monardes aseguraba que esta ayudaba a sanar con mayor presteza, ya que era buena para curar otros tipos de dolencias para las que la tacamahaca no surtía efecto. Es posible que, debido a un descuido, el oidor la dejara por fuera del compendio o quizá esto sea un indicio de que solo consignaba las plantas que conocía, que se trataba de una especie de confirmación de lo que él había visto y había sido consignado, a su vez, en la obra del médico.

²³⁸ López Medel, *De los tres elementos*, 148. Acá nuevamente se puede comprobar que su fuente para escribir este capítulo fue Nicolás Monardes. Uno de los últimos párrafos del acápite que dedicó a la cañafístola son una reproducción literal del que aparece en los *Dos libros*. Por ejemplo, este fragmento es idéntico: “esta nuestra que traen de Sancto Domingo, y Sant Juan, *es madura, gruessa, llena, pesada, melosa y fresca*”. Monardes, *Dos libros*, f. 47v. Cursiva de la autora.

²³⁹ Monardes, *Dos libros*, f. 31r.

En *Historia medicinal* Monardes ofrecía algunas pistas sobre los usos indígenas —la manera en la que indios extraían el aceite del bálsamo, el descubrimiento de la hierba Juan infante, la noticia que “uno de los médicos de aquella tierra” dio sobre el guayacán, el empleo de varios purgantes—, así como sobre la necesidad de recabar más información sobre la naturaleza.²⁴⁰ En *De los tres elementos*, en contraste, la relación con lo local se pierde porque el autor se vale de una obra que ya era conocida y que explicaba, así fuera someramente, cómo se habían encontrado las plantas, los procedimientos y la manera en que debían usarse las medicinas. Esto nos permite comprender cómo circulaba la información y que esta no se movía solamente en un sentido, es decir, que los que viajaban al Nuevo Mundo eran los informantes de oficiales y médicos que permanecían en Europa. De acuerdo con esta premisa, López Medel debía comunicar lo que sabía con el ánimo de nutrir el acervo de nuevas relaciones que el Consejo de Indias pretendía recabar. Contrario a esto, terminó alejándose de la expectativa del Consejo al validar un conocimiento que ya circulaba y de esta manera, dejó en evidencia, al mismo tiempo, la dificultad que existía para recoger esos datos en terreno. En definitiva, la experiencia podía convertirse en un recurso limitado cuando se trataba de descubrir nuevas medicinas, para lo que se requería no solo sortear con el silencio de los indígenas, sino encarar el debate respecto a la idolatría y tener un conocimiento especializado que le permitiese valorar lo que llegaba a su noticia. Por eso el reclamo que elevaba a los españoles, a quienes consideraba descuidados y desinteresados en la materia; así como la queja respecto a la actitud de los indígenas que se resistían a revelar unos secretos tan provechosos para los conquistadores y, por supuesto, para el imperio.

Los indígenas guardaban con celo los secretos sobre las hierbas que usaban para curar. La evangelización implicaba la extirpación de cualquier práctica que fuese considerada idolátrica. En tales circunstancias, la medicina indígena, en cabeza de los chamanes, no encontraba asidero y terminaba siendo el blanco de los clérigos. Andrés Prieto ha mostrado cómo esta clase de conflictos se presentaron en otras regiones y perduraron varios siglos. Los jesuitas en Chile y Paraguay también buscaban convertir a los chamanes para consagrarse no solo como autoridad religiosa sino médica. En esa tarea era fundamental lo que pudiesen

²⁴⁰ Monardes, *Dos libros*, f. 25v.

averiguar respecto a la flora local; empresa que no siempre era posible, precisamente por la reserva de los indios.²⁴¹ Los misioneros limitaron el acceso de las comunidades a las prácticas religiosas y médicas tradicionales. Al tiempo que buscaban recabar datos que les permitieran hacerse con el conocimiento de los indios. No hay que olvidar los procesos de traslación que tenían lugar con el fin de borrar la impronta de la religiosidad nativa, para romper el origen demoníaco que muchas veces se les atribuía, como en el caso de la yerba mate.²⁴² Daniela Bleichmar ha demostrado cómo Monardes utilizaba los marcos de referencia de la medicina clásica para inscribir las plantas de las Indias en un nuevo orden.²⁴³ Fue precisamente Monardes el que recalcó la necesidad de indagar y experimentar con aquellas plantas que los indios vendían en sus mercados.²⁴⁴ Presión que también ejercía el Consejo de Indias. Sin lugar a dudas, en la segunda mitad del siglo XVI existía una tensión infranqueable que hacía difícil aprehender lo que los nativos sabían respecto a la naturaleza. En este momento se hizo evidente la contradicción entre querer conocer y el secreto o veto que se imponía a la información sobre plantas medicinales por estar imbuida de religiosidad nativa.

Es preciso señalar que López Medel no solo culpaba a los indios sino a los españoles. Estaba convencido de que las medicinas, las que hasta ese momento habían logrado conocer, hacían parte de la gran riqueza que el Nuevo Mundo le había legado al Viejo. La imposibilidad de acceder a otras noticias sobre la naturaleza se debía, en gran parte, a la incuria de los conquistadores. La avaricia los cegaba y los hacía dejar a un lado los invaluable bienes que ofrecían las Indias. Más allá de no inquirir por nuevas cosas, eran injustos al no retribuirle a los indios con salud espiritual. Era una actitud de reclamo que asumió en otros escritos, especialmente en los últimos libros *De los tres elementos* en los que hace un juicio entre los dos mundos para averiguar las ventajas que uno y otro habían tenido tras el descubrimiento. El veredicto terminó siendo desfavorable para el imperio español, pues había incumplido la misión de llevar el evangelio, “siendo debda a que muy obligados estamos y derecho que delante de Dios y el Mundo nos pueden muy bien pedir”.²⁴⁵

²⁴¹ Andrés I. Prieto, *Missionary Scientists. Jesuit Science in Spanish South America, 1570-1810* (Nashville: Vanderbilt University Press, 2011) 41.

²⁴² Prieto 80-85.

²⁴³ Bleichmar 98.

²⁴⁴ Monardes, *Dos libros*, f. 57v.

²⁴⁵ López Medel, *De los tres elementos*, 145.

