

Por: Juan Pablo Cruz Medina

Magíster en Historia de la Universidad de los Andes e historiador de la Pontificia Universidad Javeriana. Curador de los museos Colonial y Santa Clara.

Palabras clave: alimentación, cultura material, historia colonial, siglo XVII, Santafé de Bogotá, Nuevo Reino de Granada

Key words: food, material culture, colonial history, 17th century, Santafe de Bogota, New Kingdom of Granada

ALIMENTO, MESTIZAJE Y CULTURA

UNA APROXIMACIÓN A LA HISTORIA DE LA ALIMENTACIÓN EN LA SANTAFÉ DEL SIGLO XVII¹

Resumen: Una reflexión acerca de la alimentación en Santafé de Bogotá en el siglo XVII es esbozada, no desde aspectos económicos o identitarios ya trabajados por la historiografía sobre el tema, sino desde la perspectiva de la historia de la vida cotidiana, en la que se incluyen aspectos como la vivienda y la cultura material. Se busca evidenciar no solo qué se comía en la Santafé del siglo XVII, sino también cómo y dónde se hacía, para mostrar la importancia que tuvo el siglo XVII dentro del proceso de transformación de la cultura alimentaria en la ciudad, gestado tras el choque del mundo europeo con la realidad indígena.

Abstract: A reflection on food in Santafé de Bogotá in the 17th century it is outlined, not from economic or identity angles, which have already been worked on by historians, but from the history of everyday life, which includes such aspects as housing and material culture. The aim is to illustrate not only what was eaten in Santafé in the 17th century, but also how and where this was done, in order to show how important the 17th century was in the transformation process of the food culture in the city, which had begun when the European world came face to face with the indigenous reality.

1. Esta investigación, en su fase inicial, fue realizada con el apoyo de Colciencias, mediante su beca “Jóvenes investigadores”, y de la Pontificia Universidad Javeriana.

En la historiografía colonial referente a la ciudad de Santafé de Bogotá se evidencia cierto vacío en relación al tema de la alimentación.

Al revisar la historiografía colonial referente a la ciudad de Santafé de Bogotá se evidencia cierto vacío en relación al tema de la alimentación. Salvo algunas referencias sucintas, este tema no ha sido estudiado a profundidad, más aún en lo tocante al siglo XVII. Sin embargo, cabe resaltar textos como el de Eduardo Ariza y Julián Vargas Lesmes (1990) “El caso de la familia Estrada - Arias”, en el cual se hace una relación de la vida cotidiana al interior de una casa del siglo XVII, analizando, entre otros, temáticas como la de la alimentación². Junto a esta investigación destaca un trabajo mucho más reciente, *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*, obra del historiador antioqueño Gregorio Saldarriaga (2011). Quizá el más completo en relación al tema de la alimentación en la Nueva Granada, centra su atención en la relación entre alimentación e identidad cultural, replanteada para españoles e indígenas a partir del choque entre los dos mundos producido tras la Conquista de América³.

El papel de las dinámicas alimentarias de muiscas y españoles, y su reformulación a partir del contacto de ambas culturas, ha sido leído entonces, en estos estudios, a partir de la perspectiva identitaria o desde la faceta meramente económica. En este último campo, trabajos ya clásicos

2. El texto de Ariza y Vargas se basa en una “lista de mercado” hallada en el Archivo General de la Nación, AGN, a partir de la cual se pudo reconstruir, en cierta medida, la cotidianidad alimentaria de una vivienda de la Santafé del siglo XVII. Este estudio se convierte así en una muy buena fuente para acercarnos a la cotidianidad alimentaria colonial (Ariza y Vargas, 1990).

3. El análisis planteado por Gregorio Saldarriaga en su texto se centra en las diferentes relaciones existentes entre la alimentación y las identidades propias de los dos grupos sociales en conflicto (los indígenas y los españoles). La alimentación es vista entonces, más allá de su mera función fisiológica, como epicentro de identidad. Siguiendo esta línea, a partir del choque se dio vida a una transformación alimentaria que derivó en el quiebre identitario de ambas culturas. La cotidianidad alimentaria de unos y otros chocó, negoció y redefinió nuevas identidades. A partir de esto, mi hipótesis es que dicha redefinición tuvo como crisol el siglo XVII, centuria en la cual se comienza a gestar –realmente– un Nuevo Mundo (véase Saldarriaga, 2011).

La pregunta que da forma a nuestro estudio será entonces ¿cómo se comía en la Santafé del siglo XVII? Aunque pareciese una cuestión sencilla, ese “cómo” nos lleva a preguntarnos por un “qué” y un “dónde” se comía, aspectos que dan forma a lo que podríamos llamar la cotidianidad alimentaria de la Santafé del siglo XVII.

como los de Germán Colmenares han brindado un acercamiento al tema alimentario desde el campo de la producción y el abastecimiento de víveres, en relación a estructuras complejas como la encomienda, la mano de obra esclava o el sistema de tributo indígena (Colmenares, 1997: 385-424 y Colmenares 1999: 31-48)⁴. Frente a todo esto, lo que propongo en el presente texto es una reflexión acerca de la alimentación en la Santafé del siglo XVII, esbozada, no desde aspectos económicos o identitarios, sino desde la perspectiva de la historia de la vida cotidiana, en la que se incluyen aspectos como la vivienda y la cultura material⁵.

Leer la alimentación a partir de este marco conceptual permite examinar –desde otro ángulo– aspectos como el intercambio alimentario entre españoles e indígenas, las normas y la cultura material relacionadas con la alimentación o las dinámicas aunadas a la preparación o ingesta de alimentos. La pregunta que da forma a nuestro estudio será entonces ¿cómo se comía en la Santafé del siglo XVII? Aunque pareciese una cuestión sencilla, ese “cómo” nos lleva a

4. Cabe señalar que algunas de las ideas expuestas por Germán Colmenares en su ya clásica *Historia social y económica de Colombia* (1997 y 1999) en relación a la alimentación han comenzado a ser desvirtuadas o reevaluadas. Gregorio Saldarriaga, por ejemplo, señala que la idea de una producción agrícola fragmentada, en la cual se hace evidente la inexistencia de empresas comerciales que trasladaran productos de una región a otra, es falsa o al menos errónea para el caso del periodo colonial (Saldarriaga, 2011: 90-91). De igual forma, algunas posturas de Colmenares en relación al tributo y la encomienda han comenzado a palidecer gracias al redescubrimiento de fuentes y la apertura de nuevas perspectivas de investigación (Muñoz, 2015).

5. La historia de la vida cotidiana, denominada también como historia de la vida privada, surge en la década de 1980 como una nueva apuesta de investigación histórica, enmarcada dentro de la llamada tercera generación de la escuela historiográfica de Annales. Las investigaciones dirigidas por Michel Perrot y Philippe Aries, compiladas bajo el título *Historia de la vida privada*, se centraron fundamentalmente en dos aspectos: uno, la historia de lo doméstico y la cultura que se le asocia, y otro, las tensiones al interior de la familia y sus relaciones con la sociedad (Borja y Rodríguez, 2011: 9). En el caso del presente artículo, en el primero de estos aspectos definidos por Perrot y Aries: la historia de lo doméstico y la cultura que se le asocia.

preguntarnos por un “qué” y un “dónde” se comía, aspectos que dan forma a lo que podríamos llamar la cotidianidad alimentaria de la Santafé del siglo XVII. El texto presentará entonces, en primer lugar, un análisis de lo que se comía en la Santafé del XVII en relación con el proceso de mestizaje iniciado tras el encuentro de españoles y muiscas. Posteriormente, y partiendo de conocer los alimentos que ingerían los santafereños del XVII, pasaré a evaluar la forma en que comían (las maneras de mesa y la cultura material asociadas a la alimentación), así como los espacios públicos y privados de la ciudad en los que se comía, aspectos que ocuparán las dos partes finales de este artículo.

El análisis de todos estos aspectos me lleva a proponer que, tras el choque efectuado en medio del proceso de conquista, a partir del cual se trastornó la cultura alimentaria tanto de españoles como de indígenas, se gestó una nueva forma de alimentación cuyo génesis se encuentra en el siglo XVII. El incremento de los aranceles para los productos europeos, con las pestes y las carestías que asolaron a la Nueva Granada, convirtieron a la centuria del seiscientos en un punto de no retorno dentro de la configuración de una nueva cotidianidad del alimento, tanto en Santafé como en otras latitudes del Nuevo Reino de Granada⁶.

Para evidenciar esto se utilizarán no solo diferentes estudios centrados en el tema de la alimentación colonial, específicamente aquellos relacionados con el caso santafereño, neogranadino y latinoamericano, sino también documentos pertenecientes al Archivo General de la Nación

6. Aunque para efectos del presente estudio me centraré en el caso de Santafé de Bogotá, es claro que la ruptura alimentaria gestada en el siglo XVII tocó otras zonas de la Nueva Granada. Los incrementos arancelarios, las pestes o la caída de la producción se vivieron tanto en la zona central (Santafé y Tunja), como en Cartagena o Popayán. Esto, sin contar la constante realidad de desabastecimiento y carestía que vivieron ciudades como Santa Marta a lo largo del siglo XVII (véase Saldarriaga, 2011: 86).

y textos de corte arqueológico⁷. Estos últimos, olvidados muchas veces desde la perspectiva historiográfica clásica, se presentan como una de las mejores fuentes para estudiar el tema de la alimentación y la cultura material asociada con este. En todas estas fuentes se hallan, finalmente, las claves para reconstruir, de alguna manera, el contexto alimentario de la Santafé del siglo XVII, así como los productos, las costumbres y los espacios donde dicho contexto cobró vida.

El alimento en la Santafé del XVII: ¿qué se come?

Con el descubrimiento y la posterior conquista de América, no solo llegaron al Nuevo Mundo hombres y armas, sino que también desembarcaron toda una serie de ideas que habrían de reconfigurar el panorama cultural existente en estas tierras hasta el siglo XV. Pero así como llegaron nuevas ideas para hacerse cabida en el mundo indígena, la cultura de los pueblos amerindios forjó, a su vez, importantes cambios en la estructura mental de los españoles⁸. El proceso de mestizaje cultural derivado del choque entre los dos mundos acarreó el intercambio de algunos

7. Bajo esta categoría hago referencia a los diferentes estudios de corte arqueológico realizados en el altiplano cundiboyacense, enfocados tanto en el periodo prehispánico, como en el periodo colonial. A partir de estos análisis se puede reconstruir, en buena medida, la cultura material asociada a las viviendas y su cotidianidad en el llamado periodo de "Contacto" (Broadbent, s.f.) entre los españoles y los indígenas.

8. Aunque dentro de la historiografía que ha trabajado el proceso de la conquista española ha sido un lugar común ver este fenómeno desde una perspectiva unidireccional, es decir desde la de un dominador que somete social y culturalmente a los pueblos indígenas (Tovar, 1997; Mignolo, 2016; Quijano, 2014, entre otros), lo cierto es que la transformación cultural se dio en doble vía. Aunque es innegable que el choque se dio de forma asimétrica, en tanto que las fuerzas de unos y otros eran desiguales, es claro también que el escenario de la Conquista determinó modificaciones irreparables en el entramado cultural de ambas partes. Aunque menos evidentes quizá que en el caso indígena, los españoles –y en general los europeos– también sufrieron cambios en su idioma, su matriz epistemológica y claro, su gastronomía (Cruz, 2017: 27-38).

Para el caso específico de la ciudad de Santafé, la estructura alimentaria prehispánica, al entrar en contacto con los saberes culinarios europeos, dio vida a un proceso cultural dotado de elementos de resistencia y mestizaje.

de los elementos propios de cada sociedad. Un factor tan importante dentro de la vida cotidiana como lo es la alimentación se sitúa, en esta medida, como uno de los puntos que más refleja el choque y la mezcla de culturas provocado por la Conquista⁹.

Para el caso específico de la ciudad de Santafé, la estructura alimentaria prehispánica, al entrar en contacto con los saberes culinarios europeos, dio vida a un proceso cultural dotado de elementos de resistencia y mestizaje. Para definir “resistencia” haré uso de la categoría de “identidad” alimentaria acuñada por Gregorio Saldarriaga en su texto. A partir de esta, la “resistencia” se puede definir como la defensa –frontal o enmascarada– de dicha identidad. Un ejemplo de esto lo podemos encontrar en la defensa del maíz como base de la alimentación por parte de los muiscas en el momento del contacto. Gracias a esto, la chicha, la mazamorra de maíz y el pan producido a partir de este ingrediente americano terminaron reemplazando o supliendo la ausencia de productos europeos¹⁰.

9. En el caso de la influencia gastronómica de América sobre Europa existen, entre muchos, dos buenos ejemplos: la introducción de la papa y el tomate a Europa. Mientras la primera se convirtió en la base del plato típico español (la tortilla española), el segundo fue apropiado por los italianos vía Nápoles, convirtiéndose en uno de los pilares de la gastronomía italiana. Del otro lado, la introducción por parte de los europeos del ganado, los cerdos y el pollo, entre otros productos, dieron forma a una transformación total de la gastronomía prehispánica americana (véase Cruz, 2017: 27-38).

10. En relación al maíz, base de la alimentación prehispánica, vale decir que su fuerza dentro del choque cultural fue tal, que terminó siendo aceptado –quizá a regañadientes– por parte de los españoles a tal punto que con el correr del tiempo –como señala Gregorio Saldarriaga– “el maíz dejó de ser un alimento indígena para convertirse en un alimento indiano” (Saldarriaga, 2011: 225).

La necesidad de alimento profesada por los conquistadores en medio de sus travesías o la constante presencia de indígenas dentro del ámbito urbano, se ubican como factores de quiebre que permitieron el ingreso de platos indígenas y europeos en las mesas de unos y otros.

Por su parte, la categoría de “mestizaje” –ampliamente debatida por la historiografía colonial– definirá en este caso la mezcla a conveniencia de dos formas culturales¹¹. Lo indígena y lo español aparecerán y desaparecerán dependiendo de la necesidad. Como categoría de análisis transportada al contexto de la alimentación, esta definición de “mestizaje” permite observar la negociación –muchas veces ambigua– efectuada en medio de la dialéctica propuesta por los europeos en el proceso de colonización. Los indios comen carne y beben vino dentro de ciertos ámbitos, pero en otros pueden beber chicha y hacer todos los ritos ligados al alimento que eran ya tradicionales para ellos. A partir de esta imprecisión cultural se gesta algo nuevo, una estructura alimentaria dotada de múltiples formas y elementos, en la que se evidencia la fuerte presencia tanto de lo indígena, como de lo español.

