



CARLOS HUMBERTO  
ILLERA

Compilador

*Nuestras cocinas desde el Nuevo  
Reino de Granada (siglo XVI) hasta  
la República (siglo XIX), a la luz  
de los escritos de algunos cronistas y  
viajeros*

Ministerio de Cultura

**Ministerio de Cultura**

Mariana Garcés Córdoba  
MINISTRA

María Claudia López Sorzano  
VICEMINISTRA

Enzo Rafael Ariza Ayala  
SECRETARIO GENERAL

Juan Luis Isaza Londoño  
DIRECTOR DE PATRIMONIO

**GRUPO DE PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL**

Adriana Molano Arenas  
COORDINADORA

*Proyecto Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia*

Viviana Cortés Angarita

Isabel Cristina Restrepo

Daniela Rodríguez Uribe

Enrique Sánchez Gutiérrez

*Comité asesor para la política de conocimiento, salvaguardia  
y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales colombianas*

Germán Patiño Ossa

Soffy Arboleda de Vega

Juana Camacho Segura

Ramiro Delgado Salazar

Julián Estrada Ochoa

Ximena Hernández Sánchez

Carlos Humberto Illera Montoya

Lácydes Moreno Blanco

Esther Sánchez Botero

María Josefina Yances



**MinCultura**  
Ministerio de Cultura

**PROSPERIDAD  
PARA TODOS**

Carrera 8 8-43

Línea gratuita 01 8000 913079

(571) 342 4100

Bogotá, Colombia

[www.mincultura.gov.co](http://www.mincultura.gov.co)

## Contenido

<i>Introducción</i>	11
<b>1. Crónica del Perú</b>	
PEDRO DE CIEZA DE LEÓN	15
<b>2. Relaciones geográficas de la Nueva Granada. Siglos XVI a XIX</b>	
Compilación de Víctor Manuel Patiño	31
<b>PRIMERA PARTE</b>	
Relación de Popayán y del Nuevo Reino, 1559 - 1560	
ANÓNIMO	33
El Nuevo Reino de Granada, 1571	
FRAY GASPAR DE PUERTO ALEGRE	40
<b>SEGUNDA PARTE</b>	
<i>Relaciones hechas sobre los cuestionarios de 1577-1578</i>	
Relación de Tenerife I	
PADRE AMBROSIO FERNÁNDEZ MEDEROS Y OTROS	45
Relación de Tenerife II	
BARTOLOMÉ BRIONES DE PEDRAZA	46
Relación de San Miguel de Las Palmas de Tamalameque, 1579	
ANTONIO RODRÍGUEZ DE MEDINA Y OTROS	52
Relación de los reyes del Valle de Upar, 1578	
BARTOLOMÉ DE ANÍBAL PALEÓLOGO Y OTROS	54
Relación de la región de los indios muzos y colimas, ordenada hacer por el gobernador Juan Suárez de Cepeda, 1582	
ALONSO RUIZ LANCHERO Y OTROS	57
Relación de la palma de los colimas, 1581	
GUTIÉRREZ DE OVALLE	60

Descripción de la ciudad de Tocaima del Nuevo Reino de Granada hecha por don Gonzalo Pérez de Vargas, vecino de ella	64
<b>TERCERA PARTE</b>	
<i>Relaciones varias correspondientes al último cuarto del siglo XVI</i>	
Relación de Popayán, 1582 FRAY JERÓNIMO DE ESCOBAR	65
Relación de Quito, 1582 (?). Ciudades y villas del distrito de Quito y de las justicias que lo gobiernan, y oficios que hay vendibles y no vendibles	66
Memoria de los pueblos de la gobernación de Popayán FRANCISCO GUILLÉN CHAPARRO	67
<b>CUARTA PARTE</b>	
<i>Relaciones hechas sobre el cuestionario de 355 preguntas de 1604</i>	
Del cuestionario. Selección de preguntas	71
Descripción de la ciudad de Tunja, sacada de las informaciones hechas por la justicia de aquella ciudad el 30 de mayo de 1620 años	73
<b>QUINTA PARTE</b>	
<i>Relaciones misceláneas del siglo XVIII</i>	
Compendiosa noticia del actual estado de la provincia de Nóvita (Anónimo)	77
Memoria instructiva de la provincia de Muzos y Colima por Martín de Urdaneta, 1796	78
<b>SEXTA PARTE</b>	
<i>Relaciones de vísperas de la Independencia</i> <i>[Estado de Cali y sus partidos en 1808. Varios autores]</i>	
<b>3. Noticias históricas de las conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales</b> FRAY PEDRO SIMÓN	89
<b>4. Historia general de las conquistas del Nuevo Reino de Granada</b> LUCAS FERNÁNDEZ DE PIEDRAHITA	115
<b>5. Maravillas de la naturaleza</b> FRAY JUAN DE SANTA GERTRUDIS, OFM	123

<b>6. Viajes por el interior de las provincias de Colombia (1823)</b>	
JOHN POTTER HAMILTON	175
<b>7. La Nueva Granada: veinte meses en los Andes</b>	
ISAAC F. HOLTON, M. A.	193
<i>Referencias bibliográficas</i>	221
<i>Índice de ciudades y de crónicas</i>	223



**Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada  
(siglo XVI) hasta la República (siglo XIX), a la luz de  
los escritos de algunos cronistas y viajeros**



## Introducción

A VECES ME GUSTA relajarme inventariando mentalmente todo lo que nos brinda Colombia para alimentarnos. Al hacerlo, no puedo menos que maravillarme frente a la cantidad y calidad de ingredientes que asaltan mi imaginación, y lo mejor es que puedo disponer de ellos durante todo el año. El trópico me da esa garantía... El sol es mejor en la América tropical y eso hace que las frutas de mi territorio sean las más apetecidas del mundo, por los matices de sus colores y la intensidad de sus sabores.

Además de esas cosas maravillosas que la exuberancia de mi entorno ofrece, también me pongo a pensar en lo que el resto del planeta le debe a América en materia de alimentos. Hoy no me puedo imaginar la cocina italiana sin nuestros tomates, ni la francesa y española sin nuestras papas, como tampoco las cocinas y la industria en general sin nuestro maíz. Por vía de la imaginación me enfrento entonces a un amplio inventario de cultígenos americanos y tomo conciencia de cuánto le debe el Viejo Mundo a nuestra América, desde luego sin dejar de reconocer los aportes que hizo Europa a nuestras cocinas.

Las poblaciones de América, así como de Europa y África, especialmente, nos debemos el mutuo reconocimiento de los aportes que nuestras cocinas hicieron y de los que recibieron. Hoy, cuando disfrutamos de las que denominamos cocinas colombianas, en realidad lo que estamos consumiendo es una variedad casi imposible de inventariar de platillos producto de la fusión de la mayoría de las cocinas de la Tierra, en particular de las de Europa y África, que se inició desde que se hizo el primer contacto entre nativos americanos, europeos y africanos. Estas cocinas empezaron a encontrarse hasta confundirse en las tulpas de nuestros antepasados, para ir fusionando lentamente saberes y sabores de unos y otros, hasta conseguir unas cocinas con las identidades y personalidades regionales y locales con que las conocemos en la actualidad.

Cómo se fueron dando esos encuentros culinarios y qué reacciones suscitaron en unos y otros comensales es algo que podemos averiguar, al menos en parte, en las páginas de este libro. En sus escritos, cronistas y viajeros documentaron las sensaciones y emociones que les despertaron nuestras comidas y bebidas al probarlas por primera vez, y con ellas, los momentos en que pudieron saborearlas: unas veces en estados de escasez absoluta, hambre y desesperanza; otras, en momentos de absoluto regocijo y abundancia. Sin embargo, siempre destacaron la variedad y abundancia de nuestros recursos alimentarios en sus comentarios y apreciaciones.

El lector hallará una extensa colección de citas textuales, todas ellas relacionadas de manera directa con ingredientes y con el oficio de cocinar. Las citas se tomaron de los escritos de algunos de los cronistas de Indias y viajeros más notables que visitaron nuestro territorio entre los primeros años del siglo xvi y finales del xix. Seguramente habrá ausencias importantes y no faltará quien hubiera preferido que se documentara a uno u otro de los autores que no trajimos a colación, pero deberá comprenderse que un proyecto como este es apenas el primer paso para motivar a otras personas a que continúen buscando papeles y escritos olvidados, con el fin de recuperar de ellos lo que aquí no se ha incluido. Lo que sí puedo asegurar es que todos los escritores que participan en este volumen son claves en el contexto de la investigación sobre la evolución de los productos salidos de nuestros fogones. Ellos, con sus afirmaciones, apreciaciones y comentarios, nos dan a conocer lo que han sido nuestras cocinas.

La *Crónica del Perú* es una de las más amenas crónicas escritas por personaje alguno que haya recorrido el virreinato del Perú en los albores de la Conquista. Su autor, Pedro de Cieza de León, viajó por el actual territorio de Colombia desde La Guajira hasta Nariño, y a su paso por los paisajes y ambientes del territorio dio cuenta de muchos sucesos, pero prestó especial atención a los ingredientes, sin omitir mencionar aquellos traídos de España y que ya se estaban aclimatando en estas tierras.

De varios autores, compilados por Víctor Manuel Patiño en un volumen de la revista *Cespedesia*, es una extensa colección de relaciones geográficas en la que, escritas por plumas muy diversas, encontramos numerosas referencias a alimentos y productos con los que cocinaban nuestros ancestros indígenas. Algunas de las relaciones contenidas en estos documentos se hicieron por exigencia de la corona española, siguiendo una práctica e interesante metodología: dar respuesta a las preguntas formuladas en un cuestionario enviado desde España, en el que se inquiere por cada detalle de la naturaleza, el paisaje, las medicinas, las plantas útiles

para cualquier fin, los yacimientos de minerales y toda clase de recurso natural y humano disponible en cada región. Uno de esos cuestionarios de base, aplicado en 1604, contiene 355 preguntas, de las cuales 40 tratan de manera directa sobre la alimentación o los productos alimentarios disponibles.

La obra de fray Pedro Simón es, a juicio de historiadores y antropólogos, las crónicas más serias y objetivas que se escribieron sobre lo ocurrido durante el descubrimiento y la conquista de territorios de lo que hoy son las repúblicas de Colombia y Venezuela, durante el siglo xvii. Además de que las referencias a alimentos abundan en sus escritos, llama la atención su gran interés por dejar constancia de los productos europeos que se estaban aclimatando en la Nueva Granada y de su aprovechamiento en beneficio del crecimiento económico de sus provincias. A él debemos la mención de las personas a quienes se considera pioneras en el cultivo de trigo (Jerónimo de Aguayo), la molienda del grano (Pedro Briceño) y la panificación (Elvira Gutiérrez, mujer del capitán Juan de Montalvo), amén de que ubica a Tunja y sus vecindades como la zona donde ocurrieron tan importantes acontecimientos.

Fray Juan de Santa Gertrudis ocupa un lugar especial entre los cronistas que viajaron a lo largo y ancho del Nuevo Reino de Granada por su obra *Maravillas de la naturaleza*, sin duda una de las crónicas más amenas que pueda uno leer. Cuidadoso del detalle cuando se trata de describir etnográficamente una situación, sus constantes referencias a todo lo que se puede comer, sus apuntes sobre el gusto encontrado en el condumio y hasta detalladas formas de preparación de alguno que otro plato nos hacen pensar que se trataba de un diletante de la buena mesa que terminó por dejar de extrañar las viandas españolas por el deleite de las halladas en el Nuevo Reino.

En 1823, con las luchas independentistas sin terminar del todo en algunas zonas del territorio de la naciente República de Colombia, arribó a estas tierras el primer comisario de su majestad británica, coronel John Potter Hamilton (1777-1873). Su permanencia en el país, entre 1824 y 1825, le permitió recolectar notas de gran importancia sobre los recursos naturales de este territorio, en las que no faltan, por supuesto, las alusiones a los alimentos que consumió durante su recorrido. Pese a que traía su propio cocinero, no renunció a consumir muchos de los preparados que le ofrecieron, de lo cual dejó constancia en su libro *Travels through the Interior Provinces of Columbia* (Londres, 1827), en el que los califica por su sabor y calidad según sus caprichos, como cuando come por primera vez iguana, cuya carne estima excelente, “como una gallina”.

Finalizamos esta selección de citas con las extraídas del relato de viaje del científico norteamericano Isaac F. Holton, quien recorrió la república en 1854 y disfrutó de nuestras cocinas durante su permanencia, como consta en las múltiples alusiones al asunto en su libro *Veinte meses en los Andes*, auténtico escrutinio del estado socioeconómico de los comienzos de la república. Gustoso de las buenas cocinas, Holton no escatima las artes de su pluma para describir algunas preparaciones con cierto detalle, como sucede, por ejemplo, con la elaboración de los dulces de guayaba a los que se refiere en varias oportunidades, o cuando describe una cocina típica en casa bogotana. Su detallada etnografía de la elaboración de un tamal en Bogotá es tan acertada que fácilmente puede uno preparar tamales santafereños a la usanza de 1850.

Los textos seleccionados por este compilador están encabezados con una anotación encerrada entre corchetes en la que destaco la región del país a la que se refiere el cronista o el viajero, las palabras claves relacionadas con cocina, alimento, alimentación o ingredientes que el lector va a encontrar en la cita, y por último la página o páginas de la edición consultada en las que se puede hallar el texto compilado.

En la tarea de buscar la información y llevarla a medio digital conté con la colaboración de algunos estudiantes de Antropología de la Universidad del Cauca, integrantes del Grupo de Investigaciones sobre Patrimonio Culinario del Departamento del Cauca, el cual dirijo. Fueron ellos Bernardo Andrés Chalapud Narváez, José Manuel Diago Rodríguez y John Fernando Ordóñez Lizcano, a quienes expreso mis reconocimientos.

CARLOS HUMBERTO ILLERA

Profesor titular de la Universidad del Cauca

# 1. *Crónica del Perú*

PEDRO DE CIEZA DE LEÓN

UNO DE LOS PRIMEROS y más importantes cronistas –por no decir etnógrafos– de América. Nació en Llenera (Extremadura, España), en fecha no del todo precisada, pero algunos estudiosos de su vida y obra la ubican entre 1520 y 1523. Conforme a los libros de *Pasajeros a Indias*, conservados en el Archivo General de Sevilla, partió de España el 3 de junio de 1535, en la nao de Manuel de Maya, en dirección a Santo Domingo, aunque se sabe que su destino era Cartagena de Indias, con salida el 3 de abril de ese año en la nao de Cifontes, con Juan del Junco.

A órdenes del fundador de Cartagena, Pedro de Heredia, Cieza hizo sus primeras incursiones hacia el interior de nuestro territorio a finales de 1535, y al año siguiente (1536), pese a su juventud, formó parte del grupo de exploradores que acompañó al oidor Juan Badillo en su expedición al golfo de Urabá. En 1537 partió desde San Juan de Buenavista (Urabá) hacia el interior del país, y según Ortiz (1971) empezó para Cieza la tarea de verdadero etnógrafo, de geógrafo preciso, de historiador y antropólogo.

Acompañó a Badillo hasta la recién fundada ciudad de Cali y allí se unió al capitán Jorge Robledo, comisionado por el conquistador Lorenzo de Aldana “para hacer fundaciones a lo largo del río Cauca, que acababa de descubrirse, en su curso medio y superior”. En este periodo debió ser testigo de fundaciones tan importantes como las de Santa Ana de los Caballeros de Anserma y Cartago, donde según sus palabras empezó a escribir *Crónica del Perú* en 1541 para terminarla en la Ciudad de los Reyes (Perú), el 8 de septiembre de 1550; contaba entonces treinta y dos años de edad, diecisiete de los cuales los había pasado “en estas Indias”.

La Crónica, según el plan que se trazó el autor debía constar de cuatro partes y abarcar el extenso panorama geográfico, desde Panamá hasta el sur del Perú, [...]. El plan de Cieza para el desarrollo de su trabajo fue sencillamente genial: comprendía todo lo que podía decirse de tan dilatado territorio a partir de la llegada del español con nuevas ideas de cultura, inquietudes económicas, ambiciones de dominio y propósitos de prolongar su patria aquende los mares.

Aunque Cieza no logró completar su proyecto editorial de cuatro partes, el cronista pudo ver publicada la primera parte de su obra, que él distribuyó para la venta a “cuatro reales y tres cuartillos” el ejemplar. En relación con el contenido de la *Crónica* y la actual Colombia, Ortiz (1971) destaca lo siguiente:

En esa primera Parte hay tal cantidad de datos etnográficos sobre las tribus indígenas que el cronista encontró a su paso en el territorio de la actual Colombia, desde la serranía de Abibe hasta la frontera con el Ecuador, que constituye hoy una fuente inestimable, de obligada consulta, respecto de cómo era la vida del indígena todavía incontaminado de la civilización europea, tal como se hallaba en el momento del descubrimiento y conquista de este territorio por los esforzados paladines españoles; los grupos en que se hallaba dividido, sus usos, costumbres, lenguas, creencias y comportamiento humano; la crisis que causó en los naturales el choque de dos culturas diametralmente opuestas; la geografía virgen de las distintas regiones y los reinos de la naturaleza que las constituían, analizados y descritos por el cronista con gran sentido de su utilidad y aprovechamiento futuros para la obra de colonización que estaba en marcha con la fundación de asentamientos y villas y ordenamiento de la vida legal comunitaria a todo lo largo de las tierras con tantos trabajos conquistadas (pp. 17, 18).

En cuanto toca a las referencias sobre costumbres alimentarias, ingredientes e incluso modos de preparación de algunos alimentos, la *Crónica* abunda en referencias para todo el virreinato del Perú, en muchas de las cuales se alude a territorio de la actual Colombia, como se evidenciará a continuación.

Pedro de Cieza de León falleció en Sevilla (España), en 1554.

**[Ciudad de Panamá. Frutas de España, maíz, caimanes, almejas, peces, pp. 36, 37]**

Tiene asimismo muchos términos y corren otros muchos ríos, donde en algunos dellos tienen los españoles sus estancias y granjerías, y han plantado muchas cosas de España, como son naranjos, cidras, higueras. Sin esto, hay otras frutas de la tierra, que son piñas olorosas y plátanos, muchos y buenos, guayabas, caititos, aguacates y otras frutas de las que suele haber de la misma tierra. Por los campos hay grandes hatos de vacas, porque la tierra es dispuesta para que se críen en ella; los ríos llevan mucho oro; y así luego que se fundó esta ciudad se sacó mucha cantidad; es bien proveída de mantenimiento, por tener refresco de entrambas mares; digo de entrambas mares, entiéndase la del Norte, por donde vienen las naos de España a Nombre de Dios, y la mar del Sur, por donde se navega de Panamá a todos los puertos del Perú. En el término desta ciudad no se da trigo ni cebada. Los señores de las estancias cogen mucho maíz, y del Perú y de España traen siempre harina. En todos los ríos hay pescado, y en la mar lo pescan bueno, aunque diferente de lo que se cría en la mar de España; por la costa, junto a las casas de la ciudad, hallan entre la arena unas almejas muy menudas que llaman chucha, de la cual hay gran cantidad; y creo yo que al principio de la población desta ciudad, por causa destas almejas se quedó la ciudad en aquesta parte poblada, porque con ellas estaban seguros de no pasar hambre los españoles. En los ríos hay gran cantidad de lagartos, que son tan grandes y fieros que es admiración verlos; en el río del Cenu he yo visto muchos y muy grandes y comido hartos huevos de los que ponen en las playas; un lagarto destes hallamos en seco en el río que dicen de San Jorge, yendo a descubrir con el capitán Alonso de Cáceres las provincias de Urute, tan grande y disforme que tenían más de veinticinco pies en largo, y allí le matamos con las lanzas, y era cosa grande la braveza que tenía; y después de muerto lo comimos, con la hambre que llevábamos; es mala carne y de un olor muy enhastioso; estos lagartos o caimanes han comido a muchos españoles y caballos y indios, pasando de una parte a otra, atravesando estos ríos.

**[Urabá (San Sebastián de Buenavista). Palmitos, saínos, pavos, pp. 52, 53, 54]**

Estará del mar del Norte casi media legua. Los campos están llenos de unos palmares muy grandes y espesos, que son unos árboles gruesos, y llevan unas ramas como palma de dátiles, y tiene el árbol muchas cáscaras hasta que llegan a lo interior dél; cuando lo cortan sin ser la madera recia, es muy trabajosa de cortar. Dentro deste árbol, en el corazón dél, se crían unos palmitos tan grandes, que en dos dellos tiene harto que llevar un hombre; son blancos y muy dulces. Cuando

andaban los españoles en las entradas y descubrimientos, en tiempo que fué teniente de gobernador desta ciudad Alonso López de Ayala y el comendador Hernán Rodríguez de Sosa, no comían muchos días otra cosa que estos palmitos; y es tanto trabajo cortar el árbol y sacar el palmito dél, que estaba un hombre con una hacha cortando medio día primero que lo sacase; y como los comían sin pan y bebían mucha agua, muchos españoles se hinchaban y morían, y así murieron muchos dellos. Dentro del pueblo a las riberas de los ríos hay muchos naranjales, plátanos, guayabas y otras frutas.

La tierra es fértil, abundante de mantenimientos y de raíces gustosas para ellos y también para los que usaren comerlas. Hay grandes manadas de puercos saínos pequeños, que son de buena carne sabrosa, y muchas dantas ligeras y grandes; algunos quieren decir que eran de linaje o forma de cebras. Hay muchos pavos y otra diversidad de aves, mucha cantidad de pescado por los ríos. Hay muchos tigres grandes, los cuales matan a algunos indios y hacían daño en los ganados. También hay culebras muy grandes y otras alimañas por las montañas y espesuras, que no sabemos los nombres, entre los cuales hay los que llamamos pericos ligeros, que no es poco de ver su talle tan fiero y con la flojedad y torpeza que andan.

Hay entre ellos [entre los indios] grandes mercaderes y contratantes que llevan a vender a tierra dentro muchos puercos de los que se crían en la misma tierra, diferentes de los de España porque son más pequeños y tienen el ombligo a las espaldas, que debe ser alguna cosa que allí les nace. Llevan también sal y pescado; por ello traen oro, ropa y de lo que más tienen necesidad.

**[Del camino que hay entre la ciudad de San Sebastián (Urabá) y la ciudad de Antiocha... Saínos, peces, iguanas, p. 60]**

En todos estos montes hay grandes manadas de los puercos que he dicho; en tanta cantidad, que hay hatajo de más de mil juntos, con sus lechoncillos, y llevan gran ruido por do quiera que pasan. Quien por allí caminare con buenos perros no le faltará de comer. Hay grandes dantas, muchos leones y osos crecidos, y mayores tigres. En los árboles andan de los más lindos y pintados gatos que puede ser en el mundo, y otros monos tan grandes, que hacen tal ruido, que desde lejos los que son nuevos en la tierra piensan que es de puercos... Los ríos llevan tanto pescado que con cualquiera red se toma gran cantidad. Viniendo de la ciudad de Antiocha a Cartagena, cuando la poblamos, el capitán Jorge Robledo y otros, hallábamos tanto pescado que con palos matábamos los que queríamos. Por los árboles que están junto a los ríos hay una que se llama iguana, que parece serpiente; para

apropiarla, remeda en gran manera a un lagarto de los de España, grande, salvo que tiene la cabeza mayor y más fiera y la cola más larga; pero en la color y parecer no es más ni menos. Quitado el cuero y asadas o guisadas son tan buenas de comer como conejos, y para mí más gustosas las hembras; tienen muchos huevos; de manera que ella es una buena comida, y quien no las conoce huiría dellas, y antes le pondría temor y espanto su vista que no deseo de comerla. No sé determinar si es carne o pescado, ni ninguno lo acaba de entender; porque vemos que se echa de los árboles al agua y se halla bien en ella, y también la tierra dentro, donde no hay río, ninguna se halla. Hay otras que se llaman hicoteas, que es también buen mantenimiento; son de manera de galápagos; hay muchos pavos, faisanes, papagayos de muchas maneras y guacamayas, que son mayores, muy pintadas; asimismo se ven algunas águilas pequeñas y tórtolas, perdices, palomas y otras aves nocturnas y de rapiña.

**[Montañas de Abibe. Palmitos, p. 64]**

No hay hierba para los caballos, si no son unas palmas cortas que echan unas pencas largas. En lo interior deste árbol o palma se crían unos palmitos pequeños de grande amargor. Yo me he visto en tanta necesidad y tan fatigado de la hambre, que los he comido... A donde los indios están poblados tienen mucho bastimento y frutas, pescado y gran cantidad de mantas de algodón muy pintadas.

**[Del cacique Nutibara y de su señorío, y de otros caciques sujetos a la ciudad de Antiocha. Chontaduros, p. 65]**

De lo superior de las sierras nascen muchos ríos y muy hermosos; sus riberas estaban llenas de frutas de muchas maneras y de unas palmas delgadas muy largas, espinosas; en lo alto dellas crían un racimo de una fruta que llamamos pixivaes, muy grande y de mucho provecho, porque hacen pan y vino con ella, y si cortan la palma sacan de dentro un palmito de buen tamaño, sabroso y dulce. Había muchos árboles que llamamos aguacates, y muchas guabas y guayabas, muy olorosas piñas.

**[Villa de Ancerma. Sal, p. 79]**

El sitio donde está fundada la villa de Ancerma es llamado por los indios naturales Umbra; y al tiempo que el adelantado don Sebastián de Belalcázar entró en esta provincia cuando la descubrió, como no llevaba lenguas, no pudo entender ningún secreto de la provincia. Y oían a los indios que en viendo sal la llamaban y

nombraban ancer, como es la verdad, y entre los indios no tiene otro nombre, por lo cual los cristianos, de allí adelante, hablando en ella, la nombraban Ancerma.

**[Villa de Arma. Palmitos, palma de aceite, maíz, pp. 84, 85]**

Está veinte y tres leguas de la ciudad de Cartago y doce de la villa de Ancerma y una del río grande, en una llanada que se hace entre dos ríos pequeños, a manera de ladera, cercada de grandes palmares, diferentes de los que de uso he dicho, pero más provechosos, porque sacan de lo interior de los árboles muy sabrosos palmitos, y la fruta que echan también lo es, de la cual, quebrada en unas piedras, sacan leche, y aun hacen nata y manteca singular, que encienden lámparas y arde como aceite. Yo he visto lo que digo y he hecho en todo la experiencia. El sitio desta villa se tiene por algo enfermo; son las tierras tan fértiles, que no hacen más de apalea la paja y quemar los cañaverales, y esto hecho, una hanega de maíz que da ciento y más, y siembran el maíz dos veces en el año; las demás cosas también se dan en abundancia. Trigo hasta agora no se ha dado ni han sembrado ninguno para que pueda afirmar si se dará o no.

**[Provincia de Arma. Pitahaya, uvilla, p. 87]**

Los más valles y laderas parecen huertas, según están pobladas y llenas de arboledas de frutales de todas maneras de las que suelen haber en aquestas partes y de otra muy gustosa, llamada pitahaya, de color morada; tiene esta fruta tal propiedad que en comiendo della, aunque no sea sino una, queriendo orinar, se echa la orina de color de sangre. En los montes también se halla otra fruta, que la tengo por muy singular, que llaman uvillas pequeñas, y tienen un olor muy suave.

**[Provincia de Arma. Maíz, yuca, guayaba, aguacate, p. 90]**

Las frutas y mantenimientos que tienen es maíz y yuca y otras raíces muchas y muy sabrosas, algunas guayabas y paltas y palmas de los pixivaes.

**[Provincia de Carrapa. “Vino” de maíz (chicha), p. 101]**

Son riquísimos de oro, porque tenían grandes piezas dél muy finas, y muy lindos vasos, con que bebían el vino que ellos hacen del maíz, tan recio que bebiendo mucho priva el sentido a los que lo beben. Son tan viciosos en beber, que se bebe un indio, de una sentada, una arroba y más, no de un golpe, sino de muchas veces. Y teniendo el vientre lleno deste brevaje, provocan a vómito y lanzan lo que quieren y muchos tienen con la una mano la vasija con que están bebiendo y con la

otra el miembro con que orinan. No son muy grandes comedores, y esto del beber es vicio envejecido en costumbre, que generalmente tienen todos los indios que hasta agorase han descubierto en estas Indias.

**[Provincia de Quimbaya. Chontaduros, sal, pp. 103, 104]**

Hay muchos árboles de frutas de las que suelen haber en estas partes y grandes palmares de los pixivaes.

Entre estos ríos hay fuentes de agua salobre, que es cosa maravillosa de ver del arte cómo salen por mitad de los ríos, y para por ello dar gracias a Dios Nuestro Señor. Adelante haré capítulo por sí destas fuentes porque es cosa muy de notar. [...]

Las casas que tienen son pequeñas; la cobertura, de hojas de cañas. Hay muchas plantas de frutas y otras cosas que los españoles han puesto, así de España como de la misma tierra.

**[En la ciudad de Cartago. Miel de abejas, caimito, chucha (zarigüeya), pp. 107, 108]**

Como estos cañaverales que he dicho sean tan cerrados y espesos; tanto, que si un hombre no supiese la tierra se perdería por ellos, porque no atinaría a salir, según son grandes; entre ellos hay muchas y muy altas ceibas, no poco anchas y de muchas ramas, y otros árboles de diversas maneras, que por no saber los nombres no los pongo. En lo interior dellos o de algunos hay grandes cuevas y concavidades, donde crían dentro abejas, y formando el panal, se saca tan singular miel como la de España. Unas abejas hay que son poco mayores que mosquitos; junto a la abertura del panal, después que lo tienen bien cerrado, sale un cañuto que parece cera, como medio dedo, por donde entran las abejas a hacer su labor, cargadas de alicas de aquello que cogen de la flor; la miel destas es muy rala y algo agra, y sacarán de cada colmena poco más que un cuartillo de miel; otro linaje hay destas abejas que son poco mayores, negras, porque las que he dicho son blancas; el abertura que éstas tienen para entrar en el árbol es de cera revuelta con cierta mixtura, que es más dura que piedra; la miel es, sin comparación, mejor que la pasada, y hay colmena que tiene más de tres azumbres; otras abejas hay que son mayores que las de España, pero ninguna dellas pica más de cuanto, viendo que sacan la colmena, cargan sobre el que corta el árbol, apegándosele a los cabellos y barbas; de las colmenas destas abejas grandes hay alguna que tiene más de media arroba y es mucho mejor que todas las otras, algunas destas saqué yo, aunque más vi sacar a un Pedro de Velasco, vecino de Cartago. Hay en esta provincia, sin

las frutas dichas, otra que se llama caimito, tan grande como durazno, negro de dentro; tienen unos cuexquecitos muy pequeños, y una leche que se pega a las barbas y manos, que se tarda harto en tirar; otra fruta hay que se llama ciruelas, muy sabrosas; hay también aguacates, guabas y guayabas, y algunas tan agras como limones de buen olor y sabor. Como los cañaverales son tan espesos, hay muchas alimañas por entre ellos, y grandes leones, y también hay un animal que es como una pequeña raposa, la cola larga y los pies cortos, de color parda; la cabeza tiene como zorra; vi una vez una destas, la cual tenía siete hijos y estaban junto a ella, y como sintió ruido abrió una bolsa que Natura le puso en la misma barriga y tomó con gran presteza los hijos, huyendo con mucha ligereza, de una manera que yo me espanté de su presteza, siendo tan pequeña y correr con tan gran carga, y que anduviese tanto. Llamen a este animal *chucha*. Hay unas culebras pequeñas de mucha ponzoña, y cantidad de venados, y algunos conejos y muchos guadaquinajes, que son poco mayores que liebres, y tienen buena carne y sabrosa para comer.

**[Provincia de Buga. Cerdos, p. 110]**

En la cumbre de la cordillera se hacen unos pequeños valles, en los cuales está la provincia de Buga; los naturales della son valientes guerreros, a los españoles que fueron allí cuando mataron a Cristóbal de Ayala los aguardaban sin temor ninguno; cuando mataron a este que digo se vendieron sus bienes en el almoneda a precios muy excesivos, porque se vendió una puerca en mil seiscientos pesos, con otro cochino, y se vendían cochinos pequeños a quinientos, y una oveja de las del Perú en docientos y ochenta pesos; yo la vi pagar a un Andrés Gómez, vecino que es agora de Cartago, y la cobró Pedro Romero, vecino de Ancerma; y los mil y seiscientos pesos de la puerca y del cochino cobró el adelantado don Sebastián de Belalcázar de los bienes del mariscal don Jorge Robledo, que fué el que lo mercó; y aun vi que la misma puerca se comió un día que se hizo un banquete, luego que llegamos a la ciudad de Cali con Vadillo; y Juan Pacheco, conquistador que agora está en España, mercó un cochino en docientos y veinte y cinco pesos. [...]

En tan poco tienen los dineros que, como tengan necesidad, en ninguna cosa los estiman; de los vientres de las puercas compraban, antes que naciesen, los lechones a cien pesos y más.

**[Poblaciones hacia el norte de Buga, en la cordillera Occidental. Pueblo de pescadores, manteca de pescado, pescado seco, pp. 112, 113]**

Por las sierras que abajan de la cordillera que está al poniente y valles que se

hacen hay grandes poblaciones y muchos indios, que dura su población hasta cerca de la ciudad de Cali, y confinan con los de las Barbacoas. Tienen sus pueblos extendidos y derramados por aquellas sierras, las casas juntas de diez en diez y de quince en quince, en algunas partes más y en otras menos; llaman a estos indios gorriones, porque cuando poblaron en el valle la ciudad de Cali nombraban al pescado gorrón, y venían cargados dél diciendo: “Gorrón, gorrón”; por lo cual, no sabiéndoles nombre propio, llamáronles, por su pescado, gorriones, como hicieron en Ancerma en llamarla de aquel nombre por la sal, que llaman los indios (como ya dije) ancer; las casas destes indios son grandes, redondas, la cobertura de paja; tienen pocas arboledas de frutales.

Estos indios están apartados de valle y río grande a dos y a tres leguas y a cuatro, y algunos a más, y a sus tiempos abajan a pescar a las lagunas y al río grande dicho, donde vuelven con gran cantidad de pescado. [...]

Cae esta provincia en los términos y jurisdicción de la ciudad de Cali; junto a ellos, y en la barranca del río, está un pueblo no muy grande, porque con las guerras pasadas se perdió y consumió la gente dél, que fué mucha; de una gran laguna que está pegada a este pueblo, habiendo crecido el río, se hinche, la cual tiene sus desagüaderos y flujos cuando mengua y baja; matan en esta laguna infinidad de pescado muy sabroso, que dan a los caminantes y contratan con ello en las ciudades de Cartago y Cali y otras partes; sin lo mucho que ellos dan y comen, tienen grandes depósitos dello seco para vender a los de las sierras, y grandes cántaros de mucha cantidad de manteca que del pescado sacan. Al tiempo que veníamos descubriendo con el licenciado Juan de Vadillo llegamos a este pueblo con harta necesidad, y hallamos algún pescado; y después, cuando íbamos a poblar la villa de Ancerma con el capitán Robledo, hallamos tanto que pudieran henchar dos navíos dello. Es muy fértil de maíz y de otras cosas esta provincia de los gorriones; hay en ella muchos venados y guadaquinajes y otras salvajinas, y muchas aves; y en el gran valle del Cali, con ser muy fértil, están las vegas y llanos con su hierba desierta, y no dan provecho sino a los venados y a otros animales que los pasean, porque los cristianos no son tantos que puedan ocupar tan grandes campañas.

**[Asiento de la ciudad de Cali. Maíz, frutas de Europa y nativas, p. 115]**

Los indios vienen a sembrar las tierras y a coger los maizales de los pueblos que los tienen en los altos de la serranía. Junto a estas estancias pasan muchas acequias y muy hermosas, con que riegan sus sementeras, y sin ellas, corren algunos ríos pequeños de muy buena agua; por los ríos y asequias ya dichas hay puestos muchos

naranjos, limas, limones, granados, grandes platanales y mayores cañaverales de cañas dulces; sin esto, hay piñas, guayabas, guabas y guanábanas, paltas y unas uvillas que tienen una cáscara por encima, que son sabrosas; caimitos, ciruelas; otras frutas hay muchas y en abundancia, y a su tiempo singulares; melones de España y mucha verdura y legumbres de España y de la misma tierra. Trigo hasta agora no se ha dado, aunque dicen que en el valle de Lile, que está de la ciudad cinco leguas, se dará; viñas, por el consiguiente, no se han puesto; la tierra, disposición tiene para que en ella se críen muchas como en España. La ciudad está asentada una legua del río Grande, ya dicho, junto a un pequeño río de agua singular que nace en las sierras que están por encima della; todas las riberas están llenas de frescas huertas, donde siempre hay verduras y frutas de las que ya he dicho.

**[Asiento de la ciudad de Cali. Maíz, frutas de Europa y nativas, p. 115]**

A la parte del poniente desta ciudad, hacia la serranía, hay muchos pueblos poblados de indios sujetos a los moradores della, que han sido y son muy domésticos, gente simple, sin malicia. Entre estos pueblos está un pequeño valle que se hace entre las sierras; por una parte lo cercan unas montañas, de las cuales luego diré; por la otra, sierras altísimas de campaña, muy pobladas. El valle es muy llano, y siempre está sembrado de muchos maizales y yucales, y tienen grandes arboledas de frutales, muchos palmares de los pixivaes; [...]. Por mitad deste valle, que se nombra de Lile, pasa un río, sin otros que de las sierras abajan a dar en él; las riberas están bien pobladas de las frutas que hay de la misma tierra, entre las cuales hay una muy gustosa y olorosa, que nombran granadillas.

**[Provincia de los Timbas. Frutas, palmas, p. 119]**

Adelante destas provincias, hacia la mar del Sur, está una que llaman los Timbas, en la cual hay tres o cuatro señores, y está metida entre unas grandes y bravas montañas, de las cuales se hacen algunos valles, donde tienen sus pueblos y casas muy tendidas y los campos muy labrados, llenos de mucha comida y de arboledas de fructales, de palmares y de otras cosas.

**[Cercanías de la ciudad de Popayán. Primeros cultivos de trigo, p. 126]**

Pasado, pues, este río [se refiere al río Cauca], todo el término que hay desde él a la ciudad de Popayán está lleno de muchas y hermosas estancias, que son a la manera de las que llamamos en nuestra España alcarías o cortijos; tienen los españoles en ellas sus ganados. Y siempre están los campos y vegas sembrados

de maíces; ya se comenzaba a sembrar trigo, el cual se dará en cantidad, por ser la tierra aparejada para ello. En otras partes deste reino se da el maíz a cuatro y a cinco meses; de manera que hacen en el año dos sementeras. En este pueblo no se siembra sino una vez cada año, y viénense a coger los maíces por mayo y junio y los trigos por julio y agosto, como en España. Todas estas vegas y valle fueron primero muy pobladas y sujetadas por el señor llamado Popayán, uno de los principales señores que hubo en aquellas provincias. [...] Hay muchas arboledas de frutales, especialmente de los aguacates o peras, que destas hay muchas y muy sabrosas.

**[Provincia de Chapancita. Chontaduro, papa, p. 135]**

En estas provincias hay de las mismas comidas y frutas que tienen los demás que quedan atrás, salvo que no hay de las palmas de los pixivaes; mas cogen gran cantidad de papas, que son como turmas de tierra.

**[Provincia de los Pastos. Puercos, papa, frutas, p. 139]**

[En todos los términos] destos pastos se da poco maíz, y hay grandes criaderos para ganados, especialmente para puercos, porque éstos se crían en gran cantidad. Dase en aquella tierra mucha cebada y papas xiquimas, y hay muy sabrosas granadillas, y otras frutas de las que atrás tengo contado. En los quillacingas se da mucho maíz y tienen las frutas que estotros; salvo los naturales de la laguna, que éstos ni tienen árboles ni siembran en aquella parte maíz, por ser tan fría la tierra como he dicho.

**[Valle de Atriz. Trigo, cebada, maíz, aves de caza, p. 141]**

Los españoles tienen en todo este valle sus estancias y caserías, donde tienen sus granjerías, y las vegas y campiña deste río está siempre sembrado de muchos y muy hermosos trigos y cebadas y maíz, y tiene un molino en que muelen el trigo; porque ya en aquella villa no se come pan de maíz, por la abundancia que tienen de trigo. En aquellos llanos hay muchos venados, conejos, perdices, palomas, tórtolas, faisanes y pavas. Los indios toman de aquella caza mucha.

**[De las notables fuentes y ríos que hay en estas provincias y cómo se hacen sal muy buena por artificio muy singular, pp. 143, 144, 145]**

Antes que trate de los términos del Perú ni pase de la gobernación de Popayán me pareció que sería bien dar noticia de las notables fuentes que hay en esta tierra y los ríos del agua, de los cuales hacen sal, con que las gentes se sustentan y pasan

sin tener salinas, por no las haber en aquellas partes y la mar estar lejos de algunas destas provincias. [...]

Y entrados en la campaña, hallamos grandes pueblos llenos de arboledas de frutales y de grandes ríos. Y como se nos viniese acabando la sal que sacamos de Cartagena y nuestra comida fuese hierbas y frisoles, por no haber carne si no era de caballos y algunos perros que se tomaban, comenzamos a sentir necesidad, y muchos, con la falta de sal, perdían la color y andaban amarillos y flacos, y aunque dábamos en algunas estancias de los indios y se tomaban algunas cosas, no hallábamos sino alguna sal negra, envuelta con el ají que ellos comen; y ésta tan poca que se tenía por dichoso quien podía haber alguna. Y la necesidad, que enseña a los hombres grandes cosas, nos deparó en lo alto de un cerro un lago pequeño que tenía agua de color negra y salobre, y trayendo della, echábamos en las ollas alguna cantidad, que les daba sabor para poder comer.

Los naturales de todos aquellos pueblos desta fuente o lago, y de otras lagunas que hay, tomaban la cantidad de agua que querían, y en grandes ollas la cocían, y después de haber el fuego consumido la mayor parte della viene a cuajarse y quedar hecha sal negra y no de buen sabor; pero al fin con ella guisan sus comidas, y viven sin sentir la falta que sintieran si no tuvieran aquellas fuentes. [...]

En un pueblo que se llama Cori, que está en los términos de la villa de Ancerma, está un río que corre con alguna furia; junto al agua deste río están algunos ojos del agua salobre que tengo dicha; y sacan los indios naturales della la cantidad que quieren; y haciendo grandes fuegos, ponen en ellos ollas bien crecidas en que cuecen el agua hasta que mengua tanto que de una arroba no queda medio azumbre; y luego, con la experiencia que tienen, la cuajan, y se convierte en sal purísima y excelente y tan singular como la que sacan de las salinas de España. En todos los términos de la ciudad de Antiocha hay gran cantidad destas fuentes, y hacen tanta sal que la llevan la tierra adentro, y por ella traen oro y ropa de algodón para su vestir, y otras cosas de las que ellos tienen necesidad en sus pueblos. [...]

En este pueblo de Mungia y en otro que ha por nombre Cenufata hallamos otras fuentes que nascían junto a unas sierras cerca de los ríos; y del agua de aquellas fuentes hacían tanta cantidad de sal que vimos las casas casi llenas, hechas muchas formas de sal, ni más ni menos que panes de azúcar. Y esta sal la llevaban por el valle de Aburrá a las provincias que están al oriente, las cuales no han sido vistas ni descubiertas por los españoles hasta agora. Y con esta sal son ricos en extremo estos indios.

En la provincia de Caramanta, que no es muy lejos de la villa de Ancerma, hay

una fuente que nasce dentro de un río de agua dulce, y echa el agua della un vapor a manera de humo, que debe cierto salir de algún metal que corre por aquella parte, y desta agua hacen los indios sal blanca y buena. Y también dicen que tienen una laguna que está junto a una peña grande, al pie de la cual hay del agua ya dicha, con que hacen sal para los señores y principales, porque afirman que se hace mejor y más blanca que en parte ninguna.

En la provincia de Ancerma, en todos los más pueblos della hay destas fuentes, y con su agua hacen también sal. [...]

En la ciudad de Cartago todos los vecinos della tienen sus aparejos para hacer sal, la cual hacen una legua de allí en un pueblo de indios que se nombra de Consota, por donde corre un río no muy grande. Y cerca dél se hace un pequeño cerro, del cual nasce una fuente grande de agua muy denegrida y espesa, y sacando de la de abajo y cociéndola en calderas o pailones, después de haber menguado la mayor parte della, la cuajan, y queda hecha sal de grano blanca y tan perfecta como la de España, y todos los vecinos de aquella ciudad no gastan otra sal más que la que allí se hace.

Más adelante está otro pueblo, llamado Coianza; y pasan por él algunos ríos de agua muy singular. Y noté en ellos una cosa que vi (de que no poco me admiré), y fué que dentro de los mismos ríos, y por la madre que hace el agua que por ellos corre, nascían destas fuentes salobres, y los indios, con grande industria, tenían metidos en ellas unos cañutos de las cañas gordas que hay en aquellas partes, a manera de bombas de navíos, por donde sacaban la cantidad del agua que querían, sin que se envolvese con la corriente del río, y hacían della su sal.

En la ciudad de Cali no hay ningunas fuentes destas, y los indios habían sal por rescate, de una provincia que se llama los Timbas, que está cerca del mar. Y los que no alcanzaban este rescate, cociendo del agua dulce, y con unas hierbas venía a cuajarse y quedar hecha sal mala y de ruin sabor. Los españoles que viven en esta ciudad, como está el puerto de la Buenaventura cerca, no sienten falta de sal, porque del Perú vienen navíos que traen grandes piedras della.

En la ciudad de Popayán también hay algunas fuentes, especialmente en los Coconucos, pero no tanta ni tan buena como la de Cartago y Ancerma y la que he dicho en lo de atrás.