Que el capítulo dedicado exclusivamente a las hierbas medicinales no se sustentara en su experiencia no significa que ignorara por completo la materia. Algunos datos al respecto los consignó en los pasajes que dedicó a los árboles en el último capítulo de las plantas. Por ejemplo, aparecen descripciones sobre el guayacán, el liquidámbar y el bálsamo, los lugares en los que crecían y alguna alusión a algunas de sus características. En esta ocasión, López Medel se presentaba como testigo. Por ejemplo, aseguraba haber visto cuando los indios en Yucatán usaban la madera del guayacán como viga para sus edificaciones. No desperdició la oportunidad para recordar que su principal virtud era curar el mal de bubas. Asimismo, advirtió que el liquidámbar era indicado para curar llagas y heridas frescas, así como dolores y fríos. Los indios sacaban un licor similar al arrope o la melaza de un árbol parecido a aquel del que se extraía el bálsamo de Alejandría que servía para quitar el frío del estómago. Además de reiterar y precisar por qué estos árboles revestían cierta importancia en la medicina del momento, incorporó la sangre de drago, un remedio que no aparecía en la obra que Monardes publicó en 1565. Esto reafirma la sospecha respecto a que el oidor solo tuvo acceso a la primera edición de *Dos libros* en el momento en el que escribió su tratado, pues en su catálogo mencionó la mayoría de las plantas de las que habló el médico —e incluyó el sulfuro vivo y el betumen, que no son plantas—. ²⁴⁶ Igualmente, deja en evidencia que transcribió el índice y lo mencionó a manera de compendio. El médico sevillano habló de la sangre de drago en la segunda parte, publicada seis años después. De manera que se puede afirmar que el oidor no conoció esa segunda edición. Es factible que se deba a que *De los tres elementos* fue escrita antes de la publicación de la misma. Es curioso que López Medel hubiese hablado de esta planta en el libro dedicado a los árboles y no a las medicinas.

La sangre de drago era una resina que se extraía de un árbol que se encontraba en las provincias de Cartagena y Tolú, tan buena como la que ya conocían en el Viejo Mundo. Por

²⁴⁶ El betumen negro era una sustancia similar al alquitrán que se extraía de las orillas del mar de Cuba. Los indios lo usaban para enfermedades frías, mientras los españoles lo empleaban para calafetear los navíos. Monardes, *Dos libros*, f. 15v. El sulfuro vivo se extraía de zonas cercanas a las minas de oro en Quito. Monardes lo asemejaba a un pedazo de oro finísimo y “transparente como un vidrio”. También existía uno proveniente de Nicaragua que era de color pardo ceniciento. Al echarlos al fuego olían a piedra azufre y ambos eran inflamables. El médico sevillano sostenía además que era “la materia principal, de aquella diabolica invencion de la polvora, que tantos males y daños ha sido causa”. Monardes, *Dos libros*, ff. 68v-70r. Para otros usos del azufre, véase Lauren Whitney, “Ancient Uses of Sulfur”. <https://sciencing.com/ancient-uses-sulfur-8454444.html> (05/03/2020).

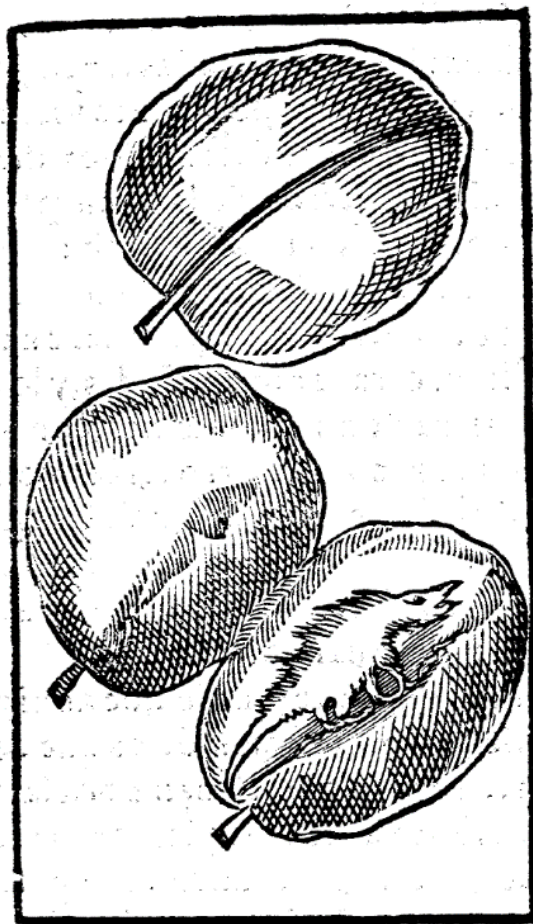
el color rojo de la savia la asemejaban a la sangre. Quienes conocían sus hojas aseguraban en ellas se dibujaba la efigie de pequeños dragones. López Medel atestiguaba haberlos visto. De esta manera terminó validando una creencia popular. Era una de las pocas ocasiones en las que daba credibilidad a la opinión del vulgo que tanto le causaba temor, pues lo consideraba “mal inquisidor y peor conservador de la verdad”.²⁴⁷ Monardes, en la edición de 1571, corroboraba esta versión. Fue el obispo de Cartagena quien le comunicó la existencia de esta planta en el Nuevo Mundo. El prelado había llevado algunas hojas y se las mostró al médico, quien afirmaba que tras abrir la hoja “aparecio un Dragon hecho con tanto artificio, que parecia bivo, el cuello largo, la boca abierta el cerro en erizado, con espinas, la cola larga, y puesto en sus pies: que cierto, no ay nadie que lo vea, que no se admire de ver su figura, hecha con tanto artificio, que parece Marfil” (Figura 9).²⁴⁸ Aprovechó la oportunidad para cuestionar las creencias que en la antigüedad existían en torno a este remedio, que calificó como una serie de “desatinos”. Por ejemplo, algunos pensaban que la resina salía de un dragón degollado; otros, que se trataba de la sangre de un elefante ahogado; también se creía que era el zumo de una hierba llamada draconcio. Al hablar de las propiedades del remedio, que asemejaba a la trementina, sostenía que tenía la virtud de retener el flujo del vientre, de estancar la sangre, de ayudar con las llagas recientes y evitar la caída de los dientes. Concluía esta entrada asegurando de que sembraría la semilla de este árbol con la esperanza de que creciera en España.

²⁴⁷ López Medel, *De los tres elementos*, 22.

²⁴⁸ Monardes, *Primera y segunda y tercera partes*, f. 79r.

Figura 9. La efigie del dragón

EL DRAGON.



Fuente: Monardes, *Primera y segunda*, f. 78v.