Ahora bien, si aplicamos estas categorías y nos centramos en la pregunta de ¿qué se comía en la Santafé del siglo XVII? observamos que la ciudad, en aquel entonces, vivía inmersa dentro de formas alimentarias que, a pesar de situarse en el mismo ámbito urbano, no solo eran disimiles, sino que también se encontraban separadas: los españoles comían sus alimentos mientras los indígenas ingerían los suyos. Sin embargo, en medio del proceso de conquista y tras la fundación de la ciudad, se dieron algunos fenómenos que permitieron el intercambio alimentario. La necesidad de alimento profesada por los conquistadores en medio de sus travesías o la constante presencia de indígenas dentro del ámbito urbano, se ubican como factores de quiebre que permitieron el ingreso de platos indígenas y europeos en las mesas de unos y otros.

11. Cuando digo “a conveniencia” me atengo a la definición acuñada por Joanne Rappaport en su texto *The Disappearing Mestizo* (2014). En este, la autora presenta la categoría mestizo como una afirmación de la ambivalencia propia de la cultura colonial. El mestizaje será así un producto de las necesidades propias de las sociedades inmersas dentro de la estructura colonial.

Para entender este proceso respondiendo a la pregunta de ¿qué se comía en la Santafé del XVII?, se hace necesario entonces acercarse a dos aspectos: uno, el de las relaciones entre la Conquista y la alimentación, y otro, el del mestizaje alimentario producido tras la fundación de la ciudad, en medio del contexto urbano de la naciente Santafé.

Un mundo nuevo: conquista y alimentación

La pluma del almirante Cristóbal Colón dibujó en su diario de a bordo la primera descripción del alimento americano. En medio de un discurso detallado, el navegante dejó ver su sentimiento de perplejidad frente a lo que observaba en América:

Hay árboles de mil maneras y todos de su manera [dan] fruto y todos huelen que es maravilla, que yo estoy el más penado del mundo de no los conocer, porque soy bien cierto que todos son cosa de valía, y de ellos traigo la demuestra, y así mismo de las yerbas (Navarrete, 1922: 42)¹².

En cuanto a los alimentos, el “almirante del mar Océano” señaló también, en una carta dirigida a Luis de Santángel, que en las Indias había “frutos y yerbas” que son maravilla, así como “muy diversas” frente a las existentes en Europa (Navarrete, 1922: 189). No obstante, poco más de un siglo después del relato del navegante, en la ciudad de Santafé aun no eran bien recibidos los alimentos propios de América. En los albores del siglo XVII, los blancos radicados en la ciudad preferían el trigo y la carne propios de su tierra, frente a las turmas (papas),

12. Esto fue anotado el día 21 de octubre de 1492 según el diario del Almirante transcrito por Bartolomé de las Casas (Navarrete, 1922: 42).

Sin embargo, con la fundación de Santafé y el establecimiento en ella de la sociedad blanca proveniente de España, se inició un proceso de adecuación de los frutos europeos al nuevo espacio conquistado. De esta forma comenzaron a llegar a la ciudad el pescado seco, el vino y el aceite de oliva.

las yucas y demás productos indígenas. Al menos desde 1580 se encuentra documentación en la que se hace presente la animadversión de los españoles frente a los alimentos amerindios. Papas, yucas, tomates y maíz eran vistos por los españoles con desconfianza y hasta con asco (Saldarriaga, 2011: 100).

Realmente, los españoles llegados a América solo se vieron abocados a comer el alimento indígena cuando el hambre en medio de las jornadas de conquista reducía las posibilidades de subsistencia, y los movía a probar los alimentos propios de los indígenas. Cuando escaseaba la comida, las huestes conquistadoras ingerían raíces, plantas y todo alimento existente en los poblados que hallaban a su paso. De hecho, en medio de las expediciones de conquista, el alimento llegó a tener un valor superior al mismo oro. Las huestes, en medio de su avance, no podían calcular la distancia que los separaba del siguiente poblado indígena, lo cual podía suponer una carestía de alimentos.

Cuando las provisiones menguaban, los conquistadores –en medio de lo desconocido y sin acceso a poblados– echaban mano de cualquier cosa. Caballos, perros y en el peor de los casos carne humana¹³, servían para curar el hambre de los expedicionarios. La problemática derivaba en el saqueo de los poblados indígenas a los que arribaban los conquistadores,

13. Aunque la ingesta de carne humana en medio de las expediciones de conquista no fue común, sí se presentaron casos aislados de esta práctica. Dentro de la expedición comandada por Jorge Robledo que recorrería los actuales departamentos de Antioquia y Chocó, en medio de una carestía alimentaria, varios hombres de la hueste terminaron ingiriendo carne humana. Aunque la práctica era condenable desde la moral y la cultura propia de los españoles, la necesidad de alimento los llevaba al límite, haciendo que transgredieran sus propios códigos culturales. Véase: “Relación de lo que subcedió al magnífico señor capitán Jorge Robledo”, transcrita por Juan Friede en Saldarriaga (2011: 43).

caseríos configurados como las únicas despensas alimentarias en medio del avance por el territorio (Saldarriaga, 2011: 19-23). Con el tiempo, esta práctica hizo que muchos de los conquistadores se adaptaran a los alimentos indígenas, acostumbrándose a sus sabores y sus formas de preparación (Restrepo, 2005: 8-9).

Sin embargo, con la fundación de Santafé y el establecimiento en ella de la sociedad blanca proveniente de España, se inició un proceso de adecuación de los frutos europeos al nuevo espacio conquistado. De esta forma comenzaron a llegar a la ciudad el pescado seco, el vino y el aceite de oliva. Asimismo, en las expediciones que siguieron a la del fundador, arribaron el trigo y los ganados, que rápidamente se reprodujeron en toda la sabana (Ariza y Vargas, 1990: 169). Con el arribo de la hueste de Sebastián de Belalcázar a la sabana de Bogotá llegaron también los cerdos, a partir de las trescientas cerdas preñadas que traía consigo el conquistador (Saldarriaga, 2011: 281). El clima de la sabana, favorable a la reproducción animal, permitió un rápido crecimiento del número de cerdos y ganados, a tal punto que para 1580 ya se producían en la ciudad jamones curados y cecinas que eran del gusto español (Saldarriaga, 2011: 283-284).

Mientras esto ocurría, algunos de los llamados “cronistas de Indias” enfocaban sus trabajos en el estudio detallado de los alimentos que consumían los indígenas que habitaban la sabana de Bogotá. Textos como el anónimo *Epítome de la Conquista* son en esta medida más que diccionarios. Según esta narración, en la sabana:

las comidas son las de otras partes de Yndias y algunas mas porque el principal mantenimiento es Maíz y Yuca. Sin esto tienen otras dos o tres maneras de plantas que se aprovechan mucho para sus mantenimientos que son unas a manera de turmas de tierra que llaman Yomas y otras a manera de nabos que llaman cubias que echan en sus guisados y les es gran mantenimiento. Sal ay infinita porque se hace allí en la misma tierra de Bogothá de unos pozos salados que ay en aquella tierra adonde se hacen grandes panes de sal y en grande cantidad. (Tovar, s.f.: 133)

Descripciones como esta permitieron que en Europa se dieran a conocer muchos de los productos que se cultivaban en Santafé y los lugares cercanos. Sin embargo, estos textos presentaban afirmaciones que en la mayoría de los casos respondían más a la imaginación del autor que a la realidad. La ficcionalización retórica de la realidad¹⁴, derivaba de la necesidad de explicar –por parte del cronista– el mundo americano a través de su propia perspectiva, es decir, de su horizonte de expectativas. Por esta razón, animales como la iguana o alimentos como la piña, desconocidos en Europa, fueron parangonados a los seres mitológicos y los frutos mágicos descritos en obras antiguas como las de Isidoro de Sevilla o Plinio el Viejo (Acosta, 1998: 63 y ss.). El mundo bajomedieval europeo, en medio de las temporadas de hambre y carestía que cada cierto tiempo asolaban el Viejo Continente, había dado vida a una serie de lugares míticos en los que la abundancia alimentaria era una constante. El país de Jauja, el de Cucaña o la tierra de Piripao¹⁵ son solo algunos ejemplos de tierras donde llovía comida, manaban ríos de leche, miel y vino o simplemente florecían productos sin que la tierra tuviera que ser trabajada (Guglielmi, 1998: 154-155; Saldarriaga, 2011: 32). El descubrimiento de América y las primeras relaciones que de sus frutos se hicieron, convirtieron a estos imaginarios medievales en una realidad. Las simbiosis entre lo mítico y lo narrado en las relaciones de cronistas

14. Autores como Jaime Borja (2002) o Alfonso Mendiola (2003) han demostrado el carácter retórico de las crónicas de conquista. Más allá de reflejar una realidad “científica” en sus escritos, los cronistas construyen una verdad moralizante, dirigida a exaltar al español y barbarizar al indio. La realidad, en este sentido, se apropia desde una estructura epistemológica de raigambre bajomedieval, en la cual lo mítico, lo real y lo moralizante se funden.

15. Muchos de estos lugares míticos extraídos de la cultura bajomedieval cobraron un nuevo protagonismo tras el descubrimiento de América, siendo reciclados no solo por la prosa de los cronistas sino también por el teatro del Siglo de Oro español. Autores como Antonio de Guevara o Alfonso de Valdés en el siglo XVI, y un poco más tarde Miguel de Cervantes, traerían a colación estas referencias en sus obras, en medio de una postura crítica frente a la situación de decadencia social y económica de la España de los siglos XVI y XVII (Gutiérrez, 2016: 329-331).

El ideario de una producción alimentaria americana teñida de magia y fantasía no cambió mucho con el establecimiento de la sociedad española en Santafé, puesto que los recién llegados de la península se mantuvieron –salvo en las épocas de carestía– fieles a sus alimentos, nutriendo de paso los temores y las creencias plasmadas en las crónicas.

como Gonzalo Fernández de Oviedo o José de Acosta¹⁶ terminaron llenando a los productos consumidos por los indígenas americanos de propiedades singulares e inexistentes, alimentadas únicamente por el imaginario quimérico bajomedieval.

El ideario de una producción alimentaria americana teñida de magia y fantasía no cambió mucho con el establecimiento de la sociedad española en Santafé, puesto que los recién llegados de la península se mantuvieron –salvo en las épocas de carestía– fieles a sus alimentos, nutriendo de paso los temores y las creencias plasmadas en las crónicas. Con todo, la presión social de los indígenas establecidos en Santafé o en las encomiendas y pueblos doctrineros cercanos minó la resistencia de los españoles, que poco a poco fueron combinando sus carnes y vinos con las conservas de frutos como la piña y la guayaba. La crónica, en este sentido, se convertía en una fuente de conocimiento sobre lo que se podía ingerir y lo que no¹⁷.

16. Vale la pena señalar aquí como ejemplo la descripción que de la piña hace Gonzalo Fernández de Oviedo en su *Historia general y natural*, reconocida como la primera crónica de las Indias. Según el cronista, en la isla Española hay “unos cardos que cada uno dellos lleva una piña, puesto que parece piña las llaman los cristianos piñas sin lo ser. Esta es una de las más hermosas frutas que yo he visto en todo lo que del mundo he andado. [...] son hermosura de vista, suavidad de olor, gusto de excelente sabor; así que, de cinco sentidos corporales, los tres que se pueden aplicar a las frutas y aun el cuarto, que es el papar, en excelencia participa de estas cuatro cosas” (Fernández de Oviedo, 1851: 280). Descripciones como esta alimentaron el mito de una América hiperproductiva, en la que los alimentos manaban y no se sabía de penurias o carestías

17. Investigaciones como las de Mauricio Nieto han evidenciado el carácter científico que, en cierta medida, tuvieron las crónicas de conquista propias de los siglos XVI y XVII. Más allá de ser simples relatos épicos dirigidos a ennoblecer la gesta conquistadora, en sus páginas también reposan datos y análisis empíricos que evidencian la apropiación de ese Nuevo Mundo que comenzaba a descubrirse. Las crónicas permitieron “describir, nombrar y clasificar lo nuevo” como fórmula de construcción de imperio (Nieto, 2013: 211-246).

Los españoles inmersos en el proceso de conquista tuvieron que adaptarse a los sabores de los productos cultivados por los muiscas. Estos alimentos, aunque desconocidos y en principio aborrecidos por los peninsulares, representaron en muchas ocasiones la única opción de subsistencia.

Por su parte los indígenas siguieron alimentándose con sus productos tradicionales: papa, yuca y maíz, puesto que los españoles establecidos en la ciudad vetaban el consumo de carnes, quesos, leche y pan blanco a los nativos¹⁸.

Para principios del siglo XVII, el panorama alimentario de Santafé era claro: los españoles habían introducido y adaptado sus alimentos con el fin de reproducir lo más fielmente posible la realidad europea, mientras que los indígenas seguían comiendo sus alimentos tradicionales. Pero esto no significa que no se hubieran dado cambios en la realidad alimentaria de unos y otros. La introducción de ganados y nuevos productos cambió radicalmente el paisaje de la Sabana y movió a los indígenas a reconfigurar sus campos de cultivo. Asimismo, la aplicación de la rueda y los animales de tiro como el caballo, los asnos y las vacas en las labores agrícolas generó una modificación total en el trabajo rural de los pueblos prehispánicos (Salas y García, 2005: 258).

18. Las restricciones alimentarias a los nativos se efectuaron de diferentes formas y se basaron casi siempre en las distinciones traídas por los españoles al Nuevo Mundo. En Europa, por ejemplo, el mejor trigo se reservaba para el pan de la clase alta, mientras el pan de las personas más pobres se hacía casi siempre con la misma avena que se le daba a los caballos (Pounds, 1992: 206). En América, los indios solo podían comer pan de maíz o arepas, mientras los blancos comían pan blanco de trigo (Restrepo, 2005: 35). Distinción similar se efectuaba en torno a la carne. Aun en medio de la abundancia ganadera de América, la ración de carne entregada a los indios mitayos, por ejemplo, era siempre inferior a las raciones de maíz o vegetales (Saldarriaga, 2011: 258-259). Prácticas como estas se sumaron al “gusto propio” de los naturales. Acostumbrados al maíz, el pescado y otros alimentos, los indígenas también observaron con recelo los platos de los foráneos. Sus costumbres – “*habitus*”, prácticas distintivas “enclasantes” que generan la pertenencia a un grupo, *sensu* Bourdieu (2012: 130)– operaban como un mecanismo de distinción en términos de rechazo hacia lo desconocido, lo cual les hacía mantener su dieta. Restricción y rechazo dieron forma a un proceso en el que se fueron mezclando resistencia y adaptación; ambos darían vida a “lo nuevo”, una dieta donde se mezcló lo foráneo con lo local.