En la villa de Pasto toda la más de la sal que tienen es de rescate, buena, y más que la de Popayán. Muchas fuentes, sin las que cuento, he yo visto por mis propios ojos, que dejo de decir porque me parece que basta lo dicho para que se entienda de la manera que son aquellas fuentes y la sal que hacen del agua dellas, corriendo

los ríos de agua dulce por encima. Y pues he declarado esta manera de hacer sal en estas provincias, paso adelante, comenzando a tratar la descripción y traza que tiene este grande reino del Perú.

**[De Pasto a Quito. Papas, quinua, mortiño, pp. 151, 152]**

En todos estos pueblos [Pasto, Funes, Iles, Gualmatán, Ipiiales] se da poco maíz, o casi ninguno, a causa de ser la tierra muy fría y la semilla del maíz muy delicada; mas críanse abundancia de papas y quinio y otras raíces que los naturales siembran. [...]

Hay en todos los más de los pueblos ya dichos una fruta que llaman mortiños, que es más pequeña que endrina, y son negros; y entre ellos hay otras uvillas que se parecen mucho a ellos, y si comen alguna cantidad destas se embriagan y hacen grandes bascas y están un día natural con gran pena y poco sentido. Sé esto porque yendo a dar la batalla a Gonzalo Pizarro íbamos juntos un Rodrigo de las Peñas, amigo mío, un Tarazona, alférez del capitán don Pedro de Cabrera, y otros; y llegados a este pueblo de Guaca, habiendo el Rodrigo de las Peñas comido destas uvillas que digo, se paró tal que creímos muriera dello. De la pequeña provincia de Guaca se va hasta llegar a Tuza, que es el último pueblo de los pastos [...] Del pueblo de Tuza y desta fuerza se va hasta llegar al río de Mira, que no es poco cálido, y que en él hay muchas frutas y melones singulares, y buenos conejos, tórtolas, perdices, y se coge gran cantidad de trigo y cebada, y lo mismo de maíz y otras cosas muchas, porque es muy fértil.

**[San Francisco de Quito. Trigo y cebada, frutas, legumbres, variedad de canela, pp. 161, 162, 163]**

Esta ciudad de Quito está metida de la línea equinoccial tanto que la pasa casi a siete leguas. Es tierra toda la que tiene por términos al parecer estéril; pero en efecto es muy fértil; porque en ella se crían todos los ganados abundantemente, y lo mismo todos los otros bastimentos de pan y legumbres, frutas y aves. [...]

En las vegas se coge gran cantidad de trigo y cebada y es mucho el mantenimiento que hay en la comarca desta ciudad, y por tiempo se darán toda la mayor parte de las frutas que hay en nuestra España, porque ya se comienzan a criar algunas. [...]

Hay muchos valles calientes, donde se crían muchos árboles de frutas y legumbres, de que hay grande cantidad en todo lo más del año. También se dan en estos valles viñas, aunque, como es principio, de sola la esperanza que se tiene de que se

darán muy bien se puede hacer relación, y no otra cosa. Hay árboles muy grandes de naranjos y limas, y las legumbres de España que se creían son muy singulares, y todas las más y principales que son necesarias para el mantenimiento de los hombres. También hay una manera de especia que llamamos canela, la cual traen de las montañas que están a la parte del Levante, que es una fruta o manera de flor que nace en los muy grandes árboles de la canela, que no hay en España que se puedan comparar si no es aquel ornamento o capullo de las bellotas, salvo que es leonado en la color, algo tirante a negro, y es más grueso y de mayor concavidad; es muy sabroso al gusto, tanto como la canela, sino que se compadece comerlo más que en polvo, porque usando dello como de canela en guisados pierde la fuerza y aun el gusto; es cálido y cordial, según la experiencia que dél se tiene, porque los naturales de la tierra lo rescatan y usan dello en sus enfermedades; especialmente aprovecha para dolor de ijada y de tripas y para dolor de estómago, la cual toman bebido en sus brebajes.

Tienen mucha cantidad de algodón, de que se hacen ropas para su vestir y para pagar sus tributos. Había en los términos desta ciudad de Quito gran cantidad deste ganado que nosotros llamamos ovejas, que más propiamente tiran a camellos. Adelante trataré deste ganado y de su talle y cuántas diferencias hay destas ovejas y carneros que decimos del Perú. Hay también muchos venados y muy grande cantidad de conejos y perdices, tórtolas, palomas y otras cazas. De los mantenimientos naturales fuera del maíz, hay otros dos que se tienen por principal bastimento entre los indios; al uno llaman papas, que es a manera de turmas de tierra, el cual después de cocido queda tan tierno por dentro como castaña cocida; no tiene cáscara ni cuesco más que lo que tiene la turma de la tierra; porque también nace debajo de tierra, como ella; produce esta fruta una hierba ni más ni menos que la amapola; hay otro bastimento muy bueno, a quien llaman quinua, la cual tiene la hoja ni más ni menos que bledo morisco, y crece la planta dél casi un estado de hombre, y echa una semilla muy menuda, della es blanca y della es colorada, de la cual hacen brebajes, y también la comen guisada como nosotros el arroz.

Otras muchas raíces y semillas hay sin éstas; mas conociendo el provecho y utilidad del trigo y de la cebada, muchos de los naturales sujetos a esta ciudad del Quito siembran de lo uno y de lo otro, y usan comer dello y hacen brebajes de la cebada.

**[La Tacunga. Animales de corral, chicha, pp. 168, 169]**

Porque en una parte tenían gran cantidad de conejos y en otra de puercos y en

otra de gallinas, y por el consiguiente, de ovejas y corderos y carneros, y otras aves; y así, proveían a todos los que por allí pasaban. [...]

Usan el beber ni más ni menos que los pasados, y tienen por costumbre de comer luego por la mañana, y comen en el suelo, sin se dar mucho por manteles ni por otros paños; y después que han comido su maíz y carne o pescado, todo el día gastan en beber su chicha o vino que hacen del maíz, trayendo siempre el vaso en la mano.

**[Mocha (Ecuador). Cerdos, pernils, tocinos, p. 172]**

A la parte del poniente están los pueblos de indios llamados sichos, y al oriente los pillaros; todos, unos y otros, tienen grandes provisiones de mantenimientos, porque la tierra es muy fértil y hay grandes manadas de venados y algunas ovejas y carneros de los que se nombran del Perú, y muchos conejos y perdices, tórtolas y otras cazas. Sin esto, por todos estos pueblos y campos tienen los españoles gran cantidad de hatos de vacas, las cuales se crían muchas por los pastos tan excelentes que tienen, y muchas cabras por ser la tierra aparejada para ellas, que no les falta mantenimiento; y puercos se crían más y mejores que en la mayor parte de las Indias, y se hacen tan buenos pernils y tocinos como en Sierra Morena.

**[Sobre el uso de la hoja de coca, p. 342]**

Por todas las partes de las Indias que yo he andado he notado que los indios naturales muestran gran deleitación en traer en las bocas raíces, ramos o hierbas. Y así, en la comarca de la ciudad de Antiocha algunos usan traer de una coca menuda, y en las provincias de Arma, de otras hierbas; en las de Quimbaya y Ancerma, de unos árboles medianos, tiernos y que siempre están muy verdes, cortan unos palotes, con los cuales se dan por los dientes sin se cansar. En los más pueblos de los que están sujetos a la ciudad de Cali y Popayán traen por las bocas de la coca menuda ya dicha, y de unos pequeños calabazos sacan cierta mixtura o confación que ellos hacen, y puesto en la boca, lo traen por ella, haciendo lo mismo de cierta tierra que es a manera de cal. En el Perú en todo él se usó y usa traer esta coca en la boca, y desde la mañana hasta que se van a dormir la traen, sin la echar della. Preguntando a algunos indios por qué causa traen siempre ocupada la boca con aquesta hierba (la cual no comen ni hacen más de traerla en los dientes), dicen que sienten poco el hambre y que se hallan en gran vigor y fuerza.

## *2. Relaciones geográficas de la Nueva Granada*

SIGLOS XVI A XIX

RECOPIACIÓN, SELECCIÓN, PRÆMIO  
Y EDICIÓN DE VÍCTOR MANUEL PATIÑO



## Relación de Popayán y del Nuevo

Reino, 1559-1560 / ANÓNIMO

**[Pasto. Aves, maíz, papa, coca, p. 23]**

Tienen los naturales de esta provincia mucho algodón, y los benefician y labran y hilan y tejen y hacen cantidad de mantas, que dan a sus encomendados. Asimismo tienen algunas ovejas de las de Pirú. Hay gran cantidad de venados y perdices, mayores que las de España y el mismo sabor, aunque difieren en el talle y plumaje. Asimismo tienen diversidad de frutas. Cogen gran cantidad de maíz y de papas, que es su general mantenimiento.

En algunos valles templados cogen coca...

**[Provincia de Los Abades. Maíz, yuca, p. 24]**

Es abundante esta provincia de frutas y de maíz, y cógese dos veces en el año, y otras raíces que llaman yuca, de que ellos hacen su principal bebida.

**[Provincia de los Quillacingas. Venados, perdices, conejos, maíz, p. 24]**

Hay en ella muchos venados y perdices y conejos. No es gente de contrato entre ellos ni con otros. Hay en esta provincia minas de oro y lo sacan en ella con indios sus encomendados; abundante de maíz y de todos los mantenimientos de las demás provincias.

**[Provincia de Sigundoy (sic), p. 24]**

Es fría, y gente vestida y de buena desistión, y abundante de todo género de comida y ricos de oro, que lo poseen y lo traen en joyas.

**[Ciudad de Chapanchica. Maíz, vacas, p. 29]**

Dase dos veces en el año el maíz en esta tierra. No se da trigo ni cebada. Viven los españoles en gran necesidad; no tienen tierras donde tener ningún género de ganado, sino es acá fuera en el valle de Patí[a] donde algunos tienen algunas vacas.

**[Ciudad de Almaguer. Coca, yuca, maíz, papas, fríjoles, pp. 29, 31]**

Desde Pasto a la ciudad de Almaguer hay 20 leguas. Poblóla el capitán Alonso de Fuenmayor, por comisión del licenciado Briceño, gobernado juez de residencia que fue en la dicha gobernación. Tiene su asiento en un cerro alto de sabana, de temple frío, y todos los términos desta provincia asimismo fría. La gente y naturales della andan los más vestidos de ropa de algodón. No hay caciques ni señores naturales; casi todo ello es behetría. Alcanzan algunos valles calientes, donde cogen cantidad de algodón y de coca y de yuca, y mucha cantidad de maíz dos veces en el año, que en lo frío no se da más de una. [...]

En lo de las sementeras de trigo y maíz y las demás semillas, papas y frisoles, no hay moderación, porque cada encomendero siembra lo que puede.

**[Valle de Patía. Salinas, p. 31]**

En este valle de Patía se hace cantidad de sal en la provincia y poblazón de los indios que sirven a la ciudad de Almaguer y en pueblo de la sal que está repartido y sirve la ciudad de Chapanchica. Destas dos salinas se proveen estas dos ciudades de Almaguer y Chapanchica...

**[Ciudad de Almaguer. Maíz, papa, fríjoles, p. 32]**

No se da semilla en esta tierra más de una vez en el año como en España, y las que siembran los naturales son maíz, papa, frisoles. En los términos de esta ciudad nacen juntos en un cerro el río Grande de la Magdalena y el río de Cauca, que asimismo entran juntos en la Mar del Norte, entre Santa Marta y Cartagena como más claro parece en la pintura. De Popayán para adelante todas las aguas van a entrar en la Mar del Sur. En los términos de esta ciudad hay salinas, en un pueblo llamado Guambía, y allí se proveen los españoles por rescate y naturales. A seis leguas de la

ciudad está un volcán en un cerro muy alto, que echa siempre fuego. Hase bajado más de cien estados después que los españoles poblaron esta ciudad.

**[Ciudad de Popayán, p. 34]**

Desta ciudad de Popayán hay dos caminos para el Nuevo Reino de Granada; uno por el valle de Neiva y otro por el de Cali, como más claro parece en la pintura, y otros dos hay para la villa de Pasto, uno por la sierra que es de Almaguer y otro por el valle de Patía, por el cual andan recuas de caballos y mulas, en que se lleva harina de Pasto a Cali y jamones y quesos, y de retorno llevan mercaderías de España.

**[Ciudad de Tiamá, p. 38]**

El temple del pueblo es caliente; no se da trigo ni cebada. Frutas de la tierra hay muchas, y de las de España se dan todas las que plantan. Ganados, crían en esta tierra los vecinos vacas, yeguas, ovejas.

**[Ibagué. Sal, p. 40]**

No alcanzan sal en este pueblo ni en el de Timaná...

**[Ciudad de Cali. Ganados, p. 44]**

Tienen los españoles en esta ciudad gran cantidad de ganados, ovejas, cabras, yeguas, vacas y hay gran aparejo para ello. Es uno de los buenos valles que hay en las Indias para criarlos.

**[Pueblo del Pescado y Gorriones, p. 44]**

En la mitad del camino [se refiere al camino entre Cali y Cartago] está el pueblo del Pescado y Gorriones, que habrá en ellos hasta mil y docientos indios, que solían servir a la ciudad de Cali y después que se reedificó Buga, sirven desta ciudad, que está tres leguas de esta poblazón, el río de Cauca en medio. [...] El temple de esta ciudad es ni frío ni caliente; es faltar de maíz, porque acude muy poco y no se da más de una vez en el año.

**[Villa de Anserma. Maíz, legumbres, p. 51]**

Está esta villa de la villa de Anserma diez y seis leguas, todo de mal camino, que no pueden andar recuas por él. Es el temple más caliente que frío. No se da semilla de España. El maíz y las demás legumbres se dan mucho en abundancia.

**[Ciudad de Ibagué. Semillas de España, p. 56]**

Tiene su asiento en un valle muy llano, dispuesto y alto para criar todo género de ganados, los cuales crían en él los vecinos, especial vacas, ovejas, yeguas, sin perjuicio de los naturales, porque su poblazón es en sierra, diferente provincia deste valle. Dáse en los términos de esta ciudad todas semillas de España, como son trigo, cebada, garbanzo, todo en abundancia y asimismo se dan todas las plantas de árboles de España que en ella se ponen, aunque los vecinos plantan pocas, por ver que la dicha ciudad no puede permanecer.

**[Ciudad de Tocaima. Higueras, parras, granadas, p. 60]**

Toda la tierra donde habitan es calidísima, y no hay otro tanto en todo lo descubierto. Una provincia que se llama Bituima es templada. Generalmente toda la tierra es muy doblada y de muy grandes quebradas y de muy malas aguas. No se da trigo ni cebada ni otras semillas de España, por el gran calor. Frutas hay muy muchas que los naturales tenían. De las de España han plantado los españoles algunas y se dan higueras, parras, granadas; dan muy brevemente el fruto en plantándolas, y asimismo muy pocos años dejan de dalla.

**[Santa Fe. Maíz, papa, frisoles, coca, sal, venados, pp. 65-66]**

Y la tierra de Santa Fe es abundantísima de los frutos que los indios tienen para su sustento, que son maíz, papas, frisoles y alguna coca que traen y siembran en algunos valles calientes que alcanzan; en los cuales asimismo se les da mucha diversidad de frutas que ellos tienen. Su vivienda es en unas casas de paja pequeñas, por causa del mucho frío que en la tierra hace y la falta de leña, especialmente los que viven en la sabana y valle de Bogotá, que no la tienen más cerca que a seis leguas. Cada indio tiene su roza o sementera a la puerta de su morada, ya esta causa están las poblaciones algo apartadas unas de otras; aunque las que están y viven en el valle de Bogotá, casi están en forma de pueblo, y las sementeras en este valle algunos arios previenen se prestó los indios con sembrar en la tierra caliente que alcanzan y en el entretanto que se coge se sustentan con papas. En los términos de esta ciudad hay gran cantidad de fuentes de sal que los indios naturales lo benefician y hacen gran cantidad, y es un rescate de los buenos y principal que ellos tienen. Sácanlo todas las provincias comarcanas, que todas carecen della, como es la gobernación de Popayán por el valle de Neiva, el valle de Saldaña, y a la sierra de Mariquita que también carece della; por la vía de los llanos o del Dorado sacan grandísima cantidad, y se tiene entendido que van por vía de rescate docientas leguas la tierra

dentro. Es gente tan codiciosa la deste Reino, que muchas veces se ha averiguado salir un indio de Santa Fe con un pan de sal a costas que pesa dos arrobas, y llevallo al mercado de la ciudad de Tocaima y no hallar por él allí en lo que lo llevaba estimado, y pasar a la de Ibagué a venderle y tampoco no satisfacelle lo que allí le daban por él y llevalle de allí a las minas de Mariquita a vendelle. Y sabido yo la peregrinación que había hecho con el pan de sal, le di dos castellanos por él. La misma contratación que tienen de la sal es de mantas de algodón que ellos hacen, en tanta cantidad, que la sacan a vender por todas las provincias dichas, ni más ni menos que la sal. [...]

Son tan amigos de su manera de vivir, que con todo el trato que tienen con los españoles, no se ha podido acabar que tengan ningún género de labranza ni crianza de ganados, sino sólo lo que ellos solían tener. Hay en los ríos desta ciudad sólo un género de pescado sin escama, que el sabor dellos es como anguillas de España; hay bastantemente para el sustento de la ciudad. Aves crían gran cantidad. Hay codornices, tórtolas, ánades, venados gran cantidad, en especial, en un vedado que es del señor principal de Bogotá tenía; córrense como liebres en España, con galgos y a caballo; mátanse quince y veinte en un día; es caza de gran pasatiempo. [...]

Los indios desta provincia han tenido y tienen costumbre de hacer sus mercados, como en España, cada día de la semana en poblazón de un cacique principal, a los cuales mercados acude gran cantidad de gente, y en ellos compran y venden unas cosas por otras y asimismo [ilegible]... tratan con oro en los dichos mercados; no tienen peso para pesarlo, pero con ciertas medidas que ellos tienen no se pueden engañar.

**[Santa Fe. Trigo, cebada, maíz, frisoles, sal, venados, variedad de carnes, p. 71]**

Las hanegas que siembran cada encomendero de todas semillas de trigo, cebada, maíz, frisoles, es conforme a la memoria: montan todas mil y quinientas y cuarenta y ocho. Estas siembran los indios y las benefician y cogen y las meten en casa de sus encomenderos. De más desto que parece en la taza, dan muchas menudencias que hay en su tierra, que son sal, venados, cabuya, gallinas, huevos, pescado y cicales que la alcanzan en sus términos, y yerba y leña para el sustento de sus casas. Guárdase esta taza en esta ciudad de Santa Fe, en la cual hay. Todas las casas de los españoles encomenderos son de tapia y ladrillo y edificios muy perpetuos y buenos, y cada día se hace más y va en grande aumento. La ciudad está muy abastecida de todo lo necesario de trigo, cebada, maíz y de todo género de frutas de la tierra y de algunas de España, higos, uvas, melones, granadas. Asimis-

mo de carnes, vaca, carnero, puerco, gallinas, cabritos; esto en mucha abundancia, porque lo crían los vecinos en gran cantidad en los términos desta ciudad. Es tanto el multiplico del dicho ganado, que hacen ya perjuicio y daño en las sementeras de los naturales.

**[Tunja. Frutas, sal, pescado, papa, maíz, coca, p. 73]**

El rescate general para comprar entre los naturales españoles todo género de frutas, sal, pescado, mantas, papas, maíces y hayo o coca, que corre como moneda, pues por ella se compran las cosas dichas. Cógese cantidad della en algunos valles templados.

**[Tunja. Venados, sal, pescado, papa, maíz, coca, miel, ganados, p. 79]**

De más desto dan venados, sal, huevos, pescado, hayo o coca, madera para casas, miel, cera, frutas, cabuya, alpargatas, jáquimas. Guárdase esta taza; leña y yerba para el sustento de sus casas, y indios para guardar los ganados y para el servicio ordinario [...]

Esta ciudad es la mayor deste distrito, y que pueden salir a una necesidad doscientos de caballo. Crían los españoles todo género de ganados en gran abundancia, vacas, yeguas, cabras, ovejas, aunque ha sido tanto el multiplico, que ya hacen daño en las labranzas de los naturales y conviene poner remedio en ello. El año pasado de cincuenta y siete trujeron agua de pie al pueblo; hoy anda por todo el pueblo en abundancia, y hay fuente en la plaza. Es esta ciudad la más abundante de todos mantenimientos de todo el destrito. Hácese un mercado de los naturales en que se junta gran número de ellos, donde se vende y compra todo lo necesario, así para los naturales como para los españoles.

**[Villa de Santiago de Tolú. Maíz, puercos, gallinas, p. 98]**

El temple, así de la villa como de la provincia, es más caliente que frío. Su vivienda es en casas de paja, apartados unos de otros, en montañas. Los más dellos no están tasados ni visitados, pero como está dicho, muy breve se hará, porque ya está empezada a hacer la descripción. Los aprovechamientos que dan a sus encomenderos son hacelles sus rozas de maíz, sembrallas y cogellas y beneficiallas, con el cual maíz los vecinos encomenderos crían gran cantidad de puercos, y asimismo les dan cantidad de gallinas y algunas perdices, porque las hay muchas en la tierra, mayores que las de España por esto, que difieren en el talle. E asimismo les dan cantidad de miel de abejas, que se cría en las montañas en sus poblaciones. Lo que

sobra de todo esto del sustento del pueblo, envían los vecinos a vender en fragatas a Nombre de Dios.

**[Villa de Santiago de Tolú. Maíz, puercos, gallinas, miel, p. 101]**

Crían los españoles en sus términos vacas y yeguas y cabras, y tienen tierras para ello, sin perjuicio de los naturales. No se da trigo ni cebada ni semilla de España. Frutas hay algunas de la tierra. Hay un monasterio de frailes franciscanos en esta villa; no residen en el monasterio más de un fraile, porque ninguno quiere parar por ser la tierra mísera y pobre. [...]

Los aprovechamientos que dan a sus encomenderos es hacerles algunas rozas de maíz, con que sustentan sus casas y crían algunos puercos, y asimismo les dan algunas gallinas y miel y yerba y leña para sustento de sus casas.

## *El Nuevo Reino de Granada, 1571*

FRAY GASPAR DE PUERTO ALEGRE

**[Santa Fe. Sal, curas (aguacates), pitahayas, guamas, papas, yucas, ají, trigo, cebada, salvajinas y ganados de España, pp. 106-111]**

En el distrito de Santa Fe se hace mucha sal por los indios; no sabe si de pozos o fuentes, pero entra de panches. En el camino que va de la villa de San Miguel para La Palma, dice que ha visto hacer sal de una fuente que está junto al río, que se llama Murca a lo que le parece, cuyos indios son de Alonso de Olaya el Cojo. [...]

Los árboles más ordinarios en la tierra fría en los montes son robles como los de acá, aunque... (la) bellota más pequeña y amarga... nada... la madera... Asimismo hay cedros y nogales silvestres en el campo, que llevan fruta aunque seca.

Son tan encarceladas las nueces y apretadas, que no se puede sacar provecho dellas, y así para moscadas son mejores verdes; como se hacen. [...]

Hay otros muchos árboles silvestres, de madera blanca y colorada, aunque no se acuerda cómo se llama. Zarcamoras hay muchas y de mejor fruta que las de acá. Parras hay también silvestres en tierra templada, de uvas pequeñuelas. Guayabas como camuesas, llenas de pepitas, blancas y coloradas, árbol grande, parte en los montes; prodúcense de su simiente, principalmente... Curas, árboles grandes como perales y muy mayores que nogales; la fruta dellas como peras, calabazales grandes y menores; la pepita es grande como una peonza; no se guardan. La color de la carne es como de color de nueces verdes, y es fruta sabrosa y sana, que debe ser caliente. Hay pitahayas, que es yerba, a manera de alcachofas coloradas y limpias, del verdor y talle de tunas, fruta frigidísima y sabrosa. Guamas, árboles grandes que dan unas vainas tan grandes y retorcidas, como cayados de pastores; nascen en los ríos de ordinario dentro tienen como algodón blanco y la pepita a manera de habas negras; cría muy presto gusanos. Hay otras de la mesma manera que se llaman machetones, porque parecen machetes.

*De España.* Naranjas en mucha cantidad, y limas y limones y cidras..., que son... suélnense curar con... principal... este... Continuamente en tierra caliente y templada, y así se hallan en los árboles todo el año naranjas maduras y verdes y azahar. Hay higos en mucha abundancia, negros como los de acá, y parras que dan uvas, principalmente en tierras templadas, como es Tocaima y en tierra de Gaine (Guane), de la jurisdicción de Vélez y en el río del Oro. No sabe que se haya probado a hacer vino. Maduran por Corpus Christi y en toda; cuaresma, y los demás

frutos casi andan todo el año. Hay granados aunque dan pocas granadas. Hay algunos rosales y rosas, que ha visto en Santa Fe y que oyó que hay un membrillo árbol, en Santa Fe; echaba flor y no fruto, porque no llegaba. Ítem un almendro, que aunque florezca no llevaba fruto.

*Semillas de la tierra.* Hay maíz mucho, que lo cogen los indios y españoles, más que antes que fuesen los españoles y muy bueno..., se llaman papas. Hay yuca, que también la hay en Santo Domingo, y otras raíces muchas, muchos bledos, y verdolagas en gran cantidad, naturales de la tierra; gran copia de yerbabuena; en Santa Fe tanta, que cubren el suelo con ella los días solemnes. Sin cultivar nacen albahacas, muchas, mucho ají y de muchas maneras; yerbas de flores olorosas hay muchas, aunque no se acuerda. Hay mucho llantén como el de acá; mucha verbena en gran cantidad. Hay berros de la tierra como los de acá en algunas partes. Muchas malvas como acá en el Reino; lengua cervina (42) en mucha cantidad. Mucho tabaco, con que se emborrachan los indios para adivinar lo que quiere[n] saber, pasado o por venir. Hay mucho helecho, y palmas en tierra caliente.

*De España.* Mucho trigo y cebada, tan bueno y de tan buen pan y mantenimiento como lo de acá: siémbrese y cógese como en España; por agosto se coge y por enero, y siémbrese por noviembre lo que se coge en agosto y lo otro por julio y agosto, aunque poco... aunque el... en las sembradas le ofenden las nieblas y piedra y falta de aguas sobra su peso es de ordinario, el trigo a peso de oro corriente y la cebada a medio peso. Llévase a vender en harina desde Santa Fe y Tunja, donde lo hay, porque en los otros pueblos no lo hay, por falta de valles templados. Llévase a vender a Vélez y a La Palma y a los otros lugares comarcanos, y a Cartagena entra harina y bizcocho.

*Ganados de la tierra.* En la tierra no hay granjería de ganado ninguno; pero hay leones y tigres a la parte de Muzo y los colimas y en otras partes en las montañas, que hacen daño en los ganados aunque no mucho, porque no son muchos. Venados muchos como los de acá y mayores; mátanlos y hacen cecinas. Hay puercos salvajes, el ombligo en el espinazo. Hay conejos de la tierra aunque no a... que deben de ser liebres. Aves de rapiña hay muchas, aunque diferentes en color y calidades. Hay perdices pequeñas y pardas, a la manera de codornices, sino que tienen la cabeza como cogujada, palomas, torcazas y tórtolas y gorriones algo diversos de los de España. Jilgueros, aunque no cantan tanto como los de España; son más negros en las espaldas.

*Animales y ganados de España.* Muchas vacas y bueyes de cuerpo; aran y carretean con ellos; hay muchos dellos; valen a 6 pesos para arar; para la carnicería

valen más barato, los cuales se sustentan del campo perpetuamente. Hay muchas ovejas y carneros de lana fina merina; gástase en la tierra. Hay muchos ingenios porque ya se comienzan a hacer sayales, mantas y jergas. Hay mucho queso, todo de vacas y muy excelente, que se lleva a otras partes de donde se lleva la harina [y] cecinas hasta Cartagena... por este... Hay cabras muchas, que por la mayor parte [paren] a dos cabritos, los cuales son buenos de comer, y la leche de ellas es muy buena y los cueros se curten para calzado, que todo se curte en tierra de Tunja.

Hacen también cecina dellos para los indios y labradores del campo. Grande abundancia de puercos, y todo el año se matan y es muy bueno, como el de acá; tráense los jamones para Cartagena y minas de Mariquita y tierra caliente, donde no se puede cecinar; vale de ordinario un jamón de tocino medio peso lo menos y un ducado. No sabe que haya bellota ninguna de qué sustentarse. Dice que hay puercos y vacas comadrones, yeguas y caballos, y muchas mulas, aunque hay pocos asnos, sino sean para garañones, y los hay no se sirven dellos. Hay caballos de todos colores, regalados de silla, buenos y galanes y gordos, y muchos para arrias; valen los regalados a trescientos, a doscientos, ciento y cincuenta. Toda la caballería es quieta. Las mulas y machos valen no [deteriorado folio al final]... en las arrias y caminos y no para arar, porque no vienen tan bien con la naturaleza de los indios como los bueyes. Mantiénense estos ganados es cebada y maíz, aunque el maíz es de más sustento y si beben en comiéndolo, revientan, y todo el año comen yerba. Llévanse las mulas y muletos a vender a Perú algunas veces. Muchas gallinas de España buenas; vale ocho y un gallo u dos por un peso de oro. Críanlas los indios, mantíenlas con los granos, cebada y maíz. [...]

*Ríos.* Dos leguas de Santa Fe pasa el río de Ontibón que es el principal brazo del Río Grande [Magdalena]; [...] Hay en él unos pescados de comer, feos a manera de anguillas; los mejores se llaman capitanes, que no es pescado de escama; péscanlos los indios y españoles con anzuelos y redes; cébanlos con lombrices; véndenlos los indios los días que no son de carne, baratos. En este río otros pescados, ninguno de escama que haya visto, aunque hay otros sin ellas. Hay muchos cangrejos pequeños, aunque buenos; los pescan los indios... Todos los ríos por la mayor parte lleva[n] grande corriente; hay mucha disposición para molendas; haylos donde se coge mucho trigo y estos de particulares, que los hacen para hacer su trigo harina. El agua de estos ríos es muy buena de beber, y así de las fuentes que las hay por montes y caminos. [...]

En el distrito de Tunja, términos de Santa Fe, por la parte de Susa; jornadas pequeñas hay pescado de los ríos mucho. Otra laguna grande dicen de Guataguita,

en los indios del capitán Venegas, en jurisdicción de Santa Fe, dos jornadas. La grandeza della en el camino de Santa Fe para Tunja hay pescado en ellas de los ríos, y es fama que los indios han echado en ella mucho oro de sus santuarios...

Otra laguna también grande, de más de una legua, está como legua o media en el camino que va de Tunja para Vélez; está en un valle muy fértil donde se coge mucho pan, trigo, cebada y maíz y se crían muchos ganados. [...]

Las ocupaciones y entretenimientos de los españoles, de más de los indios, son tratos y contrataciones de mantas de la tierra para Popayán y otras partes, harinas, quesos, bizcochos, jamones. Y de mercaderías de España tráense al Reino paños de colores y frazadas de hacia el Perú.



## Relaciones hechas sobre los cuestionarios de 1577-1578

### *Relación de Tenerife I*

PADRE AMBROSIO FERNÁNDEZ MEDEROS Y OTROS

**[Tenerife. Maíz, batatas, yuca, aoyamas, frijoles, p. 147]**

Los mantenimientos de que usaban y usan son y han sido maíz, batatas y yuca y aoyamas y frijoles y otras raíces silvestres y hojas que ellos comen, con las cuales han vivido y viven sanos.

**[Tenerife. Aguacate, caimitos, coles, lechugas, rábanos, cebollas, ajos, trigo, cebada, pp. 148-149]**

Hay árboles silvestres. Silvestres hay muy muchos y en cantidad; no se aprovechan dellos en cosa alguna. Algunos dellos dan frutos que son razonables de comer. Los unos son a manera de ciruelas endrinas, y otras son a manera [de] peras; la fruta que dan tienen un cuesco grande dentro; llámense aguacate. Y en lengua de los naturales de esta ciudad les llaman a los como ciruelas, endrinas, caimitos y chiticoma, y a los como peras, catama. No se sabe de los demás para lo que podían ser buenos, por no ser ni haber hecho experiencia en ello.

Respondiendo y declarando a los veinte y cinco capítulos, dicen que en esta ciudad hay todo género de semillas de ligumen y dellas se sustentan los españoles,

aunque en poca cantidad son traídas de España, donde son coles, lechugas, rábanos, cebollas y ajos. El trigo y cebada en esta ciudad se ha sembrado y se da en algunas partes: no se sabe a la cantidad que puede acudir, porque este año en que estamos ha sido la primera muestra del que se ha, por ser tierra nueva. Vino y aceite, seda y grana no se da ni se coge en esta provincia.

Respondiendo a los veinte y siete capítulos, declaran y dicen haber en esta provincia algunos leones bravos monteses, aunque muy pocos y haber en ella ansimesmo algunos venados. Hay también gran cantidad de puercos monteses, a los cuales llaman váquira; tienen el ombligo encima del lomo; no tienen cola: estos animales son naturales de la tierra.

Hay ansimesmo yeguas, vacas, ovejas, y puercos; multiplican bien. Hay también papagayos y guacamayas y en harta cantidad. Hay también pavas, paujés y otras aves pequeñas, no son de importancia; son en muy poca cantidad. Hay también gallinas traídas de España: danse bien. [...]

Respondiendo a los treinta capítulos, declaran y dicen en esta provincia no haber salinas. Provéense en esta ciudad de sal de Santa Marta y del Nuevo Reino de Granada. Hay a cada una de las partes cien leguas poco más o menos.

## *Relación de Tenerife II*

BARTOLOMÉ BRIONES DE PEDRAZA

**[Villa de Tenerife, gobernación de Santa Marta. Maíz (siembra de...), piñuelas, batatas, uyamas, yuca, casaba (elaboración del...), bollos de maíz, chichas de maíz y de yuca, pp. 154-157]**

En cuanto al tercer capítulo, dijo que el temple desta dicha provincia es cálido y húmedo, aunque la tierra adentro de habrá 9 o 10 leguas de esta villa, es la tierra más templada, aunque no se conoce tanto, como las noches que se sienten ser frescas. Entiéndese ser la causa estar cerca la cordillera de las sierras de Marcongana y de la Sierra Nevada. Las aguas que ordinariamente comienzan a llover en esta sierra, es desde abril mediado hasta mediado de junio, y a estas primeras aguas se siembra el maíz, que es el pan que se come en esta tierra; viénese a coger en fin de agosto. De manera que desde mediado junio hasta en fin de agosto se llama el veranillo de San Juan, porque no llueve y se seca entonces el maíz y se coge. Luego

por setiembre tornan a cargar las aguas y aun más recias que las otras, y ansimismo tornan a sembrar el maíz; duran estas aguas desde setiembre hasta noviembre, y el maíz que se siembra a estas primeras aguas, viénese a coger a fin de diciembre, entrante enero. De forma que cada año se siembra y se coge dos veces, y si las aguas faltan en estos tiempos se pasa trabajo, porque la tierra es en sí muy seca y estéril en toda la comarca desta villa. Llámase invierno el tiempo de los aguaceros, y cuando no llueve se llama verano, no porque haga frío ni calor más un tiempo que otro. Los vientos ordinarios es brisa y vendaval. Suele venir en el tiempo que más cargan las aguas, que es por setiembre y octubre y noviembre, un gran viento que viene bramando de hacia la parte del norte, que corre de norte a sur y otras veces suele venir del sur para el norte. Esto más se entiende que es huracán porque dura poco, y eso que dura derriba los árboles y los maíces echa por el suelo, y las canoas que bogan por este dicho río, las que coge sin abrigo las aniega. [...]

esta villa está fundada como está dicho en la ribera del Río Grande [río Magdalena] en una loma. [...] Y en las lomas y alguna tierra llana que hay entre unas y otras ciénagas es muy estéril y toda ella de mucha montaña y piñolares, a manera de cardos montesinos, que echan muchas pencas de la forma de pencas de cardo, toda ella llena de espinas. Es la penca larga como hasta los pechos de un hombre, el troncho a manera como el del cardo; echa un tallo en que da la fruta que llaman piñuelas; cuando está madura está amarilla y es de la hechura de bellota, aunque no en el sabor, porque toda la fruta que se da en esta tierra tiene un sabor al agro de la manzana agria de España. Hay otras dos maneras destas pinuelas que dan la fruta diferente, aunque la penca es toda de una hechura y con las propias espinas; sólo difiere en la color de las pencas, ser unas más pequeñas y de mejor color, más claras, aunque todas ellas son verdes, y las unas destas echan la fruta en el tallo como las otras, sino que son redondas como nueces; el hollejo es más grueso y más áspero, pero el sabor un poco más agro que las otras, y la otra manera de fruta que echan las otras, echan el tallo como de alcachofa, sino que es tan grande como una piña de piñones de España y la hechura ni más ni menos que la piña; tiene muy buen olor y el sabor al agro de la manzana, aunque de estas piñas hay pocas. Todo lo más es de estotras piñuelas y es tanta la espesura dellas y las espinas que hace mucho que los indios las suelen poner a manos por muralla alrededor de su pueblo. Es muy falta de pastos, por no tener tierra limpia para los ganados, y ansí esta villa pasa mucha necesidad de carne, por no haber sabanas donde coman los ganados. Mas la tierra adentro es más fértil y mejor y se coge en ella con menos agua el maíz, mas la tierra en sí es doblada, con altos y bajos; es muy montosa, de

muchos árboles silvestres y de pocos frutos. En invierno tiene algunos arroyos y en verano es muy falta de agua, porque en toda ella no tiene ríos la tierra adentro, y así los naturales ordinariamente los veranos tienen hechos sus estanques donde se recoge el agua en invierno, que acá los llaman jagüeis, que son como algunos pozos que hay en España en el campo, que sirve de lo propio, por falta de otras aguas, y siempre los tienen los jagüeis cabe su pueblo. De mantenimientos es muy falta. [...]

Después acá algunos destos indios no se han hallado bien allí, porque los que son nacidos y criados en la orilla del río, le apetecen más que a otras partes, porque son más chucheros de las legumbres del río, porque en todo el tiempo del año no dejan de sembrar y coger maíz, porque son ruines labradores, que no cortan palo para hacer rozas, sino en las sabanas que el río aniega cuando viene crecido, aquello desyerban y siembran, y cuando uno está nacido siembran otro, de forma que nunca dejan de sembrar.

Hacen esto porque si se anegare, que en unas o en otras rozas haya maíz para coger y otro mazorcado, porque si acaso les coge el río sin tener maíz para coger, padecen trabajos. También siembran estos batatas y uyamas, que son a manera de las calabazas redondas de España; otro palo que llaman yuca, que de las raíces dél se hace pan en esta tierra, que son las raíces de hechura de un nabo grande de España, sino que la corteza es parda y lo demás como el nabo. Llámase el pan que se hace de esta yuca, cazabe. Rállase esta yuca y después la exprimen como a la uva o la aceituna en España, para que salga el agua, y luego en unos bureles como cazuelas grandes, puestos al fuego, se hacen unas tortas, aunque a los indios más les sirve para comer cocida y asada y para fortaleza de la chicha que beben, que es su vino. Hácese desta forma: hay unas piedras a manera de pilas pequeñas y con otra piedra que traen en las manos, rolliza, muelen el maíz, mojándolo con agua, moliendo y mojando y van haciendo su masa y la tornan a pasar y moler otra vez, y luego hacen unos bollos redondos y los ponen a cocer. Este es el pan que comen. Y para hacer la chicha que beben, dejan la masa un día o dos hacer vinagre y luego hácenla bollos, ni más ni menos como está dicho, y después de cocidos, los mascan con la boca y lo mascado echan en unas ollas aparte y luego con agua la deshacen y cuelean con unos coladores de totumas agujereadas por donde cuelea, que es la totuma como casco de calabaza, y esto colado lo echan en unas múcuras, que son como tinajas, sino que son muy angostas de la boca, y allí en estas múcuras hierva esta chicha como hierva el vino en España en las tinajas cuando es nuevo. Y cuando la quieren hacer muy fuerte para emborrachar, echan

desta yuca revuelta, molida con el maíz, y de contino –como tengan maíz– tienen esta chicha para su bebida.

**[Malebúes. Pescado, bija (achiote), p. 163]**

Los malebúes, pescado del río y ciénagas es todo su comer; hacían grandes pesquerías y traían mucha yuca y batatas y uyamas y cosas de chucherías que ellos comen y se lo llevaban todo a este señor, cada pueblo de por sí, y luego venían todos a beber a la fiesta grande, con tambores y flautas y sonajeros que a la fiesta tañían, y todos venían muy embijados con una que llaman bija, que es colorada como almagra, que se hace de una fruta de un árbol que echa unos como erizos de castaña y de dentro tienen unos granos colorados, y lavándolos en agua desechados, se cuaja y se hacen unos panecitos colorados. Esta bija envuélvenla con caraña, que sacan de algunos palos que destilan como trementina, aunque en esta tierra no los hay, y revuelto para que pegue, se untan por el cuerpo y cara y brazos, que parecen diablos.

**[Malebúes y chimilas. Maíz, uyamas, batatas, yuca, melones, pepinos, puercos, venados, guadatinajas, armadillos, p. 168]**

Los mantenimientos que antes usaban usan agora, que el maíz es su comida y bebida dellos. Los malebúes no comen carne de ninguna forma, sino todo pescado y frutas e legumbres. Los que son ladinos comen carne y todas las cosas; los demás bozales no la comen sino pescado y yerbas, bledos –que hay muchos–, uyamas, batatas, yuca, melones y pepinos y todas verduras. Los caribes y demás indios comen de toda carne y siempre acostumbraban comer carne de monte que se crían en los arcabucos, puercos y venados, guadatinajas –que son a manera de los puercos, sino que los pies tienen diferentes con una manera de dedos– y armadillos y otras muchas monterías, monos y zorras y otras muchas sabandijas, de forma quedesto de comer (sic).

**[Río Magdalena. Corvinatas, bagres, boquichicos, manatís, caimanes, iguanas, tortugas. Pescados, pp. 170-171]**

Hay muchos géneros de pescados en este río de muchas maneras: hay unos que llaman doncellas, que es un pescado que no tiene escama; es muy delicado de bueno. Hay otros que llaman corvinatas y bagres y boquichicos y otros muchos géneros. Hay también otro pescado muy grande, mayor que un atún de España, y el cuero tiene como el atún; tiene la cabeza y hocico como de una vaca; tiene dos

aletones como brazos con que nada; la cola muy grande y redonda, tan grande como una rodela. La hechura de la cola es a la manera de una pala con que juegan la pelota. Tienen los machos la natura como de un hombre y la hembra como de mujer, con pelos y todo. Tómanse en tierra como hombre y mujer. Comen yerba por las orillas del río; el hijo que pare lo trae debajo del brazo y le cría al pecho, que también tiene dos tetas. La carne deste manatí es como de puerco, aunque el sabor es como carne de vaca; es dañosa; al que tiene algún mal humor, luego se siente dél. Con la manteca deste se guisa de comer y se alumbra por esta tierra. Hay otros que llaman caimanes; estos son muy dañinos, porque han comido a muchos naturales y españoles, que no se osa nadie meterse en el agua. Son muy grandes, que los hay de quince y diez y seis pies de largo y más de dos y cerca de tres de ancho. Es de hechura de un lagarto de España, sino que tiene un cerro por todo el lomo hasta la punta de la cola; la cabeza de una vara de largo, muy gran boca, con grandes dientes y huesos. Cuando come algún pescado, para haber de tragar alza la cabeza encima de la agua, porque dentro no puede, por temor de el agua que se le entrara por la boca. Y cuando es cosa grande que ha de despedazar, se sale a una playa a comer. En el agua hace él la presa, que fuera no acomete. Tiene tanta fuerza en el agua, que si coge a una vaca la lleva al fondo y la tiene allá hasta que entiende que está ahogada y luego busca parte para despedazarla y comerla. Estos caimanes ponen huevos en las playas deste río; hacen un hoyo en el arena y los cubre con ella y allí por su tiempo salen. Dicen que están veinte días en salir los caimancitos, y a sus tiempos los requiere a ver si salen o si se los han tomado. Son los huevos como de pato, sino que son mayores como dos huevos. Pone de una camada más de veinte. Echa un olor de sí el caimán como almizcle; junto a la natura tiene una bolsilla y aquella es la que echa de sí el olor de almizcle. Ansimismo hay en este río otra generación que llaman iguanas, que son de la hechura del caimán, sino que son más pequeños, como lagartos grandes de España, la cabeza ni más ni menos que el lagarto y la boca y así tan pequeña, sino que de barriga son mayores, más gordos y la cola larga; la color y pellejo como lagarto. Porque el caimán tiene todo el lomo de conchas, que si no le tiran de cerca con un arcabuz, no le pasan. Tiene también la iguana un cerro desde la cabeza hasta el nacimiento de la cola y en el pescuezo hace unos papos. Esta iguana pone también muchos huevos pequeños sin cascarón, sino con una manera de pellejo; cúbrelos también con arena en hoyos que hacen. También tortugas que hay en este río ponen huevos en la arena, cobijados con arena; todo esto ponen por los tiempos que está el río bajo, que hay playas. Y todas estas inmundicias es gran

sustento para los naturales que bogan en este río y para todas gentes, porque se comen todos estos huevos. Y la iguana tiene la carne tiesa como conejo y el sabor hay poca diferencia, porque el que la comiese asada o guisada sin saber lo que es, entendería que era conejo. El caimán no se come, sino son los pequeños; el comer dellos como pescado bacallao.