Monardes incluyó en la segunda entrega de su obra una descripción sobre el tabaco y la coca. Contrario a lo que había sucedido con aquellos que las conocieron en el Nuevo Mundo, quienes se mostraban renuentes a la hora de hablar de ellas. López Medel, por ejemplo, conocía la coca y el maní.²⁴⁹ No obstante, en su tratado, soslayó cualquier referencia

²⁴⁹ Los indios del pueblo de Mallana en la provincia de los Pastos debían entregar al encomendero Juan de Argüello mil mantas de algodón, mil aves, diez puercos y cuatro carneros de la tierra; a la par de cien pares de alpargatas, treinta jáquimas, entre otras cosas debían incluir cuatro hanegas de maní, diez cargas de coca y diez de ají, así como doce fanegas de sal. López Medel, *Visita de la Gobernación*, 33.

a la primera, ni siquiera aparece en sus catálogos. Asimismo sucedió con el maní, a pesar de que no era una planta alucinógena y, por ende, sospechosa de favorecer la idolatría. Algunos españoles, como Fernández de Oviedo, la consideraban un alimento deleznable, indicado solamente para el paladar de los indios. Cabe señalar que hasta ese momento no existía consenso al respecto.²⁵⁰ Quizá pudo tratarse de un descuido o un fallo de su memoria. Por su parte, hizo alusión en varias ocasiones a la zarzaparrilla, una planta originaria de China. Consignaba que existían variedades similares en Nueva España y Honduras. Es posible que el oidor también la haya conocido durante las visitas que realizó. En el libro de tasaciones de la visita de Popayán se registra como parte de los tributos de la ciudad de Cali. En cualquier caso, llama la atención la despreocupación con la que médico sevillano se refirió a plantas alucinógenas. En definitiva, los aparentes olvidos del oidor delatan que fue extremadamente selectivo con la información que utilizó en su tratado. Solo registró una muestra representativa de lo que incluso él mismo conoció.

Conclusión

El resplandor emanado por el volcán Masaya en Nicaragua no solo servía como faro para los navegantes provenientes del sur, que volvían del Perú o Panamá. López Medel sostenía que su boca estaba llena de un fuego “tan terrible y espantoso que parece un infierno representado en la tierra”.²⁵¹ López Medel se sentía aterrado ante la imponente de aquel lago de fuego. El oidor aseguraba que cuando estaba activo, se podía leer una carta estando a un cuarto de legua de distancia. Estaba preocupado por desmentir que aquello que alimentase el fuego fuese oro o algún otro metal. La razón principal que aducía era que no se había encontrado oro en el resto de la provincia, lo que lo llevó a concluir que era difícil que solo se concentrara en el volcán. Llegó a pensar que estaba compuesto de piedra napta, de la que había hablado San Agustín y Alberto Magno, ya que solo esta podía arder durante siglos. Cuando el cosmógrafo cronista Juan López de Velasco habló sobre la gobernación de

²⁵⁰ Abel A. Alves cita las posturas contrarias que Fernández de Oviedo y Bartolomé de las Casas tenían sobre el consumo de maní. Abel A. Alves, “Of Peanuts and Bread: Images of the Raw and the Refined in the Sixteenth-Century Conquest of New Spain”, *Coded Encounters. Writing, Gender, and Ethnicity in Colonial Latin America*, eds. Francisco Javier Cevallos-Candau y otros (Amherst: University of Massachusetts Press, 1994) 64.

²⁵¹ López Medel, *De los tres elementos*, 122.

Nicaragua hizo referencia a un episodio similar al que mencionó el oidor. Afirmaba que cerca a la ciudad de Granada existía un volcán que algún licor o metal lo hacía arder. Era tan grande y “su resplandor es tanto, que de noche los pueblos comarcanos de dos y tres leguas se alumbran con él y se puede leer una carta”.²⁵² Podría tratarse simplemente de una coincidencia. No es posible asegurar si *De los tres elementos* fue la fuente del dato que consignó el cosmógrafo. Quizá lo había leído en otra parte o se lo había contado otro oficial. Tal vez los que conocían el volcán lo usaban como recurso para impresionar a quienes no lo hubiesen visto. No cabe duda de que el apartado sobre árboles se puede notar la influencia que el tratado de López Medel tuvo en la obra del cosmógrafo, pues aparecen la mayoría de los que recogió en sus capítulos sobre árboles fructíferos y sin fruto.²⁵³

Estos pequeños datos corroboran que López Medel cumplió con la misión que el Consejo de Indias le encomendó. Lo que lo consagró como uno de los informantes que nutrían la red por la que circulaba el conocimiento sobre la naturaleza de las Indias. Su experiencia, en parte, se convirtió en el insumo que ayudó a consolidar el proyecto imperial de recolección de información que culminó con las Relaciones Geográficas y la expedición de Francisco Hernández a Nueva España en la década de 1570. La obra de López Medel se ubica en un momento de transición. Si bien se vale de su experiencia para escribir lo que observó, no fue su iniciativa redactar dicha relación, como había sucedido con otros que describieron la naturaleza como parte de sus preocupaciones individuales. Pero el circuito no solo funcionaba en un sentido, sino que se retroalimentaba. Lejos de partir siempre de situaciones vividas para narrar, se valió de otras obras, tal vez con el ánimo de llenar los vacíos que tenía. Sin duda, Monardes se había convertido en una autoridad ya que su obra era una de las pocas fuentes sobre materia médica que circulaba en aquel momento. Si bien el Consejo de Indias había emprendido iniciativas importantes con el fin de conocer la naturaleza de las Indias, sus resultados quedaron bajo llave durante siglos, por una estricta política del secreto y la reserva.

Esto explica lo sucinto de la información que aparece en *De los tres elementos*. Se trataba de un sumario en el que simplemente listaba las plantas. López Medel echó mano de

²⁵² López de Velasco 323.

²⁵³ López de Velasco 16-17.

una obra que para ese momento estaba adquiriendo reconocimiento. López Medel encontró más expedito recurrir al tratado ajeno que comunicar lo que había visto. Es posible que desconociera la materia médica o que no tuviera mucho que agregar a las plantas que ya eran conocidas y estaban siendo probadas en Europa. Más allá de los detalles, estaba preocupado por compilar los datos que le permitiesen construir una imagen de totalidad del Nuevo Mundo.

Las plantas en general y las medicinas en particular nos demuestran las implicaciones que tenía el carácter oculto de la naturaleza en la construcción de una ciencia secreta. López Medel debía suministrar información confidencial al Consejo de Indias sobre remedios utilizados por los indígenas en las regiones que visitó. No obstante, quizá al ver que su conocimiento al respecto era limitado, decidió suscribir la información contenida en una obra que ya era reconocida. Para ese momento, la *Historia medicinal* de Nicolás Monardes era una de las obras más populares de Europa, al divulgar las noticias sobre las plantas medicinales de Indias.

En este capítulo se analizó la manera en la que la obra del Tomás López Medel terminó convirtiéndose en un inventario de la naturaleza, que permitió evidenciar la importancia de los criterios y los marcos de referencia europeos para clasificar la naturaleza del Nuevo Mundo, como la teoría de los elementos y la gran cadena del ser. En el caso de las plantas, por su parte, deja entrever cómo se tejía la red entre oficiales y médicos a un lado y otro del Atlántico, al tiempo que nos permitió desentrañar la manera como circulaba el conocimiento sobre las plantas medicinales. Igualmente, la importancia que adquirió con el paso del tiempo llenar este vacío, producto del secreto y de los conflictos desatados por la extirpación de la idolatría, que intentó ser llenado con la información derivada de las expediciones. Precisamente por esa razón, la monarquía española hizo explícita su preocupación por recolectar noticias sobre una gran cantidad de hierbas y plantas para curar.