Los españoles inmersos en el proceso de conquista tuvieron que adaptarse a los sabores de los productos cultivados por los muiscas. Estos alimentos, aunque desconocidos y en principio aborrecidos por los peninsulares, representaron en muchas ocasiones la única opción de subsistencia. La ingesta de alimentos americanos por parte de los españoles forjó el inicio de un proceso de mestizaje que se haría más evidente con el ingreso de los indígenas en el contexto urbano. Esto último daría paso a toda una serie de dinámicas que en últimas se constituirían como la base de la alimentación santafereña de los siglos XVII y XVIII.

Mestizaje alimentario y ciudad

Si con la conquista de la Nueva Granada se había dado forzosamente cierta cercanía entre los españoles y los indígenas, con la fundación de la ciudad esta proximidad se haría mucho más evidente. En los albores del siglo XVII, Santafé se había convertido en un escenario donde cohabitaban formas de vida tanto indígenas como españolas, ligadas mediante relaciones serviles, de alianza o parentesco (Therrien y Jaramillo, 2004: 81). Gracias a esto, el recinto urbano determinó un espacio social variopinto, cuyas diferencias e intercambios culturales se hacían evidentes en aspectos tan cotidianos como es el caso de la alimentación.

El proceso alimentario de la Santafé del siglo XVII estuvo determinado por una estructura de mestizaje en la cual tanto españoles como indígenas aportaron ciertos elementos para levantar las bases de una nueva cultura alimentaria. Vale decir entonces que en el caso de la alimentación no cabe utilizar el concepto de aculturación, acuñado por diversos autores en la narrativa historiográfica de conquista, pues, como señala Monika Therrien, “[aculturación] denota una sumisión del dominado frente al dominador, presentando una única vía de análisis con dos agentes: el del dominador y el del dominado, [donde] el primero transfiere la cultura al sometido, cuyo sistema de cultura finalmente desaparece” (Therrien y Jaramillo, 2004: 32).

Los peninsulares, acostumbrados a la carne de borregos y carneros, tuvieron que adaptarse en América a la carne de vaca.

Por ende, para el caso de Santafé, es preciso utilizar el término intercambio, pues tras el choque no solo cambió la cultura alimentaria de los indígenas: los blancos que habitaban la ciudad también vieron modificada su dieta. Esto último se hace evidente en hechos tan simples como el aumento de la ingesta de carne por parte de los españoles, aspecto que generó una mutación de su dieta cotidiana basada en pan y carbohidratos (Saldarriaga, 2006: 21). Los peninsulares, acostumbrados a la carne de borregos y carneros, tuvieron que adaptarse en América a la carne de vaca. Mientras que el ganado vacuno se adaptó rápidamente al clima americano, no ocurrió lo mismo con el lanar, aspecto que forjó una transformación en la dieta de los europeos que habitaban Santafé (Saldarriaga, 2011: 51).

Esta transformación fue propiciada en gran medida por dos factores: uno, el amplio abanico alimentario de las nuevas tierras, en las cuales proliferaban cerdos, ganados y frutos de todo tipo; dos, el ingreso de los indígenas en el ámbito urbano. En este sentido, factores como el uso de indios encomendados para el servicio doméstico, la *mita urbana* y el progresivo número de indígenas que compraban o recibían en herencia solares de la ciudad, fueron determinantes en la incorporación de la cultura alimentaria prehispánica a las vidas de los blancos asentados en Santafé¹⁹.

En el siglo XVII, muchas de las casas pertenecientes a familias de acaudalados españoles contaban con un amplio servicio doméstico, conformado por indígenas y negros²⁰. Estos eran

19. En el siglo XVII, con el fortalecimiento de la *mita urbana*, no solo se dio un crecimiento más acelerado de la fábrica de la ciudad, sino que también, de la mano de esta, se efectuó un aumento significativo de la población indígena de la ciudad. El alza demográfica de los nativos se convirtió en un catalizador para el proceso de mestizaje y transferencia cultural en la ciudad, aspecto que, entre otras cosas, se vio reflejado en la alimentación (Restrepo, 2005: 44).

20. Se sabe que los primeros negros esclavos que llegaron a Santafé acompañaban a Gonzalo Jiménez de Quesada en la travesía que lo llevó a fundar la ciudad. Así mismo se tiene noticia del ingreso paulatino de negros esclavos a la ciudad de Santafé al menos desde 1550, asociados principalmente a la edificación del paisaje urbano y al servicio personal en las casas españolas (Díaz, 2001: 36-38).

Tortas de maíz o yuca y salsas a base de frutas o raíces propias de América entraron en la mesa Santaferense para acompañar los alimentos foráneos, que a su vez eran cocinados de una forma muy diferente a la acostumbrada en el Viejo Mundo.

vinculados a las labores domésticas, en especial a la cocina, lo que dio paso a una transferencia de saberes entre las culturas culinarias de los muisca, los negros y los españoles (Ariza y Vargas, 1990: 151).

El trabajo doméstico permitió a indígenas y negros entrar en contacto con alimentos para ellos desconocidos como el queso o el vino, los cuales tímidamente empezaban a producirse en la ciudad, o eran traídos por mar desde Europa²¹. Por su parte, los españoles recibieron la influencia muisca y negra, manifestada especialmente en la preparación de los alimentos. A pesar de la supervisión de las labores del hogar por parte de la señora de la casa o del ama de llaves (en la mayoría de los casos indígena o negra), aquellos que trabajaban en la cocina contaban con ciertas libertades que les permitían concebir preparados en los que se unía lo europeo con lo muisca y lo afro. Tortas de maíz o yuca y salsas a base de frutas o raíces propias de América entraron en la mesa santaferense para acompañar los alimentos foráneos, que a su vez eran cocinados de una forma muy diferente a la acostumbrada en el Viejo Mundo²².

21. Desde mediados del siglo XVI se inició la exportación de bienes y alimentos desde España hacia sus colonias. Estos salían principalmente desde Cádiz hacia puertos como Portobelo o Cartagena en el Nuevo Mundo (Therrien *et al.*, 2002: 40). Así mismo, casas comerciales europeas, como la alemana de los Wessler, se dedicaron desde finales del siglo XVI al comercio de artículos como aceite, vino, galletas o pan azucarado, entre Europa y América (Rojas de Perdomo, 1993: 23). Gracias a esto, ciudades como Santafé mantuvieron a lo largo del siglo XVII un constante flujo de alimentos europeos, el cual con el correr del tiempo fue disminuyendo.

22. Sin lugar a dudas, como ha demostrado la etnóloga y africanista mexicana Luz María Martínez, la presencia afro fue fundamental en la introducción de nuevas formas de preparación de alimentos como el plátano y el pescado. En el caso del plátano, procedente de Asia e introducido por los españoles a América, fueron los negros esclavizados quienes supieron sacarle provecho. Salsas, postres y otros preparados cuya base es el plátano, terminaron convertidos, gracias a la presencia africana, en piezas claves del acervo gastronómico del litoral pacífico americano (Martínez, 1995: 153-155).

El papel desempeñado por las mujeres indígenas y negras dentro de la cocina, haciendo las comidas de la casa, alentó el proceso de aculturación alimentaria tanto de los españoles como de los indígenas.

Sumado a esto se encuentran las múltiples posibilidades de interacción entre indígenas, negros y españoles, propiciadas por el hecho de compartir espacios tanto públicos como privados de la ciudad. Un ejemplo de esto es el contacto entre los muiscas o los negros y los niños blancos que quedaban a su cuidado, o más aún, la cercanía entre los pequeños mestizos y sus padres portadores de culturas diferentes. Como señala Cecilia Restrepo, “Los españoles eran ineptos para realizar cualquier oficio casero, además de considerarlo deshonesto, en especial los relacionados con la preparación de los alimentos en la cocina; en este aspecto las mujeres indígena y negra fueron indispensables” (Restrepo, 2005: 104).

El papel desempeñado por las mujeres indígenas y negras dentro de la cocina, haciendo las comidas de la casa, alentó el proceso de aculturación alimentaria tanto de los españoles como de los indígenas. Por su parte, los niños de las empleadas indígenas fueron los primeros en probar los alimentos españoles, incluyéndolos -a pesar de las reticencias de los padres- en su dieta (Restrepo, 2005: 104). Igual ocurría con los niños españoles, quienes al cuidado de las indígenas o negras del servicio adoptaban su cultura alimentaria. La alimentación de los niños fue quizá la más cambiante, ubicándose como puente entre las dos culturas. Los más pequeños consumían las carnes y quesos propios de la tradición europea, a la vez las papas, las guayabas y las piñas de los nativos, o los preparados de los africanos (Salas y García, 2005: 454-456).

Sin duda, en medio de este proceso hubo productos que tuvieron una rápida y mejor acogida en el caso de blancos e indígenas. Los muiscas, por ejemplo, acogieron rápidamente el ajo y la zanahoria como parte de su dieta, mientras tardaron un poco más en asimilar los lácteos y embutidos importados por los europeos. Estos, por su parte, se adaptaron rápidamente a frutos como la guayaba y la piña²³, que fueron bien recibidos en Europa, contrario a lo que ocurrió

23. Elogiada por cronistas como Gonzalo Fernández de Oviedo o José de Acosta, la piña fue quizá el primer fruto americano que encantó a los europeos. Su sabor conquistó rápidamente el paladar de la nobleza es-

con productos como la papa o *iomga* –según la denominación muisca (Cartay, 1991: 69)– que solo fue aceptada en las mesas españolas pasada la primera mitad del siglo XVIII²⁴.

Junto a estos platos, cabe destacar el importante papel jugado por la chicha, bebida fermentada de maíz ampliamente consumida en Santafé no solo a lo largo del siglo XVII, sino también en las centurias posteriores. La chicha fue uno de los pocos productos indígenas que gozó de amplia popularidad entre los españoles desde su llegada a Santafé. Martín Fernández de Enciso sostiene al respecto, en su *Suma de geographia*, de 1517, que los españoles se acostumbraron a consumir chicha como acompañante regular de sus comidas. Por su parte Galeotto Cey, en su *Viaje y descripción de las Indias*, hacia 1539, sostenía que, para reemplazar el vino, los cristianos “después de cocido [el maíz] lo colamos y luego se deja aclarar para beberlo, y para hacer vinagre se guarda más días hasta que se hace más fuerte” (Saldarriaga, 2011: 198). Derivado de este contexto de atracción por la chicha, fueron corrientes a lo largo del siglo XVII los escándalos producidos por las bebezonas de españoles y muisca, asociadas en la mayoría de los casos a mesas de juego y bailes (Fundación Misión Colombia, 1988: 173).

pañola, convirtiéndose en uno de los alimentos predilectos de Carlos V, quien según las crónicas consumía este fruto en grandes cantidades (Cartay, 1991: 83). La guayaba por su parte fue apreciada tempranamente como paliativo frente a diversos males, lo cual le brindó una posición privilegiada en medio de las realidades gustativas y médicas de los europeos (Saldarriaga, 2006: 32)

24. Para los españoles, la papa “era una fruta ‘villana’ por crecer debajo de la tierra”, concepto que se podría extender a la yuca, tubérculo de igual procedencia. Además de esto les parecía insípida, carente de todo atributo que la pudiera hacer comestible, lo cual la relegó de las mesas hasta la segunda mitad del siglo XVIII, cuando se hizo extensivo su uso en Europa (Restrepo, 2005: 16; Maguelonne, 1991: 105).

Como bebida fermentada, la chicha inducía a la unión, ya fuera en medio de los populares saraos o de las mesas de juego habituales en la ciudad.

Pero la chicha, más allá de ser un alimento apreciado por los llegados de Europa, sirvió como puente de unión entre los indígenas, los negros y los españoles. Como bebida fermentada, la chicha inducía a la unión, ya fuera en medio de los populares saraos o de las mesas de juego habituales en la ciudad. Gracias a esto, indígenas y españoles compartían e intercambiaban diferentes experiencias, entre ellas las derivadas de la alimentación. En palabras de Gregorio Saldarriaga,

La chicha era el consumo que vinculaba las sociedades en los trabajos, fiestas y celebraciones; al compartirla en estas situaciones, se fortalecían los vínculos sociales del grupo y se estrechaban los lazos comunitarios de codependencia. Como alimento, la chicha se consumía a lo largo del día, acompañada de otros alimentos, bien fuera en la intimidad del grupo familiar cercano o con compañeros de trabajo. Como celebración, la chicha era bebida en fiestas, en las cuales se cantaba, bailaba, compartía y peleaba. (Saldarriaga, 2011: 114)

La chicha, la piña y las guayabas, entremezcladas con plátanos, así como con carnes y jamones, dieron forma, en el siglo XVII, a una lenta mutación de las preferencias gastronómicas de los santafereños, quienes compondrían una cultura alimentaria local a partir de los elementos propios de lo indígena, lo español y lo afro. Factores como la presencia de indígenas y negros en los espacios públicos y privados de la ciudad –incrementados en el siglo XVII²⁵–, fueron fundamentales para que dicha mutación se gestara en esta centuria, dando paso no solo a la utilización de productos nativos y españoles, sino también a la incorporación de técnicas de preparación propias de los muisca y los negros traídos como esclavos a la ciudad.

25. Para el caso de la presencia de indígenas y su crecimiento en el siglo XVII puede observarse lo anotado por Marta Zambrano Escobar (2008: 100-104), mientras para el caso de los negros esclavos puede consultarse el estudio de Rafael Antonio Díaz (2001: 41-46).

Abastos

Otro de los componentes que dio pie al intercambio de culturas alimentarias fue el sistema de abastos implementado por el estado colonial en Santafé. En las primeras décadas del siglo XVII, la ciudad ya se formaba como centro agrario, hecho que se evidenciaba no solo en las numerosas parcelas de cultivo indígena concentradas principalmente al norte de la ciudad –en la recoleta de San Diego–, sino también en las diferentes dinámicas generadas alrededor del abastecimiento de ganado, frutas y trigo (Díaz, 2001: 28). Todo esto, sumado al establecimiento del mercado público en la Plaza Mayor y a dinámicas como el suministro de leña y agua por medio de la mita urbana, dio vida a formas de intercambio cultural que se manifestaron especialmente en la estructura alimentaria de la ciudad.