**[Villa de Tenerife en general. Guayaba, plátano, guanábana, papaya, mamones, limón, naranja, lima, cidra, granada, maíz, yuca, pp. 172-173]**

Los árboles de fruta que hay en esta tierra son guayabos, que dan la fruta dos veces en el año. Son las guayabas como las peras de España en el tamaño y color y no en sabor. Hay plátanos. Hay otros árboles que llaman guanábanos, echan la fruta tan grande como cidras, con unas escamillas alcachofadas; la carne de dentro es blanca y muy blanda, como algodón mojado y tiene pepitas; el sabor agro-dulce. Hay otros que llaman papayos, que echan la fruta arriba a la redonda del árbol; son las papayas tan grandes como cidras, de hechura de limones poncés, sino que son amelonadas; la carne tiene como melón, amarilla; tiene muchas pepitas, que son unos granos como pimienta, un poquillo más gordos; el sabor de ellos es como el mastuerzo de España. Hay otros que llaman mamones, que son como los cermeños redondos de España; quitado el hollejo de encima se chupa; el cuesco de dentro es gordo, que casi que no hay que chuparle; el sabor es agrodulce; que toda la fruta desta tierra tira al agro de la manzana de España. Los árboles que se han dado en esta tierra de España son naranjos y limas y limones y cidras y granadas.

En cuanto a los veinticuatro capítulos, dijo que ya tiene dicho los granos y semillas que se dan en esta tierra, que es el maíz y la yuca, que este es la comida y bebida de los naturales, y no hay ni ha habido otra semilla; como está ya dicho las verduras y hortalizas que comen los naturales ya todos. De las hortalizas de España se da el rábano y la col y berenjenas, pepinos y melones y calabazas.

En cuanto al capítulo treinta, dijo que esta tierra se provee de sal de la costa de la mar. De carne hay gran falta, por no haber tierra desmontada para los ganados para que pasten y así hay poco ganado y se pasa trabajo. En lo demás necesario de vino y aceite y vestir, de lo que viene de España se proveen, y de lo que baja del Reino de mantas de algodón, que sirven para vestir a necesidades.

## *Relación de san Miguel de las Palmas de Tamalameque, 1579*

ANTONIO RODRÍGUEZ DE MEDINA Y OTROS

**[Tamalameque. Manatí (manteca de...), naranja, guayaba, maíz, yuca, chicha, pp. 182-184]**

[El río Magdalena] se junta con el Cauca tiene media legua de travesía. Su violencia y corriente entonces es grandísima, y así por esta causa no permite la Audiencia que se navegue.

Son las dichas lagunas abundantísimas de pescado que es el sustento ordinario de los indios, porque carne no la comen todos generalmente sino son aquellos que están criados entre españoles...

Críase en ellas [en las lagunas o ciénagas] un pez que llaman manatí, el cual tiene la cabeza, cuello y espaldilla como ternero de dos o tres meses. Tiene dos brazos que le salen de los hombros, rollizos e iguales con una juntura en medio, como la de los juros. Tiene las manos como de pato, ni más ni menos, salvo que son más grandes, y no tiene tibias, ni por ninguna parte hacen señal de abertura para señalar dedos, en cada una de las cuales están engastados cinco osezuelos con dos junturas cada uno como que pueden servir de dedos; el vientre es como la propia ternera, al cabo del cual se ciñe y se angosta casi un palmo a manera de cuello, del cual sale una cola gruesa, carnosa a manera de rodela y tan grande como ella; no tiene pies. De esta cola se saca comúnmente una arroba de manteca que en todo es como la del puerco, salvo que es más líquida. Sírvese de ella para alumbrar y para las comidas, aunque a los tocados de morbo gálico les hace notabilísimo daño y así huyen de ella. Y si el manatí es hembra y está preñada, se saca tres arrobas de manteca de cada una de aquellas colas. Sacan estos animales la cabeza fuera del agua a comer hierba, aunque jamás salen fuera. En el propio lugar que según razón habían de tener las orejas, tienen dos pequeños agujeros junto a la boca y en el mismo lugar que los caballos unos pelos o cerdas ni más ni menos que ellos. No tiene escama ni pelo sino un cuero negro tan grueso como el de una vaca. Tiene acceso este animal con la hembra de su género de la propia suerte que el hombre y la mujer, aunque dentro del agua. Tiene la hembra la boca de la madre por debajo del vientre en aquel lugar que dijimos tener estrecho, y el macho el miembro viril en aquel propio lugar, el cual es semejante al del toro, salvo que no parecen fuera los testículos, porque los tiene contiguos con el propio miembro viril; cada uno de los cuales es tan grande como un huevo de pato y de la propia forma. Es el macho

en esto semejante al toro y así es la hembra a la vaca. No apetece la hembra al macho sino es en el invierno, a la cual no llega uno solo sino seis o siete, más o menos como se hallan, y dentro en la propia agua, como está dicho, dan tanta prisa a la hembra, que no rehusalido ella por ser animal extrañamente venéreo, la matan de la continuación que con ella tienen, y así el número de las hembras es muy menor que no el de los machos: sábese, porque es ordinario matar cuatro o cinco de estos animales y no matan una hembra. No paren las hembras más de uno: sábese, porque cuantas hembras hasta hoy han muerto que sean preñadas, jamás se ha visto ninguna que traiga en el vientre más de un feto. El tiempo de su preñez no se ha podido saber si es breve o largo. Mátanlo con fisgas desde sus canoas de la manera como los marineros matan los pescados bonitos o como los de Cantabria la ballena. [...]

Y aunque en algunas de estas partes hay frutas silvestres, en los arcabucos en esta tierra no las hay. Solamente las que los españoles han sembrado, que son naranjos dulces y agrios, guayabos, que es una fruta a manera de manzana; es más verde, estítica y llena de unas pepitas o semilla durísima y tanto que, aunque las aves la coman, donde dejan su estiércol nacen los dichos guayabos. La hoja de este árbol es como de durazno; el árbol es más grande que naranjo. Los chapetones, cuando comen esta fruta, dicen que huele a chinches y en efecto es así, mas después sabe bien: tanta fuerza tiene el uso. No es esta tierra muy frugífera, antes es falta de cosechas. [...]

Cuando hacen sus cosechas de maíz, que es el grano de que ordinariamente todos comemos, todos hacen borracheras tan desordenadas inconsideradamente, que pudiendo con lo que cogen pasar el año sin padecer necesidad, lo gastan y consumen en sus convites y bebidas que cada día hacen, en las cuales tienen esta orden: que el primero que coge su maíz convida a los demás de todo el pueblo y aun a los convecinos, y del dicho maíz y de una raíz de un palo que entre algunos se llama entaha y acerca de otros, embutac, que comúnmente entre españoles llaman yuca, hacen cierto género de bebida o vino que asimismo entre los españoles llaman chicha, nombre propio de ella en el Perú y en esta lengua se llama macu. Júntanse en casa del que convida, beben dos o tres días y a veces más y embriáganse como con vino; muéstranlo, en que hace diferentes efectos en los embriagados, llorando unos y riendo otros, y así demuestran el humor que en ellos ha acrecentado el licor bacanal.

Anda entre ellos la rueda en este género de convites por los que primero cogen sus rozas. En el ínter que beben, comen muy poco. A este regocijo o juntas llaman

entai. Consumen estas borracheras la mayor parte del año, a lo menos cuando no tienen que bogar, del cual género de trabajo se dirá en su lugar.

El palo de que tenemos hecha mención, que acerca de unos se llama entaja y de otros embutac, es un árbol de dos estados en alto, cuya hoja parece a la del primer género de geráneo de Dioscórides, salvo que es mucho mayor. La raíz es de la forma de zanahoria y tres tantos más gruesa y algo más larga. Tiene cada uno de estos árboles cinco o seis raíces, no todas tan grandes. Quitada una corteza parda que esta raíz tiene, de dentro es muy blanca; tiene de dentro un nerviecito que le pasa por medio, duro e inútil. Hay dos géneros: uno que llaman comúnmente brava, porque mata al que la come cruda, y otro que se puede comer sin ningún dalo, a lo menos notable. La primera es caliente en el fin del tercero o principio del cuarto grado y húmeda en el segundo; la doméstica, si así la queremos llamar, es caliente y húmeda en el primer grado. Su sabor es muy poco agradable; tiene mejor gusto cocida o asada y aun es más segura, para lo cual hay razones claras, las cuales por la brevedad que seguimos, se dejan. La una y la otra son flatulentas.

### *Relación de los reyes del Valle de Upar, 1578*

BARTOLOMÉ DE ANÍBAL PALEÓLOGO Y OTROS

#### **[Río Vadillo. Pescado abundante, p. 197]**

[El río Vadillo]... e los indios llaman a este río Socui, que quiere decir en su propia lengua “río abundoso e fértil de pescado” y así lo es muy abundante, porque todos los años es cosa cierta y averiguada que los naturales comarcanos matan en el dicho río gran cantidad de pescado, en más cantidad de sesenta mil arrobas de pescado, e lo matan con una raíz que ellos llaman santuco, que emborracha el pescado y de esta manera hacen sus pesquerías, y el dicho río entra en el de Cesar.

#### **[Río de las Aviamas. Manatí (manteca de...), pp. 197-198]**

E luego más adelante está otro río, que dicen de las Aviamas, dos leguas grandes, que también entra en el río de Cesar, que también nace junto a la Sierra Nevada e va por tierra llana hasta entrar en el río Grande de la Magdalena, que desde su nacimiento hasta el dicho Río Grande son setenta leguas; corre hacia el poniente y hace muchas vueltas, unas veces de norte a sur, otras al oriente y otras al poniente,

y antes que entre en el dicho río Grande, tres leguas atrás, hace tres lagunas muy grandes que la primera se llama de Punjagua: será de más de veinticinco leguas, debajo la una de Pancoche, mayor que la laguna de Punjagua, y la otra de Tamalahuataca, que tiene más de cuarenta leguas de bojo, y que en las dichas lagunas hay muy gran cantidad de pescado grueso e menudo, y hay un género de pescado que tiene el hocico como ternera e la cabeza e tiene los ojos pequeñitos sin orejas, de grande de quince pies de largo; es como un buey grande e la cola como una grande adarga llana e no tiene más de dos brazuelos cortos de un palmo e los dedos como de pato e es de color pardo y los indios lo matan para comer e los españoles se aprovechan de la manteca o aceite para comer y alumbrar en el candil; hay también muchos caimanes, lagartos grandísimos. Y en el dicho río del Cesar entran otros muchos ríos caudalosos de esta otra parte del norte e del sur, e ribera del dicho río es tierra muy fértil e aparejada para que haya en ella gran cantidad de ingenios de azúcar e todas las otras cosas e frutas de la tierra.

**[Valle de Upar. Plátano, guayaba, manzana, mamones, caracolí (gachas de...), pp. 198-199]**

A los veintidós artículos dijo que en esta tierra hay muchos árboles silvestres que dan frutos, como son plátanos, guayabas, manzanas, mamones e son frutas de poco gusto e provecho. Solamente se puede notar un árbol grande, mayor que ningún nogal, que en lengua de indios se llama ichagua que quiere decir “cosa dulce” y en lengua de españoles caraculí, que da una fruta del tamaño y hechura de una haba, y en el pezón de la dicha haba nace otra fruta pequeña como la haba, que parece una letra C y esta se come luego que madura: es muy dulce e tiene el sabor como de una pasa, e el haba la cogen e guardan hasta que esté muy seca, e después la muelen e hacen unos panes tan grandes como hogazas e usan de ello de pan e de bebida desleído en agua, es cosa de buen gusto e sustento, e los naturales lo estiman mucho.

A los veintitrés artículos dijo que en esta tierra se dan todas las frutas de España, como son higos, granadas, uvas o fruta de espino, muchas naranjas, limas, limones e cidras, e todo lo demás cree y entiende se dará en esta tierra.

A los veinticuatro artículos dijo que todas las semillas de hortaliza de España se da[n] en esta tierra en abundancia, e los naturales no usan de estas cosas sino de las que son naturales de la tierra, como son yuca, batatas, plátanos y otras cosas de poca sustancia, y el maíz de que hacen pan e chicha, que es como vino entre los españoles y el dicho maíz hay en gran abundancia, y es también el mantenimiento de los españoles.

**[Ciudad de los Reyes del Valle de Upar. Otro testigo. Maíz, yuca, batata, auíama, manatí, plátano, anón, piña, pp. 202-203]**

[Los naturales de esta tierra] ... los mantenimientos que entonces usaban usan ahora, que son maíz, yuca –que es una raíz de un árbol que ellos siembran– e batatas y auíamas, a manera de calabazas romanas. [...]

Y el dicho río Cesar nace asimismo junto a este de Vadillo (sic) e recoge en sí todos los dichos ríos e otros muchos hasta entrar en el Río Grande de la Magdalena, e hace tres grandísimas lagunas junto a Tamalameque, que son muy fértiles de pescado e manetiles [manatíes], e otras cosas notables, como son unos lagartos grandes en gran manera, que comen un toro e gente, si acaso pasa por allí, lo llevan al fondo cuando el ganado bebe, y esto hace sólo uno de los dichos caimanes lagartos.

De los veintitrés artículos dijo que en esta tierra hay muchos plátanos, guayabas, anones y otras cosas e piñas y de España hay mucha fruta de espino, naranjas, limones, limas, cidras, granados, higos, uvas, todo se dará y se ha dado cultivándolo, y hay mucha cañafistola, y es aparejada la tierra para fructificar todo lo que en ella se cultivare.

De los veinticuatro artículos dijo que también se diera trigo aquí junto y se ha dado, y que no hay aquí seda ni grana ni aprovechamiento ninguno ni aceite ni vino ni otra cosa. E que toda semilla e legumbre de España y hortaliza de coles, lechugas, rábanos, todo se da en abundancia, melones, pepinos e calabazas.

**[Ciudad de los Reyes del Valle de Upar. Otro testigo. Guayaba, plátano, granada, cañafistola, sal, pp. 206-207]**

A los veintitrés artículos dijo que aquí hay muchos guayabos, granadas y plátanos que son de la tierra e piñas de la tierra, y que toda fruta de España de higos e uvas, granada, cañafistola se da en la tierra, y todo se dará porque es aparejada para se dar todo lo que en ella se cultivare. [...]

A los treinta artículos dijo que del Río de La Hacha se provee esta ciudad de sal, y de Cartagena de otras cosas necesarias para vestir y calzar a muy gran costa, porque todo vale muy caro.

**[Ciudad de los Reyes del Valle de Upar. Otro testigo. Maíz, batata, yuca, frutales naturales y de España, pp. 210-211]**

De los quince artículos dijo que los indios de esta comarca son pobres y no tienen trato, y sus mantenimientos son maíz, batatas y yucas y otras cosas de poca

sustancia. Y ahora de presente ve este testigo que hay pocos naturales, que no sabe la causa más de lo que tiene dicho. [...]

De los veintitrés artículos dijo que en esta tierra hay muchas frutas de la tierra, de que naturales y españoles usan, que son guayabas, plátanos, piñas y otras cosas y manzanas, unas manzanas de la tierra de buen sabor que parecen a las de España, y los indios las estiman mucho, y de España se da en esta tierra higos y uvas, naranjas, limas y limones y otras de espino, y todo lo que se sembrase de Castilla se daría, como se ha entendido, porque se ha hecho la experiencia, y que también en esta tierra se da todo género de semilla de hortaliza que se sembrare. [...]

A los treinta artículos dijo que esta ciudad se provee de sal del Río de La Hacha, treinta leguas de esta ciudad...

*Relación de la región de los indios muzos y colimas, ordenada  
hacer por el gobernador Juan Suárez de Cepeda, 1582*

ALONSO RUIZ LANCHERO Y OTROS

[Almendro, pp. 237-238]

Los árboles que hay silvestres son el almendro, que los naturales llaman urche, y al almendra arpa, que quiere decir “pepita”, y es un árbol muy grande, acopado como pino, y el almendra y fructo que da es de hechura de un riñón de carnero; el meollo della es como el dedo melguerite, y es tan dulce y agradable el gusto como la almendra de España y más; hácense con ellas para enfermos muy cordiales almendradas.

[Guanábana, p. 239]

Hay otro árbol que llaman los naturales guanábano, que da una fruta a manera de una potra de un hombre e muy grande, excepto que tiene unas puyas como uñas de cernícalo; cómese esta fruta aunque es muy aceda...

[Chontaduro, aguacate, níspero, chachafruto, ají, curuba,  
guama, maíz, mazamorra, pp. 239-241]

A los veinte y tres capítulos se responde que los árboles de cultura que los indios en esta tierra tienen para su mantenimiento y regalo son la palma que da

la fruta que llaman cachipay, y el árbol es espinoso de abajo arriba y da la fruta en racimos como dátiles; tienen dentro un güeso a manera de coco de Guinea y desto se sustentan los naturales. También hay unos árboles que se llaman curas y paltas y aguacates, que son de manera de grandes peras verdeñas y del mismo color; es fruta sana y casi el sabor de nueces, y tiene un güeso grande, redondo y lucido, que es bueno molido para enfermedades de cámaras; llaman esta fruta los naturales cachi y al árbol palta; es de hechura de un hermoso peral. Hay también nísperos y estos nacen en quebradas y partes húmedas. Hay gran suma de guayabos, que dan muchas guayabas, que los naturales llaman flama; es madera muy recia; aunque no sirve, por ser árbol pequeño. Hay otro árbol que los naturales llaman suerpe y los españoles guáimero, que es de hechura de madroño y la pepita se come cocida como garbanzos; la madera deste árbol es recia y puede servir de tablazón, aunque no es muy grueso. Hay otro árbol del tamaño del ciruelo, que da una fruta que llaman frisoles, tan gruesos como nueces; cómenla los naturales; este árbol llaman nupaz; no sirve de más que de llevar esta fruta. Hay otro árbol que se llama guamo y los naturales suri; es grande a manera de nogal; la madera dél no sirve de nada; la fruta que da es como una vaina como una vara de medir; es del grueso de una de azagaya y tiene dentro una fruta que se come y es muy dulce, que es una pepita como una haba y cubierta de un vello blanco como nieve y tiene el gusto de azúcar; es golosina para los españoles y para los indios; es fruta muy fría y enferma. Hay otra manera de guamas que los naturales llaman coperas, que es de hechura de un machete; tiene esta fruta la misma pepita y el mismo licor; tiene un suave olor de almizque; este árbol es empinado y la madera recia. Hay otros tres o cuatro géneros de guamos, que dan la fruta como algarrobas, que también la comen los naturales; los cuales tienen unos parrales hechos de unas como parras, que la hoja es como la del castaño y mayor, y trepa el bejuco della por los árboles y paredes, y ármanlos sobre barbacoas; estos llaman los españoles granadillas y los naturales curubabi; esta la fruta (así por es la fruta) del tamaño de grandes pepinos y para comerla pártenla por medio y la medula de dentro es como la del pepino, aunque es sabrosa y apetitosa, porque es un poquito agra. Hay también otras granadillas más pequeñas, que también se comen. Hay otros árboles pequeños, que aunque no son castaños naturales, echan un erizo del tamaño de una naranja y tiene dentro tres o cuatro castañas como las de España, y del mismo gusto; cómese muy bien esta fruta y no se puede guardar diez días, que luego se corrompe y así son todas las frutas desta tierra que finalmente se dañan, excepto el almendra referida, que se guarda un año, aunque es fruta silvestre. Otras muchas frutas hay de que usan

y se aprovechan los naturales, que ni tienen sabor ni olor ni efecto de bondad. Los árboles de España que en esta tierra se dan son naranjos y limones y limas y toronjas y cidras y higueras y parras de uvas, y también los hay silvestres y cargan de muchos racimos, sino que la uva dellos es muy agria. Y también se dan cañas dulces en grande abundancia.

A los veinte y cuatro capítulos se responde que el grano principal de que los indios se sustentan es el maíz y frisoles; la yuca, que ellos llaman *aro*, de que en las islas se hace el cazabi. Hay batatas, que llaman miz. Cogen en algunas partes turmas que llaman yoma. Hay mucha cantidad de piñas, que son de la hechura de las del pino y mayores, y mondada la cáscara della, que es blanda, se come toda: es fruta dulce y de buen color y agradable al gusto, aunque es muy colérica y malsana. Hay papayos, que la fruta dellos como melones; el árbol es alto a manera de un troncho de col y tan tierno, y la fruta que da es fría y las pepitas que tiene dentro son del color y hechura de la pimienta y del sabor de mastuerzo y tan humoso. Hay mucha cantidad de plátanos; hase traído el árbol de otra parte. Hase traído el árbol del mamey, de la isla Española de Sancto Domingo, y aunque ha más de ocho años que nació el árbol, no ha dado fruto, y está muy vicioso y fresco. También se trujo el anón de fuera, y es fruta que se da muy bien. Tienen estos naturales mucho ají, y aprovéchales la hoja dél como coles para la olla, y también cogen las hojas de las batatas y de los frisoles y de otras yerbas y bledos que echan en la olla para mezclar con la harina del maíz que comen en mazamorras, que es el principal sustento de los naturales. Danse aquí bien las coles y rábanos y lechugas de España, y también se dan melones, y tiénelos los naturales en mucho y les parecen mejores legumbres y frutas que las suyas desta tierra. También se dan las berenjenas y pepinos, y calabazas y nabos, mostaza, perejil, culantro, cebollas y yerba buena y verdolagas, y también se da arroz en algunas partes.

**[Achiote o bija, p. 245]**

También hay un árbol en esta provincia que los naturales llaman bija, que echa unos capullos a manera de arrojadas de la mar, y es espinoso como el erizo de la castaña; cría dentro unos granos colorados, de muy fino color, a manera de los granos de la granada.

**[Fuentes de agua de sal, p. 246]**

En esta provincia hay muchas fuentes de agua de sal y en muchas partes unas

cuajan y otras no. Está una fuente a seis leguas desta ciudad, a la parte del noroeste, en un pueblo de indios que se llama Tapa, en medio de una quebrada grande de agua dulce, y sale desta fuente en medio de una peña negra, donde se hace sal en mucha cantidad, tanto que sustenta la mayor parte desta provincia. El orden que se tiene para hacerla es que ponen al fuego unas ollas llenas de aquel agua y cuece con buen fuego, y como va menguando, van cebando con la mesma agua, hasta que cuaja y queda hecho un pan de sal en cada olla, del tamaño del güeco de la mesma olla. Es sal que sala mucho. Han muerto antes que los españoles poblasen esta ciudad muchos naturales sobre esta sal, unos por ganarla y otros por defenderla. Y es cosa de notar que todas las fuentes de sal desta provincia se hallan en quebradas de agua dulce, y esta de Tapa es la mejor fuente de todas, y siempre hay mucha gente en ella, haciendo sal.

### *Relación de la palma de los colimas, 1581*

GUTIÉRREZ DE OVALLE

#### [Maíz, fríjol, mazamoras, batatas, yucas, auyamas, pp. 260-261]

Los mantenimientos de que común y ordinariamente usaban para sustentarse eran maíz, que es su grano, y una legumbre que llamamos frisoles, yerbas y hojas diferentes destas; y del maíz molido y cocido con ellas en agua hacen unas mazamoras, que es guisado al modo de las poleadas o gachas que llaman en España: estas comen proveídas de sal o de agua della, teniéndolo por manjar de todas horas y por más principal, sabroso y socorrido, que ninguno de todos los demás que alcanzan en salud o enfermedad. Tenían batatas y yucas, que son raíces conocidas y de sustento. Otras raíces campesinas y diversas comen: a todas generalmente llaman arocueche, que es “raíces de la tierra”. Tenían auyamas, que son legumbres a la manera de unas calabazas romanas, y buena comida. Comían fruta de sus árboles de cultura y de los silvestres; carnes, de más de la humana, la de otras cazas que industriosamente podían matar. Destas mismas comidas se sirven y aprovechan agora, excepto la que les defiende el temor, alargándose esta gente asegurada por la familiaridad con que los convidamos a comer también de todos nuestros manjares, así los ordenados por arte como crudos por su naturaleza, de los cuales al principio de su pacificación, mostraban grandes escrúpulos y hacían muchos ascos.

**[Plantas arbóreas comestibles en la provincia, pp. 262-265]**

Hay en esta provincia árboles frutales silvestres de diversos nombres y frutas, diferentes en formas y gustos, los cuales diré aquí los que he visto y de los que he podido tener noticias. [...]

*Guamos.* Guamos, que son árboles apuntados ya en (el) exordio desta relación, hay tres o cuatro géneros dellos. La fruta destes es larga como tres o cuatro palmos; rolliza a manera de velas de cera o sebo; el cuero duro, acanalado, con muchas partículas de largo a largo; la carne que dentro se cría es sobre una pepita negra, a modo de ciruela pasa, lisa; ella es blanquísima, ordenada a trechos conjuntos y señalados, a la forma de copitos de algodón sazonado en su capullo; es muy dulce, jugosa y suave, de buen olor.

*Guayabos.* Hay guayabos, que son unos árboles que llevan una fruta que se come, redonda y maciza, sin hueso, cuya carne es encarnada, sabrosa y sana, de cuero delicado y liso; cría dentro de sí gran suma de pepitas muy menudas y tan duras, que causan desabrimiento al deshacerlas entre las muelas. La madera destes guayabos, aunque es tiesa y dulce de labrar, no sirve a edificios, y podrá servir a otras cosas de obras menudas. Hay destes árboles unos que dan la fruta dulce y otros agra.

*Curos.* Hay unos árboles grandes y hermosos de heredades. La fruta destes es a manera de peras verdiales de España, pero algunas muy mayores. Llámanse curos, y derivadamente cura. La fruta es de agradable parecer. La carne destas es sabrosa y grasa. Tiene la pepita de la hechura y grandor de un huevo de gallina. Es la cura comida de mucho sustento y buen mantenimiento. La madera destes árboles sirve en pocas cosas, por ser vedriosa, muelle y estoposa.

*Nísperos.* Hay nísperos, que son árboles que llevan la fruta como los de Castilla, en forma, sabor y olor, y así como aquellos, se cogen verdes y maduran en paja o otro abrigo. La madera destes sirve en pocos menesteres.

*Caimitos.* Hay caimitos, que son árboles llamados así, de mediano grandor, montañosos, de madera que puede servir y aprovechar en edificios. Llevan una fruta que se come, del grandor y forma y color de una manzana madura en toda sazón; lo que della se come es a manera de un tremadal (217) dulce y de sabroso gusto.

*Nogales.* Nogales hay en abundancia en algunos montes. La madera destes es como la de España y así puede servir; diferénciase la fruta en ser más tiesa y dura de despedir de su casa y no tiene en la caja aquellos apartamientos cuarteados que las otras. Hácese destas verdes buena conserva.

*Anones.* Anones hay, que son unos árboles llamados por este nombre, los cuales son montañeses, y haylos también de cultura, de medianos cuerpos. Su madera es inútil, por ser delgada y tierna. Llevan una fruta a manera de corazones de vaca y alguna de aquel grandor, de cuero delgado y sembrado por la superficie de unas púas tiernas a manera de abrojos (219). La carne es blanca, jugosa y muy azucarada y suave.

*Guanábanos.* Guanábanos hay, que son árboles montañeses y de huertos, por la pretensión de su fruta, los cuales aunque son de mayores cuerpos y brazos que los anones dichos, la madera no es de más provecho que ellos. La fruta en lo exterior y interior es de su misma forma, excepto que el sabor destas guanábanas es entre agro y dulce, meloso, y ellas son mayores mucho que los anones, porque hay guanábana destas que pesan cinco o seis libras, y la mayor fruta anón no pesa dos.

*Ciruelos.* Ciruelos hay. Estos son unos árboles cuya madera no sirve en obras ni en edificios, por ser pequeños. Su fruta es a manera de zangares (220) de España, excepto que son de poca carne y algo seca y harinosa; el hueso como uno de aceituna y muy estoposo (221).

*Plátanos.* Hay plátanos, que son árboles caseros y de heredades; son de hermoso mirar. El tronco o mástil destes árboles es todo compuesto de camisas o cascos como cebollas, muy tierno y aguanoso y nervioso, inútil para cualquier aprovechamiento de obras. Es su fruto en racimos, que cada racimo tiene treinta o cuarenta frutas, más o menos, según alcanza la fertilidad de su asiento en la tierra. Cada fruta destas es larga como palmo y medio, a la forma de un cuerno de ternero, pero más parejo del nacimiento a la punta. Un pie destes árboles no da más que un fruto o racimo, remitiendo la procreación a otros hijos que deja engendrados y nacidos, y así van procediendo por naturaleza, no dando cada árbol más que un fruto y multiplicando arredor de su cepa muchos hijos. Son de largo altor y de muy hermosas y anchas hojas, y comunes a todas las Indias y notorios y vistos en algunas partes de España.

**[Plantas traídas de España, pp. 266-267]**

*Naranjos.* Hay de las plantas arboledas de cultura, traídas de España, naranjos dulces y agros. Destos los que hasta agora se han plantado en este pueblo, el primero y segundo fruto son buenos; de allí adelante declinan hasta acabarse en breves años. Tengo la condición desta tierra por dura para la tierna destes árboles, y así creo que se casa mal con ella.

*Limas y limones.* Hay limas y limones, ciutres [por ceutíes] y reales, y de otros géneros. Estos géneros de frutas agras se dan fértilmente y es de larga vida su arboleada.

*Limas dulces.* Hay limas dulces, de un género maravilloso. Dan la fruta muy crecida y hermosa, en un orden graciosísimo, porque nacen apiñadas a la forma de una cruz en cinco piezas, y ellas son de linda hechura.

*Higueras.* Hay higueras, las cuales parece que esta tierra las cría como madrastra, y así crecen muy desmedradas y son presto perdidas.

*Granados.* Hay granados, los cuales aunque se crían con frescura y alegría, responde el fruto tibia y perezosamente.

*Parras.* Parras se han intentado plantar, cultivándolas con todo el cuidado y regalo que se ha podido entender serles provechoso; pero nunca se ha podido ver fruto dellas, ni aun las tengo por planta permanente en esta tierra, puesto que las salvajes se dan bien y fructifican mucho en ellas.

*Cidras.* Hay cidras de dos o tres suertes, un género de los cuales se da tan crecido y hermoso, que hay algunas dellas poco menos que botijas peruleras.

#### [Granos y semillas, p. 267]

Los granos y semillas de que los indios se sustentaban y sustentan son como lo tengo scripto, maíz y frisoles y no otras. Las hortalizas que sembraban y hoy usan dellas para sustentarse son las batatas y yucas y otras raíces, que dellas y de sus hojas se sirven para comerlas cocidas. Pero el mayor regalo suyo y su recreación y jardines eran los maíces en berza tiernos, por comerlos en mazorca; así es que son los que en España llaman pimientos de las Indias. Es el tiempo del maíz verde para estos culimas como el de la cereza en Castilla para los bergantes que en él dejan de servir y se dan a hurtar, y en esta pulicía nunca fueron más curiosas estas gentes.

Hay agora para el uso y sustento de los españoles en esta ciudad, en los huertos de sus casas y estancias, casi de toda la hortaliza y verduras de España, las cuales se dan y semillan bien. Produce el trigo y la cebada medianamente, y así acude(n) y da(n)se lino y garbanzo y cualquier otra cosa de grano o cabeza. Lo demás tocante a este capítulo, que es seda, grana, vino, aceite, de todo es careciente este pueblo y tierra.

*Descripción de la ciudad de Tocaima del Nuevo Reino de  
Granada hecha por don Gonzalo Pérez de Vargas, vecino de ella*

**[Maíz, yuca, batata, piña, chicha de maíz, de yuca, de piña, p. 274]**

[Los panches] Son muy grandes borrachos de su vino de maíz y de yuca y batata y piña. Es el maíz su trigo, del cual hacen pan y vino, y la yuca y batata son raíces dulces. Y la piña es cierta fruta tan grande como un mediano melón y de color verde y amarillo; están figuradas por toda ella una manera de cabezas de cáscaras de piña de piñones de España, no obstante que toda ella tiene una sola cáscara, la cual mondan y la carne de dentro es muy blanca, y en el gusto agradulce y de muy buen sabor. Destila en cortándola nueva agria. Tiene en lo alto una manera de coronilla; nace en unos cardones; es excelente fruta y de muy buen olor y desta hacen los indios un vino fuerte.

**[Animales comestibles, p. 277]**

Hay una manera de lagartos de disformísima hechura y color, el cual se cría en los árboles y en el agua y es muy buena comida, desollándole de aquella piel que tiene tan disforme; tiene el mismo gusto y traza de un conejo; llámase iguana; cómese en días de pescado y de carne, y no tiene otra cosa mala sino la figura. Hay muchos puercos de monte. Hay en todos los ríos de los términos de esta ciudad muchos géneros de pescados y muy buenos y los mejores y más estimados son unos que llaman pataloes y otro que llaman sardinata, el cual parece mucho a los besugos de Laredo de nuestra España. Hay otro pescado que llaman bagre, el cual se sala para todo el año y es tan bueno como el fesial.

## Relaciones varias correspondientes al último cuarto del siglo XVI

### *Relación de Popayán, 1582*

FRAY JERÓNIMO DE ESCOBAR

#### [Ciudad de Popayán. Trigo, maíz, p. 292]

Dáse mucho trigo de España y el maíz de la tierra es el mejor de todas las Indias; tiene muy buenas carnes de todo género, como son vacas, carneros, cabras, puercos; tiene frutas de la tierra y de España algunas, no por falta de no producir las la tierra, que es maravillosa, pues se da[n] dos cosechas de trigo cada año, sino porque no se han dado a ponerlas.

#### [Villa de Timaná. Miel, conservas de frutas, maní, turrónes de maní y miel, p. 295]

Es pueblo de maravilloso temple y de ricas aguas, lindo cielo, tierra muy alegre, aparejada para ganados y todo lo que quisieren. Como los indios son pocos y no hay minas cerca del lugar, la granjería destes vecinos es hacer conservas, porque hay mucha miel en los árboles de aquella tierra y de las frutas de ella hacen conservas y de unas pepitas que hay en aquella tierra que llaman maní, a la manera de almendras, hacen unos panes de turrón y con estos y conservas y unos bordones que pintan allí los indios de un betún galano de muchas colores,

que todo lo envían a vender los vecinos a las minas de Almaguer y a otras partes a do hay oro; demás de que tienen heredades de coca, que es una hojuela menor que la del árbol del nogal, de la cual son tan amigos los indios para comerla que la compran por cualquier dinero.

**[La Villa de Caramanta. Animales de caza, pescado, p. 301]**

Hay un solo valle, que llaman el valle de Neiva, más de cien leguas, que yo he visto, de la mejor tierra que se pueda imaginar, abundantísimo todo el valle de pescado, que se ven por la claridad grande de los ríos; excelentísimo temple; abundante de caza de muchos venados, conejos; llanísimo; lindas aguas y arboledas; limpio de sabandijas enconosas; finalmente este valle y otras muchas tierras ha ya muchos años que están despoblados por faltar los indios y los españoles ser pocos y gente que les parece que no pasaron a las Indias más que a ser señores, y ansí entiendo que corriendo los tiempos la necesidad, que es maestra y despertadora, les hará trabajar y romper la tierra y labrarla como hacen en nuestra España.

*Relación de Quito, 1582 (?)*

*Ciudades y villas del distrito de Quito y de las justicias que lo gobiernan y oficios que hay vendibles y no vendibles*

**[Guadalajara de Buga. Maíz, ganados, frutos, legumbres, p. 309]**

El primer pueblo de españoles del dicho distrito de Quito es la ciudad de Guadalajara de Buga. Es pueblo de veinte vecinos de indios que confinan con gente de guerra de los indios pixaos y torebios y de otras naciones, que comen carne humana. Tienen algunas minas de oro y es buena tierra, cerca del río Cauca; hay pocos naturales, por ser temple caliente; es fértil de pan de Castilla y mucho más de maíz y ganados vacunos y frutos y legumbres y algunas frutas de Castilla, especial melones, naranjas y todo agrio, y algunos higos y duraznos.

**[Popayán. Ganados, maíz, p. 310]**

La ciudad de Popayán es pueblo de veinte y más vecinos encomenderos de indios. El más rico tendrá tres mill pesos de oro de renta y los demás son muy

pobres. Tendrá este pueblo ciento y cincuenta casas de españoles. Es sano y de temple caliente. Hay muchas minas de oro y cójese pan de Castilla, y es tierra de ganados vacunos y yeguas y de mucho maíz.

**[Sant Juan de Pasto. Trigo, cebada, frutas, ganados, p. 311]**

La ciudad de Sant Juan de Pasto es muy buen pueblo; hay veinte encomenderos de indios y más. Tienen minas de oro y hay muchos naturales, y [es] muy fértil de trigo, cebada y frutas de Castilla y de la tierra, ques de la gobernación de Popayán; tienen ganados de vacas, ovejas de Castilla y de la tierra y cabras.

*Memoria de los pueblos de la gobernación de Popayán, 1583*

FRANCISCO GUILLÉN CHAPARRO

**[Anzerma. Pescado, p. 313]**

Desde Cartago a Anzerma hay 20 leguas de muy mal camino, pásase [se] el río grande de Cauca; pásase este río por canoa y es río muy caudaloso, y en el dicho río hay abundancia de pescado y muchas maneras de aves de muchos colores.

**[Toro. Maíz, guayaba, chontaduro, guama, guanábana, níspero, frutales, plátano, caña, salvajinas, p. 316]**

Hay muchos ríos caudalosos y quebradas y corre el agua mucho, y por la parte que está hondo parece agua salada por ser tan clara; dase tres veces maíz en el año. Pobló esta tierra el gobernador Melchor Velásquez. El señor de la tierra se llamaba Morobia; es tierra muy viciosa de frutas, como son guayabas agras y dulces, y muchas palmas que dan fruta que se llaman chontaduros, que es una fruta que se come cocida; son de hechura de dátiles coloradas y verdes; hay membrillos, cimarrones, contrahechos a los de Castilla; hay muchas guamas, las unas llaman de machete y otras largas; hay guanábanas y nísperos como los de Castilla. En estas montañas se crían muchos géneros de frutas, plátanos y cañas dulces, y en los ríos hay muchos géneros de pescado; en estas montañas se crían muchos géneros de animales bravos que matan a los indios; hay mucho género de culebras pardas y negras y estas [otras] colores; al que muerde, por pequeña que sea, muere cualquiera persona dentro de veinte y cuatro horas; a esta le llaman los indios quibo; hay otras culebras pintadas de verde y otros colores, estas cuando

muerden, guarescen de la mordedura con beber un poco de zumo de yerba que llaman bencenuco, y estas culebras ponzoñosas saltan y arremeten a morder a cualquiera persona que las aguarda; hay otro género de animales, pequeñitos, que huelen como almizcle y tanto que en donde quiera que está pasando por cerca dellos huelen tanto que traspasa el sentido el olor; hay muchas ardillas bermejas e muy pequeñas; hay mucha caza de aves como son paujés y faisanes e pavas, y de puercos zahinos y corzos monteses.

**[Popayán. Trigo, cebada, papa, ganados, p. 318]**

De Cali a Popayán hay veinte leguas de buen camino; pasase a siete leguas de Cali por el río grande de Cauca e se pasa por canoa. Está poblado al pie de un cerro que se llama de Baheme; es el suelo y asiento muy bueno porque no hace lodo; hay buenas casas e vecinos de indios diez e ocho. Tendrán todos ocho mil indios de encomiendas; es buena gente. El señor de la tierra se llamaba Popayán, era señor principal. Es tierra de mucho oro y que todos los naturales le tienen; dase mucho maíz una vez en el año e cógese mucho trigo e cebada en toda la tierra, digo, en algunos repartimientos. La comida de los naturales es turmas que allá se llaman papas y este es su sustento; es un pueblo grande y en él hay de continuo 200 españoles. Hay buenas estancias y crías de ganados...

**[Almaguer. Maíz, trigo, frutales, pp. 318-319]**

Es la ciudad de Almaguer que es veinte y dos leguas de la de Popayán, de muy fragoso camino por ser la tierra doblada, aunque hay sabanas en aquella provincia. Hay tres mil indios repartidos entre diez y seis encomenderos. Desde el pueblo a las minas hay cuatro leguas, es un cerro alto e muy grande e sacase en él mucho oro y se ha sacado grandísima cantidad de indios naturales de la tierra; hay algunos negros, aunque pocos. Es tierra muy estéril de maíz; cógese en algunas partes trigo en un valle que se llama Pancitará; es tierra muy trabajosa de andar por ser tierra muy alta e doblada y de páramos; críase muy poco ganado en ella; son los edificios del pueblo muy ruines e no tiene más de sólo una calle y esa mala; bébese de una fuente que hay junto al pueblo. Lluève mucho ... [ilegible] cha y enmaderada e con buenos aderezos. Frutas que hay en la tierra son plátanos e guayabas, aguacates e otras frutas silvestres, y hay buenas huertas de legumbres.

**[Pasto. Cerdos, trigo, cebada, azúcar, piña, 319]**

No es tierra de oro, y hay catorce mil indios e bien poblados; hacen mantas e

crían, ansí los vecinos como los naturales, gran cantidad de puercos de quien tienen mucho aprovechamiento; tienen mucha saca dellos para Almaguer, Popayán e Cali: cógese mucha cantidad de trigo y cebada, es muy abundante de todas comidas, e todo vale barato por haber en cantidad. Hay ingenios de azúcar; es tierra muy fría e sana e participa de tierra caliente y en ella hay oro que se saca en Quillacinga; hay treinta y cuatro encomenderos de indios; es pueblo de muchas granjerías; es muy abundante de servicios; hay muchas frutas de la tierra y de Castilla y muy buen cielo e temple. Hay en este pueblo y en los demás de la gobernación una fruta que se llama piña, de la hechura y cáscara de las piñas; excepto que no tiene piñones como las de España, y la cáscara se corta a manera de quien corta la calabaza romana; lo de dentro es macizo a manera del color de membrillo de Jara y de aquel sabor, y en estando madura no dura más de diez o doce días que luego se daña o pudre y queda de sabor de vinagre.



*Relaciones hechas sobre el cuestionario de 355 preguntas de 1604*

Por parecerme de utilidad para facilitar la comprensión de los textos con las respuestas al cuestionario, referentes al tema que nos compete (alimentos y alimentación en la Nueva Granada), transcribo a continuación las preguntas pertinentes (conservo el número de orden que cada pregunta tiene en el cuestionario original). No sobra anotar que por la calidad de las preguntas se deduce el interés que existía en la corona española por el conocimiento de nuestros recursos alimentarios.

*Del cuestionario. Selección de preguntas, pp. 327-338*

- 20 Cuántos molinos hay en el pueblo y fuera dél, y en qué distancia cada uno, y con qué agua muelen.
- 21 Cuántas ruedas tiene cada molino, y cuánto muele entre noche y día.
- 22 Si tienen suficiente agua para moler de ordinario.
- 75Cuál es la comida y bebida más ordinaria de los indios deste pueblo.
- 76 Qué oficios, inteligencias y granjerías tienen.
- 133 En qué distancia del pueblo están los montes.
- 134 Qué géneros de árboles se crían en ellos.
- 135 Qué bellota o fruta silvestre en los árboles.
- 144 Qué río pasa por este pueblo, y en qué distancia.
- 149 Qué pescados se crían en él y de qué calidad y provecho.
- 155 Qué lagunas hay en el distrito y comarca deste pueblo.
- 157 Si es de agua dulce o salobre.
- 158 Qué pescados se crían en ellas, y de qué calidad y género.
- 169 Qué semillas se siembran y cogen en este pueblo, y con qué labranza y beneficio.
- 170 A cómo acuden el trigo, maíz, cebada y las demás legumbres.
- 171 Qué hortaliza y frutas naturales de España se cogen.
- 172 Qué otras frutas se cogen de la propia tierra, y qué calidad y virtud se halla en ellas.

- 173 De qué género de frutos y semillas tiene mayor fertilidad y abundancia.
- 178 A cómo vale el trigo, maíz y cebada.
- 179 A qué precio valen la carne, el pan, el vino y las demás cosas que se venden en la plaza.
- 180 Qué viñas hay en este pueblo y su distrito.
- 181 Qué cepas tendrá plantadas cada viña, y de qué tiempo.
- 182 Cuántas arrobas de vino se cogen al año en cada una.
- 183 En cuánto tiempo comienzan a dar la uva y coger el vino.
- 184 A cómo vale la arroba de vino, y para dónde tiene salida.
- 185 Cuánta cantidad se lleva fuera del pueblo, y a qué partes por mar y tierra.
- 186 Cuántas estancias y chácaras tiene este pueblo en todo su distrito.
- 187 Qué labranza y crianza en ellas.
- 188 Qué ganados se crían, vacuno, ovejuno, cabrío, y de cerda.
- 195 Cuántos ingenios de azúcar hay en este pueblo y su distrito.
- 196 Cuántas arrobas de azúcar, conservas y dulces se labran cada año, y a qué precio vale cada cosa.
- 204 Qué caza de volatería y montería mayor y menor tiene este pueblo en su distrito, en tierra, monte o llano.
- 205 Qué aves y animales hay en este pueblo y su distrito, conforme a los de España.
- 206 Cuáles desconformes y diferentes, bravos o domésticos.
- 210 Si tiene puerto de mar este pueblo, y en qué distancia, y qué pesquería y provecho della.
- 211 Qué género de pescados se crían conforme a los de España.
- 212 Si hay ballenas grandes o pequeñas, y si las matan, y sacan algún aceite y aprovechamiento dellas.
- 276 Qué salitrales, y en qué distancia, y de qué calidad, y cuánto se coge cada año.
- 277 Cuánto tiempo ha que se descubrieron las unas y las otras, y cuánto ha que se labran.
- 278 Cuántos españoles, indios y negros trabajan y se ocupan en las dichas minas y salinas.