Conclusiones

La repulsión que Gonzalo Fernández de Oviedo sintió por el chocolate y el desprecio con el que se refirió al tabaco hacen difícil explicar por qué estos productos comenzaron a popularizarse en Europa a finales de siglo XVI y, a la vuelta de un par de siglos, terminaron consagrándose como mercancías globales. Para comprender este cambio respecto a los hábitos de los europeos frente a estimulantes, originalmente usados por las sociedades indígenas del Nuevo Mundo, es preciso hacer algunas distinciones entre las obras que describieron la naturaleza de las Indias Occidentales. Lo que permite leer con claridad algunos procesos que se llevaron a cabo en el mediano y largo plazo. En primer lugar, las adaptaciones y apropiaciones de plantas nativas que se llevaron a cabo en el contexto de la sociedad colonial, como consecuencia de la conquista y de las relaciones entre indígenas y europeos. En segundo lugar, la transmisión del conocimiento por parte de quienes vivieron en las Indias a quienes permanecieron en Europa. Por último, el hecho de que algunos alimentos y medicinas de las Indias empezaran a ser consumidos en otras partes del mundo.

En principio, es indispensable establecer ciertas distinciones entre lo que escribieron quienes estuvieron en América y aquello que produjeron quienes permanecieron en la península ibérica. No se puede olvidar que existió una tensión entre unos y otros, en ocasiones, centrada en una disputa respecto a sobre quién recaía la autoridad de lo descrito. En el caso de Fernández de Oviedo esto era fundamental, porque siempre reivindicó su papel como observador. En el de Tomás López Medel, en cambio, se puede ver cómo las redes que facilitaban la circulación de información —particularmente cuando se trataba de medicinas— eran esenciales para llenar los vacíos que se tenían respecto a la materia en ambos lados del Atlántico. Esto permite dar cuenta de los mecanismos empleados en cada caso para la recolección de la información, la elaboración de las descripciones y la circulación del

conocimiento. De ello depende, por ejemplo, el acercamiento a los usos que los indígenas daban a ciertas plantas, así como las maneras en las que los europeos que vivían en las Indias intentaron establecer separaciones a través del consumo para diferenciarse de los indios y los esclavos. Si bien algunas de las plantas de las Indias comenzaron a ser utilizadas en todo el mundo y se convirtieron en bienes globales, la gran mayoría de las que fueron registradas en estas obras no gozaron con la misma suerte.

Las maneras en las que los indios emplearon las plantas no ocupan un lugar central en los tratados de medicina ni en las historias naturales escritas por quienes no estuvieron en el Nuevo Mundo, porque dependían de los datos suministrados por una cadena de informantes, además de que sus preocupaciones giraban en torno a las plantas que tuviesen un potencial económico; de allí que los nativos pasaban a cumplir un papel secundario. Esto obliga a estudiar los tratados e historias naturales mediante un acercamiento distinto, pues sin lugar a duda estaban determinadas por el contexto en el cual surgieron. En consecuencia, al acercarse a obras tan disímiles como la de Fernández de Oviedo y Nicolás Monardes, que surgieron merced a motivaciones, propósitos y momentos distintos, hace que sean difícilmente equiparables. Mientras la primera habla de la experiencia de un oficial real y cronista que vivió durante décadas en las Indias, lo cual le permitió hablar con cierta propiedad sobre algunas plantas en el *Sumario* y en *Historia general y natural*; la segunda da cuenta de la vida de un médico que se convirtió en experto en plantas medicinales del Nuevo Mundo aun sin haber cruzado el Atlántico. Este se valió de un circuito de información cada vez más nutrido que integraba a coleccionistas, boticarios, comerciantes, soldados y clérigos. Por cierto, en la segunda mitad del XVI la figura del médico empezó a tener preeminencia por encima de la de sus informantes. Esto se explica en parte porque tenía la capacidad de experimentar y comprobar los efectos de ciertas sustancias y drogas, razón que lo autorizaba no solo a hablar de ellas sino incluso para promocionarlas. Cabe citar otro ejemplo. Las plantas que describió el comerciante florentino Galeotto Cei durante los 14 años que malvivió en las Indias aparecen en pequeños fragmentos que se encuentran en medio del relato sobre su pesadosa travesía por el Nuevo Mundo. Muchas de ellas fueron incluidas porque eran alimentos que facilitaron su subsistencia: bulbos y raíces que los indios de servicio extraían de la tierra cuando escaseaba el maíz. Por su parte, en la obra de Francisco Hernández,

protomédico de Indias, enviado a Nueva España con la misión de recolectar información sobre las plantas medicinales, los registros sobre estas se cuentan por miles. Al intentar responder a un pedido oficial su viaje estuvo condicionado y tuvo lugar, precisamente, como resultado de una orden real. En consecuencia, asignar sin más a todas ellas la categoría de historias naturales, sin preocuparse por entender sus particularidades, termina entorpeciendo la posibilidad de indagar los procesos que involucran diversas experiencias. Si bien es cierto que la mayoría se valen de la distinción entre lo natural y lo humano, el peso que estas categorías tienen en cada una, así como la estructura que fue empleada para ordenar la exposición es distinta y da cuenta de problemas abismalmente diferentes. No se puede desconocer que dependían del contexto: el lugar, el momento en el que surgieron y, sin duda, de la formación del autor.

Las historias naturales que se basan en observaciones hechas por quienes vivieron en el Nuevo Mundo contienen referencias sobre la manera como los indígenas utilizaban las plantas: la ingesta de raíces, ají, frutos de palmas, tabaco, coca o yopo. Sin duda el más detallado fue el registro sobre los panes de Indias. Desde la siembra del maíz y la yuca, hasta la elaboración del cazabe y las arepas. A través de estas descripciones se comprenden las formas en las que se aplicaron criterios de distinción en el Nuevo Mundo en torno al consumo de los mismos productos. Justamente, los panes de Indias, al convertirse en ingredientes esenciales en la dieta de todos los grupos sociales, obligaron a los españoles que no podían acceder al de trigo a utilizar las formas de preparación de los panes nativos como un criterio de distinción respecto a negros e indígenas. Los primeros los comían frescos y delgados; los segundos, los consumían gruesos y rústicos. Mientras en Europa circulaba información sobre aquellas plantas que tenían un potencial económico, como algunas medicinas o frutas; las descripciones de aquellos que estuvieron en el Nuevo Mundo también se mencionaban las que consideraban desagradables. De allí que no fuese únicamente una preocupación por lo comercial la que impulsara la escritura de estas obras. Los alimentos hablan de la vida cotidiana, de los mantenimientos de soldados y oficiales que participaron en la conquista, así como de los que se convirtieron en el sustento esencial de todos los grupos sociales. Las obras de Gonzalo Fernández de Oviedo, Galeotto Cei y Tomás López Medel parten de la experiencia en el Nuevo Mundo, la que, en la mayor parte de los casos, estaba asociada al

gusto, a la necesidad y los intentos por encajar lo observado en los marcos de referencia conocidos, y a la ambición por clasificar.