Para la Santafé del XVII existían tres formas de abastecimiento. Primero, las huertas ubicadas en las casas, que prodigaban víveres básicos como hortalizas, hierbas y huevos. En segundo lugar estaban los lotes y parcelas suburbanas en poder de indios encomendados, religiosos o la administración local, que servían como apoyo a la economía santafereña al proveer a la ciudad de carne porcina, hortalizas y frutos. Finalmente, muchas viviendas se abastecían de un porcentaje de los alimentos que traía el señor de la casa como producto de sus estancias o haciendas. Este porcentaje incluía carne, trigo en rama o molido, quesos, leche, frutos y hortalizas (Ariza y Vargas, 1990: 164).

Estas formas de abastecimiento generaron una apropiación por parte de los españoles de los productos de origen americano, ya fuera porque se daban en sus haciendas o estancias y en las huertas, o por su comercialización en los mercados locales. Los indígenas, por su parte, como encargados de las labores de cultivo y transporte de alimentos, se vieron abocados a compartir su cultura alimentaria con los nuevos productos. Aun a pesar de las restricciones impuestas por los peninsulares frente al consumo por parte de los muiscas de productos como el trigo o la carne, la permanente cercanía a estos alimentos transformó la cultura alimentaria

de los indígenas, dando vida a procesos de resistencia o intercambio que en última instancia determinaron el nuevo patrón alimentario de los santafereños.

La importación de mercancías provenientes del Viejo Mundo fue otro de los factores que influyó notoriamente en este proceso. En las primeras décadas del siglo XVII se introdujeron a Santafé “arroz, carne salada, bizcocho, garbanzo, habas, lentejas, atún, miel, ajos, alcaparras, almendras, aceitunas, aceite para cocinar, vino, vinagre y queso” (Restrepo, 2005: 104), sin contar otras mercaderías como telas, libros, vajillas, etc. A estos productos se suman todos aquellos traídos por los españoles y adaptados al paisaje santafereño, entre los que se cuentan el ganado vacuno (introducido por Alonso Luis de Lugo en 1543), las gallinas (traídas por el padre Juan Verdejo en 1539) cuyo consumo ya se hacía extensivo en los platos santafereños para principios del siglo XVII (Ariza y Vargas, 1990: 190-192), los marranos (traídos por la hueste de Sebastián de Belalcázar) y el trigo (uno de los primeros cereales europeos cultivados en América), que para el caso de Santafé y Tunja tuvo un excelente nivel de adaptación (Ariza y Vargas, 1990: 169; Restrepo, 2005: 35).

Todos estos productos componían el corpus alimentario de los santafereños en el siglo XVII, y llegaban a las casas gracias a una red de abastecimiento compuesta de varios pasos. En principio eran transportados a lomo de mula o indio desde las diferentes haciendas o estancias, en medio de tortuosos recorridos que podían durar de seis a quince días. Por su parte, aquellos alimentos que llegaban al puerto de Cartagena eran enviados por el río Magdalena hasta Honda, lugar desde el cual eran acarreados por los indígenas hasta Santafé (Peralta, 1988: 101-102).

Cuando llegaban a la ciudad, los productos eran guardados en depósitos por los mercaderes (encargados de los negocios de importación y comercio) o por los dueños de las estancias o haciendas. Dichos alimentos eran negociados con los denominados *tratantes* quienes se encargaban de venderlos a las tiendas o comerciarlos el día de mercado en las plazas dispuestas para tal fin (Ariza y Vargas, 1990: 162).

Para hacernos una idea de la travesía entre Cartagena y Honda, podemos acudir a la minuciosa descripción hecha por Francisco Javier Vergara y Velasco en el siglo XIX. Según la mirada del geógrafo y militar, el viaje -que para entonces no distaba mucho de la travesía colonial- se desarrollaba así: “Pagados en Cartagena los derechos de Aduana y cumplidas las demás formalidades acostumbradas, las mercancías se embarcaban en canoas del porte de cincuenta cargas al *máximo*, y por las lagunas de la Costa embocaban el Canal del Dique hasta Mahates, punto de escala para preparar el viaje de tierra al río Magdalena; de Cartagena a Mahates se gastaban cinco días, el flete de carga, en canoa, valía doce reales, y en Mahates, por bodegaje de la misma, pontazgo y dique, se pagaban dos reales. Obtenidas en Mahates las mulas y arrieros, con demora ordinaria de tres días, se emprendía el camino a Barranca-nueva, el puerto ordinario en el río Magdalena, en la cual jornada se empleaba un día y se pagaban cuatro pesos de flete por carga. En Barranca era necesaria otra demora de cinco días mientras se enviaba a Tenerife —día y medio— por una canoa, se conseguían bogas y se embarcaban los géneros después de que los reconocían los empleados de la Real Hacienda y se pagaba un real por bodegaje. De Barranca, río arriba, hasta Mompós la navegación demandaba cinco días, y el flete de una carga costaba dos pesos. En Mompós era necesario descargar de nuevo y detenerse, por lo menos cinco días, para conseguir champán en qué hacer el viaje a Honda, viaje que, en buenas condiciones, demoraba diez y seis días y gravaba la carga con diez pesos de flete y cuatro pesos siete reales y cuartillo, por bogas, víveres y hospedaje. “Se entendía y aún se entiende por *carga*, la que puede transportar una mula, representada por dos fardos de igual peso, generalmente de 50 kilos cada uno” (Vergara y Velasco, citado en Martínez, 1983: 131-132).

El día de mercado –viernes en el caso de Santafé²⁶– los cosecheros indígenas y los llamados *recatores*²⁷ llegaban al amanecer a la Plaza Mayor, pues les estaba prohibido llegar en la noche. Allí disponían sus tendales de tal forma que la plaza quedaba dividida en cuatro secciones: en un lado se establecían los carniceros, con sus negocios de grasa, manteca y longaniza; en otra parte se encontraban los campesinos con productos como maíz, papa, yuca y flores; en otro costado se disponían las ventas de pavos y gallinas, mientras que una última sección se destinaba a los negocios de ropa y la venta de caballos, mulas y otros animales (Rosillo, s.f.: 12-13).

Por su parte, productos como el pan o la carne eran vendidos en establecimientos exclusivamente destinados para tal fin²⁸. Estos lugares, por expender productos de alto consumo, eran ampliamente regulados por el cabildo de la ciudad, que propendía no solo por un

26. En principio, tras la fundación de Santafé se estipuló como día de mercado el domingo, sin embargo con el correr del tiempo la Iglesia vio inconveniente la realización del mercado el mismo día de la Misa Mayor, razón por la cual se designó como día de mercado el viernes (Fundación Misión Colombia, 1988: 174).

27. Los *recatores* eran revendedores de plaza que compraban a mercaderes y tratantes los artículos que les sobraban después de la venta a tenderos. Estos eran finalmente comercializados en la plaza el día de mercado (Ariza y Vargas, 1990: 162).

28. En el siglo XVII había en Santafé tres puntos en los cuales se vendía carne: la “carnicería central” ubicada en cercanías a la Plaza Mayor, la de Santa Bárbara y la de las Nieves (Saldarriaga, 2011: 87). En cuanto al pan, el primer molino de trigo fue levantado por Pedro Briceño en el siglo XVI y la primera que amasó fue Elvira Gutiérrez, una de las primeras residentes de la recién fundada ciudad. Ya en el siglo XVII el pan –por ser una de las bases de la alimentación– se vendía en algunas casas que contaban con licencia. El pan era pesado y confrontado a partir de tablas que regulaban su precio y su peso, tal como se puede evidenciar en algunos documentos como el de “Autos en razón de la prevención de trigos y harinas para el abasto de esta corte”, fechado en 159 (AGN, Colonia, *Abastos*, t. 14, doc. 1, ff. 1r-22v).

equilibrio en los costos, sino también por evitar fenómenos como el acaparamiento o la carestía. Sin embargo, aun a pesar de la vigilancia ejercida por el cabildo, eran frecuentes las quejas por acaparamiento de trigo, venta ilegal de carne o abusos en los precios del pan. En este sentido es más que dicente el proceso seguido en Santafé a Jerónima de Bohórquez por hallarla en la plaza de San Francisco

vendiendo pan y echando de ver tan a falto del peso que se manda vender, que lo llevó a una tienda y lo pesó y le faltaba a cada real de pan diez onzas, haciendo falta en grande como en pequeño, y en esta razón dio noticia de ella al dicho señor oidor y su majestad mandó se hiciese esta causa (AGN, 1636, Colonia, *Miscelánea*, t. 71, ff. 97r-97v).

Problemas como este fueron generando cambios lentos pero sustanciales en torno a la estructura alimentaria de Santafé. Las carestías de trigo, pan o carne movían a los españoles a alimentarse con el maíz, yuca y otros frutos americanos, mientras los indígenas, en medio de las transacciones en las plazas de mercado o como intermediarios en los procesos de venta de carnes y pan, supieron sacar partido de su posición tomando raciones de estos alimentos para su propio sustento. En efecto, en el proceso seguido a Jerónima de Bohórquez en 1636 se señala que dicha Jerónima le entregaba pan para vender a un indio llamado Juan, quien llevaba a su casa parte de este y allí lo compartía con “Ana india”, su mujer (AGN, 1636, Colonia, *Miscelánea*, t. 71, f. 101r).

Pero estos cambios en las costumbres alimenticias, ya evidentes en las últimas décadas del siglo XVI, solo se radicalizarían en la centuria siguiente. En principio, la centuria del XVII representó para el Nuevo Reino un periodo en el que pestes y carestías se sucedieron unas tras de otras. Entre 1537 y 1633 diferentes epidemias diezmaron a los muiscas, menguando tras de ello las provisiones alimentarias de las nacientes ciudades. Finalmente, la peste de 1633 fue generalizada y tocó a todos los sectores de la sociedad, trastornando procesos de cultivo, producción, abastecimiento y hasta preparación de alimentos (Saldarriaga, 2011: 84).

Como resultado de todo esto, el vino, que a lo largo del siglo XVI y parte del XVII fue actor principal de la mesa santafereña, tuvo que ser reemplazado –dada el alza en su costo– por bebidas locales, especialmente jugos de frutas cultivadas en los alrededores.

Las pestes trajeron consigo carestías y una sensible disminución de la población indígena, lo cual derivó en un aumento casi automático de los tributos. Al haber menos población tributante, el impuesto por indio subió, reforma fiscal que se dio de la mano con una profunda transformación de la política comercial (Saldarriaga, 2011: 84). Los aranceles aplicados desde mediados del siglo XVII a productos como el vino o el aceite de oliva mermaron su importación al territorio neogranadino²⁹. La disminución, aunada a las dificultades que presentaba el transporte de mercancías desde puertos como el de Cartagena hasta Santafé, dio lugar a una modificación más profunda de las dinámicas alimentarias de los santafereños.

Como resultado de todo esto, el vino, que a lo largo del siglo XVI y parte del XVII fue actor principal de la mesa santafereña, tuvo que ser reemplazado –dada el alza en su costo– por bebidas locales, especialmente jugos de frutas cultivadas en los alrededores. Igual caso se da con el aceite de oliva, que comienza a reemplazarse por manteca animal. Por otra parte, un producto abundante en la Santafé del XVI, como lo era el pescado –ampliamente consumido por los españoles–, comienza a desaparecer de ríos como el San Francisco y el San Agustín, lo que elevó sus costos, disminuyendo de paso sus niveles de consumo (Ariza y Vargas, 1990: 210).

Esta nueva relación entre alimentos indígenas y alimentos europeos generó una radicalización del proceso de mestizaje. Así como los europeos se habían apartado de la tradición culinaria medieval a lo largo de los siglos XV y XVI³⁰, se aislaban del mismo modo, en el siglo XVII,

29. A lo largo del siglo XVII los productos que más se exportaron desde Europa hacia América fueron el vino y el aceite, ambos provenientes de los puertos de Sevilla y Cádiz. Sin embargo, el costo arancelario implementado desde mediados del siglo XVII y radicalizado a partir de las reformas económicas implantadas por los Borbones en el siglo XVIII, terminaría enterrando en algunas zonas como la Nueva Granada parte de la cultura alimentaria propia de la península (Cartay, 1991: 222-223).

30. Entre los siglos XIV y XV la cultura alimentaria de la península ibérica tuvo una profunda transformación,

Lo que se comía en la Santafé del siglo XVII no era ni español ni muisca; se comían los frutos aceptados en medio de las tensiones de resistencia e intercambio de dos culturas.

de su propia tradición en medio de la realidad americana. Los procesos de abastecimiento y comercio jugarían en este punto, como se ha señalado, un importante papel y generarían unas nuevas dinámicas de alimentación, en las que muchos de los alimentos preciados por los peninsulares debieron ser reemplazados por los productos criollos.

Se puede afirmar entonces que los sucesos propios del siglo XVII aceleraron en Santafé un proceso de mestizaje que con el correr del tiempo fue ampliando su magnitud, dando paso a claras mutaciones en torno a aquellos productos que consumían por su cultura tanto los españoles como los muisca. Indígenas y peninsulares, ya fuera por gusto, imposición o azar, tuvieron que adoptar alimentos propios del otro, creando, a partir de esta alteridad, una nueva cultura del alimento en la que se re-significaban los procesos histórico-culturales vividos por unos y otros. Lo que se comía en la Santafé del siglo XVII no era ni español ni muisca; se comían los frutos aceptados en medio de las tensiones de resistencia e intercambio de dos culturas.

efectuada en relación tanto a los productos que se consumían, como a las maneras mismas del comer. La miel, por ejemplo, principal edulcorante en la Edad Media, fue sustituida por el azúcar, producto que hizo su aparición a finales de la baja Edad Media proveniente de cercano Oriente (Pounds, 1992: 210). De igual forma, la dieta se apartó de la “herencia culinaria medieval, caracterizada por carnes y vegetales largamente hervidos en forma de guisos y estofados” (Therrien, 2007: 5). En el caso de las maneras, la antigua costumbre de comer dos veces al día fue sustituida, desde finales del siglo XV, por una dinámica basada en tres comidas. La inclusión de una comida fuerte al medio día se popularizaría tardíamente, ya que en principio esta práctica fue privativa de la nobleza (Pounds, 1992: 235).

Las maneras del comer: ¿cómo se come?

Junto a las dinámicas de abastecimiento y producción de alimentos, la estructura alimentaria, como fenómeno cultural, trae insertas una serie de prácticas relacionadas con las *maneras* del comer. Dichas maneras, en el caso de la Santafé del siglo XVII, estuvieron dominadas no solo por el control eclesiástico, sino también por el intercambio de formas culturales efectuado tras el choque de indígenas con españoles. Estos fenómenos determinaron –siguiendo el concepto acuñado por el arqueólogo Ramón Buxó– un panorama de *comensalidad*³¹ propio del contexto santafereño, el cual se manifiesta en dos aspectos: el de las maneras de mesa o las formas del comer y el de la cultura material asociada a dichas maneras.