*Descripción de la ciudad de Tunja, sacada de las informaciones hechas por la justicia de aquella ciudad en 30 de mayo de 1620 años*

**[Sardinillas, bagres, sardinatas, pp. 340-341]**

Por la parte que entra en el Río Grande, se puede navegar con canoas y con fragatas y barcos en distancia de más de ciento y veinte leguas.

Cuando este arroyo pasa por cerca de la ciudad, hay en él pescaditos pequeños que llaman sardinillas; después que va engrosando tiene pescados muy buenos que llaman bagres, y otros que llaman sardinatas, y cuanto más va creciendo los mayores y de más géneros: aprovéchense de ellos los naturales pescándoles y vendiéndoles, aunque en poca cantidad, por ser gente desaprovechada; los españoles pescan algunos, más por gusto que por interés ni provecho.

**[Laguna de Tinjacá. Pesca, caza de aves acuáticas, capitán, bagre, sardinata, pp. 341-342]**

La laguna de Tinjacá tendrá ocho leguas de largo y seis de ancho y veinte de circunferencia, y de fondo tendrá más de veinte estados: navégase con balsas hechas de junco para pescar y cazar patos, y se pasan por ella en las balsas piedras de molino de unos pueblos a otros. [...]

En la laguna de Tinjacá se crían algunos pescados; uno que llaman capitán, otro que llaman bagre, otros que llaman sardinatas, que son más pequeños; aprovéchense de estos pescados los indios que viven alrededor de la laguna; en la de Guáquira no se cría pescado por ser de agua muy fría.

**[Árboles frutales, p. 343]**

Las frutas que hay, demás de las silvestres que llevan los árboles dichos arriba, son plátanos, guayabas, piñas, curas, que otros llaman aguacates, higos de tunas, aoyamas, que son calabazas de la tierra, papayas, frutillas de Chile, granadillas, guamas. Carece de vino y aceite, y de muchas frutas de Castilla, que la tierra las llevaría muy bien si se trujesen, por haber diferentes temples para los que cada planta quiere; y así pudiera haber muchas viñas, y no las hay; solamente en un pueblo que se dice Boavita, veinte leguas de la ciudad a la banda del Norte, se cogen unas pocas de uvas, que se traen a vender a ella, y vale la libra a medio peso; cógense por Mayo y Junio, y no hay otras en todo este distrito.

Las frutas de Castilla que hay son higos, uvas, granadas, membrillos, duraznos, naranjas, limas, cidras, limones, y por flojedad y descuido de los de la tierra, no hay otras muchas que se dieran muy bien, como queda dicho.

Siémbranse en este distrito trigo, cebada, maíz, garbanzos, frísoles, habas, turmas, que son las que en el Pirú llaman papas; siémbranse a mano; la semilla son ellas mismas hechas pedacitos que tengan algún nudo por donde nazcan; el fruto dan en la raíz colgado como gamones, y cuando están maduras las arrancan y cogen, apartándolas de las raíces; es cosa de mucho provecho para los indios, porque teniendo turmas y maíz tienen todo el sustento necesario. Hay también patatas y otras raíces que llaman arracachas, que son casi como patatas.

El trigo acude de ordinario a diez y a quince por fanega, y a veces a cuarenta y cincuenta; la cebada de veinte hasta treinta, y algunas veces a cincuenta y a sesenta; el maíz desde cincuenta hasta ciento; las turmas a veinte y a treinta y más por fanega; los garbanzos y habas de veinte a veinte y cinco.

Las hortalizas que hay son lechugas, repollos, coles, rábanos, acenorias, cardos, escarolas, acelgas, perejil, chicoria, berros, cerrajas, verdolagas, culantro, mostaza, nabos, ajos, cebollas, yerbabuena, bledos, espinacas, hongos, borrajas, mastuerzo, berenjenas, pepinos, calabazas.

**[Ganados, p. 344]**

Los ganados que se crían en esta tierra son vacas, yeguas, ovejas, cabras, puercos, asnos, mulas; en unas partes uno y en otras otro, y en algunas todo.

**[Sal, p. 345]**

A la parte del Norte, como veinte y siete leguas de esta ciudad, hay un gran manantial de agua salada que se cuaja con el sol y se hace sal muy blanca; pero por estar en tierra muy fragosa y de malos caminos y apartada, no se usa de ella en esta ciudad, aunque se suele llevar alguna a Pamplona. En otra tierra que se llama Cavita, hay un terreno de sal, pero no se usa de ella por estar a treinta leguas.

**[Cultivos y ganados, p. 358]**

Hay en el distrito de esta ciudad mil y doscientas estancias poco más o menos, en las cuales hay labor de trigo, cebada, maíz y turmas, ajos y garbanzos, en cada una según el temple; en otras se crían vacas, ovejas, cabras, ganado de cerda y yeguas, mulas, asnos; en unas partes uno y en otras otro, y en algunas todo.

Las sementeras se hacen como cada simiente pide, o arando con bueyes y rejas

de cubo, o cavándola con arados, o con unas que llaman tecas, hechas de madera tostada, de que usaban los indios antes que entrasen los españoles.

**[Ingenios, azúcar, conservas, p. 359]**

Los ingenios de azúcar que hay en este distrito son doce y muelen poco, porque no muelen con agua, sino con caballos, y también por falta de jornaleros indios o negros, y porque no muelen todos cada año, sino cuando cada uno tiene la caña sazónada, y suele tardar en sazónarse de dos a tres años. Lábranse en ellas cada año mil y quinientas arrobas de azúcar, y dos mil botijas de miel. De estas se gastan las quinientas arrobas de azúcar, y otras quinientas botijas de miel en hacer conserva de guayaba, de naranja, limones, diacitrón, calabazate, turrón y confitura. Vale la arroba de azúcar a dos pesos y medio; la botija de miel a peso y medio; la arroba de conserva de guayaba a peso y medio; la de naranja a otro tanto; una botija perulera de limones tres pesos; una arroba de diacitrón a tres pesos, y otro tanto una de confitura; la de turrón a peso y medio; esto se entiende de lo que se vende en partida.

**[Oficios. Confitero, p. 360]**

Hay hasta cincuenta oficiales de todos oficios, que son seis plateros de oro, uno de plata, seis sastres, tres herreros, seis zapateros, tres curtidores, tres carpinteros, tres sombrereros, cinco silleros, un cantero, un confitero, tres pintores, un escultor, un batidor de oro, un herrador, dos espaderos, tres barberos, un boticario y un médico; demás de esto hay muchos albañiles indios.

**[Plaza de mercado. Precios, pp. 360-361]**

Hácese mercado en esta ciudad de cuatro en cuatro días; de manera que si un mercado es miércoles, el otro será domingo y el siguiente jueves; demás de esto cada día hay en la plaza un mercadillo que llaman chico, donde se venden las cosas necesarias.

El ordinario precio de los mantenimientos es la fanega de trigo seis tomines; la arroba de harina, tomín y medio; la cebada, dos tomines y medio; el maíz, seis tomines; las turmas, a medio peso; la arroba de vaca, tomín y medio, que son sesenta maravedises; el arrelde de carnero, a cuatro granos, que son trece maravedís; el pan, ocho libras por un tomín, que son treinta y nueve maravedís largos; el cuartillo de vino, que es la medida que se usa y es tanto como medio azumbre de España, vale cinco tomines; sube y baja según se trae de España, y hay la falta

o abundancia; una botija de aceite, que tendrá nueve libras de aceite, vale cinco y seis pesos; una botija de vinagre, del tamaño de la del vino, vale peso y medio; una botija pequeña de miel de abejas, que se cría en los huecos de los árboles y en los de la tierra, sin haber colmenas por ser la gente floja, vale un peso; la arroba de quesos, dos pesos; la de bizcocho, a cuatro; la de jamones, seis tomines, y a este respecto valen los demás mantenimientos.

Las vacas valen a tres pesos; los novillos, estando para domar, a cuatro y medio; los carneros, a medio; las ovejas, a dos tomines; un puerco cebado, cuatro pesos; el que no lo está, peso y medio; las yeguas a tres pesos; una mula o un macho por domar, ocho pesos; un potro, tres pesos; chivatos a peso; cabras, a medio peso. Esto se entiende vendiéndose en partidas, y de oro de a trece quilates.

**[Comida diaria, p. 362]**

La comida más ordinaria de los indios de esta tierra, es maíz y turmas, algunas verduras con un poco de sal y ají; la bebida es la que llaman chicha, que se hace de maíz; los ladinos, y que tienen algún caudalejo, suelen comprar alguna carne y pan; estos son pocos y los que andan entre los españoles, mas no por esto dejan la comida y bebida de los demás.

## Relaciones misceláneas del siglo XVIII

*Compendiosa noticia del actual estado de  
provincia de Nóvita / Anónimo*

**[Interior del Chocó. Maíz, plátano, salvajinas, batata, ñame, yuca, calabaza, zapallo, chontaduro, frutales, arroz, p. 452]**

Los mantenimientos se compran algo más baratos y más frescos; de esto sólo produce el país maíz y plátanos, sin sumo trabajo alguna col o verdura, pero en los rastrojos hay yuyos, que son cogollos tiernos de varias especies de yerbas, que suplen en su lugar. No abunda el peje ni faltan guaguas, tatabros, curichiches, saños, ratones de monte, y algunas iguanas. [...]

El maíz tiene de contrarios, fuera de los pájaros y cuadrúpedos, el chapul, que es una especie de mosca pequeña, que se levanta con los soles después de haber llovido y seca la mata en el estado que tenía; hay batatas muy buenas y silvestres, ñames, uno y otro; en rastrojos se da la yuca, zapallo, calabaza, rasca-dera, que es especie de turma blanca que brota una col verde de hojas de gran tamaño; también se comen estas cocidas estando tiernas. De frutos abundan los chontaduros de varias calidades; hay pocas palmas de coco; sí en los montes otras de gueguerre, etcétera, y en abundancia caimitos, guamas, aguacates, piñas, papayas, badeas, caña, guayabas ordinarias y de leche, uno otro zapote, bastantes

madroños, granadillas, castañas, y varias especies de frutas silvestres, para cuyo uso observan bien de antemano si la comen los monos. Hay dos calidades de estos, de macacos, arditas; variedad de perdices, codornices, lechuzas, e inexplicables especies de volaterías. Se saca caraña y aceite-maría, generalmente en los montes, y en ellos se encuentra copia de zarza y raíz china; se da el mechuacán y el arroz sin especial cultivo; hay naranjos, limones, limos y otras varias plantas de temperamento cálido y frío, bien que las hormigas e insectos estorban mucho a su propagación.

**[Pueblo de Noanamá. Iguana (huevos de...), tortuga, saíno, barbudo, camarón, p. 454]**

Tienen y frecuentan ir los veranos al mar del Sur a comer y traer iguanas, sus huevos, tortugas, saínos, peje y chigua, que es una piña que se produce en los montes inmediatos, y aunque muy amarga y aun venenosa, a fuerza de aguas la hacen comestible, precediendo molerla y amasarla, pero es insípida y pesada. En el referido pueblo abunda todo pescado, es de lo mayor y especial el barbudo y camarón.

**[Baudó. Maíz, plátano, salvajinas, guarapo de caña, de maíz y de chontaduro, p. 455]**

Su temperamento cálido, la agua no buena; hay copia de mosquitos, se da con abundancia el maíz y plátano, en lo que damaguas, saíno y peje se divierten; sus moradores todos dispersos a sus márgenes y quebradas, entregados a la bebida del guarapo que hacen de caña, o maíz, o plátano, o chontaduro.

### *Memoria instructiva de la provincia de Muzos y Colima*

MARTÍN DE URDANETA, 1796

**[Alimentos con sus nombres indígenas, alfandoque, p. 486]**

Un espectador no halla comparación entre los habitantes de esta provincia con los solitarios anacoretas, y menos con los pordioseros de los pueblos civilizados, que con las sobras del lujo y de la gula nutren grandemente sus carrillos, y visten sus carnes, al ver que los montaraces de Muzo se contentan con el manjar que llaman soatá, que no es más que un cocimiento de maíz y cogollos de oyama, especie de calabaza, y se regalan como con un delicado néctar tomando su espinola, que es

la composición de un poco de cacao, harina de maíz tostado y dulce de caña de las especias que llaman miel, panela o alfandoque.

**[Comercio con alimentos, conserva de guayaba o suela (receta), arroz, aguacate, mamey, níspero, café, chontaduro, pp. 488-490]**

Cuasi es ninguno el comercio que presentemente tiene la provincia de Muzo, pero él puede fomentarse a un grado de mucha estimación. En La Palma y su partido se cosechan el maíz y alguna caña dulce de sobresaliente calidad. El terreno produce naturalmente los árboles de guayaba, y de este fruto silvestre, con las pocas mieles que cosechan, hacen la conserva que llaman de suela, único ramo de exportación que tienen para la villa de Honda. Llámase conserva de suela, porque mezclada la miel y la guayaba a punto, la cuelan y azucaran en forma de suelas, extendiéndole sobre mesas y dándole el grosor de la suela. Por otra parte, le queda el color de tal naturalmente, por lo mucho que se le semeja el de la miel y la guayaba. Cuajada y seca la suela la cortan en tiras, la empacan en cajas de cuero, de dos y cuatro arrobas, para transportarla a dicha villa, donde se vende a seis y ocho reales arroba, y de allí se transporta a otras partes, donde la apetecen. Esta misma jalea la labran de distintas clases y puntos, según se les encarga o lo exigen la calidad de las mieles y la naturaleza de las guayabas, por su color blanco o colorado, o en berza y su sabor agrio o dulce, mezclando muchas veces los colores y sabores, de modo que queden distintos y sobrepuestos unos a otros al cuajar la jalea, y estas pequeñas industrias les granjean algún más valor. [...]

En el mismo partido de La Palma se cosecha algún arroz, que asimismo se transporta a Honda y Santafé. De los demás frutos de árboles nativos, como el aguacate, mamey, nísperos y otra variada multitud, no se hace extracción, porque son frutas delicadas, y en los malos caminos se golpean, y en las largas distancias se pasan de sazón, ni conocen artificio alguno para conservarlas, ni transmutarlas en caldos o leches...

En el partido de Muzo hay las mismas producciones, pero menos comercio de las conservas, aunque es más cuantioso el del arroz, por su exquisita calidad y crecido grano, y del algodón, cuyos efectos se extraen para Santafé y sus comarcas. Hay también en este partido algunas pequeñas plantaciones de cacao, que se comercia en Santafé con regular estimación, porque su calidad es superior al de Cúcuta, Caracas y otras partes. Coséchase asimismo algún café, más apreciable que el de Moca, según la estimación que de él hacen los aficionados, con cuya opinión, si abundasen las plantaciones y se extrajesen sus cosechas a la Europa, se daría a la

provincia de Muzo muy grande estimación y valor con ventajas del comercio y de la real hacienda. [...]

Las circunstancias locales de los pantanos, de las muchas sabandijas e insectos venenosos, y de la abundancia de la guayaba y del dátil llamado cachipay, frutos muy a propósito para los cerdos y abundantes en todas partes, deciden la preferencia con que se debe introducir esta clase de ganado devorador de toda sabandija, que se multiplica prodigiosamente en los pantanos, y en ellos se acorrala por su natural temperamento.

## Relaciones en vísperas de la Independencia

*[Estado de Cali y sus partidos en 1808. Varios autores]*

**[Santa María Magdalena de Riofrío. Plátano, yuca, maíz, fríjol, bocachico, bagre, jetudo, sabaleta, saíno, guatín, venado, pp. 514-515]**

Los habitantes de todo este terreno más se aplican a la siembra de plátanos, maíz, fríjoles, yucas y otras raíces. Otros a la pesquería de peces, pues en el río grande Riofrío hay bocachico, jetudo, barbudo y sabaletas, cuyas pesquerías las hacen con anzuelos, atarrayas y harpones; otros a la caza de animales silvestres, como son saínos, guatines, venados, etc.

No se halla en este territorio minerales, piedras, mármoles; sólo las maderas comunes para la construcción de casas y canoas para el tránsito del río grande de Cauca y pesquerías en las ciénagas. Las frutas silvestres son la guayaba, almendrón, éste sólo hay en las alturas de las montañas, la buanámana (sic), ésta se da en la parte de abajo siguiendo el camino real. El bejuco sólo de agraz pues sirve para varios remedios, lo mismo la raíz o bejuco del polipodio. Las plantas medicinales que se dan en las hortalizas son la borraja, mejorana, toronjil, hinojo, perejil, ajenjos; otras hay en los campos y son cardosanto, verbena, malviaco. En las montañas la zarza. [...]

Los animales cuadrúpedos son los guatines, conejos, venados, tigres y leones, etc. Los anfibios son las guaguas, nutrias, lanchas y chuchas de agua.

**[Yotoco. Maíz, caña de azúcar, plátano, yuca, fríjol, salvajinas, aves comestibles, trapiches de moler caña, pp. 515-516]**

Todo el citado distrito ocupará poco más o menos cuatro leguas de tierra caliente, apta para las siembras de maíces, cañas de azúcar, plátanos, yucas, fríjoles y otras semillas proporcionadas a este temperamento. [...]

En ellos se crían algunos leopardos, tigrillos, o gatos monteses, pequeños venados, algunos conejos con cierta especie llamada guatines, bastante abundancia de monos colorados, pocas arditas y zorros. [...]

En la clase de aves se cuenta en la parte alta o sierra de que a su tiempo hablaré, el buitre o cóndor, perjudicial de la cría de los ganados en ésta, y en la baja el gallinazo y sus reyes, que es una especie diferente de ellos; guaraguaos, garrapateros, muchos gavilanes y halcones, el pato montés, la iguasa, la sarceta, la pava tanto negra como colorada, la guacharaca, otra especie pequeña de ellas; el coclí, el guacamayo, el papagayo, la catarnica y finalmente diferentes tórtolas, garzas coloradas y blancas y también garzones, y no pocos pájaros, como chamonos de diferentes especies, unos de pluma negra y otros parda; el ruiseñor o cucarachero, chicaos, azomas que suelen llamar cardenales, azules, vichojués y otros, fuera de unos loritos verdes muy pequeños. [...]

Entre estos vecinos pobres hay 11 trapiches de moler caña con ventas...

**[Yunde. Inmediato al río Bolo. Plátano, maíz, fríjol, bocachico, salvajinas, p. 519]**

La costumbre de estos vecinos por lo común es el cultivo de la siembra de plátanos, maíz, fríjoles y otras raíces; y otros dedicados a la pesca de peces mediados que producen las ciénagas que forma el río Cauca; el nombre de este pez por lo común es bocachico, que lo cogen con redes o atarrayas, también hay otros dedicados a la caza de animales silvestres. [...]

Que las aves comunes son las garzas blancas y también hay otras medio coloradas. Los garzones blancos y azules; los buitres negros; cuervos negros y pardos; patos negros, iguusas coloradas, zarcetas rayadas de todos colores; todo esto abunda en las ciénagas, con otros animalitos de mediana estatura. Hay otras en abundancia, como son los gallinazos, las grullas o coches; los papagayos, guacamayos y catarnicas, que se ven poblados los campos.

Hay así mismo animales cuadrúpedos como son tigres, leones, osos, lobos,

saños, venados, puercos. Los animales de garras son de mediana estatura, huyen de los hombres, no hacen daño y se mantienen en las espesuras de los montes y se sustentan con aves y animales medianos.

**[Jamundí. Plátano, maíz, frijol, zapallo, yuca, cebolla, col, cacao, uvas, granadas, barbudo, sábalo, sardinata, jetudo, rayado, sabaleta, negro, p. 522]**

Del río intermedio llamado Pance, que nace al poniente y desagua en el de Jamundí, abúndale sus aguas, hasta hacerlo de un caudal competente, viene a la hacienda de la comarca. Se cultiva en ella mucha caña de azúcar, tanto de la antigua como de la nueva, traída de la Isla de Otahití, plataneras, maíz, fríjoles, y otros granos; con los zapallos, las yucas, cebollas, coles y un competente cacaotal, sin que le falten las uvas, las granadas y otras frutas a que se acomoda el terreno. [...]

Del citado río de Jamundí, en que abunda el pez, el más exquisito, cual es el barbudo, sábalo, sardinata, jetudo, rayado, sabaleta, con el ordinario que llaman bocachico, se coge en su parte alta, el negro delicadísimo por su gusto.

**[Partido de Quintero. Plátano, maíz, cacao, guaba, caimito, aguacate, chontaduro, zapote, chirimoya, piñuelas, p. 526]**

El plátano y maíz también le es útil y provechoso para los animales y las gentes; éstas mantienen plantíos muchos de cacao a orillas del relacionado río Grande, en cuyo trabajo se ejercitan y de su fruto se sustentan. [...]

Lo que produce este terreno con mayor abundancia y estimación, el cacao y maíz; con lo último se sanan los cerdos y sirve para alimento de las gentes, como se ha dicho en el anterior capítulo; asimismo para cría de las aves. Hay montes de caracolí, aunque no de mucha extensión; la fruta de este árbol es utilísima para los cerdos. Maderas hay de olores, éstas dan la fruta nombrada el tache, que por medicina se aplica la resina que arroja el tronco, es olorosa; también es apreciable esta madera para la fábrica de casas por su duración; en la montaña hay el bejuco que sirve para los cerdos en las labranzas y casas. Hay otro bejuquillo muy oloroso, igualmente hay arboledas de guabos, que su fruto es muy agradable al gusto; de caimitos, apreciables en abundancia y se gustan; hay el fruto del aguacate y chontaduro, el zapote y la chirimoya; medicinales, la malva, yerbabuena, poleo, el culantro, verbena, la borraja, manzanilla y toronjil, la chicoria, la ruda, el tomillo y la escobilla, el paico, la ortiga y las piñuelas.

**[Roldanillo. Salvajinas (venados, guatines, guaguas, conejo), cabro, cordero, cerdo, cacao, plátano, hortalizas, frutales, aceite de corozo, pp. 530-532]**

Indiferentemente crían los vecinos, animales mansuetos, como son venados, guaguas, guatines, conejos; también es aparente el terreno para cabros, corderos, cerdos, en mayor número para el tráfico de la provincia del Chocó. Los pobladores son por lo regular inclinados al cultivo del terreno, como son los cacaos, en cuantía de plantas mayores y menores, como también continúan sin cesar en sembrarlos, de que les resulta grande emolumento y no necesitan de más para vivir en llegando a plantar grande, no a proporción de familia, por tener los frutos grande expendio para las provincias de Antioquia, Cartago, Buga, Cali y Popayán, y de allí hasta Quito. Fuera de esta planta tienen innumerables plataneras con que se mantienen y crían muchos cerdos hembras y machos; en igual forma siembran sin intermisión de cosechas muchas rozas de maíz, fríjoles, yucas, rascaderas, naine, achiras, sandías, melones, huyamas, batatas, sidrayotas, cebollas, tomates, ajíes, lechugas, coles, rábanos, toronjas, papas, garbanzos, pallars, arroz, anís, mostaza, cebada, guineo, caña dulce y caria silvestre. Quinina para medicina, borraja, eneldo, culantro, perejil, orégano, llantén, escancel, grama, manzanilla, mosqueta, rosas, tamarindos, cañañistolas, malvas, tavera, paico y muchas más plantas que por ignorar sus virtudes no se anotan. [...]

Este río de Cauca es pobre de pescado, no contiene animal ninguno dañoso como el caimán o taurón (tiburón). Por naturaleza se encuentra de... [ilegible] estimación en su concha se halla cargada de cuatro o más racimos de más de vara de largo; ésta tiene la utilidad que sus ramas sirven de cubrir a los pobres en sus ranchos; de sus cogollos por el arte fabrican muchos sombreros estimados en todo el cañón por los ricos para sus esclavos y más gente pobre. El corozo sazonado de este racimo, que por alimentarse los cerdos con él llaman palma de puerco, cuando está maduro, le disfruta en su corteza y el hueso que adentro le bota, y los habitantes sacan por arte de este corozo una mantequilla, más noble y sutil que el aceite de aceituna, y tiene tanta estimación por todos los sujetos para el culto de el latría como para sus casas alumbrarse de día y noche, y también es agradable al paladar en todo género de comidas y hemos advertido como humanistas, que [si] se pusiera remedio para la conservación y no destrucción de esta palma, pues muchos de sus indios con despótica autoridad destruyen y aniquilan estas palmas y ha llegado a tal estado el ciego destrozo de esta palma incomparable, que aunque con multa por el señor alcalde ordinario de la capital, de un doblón por cada árbol o palma que se intimó por bando, no han sido suficientes estos remedios para contener a

estos indios que con un título impropio de tierras más quieren arruinar estas tan ventajosas plantas. [...]

También hay las palmas de coco, bajo los resguardos de cada interesado, chirimoyos, caimos, chontaduros, limos dulces y agrios, naranjos de la ínfima calidad, guabos, cidras, granadillas, papayas, papayuelas, curas, granadas, todos árboles comestibles. Animales comunes, las gallinas, piscos, patos, cisnes; de los animales mansuetos, ya dijimos el soche, guagua, conejos, guatines. Los silvestres, patos reales, coches, patos cucharos, color de rosa, garzas, gullones, zarcetas, iguazas, todos comestibles. Dañosos, el águila, halcón, buitre, guaraguado, el garrapatero, lechuzas, el gavilán, rancho, todos de garras; el gallinazo de limpiar, diversas especies, útiles para limpiar los campos y poblados. Animales cuadrúpedos, comestibles, el saño, tatabros, lanchas, iguana, armadillo, tortuga.

**[Vijes. Maíz, caña, plátano, yuca, fríjol, trapiches de azúcar, pp. 533-535]**

Todo el citado distrito ocupará siete leguas de tierra caliente apta para las siembras de maíz, cañas de azúcar, plátanos, yucas, fríjoles y otras semillas que se acomodan a tal intemperie; sus montes reducidos a la poca llanura que se extiende en unas partes más y en otras menos, se reducen a diferentes espinos, muy poca guadua y algunos placeres cubiertos de los que llaman burilicos, higueros, con cuya fruta se sustenta el ganado de cerda; no dan maderas de construcción; en ellos se crían algunos leopardos, tigrillos o gatos monteses, pequeños, venados muy pocos, conejos, con cierta especie de ellos poco más abundante que aquella vulgarmente llamada guaradatinales (357), bastante abundancia de monos colorados, arditas y loros.

En la clase de aves se encuentra en la parte alta o sierra de que a su tiempo hablaré, el buitre o cóndor, perjudicial a la cría de ganados (359); en ésta y en la baja el gallinazo y sus reyes, que es una especie diferente de ellos; guaraguaos, garrapateros y muchos gavilanes y halcones; el pato montés, la iguaza, la zarceta, la pava, tanto negra como colorada, la guacharaca, otra especie pequeña de ellas, el coclí, el guacamayo, el papagayo, la catarnica, y finalmente diferentes tórtolas, garzas coloradas y blancas y también garzones y no pocos pájaros como chamones de diferentes especies, unos de pluma negra y otros parda.

... [Mulaló] con calera, trapiche y sementeras de caña, plataneras, maíz, fríjoles y hortalizas, se sirven.

... [San Marcos] propia del doctor don Luis de Vergara, con trapiche de teja, caserío de paja, fundada al pie de la sierra de cuya altura nace la pequeña quebrada

que desemboca en Cauca. Tiene sementeras de caña, de plátanos, maíz, fríjoles, yucas, zapallos y hortalizas.

**[Cali. Aves de caza, pesca, salvajinas, arroz, plátano, frutales, marañón, hicaco, pp. 539-541]**

Todos estos ríos, ayudados del de Cauca, prácticamente en el tiempo de sus avenidas, van formando en sus desembocaduras unos esteros, lagunas o ciénagas que siguiendo el curso de dicho Cauca terminan en la que llaman Aguablanca, fronteriza a la ciudad, de que dista como una hora de camino, que sólo se ve seca en los veranos y así es que las balsas y canoas, que navegan por dicho río de Cauca, trayendo víveres y maderas, entran en ella a desembarcarlos a su orilla, de donde se conducen en cabalgaduras y bueyes hasta la ciudad y podía ser con incomparable mayor comodidad en carros, pues el terreno presenta la mejor proporción de tirarlos. La volata, en estas lagunas, es objeto de diversión a los cazadores por su abundancia, como se verá cuando se trate de las aves. La pesca en ellas con atarrayas y redes es tanta en sus respectivos tiempos, que sacan a centenares lo que llaman bocachico, pescado ordinario que mantiene mucha gente pobre, y el veringo, especie de aquiles sin escama, el bagre, el barbudo, la sardinata, el sábalo, que son de aprecio, le cogen con las atarrayas y anzuelos, del mismo Cauca y se venden bien.

El río de la ciudad, desde su desembocadura hasta los inmediatos de ella, no carece de los citados sábalos y barbudos; en su parte alta, tiene el negro que en otra parte llaman capitán, y la sabaleta, ambas especies muy delicadas. [...]

De los animales cuadrúpedos hay de ellos aunque no con abundancia, el tigre, el leopardo, el oso, el zorro, el tatabro, el saíno, el gato montés o tigrillo, también el venado, que con el guarcainajo, el conejo, la ardita, el hurón, el armadillo y los monos colorados son comunes aún en el valle; y en sus ciénagas, la lancha, nutria, guagua, tortuga, iguana, especies todas cinco de animales anfibios. [...]

Se cosechan muchos más plátanos de dos otras clases, arroz, fríjoles colorados, blancos, friguuelos, mariquiteños y otras, entre ellos las cachas y habichuelas blancas de tres clases. Se siembran y dan calabazas, zapallos, sidrayotas, batatas, yucas, rascaderas, ñame, arracachas, achiras y algunas papas, sin descuidar el cultivo del cacao en lo que permiten las orillas del Cauca y se da excelente café, algodón y también la coca sin particular uso ni consumo.

En la clase de frutas se cuentan los nísperos, los melones amarillos, blancos y verdes en su carne interior. Hay otros pequeñuelos que sólo sirven por su fragancia al gusto de olerlos, de que hacen algunos dulces; las uvas son en parras de dos

especies distintas; hay granadas, guanábanas, chirimoyas, anón y mamón, ciruelas coloradas y obos, que es otra clase de ellas, sandías, zapotes, badeas, granadillas de bejuco olorosas, caimitos, madroños, naranjas dulces, piñas, aguacates, guabas, tamarindos, cocos, coquillos, chontaduros, guayabas, higos, brevas e higos, tunos de penca. Hay silvestres en los montes las que llaman pitajayas, cuyo color rojo arrebató la vista; no así el gusto al paladar porque no es muy grato. De contrario la blanca cultivada, amarilla, color de caña, su corteza cubierta de espina rubia que con facilidad se desprende cuando está en sazón, es suavísimo delicado gusto, con la excelencia de que si sus pepitas poco mayores que las del higo se mastican cuidadosamente, purgan con benignidad. El marañón, que semeja la mariana (manzana), es notable por el color amarillo y rojo en su corteza y mucho más por tener competente semilla en la corona de la fruta fresca, de ella sirve de cáustico, si se usa cruda, y tostándola de comerse la almendra que tiene dentro de dicha semilla. El hicaco es de competente mérito para dulces.

**[El Salado - Vía al mar. Peces: nayo, guacuco, camarón, negro, barbudo, pp. 542-543]**

Le ofrece la misma montaña, una quebrada de la que se aprovechan todos los vecinos de este paraje, que corre a la banda de arriba hasta caer al río grande nombrado Dagua, el cual nace al pie del Farallón de la ciudad de Cali, dentro de la misma cordillera de la dicha montaña, cuatro leguas de distancia a la tierra limpia. Sus vertientes producen muy poca agua, pero a distancia de ocho horas de camino recoge tanta consideración de agua, cuanta es bastante [para] impedir en tiempo de lluvia el tránsito a los caminantes que trafican a las provincias del Chocó. El agua se mantiene fría desde su nacimiento hasta aquel lugar donde se concluyen las dichas ocho horas y de allí para abajo se calienta y se ensucia tanto, que se hace repugnante al paladar. Este río luego que sale de la montaña parte por el medio de todo el valle, de modo la una banda y de la otra, comprende mi partido, y en ambos lados hay habitantes; es bastante caudaloso. En él se cría un pez llamado nayo, muy apetecido especialmente por ser singular en el gusto; hay otra diversidad de peces aunque no abundantes, el sábalo, de escama blanca, crece de regular tamaño. La sabaleta, igual en escama aunque de menos tamaño; el guacuco, éste se cría en las lasenas (alacenas) de las peñas o concavidad de las piedras de este río, que las hay en tanto número y tan mayores, que algunas o las más les ofrecen lasenas de bastante capacidad a los peces, especialmente a éste para morar mucha infinidad de ellos; su figura es la misma de otro peje que se llama negrito, con la diferencia que éste es liso y mantiene alguna especie de baba y el otro es carrasposo. Hay otra

especie de peje que se llama camarón; éste se cría estrechamente en los agujeros de las peñas, su figura es extraordinaria a manera del serpentón, crece hasta más de un palmo, pero sus zancas resalen de la estatura de su cuerpo, porque son muy grandes. También hay otro peje liso que llaman barbudo, que también mantiene en sí algún género de baba y al rededor del hocico uñas y las que naturalmente le nacen bastantes grandes en forma de barba, de donde deriva su nombre.

### *3. Noticias historiales de las conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales*

FRAY PEDRO SIMÓN

#### *Nota biográfica de fray Pedro Simón*

Cronista franciscano español. Nació en San Lorenzo de la Parrilla (provincia de Cuenca) en 1574 y falleció en Ubaté (Nueva Granada) aproximadamente en 1628. Ligado a la historia de Colombia y Venezuela por su extensa obra, que trata sobre la conquista y los inicios de la colonización de ambas repúblicas, llegó al Nuevo Reino de Granada en 1604, cuando contaba treinta años de edad.

En el Nuevo Reino, aparte de su oficio de catedrático y de notable orador, ejerció cargos de importancia, como definidor provincial, guardián del convento de San Francisco en la capital y visitador de la provincia de Santa Cruz de Caracas, cuya jurisdicción abarcaba las islas de Santo Domingo y Puerto Rico, hasta donde llegó personalmente en el desempeño de su oficio. Anduvo por todos los rincones del Nuevo Reino de Granada, en especial por razón de su oficio de ministro provincial.

Una de sus correrías más famosas fue precisamente la que tuvo lugar en el año 1608, cuando formó parte de la comitiva que acompañaba a don Juan de Borja, presidente de la Real Audiencia, en su expedición guerrera contra los indios pijaos, evento de singular importancia dentro de sus experiencias antropológicas, geográficas y militares, de las cuales dejó pormenorizada relación en la parte III, noticia VII, capítulos 23 a 50.

Concluido el trienio de su ministerio como provincial, lo destinaron al convento de San Diego de Ubaté, donde es muy probable que lo sorprendiera la muerte

entre octubre de 1626 y el 7 de mayo de 1628. En sus *Noticias historiales de las conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales*, habló sobre lo que observó en las regiones que hoy corresponden de manera general a las repúblicas de Venezuela y Colombia, y que en su época pertenecían al distrito de la Real Audiencia de Santafé y a la gobernación de Venezuela.

El plan estructural de las *Noticias historiales* es bastante curioso y, en todo caso, muy original. Se hallan divididas en tres partes, cada una de las cuales se divide a su vez en siete noticias, y cada noticia en capítulos. La primera parte salió a la luz en Cuenca en 1627, pero fue en el periodo 1882-1892 cuando don Medardo Rivas acometió la publicación completa de las *Noticias historiales* en Bogotá. Posteriormente, en 1953 y en 1981, se hicieron dos nuevas ediciones en la capital del país.

La obra de Simón, apreciable por su talante crítico y sincero, así como por su propósito deliberado de ceñirse en ella a los cánones de la tarea historiográfica propiamente dicha, trasciende, sin embargo, la manera entonces familiar de concebir este género, al superar el simple nivel informativo documental para constituirse en una fuente histórica que engloba en su campo todos los aspectos del desarrollo propio de las sociedades humanas. En ella, fray Pedro Simón favorece e incorpora los puntos de vista antropológico, lingüístico, religioso y social del medio en el que se adentra.

Desde esta perspectiva, Simón se presenta como un adelantado de la historiografía moderna, uno de cuyos rasgos centrales radica en su sensibilidad nata para comprender los problemas de la cultura y en su interés por desentrañar todo aquel conjunto de instrumentos mentales que manejaron las sociedades precolombinas de nuestro medio geográfico.<sup>1</sup>

---

1. Luis Carlos Mantilla (1991). *Fray Pedro Simón, historiador y lingüista*. Bogotá: Editorial Kelly.

## TOMO I · Primera noticia historial

### [Indios de este Nuevo Mundo. Piojos, arañas, gusanos crudos, pp. 113- 114]

Eran inconstantes, no sabían qué cosa eran consejos, ingratisimos y amigos de novedades, que se preciaban de borrachos tenían vino de diversas frutas, raíces y granos. Emborrachábanse con humos y con ciertas yerbas que los sacaban de su juicio. Eran bestiales en los vicios: ninguna obediencia ni cortesía tenían mozos a viejos, ni hijos a padres, que no eran capaces de doctrina ni castigo. [...]

Comían piojos, arañas y gusanos crudos doquiera que los hallaban.

### [Indios del Nuevo Mundo. Frutales, maíz tostado, mazamorra, p. 115]

Puédese llamar también Mundo Nuevo, porque en todas las demás cosas está lleno de novedades. Las aves son nuevas y peregrinas de las de nuestra Europa, pues sólo el águila, gavilán, lechuza, tórtola, garzas, murciélagos y algunas de cetrería son las mismas de las que conocíamos y las demás son nuevas; porque aun hasta las palomas, gorriones, vencejos, aviones y golondrinas, tienen mucha diferencia de las nuestras. De los animales, sólo el venado, tigres y osos, nutrias, leones, zorros, son como los nuestros; lo demás es nuevo. De los árboles, fuera del nogal, encina, roble, y en algunas partes pinos, cedros y alisos, zarzas de moras, no hay otros de nuestros conocidos, con ser infinitos los que hay. Las frutas ninguna conviene en nada con las nuestras. Las yerbas, fuera de cuatro o seis, como son la verbena, la malva, el llantén, la romaza y algunas otras dos o tres, son muy extrañas todas a las de nuestra Europa. Las flores no faltan todo el año, de suerte que la Pascua de Navidad se adornan y engalanan los altares con hermosos ramilletes de azucenas y clavellinas, alhelíes y otras mil hermosísimas flores, gayombas o retamas. Las raíces usuales no son de menos diferencia que las que nosotros usamos. [...]

Los tiempos andan al contrario de los nuestros, porque hay dos inviernos y dos veranos. El invierno comienza desde la menguante de marzo, cuando comienza el sol a descubrir su rostro por encima de la línea equinoccial a nuestro hemisferio, y dura hasta principio de junio, y el otro desde principio de octubre hasta todo el de diciembre. Los veranos son los intermedios de éstos. Y así, las mieses que se dan de las semillas de Castilla, aunque tienen alguna orden en su sazón y cosecha no están del todo, que no suceda muchas veces estar segando una haza de trigo y junto a ella estar otro naciendo, otro en berza, otro en flor y otro granando. Lo que también sucede a los árboles que se han traído de Castilla, pues jamás pierden la hoja, flor ni fruto, que poco que mucho, por febrero, tenemos muy buenos higos verdes, membrillos,

melones y manzanas. Tuve yo en mi celda la Pascua de Navidad duraznos y melones recién cogidos de sus árboles y matas. De suerte que todo administra materia y ocasión para que estas tierras se llamen con fundamento Nuevo Mundo.

Dice más este autor de este jumento, que es Vili & módico utens cibo, que su manjar es tan vil y poco. En que parece pintó el de estos naturales, pues es tan vil y poco, que no sabemos de ningunas naciones se sustenten con menos y más áspera comida, pues sólo es unos granillos de maíz tostado y cuando mucho molido, y hechos unos puches o mazamorra, con unas yerbas insípidas y algunas raicillas asadas; porque comer carne de cualquier animal no les era a todos concedido. Y en particular sabemos de este Nuevo Reino que si los caciques no se lo concedían por privilegio, no podían comer carne de venado, aunque otras naciones han sido tan viciosas que aun la humana era su ordinaria comida, por inducción del demonio. Pero, por lo general, su comer es tan poco y de tan poca sustancia, que de los Santos Padres del Yermo no leemos haber hecho mayores abstinencias en la comida que estos indios tienen en su ordinario comer. Aunque muy bien se desquitan en el beber de los vinos que hacen del maíz y otras cosas, pues en esto son tan viciosos que son muy de ordinarias en ellos las borracheras, y su ordinario beber es mucho.

**[Indios del Nuevo Mundo. Menaje culinario indígena, p. 160]**

Viniendo, pues, estos indios con sus cargas a cuestras, cuando a la noche descansasen y durmiese cada uno junto a la suya, estando todos juntos rancheados, bien se podía decir se cumplía la profecía según la letra de san Jerónimo: que los hijos de Isachar estaban echados entre las cargas. Oleastro lee del hebreo: Acubans inter cacabos autollas, que quiere decir: “Isachar y sus descendientes estarán echados entre las ollas y vasos de la cocina”, que viene esto también ajustado a la condición de estos indios. Pues todo este menaje y alhajas de sus casas viene a ser ollas, múcuras, gachas, moyas y otros trastos de cocina donde ellos hacen sus brebajes, mazamorras y comidas, entre los cuales siempre se echan a dormir sobre una poca paja, cuando mucho, o en aquel suelo sin más cama ni otra cosa que compañía de ollas y vasos de cocina.

**[Costas de Venezuela. Pan de maíz, conejo, venado, ánsares, ánades, pescado, p. 172]**

No dejaron de temerse los nuestros por ver en la tierra tanta gente y no ser ellos más que treinta y tres, hasta que conocidas sus simplicidades, no tuvieron por inconveniente meterse entre ellos. Y aun viendo que les daban de comer todo lo que tenían en sus tierras, como eran pan de maíz, conejos y venados, que los hay por ahí muy buenos, ánsares, ánades, pescado con abundancia, se estuvieron entre

ellos reformando veinte días en los cuales pudieron conocer por los venados que era Tierra Firme, pues no se habían hallado en ninguna isla.

Tenían estos indios sus mercados o ferias. Servíanse de tinajas, cántaros, ollas, platos y escudillas y otras vasijas de diversas formas, todo de tierra sin vidriar.

**[Indios goajiros. Venado, pescado, mazamorra de semillas, p. 331]**

Prosiguiendo su viaje comenzaron a pocas leguas a entrarse entre los indios goajiros, gente desnuda del todo hasta las partes de la honestidad, que también traían descubiertas hombres y mujeres, salteadores, vagamundos y sin poblaciones ni lugares conocidos, pues siempre andan (como dicen) “a noche y mesón”, estando cuatro días debajo de un árbol y dos a la sombra de otro. Y de esta suerte pasan su vida tan holgazanes, que no cultivan las tierras ni les siembran cosa alguna, por bastarles para su sustento las frutas de los árboles que son muchas con mucha diferencia, carnes de venados de que tienen abundancia, como de pescado y cierta semilla menuda como mostaza, que cogen de unas yerbas crecidas que de suyo produce la tierra, de que hacen mazamoras para su sustento.

**[Cabritu (Venezuela). Maíz, pan de harina de corazón de palma, pp. 412, 413]**

Hizo recogerlos a todos y la comida que hallaron, que era algún maíz y cierto pan hecho de harina de corazones de palmas, principal manjar de todos los de estos pueblos. [...]

Durmieron en él aquella noche y llevando con los presos a la mañana las comidas que habían recogido a los bergantines, se embarcaron y prosiguieron su derrota, llevando algunos de los soldados algunas calzas enteras de red con muy gruesos nudos, que se hallaron entre el demás pillaje de aquella gente que usaban de ellas en aquella provincia para entrar a pescar en las ciénagas, con que se defendían de unos peces que los españoles llamaron caribes por ser tan fieros y atrevidos que hacen presa en todo lo que topan dentro del agua. Y asiendo de estos nudos cuando entraban los indios a pescar, quedaba libre la carne de sus bocas.

**[Provincia de Cumaná. Cazabe, venado, mazamorra de yuca, chicha de maíz y de yuca, pp. 547-548]**

Estando todos entretanto con atención sentados en el suelo sobre un poco de paja de que estaba cubierto, viene tras esto la comida, sin levantarse de allí, que son grandes tortas de cazabe, carne de venado, bollos, y otros de sus comestres. [...]

Dos años antes de que se casase la doncella había de estar encerrada sin salir

de un aposento; la dote del casamiento era presentar, el que la pretendía, el pan de cazabe y carne que era menester para las bodas y la madera para hacer la casa; y el padre de la novia estaba obligado a hacerla donde morasen los novios. [...]

Hecho esto y el cuerpo ya tostado, raían la carne pegada a los huesos, y dejándolos mondos y cada uno de por sí, los metían en un cataure o cestillo, y la carne en otra, y ponían en lo más alto del bohío. Para este día, que era la última ceremonia, estaba ya dispuesto por los parientes del difunto todo lo necesario de bebidas y comidas para un largo convite que hacían a todo el pueblo, que se juntaba en la misma plaza, delante sus casas. Y sentados en el suelo, tendían gran cantidad de tortas de cazabe, y sobre ellas (que no había otros platos) las presas de carne de venado y otros animales asados en barbacoa, con mazamoras de harinas de pescado, mezcladas con conejos y curias. Comían y bebían de sus fuertes vinos hechos de maíz y raíces de yuca, hasta que todos escapaban embriagados.