Los alimentos se documentaron porque eran los que hacían parte del día a día en las Indias, la descripción se hacía basándose en los sentidos y en marcos de referencia que eran comunes a toda la sociedad europea, independientemente de la formación que tuviese quien se refería a ellos. Además de emplear los efectos que experimentaban tras su consumo, se valieron de las analogías para separar lo que era agradable de lo repulsivo. Para hablar de muchos de los mantenimientos no requerían un conocimiento especializado, a diferencia de lo que sucedía con las medicinas. Por esa razón la información sobre remedios es escasa y suele demostrar la impericia de los autores. Situación que cambió a partir de 1570, momento en el que tuvo lugar un giro hacia la medicina que coincidió con las iniciativas de la monarquía orientadas a recopilar noticias al respecto. El problema de la alimentación estaba circunscrito a un ámbito local. Por un lado, tenía que ver con la cuestión de la supervivencia durante las campañas de conquista, de las posibilidades que ofrecieron los productos nativos a los europeos para avanzar en territorios desconocidos. Por otro, hacen referencia a la vida cotidiana, a los esfuerzos que debieron emprender para adaptarse a un contexto ajeno y, quizá lo más importante, al establecimiento de distinciones entre grupos sociales sujetos a nuevo orden: la sociedad colonial. Aquí intervino el gusto y un interés por marcar los límites entre lo que consumían unos y otros en el intento por establecer nuevas jerarquías. Son descripciones que hablan de tensiones entre la identidad europea, de la adaptación, así como de la construcción de nuevos referentes que les permitían distinguirse de esclavos e indígenas.

Los alucinógenos se encuentran a medio camino, ya que muchos de ellos fueron en principio rechazados para, posteriormente, ser aceptados y utilizados por los europeos. En un primer momento sirvieron para marcar una distancia entre los conquistadores y los indios, basada en criterios religiosos. Eran elementos difícilmente asimilables por los primeros, razón por la cual fueron rechazados de plano o sencillamente silenciados. No se incluían en las descripciones sobre la naturaleza, no hacían parte del orden o la clasificación de las plantas. Esto empezó a cambiar en el transcurso de unas décadas. Productos que en principio fueron repudiados, luego fueron adoptados. Lo que dependía en gran medida de la existencia

de un contexto favorable para su traducción. Para poder consumir plantas como el tabaco, la coca, e incluso bebidas estimulantes (consumidas por los indígenas en contextos rituales, como la chicha o el chocolate), los europeos debieron borrar cualquier rastro de la religiosidad nativa, desacralizarlas y dotarlas nuevos sentidos. En las obras de Fernández de Oviedo y Cei se remarca la distancia que tenían frente a cualquier yerba que produjera una alteración de la consciencia o tuviera un uso sacralizado. Al propiciar el contacto con lo sobrenatural, eran asociadas con la religiosidad nativa y, en consecuencia, con la idolatría. La apropiación de estos productos fue un proceso que tardó algunos años, razón por la cual se queda fuera del ámbito de las obras estudiadas, en las que primaba cierto desdén frente a su consumo y una dura crítica a quienes se atrevían a hacerlo. Toda vez que el problema de la distinción entre grupos no siempre derivaba del gusto o sabor desagradable que podía tener los frutos o raíces de ciertas plantas para los europeos —quienes en ciertos casos podían llegar a consumirlos e incluso a valorarlos—, en este caso se trataba de una resistencia inicial que tenía que ver con los problemáticos vínculos que tenían con lo religioso.

Precisamente, al proceso de traducción y apropiación de algunas de esas plantas narcóticas y bebidas estimulantes contribuyó la medicina. Nicolás Monardes en el caso del tabaco y Juan de Cárdenas en el chocolate. No hay que olvidar que la década de 1560 significó un parteaguas, pues a partir de ese momento el interés por las medicinas comenzó a aumentar y se tomaron medidas para recabar información. El fortalecimiento de las redes de informantes evidencia, a su vez, la consolidación de una experiencia global que giraba en torno a la circulación de noticias sobre purgantes, resinas y demás yerbas para curar provenientes del Nuevo Mundo. Los tratados de medicina describen aquellas plantas que en Europa se deseaban explotar por su potencial económico. Existía una preocupación por conocer nuevos remedios no solo para garantizar la salud del rey y sus súbditos, sino porque se pretendía alcanzar una ventaja comercial con ellos. Algo que no era posible sin las redes, debido a que se requería que la información que se recogiese a nivel local, circulara a través de la correspondencia y del testimonio de aquellos que permanentemente se movían entre la península ibérica y las Indias. Esto implicaba una construcción del conocimiento en varios niveles que dependía de personas con diferentes tipos de formación. En primer lugar, los españoles que lograron acceder a la información sobre las medicinas de los indígenas,

muchas veces a pesar de los esfuerzos por ocultarla que hacían los últimos. En segundo lugar, estaban aquellos que permanecían en Europa y se encargaban de compilar, traducir y publicar estas experiencias sobre la naturaleza. De allí se desprende, por un lado, la popularidad de la que empiezan a gozar los médicos y la producción libresca: la circulación de noticias a través de herbarios y tratados de medicina. Por otro lado, los datos que se recopilaban mediante una red administrativa, la información que gobernadores, alcaldes y demás oficiales recogen para atender al llamado del Consejo de Indias: las Relaciones Geográficas y la expedición de Hernández a Nueva España.

Mientras en las historias medicinales y tratados sobre la materia médica aparecen las plantas que de algunas u otra manera se han aceptado porque se les atribuía un potencial económico o comercial; las historias naturales de las primeras décadas del siglo XVI, en contraste, se centran en la alimentación y cómo, a través del consumo, se intentó establecer ciertos límites entre grupos sociales. En ocasiones hacían referencia también a cosas que llamaron la atención del autor o de las que la parecían desagradables o sencillamente incomprensibles. Razón por la que pudo ser desconcertante, a los ojos autores como Fernández de Oviedo, Cei o López Medel, que un médico recomendara el uso de la coca y el tabaco en algunos tratamientos, tal como hizo el médico sevillano Nicolás Monardes en la segunda entrega de *Historia medicinal*. De acuerdo con sus concepciones, se trataba de yerbas que debían descalificarse como cosas propias de indios y negros.