Las maneras de mesa

La Santafé del siglo XVII era una ciudad “taciturna y religiosa” en la que la vida cotidiana transcurría de forma lenta y solo era movida por las procesiones y festividades religiosas, o por fenómenos mágicos, milagros y apariciones asociadas con la religiosidad de la urbe (Fundación Misión Colombia, 1988: XXVI; Samper, 1938: 166). Dicha religiosidad determinó una sacralización de los espacios y actividades que se desarrollaban en la ciudad, lo cual dotó todo de una carga moralizante que controlaba hasta la más mínima acción de los individuos. En esta medida, el proceso alimentario de la ciudad no escapó al control eclesiástico, y se vio

En esta medida, el proceso alimentario de la ciudad no escapó al control eclesiástico, y se vio ampliamente vigilado no solo en lo tocante a los productos que se consumían, sino también en relación a la cantidad y las formas en que estos se ingerían.

31. La *comensalidad* ha sido definida como el conjunto de principios que rigen las disposiciones relacionadas con el acto de comer, es decir todos aquellos fenómenos que de una u otra manera afectan o encauzan la acción de comer, tales como las maneras de mesa, los posibles rituales o actividades que se desarrollan en torno al comer, etc. (Buxó, 2009 y 2010).

ampliamente vigilado no solo en lo tocante a los productos que se consumían, sino también en relación a la cantidad y las formas en que estos se ingerían. Sin lugar a dudas, este proceso de control se vio incrementado con la Contrarreforma católica, a tal punto que el Concilio de Trento (1545) estipulaba días y meses de ayuno, así como unas normas básicas del comer cristiano (Maguelonne, 1991: 25; Olivas, 1996: 24).

Como señala Cecilia Restrepo en referencia a las normas religiosas imperantes en el siglo XVII:

La mesa del cristiano tiene presentes a la religión, la caridad y la penitencia; cada comida debe empezar y terminar con una oración. Se trata de comer santamente, “no se come más de lo necesario ni se bebe más de lo que conviene a la honestidad”. (Restrepo, 2005: 69)

Normas de este tipo, sumadas a preceptos como los de la templanza, la sobriedad y la pureza al comer, fueron traídas por el catolicismo europeo y divulgadas mediante la liturgia y los textos de carácter religioso que circulaban en la ciudad³². Esto dio paso a una estructura alimentaria en la cual el consumo de alimentos como la carne o el chocolate era regulado y en algunos días o meses, prohibido; mientras que se imponían toda una serie de disposiciones corporales en torno a la mesa, conducta que debía reflejar la actitud de todo buen cristiano (Restrepo, 2005: 69-70).

32. Entre estos textos vale la pena reseñar la obra del Jesuita Pedro Mercado titulada *El cristiano virtuoso o los compendios de sermones escritos por el padre portugués Antonio Vieira, textos en los cuales se brindan algunas enseñanzas morales en torno al tema de la alimentación*. En relación a la normativa eclesiástica dirigida al control del cuerpo en la Nueva Granada, ver lo planteado por Jaime Borja (2009, 152-177).

Dentro de los principios que normaban el acto de comer en la ciudad se encuentra por ejemplo el hecho de tomar alimentos tres veces al día.

No obstante, como bien ha señalado Michel de Certeau, más allá de las estructuras de poder, vigilancia o control, se encuentran todas aquellas prácticas que se filtran por los intersticios que deja abierta la estructura de poder y van a contracorriente del mismo. Dichas prácticas se constituyen como la base de “lo cotidiano”, en tanto que sobre ellas descansa el sentir de la sociedad (Certeau, 2007: XLIV-XLV). En el caso de la alimentación propia de la Santafé del siglo XVII, comportamientos como las borracheras con chicha, la ingesta excesiva de alimentos por parte de algunos sectores de la sociedad y el irrespeto a las normas eclesiásticas en relación al consumo de alimentos, son solo algunas de estas prácticas.

La reglamentación eclesiástica y el conjunto de actuaciones que la contravenían se sumaron a todas aquellas normas o formas culturales que se relacionaban con la alimentación y que fueron traídas por los españoles a la ciudad. La sumatoria de todos estos factores dio como resultado la comensalidad propia de Santafé de Bogotá. Dentro de los principios que normaban el acto de comer en la ciudad se encuentra por ejemplo el hecho de tomar alimentos tres veces al día, aspecto que aunque no era del todo común en la península, fue introducido en América, pues para el siglo XVII ya se hacía evidente en Santafé la distribución alimentaria tripartita: un pequeño refrigerio en la mañana, el almuerzo a medio día y la cena (la comida más importante), que en algunos casos se retrasaba hasta muy tarde en la noche (Pounds, 1992: 279).

El reposo después de las comidas fue también introducido por los españoles, pues no se tiene noticia alguna de esta práctica dentro del entorno alimentario de los muiscas o los demás grupos indígenas del altiplano (Patiño, 1990: 10). Aunado a esto, los peninsulares trajeron consigo una serie de maneras de mesa que, aunque a ojos del lector actual pueden parecer chocantes, eran la norma de cortesía extendida en la Europa del XVII. Dichas pautas, contenidas en manuales de extensa difusión, como los escritos por Erasmo de Rotterdam, señalaban la forma en que se debían comportar las personas en el momento de comer. De estos manuales de comportamiento cabe destacar sentencias como: “el que carraspea cuando va a comer y se suena la nariz con el mantel hace cosas que no están bien” o “quien resopla como una foca

El reposo después de las comidas fue también introducido por los españoles, pues no se tiene noticia alguna de esta práctica dentro del entorno alimentario de los muiscas o los demás grupos indígenas del altiplano.

cuando come, como hacen muchos, y quien chasquea la lengua como el badajo de una campana, no ha tenido ninguna educación” y por último “si no hay servilleta, no hay que secarse las manos en el vestido, es mejor dejarlas secarse solas” (Elías, 1994: 109-111).

Como ha demostrado Norbert Elías en su ya clásico *Proceso de la civilización* (1994), el refinamiento de los modales, es decir la “civilización de las actitudes humanas”, llevó a la sociedad europea por un largo camino. Los modales que hoy vemos como cotidianos –comer con cubiertos, sentarnos en una mesa, ingerir comida sin producir sonido alguno– son realmente recientes, y hacen parte del catálogo de actitudes propias del mundo contemporáneo. En los siglos XVI y XVII, y aún en el siglo XVIII, actitudes como la ingesta de alimentos con la mano, el servicio basado en un solo plato o “fuente” del cual todos comían, o la eliminación de excrecencias en el mismo lugar donde se ingería el alimento, eran comunes³³. Hábitos como estos fueron traídos por los españoles a tierras americanas e implantados como regla en ciudades como Santafé³⁴.

Así, la cultura alimentaria traída por los españoles a América se situó como una ruptura frente a la cotidianidad propia de los pueblos prehispánicos. Prácticas, controles religiosos y maneras

33. Cabe mencionar aquí que principios como el pudor o el asco son construcciones propias de la modernidad tardía. Ambos, pudor y asco, surgen a partir de las transformaciones sociales que se gestaron entre los siglos XVIII y XIX. Antes de estas centurias, aspectos como el mal olor, el pudor o el asco frente a las excrecencias son inexistentes. Debido a esto no es raro ver que en el siglo XVII se come y se excreta en el mismo lugar, o más aún, observar que las personas hagan sus necesidades en cualquier parte de la casa, para luego lanzarlas al exterior o enterrarlas en los patios (Laporte, 1998).

34. Cabe aclarar que muchas de las maneras de mesa difundidas en textos como los de Erasmo se hallaban dirigidas a las clases altas; en ciudades como Santafé las maneras de mesa eran muy básicas, especialmente entre las clases inferiores, aunque es posible que los más pudientes de la ciudad mantuvieran ciertos refinamientos en torno al acto de comer.

Prácticas, controles religiosos y maneras de mesa introducidas por los europeos generaron un profundo cambio en la cultura de los indígenas asentados en la meseta que habría de ocupar la ciudad de Santafé.

de mesa introducidas por los europeos generaron un profundo cambio en la cultura de los indígenas asentados en la meseta que habría de ocupar la ciudad de Santafé. Como señala Patiño, la mayoría de los pueblos indígenas comían en el suelo y sin horarios, pero manteniendo ciertas formas rituales en relación al consumo de alimentos (Patiño, 1990: 65), condición muy diferente a la que se vivía en Europa.

Los muiscas, contrario a lo común en el Viejo Mundo, planteaban una relación de corte ritual con la alimentación. La ingesta de chicha, maíz o un simple pescado se acompañaba de ceremoniales dirigidos a fortalecer la abundancia y las labores relacionadas con el cultivo o la consecución de alimentos. Con la llegada de los españoles, estas prácticas cambiaron o simplemente fueron erradicadas³⁵, lo cual significó un trastorno en la cotidianidad indígena (Saldarriaga, 2011: 48). Los europeos trasladaron su cultura al mundo amerindio en medio de un largo proceso a partir del cual se buscaba que los indios vivieran “a la española”³⁶. Seguir las maneras de mesa imperantes en Europa y degustar los alimentos tal como los españoles lo hacían se convirtió entonces casi que en un imperativo para los nativos.

35. En la erradicación de este tipo de prácticas jugó un importante papel el proceso evangelizador desarrollado en América. La llamada “conquista espiritual” tuvo dos frentes: por un lado se extendió la palabra evangélica y por otro se extirpó la idolatría. Conductas como los rituales relacionados con el acto de comer fueron señalados de heréticos y como tales fueron duramente perseguidos (Saldarriaga, 2011: 148).

36. Uno de los pilares del proceso de colonización y cristianización en el Nuevo Mundo fue la construcción de la llamada “vida en policía”. Este concepto se centra en los modos y actitudes propias de los cristianos que debían regir la sociedad. Vivir en policía significaba entonces vivir según la norma traída por los españoles, representados en su Iglesia y su monarca (Marín, 2008: 84-87).



Fig. 1. Fragmentos de mortero y vasijas subglobulares del estilo vidriado europeo. Tomado de Therrien *et al.* (2002: 106)

En medio de este proceso, el siglo XVII se situó también como un punto de no retorno. El asentamiento definitivo de los peninsulares en el antiguo territorio muisca permitió dar forma –aunque no de manera fácil– al *status quo* dentro de la ciudad. Aunque la conquista y las luchas contra los indígenas se mantendrían hasta bien entrado el siglo XVII, las ciudades permitieron solidificar la coexistencia, dando vida, a partir de ello, a una nueva cultura. En Santafé la *comensalidad* dominante fue la europea, aunque más allá de las normas y controles, españoles e indígenas también bebieron y comieron tal como se hacía en el mundo prehispánico. La norma no fue siempre respetada, ni por indígenas, ni por españoles, y en medio de la transgresión se terminaron gestando patrones que respondieron a la suma de las dos culturas en conflicto.

La cultura material

Las prácticas alimentarias constituyen un sistema cultural en el cual no solo el alimento juega un papel trascendental; también actores como los utensilios de mesa o la manera en que se sirve la comida adquieren un rol protagónico dentro del esquema cultural de la alimentación. Evaluar las concepciones gestadas en torno a la cultura material es entonces clave para una historia de la alimentación. En los objetos relacionados con el comer propio de los santafereños del siglo XVII se manifestaron procesos de intercambio y resistencia indígena: en el menaje cotidiano relacionado con la alimentación permanecía lo prehispánico dentro del contexto español.

A lo largo del siglo XVII, los santafereños utilizaron comúnmente en sus utensilios para comer los tipos cerámicos locales “elaborados bajo los parámetros de la tradición nativa artesanal de los muisca” (Ome, 2006: 53), lo que dio vía a la aceptación, por parte de los peninsulares, de formas y materiales propios de los indígenas. Los españoles solo introdujeron tras su llegada utensilios de cocina fabricados en cobre y peltre, así como las pocas piezas en cerámica o porcelana que sobrevivían a los tortuosos viajes (Restrepo, 2005: 106) (**figura 1**). En aquel entonces, la importación de objetos cerámicos procedentes de Europa era mínima y casi siempre quedaba



Fig. 2. Tibor. Porcelana torneada y moldeada de autor anónimo chino del siglo XVII. Colección del Museo Colonial, Ministerio de Cultura, Bogotá.

en manos de aquellos que habitaban ciudades costeras como Cartagena o Santa Marta. Dada la fragilidad de estos objetos, muy pocos llegaban a Santafé y los que alcanzaban la ciudad eran comercializados a precios muy elevados, haciendo que su círculo de compradores fuera bastante reducido (Therrien *et al.*, 2002: 15).

La reducción del porcentaje de objetos cerámicos importados desde Europa generó en los españoles la necesidad de reproducir su cultura material en las nuevas tierras, lo que motivó la introducción de técnicas que a partir de materiales locales pudieran simular los acabados a los que se hallaban acostumbrados los españoles. Dentro de estas técnicas cabe resaltar la del vidriado con óxidos de plomo, lo cual le brindaba al material una capa brillante similar al vidrio. Con esta técnica, desde los primeros años del XVII se produjeron en Santafé objetos como bandejas, lebrillos, platos, tazas y cuencos que hacían parte del menaje propio de las viviendas (Therrien *et al.*, 2002: 71).

Por otra parte, en el siglo XVII se usaba la cuchara y no el tenedor (su uso solo se haría extensivo en la segunda mitad del siglo XVIII), mientras que el cuchillo era casi siempre el mismo que hacía parte de la vestimenta de los caballeros de la época (Elías, 1994: 165-213). Junto a estos elementos, siguiendo los registros del fondo de Testamentarias del Archivo General de la Nación, también se encuentran jarros, cucharas, ollas y copas elaboradas en cerámica – como los procedentes de Asia: platos, tibores y jarros– (**figura 2**) o en plata para el caso de los más acaudalados. El alto costo derivado de la importación de objetos cerámicos, sumado a la fragilidad de dichos objetos, hacían que su acceso quedara restringido a la élite. El testamento de Inés de Olalla, levantado en diciembre de 1672, es más que dicente: en él solo se citan “dos totumas, quatro múcuras grandes, dos botijas y dos moyas”, así como cucharones y otros objetos de madera (AGN, Colonia, *Testamentarias Cundinamarca*, t. 35, f. 1036r).