**[Indios caribes. Miel de abejas, masatos, chichas, pp. 551, 552]**

Poco o nada he podido saber de las costumbres, ritos e idolatrías de estos indios, y así paso a decir algunas cosas de la tierra y animales que crían. Hay en ella mucha miel de abejas, de cuatro o cinco castas, que crían la miel con diferentes modos, unas en huecos de árboles y no hacen panales como en Europa, sino que van formando una corteza de cera, tan grande y gruesa como un huevo, y dentro todo lleno de miel líquida y muy sabrosa. Y de éstos, juntan muchos de unos a otros, de suerte que se hallan racimos de veinte y treinta huevos, y más, pegados todos, llenos de muy linda y clara miel, y la cera es harto buena. Córtese el palo, que suele estar muchas veces lleno de estos huevos, y así la sacan y se sirven de todo, en especial de la miel, gastándola en sus masatos y brebajes que hacen, echándola también en la chicha, que ayuda a acedarse y darle buen gusto.

Otras abejas hay que hacen estos huevos más pequeños; otras que no los hacen mayores que avellanas, y algunas, menores; y todas éstas de ordinario son pequeñas de cuerpo y mansas. Otras crían debajo la tierra, más o menos hondo según hallan la comodidad, porque unas están a una cuarta de hondo, otras a una vara, y a dos, y a tres; y de éstas, unas crían la miel en canutillos largos de cera; otras, en redondos mal formados. De estas unas son mansas, y que no pican; otras, que llaman abejones grandes, que son bravas y defienden bien sus trabajos, como lo hacen otras que van formando un panal redondo, como una naranja, con los canutillos a la redonda llenos de miel, al modo de nuestros panales, colgado a la rama de un árbol, y van ensartando uno encima de otro; a estas llaman los indios mantecas.

Suelen algunas tener tan grandes racimos como bulto de un cántaro, colgados de ramas gruesas; las que son pequeñas, cuelgan de ramas delgadas.

**[Indios de los llanos. Peces, anguillas, sal de lejía de cogollos de palma, p. 553]**

Los ríos y quebradas son tan abundantes de pescado de toda suerte como hemos dicho. Y en las ciénagas o lagunas que llenándose en invierno se secan en verano, cavan los indios en este tiempo y a medio estado y más hondo, tornan a hallar en ellas agua y muchas suertes de pescado, que se conservan en aquella lamaza húmeda como son unos que llaman armadillos (que yo los he comido algunas veces, y son de harto buen gusto), muy gruesas anguillas y otros. Y aun las anguillas se hallan en otros muchos ríos, bien apartadas del agua, metidas entre la arena, como en especial las hemos visto en el río del Zenú, cerca de la ciudad de Cartagena. No alcanzan estos indios sal, por estar lejos del mar, ni tener en toda su tierra salinas. Y así, usan de quemar cogollos de palma, y haciendo lejías de aquella ceniza las cuajan con fuego y se hace un modo de salitre blanco en panes de la forma de la vasija en que las cuajan y les sirve de mala sal, porque es amarga y desabrida. Los inviernos procuran recogerse a lugares altos con la harina de raíces y pescado que han hecho el verano.

## TOMO II · Quinta noticia historial

### **[Llanos occidentales de Venezuela. Bollos de maíz tierno con hormigas crudas, pp. 18, 19]**

Tomaban un bollo de maíz tierno y jugoso, y poniéndolo al modo de osos encima del hormiguero, y haciendo ruido si no estaban fuera para que salieran las hormigas, salían y se pegaban en el bollo; al cual tomaban luego y lo iban amasando con las mismas hormigas y lo volvían a poner otra vez, y otra, hasta que ya estaba tan cuajado de ellas, que eran más hormigas que masa. Y entonces lo comían y era su más ordinario sustento; cosa que no hemos oído de ninguna otra nación, si bien sabemos que hallaron una los primeros conquistadores del Reino, al principio de estos llanos y espaldas de la ciudad de Tunja, que las comían tostadas y cuajadas con las tortas de cazabe, como diremos en la segunda parte.

### **[Cercanías de Macatoa (Venezuela). Maíz, pescado, venado, cazabe, yuca, tasajo, pp. 30, 31]**

Partióse con esto el mozo y llegó al suyo y dio aviso a su padre de lo que le había sucedido con los nuestros, de que recibió no poco gusto, como se echó de ver en la demostración que el otro día muy de mañana hizo, enviándoles a los soldados cincuenta indios cargados de maíz, pescado, carnes de venado y cazabe, y a rogar que abreviasen su partida de aquel puesto y fuesen a descansar a su pueblo y casas, donde les estaba aguardando con grandes deseos de verlos, como no los tuviesen menores general y soldados de verlo a él. [...]

Teníanla bien proveída de todas suertes de sus comidas, maíz, cazabe, yucas y otras raíces, con mucha carne de venado, en tasajos y seca en barbacoa, que todo causó tanta admiración...

### **[El Tocuyo (Venezuela). Maíz, carne de puerco, p. 77]**

Pretendiendo aliviarlos del hambre en una aldea que encontraron de hasta seis casas, llegando a ellas las defendieron sus moradores, aunque pocos, tan valerosamente, que no les fue a los nuestros posible entrarlas, por la mucha flaqueza con que ya venían.

Viendo esta resistencia, dejaron la porfía de entrar en estos bohíos y se volvieron a otro que estaba algo apartado y bien proveído de maíz, carne de puerco asada en barbacoa y algunas raíces, que debiera de ser almacén de la comunidad.

**[El Tocuyo y Barquisimeto. Frutas de España y nativas, trigo, plátano, guayaba, mamey, arroz, cocinar en hoyos, pp. 86, 87]**

Son abundantes estas dos ciudades, Tocuyo y Barquisimeto (que en todo corren casi igual fortuna), de todas frutas de la tierra, y en especial el Tocuyo, de las de España, como son uvas, melones, higos, granadas y toda hortaliza, mucho y muy buen trigo, en especial en los valles de Quíbor, que está a cinco leguas de la ciudad. Se puede dar trigo, por ser tierra calidísima y haberse visto en pocas o ningunas partes darse en tierras tan calientes. Pero a mí me pareció ser la causa de cogerse tanto y tan bueno aquí, el regarse las sementeras con una quebrada de una buena molada de agua que baja de las cumbres de una serranía, que por bajar algo fresca y regarse de noche, refresca y sazona la tierra, dándole el temple que pide el trigo, contra el que naturalmente tiene la tierra que de suyo sólo es apta para dar sus frutos naturales, como son plátanos, guayabas, mameyes y otros. Da también mucho y muy buen arroz y el trigo con tanta abundancia, que del de los dos valles dichos se sustentan las ciudades del Tocuyo, Barquisimeto, Carora, la laguna de Maracaibo, Coro, y embarcan buena parte de harinas de ello a las ciudades de Santo Domingo y Cartagena.

Muchas naciones de indios que están entre estos pueblos dichos (como son cunariguas, atariguas, coyones, quibores, barquisimetos y otros) no vivían en casas ni pueblos (ni hoy viven muchos de ellos, como yo los he visto) sino quince días debajo de un árbol y otros quince en otro, durmiendo en chinchorros. No siembran porque su sustento es frutas de la tierra, que siempre las hay, en especial datos, caza de conejos y venados, que los asan metiéndolos enteros en un hoyo con su pellejo y pelo, habiéndoles quitado sólo las tripas. Calientan primero el hoyo muy bien con leña o paja y, sacándole las brasas o cenizas, meten el venado y tapan muy bien con hojas de bihao, y dentro de dos horas lo vuelven a sacar, aunque con su mismo pelo, muy bien sazonado, y entonces se lo quitan y comen el pellejo con la carne. En estos mismos hoyos calientes meten unos troncos verdes de unas matas de cocuyza, que es casi lo mismo que maguey, habiéndoles cortado lo largo de las hojas, y después de bien sazonado con el calor, chupan aquellos troncos y les sacan el jugo, que no es poco el que tienen, con un sabor de arroyo o mala miel de cañas, que es también purgativo, en especial para los que no están hechos a ello.

**[Territorio de los cuicas (Venezuela). Sal, cacao, carne de venado, p. 103]**

La gente de estas provincias de los cuicas es toda bien dispuesta y de buen parecer, en especial las mujeres. [...] También ofrecen algunas mantas pequeñuelas

de algodón, de una tercia en cuadro, sal y granos de cacao. Sacrifican venados en estos templos, quemando la carne y colgando las cabezas en las paredes, de que hallan tanta cantidad los españoles en algunas partes, que cubrían las paredes de los templos de alto a bajo. Hay muchos jeques y hechiceros que hablan con el diablo, a quienes les manda le ofrezcan quemado en braserillos de tierra las grasas del cacao (que los españoles llaman chorote) para lo cual lo muelen y cuecen y dejándole enfriar se cuaja encima la manteca, muy blanca, la cual cogen y le ofrecen como se lo mandan, por ser la cosa mejor que tienen los indios.

**[Río Cocama (Venezuela). Pescado, huevos de hicoteas y tortugas, p. 136]**

Su abundancia de pescados grandes y menudos es innumerable y entre lo demás que cría no son de menos consideración las aves de mil especies que se ceban del pescado en sus márgenes, y las innumerables hicoteas y tortugas, de cuyos huevos están cuajados grandes pedazos de sus arenosas playas, donde los envuelven estos animales de ochenta en ochenta y de ciento en ciento, cubiertos con una cuarta de arena, que con los grandes soles se empollan y salen a su tiempo y al punto guían a las aguas, naturalmente como la piedra a su centro (providencia admirable de la naturaleza), que no siendo estos animales vivíparos sino ovíparos, y teniendo aquellas tan duras conchas con que sin duda no los pudieron fomentar antes quebrar, dispuso que, envueltos en la arena, con sólo el calor del sol se vivificasen y no se perdiese la especie. Y lo mismo decimos de los caimanes, pues tienen el mismo modo, dondequiera que los hay, para que se empollen sus huevos. Los cuales (de los unos y los otros animales) eran en esta ocasión gran parte del mantenimiento de la gente, porque en saltando en la playa era innumerable suma la que cogían de ellos, que juntos con las muchas hicoteas que también habían a las manos, suplían hartas necesidades.

**[Riberas del río Marañón. Maíz, ñames, yucas, cazabe, pescado, sal, pp. 208, 211]**

Hallóse trastornadas las casas, en una un pedazo de una guarnición de espada y en otras clavos y otras cosillas de hierro. Su comida era la ordinaria de las Indias, maíz, de que tenían en sus casas gran cantidad y muchas raíces de ñames y yucas que a la sazón estaban en las sementeras, de que hacían cazabe, y mucho pescado del río y frutas de la tierra. [...]

No hallaron en ésta ni en las otras ningunas comidas, ni rastro de haberlas habido en sus circunferencias, porque se presumió no se sustentaban sino de pescado y de lo que con él rescataban traído por otros indios. Sólo hallaron alguna sal cocida,

hecha en panes, que nunca tal habían encontrado en todo el río, ni los indios de él sabían qué cosa era.

**[Valle del Guairo. Trigo, cebada, caña, frutales, p. 342]**

Hacen este valle dos cordilleras: una al norte, que pone término al mar con unas bien encrespadas sierras, y otra al sur, de no tan alta serranía. Está la ciudad tres leguas escasas del puerto de La Guaira, que la mitad es subida y la otra mitad bajada, en un templadísimo país, sin ningún frío ni calor en todo el año aunque la costa es calidísima. Esta buena templanza hace darse en todo el valle (que correrá ocho o diez leguas mucho y muy lindo trigo y cebada, caña dulce, grandes campiñas de añil, toda suerte de hortalizas de Castilla, por extremo en especial repollos y todas las frutas que se le han plantado de nuestra España, como higos, granadas, membrillos, en gran cantidad algunas uvas, y todas las naturales de la tierra, que sobre todo tiene el ser muy sana y de muy buenas aguas.

**[Valencia. Yuca, batata, maíz, harina de pescado, p. 354]**

Su mantenimiento es muy poco de yucas y batatas, con algún maíz muy limitado y harina de pescado que, molido, guardan en múcuras.

**[Llanos occidentales de Venezuela. Cogollos y raíces de bihao, p. 358]**

Que no era de poco afán junto con las grandes hambres que les daba la falta de comidas, pues no tenían otras sino algunas frutas silvestres que conocía el mestizo como baquiano de aquellos arcabucos, y otras que conocían todos no ser nocivas, por estar comenzadas a comer de monos de que hay por allí innumerables. Ayudaban también al sustento algunas raíces que aunque desabridas, la salsa de la hambre las guisaba como las apetecía el gusto, que también se paladeaba con cogollos y raíces de bihao.

**[Trujillo. Cacao, trigo, frutales, uvas, p. 365]**

El principal fruto de esta tierra es cacao, que se da tan bueno y con tanta abundancia y tiene tanta salida, que dio licencia el Rey los años pasados, para que sobre veinte mil pies de estos árboles se fundase en esta ciudad un mayorazgo, merced que no sé yo si hay otra semejante en toda esta Tierra Firme aun sobre ningunas otras haciendas. También se da en muchos de sus valles (porque toda es tierra doblada) mucho y muy buen trigo, de que se hace el mejor pan que yo he visto en estas Indias. Danse todas las legumbres de Castilla y muchas de

las frutas como granadas, membrillos, higos y algunas uvas, toda suerte de fruta agria.

**[Guayana. Bizcocho, carne salada, garbanzos, habas, arroz, p. 380]**

Dábase a toda la gente cada día ración de bizcocho y alguna carne salada, y los viernes, garbanzos, habas o arroz. Y a los sacerdotes, capitanes y oficiales mayores, aceite y vinagre, que de esto y vino se cargó buen recado. Pero era fuerza acabarse en breve tiempo, por haber tantas bocas.

**[Los Totumos. Frutas, cazabe, p. 386]**

Llegaron por sus jornadas a un cerro que llamaron de los Totumos, tierra algo más templada de los grandes calores que habían pasado hasta allí, menos áspera y montuosa. Y en un pedazo de pradera que descubrieron de yerba corta sentaron ranchos, desde donde hacían algunas salidas sin ningún peligro ni guasábara, porque los naturales les proveían de las miserables comidas de la tierra, que eran algunas frutas y una manera de cazabe de raíces peregrinas, tan malo y áspero, que el ordinario de yuca es mazapanes para con él, pues aun después de mojado estaba tan áspero como de antes, que aun el agua no lo podía ablandar.

## TOMO III · Primera noticia historial

### [Provincia de Tairona, pueblo de Quiñones. Maíz, batatilla, yuca, p. 64]

Halláronle tan despoblado [el pueblo de Quiñones] de gente como poblado de comida, que fue buen socorro a la necesidad que todos padecían por lo poco que en las provincias de atrás habían tenido. Cumplióles el deseo y apetito lo que hallaron en el lugarejo, y escogieronle por posada para aquella noche, [...] habiéndoles a la primera de ella repartido por su mano la cena para que hubiera para todos, aunque bien liviana, pues no fue más que un puño de maíz con alguna batatilla o yuca asada que repartían como reliquia para engañar el maíz.

### [Proximidades al cabo de la Vela y al río La Gaira. Yucas, ahuyamas, batatas, p. 74]

Y así, guiando hacia unas cordilleras que les parecía tendrían lo que iban a buscar, hallaron algunas sementeras y labranzas de yucas, ahuyamas, pericaguaros y batatas de que comieron y cargaron a su gusto, aunque de noche por no ser sentidos y aun por llegar más presto a La Ramada, donde los compañeros quedaban aguardando el refresco. Cogieron otras trochas y caminos de los que habían traído, que les valiera más volver por ellos, pues en el atajo dieron [pues], en unas ciénagas pantanosas que apenas podían salir de ellas los más valientes y que no habían comido tanta yuca. Porque los que habían enfrascado de ella, conocieron bien a su costa sus efectos, que son de emborrachar tan fuertemente como el muy buen vino; lo cual sucede muy de ordinario a los que no conociendo sus efectos se ceban en su sabor que es bueno, especialmente guisado con la hambre. Y así, los que con ésta habían cargado los estómagos, se hallaban cargada la cabeza, de manera que no podían dar paso ni aun tenerse en pie.

### [Valle y sierras de Opón, cercanías de Vélez. Maíz, batata, yuca, fríjol, ahuyama, tomate, p. 146]

Ya aquí se hallaron los españoles como en tierra de promisión, porque dejaban ya a sus espaldas las sierras todas de Opón y venían a un principio de tierra alta, limpia de malezas de arcabucos y sin aquella fiereza que atrás dejaban. Alojáronse allí sin contradicción de los indios por entonces, donde descansaron y se alegraron de la mucha comida que hallaban de maíz, batatas, yucas, frisoles, auyamas, tomates y otras mil chucherías de las comidas de los naturales.

**[Valle y río Ubasa (Santander-Boyacá). Maíz, yucas, batatas, venados, papas, pp. 163, 164]**

Ya que sin peligro lo hubiesen pasado y una loma limpia que corre el río arriba, fueron a dar a otras de rancharse a otro valle y río de Ubasa [límitrofe entre Santander y Boyacá], así llamado de los indios, los cuales habían ya desamparado un pueblo que estaba allí fundado, donde hicieron noche los nuestros sin que nadie les estorbase la entrada ni quedada; antes con la prisa de la huida, les dejaron los naturales sus casas bien proveídas de maíz y algunas raíces y para que hubiese carne que las acompañase, hallaron ocho venados recién desollados, de que tienen harta abundancia aquellas tierras. Y no pienso fue sin intento el dejarles los venados, por haber corrido entre ellos fama que la mejor carne para los nuestros era de hombres, y para que cebados en aquella de los venados, a falta de otra, no hiciesen tantas diligencias en buscarlos a ellos para comérselos.

Hallaron como en Ubasa, por haberse huido la gente, las casas sin ella y abundantes de maíz, yucas, batatas, de que aquel país abunda por ser tierra templada, y muchas turmas, que son llamadas así por los españoles, por parecerse en su grandeza y color por de fuera a las turmas de tierra que se hallan en España, aunque difieren en mucho; porque de éstas, unas son por dentro amarillas, otras moradas, otras blancas y las más arenosas. Siémbrense de semilla que echan y más de ordinario de las pequeñas que cogen se vuelven a resembrar. Crecen sus ramas hasta dos tercios más o menos, echan unas flores moradas y blancas, extienden sus raíces y en ellas se van criando estas turmas, de que hay grandes sementeras y cosechas, por ser comida familiar a los indios, y no les saben mal a los españoles, aunque ellas no tienen más gusto de aquello con que las guisan; llámanse en el Perú papas. De éstas, pues, y de las demás comidas hallaron allí abundancia, en especial maíz para los caballos.

**[Cercanías del río Lenguazaque. Venados, tórtolas, conejos, curíes, maíz, frijoles, p. 174]**

Pasada esta abra por donde pasa el río de Lenguazaque, dieron luego con el valle donde estaba el pueblo, tierra llana y agradable a la vista y bien fértil para trigo, como ahora se experimenta. Hallaron la gente de este pueblo de paz en sus casas, por la fama que les había llegado de lo que había sucedido con sus vecinos los de Guachetá; y así no sólo no se exasperaron huyendo, sino que saliendo a las puertas de sus casas a ver aquella gente nueva, les convidaban a ellas y lo que en ellas había. Y así se aposentaron con buena comodidad los nuestros, por ser mucha la comida que había para ellos y sus caballos, por la fertilidad de aquel valle de todas las cosas

de sementeras de los naturales. [...] venían de ellos muchos indios a bandadas y les traían a los nuestros abundancia de comidas, de cuanto ellos tenían, como venados vivos y muertos, tórtolas, conejos, curíes (que son cierta especie de conejos) y palomas. De todo lo cual abunda aquella tierra con mucho maíz, frisoles y raíces de muchas maneras.

**[Dominios del cacique Bogotá. Maíz, papa, fríjol, cecina de venado, p. 185]**

Tenía esta casa en Bogotá para encerrar en ella todas las municiones y pertrechos de guerra y todos los bastimentos y vituallas que se preparaban para tales necesidades. Y así hallaron los nuestros bien proveída de todo esto: unas casas llenas de macanas, dardos, lanzas, flechas, tiraderas, arcos que tiraban los esclavos panches y colimas que tenían, y también los llevaban a las guerras. Otras casas estaban llenas de maíz, turmas, frisoles, cecinas de venados y de otros animales.

**[Pasca y Fosca. Venado, conejo, papas, p. 212]**

Por la que iba [“derrota” o ruta] el capitán Juan de Céspedes, le sucedió muy de otra suerte, porque le llevó la suya al cacique del pueblo de Pasca y desde allí al de Fosca, ambos vasallos del de Bogotá, que lo recibieron bien, porque eran de la gente apacible de los moscas. Pero halló los páramos de Fosca de unos fríos tan crudos y rigurosos, que no sólo no dejan de habitarse de gentes, pero ni aun de pájaros ni otros animales, fuera de venados que se crían muchos, y gran suma de conejos de que goza con abundancia esta ciudad de Santafé, de manera que dan cuatro por un real todo el año.

Viendo pues el capitán Céspedes la tierra tan estéril de gente y comidas, pues sólo son turmas que se dan bien entre aquellos fríos, y algunas pocas de raíces cultivadas por los naturales, y que no tenía nombre de haber por aquel paraje más gente de la que había hallado, informándose donde la habría, le decían los moradores de aquellos pueblos que hacia el poniente del sol hallarían muchas y muy ricas, que eran los panches.

**[Camino a los Llanos orientales. Cazabe de yuca con hormigas amasadas, hormigas tostadas, maní, pp. 235-236]**

Ya la necesidad iba forzando a los soldados que se diesen a buscar comidas, de que hallaron bien pocas y tan desusadas que no las habían oído decir cuanto más gustándolas porque eran unas tortas de cazabe de yuca amasadas con hormigas gruesas aludas, de que hay harta abundancia en aquellos llanos y sierras, donde

por ser las tierras tan ruines y estériles para maíces, les fuerza la necesidad a comer esas tortas que para los indios lo son, añadiéndoles para darles más sabor, de las mismas hormigas tostadas en unas callanas, o cazuelas de barro, con que pasan su vida hasta llegarla a cien años. Con que podemos advertir cuántos quitan de los nuestros las varias invenciones de potajes y comidas compuestas que ha inventado la madre gula, madre de tantos hijos, y madrastra de nuestra salud y vida, pues tanto nos la cercena gastándola y fatigándola con tan grasientos comistrajes. Pues sólo el simple manjar de unas raíces y hormigas les acrecienta un año sobre otro a estos pobres indios hasta llegarlos a más de ciento y al cabo mueren sin enfermedades. Las que llevaban de hambres los soldados no hallaban con qué curar sino con estos manjares, harto terribles para ellos, si bien la necesidad de comer les hacía que les oliesen a queso asado las hormigas que tostaban, aunque de sabor es bien diferente según a mí me pareció una vez que las comí, viéndolas comer en cierta ocasión a unos honrados españoles, por saber a lo que sabían. Hallaron también los soldados algunas labranzas de maní, que es una hierba de tierras calientes que se levanta poco del suelo y en sus raíces están asidas unas pequeñas vainas, poco más largas que las de los garbanzos, muy ásperas por de fuera, y dentro tiene cada una dos o tres granos, que fuera de aquellas vainillas en que se crían parecen propiamente meollos de avellanas, aunque son algo más prolongados y un poco más gruesos, de que usan en estas tierras por no tener almendras, avellanas ni piñones para hacer confituras y turrón. Porque tostándolo es de muy buen sabor, aunque si se come mucho sólo y sin otro beneficio, da dolores de cabeza, pero por falta de otra mejor vianda, aquella les mata la hambre.

**[Dominios del cacique Bogotá. Animales de caza, p. 276]**

Halláronse bien proveídas las reales despensas de toda suerte de caza: conejos, tórtolas, perdicillas, curíes, que son al modo de conejos, cien venados recién muertos, que todo se había traído aquella noche.

**[Indios de la sabana de Bogotá, sucesión. Mazamorra, harina de maíz, p. 383]**

Cuando se trata de los sacerdotes. A los cuales heredaba siempre sobrino, hijo de hermana, como a los caciques.

A éste, que había de suceder cuando era de mediana edad, lo sacaban de casa de sus padres y metían en otra apartada del pueblo, llamada cuca, que era como academia o universidad donde están algunos pretendientes con otro indio viejo que les hacía ayunar con tal abstinencia, que no comía al día más que una bien

tajada porción de mazamorra o puches de harina de maíz, sin sal ni ají, y alguna vez algún pajarillo que se llama chismia, o algunas sardinatas que cogen en los arroyos, no más larga cada una que la primera coyuntura del dedo mayor de la mano.

**[Indios de la sabana de Bogotá, casamiento. Maíz, venado, conejo, curíes, aves, chicha, p. 383]**

No eran las que hemos dicho leyes comunes a todos en los casamientos, pues en algunos pueblos se usaba que el pretendiente enviaba, sin hablar con nadie, a los parientes o padres de la que pretendía una manta y si no se la volvían a enviar, luego volvía enviando otra y una carga de maíz, y medio venado, si era gente a quien les estaba concedido por los caciques comerlo, porque esta carne no se podía comer sin este privilegio, aunque era común a todos poder comer de otras carnes, de conejo, curíes y aves. Aquella noche siguiente de como había enviado esto, se iba al romper del alba, y se sentaba a la puerta de sus suegros, sin hacer más ruido que el que bastase para que entendiesen que estaba allí. Los cuales, en sintiéndolo, decían desde dentro: “¿Quién está allá afuera? ¿Es por ventura algún ladrón que viene a hurtar o buscar carne a mí? Pues yo no debo a nadie nada, ni convido huéspedes”. A lo que no respondía el pretendiente sino que con silencio estaba aguardando que saliese la desposada, que no tardaba mucho, con una totuma grande de chicha. Y llegando junto a él, la probaba ella primero y dándosela a él, bebía cuanta podía, con que quedaba hecho el casamiento y le entregaban la desposada.

**[Indios de la sabana de Bogotá. Maíz, p. 406]**

Todo este vino se hacía de maíz, de suerte que de él usaban para su comida y bebida, de que eran en extremo viciosos.

## TOMO IV · Quinta noticia historial

**[Ciudad de Ocaña. Trigo, frutas de España, queso, manteca, caña dulce, ingenios, azúcar, miel, conservas, p. 47]**

Dase buen trigo y todas las frutas y legumbres de España, [...]. Al cual le han quedado, de más de cien mil indios que tenía con la provincia de Guane cuando entraron que también es ocasión para que no se haga queso de la abundancia que hay de leche, pero hay la de manteca. [...] En especial se da con mucha grosedad caña dulce que es el mayor trato de este pueblo, para cuyo beneficio tienen fundados casi treinta ingenios, que los sirven negros e indios, en que se hace mucha cantidad de azúcar, miel y conservas, de donde abunda todo este Nuevo Reino. [...]

Críase bien toda suerte de ganado mayor, vaca, yegua y mulas, por ser fertilísima de pasto todo el año. Danse cabras, pero pocos carneros, porque el calor no les es a propósito, lo que también es ocasión para que no se haga queso de la abundancia que hay de leche, pero hay la de manteca.

**[Tunja. Todos los frutos de España, trigo, cebada, queso, manteca, p. 52]**

Es su comarca y términos abundantísima de toda suerte de frutos de la tierra y de España, en especial de trigo y de cebada, de que tiene excelencia sobre todas las demás el gran valle de Sogamoso, que es el algori de todo este Reino, pues es el que le harta de trigo y harinas. Los ganados mayores y menores, y frutos que se sacan de ellos, son abundantísimos y muy buenos, en especial el queso y manteca de vaca, por serlo las sierras de pastos todo el año.

**[Tunja. Buñuelos, hojuelas, p. 54]**

Pues había soldados que tenía de machos y hembras más de ciento y cincuenta que le servían, muchas de ellas bien industriadas en los métodos de cocina y frutas de sartén con que se regalaban unos a otros, y aun trataron de acrecentar sus caudales con el maltrato que tenían sus criadas, como le sucedió a un soldado portugués con una india que tenía de su servicio entre las demás, dicha Nusta; que enviándola a cierto rancho de un capitán con un regalo de buñuelos y hojuelas, dijo a los del suyo: “Allá va niña Nusta, plaga a Deus, aprobeyte a su amo su trabajo”. Con que quedó el dicho en proverbio por muchos años en la tierra.

**[Cercanías de Barrancabermeja (La Tora). Maíz, pp. 72-73]**

Hallaron moradores, aunque pocos, porque los más de ellos estaban en las

labranzas recogiendo su grano, del que hallaron añejo en los bohíos. Comenzaron luego los soldados a satisfacer (el hambre), sin que se lo impidiera la gente que, sobresaltada de la que veían en sus tierras, tan extraña, procuraron antes defender por pies sus personas que por manos sus haciendas y casas. Y así, el maíz que hallaron en ellas y el que recogieron de las labranzas que estaban cerca, lo encerraron en una, con intentos de no desampararlo, por lo mucho que les importaba lo hallasen junto al campo cuando llegasen para remediar la mucha necesidad que traían de ello y aun de otra tan sabrosa comida.

**[Vecinos destacados de Tunja en 1540. Trigo, molinos, pan, p. 99]**

No se ha podido sacar puntual cuenta del mes en que entró en este Reino Jerónimo Lebrón, pero según el que dijimos salió de Santa Marta y el tiempo que gastó en el camino, llegó a la ciudad de Vélez a los últimos de junio del año de mil y quinientos y cuarenta, ni de los muchos que se quedaron en él han podido conservarse hasta hoy las memorias de sus nombres, por haberles consumido ochenta y dos años que han pasado hasta éste y así de todos ellos sólo hemos podido recoger y reducir a memoria éstos: el capitán Ortún Velasco, el capitán Gregorio Suárez, el capitán Juan de Angulo, el capitán Jerónimo de Aguayo, caballero cordobés, que fue el primero que sembró y cogió trigo en este Nuevo Reino de Granada, cerca de Tunja, Pedro Briceño, que fue el primero que hizo molinos para moler el trigo, como la primera mujer que hizo pan de él fue Elvira Gutiérrez, mujer del capitán Juan de Montalvo, el capitán Diego García Pacheco, Gonzalo de León, Pedro García Ruiz, Diego de Rincón, Pedro Niño, Francisco Gutiérrez de Murcia, el capitán Luis de Manjarrés, Diego de Paredes Calvo, el capitán Alonso Martín, Fernando Álvarez de Acevedo, que fue el que después metió por los Llanos el primer ganado en este Nuevo Reino y lo trajo de la Isla de la Margarita, porque por el río, el primero que entró, lo trajo el adelantado don Alonso Luis de Lugo, Sancho Vizcaíno, Pedro Téllez, Antón Pérez de Lara, Antón Pérez, portugués, Pedro Blasco Martín, el capitán Lorenzo Martín.

**[Encuentro en Vélez. Venados, conejos, curias, vacas, puercos, p. 157]**

Hallaron al capitán Suárez y los de su compañía, que le tenía ya hechos aposentos al adelantado bien capaces y con el ornato posible a aquellos desiertos, y para todos los demás acomodados ranchos: blanda y enjuta paja para camas, las alezos proveídas con abundancia, algún bizcocho para los magnates y para los soldados menos graves, tortillas de maíz, que no era para el hambre con que allí llegaron.

Estaban prevenidos de venados de que la tierra estaba abundantísima; conejos, curias, tórtolas, palomas, perdidas, que son como las codornices de España con un penachillo de pluma que se les levanta en el cogote. Llevaban proveída la despensa de jamones, porque vino Sebastián de Belalcázar que fue, como dijimos, el primero que trajo al Reino este ganado de cerda. Había sido tanto lo que multiplicó, que había grandes manadas en la tierra, como también había abundancia de gallinas, desde que trajo las primeras, por el mismo tiempo, Nicolás de Federman, que lo uno y lo otro comenzó a darse tan bien en todos estos templados países, que en pocos días se llenaron de ellos. Con esto fue fácil en este recibimiento tener muchas gallinas y capones, con que se vinieron regalando hasta que llegó el don Alonso a la ciudad de Vélez, a tres días de mayo, que celebra la Iglesia la Invencción de la Santa Cruz, el año de mil y quinientos y cuarenta y tres y con sólo setenta y cinco compañeros que le habían quedado del camino de casi trescientos que había sacado del Cabo de la Vela y Santa Marta y veintinueve o treinta caballos y otras bestias de casi otras trescientas que también sacó, de las vacas y toros llegaron también muy pocos, pero al fin fueron las primeras que vinieron a estas dehesas del Reino.

**[Tocaima. Maíz, frutas, salvajinas, p. 190]**

Y para que las obras correspondiesen a las palabras, en confirmación de las amistades que de ambas partes se intentaban, hizo seña el cacique al disimulo que entrara la gente con el recado que traía de mantenimientos, que no fue pequeño socorro a los soldados. Pues en él venía gran suma de maíz, frutas, baquiras (que son puercos de monte que tienen el ombligo en el espinazo, correspondiente a la parte de los riñones), venados, conejos, curíes, perdices, palomas, tórtolas y otras aves, de que tenían suma destreza estos indios en cazarlas, muchos calabazos de maíz que crían en abundancia aquellos países (caciques) en huecos y concavidades de árboles y peñas, de donde también se saca alguna cera que, aunque negra, suele suplir la falta de la de España.

**[Tocaima. Frutas, miel, azúcar, colaciones, pp. 208-209]**

El temple, aunque es calidísimo todo el año, es saludable a causa de ser tierra tan seca que ni aun las noches la humedecen con el sereno, pues si ponen a él un pliego de papel, a la mañana lo hallan tan seco como se puso. Esta y otras causas fueron para que por muchos tiempos desde su fundación fuese la ciudad de recreación y donde iban a cobrar salud los de ésta de Santafé y otras partes de esta tierra fría, que no son tan acomodadas para esto, ni se halla el regalo de las frutas

que allí se dan, como son todas suertes de naranjas, cidras, limones, higos, limas, uvas, melones, granadas con todas las de la tierra, todo el año. [...]

Los frutos de esta tierra han sido ganado mayor, por los buenos pastos y sabanas que tiene, cosechas de caña dulce de cuyo beneficio sale buena cantidad de miel, azúcar y colaciones para esta tierra fría.

**[Mariquita. Legumbres de España, frutales nativos, p. 305]**

El temple natural del sitio de esta ciudad es tan caliente toda la vida como el de España por el mes de julio, aunque como se va subiendo desde él a la parte del sureste-oeste en la serranía se van hallando tierras bien templadas y donde se da trigo, como se ha experimentado, y las demás cosechas de granos y legumbres de tierra fría. [...] Danse en el sitio mal casi todas las legumbres de España fuera de berenjenas, que de una vez que las siembran duran todo el año con abundancia, y frisoles muy bien, todos los árboles agrios y de la tierra, en especial anones, aguacates, guamas, caimitos y guayabas. Goza de maravillosas aguas que se descuelgan de la serranía, en especial las del famoso río Gualí, que por ser mucha agua y rápida corriente, con los estorbos que tiene de grandes piedras pocas veces se puede vadear.

**[Cercanías de Honda. Maíz, arroz, ganado vacuno, caña, miel, azúcar, colaciones, p. 310]**

Por bajo de este puerto [Honda] están las rancherías de los pescadores en un sitio que llaman Puerno, donde ha tiempos más que en otra parte del río, se pescan tantos bagres que los más años pasan de veinte mil arrobas, salado y seco, de que se sustenta toda la tierra fría y caliente, aunque ésta de ordinario tiene pescado fresco de muchas suertes, por los muchos ríos que hay en todas partes abundancia de ello.

Esta ciudad [Mariquita] es cabeza de corregimiento, a cuyo gobierno están las ciudades de Tocaima, Ibagué y de Los Remedios, donde por Cédula Real está obligado el corregidor a repartir el tiempo del año, tres meses en cada una, aunque de ordinario suple esto poniendo tenientes en las demás, con que está lo más del tiempo en ésta, por ser la mejor. Está sujeta a esta Real Audiencia de Santafé a donde se viene con las apelaciones. Los ordinarios frutos son maíz, que se siembra y coge al modo de las demás tierras calientes, con abundancia, arroz que se da maravillosamente y sin los trabajos que cuesta de criarlo en el Reino de Murcia y Valencia en España, pues sólo lo siembran como el trigo y sin más beneficio ni

riego crece y se sazona hasta cogerlo. Dase muy bien el ganado vacuno en todas sus tierras llanas, que es la cuarta parte de sus términos, por ser abundantísima todo el año de herbajes. Ganado menudo se da poco, en especial de lana, por no hacer los calores de las tierras a su propósito, aunque en las más altas, por ser de maravilloso temple, se diera de todo si se dieran a eso y el cuidado de las minas de oro y plata no se llevara el principal y la más de la gente. Tienen también granjerías de caña dulce, que se da tan fértil por haber topado la tierra tan a propósito. En especial la que se siembra a las playas del Río Grande, que al año de como se siembra la cogen con maravillosa abundancia. Hácese de ella la miel y azúcar y colaciones que ha menester el gasto de la provincia y a veces con eso socorre a otras partes.

**[Tierras de indios colimas. Mazamorra, gusanos comestibles, puercoespín, frutales, aves de caza, pp. 337-338]**

Son estos indios desarregladísimos en beber de su vino, enfermedad común de todas estas Indias, y en el comer sucios, pues comen ratones, sapos y unas culebras que llaman ipechiamai, de color verde y rayadas de pardo, cuyo veneno es sólo de veinticuatro horas, porque en ellas muere a quien pican, y unos gusanos gruesos como el dedo, que llaman chitopes, que guisando en sus mazamoras, en que también suelen echar si los hallan a mano, pedazos de cuero de vaca o caballo, sin dárselos mucho por quitarles el pelo y lavarlos, de que van sacando lo que pueden con los dientes, y lo que queda, lo vuelven a echar otra vez en el mismo guisado, porque dicen le da sabor. [...]

Es, como hemos dicho, toda la tierra caliente y montañosa, con mucha variedad de árboles frutales y aromáticos, de muy buenas resinas. [...] Críanse muchas suertes de animales entre estos montes, en especial puercos espinos del tamaño de unos grandes gatos que arrojan las puyas largas de un dedo, con que clavándolas en los perros, se defienden de ellos. [Hay] curíes, conejos, liebrejillas, raposas, venados, dantas, osos, leones, tigres ferocísimos y tan carniceros que suelen, si se descuidan en cerrar las iglesias de los indios, desenterrárselos y comérselos. Hay osos hormigueros, pericos ligeros, puercos de monte y otros muchos animales. De aves son innumerables las especies que hay, como son pavas, guacharacas, paugíes, tórtolas, perdices, gallinas silvestres y otras que llaman sabos, que son del tamaño de una gallina de las nuestras, y de tan buen comer; son negras, sino es de pecho. Hay guacamayas, muchas suertes de papagayos, periquitos, tordos, urracas, águilas reales, gavilanes y algunas aves de cetrería y otras que llaman guiátaras, que son tamaños como un tordo, y el pico monstruoso, y por su nacimiento más grueso

que cuatro dedos juntos, rayado de muy hermosos colores a lo largo, como dejamos dicho tratando de las cosas de Muzo. [...]

Hay fuentes de agua tan salada, que les servían a los indios de sal en sus guisados, si bien nunca advirtieron el cuajarla con fuego, como se hace en la de esta sabana de Bogotá de que se sustenta todo este Nuevo Reino de Granada y otras provincias. Es abundante de todas frutas de la tierra y aun algunas de las de Castilla se dan muy bien, y con abundancia de maíz en todas partes; pero en algunos es tan venenoso y nocivo, que el que lo come se pela y muda las uñas si es hombre, ave u otro animal, y si moran indios en partes donde se da este maíz, hace de las mujeres y de algunos animales muchos monstruos...

**[Villa de Leiva. Frutos de España, trigo, buen pan, p. 473]**

Por el buen temple que, como hemos dicho, tiene este sitio y todo su país, que en algunas partes es más caliente que frío, se dan algunas frutas de la tierra y de Castilla, como granados, membrillos, higos, y de las semillas, garbanzos, habas y mucho anís. Pero sobre todo con ventajas de otras muchas tierras, por ser éstas de tan buen migajón, mucho y muy buen trigo, de donde ha venido a cobrar fama de bueno el pan que se hace de él en todo el Nuevo Reino. En cierto paraje de su distrito, a una legua del pueblo al poniente, se solía dar un trigo muy medrado y más aventajado que en otras partes en fertilidad y crecido grano, pero de tan malas cualidades que quien lo comía se pelaba, y aun los animales. Por donde se vinieron a llamar estas tierras Los Peladeros; si ya esto se ha mejorado por las buenas labranzas que se les han hecho a las tierras, por ser las de todo este distrito tan abundantes de esta cosecha. Se han dado a sólo esta granjería en esta villa sus vecinos, si bien algunos las tienen en ser también arrieros, con grandes recuas o arrias de mulas que tienen.

Remedió la naturaleza la necesidad que había de tener estas tierras de molinos, con una cantera donde se sacan piedras para ellos tan famosas, que lo es en todo el Reino, pues todo él se provee de allí para sus molinos, trayéndolas los indios hasta esta ciudad de Santafé...

**[Ocaña. Trigo, miel, azúcar, colaciones, bizcochos, p. 475]**

Cógese en sus países mucho y buen trigo, y en las márgenes del Río Grande de la Magdalena, de quien está la ciudad nueve leguas, mucha caña dulce, que viene a los diez y doce meses que la siembran, cosa monstruosa, según dicen los que saben de esto. Es de mucha importancia el puerto del río por donde se sacan todos sus

frutos, que son miel, azúcar, colaciones y bizcochos para Cartagena y Zaragoza. Adjudicó esta ciudad el doctor Venero, presidente de la Real Audiencia de Santafé, a la gobernación de Santa Marta, de cuyo obispado también es.

**[Espíritu Santo de la Grita (Venezuela). Frutales, trigo, maíz, higos, p. 487]**

El sitio donde está poblada esta ciudad es un valle llano templadísimo, sin frío ni calor en todo el año, no muy extendida su llanura, por ser el valle estrecho que corre el este-oeste, por cuyos lados corren dos o tres ríos pequeños, de agua clarísima y saludable, tan templada la tierra que se dan casi todas las frutas y hortalizas de España y naturales de la tierra y esto con tan grande abundancia, que me certificó un padre guardián que lo era de nuestro convento que tenemos allí, el año de mil y seiscientos y diez que se había dado en el claustro de él una caña de maíz con más de treinta mazorcas. Danse por excelencia higos de los de Castilla y las higuerras valentísimas, granados, membrillos, plátanos, papayas y toda suerte de raíces, legumbres y granos, en especial el trigo que parece ha hallado su propia tierra, aunque no en toda la de aquel país se da sino en los valles, donde también se cría algún ganado mayor, aunque por ser estrechos no tanto como en las tierras más extendidas, si bien hay la que basta para sustentarla.

**[De las cosas de la ciudad de Santafé. Manteca, quesos, molinos, trigo, cebada, maíz, hortalizas, nabos, mostaza, aceite de nabos, vacas, cerdos, pp. 523, 527, 528, 529]**

Las tierras pobladas en el distrito de este Reino son muy abundantes de ganados mayores y menores donde no lo impide la mucha maleza de los arcabucos, con que en las tierras frías son abundantes de manteca y quesos de vaca que se hacen todos los días del año sin cesar, por no faltarles en todo él la abundancia de yerbales maravillosos, y así lo son también los quesos; de ovejas nunca se hacen, con ser innumerables, ni se hace cuenta de sacarles la leche, y cuando algunas veces prueban hacer quesos de ella por curiosidad, no salen buenos. Las cabras que en tierras templadas suelen parir de ordinario dos o tres cabritos, se las sacan para comer a las veces; pero las vacas son las que lo suplen todo. No hay en las tierras frías lobo, zorra ni otro animal feroz que infeste ni minore estos ganados. [...]

Tiene en esta misma distancia muchos molinos, estancias o cortijos de labradores, donde se hacen las sementeras de trigo, cebada, maíces y legumbres de la tierra y de las de Castilla, que se dan todo el año sin cesar un día, con que hay todo el año muy buenas huertas y tan abundantes de toda suerte de hortalizas, en especial repollos, lechugas, escarolas, habas, zanahorias, espinacas, acelgas, que es cosa

admirable. Los nabos y mostaza parece han hallado su centro y propia tierra, pues crecen en partes en tan gran suma y grandeza que si no tienen cuidado de escardar, ahogan los trigos. Y de la semilla de los nabos se saca mucho aceite con prensas, con que arden muchas lámparas en las iglesias [...].

Respecto de esta humedad, hay muchas y muy buenas huertas dentro del pueblo, con la abundancia de hortalizas que hemos dicho, y en especial se da en ellas y en los campos la manzanilla y yerbabuena, que sirven de juncia para echar por los suelos en todas ocasiones. Danse higos de Castilla, membrillos, uvas, aunque de esto poco, manzanas muchas, camuesas, ciruelas, almendras y aun sermeñas y tanta cantidad de duraznos todo el año, si bien en algunos tiempos más, que apenas los pueden sustentar los árboles y muchas veces los vemos con más frutas que hojas. Los ríos del valle son abundantísimos de ciertos pescados muy buenos, desnudos, que me parece son especie de anguilas, y los más gruesos y grandes son pintados como un lagarto. A pocas leguas de la ciudad hay mucha caza de agua [animales de agua] e infinitos venados, porque este mismo sitio fue el bosque del Rey de Bogotá, señor de toda esta tierra.