Las historias naturales de la primera mitad del siglo XVI obedecieron a esfuerzos solitarios. Las descripciones sobre plantas y animales entremezclan la vida del autor con los sentidos y con lo cotidiano. En la mayoría de casos, se referían a aquello que se llevan a la boca para no morir de hambre en medio de campañas desafortunadas y difíciles circunstancias que traía consigo la conquista. Si bien todas ellas tratan asuntos transversales asociados a la apropiación de plantas del Nuevo Mundo, en cada caso destaca algún criterio: la cuestión de la identidad ligada al gusto y al sabor de los alimentos en la obra de Fernández de Oviedo. La situación de precariedad que llevaba al extremo la posibilidad de encontrar afinidades entre lo conocido y lo nuevo, lo que dificultaba discernimiento sobre lo que era apto para el paladar, pues la carestía obligaba a comer incluso aquello que se pensaba indigno, como le ocurrió al comerciante Galeotto Cei. Los límites del conocimiento médico, que

delataron disputas en torno a la religiosidad entre indígenas y conquistadores —un asunto evidente en las tres obras estudiadas— y, por último, la necesidad de asignar un orden a lo observado encarnada por Tomás López Medel al clasificar la naturaleza del Nuevo Mundo mediante la teoría de los elementos.

Fuentes y bibliografía

Fuentes primarias

- “Autos en razón de prohibir a los caciques de Fontibón, Ubaque y otros no hagan fiestas, borracheras y sacrificios de su gentilidad [1563-1569]”. *Relaciones y visitas a los Andes*. Tomo III. Comp. Hermes Tovar Pinzón. Bogotá: Colcultura, 1995.
- Cei, Galeotto. *Viaje y descripción de las Indias, 1539-1553*. Caracas: Fundación Banco Venezolano de Crédito, 1994.
- Covarrubias, Sebastián de. *Primera parte del tesoro de la lengua castellana, o española*. Madrid: Melchor Sánchez, 1674.
- De Otálora, Juan, Diego de Agreda y Gabriel de Limpías Feijó. “Particularidades del Nuevo Reino, 1572, por los oficiales reales de Santa Fe de Bogotá”. *Cespedesia* 45-46 (1983): 113-137.
- De Puerto Alegre, Gaspar, fray. “Nuevo Reyno de Granada”. *No hay caciques ni señores. Relaciones y visitas a los naturales de América, siglo XVI*. Comp. Hermes Tovar Pinzón. Barcelona: Sendai Ediciones, 1988.
- De Villegas, Juan. “El dicho del cristiano que estaba entre los indios que quedaron a cargo del capitán Gasconia, 1533”. *Relaciones y visitas a los Andes*. Toma IV. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2018.
- De Zúñiga, Antonio, fray. “Carta de Fray Antonio de Zuñiga al rey Felipe II. Le habla de varios abusos que había en el reino del Perú, para que los corrigiese”. *Colección de documentos inéditos para la historia de España*. Tomo XXVI. Madrid: Imprenta de la viuda de Calero, 1855.
- “El proceso contra el cacique de Ubaque [1563-1564]”. *Boletín Museo del Oro* 49 (2001): 49-101.
- Fernández de Oviedo, Gonzalo. *Coronica de las Indias. La historia general de las Indias agora nuevamente impressa, corregida y enmendada*. Salamanca: Juan de Junta, 1547.
- _____. *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar océano*. Primera parte. Ed. José Amador de los Ríos. Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia, 1851.
- _____. *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar océano*. Segunda parte. Tomo I. Ed. José Amador de los Ríos. Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia, 1852.

- _____. *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar océano*. Tercera parte. Ed. José Amador de los Ríos. Madrid: Imprenta de la Real Academia de la Historia, 1855.
- _____. *Sumario de la natural hystoria de las Indias*. Toledo: Ramón de Petras, 1526.
- Laguna, Andrés. *Pedacio Dioscorides anazarbeo, Acerca de la materia medicinal y de los venenos mortiferos*. Amberes: en casa de Iuan Latio, 1555.
- López de Velasco, Juan. *Geografía y descripción universal de las Indias*. Madrid: Establecimiento Tipográfico de Fortanet, 1884.
- López Medel, Tomás. *De los tres elementos. Tratado sobre la Naturaleza y el Hombre del Nuevo Mundo*. Madrid: Alianza Editorial, 1990.
- _____. “De los tres elementos, aire, agua y tierra, en que se trata de las cosas que en cada uno dellos acerca de las occidentales Indias naturaleza engendra y produce comunes con las de aca y particulares de aquel mundo”. *Cespedesia* 43-44 (1982): 159-382.
- _____. *Visita de la Gobernación de Popayán. Libro de tributos (1558-1559)*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 1989.
- Martínez de Leache, Miguel. *Discurso farmacéutico sobre los cánones de Mesue*. Comp. María Paula Ronderos Gaitán. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2010.
- Monardes, Nicolás. *Dos libros. El vno trata de todas las cosas que traen de nuestras Indias Occidentales, que siruen al vso de medicina, ... El otro libro, trata de los medicinas marauillosas que son contra todo veneno, la piedra Bezaar, y la yerua escuerçonera. Con la cura de los venenados*. Sevilla: En casa de Sebastian Trugillo, 1565.
- _____. *Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en Medicina*. Sevilla: En casa de Alonso Escrivano, 1574.
- Pérez de Arteaga, Melchor. “Relación del Nuevo Reyno”. *No hay caciques ni señores. Relaciones y visitas a los naturales de América, siglo XVI*. Comp. Hermes Tovar Pinzón. Barcelona: Sendai Ediciones, 1988.
- Ponce, Marianela. Comp. *Juicios de residencia en la provincia de Venezuela*. Vol. 2. Caracas: Academia Nacional de la Historia, 1977-1980.
- Simón, Pedro, fray. *Fray Pedro Simón y su vocabulario de americanismos edición facsimilar de la “Tabla para la inteligencia de algunos vocablos” de las Noticias historiales*. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo, 1986.
- Tovar Pinzón, Hermes. Comp. *Relaciones y visitas a los Andes, s. XVI*. Tomo II Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura / Instituto Colombiano de Cultura Hispánica, 1993.

Bibliografía

- Alves, Abel A. “Of Peanuts and Bread: Images of the Raw and the Refined in the Sixteenth-Century Conquest of New Spain”. *Coded Encounters. Writing, Gender, and Ethnicity in Colonial Latin America*. Eds. Francisco Javier Cevallos-Candau y otros. Amherst: University of Massachussets Press, 1994.