Testamentos como el de María Eugenia de los Ángeles y Alfonso reflejan otra realidad. Según este documento fechado en Santafé en 1665, la señora contaba con:

un perol de dos botijas [tasado] en setenta patacones, otro perolito mediano en veinte pesos, tres almireces uno chico y dos grandes con sus manos en quarenta peso, un cucharón de fierro, cuatro platos de la china en diez y seis pesos, una escudilla de la china en quatro pesos, otra escudilla pequeña en dos pesos, una almofía grande de Talavera en seis pesos, un frasco grande de arco burilado en ocho pesos, tres cucharas de plata que pesan tres onzas, una basinilla de plata que peso quatro marcos y dos onzas a ocho pesos el marco, una olla de plata de dos marcos a ocho pesos cada uno (AGN, Colonia, *Testamentarias Cundinamarca*, t. 17, ff. 939r-942v).

Elementos como estos eran escasos en la ciudad y solo pertenecían a las familias más pudientes. De hecho, la señora Alfonso debía contar con un buen capital pues en su testamento también se citan varias estancias de pan y ganado ubicadas en la Sabana (AGN, Colonia, *Testamentarias Cundinamarca*, t. 17, f. 938v). Aun así, las personas más acaudaladas no podían cubrir todo el menaje con objetos de plata o cerámica foránea, lo que obligaba a utilizar tipos cerámicos propios, así como objetos en madera y materiales propios de la cultura amerindia. El uso obligado de un menaje mixto en el que se combinaba lo importado con lo indígena, aparte de generar un intercambio cultural, dio cabida a fuertes procesos de resistencia por parte de los muisca asentados en la ciudad.

Dicha resistencia se hace evidente en el uso de materiales como la cerámica de pasta Guatavita Desgrasante Tiestos (GDT), relacionada en tiempos prehispánicos con actividades rituales de los indígenas, y utilizada a lo largo del siglo XVII tanto en las dinámicas alimentarias de españoles e indígenas (múcuras, ollas, copas, platos, jarras, cuencos), como en el campo



Fig. 3. Fragmentos de cazuela, jarra y olla del tipo Guatavita Desgrasante Tiestos y Desgrasante Arrastrado Fino utilizados en el ámbito doméstico del altiplano cundiboyacense (Therrien *et al.*, 2002: 81).

ceremonial de los muisca radicados en la urbe (Ome, 2006: 6). El uso de este tipo de elementos (**figura 3**), europeizados en ocasiones a través del vidriado, permitió que la cultura material indígena resistiera la invasión española, ligando de paso una estructura alimentaria ya mestiza con la materialidad nativa³⁷.

El indígena, al introducir materiales y elementos decorativos propios de su cultura junto a las formas requeridas por los españoles, expresaba su resistencia a la dominación. De esta forma, mediante su cultura material, los muisca pudieron hacer perdurar sus tradiciones a partir de su inclusión clandestina en el sistema, no solo material, sino alimentario propio de los españoles.

Los lugares del comer: ¿dónde se come?

Las prácticas alimentarias, tomadas como una manifestación cultural, no solo se encuentran asociadas a unos productos o una cultura material, sino también a unos espacios que conforman el ámbito dentro del cual se efectúa el acto de comer. Para el caso de Santafé, estos espacios se encontraban en las viviendas –donde se cocinaba y comía– o en las plazas y calles, donde, asociada al mercado o al expendio de chicha, se hallaba la venta de comida.

³⁷. La pervivencia de materiales utilizados por los muisca dentro de la cotidianidad santafereña ha sido probada para los siglos XVII y XVIII a partir de los diferentes estudios arqueológicos realizados en la ciudad. Los análisis realizados en diferentes viviendas del casco histórico de Bogotá han permitido confirmar que tipos cerámicos y formas de decorado muisca hicieron parte de la cotidianidad santafereña a lo largo del periodo colonial (Fundación Erigaie, 2010; García, 2007; Ome, 2007).

Los espacios donde se ingerían alimentos determinaban, dentro del ámbito social de la Santafé del XVII, procesos de separación o unión social, así como fenómenos de intercambio o resistencia entre los indígenas y españoles que habitaban la ciudad. Dichos espacios se podrían dividir en dos: los públicos y los privados.

El espacio público

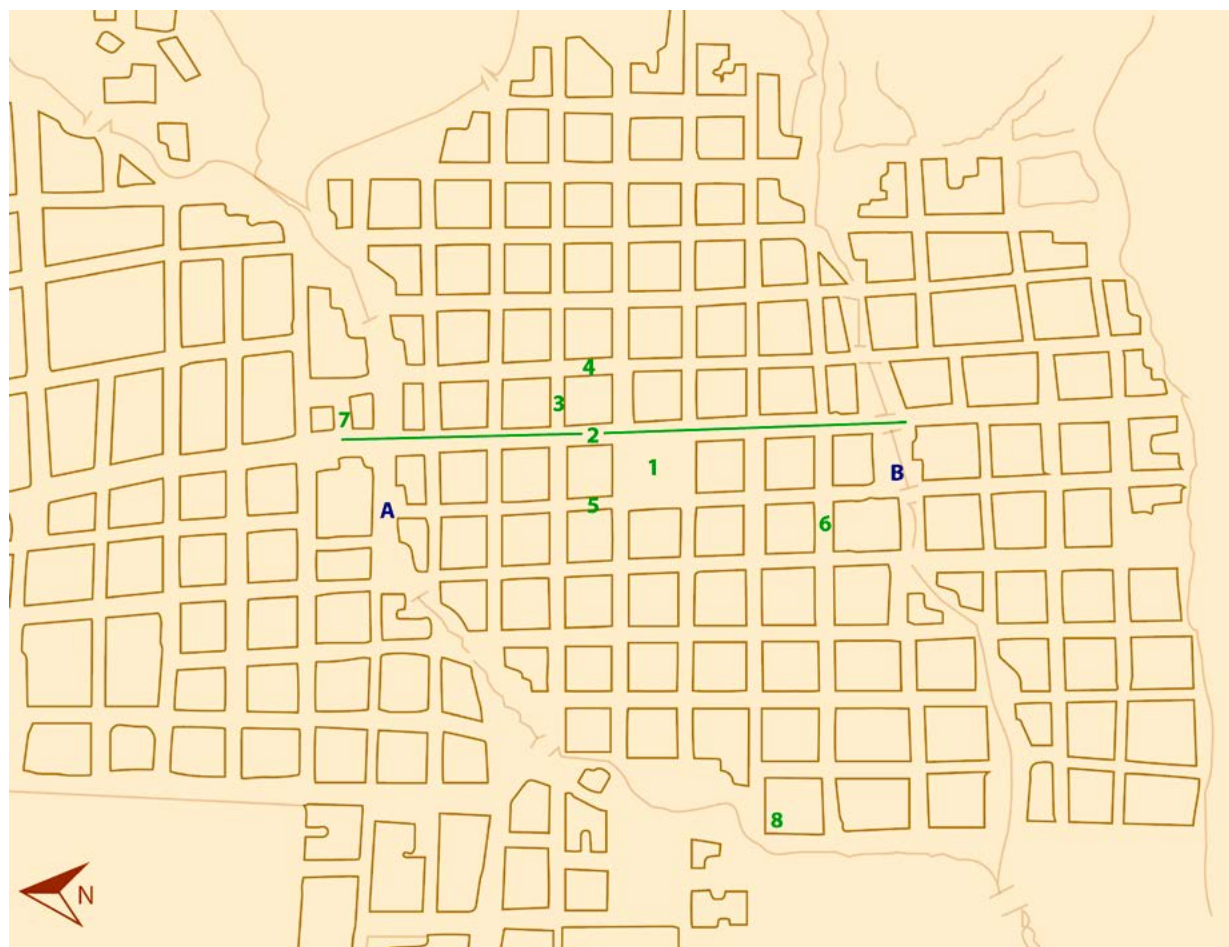
La Santafé del siglo XVII, según la visión del cronista Lucas Fernández de Piedrahita, era una ciudad de

calles muy anchas, derechas y empedradas. Los edificios altos y bajos son costosos y bien labrados a lo moderno, de piedra, ladrillo, cal y teja de suerte que no los exceden los de Castilla (...) las casas casi todas tienen espaciosos patios, jardines y huertos (...) hermoséanla cuatro plazas y cinco puentes de arco. (Piedrahita, 1987: 501)

La ciudad, en aquel entonces, no contaba con iluminación y la situación sanitaria de las calles era muy precaria. Esto no era sin embargo impedimento para que en calles y plazas se desarrollaran mercados, ventas de pan o carne y expendio de chicha y aguardiente. La Santafé del XVII reunió así, en sus espacios públicos, toda una serie de dinámicas alimentarias en las que se inscribían prácticas tanto indígenas como españolas (**figura 4**).

En las calles de la Santafé del seiscientos era común ver desde el alba a indígenas transportando agua, leña, carbón o alimentos como carne y pan, los cuales eranregonados desde la mañana. Asimismo, las tiendas de trato (también llamadas bazares o pulperías) abrían sus puertas desde temprano, con el fin de que se acercaran las criadas a comprar los productos faltantes en las casas. En las tardes, dichas tiendas se convertían en lugares de reunión donde los señores de la ciudad discutían sus asuntos hasta que caía el sol (Ortega, 1959: 190).

Fig. 4. Plano de la ciudad de Santafé de Bogotá. Diseñado por Natalia Caguasango Eraso a partir de información extraída de Martínez (1983).



1. Plaza Mayor: Lugar del mercado público semanal y de abastecimiento de agua en el llamado "Mono de la Pila".

2. Calle Real del Comercio: Epicentro del comercio de productos, tales como carne, aceite, vino y frutas.

3. Calle de los plateros: Comercio de artículos de plata y menaje.

4. Calle de los herreros: Comercio de artículos de hierro y menaje.

5. Calle de Florián: Chicherías, estancos de aguardiente.

6. Calle de la sal: Comercio de sal y hierbas.

7. Plaza de San Francisco o "Las yerbas": Mercado menor de la ciudad. Comercio de algunos frutos, pan y vegetales.

8. Carnicería mayor de San Victorino: Madero y despensa para el comercio de carne.

A. Río San Francisco.

B. Río de San Agustín o viejo de San Francisco.

La tienda se convertía así en un verdadero lugar de reunión en el cual convergían tratantes, comerciantes de todo tipo, artesanos y gente del común.

En el siglo XVII casi todas las casas de Santafé tenían una tienda. Estos espacios construidos en el frente de las viviendas permitían ganar al propietario de la casa un dinero extra que podía suplir gastos de impuestos o las obligaciones propias de la casa. Las tiendas, utilizadas a veces de forma mixta –como vivienda y como tienda– se situaron como verdaderas despensas de bienes y productos en la ciudad colonial (Therrien y Bonil, 2003: 9). Allí se vendía de todo: no solo frutos, grano, aceites, vino o tabaco, sino también telas, cueros, objetos suntuarios, porcelanas y hasta medallas, estampas y pinturas (Ortega, 1959: 190). El tendero, en algunas ocasiones, no solo se limitaba a vender sus productos, sino que también conocía algún oficio. Sastres, sombreroeros o zapateros combinaron sus tiendas de oficio con la venta, no solo de sus productos, sino también de otros géneros que les permitían ganar más dinero (Kinsbruner, 2005: 71-73; Rodríguez, 2015: 34-46). La tienda se convertía así en un verdadero lugar de reunión en el cual convergían tratantes, comerciantes de todo tipo, artesanos y gente del común.

No obstante, las calles y plazas de la ciudad nunca se congestionaban tanto como el día de mercado celebrado los viernes. En esas fechas, todos los sectores de la ciudad se llenaban de vendedores, campesinos, indígenas, esclavos y compradores. La reunión de todos los sectores daba vida a un complejo panorama de interacción social en el cual las tradiciones indígenas, negras y españolas se entrecruzaban, lo que generaba diferentes procesos de intercambio cultural (Martínez, 1983: 48).

El día de mercado, los espacios públicos de la ciudad no solo servían como centros de venta, sino también como recintos de alimentación, puesto que ese día muchos indígenas, campesinos o tratantes vendían panes, carnes y otros alimentos ya preparados, que se consumían en las plazas y calles acompañados de jugos de fruta o chicha (Vargas, 1990: 374). Al final de la jornada de mercado la ciudad quedaba en un estado deplorable, con los alrededores de la plaza mayor anegados por las basuras y los desperdicios emanados del mercado. El ocaso del día traía consigo la conclusión de las ventas y tras esta un descanso al calor de unas totumas de chicha. Las riñas y los escándalos no se hacían esperar, ingrediente que se sumaba a las complejidades propias del día de mercado. Sin duda, este encuentro semanal acercaba a través del

El día de mercado, los espacios públicos de la ciudad no solo servían como centros de venta, sino también como recintos de alimentación.

alimento y la bebida a las culturas enfrentadas: españoles, indígenas y negros. El gusto que los españoles radicados en Santafé profesaban por la chicha, aunado al barullo festivo que acompañaba al día de mercado, determinaban la unión de lo afro o indígena con lo español, propiciando más que intercambios de alimentos, saberes y culturas.

El espacio público de Santafé, configurado como entorno alimentario, determinó, ya fuera a través de las ventas diarias de alimentos en tiendas o mediante el mercado semanal de la plaza mayor, una serie de prácticas que permitieron unir a la colectividad que habitaba la ciudad, sin que esto suprimiera las reticencias que conlleva el hecho de coexistir o compartir un espacio con el *otro*, ya fuera el español, el negro o el indígena.

Finalmente, los actores sociales que se involucraban dentro de la cotidianidad del comprar, vender y consumir alimentos en la Santafé del siglo XVII ponían, cada uno, una parte de su cultura en juego y generaban en el contexto público de la ciudad mestizajes y resistencias culturales, manifestadas en acciones donde españoles, muiscas y negros compartían ceremonias, bailes y comidas.

El espacio privado: la vivienda

El acto de comer tenía lugar asimismo en el ámbito privado del hogar. Dichos espacios privados, como bien ha señalado el sociólogo Norbert Elías, responden a un proceso civilizatorio y cultural determinado; por ende, lo que es privado para nosotros muy seguramente no respondería a tal clasificación en siglos como el XVI o el XVII (Elías, 1998: 353). Para el caso de la Santafé del siglo XVII, la vivienda se subdividía en espacios públicos y privados, sin que la frontera entre ambos estuviera claramente definida³⁸. Las casas de una sola planta, quizá las

38. Como han demostrado Jaime Borja y Pablo Rodríguez, la “vida privada” y los espacios relacionados con esta se constituyen como un “hecho moderno”, asociado fundamentalmente “a la afirmación de los

más comunes en el entorno urbano del siglo XVII³⁹, estaban casi siempre conformadas por un espacio único que servía como sala y dormitorio, mientras que el área de servicio se ubicaba en la parte de atrás; en este tipo de construcciones, por ejemplo, no se hallaba una clara diferencia entre espacios públicos o privados, pues todas eran zonas comunes (Rodríguez, 1996: 105). Por su parte, las casas de dos plantas presentaban una clara división entre espacios privados y públicos, entendidos estos –claro está– desde la perspectiva cultural del siglo XVII.