En las lagunas de Ubaté se hace una caza de patos de mucho gusto a vueltas de navidad, porque en este tiempo quedan todos sin pluma. Y entrando muchos indios en la laguna por una balsilla de eneas, van recogiendo innumerables patos a una punta de la laguna hasta hacerlos salir a tierra, con que por no tener con qué volar y ellos correr poco, se cogen a montones. Son todos los países circunvecinos a esta ciudad limpiísimos de todo animal nocivo y enfadoso, pues ni se cría culebra, ni alacrán, pulgas, hormigas ni sapos, ni aun ratones se habían visto en esta ciudad hasta seis arios ha, que vinieron de tierra caliente los primeros entre la paja de ciertas mercaderías que han procreado más que quisiéramos. Las gallinas procrean maravillosamente y los pavos se crían mal pero hacen poca falta. Gran abundancia tiene la tierra de mantenimientos de pan, carne, cazas, aves, pescado fresco y seco y en rollo. De carne de vaca y puerco hay tan grande abundancia, que la de vaca vale un tomín que son cuarenta maravedís la arroba, y de la de puerco, entrando ayer acaso en cierta casa de la ciudad, hallé que acababan de matar ciento y cincuenta valentísimos puercos, y a este modo hay otros muchos en el pueblo por tener el mismo trato. Las carnes muertas duran desde el viernes que se matan hasta el jueves, sin corromperse.

No es menor la abundancia de caza, pues se dan tres o cuatro conejos por un real, y de frutas y conservas de la tierra y de Castilla de que goza esta ciudad, en especial la que hacen de guayaba en la de Vélez, azúcar, miel [...].

Nunca se ha hecho en ella vino ni en todo el Reino. Pienso que por flojedad de los que habitan, que si hubieran buscado los temples, pues hay hartos y bien diferentes, los hubieran hallado a toda suerte de plantas de que carecen por este descuido, como olivos, viñas, nogales; porque aunque los hay en los montes, no vale nada la fruta por no estar cultivados.

Cógese dos veces en el año trigo, por mejor decir, todo el año están cogiendo y sembrando, porque como son dos los inviernos y veranos que tiene el año y éstos poco rigurosos, porque no se diferencian más que en llover en el invierno, que es en el mes de octubre, noviembre y diciembre, marzo, abril y mayo, y no llover en verano los demás meses, se puede en todo tiempo sembrar y coger.

## 4. *Historia general de las conquistas del Nuevo Reino de Granada*

LUCAS FERNÁNDEZ DE PIEDRAHITA

### *Noticia biográfica del obispo Fernández de Piedrahita*

Nació este historiador en Santafé de Bogotá a principios del siglo XVII; hijo legítimo de Domingo Hernández de Soto Piedrahita y de Catalina Collantes, y bautizado en la parroquial de las Nieves. Hizo sus estudios en el Colegio Seminario de San Bartolomé y manifestó, siendo joven, mucha disposición para la poesía. Antes de graduarse de doctor en la Universidad Tomística, compuso algunas comedias que hoy no existen. Ordenóse luego y obtuvo por oposición el curato de Fusagasugá y después el de Paipa. Siendo cura de este último pueblo, recibió el nombramiento de Tesorero en el coro de Popayán, y sin haber tomado posesión de este destino, obtuvo el de Racionero de la Metropolitana en 1654, pasando sucesiva y rápidamente a ser primero canónigo, luego Tesorero, Maestrescuela y por último Chantre. En esta dignidad fue electo Provisor y Gobernador del Arzobispado en la Sede vacante del señor Torres, que duró algunos años. Luego que el Arzobispo, señor Arguina, recibió de sus manos el palio en Septiembre de 1661, se apresuró a confirmarle en el empleo de su Provisor, como al eclesiástico más capaz y de más experiencia de la Arquidiócesis; pero un año después fue Piedrahita citado a comparecer personalmente para defenderse, junto con el Racionero D. Cristóbal Araque, de graves acusaciones que tenían pendientes, ante el Consejo de Indias.

El motivo de este emplazamiento, sin el cual careceríamos probablemente de los escritos históricos de Piedrahita, fue el siguiente. Era el Chantre hacía ya

algunos años [era] el predicador favorito de la ciudad, y como Gobernador del Arzobispado, llevaba la mejor armonía con el Presidente Manrique, que gobernaba el Nuevo Reino de Granada. Llegó en aquellas circunstancias el Oidor Cornejo, encargado de visitar la Audiencia de Santafé, y parece que no reinó la mejor inteligencia entre el visitador nuevo y el Provisor. Sabemos que Cornejo u otro Oidor, por complacerlo, inició una causa contra el Provisor Piedrahita; ignórase el motivo o pretexto; mas éste, a pesar de su índole amable y genio jovial y accesible, era muy celoso de sus prerrogativas, que estimó vulneradas, y en consecuencia pidió lo actuado con censuras y prosiguió a poner entredicho, hasta que se le entregó la causa, lo que produjo graves disgustos y aun escándalos en el púlpito, que obligaron a hacer salir desterrados a algunos religiosos. A virtud de las quejas del visitador, a quien el Presidente mandó suspender sus funciones, se emplazó al Provisor para ir a España con el Racionero Araque y el Padre Cuxía, superior de los Jesuitas. El Consejo pronunció sentencia favorable al Provisor y ordenó se borrasen de los autos del Visitador todos los nombres de los eclesiásticos. El señor Piedrahita fue presentado en desagravio para el Obispado de Santa Marta, y empleó sus ocios en la Corte, durante los dilatados términos del pleito ante el Consejo, en escribir la “Historia de la Conquista del Nuevo Reino de Granada”, asunto enteramente ajeno de sus estudios mientras vivió en Santafé de Bogotá.

En el año de 1669 fue consagrado en Cartagena como Obispo de Santa Marta, y en el mismo año entró en su Catedral el señor Piedrahita y aceptó en toda su plenitud los deberes de pastor y de apóstol. Visitó los pueblos de indios incultos de su diócesis con la mayor prolijidad, proveyendo lo necesario a las doctrinas. Dedicóse luego a reedificar la Catedral de mampostería para preservarla de los incendios que la habían devorado tantas veces, y para ello empleó lo que le quedaba de sus rentas, después de distribuir en limosnas la mejor parte. Vivía con tanta sencillez y aun pobreza, que sus vestidos estaban siempre remendados, y aun a veces tan rotos, que se le veían las carnes. No creemos que Obispo alguno de América le haya aventajado en la práctica de las virtudes cristianas, las más difíciles para una persona que había gozado de todas las comodidades en su patria, y que acababa de ver la grandeza y el lujo de la Corte en España.

En 1676 fue promovido al Obispado de Panamá; pero antes de emprender el viaje de Santa Marta, sorprendieron la ciudad los piratas Cos y Duncan, saquearon las casas y los templos, y prendieron al Obispo, en cuya pobreza no querían creer aquellos malvados, y viendo la desnudez de su casa y persona, le maltrataron inicuaamente, dándole tormento a fin de que confesara en dónde tenía escondidas

sus alhajas. Una sola poseía, que era su anillo pastoral, con un rubí que había depositado en cierto lugar secreto de la iglesia; así lo declaró, y de esta joya fue despojado y arrastrado a los buques, cargado de prisiones como un malhechor, por no haber podido dar la suma que le pedían por su rescate. Conducido a la presencia de Morgan en la isla de Providencia, este pirata, más generoso que sus compañeros, le puso en libertad, y sabiendo que estaba nombrado Obispo de Panamá, le restituyó un pontifical que había robado años antes en Panamá, y lo hizo llevar a Costa firme. Apenas encargado de sus nuevas obligaciones, entró a desempeñarlas cada día con más fervor, a pesar de su edad. Trabajó en la reducción de los indios del Darién del Sur, empleando sus rentas en hacerles presentes para atraerlos, y gastando más de ocho mil pesos en ello. Había crecido tanto su celo apostólico, que no sólo no se contentaba con predicar en las iglesias, sino que los domingos lo hacía en las calles y en las plazas de Panamá. Así pasó los últimos años de su vida; los días enseñando y predicando, las noches en oración y penitencia. Falleció en Panamá en 1688, de más de setenta años de edad, justamente cuando se estaba acabando de dar a la estampa su historia, la cual, por tanto, no tuvo la satisfacción de ver impresa. No creemos que puedan citarse muchos hijos de Bogotá cuya vida fuera tan útil y meritoria, y cuya muerte haya sido tan envidiable. Está sepultado en el Colegio de los Jesuitas de Panamá, y sobre su tumba se colocó como lápida una hermosa plancha de bronce.

Joaquín Acosta.

(*Compendio histórico*, cap. XX, pp. 385 a 389)

**[Indios moscas. Hayo o coca. Tomo I, pp. 37, 38]**

Vivían con notable recogimiento, y eran tan abstinentes que cuando comían era muy poco y ligero. Hablaban pocas palabras y dormían menos, porque lo más de la noche lo gastaban en mascar hayo, que es la yerba que en el Perú narran *coca*, y son ciertas hojas como las del zumaque, y de la misma suerte las labranzas en que las crían, y cuando está la cosecha en sazón (que se reconoce por la sazón de la frutilla de sus árboles), van cortándolas con la uña del dedo pulgar, de una en una, a raíz del palillo en que nacen, y tendiéndolas en mantas que previenen para este efecto; después las ponen en una vasija de barro sobre el fuego, y tostadas las guardan, o para el comercio en que fundan su mayor riqueza, o para el gasto de casa y familia. El palillo es de muy suave olor, y la hoja no es de mal gusto antes de ponerla al fuego, pero después es amarga y entorpece la lengua. El jugo del hayo es de tanto vigor y sustento para los indios, que con él no sienten sed ni hambre, antes los alienta para el trabajo, que viene a ser el tiempo en que más lo usan, y asimismo debe de ser muy provechoso para conservar la dentadura, por lo que se experimenta aun en los indios más ancianos. De antes usaban mascar esta yerba simple, pero ya la mezclan con cal de caracoles, que han introducido algunos españoles, y llaman poporo, y con anua, que es otro género de masa que embriaga los sentidos. Las partes más fértiles de esta hoja son en la provincia de los sutagaos y en Soatá, de la provincia de Duitama, y es de tanta estimación que con ella sahumaban los jeques a sus ídolos, si bien los perfumes de que más se valían eran de trementina parda, de caracolillos y almejuelas y de moque, a manera de incienso, y cada cual género de éstos de infernal olor y digno de que con él diesen culto al demonio...

Tampoco estaban libres de ritos y ceremonias los hombres y mujeres cuando iban a los templos a sus ofrendas y sacrificios, pues con el fin de tener a sus dioses más propicios para las súplicas que habían de hacerles, ayunaban (antes de ponerlas en ejecución) grande número de días, y muchos de ellos sin comer cosa alguna, y en los que comían algo no había de ser de carne ni pescado, sino de yerbas o semejante género de muy poca sustancia, y eso sin sal ni ají, que es el pimiento de España y el condimento que más agrada a los indios; y no sólo a esto se reducía la abstinencia sino a un recogimiento grande mientras duraba el ayuno...

**[Trigo, cera, miel, hayo o coca. Tomo I, p. 64]**

Es lo más de ella tierra doblada y fragosa, y dentro de sus términos, que corren hasta Sumpaz, se goza de los tres temples; frío, templado y caliente. Tendrá de longitud como diez y ocho leguas y de latitud, por algunas partes, a cuatro y a cinco.

Es más a propósito para ganados que para semillas, aunque prueba bien el trigo. Abunda de cera, miel, pita y hayo, con que comercian sus naturales.

**[Provincia de Guatavita. Trigo. Tomo I, p. 72]**

Es fertilísima de mantenimientos, principalmente de trigo, que se da bueno y mucho.

**[Provincias de Tunja y Sogamoso. Trigo y aceitunas. Tomo I, p. 94]**

La otra al occidente, llamada la Loma de los Ahorcados (por lo que en adelante se dirá) o cuesta de la Laguna, por el valle que tiene a las espaldas de tierras llanas y fértiles de carne y semillas, donde hay un grande lago y en que habitan las naciones de los tibiaquiraes, soras, cucaitas, sáfas, furaquiras y otras que por el mismo rumbo confinaban con las tierras de los caciques de Sáchica y de Tinjacá, señores libres y de la provincia en que de presente se coge mejor trigo y aceitunas y donde está fundada la Villa de Leiva.

**[Timaná. Frutas de España, almendrones nativos, turrón. Tomo I, p. 205]**

Es muy fértil la tierra y la villa de temple sano aunque calidísimo; abunda de miel, coca y pita delgada, con que comercian sus moradores en los mercados, que hacen cada semana; hay muchas frutas de Castilla y la tierra, especialmente almendrones de que hacen turrón, que puede competir con el de Alicante.

**[Provincia de Vélez. Sorocotá. Maíz, fríjol, papa. Tomo I, p. 238]**

Pasada la noche y entrado el siguiente día, fueron marchando por las grandes poblaciones de Sorocotá, desiertas ya todas de moradores con la ocasión misma que las primeras, aunque bien proveídas las casas de semillas de maíz (bien conocido en Galicia y Montañas), fríjoles, turmas o papas blancas, moradas y amarillas, común refugio y regalo de aquellas regiones y no mal visto de las extrañas que lo experimentan.

**[Salinas de Nemocón. Fabricación de sal. Tomo I, p. 243]**

Nemocón, pueblo que llamaban de la sal por las fuentes salobres que tiene, como los de Zipaquirá, Tausa y Guacateta, y era la granjería de más interés que tenían en sus comercios, por ser en aquellas partes los mercados adonde acudían a comprarla de todas las demás provincias y ser la más suave que se halla en las Indias, y se labra llenando del agua de aquellas fuentes ciertas vasijas de barro

grandes y medianas que llaman múcuras y moyas, donde (puestas al fuego) se condensa el agua y cuaja en panes que pesan a dos y tres arrobas más o menos, según la capacidad de los vasos, que solamente sirven una vez, porque, unidos con la sal, es preciso romperlos para dividirla.

**[Provincia de los Panches. Maíz, uvas, ingenios, miel, azúcar. Tomo II, p. 11]**

Esta lo es de temple cálido, más o menos fértil de maizales con dos cosechas al año, y otras dos de uvas de Castilla, aunque por la prohibición que hay de hacer vino no se tiene mucho cuidado en plantar y conservar las viñas; es tan abundante, que tiene la mejor disposición para ingenios de miel y azúcar, y son muchísimos los que están poblados, por tener tan a mano las provisiones de agua y leña.

**[Llanos de San Juan. Maíz. Tomo II, pp. 33, 34]**

Buscaron por allí mantenimientos de que padecían mucha falta; pero no bastaron sus diligencias para descubrir grano de maíz, aunque suplieron por él algunas tortas de casabe amasadas con hormigas, que solas y tostadas es todo el sustento de cierta nación que habita aquel país, cuya brutalidad y dejamiento se contenta con ellas, y al tiempo de tostarlas para este efecto, dan el mismo olor que los quesillos que se labran para comer asados. Asimismo hallaron labranzas de maní, que viene a ser una mata que de las raíces tiene pendientes ciertas vainillas no mayores que las de los garbanzos, y dentro de ellas tienen unos granos que fuera de la cáscara parecen meollos de avellanas de las que propiamente son de buen gusto, aunque comido con exceso causan dolor de cabeza: es ya semilla muy usada en confitura y turrón, a que no se aventaja el de piñones; y en los Llanos es increíble la abundancia que hay de esta semilla.

**[Primera noticia de siembra de trigo y primera mujer que amasó pan en el Nuevo Reino. Tomo II, pp. 158-159]**

Maese de campo fue Jerónimo de Aguayo, que había vuelto a la costa, y el primero que sembró trigo en el Nuevo Reino y de la cosecha repartió entre los vecinos, de que ha resultado la abundancia que se experimenta, y el primero que fabricó molino fue el tesorero Pedro Briceño, capitán antiguo y señalado, de que se siguió ser Elvira Gutiérrez, mujer del capitán Juan de Montalvo, la primera mujer que amasó pan.

**[Provincia de Chocó. Chontaduro. Tomo II, p. 182]**

Se encontró con las corrientes profundidades de un caudaloso río, que por correr al mar del norte se reconoció ser el Darién, en que no hallaban los nuestros más alimento que el de aquella fruta que en otras provincias llaman cachipaes y allí pisbaes, que les fue de gran socorro. Hasta que, arribando a ciertas montañas de tierra baja, dieron en una extraña población de casas fabricadas sobre barbacoas (que, como dijimos, son a manera de zarzos)...

**[Valle de Opón. Ratones guisados (¿cuyes?), raíces de bijao. Tomo III, p. 60]**

Sucedió que habiéndose encontrado Pedro Niño con siete ratones que los indios del país tenían guisados en una olla con raíces de bijao, tuvo tales aseos que no se atrevió a probarlos aunque su hambre era mucha; mas otro soldado menos escrupuloso le dio por ellos sesenta y cuatro castellanos de oro fino en dos chaguas, y se los comió con más gusto que si fueran gazapos.

**[El Sacramento, región al norte. Canela nativa. Tomo III, p. 117]**

De esta manera llegaron a un corto lugar, que llamaron del Sacramento, donde vieron algunas muestras de la canela de los quijos, que sale por el reino de Quito, y cuando pensaron ser aquella señal de algún alivio, después del continuado curso de tragedias pasadas, fue desde allí el principio de las mayores desdichas y trabajos con que la fortuna pudo examinar la fortaleza española; porque las tierras donde se cría aquella especie (es una cascarilla formada a la manera de un sombrero del mismo color y gusto que la canela de oriente), no es ponderable cuán inhabitables sean por las ciénagas, ríos y tremedales de que abundan, y sobre todo tan estériles de frutas, raíces, aves y peces, que en todas ellas apenas se hallara género alguno de alimento; y como la distancia que ocupan estos árboles de canela se prolongue por más de cuarenta leguas, y fuese forzoso caminarlas todas, murió en ellas mucha gente de hambre, y otros a las manos de ciertos indios que habitan en una sierra puesta dentro del término de las cuarenta leguas, a quienes llamaron de los Palenques, por tenerlos hechos para su defensa y por ser, aunque pocos, muy belicosos y haber de pelear con ellos forzosamente para salir de aquellas miserias.

**[Valle de Upar. Nísperos. Tomo III, pp. 141, 142]**

Como estos dos soldados invocaban a María Santísima (como confesaron muchas veces) los proveyó de cierta fruta no conocida hasta entonces de los nuestros, a la que llamaron nísperos, más por la semejanza del sabor que de la apariencia y

determináronse a comer de ella viendo que así lo hacían los micos y monos de que abundan aquellos montes, por tener ya experiencia de que esta especie de animales no come fruta alguna que sea nociva a los hombres.

**[Venezuela, Apure, indios tororos. Maíz. Tomo IV, pp. 33, 34]**

Robaron y mataron a su antojo, y obraron otras muchas insolencias de las que se practicaban por aquellos tiempos, y con la presa de indios, maíz, mantas y raíces, siguiendo el mismo río, dieron a pocas leguas en otra razonable aldea de los tororos, poblada a su margen, que también se pusieron en defensa de ella, haciendo ostentación de sus armas débiles sobre las barrancas contrarias.

**[Almaguer. Trigo, legumbres, frutas. Tomo IV, p. 107]**

Fundaron una buena villa que llamaron de Almaguer, en que, labradas casas y repartidos los indios del contorno, dio esperanzas de mucho crecimiento con buenos principios de oro, que últimamente han venido a parar en descubrir muestras de plata, que por falta de medios no se reconocen como debiera, y en que su terreno haya salido a propósito para cosechas de buen trigo, de legumbres y frutas de Castilla, especialmente de granadas.

**[Llanos orientales. Peces curiosos. Tomo IV, pp. 165, 166]**

Lo más singular que se ha visto en esta dilatada y espaciosa grandeza de tierra llana, aunque montuosa, son dos peces singulares de más del tremelga, de que ya hemos dado noticia; el uno que se cría en el poderoso río Iscanse, que entra en el Marañón (sobre quien se fundó después la ciudad de Simancas en veinte y seis de Junio del año de mil quinientos y ochenta y tres), y sigue las Canoas, dando fieros bramidos, a quien los naturales llaman Perro de agua; y el otro en río Verde, de cuerpo muy pequeño, que arrimándose a las embarcaciones las detiene, sin que haya fuerza humana que las pueda mover, hasta que con la mano lo quitan, para crédito no solamente de que hay rémoras, sino que también se crían en ríos las que se han dudado tanto en el mar. Hállanse también en las montañas de estos ríos aves del tamaño de gallinas, que tienen toda la carne atravesada de espinas, como si fuera peje, cosa no menos maravillosa que las pasadas, y que afirma escritor de tanto crédito como el que allanó aquellas provincias.

## 5. *Maravillas de la naturaleza*

FRAY JUAN DE SANTA GERTRUDIS

### *Nota biográfica de fray Juan de Santa Gertrudis*

Escritor franciscano español (Palma de Mallorca, 1724 - 8 de agosto de 1799). Autor de la famosa obra *Maravillas de la naturaleza*, en la que relató con un estilo muy peculiar sus correrías misioneras por tierras de Colombia, Ecuador y Perú, entre 1757 y 1767, fray Juan de Santa Gertrudis Serra se hizo franciscano en la provincia de Mallorca, luego de cursar sus estudios eclesiásticos en la Universidad Luliana de Palma.

Cuando se embarcó para viajar a América, tenía treinta y dos años y se había preparado para el ministerio misional en el Colegio Apostólico de Arcos de la Frontera, de donde fue guardián. Llegó en 1757 con una expedición de catorce franciscanos de diferentes conventos españoles destinados al Colegio de Misiones de Popayán, para trabajar en las del Caquetá y Putumayo, encomendadas a su cuidado.

Regresó a su patria en 1767, luego de haber fundado un pueblo de indios que llamó Agustínillo y de permanecer en estas misiones por un espacio de diez años, tiempo del cual dio cuenta pormenorizada en su extensa crónica. No se volvió a saber nada de él, hasta la noticia de su muerte, acaecida en el Convento de Jesús de Palma de Mallorca, el 8 de agosto de 1799, a la edad de setenta y cinco años. Los manuscritos de su obra se conservan en la biblioteca pública de Palma y permanecieron inéditos hasta 1956, cuando se publicaron en Bogotá, dentro de la serie de la Biblioteca de la Presidencia de la República. Agotada esta edición, la Biblioteca del Banco Popular de Bogotá, basándose en la anterior edición, hizo una nueva en 1970, dividida en cuatro tomos. Su valor histórico y literario

es sumamente variado, y depende de los aspectos que se quieran focalizar; por ejemplo, la historia social, a través de las costumbres de los moradores de las distintas regiones, así como la historia natural, en la fauna, la flora, la geografía, etc., encuentran buen espacio en las páginas del franciscano mallorquín. Pero también para la arqueología tiene un valor singular, puesto que en la obra de fray Juan de Santa Gertrudis aparecieron las primeras noticias escritas sobre los principales vestigios prehispánicos de Colombia, como es el caso de los monumentos de la cultura de San Agustín, descritos cuarenta años antes de que lo hiciera el sabio Francisco José de Caldas; también se habla de la zona de Tierradentro.<sup>1</sup>

---

1. Fuente: Luis Carlos Mantilla R. (1992). "El último cronista franciscano de la época colonial en el Nuevo Reino de Granada: fray Juan de Santa Gertrudis". *Boletín de Historia y Antigüedades*, vol. 79, pp. 889-917.

## TOMO I · Primera y segunda parte

### [Bocachica. Casabe, coco, cocadas, piña, plátano, pp. 37-41]

Reparé que delante la casa de dicho cabo salieron una máquina de gateras negras. Así se llaman las mujeres que venden en las plazas sentadas en tierra, y alineadas formaron una plaza, cada una con sus comistrajés de comer para vender a los negros y forzados. Reparamos también que algunas negras venían llevando sobre la cabeza unos platones grandes de una a otra parte. Como eran muchas, se nos excitó la curiosidad de saber qué habían de hacer con tantos platones. Llegamos a un hombre que vendía tasajo: así llaman a la carne salada y seca al sol, y advierto que en Cartagena no hay carne fresca, sino de aves. Yo le pregunté: ¿Patrón, para qué son todos estos platones que traen estas negras? Él me respondió: Padre, esto no son platos. Antes este es el pan que por lo común se come en esta tierra. A esto llaman cazabe. Él allí tenía un pedazo y nos lo dio a probar, y nos pareció malísimo.

El cazabe es una mata, que hace unas hojas de una vara de largo y tres cuartas de ancho, por lo menos, formando la figura de un broquel, con un color verde muy ameno. Cada hoja cría cosa de cuatro dedos de tronquito, y la mata no llega a levantar tres cuartas el vástago. Fecunda mucho en tierra caliente y húmeda, y da una raíz como el nabo, sólo que tiene la corteza parda. Y está mayor o menor conforme fuere el clima más o menos caliente y húmedo. En Pasacaballos vi una de estas raíces que pesaría sobre dos arrobas. Estas se limpian y se hacen trozos, y se ponen en remojo, y a los tres días ya están blandos; los prensan y les sacan el jugo, y queda una masa blanca. Esta se tuesta y queda hecha harina grumosa. Esta harina la amasan sin levadura, con sola agua tibia, y forman estas tortas, que nosotros juzgábamos platos. Estas las tuestan en una callana. Callana llaman a un tiesto como un plato. Este ponen a la candela y sobre ella la torta, y así se cuece este pan. Mas la mata de cazabe no tiene más beneficio para que fecunde sino tomar un pedazo de vástago y clavarlo en la tierra, y a los ocho días ya raizó. Y a los 4 meses ya la raíz está sazónada.

El otro día al amanecer se pasó la fragata un poco más a tierra, y vinieron a bordo una máquina de canoas. [...] Traían para vender cocos, piñas y plátanos verdes y medio maduros.

El coco es una fruta que da una palma como la palma que da dátiles, sólo que la palma coco, por si se despoja de sus ramas anualmente, y queda siempre con el tronco limpio, sólo con la serial donde tuvo las hojas. Da sus racimos de cocos asimismo como los dátiles su palma. Cada coco es del tamaño de un melón de color verde. En empezando a madurar se vuelve amarillo, y después musgo cuando ya

está del todo maduro. La cáscara que tiene, tiene cosa de tres dedos de grueso. A la parte de fuera es recia como el pie de la hoja de una palma, y a la parte de dentro es estoposa, tanto, que de dicha estopa calafatean los barcos los marineros. Dentro tiene la fruta que llamamos coco, a la parte inferior redonda, y a la parte superior ovalada, con tres agujeros en triángulo, tapados con una telita. Dentro está lleno de agua blancuzca muy fresca para refrescar el cuerpo, con sabor de avellana. Todo alrededor tiene apegada la comida, blanca, del canto de un peso duro, con sabor de avellana. Cuando está verde es comida regalada, que raspándosela con una cuchara, que está muy tierna, parece una cuajada de leche; y los cocos así llaman pipas. En llegando a madurar, ya en comiendo mucho, de lo aceitoso que es, da su poco de fastidio y carraspera a la garganta, y su comida se reduce a chuparle el jugo, y lo demás se vuelve serriso. Más en Cartagena lo confitan, y llenan de ello cajetas, y es una confitura muy especial que llaman cocada.

Cada racimo cuaja cinco o seis docenas de cocos, y cada año cinco o seis racimos cada palma. Los que maduran del todo en la palma, a su tiempo la misma palma abre la primer cáscara, como el almendro en las almendras, y larga el coco de adentro, y aunque sea la palma muy alta, no se quiebra, que tiene el hueso muy duro que es el coco. Es él del tamaño de una bala de artillería de a 24. Y de grueso o canto tiene como dos pesos duros. Su color negro entre musgo. Con el tiempo cría dentro de tolondrón blanco esponjoso, que llaman esponja de coco. Esta va creciendo al tiempo que poco a poco va bebiéndole el agua. Esta esponja es la comida más regalada que tiene el coco. La otra comida que tiene apegada a su cáscara, al empezarle a faltar el agua, se convierte en una especie de manteca de color de miel, y tan dulce como miel. En un pueblo estuve, como diré adelante, en donde mantienen las lámparas de la Iglesia todo el año ardiendo como con aceite con esta manteca de coco. La esponja que cría dentro se come todo esto, y tanto engorda, que por fin rompe las 3 telitas de los tres agujeros, y por allí saca tres pies y los clava a la tierra, que son tres raíces. Rompe después el coco y sale ya de la esponja una palma de cocos, y a los seis o siete arios ya da fruto.

La piña es una fruta semejante a lo exterior a las piñas que dan los pinos. Esta la cría una mata de cosa de una vara de alto, y sus hojas son unas pencas, como las pencas de la pita, de un jeme de largo, y a la punta tiene su puñalito, como las dichas pencas, y de un lado y otro formada una sierra de puntas también. Es mata muy coposa y da muchos cogollos, y a la punta de cada cogollo cría una piña, y en el ojo de cada una cría otro cogollo de pencas. Estos cogollos son los que se plantan para criar los piñales. Es mata que sólo fecunda en clima caliente, y quiere

mucha agua; y con sólo clavarla en la tierra, a los ocho días ya sacó raíces, y a los cuatro o seis meses ya da piñas. La piña es del tamaño de un coco, de color verde, y al madurar se pone amarilla y echa de sí una fragancia muy suave. Aquellos arquitos no son pencas que se abran como la piña del pino, sino que es su corteza que tiene aquella forma. Por el pie tiene un tronco del grueso de una caña gruesa. De ahí se agarra, y con una navaja se le quita la corteza, y dentro su comida, sin pepita ninguna, es al modo de una naranja china, sin gajos. Su sabor es entre dulce y asedo moscatel.

Es de las más regaladas frutas que tiene el Perú, ni hay en España fruta que la iguale. Es fruta muy fresca para el cuerpo; mas tras ella toda bebida sabe mal en el sabor. Es fruta que cogida verde, una vez que ya ella esté hecha, o sazónada, madura más a prisa que en la mata. De ella se hace conserva con almíbar; mas así ya antes pierde que gana de su nativo sabor moscatel. También hecha pedazos la meten en agua, y al cabo de cuatro días la prensan, y el jugo que da lo mixturán con la misma agua, y todo junto se bebe y es buena bebida, y se llama masato.

El plátano es una mata que se levanta 6 y 8 varas del grueso de un muslo en poca diferencia. Produce 10 o 12 hojas, y cada una de ellas tiene de largo 3 varas en poca diferencia, y de ancho vara y media de un verde apacible. Las hojas las cría arrolladas y poco a poco las despliega, y al desplegar la última saca de en medio un cogollo que en el cabo tiene un capullo tamaño un poco más que un puño, cuya figura y color es como un capullo de rosa puesto ya para reventar. Y así como éste abre poco a poco sus hojas, asimismo aquél, y cada hoja que abre, manifiesta una mano con cinco dedos, que son cinco frutas que llamamos plátanos. Lo regular abre sólo de 40 a 50 hojas, y todavía no abrió sino cosa de la mitad del capullo; y si alguna mata abre más, es preciso apuntalarla, y de no el peso del racimo de plátanos quebrará la mata con su peso antes que madure. Cada plátano tiene su cáscara como el rábano, y dentro de ésta lo que se come. La cáscara de color verde, y al madurar se pone amarillo, y echa una fragancia muy apacible. La comida verde está blanca, y madura es de color de oro. La mata no es palo, sino que se compone de telas, hasta el corazón, y las bestias lo suelen comer. El capullo así como va abriendo las hojas va criando vástago, y ellas se caen y así forma un racimo de una vara de alto con 200 y hasta 300 plátanos. La mata en habiendo dado maduro el racimo, si no la cortan, se muere. Es mata que sólo fecunda en tierra caliente, y quiere mucha agua. Ella hijea; esto es: de su raíz nacen 5, 6 y 7 matas, y 8 también a veces.

Hay cuatro especies de plátanos, esto es: hartones. Son los mayores, que cada uno tendrá una cuarta y cuatro dedos de largo, y del grueso de la muñeca, como

un pepino. Otros llaman hartones guineos y éstos no llegan a un jeme de largo, y tienen el sabor moscatel, y echan de sí más suave fragancia. Otros se llaman dominicos, de largo tienen un palmo, y son más delgados que los hartones, y su comida más delicada. Otros se llaman dominicos guineos y de largo tienen cuatro dedos, y a proporción su grueso. Su sabor es moscatel el más fino de todos. Es toda esta fruta que más presto madura fuera de la mata; y los guineos, unos y otros, al madurar, suelen romper la cáscara, y destilan un licor como almíbar.

El plátano, cuantas tajadas se hicieren en redondo, tienen grabado de cada lado una figura de Cristo crucificado. Los plátanos son la mitad de la manutención del Perú. Su gusto declina en dulce, y no puedo decir cómo es, porque en España no hay cosa que se le parezca. Él se come verde en la olla, y maduro mejor. Se come asado, verde y maduro. Se come maduro por sí solo; y de él ya acedo, y pasado de maduro, se hace bebida, y aún conserva. Frito hecho tajadas es muy delicado, y verde escaldado se conserva todo el año.

En tierra y clima caliente teniendo abundancia de agua, a los 4 meses de plantada la mata, ya tiene plátanos maduros. Y no tiene más cultivo que clavar la matita en la tierra, que a los 8 días ya arraizó, y al año limpian el platanar de las otras hierbas; y sus mismas hojas y troncos, después de cortadas, sirven de fecundar la tierra. Los plátanos verdes desgajados y enterrados bajo la tierra maduran más presto, y se ponen mucho más sabrosos. Los guisos que del plátano se hacen se dirá a su tiempo.

Y volviendo a las canoas, a la que nosotros vimos los cocos, plátanos y piñas, solicitamos probar aquellas frutas. Hubo de haber una canoa en que venía un mallorquín. Este me dio unos plátanos verdes, y me advirtió que sólo cocidos se comían los verdes. Yo no entendí de razones, sino que a la que yo lo tuve en las manos rompí uno, y con cáscara y todo fui a morder, a ver qué gusto tenía. Me supo mal. Ya se ve, porque a más de estar verde, la cáscara es desabrida. Formé mal concepto de los plátanos, hasta que en el convento los comí como se deben comer, y entonces conocí lo sabroso, sustancial y provechoso que es el plátano. Algunos compraron piñas y cocos y nos dieron a probar, y nos supo muy bien.

**[Guiso de tasajo, ají de maní, clases de sancocho, masato, bollo de maíz, arepa, tamal, champuz, achira, yuca, arracacha, camote, ñame, ají, zapallo, maní, pp. 45-48]**

Pan y vino sólo los caballeros lo usan. Mas la comida regular de esta gente, gente eclesiástica y regular, por lo común se reduce a un guiso de tasajo y una olla de tasajo, yucas, arracachas, camotes, cazabe o ñame y zapallo.

Otro guiso hacen de huevos duros con salsa de maní tostado, con mucho ají compuesto todo. Y suele también esta gente comer arroz con las mismas carnes y fuerza de ají. Y para postre ordinario miel de caña migada con queso fresco.

En todo el Perú sólo los chapetones (así llaman a los españoles) usan cuchara y tenedor; la gente criolla come con las manos, aun las más señoras. Cucharas de plata sólo se usan para tomar cacao, y tras de él una rebanada de pan y un taco de queso fresco. La gente ordinaria su comida es un sancocho con cazabe por pan, o bollo, o arepa, y su postre de miel migada con queso. Pobres y ricos todos allí por la mañana, hasta los negros, todos toman cacao con pan quien lo tiene, y si no, un plátano. Tras del cacao almuerzan huevos fritos y mucho ají; y quien puede compra tamales.

Por la noche, por lo regular, cenan pescado fresco; y la negrería y gente pobre una taza de champuz y su dulce y queso. Por la tarde se vuelve a tomar cacao, y la gente rica lo toma también después de comer y cenar.

Voy a explicar todos estos términos. El plátano ya dije lo que es. La yuca es una mata, que sólo cría un vástago de vara y media con hojas del tamaño de la mano, y su figura es como la hoja de la higuera, y su color también. Lo que se siembra es un pedazo del vástago, sin más cultivo que clavarlo en la tierra. Da 10 o 12 raíces del tamaño de un rábano. Su cáscara se despega como la del rábano. Dentro la comida es blanca, muy sabrosa, y de mucha manutención. Tarda nueve meses en sazonar. Se come en la olla, se come asada, cocida con sola agua, y de ella, como dije del ñame, se hace pan también. Hay dos especies de yuca: la una es la explicada; la otra para poderse comer es menester remojarla, y prensándola, sacarle el jugo; porque de no, envenena y mata al que la come. El jugo que le sacan en lugar de agua se cocina con él, y hace un caldo muy sabroso; la masa tostada, harina o amasada y hecha pan en una callana es muy buena comida. Y comida con el jugo mata. Cuando le sacan el jugo, en dejarse reposar, se asienta una masa que es un almidón mejor, y más blanco que el de trigo. La yuca amasada suelta dentro de 15 días las quebraduras de las ingles aplicada allí.

La arracacha es una mata como el ñame, sólo que su hoja es la mitad más rica, y casi tiene la misma figura y color. Sólo cría unas tres cuartas de vástago y se siembra del mismo modo, y a los cuatro meses ya sazónó su raíz. Ella de color medio amarillo, las mayores pesarán 3 o 4 libras. Su sabor extraño como el de la chicoria. Sólo se come en la olla o asada.

El camote es una mata que no cría vástago, sino que campea como la batata y parecida a ella en la hoja, y en el criar de raíces, y aun en el sabor de sus raíces, salvo que no tiene tanto dulce. Hay tres especies: blancas, amarillas y moradas.

El ñame ya antes queda explicado. De cada una de por sí de estas raíces, yuca, arracacha, camote y ñame, hacen una especie de bebida, que llaman masato. Cuecen la raíz, y con su caldo lo ponen a madurar tapado algunos días. Después estrujándolo con las manos le sacan toda la sustancia; y este caldo lo cuelan con un cedazo y lo vuelven a hervir; lo embotijan después y le mezclan miel de caña y se fermenta. Toma punto y así se bebe y no está malo. Y este mismo masato también al empezar a quererse acedar, lo meten en el alambique y sacan aguardiente muy rico con anís.

El zapallo es una calabaza colorada muy dulce. Mucho más sustanciosa que la de España. La más grande tendrá 6 libras...

El maní es una mata parecida a la alverja o frisol. Su fruto lo da en la raíz: da unas bolitas ovaladas como vejiguillas, con sus ataditos, cuál con dos y cuál con tres, y dentro de cada uno un piñón, como el de la piña, al doble de cuerpo, vestido también de su telita. Su sabor es mixto entre almendra y avellana. Se come crudo, cocido con sólo agua, y, tostado sirve de salsa muy rica. Lo que se siembra es el piñón, y una mata dará una cuartilla de bolsitas. Sólo fecunda en tierra caliente y quiere mucha agua.

El ají son los pimientos. De éstos hay unos del tamaño de un huevo, y los llaman rocotos. Los regulares son del tamaño de una bellota grande, puntiagudos. Otros hay largos como los de España. Los rocotos no se comen, porque indigestan el estómago. Las otras dos especies sí, y pican mucho. Hay otra especie que por sí se cría silvestre, y son del tamaño de un grano de pimienta. Pican tanto como diré adelante cuando llegue al pueblo de Cajas.

Sancocho llaman [al] tasajo con plátanos o yucas cocido. Hay dos especies de sancocho. La una es: ponen en una olla tres dedos de agua. Sobre ella ponen unos palitos, que haga parrilla. Ponen después el tasajo, y sobre él los plátanos o yucas o uno y otro. Tapan la olla con un pedazo de hoja de plátano o achira, y a fuego lento con el vapor del agua se cuece. La otra es: destrozan a mano los plátanos verdes, o las yucas, tajados con cuchillo no, porque se ponen colchosas las tajadas; métenlo en la olla con trozos de tasajo, meten agua y algunos ajíes, y así con caldo, tapada de la misma suerte la olla lo cuecen.

El bollo es maíz molido y hecho masa, hacen unos trozos y los envuelven con hojas de plátano o achira que en tamaño y hechura parece una libra de tabaco en polvo envuelta con su papel. Esto lo cuecen al vapor del agua como el sancocho.

La arepa es la misma masa de maíz hecha tortilla y asada en la callana.

El tamal es la misma masa de maíz, y de ella hacen pasteles, metiendo adentro pedazos de tocino y jamón con mucho ají molido. Este se muele fresco y se hace masa, y la

gente culta suele freírlo con manteca. Frito y no frito siempre se saca de ello un plato a la mesa, y sobre lo sobrado que allí meten en sus guisos y potajes, cada uno toma su cucharada del plato, y yo decía: esto es comer rabiando.

El champuz es maíz cocido. Al cabo de 4 o 6 días que ya por sí embebió casi todo el caldo, le mixturán un poco de miel de caña, le ponen hojas de naranjo o limón, y algunos ponen también romero, y lo vuelven a hervir, y así lo guardan y así se come. En el colegio a medio día siempre daban una taza de champuz. Yo lo probé y no me supo.

La achira es una mata que da un vástago como el lirio, y arriba cría una algarrobita del tamaño del dedo mínimo, está llena con sus divisiones de unos granitos como la semilla del rábano.

**[Cartagena. Nísperos, guayaba, tamarindo, ensalada de coco, pp. 49-51]**

Dos frutas más singulares en Cartagena: los nísperos. Es el níspero un árbol grande y coposo. Su hoja se parece algo a la del ciruelo. Carga mucha fruta, y es del tamaño de una serva. Tiene dentro 3 pepitas negras. Su carne del color del níspero, pero azucarada como confitura rica. La otra es la guayaba.

El guayabo es árbol mediano; su hoja es parecida a la del algarrobo, más delgada y mayor. Es árbol que sólo fecunda en tierra caliente. Es también árbol silvestre, y por sí se cría en los despoblados. Su fruto es del tamaño de un huevo de pava, algo más redonda; tiene hollejo como la pera. No cría pepita ninguna, sino unos granitos como los higos chumbos. Su sabor extraño, como la acerola. En algunas haciendas en que hay monte de estos árboles engordan con ello los cochinos. Da fruto todo el año, pero con abundancia por agosto y septiembre. En Vélez hacen de ello conserva, y es muy buena, y algo se parece al membrillo. [...]

También vi en Cartagena el árbol llamado tamarindo. Es árbol muy grande, y sólo fecunda en tierra caliente. Es parecido al álamo en la figura de sus ramas. Mas su hoja es chica con la figura de la hoja del trébol. Su fruto son unas algarrobillas llanas de 2 o 3 apartamientos, y dentro cría su fruto agridulce muy fresco. Da sus algarrobas a racimos como el algarrobo de España, y éstas en los troncos, no en las ramitas. El fruto antes de madurar es más acedo que el vinagre fuerte; pero es un acedo apetecible, aunque destempla algo los dientes. Las bestias conocen su frescura, y siempre se acogen a su sombra; y los trajineros, cuando llegan con bestias cansadas y sudadas, van a hartarlas a su sombra, y a más de refrescarse luego, les restablece la fuerza y les quita el cansancio. [...]

Y aquella noche de cocos ya maduros cocidos se hizo ensalada, y no estuvo mala. Y es la mejor que hay, porque no hay otra.

**[De Mahates a Mompós. Carne de mono, p. 55]**

A poco rato sobrevino un indio de los que nos acompañaban, y le preguntamos qué era aquello, y nos respondió: Son monos cotudos que andan por el monte. Hay cuatro especies de monos: unos son negros, y hay de más cuerpo que un hombre. Esta especie tiene una grande papada en la garganta, y allá llaman coto. Y estos son los monos cotudos, que dan estos ronquidos, y por el monte se oyen a más de una legua de distancia.

La segunda especie son unos monos colorados, aún más grandes que un hombre. La tercera son unos monos más medianos, y los llaman bracilargos. Son de color ceniciento. La cuarta especie son unos monitos tamañitos como el puño; son también cenicientos, y los titíes. Todas cuatro especies tienen rabo, y se mantienen de las frutas del monte. Los colorados, bracilargos y titíes son comida, y es buena carne, con el sabor de lomo de cerdo muy jugosa. Los cotudos no se comen, porque hiede algo su carne; pero yo los he visto comer en Natagaima, como diré cuando llegue allá.

**[De Mahates a Mompós. Trapiches, punto de miel, pp. 56-58]**

A la tarde llegamos a arrancar en un trapiche. Trapiche llaman el ingenio de moler caña dulce, para hacer azúcar. Son tres palos parados redondos a punta de compás, de vara y media de alto, engarzado uno con otro con sus dientes al modo de la rueda de la matraca. El de en medio tiene su espiga, y con ella engarza la hembra de un timón como en una noria. Este tira caballos o bueyes, y cuanta caña se mete entre los tres metida por éste y sacada por el otro, la estrujó de tal suerte que sale hecha una hiesca. El caldo cae abajo en una canal, y va a dar a una poza donde se recoge. De allí lo pasan a los fondos de la hornasa, en donde con la candela se cuaja la miel.

Hay en todo el Perú, en tierra caliente porque sólo en tierra caliente se da, unos árboles que llaman molle. Árbol grande, flojo, su hoja parecida al té, y da unos racimos de una tercia real de largos con unos granitos del tamaño de la pimienta. Su sabor es como el sabor del lentisco. En el hospital de Cádiz hay uno, y en Arcos, en una casa, hay otro. Es voz común que es el árbol que da la pimienta. Es engaño. Si esto fuera pimienta, entonces el Perú tuviera para vender a los extranjeros que la traen de España. La ceniza que da quemado este palo es de que se hace lejía para que la miel grane y tome punto para azúcar.

Cuatro puntos distintos toma la miel, y cada uno da su especie de dulce distinto. El primer llaman raspadura, tiene un punto menos que el azúcar. De esta masa meten

en una tabla que tiene unos vaciados como unos platos, y allí se cuaja. Juntan después una con otra, y lo envuelven con vástago de plátano, y un envuelto de estos llaman allá una. Esto se suele comer a bocados, que no es muy duro, junto con pan y queso, que son los mixtos con quien mejor casa. El segundo es el alfandoque. Alfandoque es lo propio que la arropía, y tiene dos puntos ya más bajo que el azúcar. El tercero es el alfeñique, que tiene medio punto más que el alfandoque. Y el cuarto es la melcocha, y ésta tiene dos puntos más que el azúcar, y se hace una masa muy vidriosa.