- Ares Queija, Berta. "Estudio preliminar: Tomás López Medel y su defensa del Nuevo Mundo". *De los tres elementos. Tratado sobre la Naturaleza y el Hombre del Nuevo Mundo*. Madrid: Alianza Editorial, 1990.
- _____. *Tomás López Medel. Trayectoria de un clérigo-oidor ante el nuevo mundo*. Guadalajara: Institución Provincial de Cultura "Marqués de Santillana", 1993.
- Barrera, Antonio. "Empire and Knowledge: Reporting from the New World". *Colonial Latin American Review* 15.1 (2006): 39-54.
- _____. "Local Herbs, Global Medicines. Commerce, Knowledge, and Commodities in Spanish America". *Merchants and Marvels. Commerce, Science, and Art in Early Modern Europe*. Eds. Pamela Smith y Paula Findlen. New York: Routledge, 2002.
- Bleichmar, Daniela. "Books, Bodies, and Fields. Sixteenth-Century Transatlantic Encounters with New World *Materia Medica*". *Colonial Botany: Science, Commerce, and Politics in the Early Modern World*. Eds. Londa Schiebinger y Claudia Swan. Philadelphia: University of Pennsylvania Press, 2005.
- _____. *El imperio visible. Expediciones botánicas y cultura visual en la ilustración hispánica*. México: Fondo de Cultura Económica, 2016.
- _____. "The Trajectories of Natural Knowledge in the Spanish Empire (ca. 1550-1650)". *Más allá de la Leyenda Negra: España y la Revolución Científica*. Coords. Víctor Navarro Brótons y William Eamon. Valencia: Universitat de València / Consejo Superior de Investigaciones Científicas, 2007.
- Bracamonte y Sosa, Pedro. "El sagrado balché". *Arqueología Mexicana* 37 (1999): 66-69.
- Bustamante, Jesús. "El conocimiento como necesidad de estado: las encuestas oficiales sobre Nueva España durante el reinado de Carlos V". *Revista de Indias* 218 (2000): 33-55.
- Cañizares-Esguerra, Jorge. "Iberian Colonial Science". *Isis* 96.1 (2005): 64-70.
- Carrillo Castillo, Jesús. "Naming the Difference: The Politics of Naming in Fernández de Oviedo's *Historia general y natural de las Indias*". *Science in Context* 16.4 (2003): 496-497.
- _____. *Naturaleza e imperio. La representación del mundo natural en la Historia general y natural de las Indias de Gonzalo Fernández de Oviedo*. Madrid: Fundación Carolina / Ediciones Doce Calles, 2004.
- Cline, Howard F. "The *Relaciones Geográficas* of the Spanish Indies, 1577-1586". *The Hispanic American Historical Review* 44.3 (1964): 341-374.
- Coello de la Rosa, Alexandre. *De la naturaleza y el Nuevo Mundo: maravilla y exotismo en Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés (1478-1557)*. Madrid: Fundación Universitaria Española, 2002.
- Córdoba Ochoa, Luis Miguel. "Guerra, imperio y violencia en la Audiencia de Santa Fe, Nuevo Reino de Granada, 1580-1620". Tesis de doctorado en Historia, Universidad Pablo de Olavide, 2013.
- Crovetto, Pier Luigi. "La visión del indio de los viajeros italianos por la América del Sur", *La imagen del indio en la Europa moderna*. Coord. Escuela de Estudios Hispano-Americanos. Sevilla: Consejo Superior de Investigaciones Científicas / Fundación Europea de la Ciencia / Escuela de Estudios Hispano-Americanos, 1990.
- Egaña Rojas, Daniel. "Comerse las Indias. La alimentación como clave clasificatoria del Nuevo Mundo en la obra de Fernández de Oviedo". *Anuario de Estudios Americanos* 72.2 (2015): 579-604.

- Evans Schultes, Richard y Albert Hofmann, *Las plantas de los dioses. Orígenes del uso de los alucinógenos*. México: Fondo de Cultura Económica, 2000.
- Fausto, Carlos. "A Blend of Blood and Tobacco: Shamans and Jaguars among the Parakaná of Eastern Amazonia". In *Darkness and Secrecy. The Anthropology of Assault Sorcery and Witchcraft in Amazonia*. Eds. Neil L. Whitehead y Robin Wright. Durham: Duke University Press, 2004.
- Flandrin, Jean-Louis. "Condimentación, cocina y dietética durante los siglos XIV, XV y XVI". *Historia de la alimentación*. Dirs. Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari. Gijón: Trea, 2004.
- _____. "La alimentación campesina en una economía de subsistencia". *Historia de la alimentación*. Dirs. Jean Louis Flandrin y Massimo Montanari. Gijón: Ediciones Trea, 2004.
- Foucault, Michel. *Las palabras y las cosas. Una arqueología de las ciencias humanas*. Buenos Aires: Siglo XXI, 1968.
- Gómez Gómez, Mauricio Alejandro. "Indios contra encomenderos en tierra de frontera. Antioquia a inicios del siglo XVII". *Trashumante. Revista Americana de Historia Social* 3 (2014): 8-26.
- Grieco, Allen J. "Alimentación y clases sociales a fines de la Edad Media y en el Renacimiento". *Historia de la alimentación*. Dirs. Jean Louis Flandrin y Massimo Montanari. Gijón: Ediciones Trea, 2004.
- _____. "The Social Politics of Pre-Linnaean Botanical Classification", *I Tatti Studies: Essays in the Renaissance* 4 (1991): 131-149.
- Grove, Richard. "Indigenous Knowledge and the Significance of South-West India for Portuguese and Dutch Constructions of Tropical Nature". *Modern Asia Studies* 30.1 (1996): 121-143.
- Lovejoy, Arthur O. *La gran cadena del Ser. Historia de una idea*. Barcelona: Icaria Editorial, 1983.
- Lovera, José Rafael. "Alimentación e historia en la Venezuela colonial: el caso de los panes". *Para una historia de América*. Vol. III. Coords. Marcello Carmagnani, Alicia Hernández Chávez y Ruggiero Romano. México: El Colegio de México / Fondo de Cultura Económica, 1999.
- _____. "Infortunios de un comerciante florentino en el siglo XVI. Entre el Viejo y el Nuevo Mundo". *Viaje y descripción de las Indias, 1539-1553*. Caracas: Fundación Banco Venezolano de Crédito, 1994.
- Mancall, Peter C. "Tales Tobacco Told in Sixteenth-Century Europe". *Environmental History* 9.4 (2004): 648-678.
- Mayorga García, Fernando. *La Audiencia de Santafé en los siglos XVI y XVII*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica, 1991.
- Merrim, Stephanie. "'Un mare magno e occulto': Anatomy of Fernandez de Oviedo's *Historia general y natural de las Indias*". *Revista de Estudios Hispánicos* 95 (1984): 101-119.
- Millones Figueroa, Luis. "The Bezoar Stone: A Natural Wonder in the New World". *Hispanófila* 171 (2014): 139-156.
- _____. "The Staff of Life: Wheat and 'Indian Bread' in the New World". *Colonial Latin American Review* 19.2 (2010): 301-322.