En aquella época, en las viviendas de dos plantas el primer piso contaba con los espacios destinados a la cocina con su “amasadero” y las habitaciones destinadas a la servidumbre. Asimismo, en la primera planta se encontraban las despensas (de leña, carbón, agua y alimentos), el solar y las huertas; en estos dos últimos se desarrollaba gran parte de la vida cotidiana de la casa, mediante actividades como cocinar, almacenar leña y carbón, cuidar los animales y lavar y reparar la ropa (Therrien y Bonil, 2003: 8). Todas estas actividades demandaban un tránsito constante de los indígenas y negros asociados al servicio de las casas, quienes se mantenían

ideales de la ilustración y el liberalismo del siglo XIX”. En este sentido, siguiendo a estos autores, durante las épocas prehispánica y colonial solo se puede hablar de “formas de vida que aspiraban a un margen de intimidad”, lo que define a la separación entre lo privado y lo público como una “frontera difusa” y casi inexistente (Borja y Rodríguez, 2011: 11).

39. Bogotá se articuló desde su fundación principalmente sobre el eje de la Calle Real (actual carrera séptima) entre las plazas Mayor (de Bolívar) y de las Yervas (Santander). Su acotado crecimiento en el periodo comprendido entre los siglos XVI y XVII radicó en una ampliación del área urbana hacia el oriente (sobre la carrera séptima) y una tenue ocupación de solares, iniciada en el siglo XVII, en el occidente de la ciudad. La fábrica de la ciudad, para el caso del siglo XVII, estaba representada en su mayoría con construcciones de una sola planta y algunas viviendas de dos plantas pertenecientes a familias acaudaladas, ubicadas en su gran mayoría en la Calle Real (Therrien y Bonil, 2003: 8-9; Rodríguez, 1996: 103-104; Lemus, 2006: 39-41).

en un ir y venir de quehaceres que forjaban estos espacios como lugares públicos en los que, aparte del servicio de la casa, ingresaban mercaderes, cargueros, etc.

Era aquí donde se gestaba la preparación y cocción de los alimentos, bajo la batuta de negros e indígenas asesorados en algunos casos por la señora de la casa, o en su defecto por un ama de llaves indígena o negra designada por esta. La distribución de la cocina no difería mucho de la utilizada en la Europa de los siglos XVI y XVII, en la cual el espacio constaba de una chimenea u hogar para la cocción de los alimentos y unos mesones destinados a la preparación de los mismos (Olivas, 1996: 31).

Para el caso de Santafé, la cocina era un espacio casi siempre amplio en el cual se ubicaban mesones de servicio y el fogón. Este último podía responder a dos tipos: el llamado “fogón castellano” consistente en una chimenea con una campana de salida de humo en la cual se adecuaban parrillas para la cocción de los alimentos, o un fogón improvisado con cuatro piedras en torno a un hogar (Curiel, 2005: 103). Este último era el más extendido en Santafé, pues solo algunas casas de acaudaladas familias contaban con fogón de chimenea. En este espacio de la casa no solo se cocinaba, sino que también se alimentaba la servidumbre y su familia, si era que existía. En algunas ocasiones, los indígenas que hacían parte del servicio de la casa eran alojados en bohíos construidos en la parte trasera de las viviendas, donde los muiscas desarrollaban sus actividades cotidianas, y entre ellas la alimentación (Ariza y Vargas, 1990: 136).

Los señores de la casa, por su parte, comían en la segunda planta de la casa, espacio privado de la vivienda. Era allí donde los señores desarrollaban su cotidianidad, en habitaciones, salas de recibo o el infaltable oratorio. A lo largo del siglo XVII, el orden cotidiano de la familia santafereña se encontraba regulado por dos actividades: orar y comer (Rodríguez, 1996: 119). Junto a las oraciones del día, los señores de la casa recibían sus alimentos, los cuales eran ingeridos en cualquier parte de la casa. La idea de un espacio y un mobiliario designado como *comedor* solo surgió hasta finales del siglo XVIII, cuando nuevos modelos de refinamiento traídos de

Europa se instauraron en América (Curiel, 2005: 102); para el caso de Santafé, la adopción del *comedor* es muy tardía y se sitúa en los primeros años del siglo XIX; antes de esto, la ingesta de alimentos se hacía en cualquier lugar de la casa: una habitación, una sala de recibo, etc.⁴⁰.

Ahora bien, en el caso de las casas que solo contaban con una planta⁴¹ –la gran mayoría en la Santafé del siglo XVII–, la distribución de espacios era como se ha mencionado mucho más simple: se cocinaba en el solar mediante una hornilla de piedras y la ingesta de alimentos se podía dar en cualquier zona de la casa, dado que casi todas las actividades de la vida cotidiana se efectuaban en un solo espacio.

40. Cabe mencionar aquí que la expresión aun hoy utilizada de “poner la mesa” deriva de la inexistencia de un lugar y un mobiliario específico para comer. Cuando la ingesta de alimentos no se realizaba en el suelo, cualquier mesa era adecuada para tal fin. Un escritorio, un mesón de cocina o alguno de los llamados “bufetillos” (mesas pequeñas) podía servir para disponer la comida, por ello se pedía “poner la mesa” en aquel lugar de la casa escogido –dependiendo la ocasión– para tomar los alimentos. Solo la moral burguesa de la segunda mitad del siglo XVIII dispondría un “ceremonial” –siguiendo el concepto de Norbert Elías– en el cual la concepción de un espacio y un mobiliario destinado al comer se convertirían en fórmulas de evidenciar distinción y poder (Elías, 1996: 107-158). En relación a la inexistencia de espacios y muebles destinados exclusivamente a la alimentación puede observarse lo anotado en Curiel (2005: 102) y Ruiz (1998: 114 – 117).

41. Aunque uno de los imaginarios más arraigados en torno a la ciudad colonial es el de una fábrica urbana en la cual se observaban casas de dos plantas con balcones en su fachada, la realidad es mucho menos atractiva. Apenas hasta bien entrado el siglo XVIII los solares de la ciudad pasarán a tener dos plantas, antes de esto la gran mayoría de las casas tendrán una sola planta articulada a un patio central. Muchas de las casas que hoy cuentan con dos plantas en el casco histórico de Bogotá fueron transformadas en el ocaso del siglo XVIII o la primera mitad del XIX, dando vida al imaginario de una ciudad colonial de grandes casas (Therrien y Jaramillo, 2004; Cruz, 2009).

A lo largo del siglo XVII, la vivienda se ubicó entonces como laboratorio para la gestación de intercambios culturales, dinámica que actuaría como catalizador de la transformación colectiva, dando paso a una nueva sociedad mucho más mestiza.

Se comía sin una mesa, cerca al calor (ya fuera el de una chimenea o el del fogón mismo) y con un mínimo de utensilios: casi siempre una cuchara, una escudilla y un vaso o copa para el vino o el agua. Para el siglo XVII no se utilizaban ni tenedores, ni manteles, ni servilletas, y muchas veces se comía con la mano, dejando de lado la cuchara (Pipponier, 1996: 676).

El espacio de la cocina, huertas y depósitos, por el hecho de encontrarse anegado con basuras y dado el constante flujo de personas y en ocasiones de animales, era poco transitado por los dueños de casa, salvo en ocasiones especiales que demandaban alguna supervisión por parte de estos. Sin embargo, los niños criollos tuvieron mucho contacto con esta zona, pues muchas veces por estar bajo el cuidado de los indígenas estaban más tiempo con ellos que con los propios españoles. Esto forjó en los más pequeños –como ya se ha mencionado– unos rasgos culturales más cercanos a lo muisca y a lo negro que a lo español. Asimismo, la cocina sirvió a las culturas subalternas como centro de resistencia frente a lo español. Las libertades que se presentaban a los nativos en estos espacios permitieron la inserción de prácticas prehispánicas en la cotidianidad colonial. Paralelo a esto, la constante presencia de alimentos españoles en estos espacios permitió que los indígenas incluyeran también nuevas formas y hábitos alimentarios. Con el correr del tiempo, la secularización de los espacios de la casa se fue debilitando y fue uniendo cada vez más las dos fuerzas en conflicto.

A lo largo del siglo XVII, la vivienda se ubicó entonces como laboratorio para la gestación de intercambios culturales, dinámica que actuaría como catalizador de la transformación colectiva, dando paso a una nueva sociedad mucho más mestiza, la cual dominaría el panorama social de los siglos XVIII y XIX. Esa nueva ontología americana, surgida a partir de la mezcla, terminaría estableciendo una distinción radical de Europa, esgrimida no solo en términos culturales, sino también sociales y políticos.

Conclusión

Como hemos visto, la alimentación, más allá de ser una necesidad corporal propia del hombre, es una estructura cultural determinada por contextos sociales, políticos, económicos y religiosos. Para el caso de la Santafé del siglo XVII, la alimentación se convirtió en el nodo donde confluyeron problemáticas como el control de las actitudes por parte del estado español, la resistencia indígena y el proceso de mestizaje cultural. Estos elementos determinaron un quiebre alimentario situado en el siglo XVII. En esta centuria, la alimentación nativa abandonó lo indígena, mientras la peninsular se alejó de lo europeo.

Para el caso de la Santafé del siglo XVII, la alimentación se convirtió en el nodo donde confluyeron problemáticas como el control de las actitudes por parte del estado español, la resistencia indígena y el proceso de mestizaje cultural.

Se ha propuesto aquí observar el problema de la alimentación en tres escalas. Un primer gran nivel sería entonces el del largo proceso de mestizaje cultural evidente en el intercambio alimentario producido tras la Conquista. Este canje cultural estuvo marcado por relaciones de resistencia frente a lo desconocido, así como por procesos de aceptación forzosa derivados de la necesidad de alimento profesada por los españoles inmersos en el contexto indiano.

En los albores del siglo XVII aún se daba una marcada tendencia a resistir el alimento y las formas alimentarias de la cultura opuesta, ya fuera lo español frente a lo indígena o viceversa. En medio de este contexto, el siglo XVII se situará como un punto coyuntural en el cual dinámicas económicas y políticas minaron la posibilidad de mantener el nivel de importación de productos provenientes del Viejo Mundo. La elevación de los costos del vino, los jamones o los quesos peninsulares determinó un cambio de las prácticas alimentarias de los españoles, quienes dejaron de lado estos productos, reemplazándolos finalmente por los alimentos nativos, para forjar finalmente una nueva cultura alimentaria.

La segunda escala de observación es una escala mediana relacionada con los esquemas de abastecimiento y venta de productos en la Santafé del siglo XVII. En este sentido se hace

En los albores del siglo XVII aún se daba una marcada tendencia a resistir el alimento y las formas alimentarias de la cultura opuesta, ya fuera lo español frente a lo indígena o viceversa.

manifiesta una amplia relación de cercanía entre los productos españoles e indígenas, cuyos principales escenarios fueron las plazas y los centros de abasto de la ciudad. En estos últimos, debido al contacto entre indígenas, españoles y alimentos de procedencia tanto americana como europea, se pudo concebir una relación de mestizaje mucho más fuerte. La ciudad, como centro urbano, permitió en sus espacios la coexistencia de formas culturales que, aunque disímiles, fueron acercándose sobre la base de las relaciones interpersonales que en estos espacios sostenían muiscas, negros y españoles.

La interacción de los diferentes grupos sociales y culturas, para el caso específico de la alimentación, dio como resultado la paulatina aceptación por parte de los españoles de los jugos y preparados de los muiscas, quienes, a su vez, dado el constante contacto con productos europeos como el trigo, los quesos y los jamones, fueron adaptándolos a sus dietas, al punto que para mediados del siglo XVIII ya estaban totalmente asimilados.

La tercera y última escala de observación es la más pequeña y se circunscribe dentro del ámbito de la casa santafereña. Al leer el proceso alimentario desde la vivienda, se hacen manifiestas una serie de prácticas que, sin dejar de lado procesos de resistencia, dan cuenta de la unión de lo indígena con lo español. Por una parte, en el interior de la vivienda santafereña se daban procesos como el de la inserción de maneras de mesa propias del mundo europeo o derivadas de la estructura cristiana imperante en la España contrareformada. Se evidenciaba asimismo la reproducción del contexto europeo en la mesa santafereña, a través de una cultura material en la cual se aunaban elementos indígenas y españoles. Materialidad y maneras de mesa hicieron de la vivienda santafereña un lugar en el cual se desarrollaron –a menor escala– procesos de resistencia y aceptación cultural en medio del mestizaje producido en la ciudad.

Por otra parte, en la cocina de la vivienda santafereña del siglo XVII se gestó, mediante la preparación de los alimentos por parte de los indígenas, la inserción de productos o formas de preparación muiscas en las recetas españolas. Los españoles radicados en la ciudad

En la cocina de la vivienda santafereña del siglo XVII se gestó, mediante la preparación de los alimentos por parte de los indígenas, la inserción de productos o formas de preparación muiscas en las recetas españolas.

comenzaron a ingerir, gracias a esto, muchos platos que contenían elementos indígenas o que eran preparados a partir de los modelos de preparación concebidos por los muiscas. La ingesta de productos o bebidas americanas, unida al proceso de crianza de menores en el que intervenían de forma directa los indígenas, dio vida a una nueva cotidianidad en la que los españoles fueron acercándose cada vez más a las formas culturales de los naturales, mientras estos hacían lo propio con lo europeo. En este proceso, los acontecimientos del siglo XVII juegan un papel decisivo. Factores económicos, sociales y culturales comenzaron a perfilar un cambio radical en relación a la forma de alimentarse de españoles e indígenas.

Lo que se ha buscado aquí es, entonces, plantear una historia en múltiples escalas, en la cual se evidencian las diferentes aristas que componían el proceso alimentario de la ciudad de Santafé en el siglo XVII. Finalmente, situamos a esta centuria como un punto coyuntural, en el cual los procesos de mestizaje cultural, aunados a factores como el alza en los costos de importación de alimentos, dieron vía libre a la creación de una nueva estructura alimentaria hija de lo español, lo afro y lo muisca. El mundo comenzó a ser otro en el siglo XVII y un reflejo de ello lo hallamos en la alimentación santafereña, así como en los modales y la cultura material asociada a esta.