Los trapiches allá los fabrican de guayacán. [...]

Tres especies usan de trapiche. La una es la ya explicada; y si el dueño es hombre rico, suelen hacer las tres mazas principales que estrujan la caña de bronce. Y algunos lo hacen rodar con ingenio de agua a la forma de un molino. La segunda es sólo de dos palos, a la forma del instrumento con que los impresores imprimen láminas finas. Este no está parado, sino echadas por largo las mazas sin dientes; de cada lado tiene su espiga, y está engastada en una hembra, que tiene cuatro brazos, y a pulso un hombre de cada lado, rodando uno al derecho y otro al revés, estrujan la caña. La tercera tiene tres mazas con sus dientes, y también es de palos echados como la segunda; pero en lugar de crucero tiene de cada lado una rueda hueca, y un mozo puesto dentro de cada una, con poca violencia lo hace rodar, como se ve una semejanza en los puntones con que los marineros limpian los puertos, y en las hosterías o figones, que un perro, puesto dentro de una rueda, asa las carnes, y uno y otro se ejecutan sin violencia ninguna.

Al jugo que sacan de la caña llaman allá guarapo. Este lo hierven y después lo embotijan, y él por sí se fermenta y toma punto. Esta es la bebida general en toda tierra caliente del Perú, y a falta de vino, es la mejor; y si se bebe mucho, embriaga como el vino. De este guarapo es que sacan el aguardiente que por acá llaman ron, y para ello es menester que el guarapo tenga el punto ya con su poco de acedo.

La miel, ya que en el fondo tomó punto de azúcar, la sacan y la ponen en una pila o canoa, y al enfriarse un poco la reparten a los pilones, donde se ha de blanquear. Estos cada uno tiene abajo su agujero, tapado con una coronta de maíz. A los 2 días que ya los panes de azúcar están ya del todo bien cuajados, toman greda y la deslíen con un poco de agua y un tantico de lejía de molle, y tapan con este caldo la superficie de los panes del azúcar, a las 24 horas quitan las corontas de abajo para que vayan purgando toda la humedad y color moreno. Gota a gota va destilando por el pie una especie de miel muy denegrida, hasta que se queda el azúcar seca. La greda que se asentó encima hecha una torta la quitan, a ya bajo

de ella hállase el pan de azúcar, que antes era moreno, blanco. Esta miel denegrida, que llaman miel de purga, la recogen en un fondo, y cría en la superficie una costra blanca, que es el azúcar candi más fino. Lo demás suelen con ello hacer una especie de conserva que llaman rallado, con cáscaras de naranjas, limones o sidras, y no está malo.

Mas para que este caldo de la caña, que ya cociendo se cuajó miel, tome punto y se proporcione para todo lo dicho, le mezclan un tantico de la dicha lejía de molle. V(erbi) g(ratia) a 25 botijas de miel que hay en el fondo hirviendo le ponen la cuarta parte de un cuartillo de lejía. Esta es como el cuajo de la leche para que grane. Y todo el tiempo que está la miel hirviendo en el fondo, como sube al modo del cacao, para que pierda el hervor ni se derrame, la están continuamente venteando con un medio calabazo hecho amero, y con el mismo van sacando los espumajos que hace depurándola del todo. Y estos espumajos los recogen, y también cuajan azúcar candi, y lo demás se lo comen los negros del trapiche.

Las hornasas se mantienen a candela proporcionada y ésta se ceba y mantiene, en vez de leña, con el bagazo de la caña molida. Y esa misma fecunda, en lugar de estiércol, los cañaverales. Estos sólo fecundan en tierra caliente, y quieren mucha agua. Y, según más o menos caliente es el clima, da más o menos tarde corte de caña madura.

**[Caimán, tortuga, huevos de tortuga, pp. 60-61]**

El caimán es un lagarto de 7 y 8 varas, todo vestido de conchas de a 3 dedos de grueso, tan duras, que, si le tiran un escopetazo, rechaza la bala. Es animal anfibio, que entra y sale del agua. Pone su nido de huevos del tamaño de los huevos de pava en las playas dentro de la arena, como las tortugas. Los bogadores, al llegar a las playas, luego van a buscar los nidos de las tortugas, ya para comer y ya para pescar también. Los unos se hallan por el rastro que pintado en la arena deja la tortuga; y de estar ya borrado, van taloneando en la arena, y por lo más blando se conoce dónde hay nido de tortuga. La tortuga pone 80 huevos del tamaño del huevo de gallina, redondos; sólo la tortuga primeriza los pone largos. En lugar de cáscara tienen una tela blanda como los de los patos. Dentro en lugar de clara tienen un poco de aguadica, y lo demás es todo yema. Fritos y asados se comen, y asados guardados al humo se conservan todo el año, y quitándoles la cascarita, mixturados con miel es rica comida. Los bogadores los medio vacían, y metiendo dentro del anzuelo atados al cordel con ello cogen el pescado. En una playa hubimos de encontrar un nido de huevos de caimán, ya para reventar, los reventamos y dándole a uno con una

navaja de cortar plumas puñaladas, se le clavaba la punta, pero no le pasaba dentro al cuerpo.

**[De Mompós a Honda. Palma de vino, palma bombón, chonta, pp. 63-65]**

Otra palma hay que llaman palma de vino. Esta palma conserva todas las hojas desde el pie hasta la copa. La llaman palma de vino, porque los indios la cortan, y en medio del tronco, que tiene más de grueso que el cuerpo de un hombre, le abren una olla hasta el corazón, y cada 24 horas ella destila un humor de color de rosa que llena la olla. Y esto dura todo un mes. Recogen este jugo y lo embotijan. Él se fermenta y toma punto, y a esta bebida llaman vino de palma. El cogollo de esta palma se come, pero ha de ser antes de que ella destile humor, porque de otra suerte se pone desabrido. Y si al cortarla le cortan el cogollo, destila ella muy poco humor, y éste ya acedo.

Otra palma hay que la llaman bombón. Da unas frutas como los dátiles, pero no se comen sino asadas, porque crudas son muy viscosas y desabridas. Pero si se despoja de las hojas, y a la mitad de su altura engorda y forma a modo de una tinaja bien formada, y a rematar la boca vuelve a crecer igual hasta la copa. El cogollo de esta palma se come y es muy sabroso. Yo me he mantenido 7 días con ello, porque no había otra cosa, como diré cuando hable de la tarabita del río de Pueblo Viejo y lo que me pasó allí. [...]

Otra palma hay que llaman chonta. Esta es de las más gruesas y altas, por sí se despoja de la hoja. El cogollo suyo es el más sabroso. En todo su tronco, el cual es de color entre blanco y amarillo, cría de palmo a palmo todo alrededor, unas espinas muy dobladas y recias del mismo color y del largo de un dedo. De esta palma hay dos especies, y las dos no dan el racimo en la copa, sino en mitad del tronco. Su fruto llaman chontaduro. El uno no se come porque daña, otro sí, y es muy bueno, que a falta de pan es el que más sustenta y nutre. Es del tamaño de una nuez, y dentro tiene su coquito, tiene de canto la comida como un albercoje, de color amarillo entre carmesí. Su cáscara es carmesí color de grana. Se come así maduro; se come cocido; se seca y se guarda escaldado para todo el año, y lo mejor que tiene es que de él se hace el mejor masato. El coquito de adentro está enlazado de unas hebritas como el grueso del albercoje. Y si éstas se le raspan y se siembran, la palma que nace no cría espinas, y los chontaduros no crían adentro coco, pero tampoco no son tan sabrosos.

**[Río Magdalena. Talegueros y guacharacas, p. 65]**

Hay en todo el río unos pájaros negros del tamaño de un pollo grande con la cola algo larga, y en ella y en cada ala tiene cuatro plumas amarillas, y es pájaro que se come, y cogido polluelo se domestica como las gallinas. Estos pájaros hacen el nido en las puntas de las hojas abiertas de las palmas. Ellos buscan una especie de pajas negras y largas, y forman su nido como una talega larga de una vara a la punta de la rama muy tupida, colgada en el aire y la boca a lo superior, y por ello los llaman talegueros. De éstos hay en mucha abundancia, y así las palmas cada hoja abierta está con estos colgajos. Otro pájaro hay mayor que éste, de color musgo oscuro; su forma es la de un pavo aseado, alto de pierna y cola larga. Es tan sabroso y blanca su carne como la gallina. Ellos andan a bandadas. Su canto es “guac, guac, guac” formando sol, mi, ut a toda prisa. Ellos se llaman guacharacas, y cantan también de noche; y de noche se juntan con ellas otras aves chicas con el canto muy delgado. No cantan todas juntas, sino con pausas; y al acabar las unas empiezan las otras, que parece un flautado de órgano después de las regalías. Arman tal melodía, que al oírlas, allí se acabó el sueño, embelesado en su canto.

**[Alimentación en el viaje por el río Magdalena, p. 69]**

En todo el viaje por la mañana tomábamos cacao y una presa de pollo asado, y almorzábamos. Los bogadores van proveídos de tasajo; éste lo cocinan con plátanos, y por la mañana se comen los plátanos, y al llegar a arrancar por la tarde, al caer el sol, entonces se comen la carne. Nosotros se cocinaba una olla de arroz con tasajo, y a medio cocer tapada se guardaba en la canoa, y ésta con el calor del sol para mediodía, que nos arrimábamos a tierra a comer, estaba ya sazónada y tan caliente como si la sacaran entonces de la candela hirviendo. Por las noches siempre cenábamos pescado fresco que abunda mucho en el río.

**[Pescados del río Magdalena, p. 71]**

El pescado que por lo común da el río, a más de la muchísima tortuga, son bagres, barbudos, nicuros, sardinas, garlopas, bufeos, rayas y temblones. Todos estos explicaré cuando llegue al Putumayo como son, que allí abundan más. Aquí sólo digo que al arrancar, inmediatamente se ponían a pescar para nuestra cena, y de allí ellos después de haber cenado en las playas o en el monte armaban una grande hoguera resguardo contra los tigres que con la candela no se atreven a embestir; y de ahí cenaban su carne, y los más la mayor parte de la noche pescaban, y se lo comían asado con mucho ají sin sal.

**[Honda. Comida de iguana, pp. 82-83]**

En lo ínterim vino la fiesta de la Ascensión de Cristo, y el Guardián aquel día nos convidó a todos a comer. Aquí presupongo primero que en todo el río de la Magdalena se crían unos lagartos como los de España, en hechura y colores, de verde y amarillo; mas aquéllos son grandes de 8 y 10 libras, que sólo verlos causa horror. A éstos llaman iguanas. En Cartagena los días de ayuno hay empeños en la pescadería para comprarlos, que los comen y es un plato de mucho regalo. En todo el río los comen, y en Honda también. Son anfibios, entran y salen del agua. Nosotros a la que en el río los vimos propusimos primero morir de hambre que comer tal sabandija. Dijimos al Guardián cuando nos convidó: Padre, no sea cosa que nos den a comer iguana. Él respondió: No, Padres, como es día de carne, de seguro que no habrá iguana. Quien le puso más recelos fui yo. Pero él me aseguró que no. Ya fuimos a comer, y entre otros platos sacaron uno de iguana. Él tenía avisada a su comunidad para que ni siquiera con seña dieran a entendernos nada. Todos nosotros lo comimos pensando que era pechuga de pavo o gallina. Ya que lo tuvimos en el cuerpo, díjome el Guardián: P. F. Juan, ¿le supo este plato? Yo respondí: Padre, la pechuga de pavo o gallina a todos sabe. Él me respondió: Padre, sepa que no es pechuga de pavo ni gallina, sino iguana. Pues si esto es iguana, dije yo, denme iguana todos los días. Pensaba yo que él chanceaba; pero en realidad era iguana.

**[Honda. Chicha de maíz, chicha mascada, pp. 83-84]**

Entre la gente inferior hay mucho borracho así hombres como mujeres, porque en las pulperías venden no sólo vino y aguardiente de España, sino también guarapo y aguardiente de caña, y son en este particular viciosos. Aquí, y de aquí para arriba en todo el Perú, fabrican del maíz una bebida que llaman chicha de esta suerte: toman el maíz y lo ponen a remojar 24 horas, y de ahí lo dividen de dos modos. El uno es cocerlo así entero, y después lo trastornan con su caldo en artesas, y lo ponen a madurar 6 o 8 días; después que ya se fermentó lo sacan y lo muelen en una piedra refregando con otra de mano, y esta masa con el mismo caldo lo vuelven a hervir, y después en artesas lo refriegan con las manos, y le hacen largar toda la sustancia. Cuelan después el caldo, quitan el bagazo y lo embotijan. Le mezclan un poco de miel de caña, y a los 6 o 8 días ya tomó punto, y así se bebe. El otro modo es el mismo artificio, sólo que en lugar de molerlo no lo muelen, sino que lo mascan, y a ésta llaman chicha mascada, y dicen que la mejor es la mascada por las mujeres. Una y otra emborracha con borrachera más fuerte que la del vino o aguardiente, y echan de sí un tufo malísimo.

**[Mariquita. Piñuelas, pp. 86-87]**

Mas me dijo [un arriero]: Padre, ¿quiere piñuelas? Yo le respondí: ¿Qué son piñuelas? Él alargó la mano y escarbó dentro de la mata, y me sacó a modo de unas higas de cristal grandes aplastadas, de color de tabaco y me dijo: Coma, Padre. Yo rompí una y despedía una fragancia muy olorosa, parecida al olor de la piña, que quizá por ello la llaman piñuela. Fui a probar el gusto, y también sabía a piña con un buen sabor moscatel, y me dijo que era fruta muy fresca para el cuerpo. Yo llamé a los demás Padres, y todos comimos de ellas, que tendría la mata más de 80, y nos supieron muy bien. Nos dijo el arriero que había otra mata muy semejante a ésta y que sus piñuelas eran más odoríferas, tanto que, como vi con el tiempo, las señoras se las ponen en la faldriquera y en el pecho por la fragancia. Pero éstas no se comen, porque dañan, y las llaman piñuela de tigre.

**[Guayabal. Achiote, p. 87]**

El otro día de mañana reparé delante la casa un árbol muy coposo, medianamente alto. Su hoja parecida a la del arrayán, salvo que tiene 4 dedos de largo, pero la misma figura y canto. Tenía él unos ramitos de unas bolsitas coloradas oscuras llenas de pelitos. Yo pensando que sería alguna fruta, pregunté al patrón y me dijo: Padre, esto es achiote. Yo le dije: ¿Y de qué sirve? Y me respondió: Este es el azafrán que se usa en estas tierras. Yo le quise ver, y él cogió un ramito, abrió una bolsita y dentro tiene cada una seis granitos como la uva enlazados de un humor carmesí. Púsolos en un pilche con un poco de agua, y refregándolos con el dedo largaron su color carmesí. Él dijo: Padre, con sólo este poquito hay bastante para dar color a una olla de comida, que se pondrá toda amarilla, y cuanto más le echen se pondrá el color más encendido, hasta que con mucho se pone como lo ve carmesí. Yo le pregunté si daba también algún sabor, y me dijo que sí y muy gustoso. Yo lo quise probar, y me llevé un ramito, y a la noche lo probamos y es muy bueno.

**[Camino de Honda a La Plata. Río Totare. Longanizas, pp. 94-95]**

Nosotros pasamos adelante, y a poco rato, a mano izquierda, topamos otra casa con una tasajera llena de longanizas, y un mozo que las guardaba espantando los gallinazos. Tasajera llaman tres palos parados, con 10 pasos de distancia de uno al otro. Arriba tiene una guadua que los ciñe a los 3. Más abajo tiene otra, y más abajo otra. Cuando esta gente mata una res sólo lo que se come aquel día es carne fresca; la otra es preciso salarla, sino se perdió por el calor. Ellos la hacen longas y la salan, y para que el sol la seque la cuelgan en estas guaduas. Y como a esta carne

llaman tasajo, a esto otro llaman tasajera. Desde Honda hasta La Plata, las patas, cabeza, menudos, tripas y intestinos, todo esto se echa a los gallinazos. Y todo el tiempo que la carne está secando en la tasajera es menester estarla guardando de sus garras. Pregunté a un arriero para qué hacían tantas longanizas, y me respondió que para vender a los pasajeros. Aquí delante me dijo, toparemos otro río que lo llaman Laxina. Es malísimo río. El que dejamos atrás Totare también es malo, y en estando crecidos dura mucho tiempo que no se pueden pasar. Los pasajeros acuden a esta casa a aperarse de carne y plátanos para comer, y por esto esta gente siempre tiene buena prevención de tasajo y longaniza para este efecto.

**[Neiva. Mazamorra, p. 113]**

En toda esta tierra después de cenar es estilo común tomar una mazamorra. Mazamorra llaman un caldo espeso que se compone de agua, sal, harina de maíz tostado, hojas de limón y manteca. Y entre la gente culta le ponen también un polvito de canela.

**[Santa Bárbara. Almojábanas, p. 114]**

Después de almorzar partimos, y a mediodía llegamos a comer a un pueblecito de indios y mestizos llamado Santa Bárbara. En la casa donde nos apeamos era venta. El apero de él era tasajo, chicha, plátanos, bizcocho de maíz, raspadura, alfandoque y almojábanas. Almojábana llaman a unos rolletes que hacen de harina de maíz amasada con leche. La masa se pone muy esponjada, y fresco es buena comida; pero en secarse ya se pone algo latigudo, y al mascararlo reseca mucho la boca y la garganta.

**[Camino de La Plata a Almaguer. Pueblo de Guanacas. Habas, p. 123]**

A mediodía llegamos al pueblo de Guanacas. El pueblo que tendrá 80 vecinos todos indios. En el mismo camino a mano izquierda topamos una venta. Allí paramos a comer. En la casa no había nadie. Junto a la casa había una cerca con un habar de habas tiernas muy bueno. Como nosotros no habíamos visto en la India cosa parecida a las de España, al ver las habas tiernas el Padre Urrea saltó adentro y cogió un pañuelo lleno, y al salir vino la india casera. Le dimos satisfacción, y ella dijo que cogiésemos cuantas quisiésemos. El compañero me decía: Esta noche cenamos con estas habas un buen guisote con pollos asados que llevamos y huevos duros.

**[Camino de La Plata a Almaguer. Hierbas buenas. Quesos, p. 123]**

El otro día de mañana ordeñaron vacas, y la leche era tan grasa que parecía cuajada. Pero al probarla la dejamos, porque era totalmente agria, y esto dijeron que viene del pasto, y el queso que hacen también es muy desabrido, por lo cual en Popayán lo venden muy barato.

**[Totoró. Habas, coles, queso, carne, papa, trigo, cebada, cuyes, guarapo, chicha, pan, tabaco, pp. 129-130]**

Llegados pues a Totoró hubimos de encontrar habas tiernas, coles muy bellas y una máquina de cebollas, y aquí esta noche cenamos el guisote. En la hacienda no había más que una india. Ella vivía en una cocina muy grande, que en lugar de pared estaba arrodada de más de 1.000 cueros. Ella nos abrió una sala en donde nos acomodamos a pasar la noche. Aquí ya no hace tanto frío; es algo más templado. Y advierto que desde que empecé hasta que acabé donde noto tierra fría o templada o caliente, lo es todo el año, porque no hay mudanza de tiempo. Esta hacienda es de bestias y ganado, y la leche y el queso ya es bueno. De aquí para atrás hasta Cartagena no hay ninguna hierba, árbol, fruta ni grano de España. Sólo en Cartagena vi una parra en una casa, la cual todo el año daba uvas. Vi allí también un cuero de culebra seco, que tenía 7 cuartas de ancho. Aquí ya hay trigo, cebada, todas legumbres y hierbas para la olla. Sólo faltan las frutas. De aquí para arriba hay buenas carnes, muchas papas y muy buenas, que las que hay en España son muy inferiores. Hay muchísimos cuyes, que son estos conejos que aquí los llaman mixto de ratón, y es la carne más delicada de cuantas Dios crió. No son mixtos de ratón y conejo, sino que es especie tal y generación de tales animales. Yo los he comido muchas veces, y no hay carne alguna que la iguale en sabor y delicadez. Las papas allá son tan buenas porque las saben cultivar. Ellas sólo se dan en tierra fría, quieren mucha agua y que las arropen echándoles encima mucha tierra.

Por la mañana partimos después de almorzar, ya camino apacible, lo más de él manchones de monte y gramadales, y dejando el río a mano derecha, cerca de mediodía llegamos a comer en un alto que lo llaman Cruz Colorada. Después de comer volvimos a montar, y a hora de vísperas llegamos a una loma de cantería de donde descubrimos ya Popayán. Está la ciudad fundada en llano sobre una loma. A la mano derecha hay una venta donde sólo venden guarapo, chicha, pan y tabaco acordillado, menor que el dedo menor, y dan un bollo de una libra por medio real.

**[Popayán. Maíz, manteca, papa, locro, pp. 130-131]**

De río Blanco a Popayán hay una legua todo llano y apotrerado de cada lado. Es tan viciosa aquella tierra para maíz, que de las cañas hacen bardas, puertas y cercas. Son del tamaño de una pierna y en proporción de alto. [...] En la casa más rica, aunque ponen pan en la mesa, pero también ponen arepas. Y en el colegio también las dan a la comunidad. Aquí el vino va muy escaso, porque como se provee de España, por los fletes va muy caro. Lo regular vale 3 pesos un frasco. La cera también va a 3 pesos la libra. El aceite sólo se usa para medicamentos. En lugar de aceite se usa manteca que hay en abundancia. [...]

En Popayán los víveres son los mismos que antes tengo referidos. Sólo tienen más abundancia de trigo y papas. Y usan en toda comida y cena un guiso de papas cocidas con agua, sal y manteca, que llaman locrito. Este plato nunca falta, y siempre es el último que sacan.

**[El Pongo, camino de Almaguer al río Putumayo. Mortiño, p. 140]**

En un cerro encontramos una fruta que allá llaman mortiños. Es lo mismo que los arrayanes en la comida, y el sabor; sólo que aquéllos no se dan en árbol, sino en mata y son perfectamente redondos. Hay de ellos 3 especies: los unos son del tamaño de una alverja de color morado oscuro; otros son el doble de más grandes, y éstos son negros, y los llaman mortiño de tigre. Estos no se comen, porque dañan. Los terceros son en el gusto y hechura larguitos con su coronita como los de España, salvo que son de color blanco, y en madurando se ponen de color de almíbar, y así comidos son muy dulces. La hoja de la mata que da ésta es lo mismo que el arrayán de España, sólo que aquí es árbol y allí no, sino mata. La hoja de las otras dos especies también es hoja de arrayán, salvo que es muy chica, del tamaño de la hoja de albahaca fina.

**[Santa Rosa. Danta, canela de páramo, p. 144]**

La danta es un animal del tamaño y hechura de un burro, salvo que es de uña partida con la forma de la uña del cochino. Tiene el hocico largo de 3 cuartas, y en el hocico es que tiene la fuerza y valentía. Su carne es comida y muy jugosa, algo se parece al lomo de cochino. Este animal es el que vulgarmente llaman “la gran bestia”. Sus uñas son contra gota coral y vértigo y alfarería, y por ello las aprecian mucho los boticarios. Es animal pacífico: a quien no lo daña, tampoco daña él; pero acometido se embrava mucho y es muy voraz y terrible, como contaré en adelante.

**[Santa Rosa. Lulos, cuajo de molleja de gallina, pp. 148-150]**

Hay allí en Santa Rosa una huerta con su cerca, y en ella la tercera parte es naranjillas. Es una mata del alto de un hombre, con las hojas grandes, semejantes a la berenjena. Mas encima de las hojas cría espinas del grueso y largo de medio alfiler, 15 o 20 en cada hoja. En el centro da la fruta, que por lo parecido a las naranjas, tal vez las llaman naranjillas. Ellas son la mitad más chicas que las naranjas, y están vestidas de espinitas muy finas y agudas, tan tupidas de ello, que parece un terciopelo. Así como van madurando, les van cayendo las espinas, y las naranjillas se vuelven de color de grana muy encendido. La corteza es muy delgada, y dentro no tiene pepita alguna. Es al modo de una naranja que no tuviera gajos, sino todo un meollo. Su color es entre verde y anaranjado, y su sabor agrídulce muy apetitoso. Es fruta muy fresca para el cuerpo, y desechas unas de ellas en agua con azúcar, es un refresco de los más regalados de cuantos yo he probado en el mundo. [...]

Había también en Santa Rosa unas vacas que tenían ya grandecitos los becerros, y una noche los encorralaron para que por la mañana tuviésemos leche. Vino la mañana y se ordeñaron y se coció la leche. Fuimos a la cocina, y cada uno tomó su pilche de leche. Estando bebiendo vi que la cocinera echó un no sé qué atado con un hilo dentro de la olla en que estaba la leche hervida que había quedado. A breve rato lo sacó y lo fue a colgar de un palo. Yo dificulté qué podía ser aquello, y le pregunté qué era. Y me respondió que era el cuajo, con que se cuajaba la leche. Y en realidad que al instante trastornó el suero en un mate y lo dio a los perros, y sacó en otro el requesón. Yo dificulté más qué cosa sería aquel cuajo, y me dijo que era aquella tela que tiene la molleja de la gallina, que es donde hace la digestión, lo cual se le quita para comer la molleja; y como por allá no hay cardo, ni higuera, que es por lo que por acá se usa, allá han topado este secreto natural para cuajar la leche y es tan efectivo como digo. En otras partes la cuajan con un poco de suero ya acedo, y este modo allá es más regular.

Al cabo pues de 47 días vino el Padre Presidente llamado el Padre Fr. José Barrutieta, y traía una partida de indios de adentro que lo acompañaban, llevando cada uno su carguita con su cocave. Cocave llaman la provisión que llevan para comer, que se reducía a plátanos, yucas, sirces, que es otra raíz semejante a la yuca en la hechura, pero con el sabor distinto, y algunos trozos de mono asado. Esto lo traen en sapos. Sapo llaman unos canastos que hacen de bejucos, y los forran con hojas de achira, atadas con cintas de majagua.

**[Santa Rosa. Asado de mono con ají, envuelto en hoja de achira, armadillo, pp. 157 - ?]**

A las primeras jornadas los indios cazaron unos monos con la cerbatana. Al llegar a tambo lo que hacen es: clavan una vara en el suelo, y allí lo cuelgan de la punta y lo empajan de hojarasca seca y le echan candela para chamuscarlo y pelarlo. Queda el mono con las manos tiasas, chamuscado, enseñando los dientes; y con el rabo, propiamente un demonio. Yo cuando los vi así, dije a los compañeros: Padres, si un predicador en un sermón de misión sacaba así un mono, no se había de quedar alma en la iglesia. Aquí nos confirmamos todos antes de morir de hambre, que comer semejante bicho. Después de chamuscado lo lavan y lo destripan; y el modo de guisarlo es: hacer pedazos y untarles bastante ají, y envolverlos en hojas de achira, y en una garipa o barbacoa asarlos sin sal; que esta gente no come sal ni la han visto jamás; sólo la que usan los Padres conversores. En toda esta serranía hay muchos paujés, pavas, camaranas, guacamayas, loros y catarnicas, como noté en el río de la Magdalena. [...]

Hay dantas como noté en el río de la Magdalena...; hay tortugas de monte, que allá llaman morrocoyes; hay armadillos. El armadillo es un animal vestido de conchitas más finas que el carey. Su pinta es negra y amarilla color, de oro, y todas las conchitas, que son de medio dedo de ancho y de largo todo lo que tiene de ancho su cuerpo, y están entre sí trabadas unas con otras con una telita nerviosa, de suerte que todas forman una sola concha. Su figura es la de una cítara corcovada sin cabo, puesta bocabajo. En el remate tiene la cabeza en forma de tortuga, y tiene también cuatro patas como ella; pero abajo no tiene concha, sino tela. Es muy rica comida, y en algunos pueblos de afuera arman con la concha, poniéndole tapa, y cabo, cítaras muy hermosas.

**[San José. Chirimoyo, anonas, pp. 162-163]**

El chirimoyo es un árbol de mediana altura. Su hoja es parecida algo a la del naranjo, pero muy más hermosa, tanto, que sólo verla dice que es hoja de árbol fructífero. Es muy coposo y no fecunda en tierra fría. Da una flor de cuatro hojas por afuera color de tabaco, y adentro amarilla. Es al doble mayor que la del naranjo y al doble de grueso, y despide más suave fragancia que la del naranjo, algo parecido al de la azucena. Su fruta tiene la forma de la molleja de una gallina; no tiene cáscara sino hollejo, como la breva, y en ella señalados unos arquiteos, y en cada uno una berruguita. Su color es entre verde y azul turquí. Por lo regular son mayores que dos manos de un hombre juntas y encorvadas. Hay de mayores, y he visto chirimoya pesar 6 o 7 libras. Dentro tiene más de 30 pepitas del tamaño de un piñón, de

color negro. La carne de la chirimoya es más blanca que el algodón, blanda como la batata cocida, y muy más dulce que la pera; porque aquello es comer confitura y su dulzor nunca empalaga. No hay en España, ni creo que Dios haya criado fruta igual. Sólo en el Paraíso pudo ser. Esta es la reina de las frutas que en el mundo hasta aquí se han conocido.

Hay de estas otra segunda especie, y se llaman anonas. El anón es especie de chirimoyo. Es árbol algo más grande, y la hoja no es tan oscura como la del chirimoyo; pero tiene la misma forma, hace la misma flor, y la anona en su hechura es lo mismo que la chirimoya. Pero en madurando se pone de color amarillo, y la chirimoya no. Tiene dentro las mismas pepitas, y su comida es lo mismo que la chirimoya, salvo que hace grano, como la miel azucarada, y su sabor es algo más fino que el de la chirimoya.

**[Río Putumayo, San Diego. Manatí, p. 171]**

El manatí es un pescado grande que cría el río. Por otro nombre lo llaman vaca marina. Tiene la misma forma de una vaca, salvo que tiene las orejas de a 3 cuartas de largo; y hay manatí de mayor cuerpo que una vaca. Cría mucha carne magra y parece lomo de cerdo y se hacen allí de ello unas longanizas muy sabrosas.

**[Río Putumayo, San Diego. Mono asado, jabalíes, pp. 172-174]**

Al instante vinieron todas las indias del pueblo al convento, todas cargadas cada una con su jigra, que es una maleta como una red llenas de vitualla para comer. Cuales trujeron yucas, cuales plátanos, cuales camotes, etc.; otras trujeron monos ahumados, otras pavas o pauquíes, otras pescado, todo seco y guardado al humo. Ellas lo trastornaron todo e hicieron de ello un montón. El Padre Mejía, su cura, les dio en su lengua los agradecimientos, y ellas se fueron. [...]

Nosotros nos detuvimos en San Diego 4 días; más temerosos, como vimos que nos habían traído tantos monos asados, que el Padre no nos diese a comer mono, le dijimos que de ninguna manera lo queríamos comer.

El Padre con cautela mandó cazar monos frescos, y que los guisaran sin que nosotros los viéramos. Y ya que lo tuvo compuesto nos dijo: Ea Padres, esta noche tienen para cenar una grande cena, que del monte me han traído un jabalí, y esta noche verán ustedes que carne es tan sabrosa. Nosotros así lo creímos, porque ya teníamos noticia que por allí se criaban muchos jabalíes. Hay tantos que a veces viene manada de 3 o 4.000, y destrozan y hacen mucho daño en las chácaras y platanares. Son ellos como los jabalíes de España, salvo que tienen sobre los lomos

un lombrigo abierto, y por allí están de continuo goteando almizcle. El modo que tienen de cogerlos los indios cuando ellos vienen muchos juntos es: llévanse un perro, y en el monte van a buscarles el rastro, y allí hacen ladrar al perro. Al ladrido del perro acuden ellos, y es preciso al oír que ya viene la manada subir el perro a un árbol, y subirse también la gente, si no los mataran a tarascadas, y se los comieran. Tienen allí repartidos muchos sapos o canastos de bejucos, y dentro de cada uno ponen una mazorca de maíz. Estos sapos tienen muchas asas, y por dentro de ellas cada uno su cordón de palmiche. Cada indio está aguardando con sus cuerdas en la mano, y al entrar el jabalí a coger la mazorca, tira la cuerda y ya lo tiene patas arriba, y así lo cuelga que no pueda ya escaparse. Aguardan después a que se vaya la manada, y bajando los atan de la boca, y así los llevan todos los que cogieron vivos al pueblo. Tienen sus chiqueros, y allí encerrados los van manteniendo para cuando los quieran comer. Si cogieron algunos de chicos los domestican y los van criando; pero en siendo ya grandes no se dejan ya domesticar.

Otro modo tiene de cogerlos y es: van, buscándoles el rastro, hacen ladrar al perro, y al oír que ya vienen se suben a los árboles, cada uno con su dardo en la mano. Son ellos tan fieros que van a dar tarascadas a los troncos para derribarlos, y entonces a dardazos clavan a cuantos se arriman. Y así van ellos haciendo una grande matanza. A la que se fue la manada bajan, y entretanto que uno va corriendo al pueblo a avisar a la gente para acarrearlos, los otros a toda prisa les van cortando un trozo del lomo donde tienen el almizcle, porque de no queda toda la carne infectada con ello. Viene la gente y los van acarreando; y como ellos no tienen sal, al instante hacen pedazos, y los [van] asando, y así después al humo lo guardan de corrupción; nos contó Fr. José Carvo que aún los tigres temen y huyen de los jabalíes; y si alguno se atreve a acometerlos, lo rodean todos, y lo despedazan a tarascadas, y se lo comen, y yo lo creo, porque he visto jabalíes muy grandes que pasarían de doce arrobas, y sus colmillos a proporción del cuerpo, que le salen de la boca cuatro dedos como tijeras.

Y volviendo a nuestros monos digo que nos pusimos a cenar y cenamos con mucho gusto. Todos pensamos por lo sabroso y jugoso de la carne que era jabalí, siendo mono. Ya después de haber cenado nos dijo el padre que era carne de mono fresco, y que el ahumado aun estaba más sabroso. Nosotros no lo queríamos creer, hasta que vino la india que lo había cocinado y nos dijo que era mono. Entonces dijimos todos: Pues si tan sabrosa es la carne de oso [¿mono?], la comeremos sin fastidio en adelante. Y así fue. Sólo sí, las manos y la cabeza, como tiene forma humana, jamás lo he querido comer. Y cuando a la cabeza dicen, y así será, que es

lo más sabroso. Y los indios la cabeza siempre se la come el que mata el mono, ni a su padre se la dará.

**[Río Timbío, afluente del Putumayo. Turrón con flor de canela, harina de maíz, miel de caña, ají, p. 177]**

En este monte de Timbío hay muchísimos árboles de canela. El canelo es un árbol mediano muy coposo. Su hoja tiene la forma de la hoja del laurel y es del mismo canto; mas en secarse, se pone de color canela y tiene el mismo sabor y olor. Y fresca tiene mucha más actividad. El canelo sólo florece de 7 a 7 años, y su flor forma un sombrerito del ancho de una peseta y del canto de un peso duro. Su color es color de clavo y su sabor es un mixto de clavo y canela. Cuando está fresca, con sólo 3 florecitas hay ya sobrado para labrar una arroba de cacao. Los indios las van a coger, y a cargas ya secas las sacan a la ciudad de Pasto, y dan 14 de ellas por medio real.

En la ciudad de Pasto las gastan por lo común en la fábrica del turrón. Es el caso que allí hay mucho tráfico de partidas de mulas para el transporte a Quito. La gente del Perú es muy viciosa, de comer dulce, y los que han de partirse a viaje, así para abajo a Popayán, como arriba para Quito, en Pasto hacen prevención de este turrón para el camino. Este va muy barato, y lo fabrican de harina de maíz, miel de caña, esta flor de canela y ají. Yo lo comí varias veces, y no está malo. Y como este es avío común para arrieros y pasajeros, hay mucho despacho.

**[Río Putumayo, Tabacunda. Papaya, ají de semilla de papaya, p. 187]**

Paseando por allí vi unos árboles, que hasta entonces no había visto. Él no cría más que un vástago sin rama alguna. Arriba cría su copita. Su hoja es lo propio que la de la higuerrilla. El tronco tendrá 5 cuartas en redondo. Su corteza siempre verde, de mucho canto y lechosa. Tendrá 10 varas de alto. Se llama papayo, y un poco más arriba de la mitad del tronco cría su fruto, que es la papaya. Son unos meloncitos medianos, y en madurando se ponen amarillos. No tiene corteza sino hollejo como la calabaza. Dentro su carne es amarilla y es de las frutas regaladas que hay. Tiene como el melón adentro sus tripas y su semilla se parece a la pimienta, y pica poco menos que el ají. Esta semilla la recogen los indios y la muelen con ají, y así la ponen en sus guisos. Hay segunda especie de ello, que da la fruta del tamaño de un limón grande, y su sabor es agridulce, y a esta fruta llaman chilguacán. De unas y otras había muchas de maduras, y nosotros comimos bastante y llevamos para el camino.

**[La Concepción. Manteca de huevos de tortuga, pp. 191-192]**

Manuel Chica llevaba orden de Fr. José Carvo de hacer algunas botijas de manteca de tortuga, y tenía las botijas escondidas en una playa. Con esto cogí yo del pueblo también 3 botijas, y me las llevé para llenarlas también. Era entonces a principio de marzo, tiempo en que las tortugas salen a poner sus huevos en las playas para empollar. Aquí hay que suponer que en Agustinillo el río Putumayo ya tiene unas 3 leguas de ancho. Y hay playa de arenal de 2 y 3 leguas, también. Es tanta la muchedumbre de tortugas que hay, que no tiene número. A la tarde las que esta noche han de poner los huevos, salen a la margen de la playa a tomar el sol. Van los indios en este tiempo a coger muchas, y el modo es este: se echan con la canoa río abajo, y al descubrir alguna playa, miran si hay tortugas. Hay playa que a la tarde habrá 20, 25 y 3.000 también. Lo que se hace es: atar la canoa en una rama, porque si las tortugas huelen canoa, se echan al agua y ya no salen aquella noche, o van a otra playa. A la que vino la noche, desatan la canoa y la dejan ir con la corriente del río sin hacer ruido. Llegan sin ser sentidos a la playa, cuando entonces las tortugas están ocupadas cavando sus hoyos para poner sus huevos, apártase la gente, y van volteando tortugas patas arriba. Ellas puestas así sobre la arena, ya no se pueden voltear ni mover. Por la mañana se escogen las que se pueden cargar con las balsas o canoas, y las demás se echan al agua. En los pueblos hacen unas fosas, y allí las tienen con agua vivas para cuando las quieren comer.

Nosotros tomamos las botijas, y 2 fondos grandes y nos fuimos en una playa grande, que tendría más de 2 leguas. Pero yo supongo que habría un millón de nidos de tortuga, porque apenas se ponía pie en la arena que no fuese nido de tortuga. Y la tortuga pone 80 huevos. Todo el día sacamos huevos, que sacaríamos un millón. Y ya recogidos en montones, se hizo la manteca de esta suerte: se meten en la canoa bastantes huevos, y se llena de agua. Entran los indios y los pisan, y con el calor del sol, se sobreagua la manteca. Esta se saca con un mate, y se mete en los fondos puestos a la candela. Así se va hirviendo y se le pone un poco de sal. Ella toma un color de oro muy hermoso, y en conociendo que ya está bastante cocida se saca y se mete en las botijas, y se guarda. Y ésta es con que se cocina. Es mejor que el aceite y que la manteca de marrano, y da a la comida un sabor muy especial.

Estuvimos 3 días cociendo manteca, y al mismo tiempo en unas barbacoas, que allá llaman garipas, estuvimos asando y resecaando huevos de tortuga, y así secos, guardados al humo es rica comida, que nos llevamos 6 saposos llenos, y lo más gustoso es cuando ya sacada la manteca de la canoa, se echa al agua todo lo que ha quedado de las cáscaras y yemas, porque al instante a la gracia acude tanto

pescado, que con las manos se puede coger. Yo hacía unas fritadas de huevos de barbudo, que me provocaban el apetito con desorden; y para postre unas yemas ya secas de huevos de tortuga nadando en miel. Ni los pasteleros han soñado semejante regalo.

**[Uva caimaron, granadilla, badea, guanábana, zapote, pp. 200-202]**

Entré pues al monte y hube de encontrar uva camairona, de la que me hizo comer Manuel Chica, y ahora diré lo que es, porque entonces con el cuento de las garlofas se me pasó de declararlo. El camairón es un árbol muy grande y coposo, y da unos racimos de 2 cuartas de largo, con su escobilla parecida a la de la uva, sólo que los gajitos los tiene ralos. Es de color morado y cada racimo criará unos 80 granos más grandes al doble que la uva. Dentro cada uno tiene una pepita algo grandecita. El grano es de color ceniciento oscuro, y tiene su hollejo como el de la uva. Dentro tiene su comida, morado oscuro, y su sabor es parecido al de la uva, y por esto la llamarán uva camairona. Es buena fruta y no daña.

Pero hay allí de mejores. Hay un árbol que da unas frutas como tomates en la hechura, tan bien parecido al tomate, que cualquiera que lo viese jurara que es tomate. Ella cuando madura se pone de color meloso, y es más dulce que la miel. No tiene pepita ninguna, sólo unos granitos como el tomate, y su hollejo también recio como él. Hay muchas granadillas. Ya traigo apuntado lo que son. Hay otra mata que da badeas, que es una fruta semejante al melón en todo, y las tripas de adentro son lo mejor que tienen su sabor agridulce parecido al de la granadilla. Su flor es como la rosa de pasión, pero tiene 3 cuartas de redondo. Las pepitas que crían con las tripas son muy blandas, y todo se come junto. Y desechas estas tripas con agua, vino y azúcar es la bebida más regalada que yo he bebido. Algo se le parece la horchata que fabrican en Francia.

Hay otro árbol mediano parecido en un todo al chirimoyo, que ya traigo apuntado, y su fruta también es en un todo parecida a la chirimoya, sólo que es al doble de más gruesa. El árbol llaman guanábano, y a la fruta guanábana. La chirimoya como dije es dulce, pero la guanábana es agridulce tan apetitosa, que jamás fastidia. [...]

Estando con esto cayó de un árbol grande contra cuyo tronco habíamos de palma armado el rancho, una fruta grande como un melón, y se hizo pedazos. Estaba ella ya madura. Levantamos la cabeza, y estaba el árbol cargado de fruta. Y los indios contentos empezaron todos a decirme: “Payre, atta payqui, atta payqui”, que quiere decir: Padre, hay mucha, hay mucha. Yo al instante cogí un pedazo, y

olía como melón. Fui a probar, y su sabor era como melón muy dulce. Al instante subieron arriba algunos indios, y cogieron bastante, que nos hartamos de fruta aquella noche, y por la mañana casi llenamos la canoa de fruta, que en el pueblo tuvimos fruta 8 días. Al árbol y a la fruta lo llaman zapote. Es del tamaño de un melón, perfectamente redondo por todas partes; tiene adentro 3 pepitas como una almendra verde. No tiene cáscara, sino hollejo; su sabor y olor es de melón, pero muy más dulce.

**[Sebucán, licor, vinagre y jalea de cacao, palmitos en conserva, pp. 208-209]**

Tienen allá los indios unas bolsas que tejen a modo de estera de la hoja de una palma, hecha con tal arte, que en apretarla de un cabo contra otra se encoge, y al mismo tiempo se ancha, tanto que tendrá media vara de ancho, y en estirla se aprieta, que se pone tan delgada como la muñeca. De ésta usan para exprimir el jugo del cazabe y de la yuca para sacar harina, y con ella hacen arepas. Porque meten dentro de ella el cazabe o yuca remojado, y ya blanda, abriendo la bolsa hasta que se llena. Tiene ella dos asas, una a cada cabo. Cuélganla por el asa de la boca, y después con un palo tiran recio de la otra asa, y la aprietan con tal violencia, que lo que está dentro larga todo el jugo, tanto que sólo queda la masa seca. Yo me valí de estas bolsas, y así más presto sacaba toda la baba y jugo del cacao.

Yo cuando vi que salía tanto jugo, maquiné hacer de él alguna bebida, y así llené 23 botijas, con ánimo de probar a ver lo que salía. Cogí unas botijas y cocí aquel jugo en una olla grande. Fue preciso cocerlo a fuego lento, porque se sube y hace espuma. Ya que hubo dado algunos hervores, lo colé con servilletas, porque estaba muy graso, y lo colado llené dos botijas. Las tapé y al cabo de ocho días, ellas levantaron el tapón, y fue que dicho jugo se fermentó por sí y hervía como el mosto. Despumó unos espumarajos cenicientos, y al acabar de fermentarse se los quité y tapé las botijas. Al cabo de 8 días fui a probar y se hubo mudado de su color meloso en color tinto. Probé qué sabor tenía, y hallé que era un vino muy generoso, tanto que mandé 2 frascos al Padre Tinca y a Fr. José Carvo, con una carta diciéndoles: Aquí van estos 2 frascos de vino, que yo he hecho; no digan misa con él que no se puede; cuando nos veamos les diré lo que es. Ellos me lo agradecieron, y se lo bebieron por vino generoso de España; y por tal lo tuvieron hasta que después de 2 años declaré a Fr. José Carvo lo que era, y entonces se regó la noticia por todos los pueblos, y cada cosecha de cacao todos los Padres hacían prevención de ello para todo el año.

Otra cosa hice y fue: hice lo mismo de otras botijas de dicho jugo, y ya que se

hubo fermentado, lo dejé con la botija destapada al sol y al sereno. Así estuvo 21 días; sudó la botija un sudor pegajoso, tanto que mermó 2 dedos. Probé después que se hubo acedado y vuelto vinagre tinto muy activo. Púsele una partida de trozos de palmito de palma tierna, y tuve un curtido riquísimo. Mas reparé que cada trozo salía embabado de una baba congelada, cuajada a modo de almidón tierno. Yo pienso que la actividad del vinagre le sacaba al palmito aquel humor.