- Montanari, Massimo. *El queso con las peras. La historia de un refrán*. Gijón: Ediciones Trea, 2010.
- Munger, Robert S. "Guaicum, the Holy Wood from the New World". *Journal of the History of Medicine and Allied Sciences* 4.2 (1949): 196-229.
- Myers, Kathleen A. "The Representation of New World Phenomena. Visual Epistemology and Gonzalo Fernández de Oviedo's Illustrations". *Early Images of the Americas. Transfer and Invention*. Eds. Jerry M. Williams and Robert E. Lewis. Arizona: The University of Arizona Press, 1993.
- Nieto Olarte, Mauricio. *Las máquinas del imperio y el reino de dios. Reflexiones sobre ciencia, tecnología y religión en el mundo atlántico del siglo XVI*. Bogotá: Ediciones Uniandes, 2013.
- _____. *Remedios para el Imperio. Historia natural y la apropiación del Nuevo Mundo*. Bogotá: Universidad de los Andes, 2019.
- Norton, Marcy. "Tasting Empire: Chocolate and the European Internationalization of Mesoamerican Aesthetics". *The American Historical Review* 111.3 (2006): 660-691.
- Paden, Jeremy. "The Iguana and the Barrel of Mud: Memory, Natural History, and Hermeneutics in Oviedo's *Sumario de la natural historia de las Indias*". *Colonial Latin American Review* 16.2 (2007): 203-226.
- Pardo Tomás, José. *El tesoro natural de América. Colonialismo y ciencia en el siglo XVI*. Madrid: Nivola, 2002.
- Pérez Arbeláez, Enrique. *Plantas útiles de Colombia*. Bogotá: Litografía Arco, 1978.
- Portuondo, María M. *Secret Science. Spanish Cosmography and the New World*. Chicago: The University of Chicago Press, 2009.
- Prieto, Andrés I. *Missionary Scientists. Jesuit Science in Spanish South America, 1570-1810*. Nashville: Vanderbilt University Press, 2011.
- Raj, Kapil. "Thinking Without Scientific Revolution: Global Interactions and the Construction of Knowledge". *Journal of Early Modern History* 21 (2017): 445-458.
- Reichel-Dolmatoff, G. *El chamán y el jaguar. Estudio de las drogas narcóticas entre los indios de Colombia*. México: Siglo XXI, 1975.
- Ronderos, Paula. "Acerca del uso de categorías taxonómicas en la *Historia general y natural de las Indias* de Gonzalo Fernández de Oviedo, o de cómo se explicaba la naturaleza un cronista del siglo XVI". *Tierra Firme: el Darién en el imaginario de los conquistadores*. Eds. Paolo Vignolo y Virgilio Becerra. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia / Instituto Colombiano de Antropología e Historia, 2011.
- Rubiés, Joan-Pau. "Futility in the New World: Narratives of Travel in Sixteenth-Century America". *Voyages and Visions: Towards a Cultural History of Travel*. Eds. Jaś Elsner y Joan Pau Rubiés. London: Reaktion Books, 1999.
- Saldarriaga, Gregorio. *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.
- _____. "Analogical Classifications of Ibero-American Foodstuffs in the Fifteenth and Sixteenth Centuries". Ponencia, Eötvös Loránd de Budapest University, 22 de noviembre de 2016.
- _____. "Comedores de porquerías: control y sanción de la alimentación indígena, desde la óptica española en el Nuevo Reino de Granada (siglos XVI y XVII)". *Revista de Historia Iberoamericana* 2.2 (2009): 16-37.

- _____. "Comer y ser. La alimentación como política de la diferenciación en la América española, siglos XVI y XVII", *Varia Historia* 32.58 (2016): 53-77.
- _____. "Taste and Taxonomy of Native Food in Hispanic America: 1492-1640". *Food, Texts and Cultures in Latin America and Spain*. Eds. Climent-Espino, Rafael and Ana M. Gómez-Bravo. Nashville: Vanderbilt University Press. 2020.
- Salvioni, Amanda. "El desencantamiento del Nuevo Mundo. Viaje de un mercante florentino al país de la pobreza (Galeotto Cei, 1539-1553)". *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana* 30.60 (2004): 167-187.
- Stefano, Luciana de. *Los indigenismos en el Viaje y descripción de las Indias (1539-1553) de Galeotto Cei*. Caracas: Fondo Editorial de Humanidades y Educación / Universidad Central de Venezuela, 2002.
- Stephenson, Marcia. "From Marvelous Antidote to the Poison of Idolatry: The Transatlantic Role of Andean Bezoar Stones during the Late Sixteenth and Early Seventeenth Centuries". *Hispanic American Historical Review* 90.1 (2010): 3-39.
- Truitt, Elly R. "The Virtues of Balm in Late Medieval Literature". *Early Science and Medicine* 14 (2009): 711-736.
- Turner, Daymond. "The Aborted First Printing of the Second Part of Oviedo's *General and Natural History of the Indies*". *Huntington Library Quarterly* 46.2 (1983): 105-125.
- Vos, Paula De. "The Science of Spices: Empiricism and Economic Botany in the Early Spanish Empire". *Journal of World History* 17.4 (2004): 403.
- Whitney, Lauren. "Ancient Uses of Sulfur". <https://sciencing.com/ancient-uses-sulfur-8454444.html> (05/03/2020).
- Wilbert, Johannes. *Metafísica del tabaco entre los indios de Suramérica*. Caracas: Universidad Católica Andrés Bello, 1976.
- Zavala, Silvio. "Nuevas notas sobre el oidor Tomás López". *Cahiers du monde hispanique et luso-brésilien* 35 (1980): 5-10.

Listado de figuras y tabla

Figuras

Figura 1	Trayectorias de Gonzalo Fernández de Oviedo, Galeotto Cei y Tomás López Medel en el Nuevo Mundo	9
Figura 2	Gonzalo Fernández de Oviedo, “Pitahaya”	32
Figura 3	Gonzalo Fernández de Oviedo, “Cirios”	32
Figura 4	Gonzalo Fernández de Oviedo, “Tunas”	32
Figura 5	Gonzalo Fernández de Oviedo, “Goaconax”	47
Figura 6	Gonzalo Fernández de Oviedo, “Perebecenuc”	47
Figura 7	Gonzalo Fernández de Oviedo, “Perorica”	47
Figura 8	Índice de la obra <i>Dos libros</i> (1565) de Nicolás Monardes	111
Figura 9	La efigie del dragón	117

Tabla

Tabla 1	Plantas medicinales que aparecen en <i>De los tres elementos</i> y en <i>Dos libros</i>	110
---------	---	-----