§

Referencias

Fuentes primarias

Archivo General de la Nación (AGN) – Bogotá (Colombia)

“Autos en razón de la prevención de trigos y harinas para el abasto de esta corte” (Santafé, 1593). Sección Colonia, fondo *Abastos*, tomo 14, documento 1, folios 1r-22v.

“Proceso seguido a Jerónima de Bohórquez” (Santafé, 1636). Sección Colonia, fondo *Miscelánea*, tomo 71, folios 97r-101r.

“Testamento de Inés de Olalla” (Santafé, 1672). Sección Colonia, fondo *Testamentarias Cundinamarca*, tomo 35, folio 1036r.

“Testamento de María Eugenia de los Ángeles y Alfonso” (Santafé, 1665). Sección Colonia, fondo *Testamentarias Cundinamarca*, tomo 17, folios 938v-942v.

Fuentes secundarias:

Acosta, Vladimir. 1998. *El continente prodigioso. Mitos e imaginario medieval en la conquista americana*. Caracas: Universidad Central de Venezuela.

Ariza, Eduardo y Julián Vargas Lesmes. 1990. Economía doméstica y vida cotidiana en Santafé a comienzos del siglo XVII – el caso de la familia Estrada-Arias. En: *La sociedad de Santafé colonial*: 121-211. Julián Vargas Lesmes (ed.). Bogotá: CINEP.

Borja, Jaime Humberto. 2002. *Los indios medievales de fray Pedro Aguado. Construcción del idólatra y escritura de la historia en una crónica del siglo XVI*. Bogotá: CEJA - ICANH.

Borja, Jaime Humberto. 2009. *Pintura y cultura barroca en la Nueva Granada. Los discursos sobre el cuerpo*. Bogotá: Alcaldía Mayor - Fundación Gilberto Alzate Avendaño.

Borja, Jaime Humberto y Pablo Rodríguez (comp.). 2011. *Historia de la vida privada en Colombia*. Tomo I: Las fronteras difusas. Del siglo XVI a 1880. Bogotá: Taurus.

Bourdieu, Pierre. 2012. *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*. México: Taurus.

Broadbent, Sylvia. s.f. *Pottery Typology in Chibcha Territory*. California: University of California.

Buxó, Ramón. 2009. "Relaciones de consumo en el marco de la unidad doméstica". Ponencia presentada en el Seminario internacional *Rituales de comensalidad en las sociedades prehistóricas de Europa y Próximo Oriente*. Granada, España, 4 y 5 de junio de 2009.

Buxó, Ramón. 2010. Prácticas alimentarias en la Edad del Hierro en Cataluña. *SAGVNTVM. Papeles de laboratorio de Arqueología de Valencia*, 9: 81-96.

Cartay, Rafael. 1991. *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*. Tomo I. Caracas: Universidad de los Andes.

Certeau, Michel de. 2007. *La invención de lo cotidiano. I: Artes de hacer*. México: UIA.

Colmenares, Germán. 1997. *Historia económica y social de Colombia, 1537-1719*. Bogotá: Tercer Mundo.

Colmenares, Germán. 1999. *Historia económica y social de Colombia*. Tomo II: Popayán: una sociedad esclavista 1680-1800. Bogotá: Tercer Mundo.

Cruz, Juan Pablo. 2009. *Informe histórico Casa de la Independencia*. Bogotá. Bogotá: IDPC (Centro de documentación IDPC).

Cruz, Juan Pablo. 2017. Descubrimiento y conquista, escenarios de una transformación global. Reflexiones sobre el amanecer de “lo colonial” en la América española. *Meridional. Revista chilena de estudios latinoamericanos*, 8: 13-44.

Curiel, Gustavo. 2005. Ajuares domésticos. Los rituales de lo cotidiano. En: *Historia de la vida cotidiana en México*. Vol. II: La ciudad barroca: 81-108. Antonio Rubial García (ed.). México: Fondo de Cultura Económica.

Díaz, Rafael Antonio. 2001. *Esclavitud, región y ciudad. El sistema esclavista urbano-regional en Santafé de Bogotá, 1700-1750*. Bogotá: CEJA.

Elías, Norbert. 1994. *El proceso de la civilización*. México: Fondo de Cultura Económica.

Elías, Norbert. 1996. *La sociedad cortesana*. México: Fondo de Cultura Económica.

Elías, Norbert. 1998. L'espace privé, *privatraum* o espacio privado. En: *La civilización de los padres y otros ensayos*: 349-365. Norbert Elías. Bogotá: Norma.

Fernández de Oviedo, Gonzalo. 1851. *Historia general y natural de las Indias, islas y Tierra Firme del mar Océano*. Primera Parte (1ª ed. 1535). Madrid: Imprenta de la Real Academia de Historia.

Fundación Erigaie. 2010. *Monitoreo arqueológico Manzana Liévano Etapa III: centro histórico de Bogotá* (Informe arqueológico – Biblioteca ICANH). Bogotá: Fundación Erigaie.

Fundación Misión Colombia. 1988. *Historia de Bogotá*, Tomo 1: Conquista y Colonia. Bogotá: Villegas.

García Chaves, María Catalina. 2007. *Informe Proyecto plaza de mercado del barrio Las Cruces, Bogotá*. (Informe arqueológico – Biblioteca ICANH). Bogotá: Fundación Erigaie.

Guglielmi, Nilda. 1998. *Marginalidad en la Edad Media*. Buenos Aires: Biblios.

Gutiérrez, Francisco. 2016. La ciudad como utopía y antiutopía en el teatro español actual. En: *Espacios urbanos en el teatro español de los siglos XX y XXI*: 325-351. Cerstin Bauer-Funke (ed.). Zurich: OLMS.

Kinsbruner, Jay. 2005. *The Colonial Spanish-American City. Urban life in the age of Atlantic capitalism*. Austin: University of Texas.

Laporte, Dominique. 1998. *Historia de la mierda*. Valencia: Pre-textos.

Lemus Chois, Victor. 2006. *Planificación y control urbanístico en Bogotá: desarrollo histórico y jurídico*. Bogotá: Universidad del Rosario.

Maguelonne Toussaint Samat. 1991. *Historia natural y moral de los alimentos*. Vol.1. Madrid: Alianza.

Marín, John Jairo. 2008. *La construcción de una nueva identidad en los indígenas del Nuevo Reino de Granada. La producción del catecismo de fray Luis Zapata de Cárdenas (1576)*. Bogotá: ICANH.

Martínez, Luz María. 1995. *Presencia africana en Sudamérica*. México: CONACULTA.

Martínez, Carlos. 1983. *Bogotá: Sinopsis sobre su evolución urbana*. Bogotá: ESCALA.

Mendiola, Alfonso. 2003. *Retórica, comunicación y realidad. La construcción retórica de las batallas en las crónicas de conquista*. México: UIA.

Mignolo, Walter. 2016. *El lado más oscuro del Renacimiento. Alfabetización, territorialidad y colonización*. Popayán: Universidad del Cauca.

Muñoz, Santiago. 2015. *Costumbres en disputa. Los muiscas y el Imperio español en Ubaque, siglo XVI*. Bogotá: Universidad de los Andes.

Navarrete, Martín Fernández de. 1922. *Viajes de Cristóbal Colón con una carta*. Madrid: CALPE.

Nieto, Mauricio. 2013. *Las máquinas del imperio y el reino de Dios: reflexiones sobre ciencia, tecnología y religión en el mundo atlántico del siglo XVI*. Bogotá: Uniandes - CESO.

Olivas Weston, Rosario. 1996. *La cocina en el Virreinato del Perú*. Lima: Universidad San Martín de Porres.

Ome, Tatiana. 2006. *De la ritualidad a la domesticidad en la cultura material*. Bogotá: Uniandes - CESO.

Ome, Tatiana. 2007. *Estudio de impacto arqueológico, parque El Palomar del Príncipe, barrio La Candelaria, Bogotá* (Informe arqueológico - Biblioteca ICANH). Bogotá: Fundación Erigaie.

Ortega Ricaurte, Daniel. 1959. *Cosas de Santafé de Bogotá*. Bogotá: ABC.

Patiño, Víctor Manuel. 1990. *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Tomo I: Alimentación y alimentos. Bogotá: Instituto Caro y Cuervo.

Peralta de Ferreira, Victoria. 1988. *Bosquejo histórico del comercio en Bogotá*. Bogotá: Laudes.

Piedrahita, Lucas Fernández de. 1987. *Historia general de las conquistas del Nuevo Reino de Granada (1688)*. Tomo 2. Bogotá: Carvajal. Edición facsimilar de la realizada por Juan Bautista Verdussen en 1688.

Pipponier, François. 1996. Del fuego a la mesa: arqueología del equipamiento de cocina y mesa a finales de la Edad Media. En: *Historia de la alimentación: 663-676*. Jean Louis Flandrin (comp.). Madrid: Trea.

Pounds, Norman. 1992. *La vida cotidiana: historia de la cultura material*. Barcelona: Crítica.

Quijano, Aníbal. 2014. *Cuestiones y horizontes. Antología esencial: de la dependencia histórico-co-estructural a la colonialidad/descolonialidad del poder*. Buenos Aires: CLACSO.

Rappaport, Joanne. 2014. *The Disappearing Mestizo: Configuring difference in the colonial New Kingdom of Granada*. Beaufort: Duke University.

Restrepo, Cecilia. 2005. *La alimentación en la vida cotidiana del Colegio Mayor de Nuestra Señora del Rosario, 1653-1773*. Bogotá: Universidad del Rosario.

Rodríguez, Pablo. 1996. Casa y orden cotidiano en el Nuevo Reino de Granada, S. XVIII. En: *Historia de la vida cotidiana en Colombia: 103-129*. Beatriz Castro (ed.). Bogotá: Norma.

Rodríguez, Diana Farley. 2015. *El trabajo artesanal en Santafé durante la primera mitad del siglo XVII. Sastres, zapateros y sombrereros*. Tesis para optar por el título de maestría en Historia. Bogotá: Universidad de los Andes.

Rojas de Perdomo, Lucía. 1993. *Aportes alimenticios del Viejo al Nuevo Mundo*. Bogotá: Voluntad.

Rosillo Melo, Ricardo. s.f. *Tesoros de Bogotá: la plaza de Bolívar*. Bogotá: Expoartes.

Ruiz Montejó, Inés. 1998. La vida campesina en el siglo XII a través de los calendarios agrícolas. En: *Vida cotidiana en la España medieval: actas del VI Curso de Cultura Medieval, celebrado en Aguilar de Campoo (Palencia) del 26 al 30 de septiembre de 1994*: 107-124. María del Carmen Aguilera (ed.). Aguilar de Campoo: Fundación Santa María la Real - Centro de estudios del Románico.

Salas, Jordi y Pilar García Lorda. 2005. *La alimentación y la nutrición a través de la historia*. Barcelona: Glosa.

Saldarriaga, Gregorio. 2006. Consumo de carnes en zonas cálidas del Nuevo Reino de Granada: cualidades cambiantes: siglos XVI y XVII. *Fronteras de la Historia*, 11: 21-56.

Saldarriaga, Gregorio. 2011. *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Bogotá: Universidad del Rosario.

Samper Ortega, Daniel. 1938. *Homenaje del municipio de Bogotá a la ciudad en su IV centenario*. Bogotá: Litografía Colombiana.

Therrien, Monika, Elena Uprimny, Jimena Lobo-Guerrero, María Fernanda Salamanca, Felipe Gaitán y Marta Fandiño. 2002. *Catálogo de cerámica colonial y republicana de la Nueva Granada: producción local y materiales foráneos (Costa Caribe, Altiplano Cundiboyacense - Colombia)*. Bogotá: Banco de la República - FIAN.

Therrien, Monika y Katherine Bonil. 2003. *Guía histórica ilustrada de la Casa de los Comunes*. Bogotá: IDCT.

CÓMO CITAR EL ARTÍCULO:

Cruz, Juan Pablo. 2017. Alimento, mestizaje y cultura. Una aproximación a la historia de la alimentación en la Santafé del siglo XVII. *Boletín Museo del Oro*, 57: 4-57. Bogotá: Banco de la República. Consultado en <https://publicaciones.banrepcultural.org/index.php/bmo> (fecha)

Therrien, Monika y Lina Jaramillo Pacheco. 2004. *Mi casa no es tu casa. Procesos de diferenciación en la construcción de Santafé, siglos XVI-XVII*. Bogotá: IDCT – Alcaldía Mayor de Bogotá.

Therrien, Monika. 2007. “Loza para cocinar, comer, servir: la culinaria como espacio de sentidos”. Ponencia presentada en la *II jornada internacional de arte, historia y cultura colonial*. Bogotá: Museo de Arte Colonial.

Tovar Pinzón, Hermes. 1997. *La estación del miedo o la desolación dispersa. El Caribe colombiano en el siglo XVI*. Bogotá: Ariel.

Tovar Pinzón, Hermes. s.f. *Relaciones y visitas a los Andes*. S. XVI, Tomo III: Región Centro - Oriental. Bogotá: Colcultura – Instituto Colombiano de Cultura Hispánica.

Vargas Lesmes, Julián. 1990. Zahurdas de Plutón. Chicherías en Santafé. En: *La Sociedad de Santafé Colonial: 371-382*. Julián Vargas Lesmes. Bogotá: CINEP.

Zambrano Escobar, Marta. 2008. *Trabajadores villanos y amantes: encuentros entre indígenas y españoles en la ciudad letrada. Santafé de Bogotá (1550-1650)*. Bogotá, ICANH.

§

Sobre el autor: Juan Pablo Cruz Medina es magíster en Historia de la Universidad de los Andes e historiador de la Pontificia Universidad Javeriana. Sus investigaciones se han centrado principalmente en la pintura colonial y neogranadina y los procesos culturales relacionados con esta. Ha sido docente de la Universidad del Rosario y de la Universidad Javeriana y durante cinco años fue investigador de la Fundación Erigaie, en la que realizó diferentes trabajos relacionados con patrimonio y arqueología histórica colonial. Desde 2012 se desempeña como curador de los museos Colonial y Santa Clara de Bogotá pertenecientes al Ministerio de Cultura. Entre sus publicaciones se cuentan artículos relacionados con la pintura colonial neogranadina, la cultura barroca en la Nueva Granada y los procesos de descubrimiento y conquista de América. Correo electrónico: cruzmedjp@gmail.com