Volví a hervir otras botijas y lo cuajé como miel, y estaba muy más apetecible que la miel regular, porque no empalagaba jamás, porque siempre conservó lo agri-dulce, que lo hacía apetecible. Pasé adelante y quise cuajar azúcar. Púselo a punto más alto, y lo puse en una olla, y ya que se hubo cuajado, le metí greda, pero no granó. Mas salió una conserva o jalea muy rica y sabrosa. Yo tenía unas libras de azúcar y unos confites, y cuanto antes tosté cacao y le metí hoja de canela molida, y me salió muy bueno.

**[Camino a Timaná. Aguacates, 295-296]**

Ya que vino la mañana me dieron bien de almorzar: un sancocho y buen guarapo en lugar de vino. Sólo lo que faltaba era el pan, que por allí apenas se conoce pan de trigo; pero se suple con los plátanos, yucas y arepas de maíz, que como yo estaba curtido en ello, y en los días anteriores lo había pasado tan mal, me pareció grande regalo. Ya de aquí para adelante mañana, a mediodía, a la tarde y a la noche es general tomar cacao; y de no, raspadura o alfandoque con queso. Este es el postre; y si no, un plato o pilche con miel de caña con queso fresco migado. [...]

Yo me quedé allí aquella noche, y una señora que vivía allí cerca me mandó un saparo lleno de aguacates, fruta que yo hasta entonces ni había probado ni visto. Sólo sí la había oído nombrar y encarecer por muy buena. Luego la quise probar, y me pareció muy insípida y desabrida. Yo viendo que no era de mi gusto, la quise repartir entre los negros e indios de la casa; pero el mulato caporal me contuvo diciéndome que en Timaná la apreciarían mucho, y que me la llevase. Con todo, repartí medio saparo, y los que quedaron, el otro día me lo llevé para regalar en llegando a Timaná.

**[Timaná. Capón asado y relleno, locro con carnero, p. 305]**

Esta pues noche hube de llegar, cuando se ponía el cura a cenar. Le trujeron en primer plato un capón asado y relleno, y no dejó sino los huesos limpios. Trujéronle después un plato de carne frita, y otro plato de papas y plátanos, también fritos. Y los platos quedaron limpios. Trujéronle después un platón de tasajo hecho

sancocho, que tendría otra tanta carne, y se lo mandó también. Trujéronle después otro platón de locrito de yuca y camote con trozos de carnero mezclado, y también limpió los platos. Y para postre y remate le sacaron un plato de miel de caña con queso fresco migado, y lo limpió también.

**[Timaná. Aguacates, p. 306]**

Cuando yo llegué a Timaná enseñé al Padre sacristán los aguacates que traía, y él dijo que era fruta muy apreciada. Yo le dije: Pues a mí no me sabe. Él dijo: Tiempo vendrá, si usted la prueba algunas veces, que le parecerá muy buena, y así fue. Porque hasta que se acabaron la comí en la mesa dos veces al día compuesta con sal y pimienta, y ya sentí que se acabasen tan presto, y me volví tan afecto a ella, que la tengo por una de las más regaladas frutas del Perú. El árbol que la da es árbol que se hace muy grande y coposo, del tamaño de un nogal, y carga mucho de fruta. He visto árbol de éstos que tendría seis cargas en un convento nuestro en la ciudad de Guanuco, en el Virreinato de Lima, como diré adelante.

Al aguacate, según diversas provincias, le dan nombres distintos: en los llanos de San Juan lo llaman curas, y de Cajamarca para arriba los llaman paltas. Es fruta que regularmente pesará media libra cada uno, y hay de menores y de mayores también. Fruta de éstas he visto pesar cinco libras y media, y siete también. Su color es verdigallo; su hechura es un calabacito de dos verrugas; tiene su peladura del canto de un cordaba. Su carne es entre blanco y amarillo. Dentro tiene su pepita vestida de una telita delgada como la nuez. La pepita es del tamaño de un albaricóque, y tiene su color pardo; su hechura es un perfecto corazón. He oído decir que seca, hecha polvo y bebida, es contra mal de corazón.

**[Paicol. Pitahaya, p. 317]**

Se hizo este día un gran convite en casa del Padre cura. Se mataron los dos novillos; hubo muchos pollos y cuyes; pero todos los guisos y potajes tan picantes, que yo que soy algo aficionado, no lo podía aguantar. Sacáronse muchas bebidas y dulces, y para último postre se sacó una pitahaya que pesaría cinco libras. Esta es la fruta que noto Tomo Primero, capítulo 49. Ella a la forma de un higo chumbo, sólo que los granitos son tan chicos como una liendrecita de color negro. Su carne es del color y humedad de la sandía. Es fruta muy fresca. Ellas regularmente son del tamaño del puño. Yo cuando vi aquella fruta tan diforme, no quería creer que fuera pitahaya, hasta que la probé. Yo comí bastante, pero a la tarde, así que me levanté de la siesta, me retiré a hacer aguas, y veo que meaba sangre. Tomé un buen susto,

y tanto que lo comuniqué al Padre cura. Él me dijo que no me diese cuidado, que aquello era de la pitahaya que tiñe estas humedades. Yo después siempre lo he vuelto a experimentar así.

**[Natagaima. Comercio de alimentos, p. 325]**

Este pueblo de Natagaima, y otro de que hablaré después, llamado Coyaima, son los que mantienen el río de la Magdalena de Honda para abajo de víveres; porque su comercio consiste en criar muchos cerdos y gallinas, hacer muchos dulces de raspaduras, alfandoques y rallados. Fabrican balsas muy grandes y las cargan de tasajo y tocino, dulces, pollos y huevos, y se bajan por el río a Honda, y allí los venden, y ellos dejan la balsa, y por tierra se vuelven con la plata.

**[Coyaima. Día de difuntos, ofrendas, p. 330]**

El cura no va a los pueblos sino una vez al año, a celebrar la fiesta del santo patrón de cada pueblo, y entonces se congregan en el pueblo que hace la fiesta mucha gente de varios pueblos. Cada año se señala el día de la fiesta un mayordomo para el año que viene, y éste paga toda la fiesta y el convite que dura tres días. Él se reduce a varios guisos de carne fresca y mucha bebezón de guarapos, chicha, champuses y masatos, y regularmente se concluye en una general borrachera de los más.

Al otro día de mañana me fui a la iglesia a decir misa, y hallé en ella lo que ya digo: había 23 novillas grandes atadas de cuatro pies sobre las sepulturas; muchas botijas de chicha y guarapo, algunos frascos de vino, muchos costales de harina de maíz, algunos de trigo, montones de camotes, yucas, ñames, etc., y muchos cerillos de cera negra y amarilla. Todo se ofrece en oblata a los difuntos, y esto se renueva cada día en toda la octava, y el Padre cura lo congrega todo echando después de la misa un responsorio en cada sepultura...

**[Guamo. Guiso de pollo, pierna de ternera y mistela, p. 333]**

Allí nos apeamos a la sombra del monte a sestear hasta que cayó el sol. El Padre cura había traído prevención de un guiso de pollo y una pierna de ternera asada. Al instante sacaron un frasco de mistela para entretanto que se calentó la comida.

**[De Paicol a La Mina, el Valle. Palma, bizcochuelos, mistela, p. 343]**

Había que trastornar un grande cerro, y antes de llegar a él había un palmar de una especie de palmas que yo hasta entonces no había visto. Es palma de bastante cuerpo y altura, y por sí se despoja de las hojas anualmente. Da unos racimos

de cocos un poco menores que la palma petó, que noto Tomo Primero, capítulo 39. Este es el árbol que vulgarmente se dice que da todo lo necesario para la vida humana, porque su fruto cocido es bueno a comer; dentro de cada coco tiene otra comida blanca más delicada, y está lleno de agua blanquizca muy buena a beber. [...]

Hallé prevención de bizcochuelos, dulces, vino, y mistela, y se tomó un refresco, y se despidió la gente.

**[De Paicol a La Mina, el Valle. Mazamorra de harina de maíz, p. 344]**

Allí me hicieron varios regalos de algunos bollos de cacao, varias cajetas de dulce, y dos pares de estriberas de bronce vaciado. El pueblo tendrá ciento cincuenta familias, lo más gente blanca y mestizos, algunos indios, negros y mulatos. Está en una pampa de pajonal con manchones de monte y muchas palmas, todo rodeado de serranía. Hay fábricas de azúcar, mucho ganado y bestias, cacao y mucho queso, muchos plátanos y maíz, y de él hay tres cosechas cada año. Allí es estilo general después de haber cenado, tomar una mazamorra de harina de maíz compuesta con almíbar y hojas de limón, y cerca de las diez, antes de irse a acostar, tomar un pozuelo de cacao.

**[La Mesa de Juan Díaz. Papa, formas de cocinarla, variedades, p. 351]**

Esta noche fue la primera vez que comí papas, porque aunque las había visto, nunca las había probado hasta aquí.

Las papas es una raíz de las mejores que ha criado Dios. Es del tamaño de un huevo, con una peladurita o camisa muy delgada. Cuando está cocida se le despega esta tela. Es raíz aguanosa y se come cocida con sólo agua en lugar de pan. Se come en la olla en lugar de berza, y es la berza mejor, porque por más que se coma, nunca empalaga. Se come frita, se come hecha locrito, y escaldada y seca es tan fina guisada con carne, que no hay comida a qué compararla. Y seca escaldada ya no la llaman papa, sino cocopa. Y el maíz también cuando está sarazo, esto es, ni en leche ni ya duro, también lo escaldan y lo secan, y así lo llaman chochoca. Y martañado y cocido con carne parece arroz, y es tan bueno como él. Hay tres especies de papas: las ya dichas es la más común, y cocidas se ponen de color amarillo; otras siempre conservan el color blanco; y las otras no son redondas sino largas, y de ellas hay también de chatas. De unas y otras hay de blancas, amarillas y moradas. Y de éstas suelen hacer una mazamorra con ají y dulce, lo que es estilo comerse frío. Y no está malo.

**[Guayabal. Mercado, p. 355]**

El pueblo de Guayabal tendrá unos ciento y veinte vecinos. Es curato de agustinos de la provincia de Santa Fe. La mayor parte es gente blanca y mestizos, y hay también algunos indios y mulatos. Hay algunos chapetones mercaderes. Es pueblo rico y de mucho comercio, y todos los jueves hay allí feria adonde concurren de todo el Llano Grande, de los Llanos de San Juan, y juntamente de todo el Llano de Santa Fe, Vélez y Tunja. Los del reino de Santa Fe llevan ropa de España y abalorios, sal que fabrican en Nemocón, ropa de la tierra de lana y algodón, paños, bayetas, tocuyos, etc. Los de los Llanos de San Juan llevan cacao, azúcares, mieles, alfandoques y raspaduras. Unos y otros también llevan bestias y ganado; muchas papas los santafereños; muchos plátanos y yucas los llaneros.

**[Nemocón. Fabricación de sal, pp. 368-369]**

Partimos al otro día y a las seis de la tarde llegamos al pueblo de Nemocón. Es pueblo de unos cuatrocientos vecinos, los más son mestizos, algunos blancos y pocos indios. Hay en la entrada del pueblo una quebrada de agua salada. Esta es común a todos, pero ha de ser natural del pueblo para poder usar de ella. Allí de esta agua se fabrica la sal que se gasta en todo el Virreinato, y para que pueda abastecer, allí todos fabrican sal. Tiene cada casa un cuarto a propósito para ello. En unos fondos grandes ponen el agua, y con candela lo hierven hasta que se espesa. Esta agua así la ponen dentro de cueros, y para cuajar la sal, tienen en medio del cuarto un fogón de a seis varas en cuadro, todo lleno de hornillas. Abajo meten las ascuas y en cada boca una ollita en forma de una pera. Estas ollitas las llenan de esta agua ya espesa, y a fuego lento la llegan a cuajar sal, y cuanto se va disminuyendo, en lo ínterin lo ceban de esta agua ya engrasada, y salen estos panecitos de cinco hasta siete libras cada uno. Está con sola esta fábrica el pueblo muy rico.

Allí acuden mercantes de todas partes por sal, y unos la llevan a las ferias, otros la transportan a las provincias remotas, y todos ganan en ello su trabajo. En Nemocón la venden a medio real por libra, y puesta en los llanos de San Juan ya va a dos reales la libra. El que la compra por junto no la puede menudear, y sólo los pulperos la pueden vender y dividir en libras, las catarnicas, que así llaman a estos panecitos de sal. Y en las casas, para meter sal a la olla, no la muelen, sino que cortan un terrón y lo meten dentro de la cuchara, y ésta la meten así en la olla, y según conocen, en más o menos tiempo, y según fuera la olla, larga el terrón su salitroso conforme han menester, y lo sacan con la cuchara, y así sazonan por allí las cocineras.

**[Vélez. Fábricas de azúcar, dulces varios, p. 369]**

Al otro día partí, y antes de dos leguas llegué a la división del camino que divide las dos provincias de Vélez y Tunja. A la mano izquierda quedó el que iba a Vélez, y yo tomé el de Tunja. Vélez dista de allí cuatro días. Es tierra muy ardiente; allí no hay más que fábricas de azúcar, mucha gente blanca y muchos negros esclavos en las fábricas, y muchos españoles mercaderes con ropas y otros comerciando con azúcar y varios dulces que allí se fabrican de conservas, jaleas, rayados, alfeñiques, etc. [...]

El temperamento de esta tierra es al doble más frío que en Santa Fe. Aquí sí nos dio el mayoral a cenar buen carnero, que es la carne en estas tierras sabrosísima.

**[Tunja. Ganado vacuno y ovejuno, azúcares, dulces, p. 371]**

La ciudad de Tunja es cabeza de la provincia, y es una de las principales ciudades del reino de Santa Fe. Su temperamento es frío y seco. Es ciudad de mucho comercio, y está situada entre unas lomas de una greda colorada, y ya por esto como también por lo rígido del temperamento, cría por cerca de la ciudad muy poco pasto la tierra. Tiene buenas haciendas y mucho ganado vacuno y ovejuno. Tiene buenas cosechas de trigo, maíz y papas. Todos los sábados hay feria y de Vélez traen muchos azúcares y toda la variedad de dulces y los venden muy baratos, y por ello la gente es en extremo muy aficionada al dulce.

**[Monte de Tena. Chocolate, queso, p. 380]**

Ya que amaneció, yo traía un bollo de cacao de una arroba, que en Tunja me habían regalado, y en el llano de Santa Fe y monte de Tena se había con la humedad puesto tan blando como queso fresco, y para almorzar díjele: Abre esta petaca, y dame esta servilleta que hay un bollo de cacao. Él hizo lo que yo le mandé; tomé el bollo y como quien taja un pedazo de queso, corté un trozo, y volviéndolo a envolver con la servilleta se lo di diciéndole: Vuélvelo a poner donde estaba, y con esto tomé la olletica y me arrimé a la candela a componer el chocolate para almorzar.

**[Río Recio. Turrón de harina de maíz, ají molido y miel, pp. 394-395]**

Ella sacó una batea con tres o cuatro almudes de harina de maíz floreada, y puso en un perol bastante miel de caña a hervir, y en lo ínterin sacó ají y se lo puso a remoler. Yo por no verla estar bregando con las piedras para moler el ají, saqué el almirez para que lo moliera con más comodidad. Ella molió su ají y lo fue a revolver con la miel. Cuando yo vi que echaba el picante a lo dulce, me dio gana de

risa. Ya que lo tuvo bien mixturado con la miel, lo fue a trastornar todo a la batea de la harina de maíz, y empezó a menearlo con una aspa para mixturarlo. A mí me pareció que era como quien compone una afrechada para dar a las gallinas, y sospechando que tal vez sería eso por algún fin que yo ignoraba, le dije: Señora, ¿y con esto mantiene usted las gallinas? No es esto, Padre, para las gallinas; esto es turrón muy rico para que lleve mi marido. Ella lo espesó y se hizo una masa fuerte como un turrón de España. Ante que acabase de endurecer, lo tajó en barretones. Yo lo quise probar y no me pareció mal, y le dije que me hiciese medio almud para mí, y me lo hizo, y no costó más de un real, medio de la miel, y medio de la harina.

**[Márgenes del río Orinoco. Pescados: zambitos, rayas, sardinas, pp. 411-412]**

A los siete días llegamos al río Orinoco junto a Caquetá. Este camino lo pasamos con felicidad, porque aunque solos y metidos en aquel despoblado, pero proveídos de pescado fresco todos los días, porque al llegar en aquellos charcos de las quebraditas, hallábamos muchísimos zambitos encharcados, algunas rayas y sardinas, que cada una pesaba más de una libra, y cenábamos pescado asado. [...]

Ya que llegamos al convento vinieron las mujeres y nos trujeron plátanos, yucas, monos y pescado asado. Ya era cerca de la oración y yo dije al Alcalde que nos mandase hacer un guiso de pescado asado con yuca lo más pronto, porque yo venía cansado y quería recogerme temprano. Así se hizo. Nos trujeron la cena, y el Alcalde me trujo una hamaca y cenando me eché a dormir.

## TOMO II · Tercera y cuarta parte

**[Caquetá. Bejuco aromatizado y saborizado de clavo y canela, pp. 12-13]**

En lo ínterin que esto se preparaba, yendo los dos, yo y el Padre Plata, con unos indios por el monte buscando pasto, casualmente di un machetazo para cortar un bejuco casi del grueso de la muñeca, que embarazaba con otros y mucha maleza el paso, cuando catay que al instante se llenó todo aquello de una fragancia aromática, que me figuré que por allí habría algún manchón de árboles de canela, porque a esto me olía la fragancia que sentía. Yo les dije: ¿Geg Gua quineo payqui?, que quiere decir: ¿Por aquí hay canelos? Porque al canelo llaman ellos guaquineo. Ellos con el olor que sentían me respondieron: Payqui, payre. Que quiere decir: Hay, Padre. Yo repliqué: Carona payqui. Que quiere decir: ¿A dónde están ellos?, con ánimo de cargar una partida. Ello fuimos buscando hasta que vinimos a dar con el mismo bejuco que yo había cortado. Yo reparé que del corazón destilaban gotas de aguadija, y lo fui a probar con la punta de la lengua a ver qué sabor tenía; pero lo propio fue tocar la lengua, me la tomó toda con una actividad tan viva y eficaz, como si hubiera roído una partida de clavo. Descascaré un pedazo de bejuco y lo fui a mascar, y era tan activo que me abrasaba la boca como si mascara junto un bocado de clavo y canela. Una india que allí venía, me dijo que aquel bejuco daba una flor negra de mucho canto, que tendría un palmo de larga con el olor muy suave, que naturalmente sería un clavo. Yo me llevé un trozo del bejuco, y después lo repartí a varios sujetos y daba muy buen sabor la olla.

**[Camino de Mocoa a Sibundoy. Pescado y mono asado, p. 17]**

Todas las noches cogimos pescado en los charcos, y los indios iban contentos porque yo cada día con la escopeta, mataba monos, y a la noche los asábamos, y todo el día íbamos comiendo mono asado. Yo no sé que en mi vida haya tenido más gana de comer que estos ocho días que hay de Mocoa a Pasto. Ello toda la noche comíamos pescado asado, y hubo día que en el camino entre los cuatro nos comimos cinco monos asados. Bien es verdad que no llevábamos más que plátanos asados y un poco de tasajo que hice en San Agustín.

**[Sibundoy. Puercoespín, p. 18]**

Traía yo unos huevos duros con su picante, y unos trozos de tasajo asado, y un pan duro que me dio el Padre cura, y cerca de mediodía nos paramos a comer en una quebrada. Estando comiendo catay que siento ruido dentro del monte. Hice

acallar al indio, y temeroso de que no fuera algún tigre u otra fiera, tomé la escopeta y le metí una bala sobre de la munición de que iba cargada, y me recaté tras de una piedra a ver qué era, y hubo de ser una cochina espín que venía con tres cochinitos. Yo tiré a la madre y la tumbé, y el indio corrió a los lechoncitos, y no pudo coger más de uno, y aun éste se le paró y se defendía con las pullas erizadas, y fue menester enlazarlo con un bejuco para poderlo rendir. Ya que lo arrastramos al puesto en donde estábamos nosotros con las bestias, lo maniatamos para llevarlo vivo, que pesaría unas ocho libras, y a la madre, como no nos podíamos parar a calentar agua para pelarla de las puyas, lo primero le corté la cabeza, y después la abrí y le sacamos las tripas y los hígados, y se hizo de ella cuatro cuartos, y se desollaron y se hizo de todo un lío, se envolvió con hojas, y se ajustó en medio de la carga, y así lo llevamos. Ello pesaría más de tres arrobas. [...]

Ya que descargamos, lo primero se aperó de bastante leña para nuestro resguardo, y juntamente para asar la carne, porque como no traía sal para salarla, para que no se nos perdiese, fue preciso asarla. Esta noche entre los dos, después de habernos comido la cabeza, nos comimos un cuarto de carne de los cuatro. El indio traía un talego de maíz tostado, y cinco manos de plátanos, que era su provisión para cuatro días. Yo le dije: Ahora hasta que lleguemos a Pasto, comerás carne todo el camino, ya no habernos de menester los plátanos, démoslos al cochinito, si no se morirá de hambre. El indio convino y de pronto le dimos una mano de plátanos, y ya que vino el día le dimos tres plátanos, y a mediodía dos y a la tarde uno, y un puñado de maíz tostado. Nosotros nos fuimos comiendo la carne asada...

**[Pasto. Miel de caña, aguardiente, p. 29]**

A poco rato sale la zapatera con una mesita y una servilleta tendida, más sucia que ella, y se la pone delante, al tiempo que Fr. Judas decía: Yo no como en todas partes, a no ser una casa honrada y limpia como ésta. Va la zapatera y en un mate como un medio calabazo, en lugar de plato, saca un par de huevos fritos y un pedazo de pan. Fr. Judas lo toma, y con las manos lo fue a despedazar, cuando vuelve a salir la zapatera diciendo: Catay cuchillo. Y saca aquella cuchilla con que cortan la suela los zapateros, y la tira de golpe sobre la mesa. Fr. Judas que ya con un trozo de pan ya había tirado un taco a un huevo y estaba mascando, le dice: Señora, no haga con nosotros tantas ceremonias. Y a mí: Coma, coma, Fr. Juan. Yo me hallé en este caso que hube de menester toda mi cólera, y advierto que era mucha, por no soltar la carcajada. Yo le dije que no quería, y apenas me salió el no de la boca, cuando él convidó las dos mozas, y entre los tres lo comieron.

Ya que acabaron de comer, dijo Fr. Judas: Ahora sí que estoy satisfecho y gustoso. Yo me levanté y dije: Ea, vamos. Él se levantó, y ya en el portal me dijo: Aquí, aquí no más que una palabra que me importa mucho. Y con esto éntame en una casa que estaba al lado. Ahí vivía una señora casada con un criollo, hijo de una india y un clérigo. Él tenía una hacienda que era trapiche de azúcar, y remitía a su mujer zurrónes llenos de miel de caña, y ella le mezclaba agua, y de este caldo sacaba aguardiente. La señora al verlo, ya supo lo que quería, y entrándose en un cuarto, salió con un vaso de madera, que era la medida de vender, lleno de aguardiente. Desde el portal se lo fue a tomar Fr. Judas y se lo bebió.

**[Pasto. Frutas, hortalizas, p. 37]**

Tiene la ciudad buenas casas, y cada una con su huerta, con árboles de capulíes, que es una fruta algo parecida a la cereza, priscos, duraznos, guaitambos y manzanos.

En una huerta vi un almendro muy coposo, pero me dijeron que jamás florecía ni daba almendra alguna. También se crían buenas coles y lechugas, pero no las comen, sino que lo dan a los cuyes, y sólo algunos chapetones, cuando los hay o pasan, lo comen. Yo tuve noticia que en una huerta había buenas lechugas, yo envié a que me trujeran unas tantas, busqué aceite y vinagre, y en casa de una señora allí cerca del convento le hice componer una tarde una ensalada. Nadie de la casa la quiso probar, y se admiraron del gusto con que yo la comía. Después que me fui decían a la señora las niñas: Mamá, este Padre chapetón parece como los cuyes que comen hierba. Hay en Pasto buenas sembrerías de trigo, y el pan va barato. Hay cebada, muchas papas, yucas, camotes y buenos zapallos. De los pueblos de indios comarcanos traen mucha fruta de plátanos, chirimoyas, aguacates y piñas.

**[Camino a Taminango. Chicha, p. 42]**

Hallé sólo una india que cocía una olla de maíz para hacer chicha.

**[Taminango. Plátano, maíz, yuca, p. 47]**

Yo llegué al pueblo de Taminango, que se compone de ocho casas y la iglesia. Él tendrá de vecindario sesenta vecinos indios, zambos y mulatos. Los otros viven desparramados por aquellas lomas, en donde tienen su casa, buenos plataneros y sembrerías de maíz y yucas.

**[Camino a Las Lajas. Frutas en conserva, envueltos de choclo, choclo asado, mortiño, pp. 58-59]**

Ellos se previnieron de muchos rayados de cáscaras de naranjas agrias, hechos conserva cuajada con miel de caña; mucho alfandoque; muchos envoltijos de choclos. Choclo llaman la mazamorra de maíz tierno. Este se desgrana y se pica y se amasa, y poniéndole un poco de sal y ají, hacen de esta masa unos envoltijos con las mismas telas de las mazorcas, y atándolo con un hilo de la misma tela, lo ponen asar en el rescoldo, y no es mala comida. También llevaron pan y tasajo, y con esta provisión nos partimos. [...]

Ya que salimos de las vegas hubimos de subir por una cuesta muy tiesa más de dos leguas, hasta emparejar lo alto del páramo de Pasto, y esta primer noche nos quedamos en despoblado en un paraje que llaman el Mortiñal, por los muchos mortiños que hay, que es una frutita silvestre parecida en el sabor a los arrayanes de España, salvo que aquéllos son perfectamente redondos y no crían palito, sino que están como las manzanas, pegadas a la rama. Es mata que carga mucha fruta, y la da todo el año. Los mortiños son del tamaño de una alverja. Hay otros al doble más gruesos y los llaman mortiños de tigre, y éstos no se comen porque dañan. [...]

A la parte interior de este recóndito de gramadal había una roza de maíz tierno, y yo me salí allá y cogí media docena de choclos, y a la noche los comimos asados.

**[Camino a Las Lajas. Asnalulos y chaquilulos, manzanas, tasajo nariñense, pp. 61- 62]**

Nosotros pasamos de largo y cerca de las cuatro llegamos a un pueblecito llamado Ilis. Es pueblo de indios y tendrá unas veinticinco familias. Aquí compramos dos pollos, cuatro docenas de huevos y un pañuelo de papas por dos reales. Como era temprano, pasamos adelante y subimos una mala cuesta, y encima todo era monte y mucho lodo de greda negra muy resbalosa. Hacía ya bastante frío, y encontramos dos especies de fruta, que llaman asnalulos y chaquilulos.

Ellas sólo se dan en tierra fría. El asnalulo es una mata silvestre algo parecida al arrayán, sólo que no crece en árbol y siempre se queda mata. Carga mucha fruta en todo el año. Su fruta es de la forma de la azarola, sólo que es negra del color del arrayán y dos veces mayor. Su gusto es acedo apetecible como la azarola, pero causa carraspera después en la garganta. El chaquilulo es una mata parecida al madroño. Su fruta es un pífano que forma abajo su calabacito y es del tamaño de un dedo mínimo. Dentro está lleno de un licor de color de miel, y es tan dulce como la miel. Nosotros alcanzamos algunos sin apearlos y los comimos. [...]

Así caminamos por la pampa un par de leguas, y llegamos al pueblecito de Las

Lajas que llevo ya apuntado. Esta gente tiene muchos manzanares. Nosotros nos paramos en una casa, y hallamos una india vieja con una partida de niños y niñas. Ella tenía varios costales llenos de manzanas muy bellas. Ello le compramos dos pañuelos llenos por tres reales, y fueron sabrosísimas, porque estaban bien sazonadas y maduras.

Yo reparé que la casa tenía un sobrado de una empalizada, y las vigas eran de palos de pita, que hay por allí con mucha abundancia, y encima había más de veinticinco carneros hechos tasajo. Yo le pregunté a la vieja si aquella carne era para vender y me dijo que no, sino para comer. Yo le repliqué por qué no comían la carne fresca, sino hecha tasajo. Ella me dijo que así salada y seca era mejor. Es el caso que en esta provincia de los Pastos la carne es tan sabrosa, que en ninguna otra parte la he comido de gusto semejante, y hecha tasajo se pone tan confita, que cruda se puede comer, como quien come un pedazo de jamón bien confito.

**[Compra de víveres en Pasto. Tasajo excelente, p. 89]**

Yo en Pasto no pudiendo haber encontrado arroz para llevar de prevención, lo hice de habas tostadas y molidas y traía de ello una arroba en una talega de badana. Pregunté si en el pueblo podríamos encontrar pan para llevar. El indio casero me dijo: Padre, el pan fresco en este camino sólo dura un día, porque el otro día ya está podrido con la humedad, y así antes se ha de bizcochar. Yo le dije: Pues vaya usted y busque un par de arrobas, y esta noche se bizcochará, y entretanto voy yo a aquella casa en donde veo carne a comprar dos arrobas. Lleguéme a la casa, que era de un mestizo, y le dije si me vendería dos arrobas de carne. Él dijo que sí. Pésóme dos arrobas de tasajo, la cosa más bella que jamás haya visto, porque tenían aquellas lonjas unas vetas blancas de gordura entreveradas que parecía tocino. Su olor abría la gana, y es aquella una provincia en la que la carne es la mejor y más sustancial de todo el Perú. Aquel tasajo no tenía más beneficio que estar salado, y todavía estaba húmedo sin secar; pero estaba al parecer tan bien curtido, que sin repugnancia alguna como un trozo de jamón crudo se podía comer.

**[Barbacoas. Plátanos, maíz, caña, p. 93]**

En Barbacoas no hay más que oro, y todo lo comestible se ha de proveer de la provincia de los Pastos; porque allí sólo hay plátanos y un poco de maíz y caña dulce. Por el mar le entra la sal, que la traen embarcada de la Punta de Santa Elena, que está junto a Guayaquil, y juntamente de Guayaquil le viene el vino de Chile y la ropa de España, que de Lima bajan a Guayaquil, y esto viene de Guayaquil o

Panamá embarcado a Tumaco, y de allí se transporta en canoas a Barbacoas y a Iscuandé de todo lo cual hablaré a su tiempo.

**[Camino a Barbacoas. Habas tostadas, almorzaderos, pan, chicha, tasajo, maíz, papas, p. 94]**

La vida que tienen estos indios en este camino es ésta: ellos sólo llevan para mantenerse habas tostadas. Por la mañana comen un puñado de ellas, y parten con la carga a la espalda. Si tienen algún hijo hasta diez años, les lleva la manutención, y de allí para adelante ya lo meten a carguero de dos arrobas, y de diez y seis para adelante ya carga, carga entera de cuatro arrobas y cinco libras. Si es sólo que no tenga hijos, carga sobre la carga su manutención. Al tomar el tercio, aprietan a caminar bien aprisa, porque el peso los estimula a ello; y al hallarse ya fatigados, se paran un rato, y para ello hay en todo el camino palos tendidos donde en estas paradas ponen los tercios de modo que después sean fáciles de volverlo a cargar. A estas paradas las llaman sentadas y hacen siete cortitas por la mañana, y a la séptima llaman el almorzadero, porque descansan un rato largo de media hora, y aquí comen en lo ínterin su puñado de habas. Y así con sólo el ver uno tanta cáscara de habas en el puesto cada día, ya sabe que aquello es el almorzadero. A la tarde hacen sólo cinco sentadas, y ya se llega al tambo donde se arranchan a pasar la noche.

En todos los almorzaderos y en todos los tambos cada cual deja de la comida lo que ha de comer a la vuelta del viaje, para minuir el peso. Estos puñados de habas va cada cual y se entra con ellas en el monte y lo envuelve con hojas, y así atado lo esconde para la vuelta. Nos emboscamos pues en el monte, y a cosa de media legua topamos una casita en que vivían unos mestizos, y era venta con apero de pan, chicha, tasajo, maíz y papas. Yo vi una partida de pollos y gallinas, y quise comprar un pollo; pero me dijeron que allí ya valía cuatro reales, y un poco más adentro seis, y en Barbacoas ocho.

**[San Pablo. Plátanos dominicos fritos y asados, p. 102]**

Los indios me dijeron: Padre, mañana es día de descanso, porque aquí se han de empapelar las cargas para que no se mojen. Yo me bajé con mi don Francisco, y nos fuimos a una de aquellas tres casas, y hallé a una india con tres chiquillos pequeños. Le pregunté por su marido y me dijo que estaba en la chácara a traer choclos. Ella tenía allí media docena de racimos de plátanos colgados, que provocaban, y entre ellos había uno de guineos hartones bien maduro, que estaban

destilando almíbar. Yo le dije: Señora, ¿cuánto vale este racimo? Ella me dijo: Padre, si quieres comer, come cuantos quisieres. Yo que estaba rabiando de hambre, empecé a desgajar manos del racimo, y a dar a mi chapetón, y comimos los dos más de cuatro docenas. De ahí ya que no quisimos más, le dije a la india: Ahora para los indios que vienen conmigo me has de vender este otro racimo. Era un racimo de plátanos dominicos de los mayores que yo he visto. Tendría él más de trescientos plátanos, y estaban ya todos bien maduros. La india dijo que valía medio real, y se lo di. Mi chapetón se fue a llamar el sacristán, y se lo llevó al tambo, y también el racimo de los guineos.

Al llegar les dije: Ea, comer, hijos, aquí tienen ustedes plátanos maduros. Se pusieron ellos a comer guineos, y por poco se acaban el racimo. Sacóse candela, y con papas y tasajo se compuso la cena, y en lugar de pan, plátanos dominicos asados y fritos hasta no querer más. Ya que acabamos de cenar, dijo el sacristán: Padre, este racimo lo colgaré para mañana. Yo le respondí: Si ustedes tienen más gana ahí hay candela, asen cuantos quisieren y coman, que para mañana todavía tiene la india otro racimo como éste, y lo compraré. Entonces el sacristán me dijo: Padre, si tú nos das tan bien de comer, avísame cuando hayas de salir de Barbacoas, y te vendremos nosotros a acompañar. Yo estaba algo cansado, y luego compuse mi cama y me puse a dormir, y los sentí que decían a mi chapetón: Vamos a asar plátanos. Él dijo: Vamos. Yo previendo lo que había de suceder, les dije: Llévense ustedes el racimo abajo, y no habrán de ir subiendo y bajando. Ellos así lo hicieron, y pasaron toda la noche asando y comiendo plátanos, que por la mañana ya el racimo se lo hubieron comido.

**[Barbacoas. Guiso de carne de mono, p. 120]**

Un día dióme gana de comer un pedazo de mono y díjele a don Juan Esteban que mandase alguien a traer un mono para cenar. Fue un mulato al monte, y a la tarde se vino y trujo dos bizarros monos. Mi chapetón don Francisco a lo que vio los monos muertos, me dijo: Padre, no sea cosa que esta noche nos den carne de mono. Yo le dije: ¿Quiere usted callar la boca? ¿A nosotros nos darían eso? Esto es para los negros. ¿No vio usted aquel mulato que los trujo? Pues esto allá lo guisan ellos para los negros. Yo avisé a don Juan Esteban para que ninguno de la mesa diese a entender que lo que se cenaba era mono. Así se hizo. Todos hicieron el disimulado, y cenamos los monos, sin que don Francisco reparase en lo que comía. Ya después de la cena, rezar y plática, díjele yo a don Francisco: ¿Quiere usted un platito de mono, de aquellos que trujeron? Y él: Jesús, ¡antes me muriera

de hambre que comer mono! Pues y la cena que ha cenado usted ¿qué era? Él respondió: A mí me ha parecido cosa de tocino o jamón. Pues sepa usted que lo que ha cenado era mono. Al oírme la proposición, no hizo más que arrimarse a la barandilla del corredor, y ponerse la mano en el pecho, y vomitó cuanto tenía en el pecho con la fuerza de la imaginativa.

**[Barbacoas. Refresco de badea, pp. 123-124]**

Tenía don Marcos en su mina unas matas de badea. Es una mata que bejuquea como la cabalacera, y su hoja algo se parece a estas calabaceras quedan los calabazos largos como cohombros; mas su flor es perfectamente una rosa de pasión, sólo que tiene más de un palmo y medio de ancho. Da unas frutas como un melón, de la misma hechura y grandeza; pero sólo cría un poco más de un dedo de carne, y en lo hueco de adentro cría tripas blancas como las del melón, sólo que las pepitas son chiquitas y tienen la cáscara blanda, que se masca sin ningún fastidio ni violencia. Díjome pues un día don Marcos: ¿Esta tarde que no tomará una bebida de badea para refrescarse? Yo como hasta entonces no había visto esta fruta, pensé que exprimían o prensaban el jugo de la carne de la badea, y esto era lo que se bebía. Yo le dije que sí. Ya a la tarde se trujo una badea madura, la cortó por en medio, y en una tembladera grande de plata puso todas sus tripas; púsole después unos tres cuartillos de agua, y lo fue mezclando con una cuchara de plata. Ya que estuvo bien mixturado, le puso cuatro onzas de azúcar; púsole su polvo de canela, y cosa de un cuartillo de vino bueno. Todo se revolvió bien, y en un vaso de cristal lo bebimos. Tiene un gusto tan especial, que sólo a la horchata que fabrican en Marsella lo puedo algo comparar. Es de las bebidas más ricas y sabrosas que yo he probado en mi vida, y en un instante se conoce la frescura que da al cuerpo.

**[Husmal (cerca de Tumaco). Almejas, p. 149]**

Yo le dije que viesse si me podría coger un poco de pescado para cenar. Él me dijo: Padre, en acabando de vaciar la marea, veré por estos charcos si se ha quedado algún pescado en seco, o encharcado, y lo traeré; de no, podrá cenar marisco. Yo le pregunté qué marisco había por allí y me dijo que almejas y chuchas, que son otras almejas más chicas casi trianguladas. A lo que oí yo que había almejas, le dije: Pues aunque no traiga pescado, yo cenaré de más gusto de almejas. Al acabar casi de vaciar la marea se quedó delante de la casa una playa hasta el monte, que se descubrió en seco más de una legua, y al instante todos los pájaros marinos que estaban a la margen por aquellos mangles, se volaron a la playa a comer pescados

y cangrejos que se habían quedado en seco, y se fue el hombre con dos hijas y mi chapetón, y en media hora trujeron un canasto de marisco.

**[Tumaco. Coco, caimito, p. 150]**

En medio de la plaza hay un palmar de palmas de coco, de cuya manteca se mantienen las lámparas de la iglesia todo el año, como noto Tomo Primero, capítulo 19. Yo mandé coger algunos, y aquí fue donde comí la esponja que adentro cría, como noto en el citado capítulo. Yo cada vez que iba o venía de casa del cura, me paraba a mirar un árbol que había junto a una casa que me parecía naranjo chino, y su fruta también naranjas chinas me parecían; y yo admiraba que en aquel paraje hubiese naranjo chino. Yo no sé si la señora lo repararía, o no; ella un día me mandó con una negra tres docenas de aquellas que yo pensaba naranjas chinas, y no lo fueron sino caimitos. El caimito es un árbol que en tronco, rama, hoja y fruto es lo mismo que el naranjo chino; mas el palo es tan negro a lo interior y fuerte como el ébano. La fruta, que a lo exterior en nada se distingue de una naranja china, a lo interior es totalmente distinta. Tiene el caimito tres pepitas como unas cascaritas chicas. No hace gajos, sino todo un meollo como de naranja, con el sabor moscatel, y para comerse se le da todo alrededor un corte en cruz, y lo propio es cortarle la corteza, que del corte le sale una leche más pegajosa que cola espesa. Con la punta de las uñas se agarra y tira y se le va despegando la corteza, que aunque muy latiguda es muy delgada, del canto de un papel doble. Es la fruta más rica y regalada de cuantas hay en todo el Perú.

**[Tumaco. Badea, almejas, ensalada de papaya verde, p. 151]**

Así se hizo: se puso en depósito la mujer, y ella agradecida a mi cuidado, me regaló media docena de badeas, y fueron muy buenas. Yo lo pasé muy bien en Tumaco, porque todas las noches cené de marisco de unas almejas tan grandes como la mano, y ensalada de papaya verde cocida que no había comido jamás, y es la mejor que jamás he comido, ni creo que haya otra que le pueda igualar, sí sólo la de los aguacates.

**[Cerca de Tumaco. Pernil de tasajo, corozos, pp. 157-158]**

En media hora llegué a la boca del río, pero como entonces vaciaba la marea, nos hubimos de parar cuatro horas, hasta que se mudó para poder navegar río arriba. Llegamos a la bocana de la quebradita y de la otra parte del río hay una casa de unos indios. Sería la media noche cuando llegamos allí. Yo me subí a la casa, y tenía

un montón de tasajo de jabalíes que habría veinte quintales. Nosotros no habíamos cenado, porque no pudimos saltar a tierra por la marea que había inundado todos los manglares. Allí vi candela en el fogón. Los indios a lo que me vieron todos hacían el dormido. Yo le dije a la mujer: Sople usted la candela. Y al mismo tiempo agarro un pernil de tasajo y lo pongo a asar. Allí tenían ellos buenos plátanos y nos pusimos todos a asar plátanos y a comer tasajo y plátano. Luego que vieron que yo empezaba a asar el pernil, a todos se les acabó el sueño. [...]

Una india mocetona me regaló una cabeza de negro de una palma. Los corozos estaban tiernos, y ya que hubimos cenado bien, nos comimos casi toda aquella fruta, y ésta fue la primera vez que yo comí de esta fruta, y es muy buena y fresca.

**[San Pablo. Preñadillas, p. 168]**

El otro día me fui al pueblo de San Pablo. Este es curato nuestro. Yo por entonces no lo sabía. Este pueblo está en clima frío, y está fundado a la margen de una laguna perfectamente redonda, que tendrá de circuito más de una legua. En esta laguna se cría un pescadito que llaman preñadillas, él chiquito y menos que el dedo mínimo, él muy sabroso y con abundancia. Juntamente andan en esta laguna muchos patos y otros pájaros marinos que no se comen.

**[Quito. Variedad de productos; precios, p. 183]**

Allí [en Quito] toda la manutención va barata, porque la tierra es muy abundante de todo; pero los indios allí en lugar de pan comen a puñados la harina de cebada sin florear, y a esto llaman masca. Sólo lo que allí va caro es el aceite, y un vaso vale doce reales. Allí he visto vender tres aceitunas por medio real, y cuando hay muchas dan cinco. El vino de Chile vale regularmente tres o cuatro pesos un frasco, y de aguardiente vale seis u ocho. La de guarapo ya va más barata, y se usa mucho, porque es gente muy dada a la bebezón. La carne es muy buena y barata de toda especie fresca cada día todo el año, de tocino, cabra, oveja y carnero. Las reses mayores sólo se matan el sábado, pero con la benignidad del clima [la carne] se conserva fresca toda la mañana. Hay allí helados todo el año a medio real un vaso. El pan es mejor que en España y más barato, y hacen de muy delicado, amasado con huevos, que sólo las tortas de Mallorca le pueden competir. Pescado fresco rara vez lo hay y con mucha escasez, porque no hay río grande cerca; sólo de algunas quebradas traen alguno, pero de salado provéese de Guayaquil, y de mucho marisco seco, y críanse por aquellas quebradas cercanas a Quito con mucha abundancia una especie de mosquitos como los que se crían en el vino, y aun

son más chicos. Estos no vuelan, sino que nadan por dentro del agua. Los indios los cogen con unas redcitas muy espesas, y hacen unas tortillas de ellos como una tortilla de una onza de chocolate, y cada una tiene también una onza, y lo secan al sol, y en Quito cada onza se vende a ocho reales. Estos mosquitos se ponen en los potajes los días de ayuno y en una olla bastante para quince criaturas no se pone más de ellos que lo que se coge con dos dedos, como un polvo de tabaco, y queda toda la olla con tan fino sabor de pescado, que no hay pescado ninguno en el mar que diese el sabor tan fino.

Se cría por aquellas quebradas un pescado que lo llaman pescado negro, porque cría la escama negra, y su sabor es muy fino, y retira un poco a marisco, y el mismo sabor dan estos mosquitos. Ya yo veo que esto es malo de creer, pero yo lo he visto, y he comido de ellos muchas veces y siempre con mucho gusto. Pero donde campean mejor es en el locrito de papas, que siempre es el último plato que se saca a la mesa a mediodía y a la noche. En Quito comen muchísimo ají, y a más del sobrado que llevan los guisos y potajes, sacan de ello molido en fresco un plato a la mesa, y cada cual toma su cucharada, y en casas de distinción lo fríen con manteca. Allí no usan comer con cuchara ni tenedor, sino con las manos, a no ser chapetones. Tampoco cortan el pan, sino que lo despedazan. Pasas, almendras e higos pasados se venden a ocho reales la libra. Allí sí hay mucha fruta todo el año buena y barata.

**[Pueblo de Cajas (camino de Ibarra, Ecuador). Ají, p. 197]**

Me adelanté a una venta que había y mandé que de pronto nos hiciesen una docena de huevos estrellados. La señora en un instante lo tuvo compuesto. Ella metió en la olla unos ajíes de estos cimarrones que se crían en las chácaras tamaños como un grano de pimienta, pero uno sólo basta para veinte. Yo a la primera cucharada de caldo que tomé, quede con la boca abrasada, y me quedé sin comer ni poder comer, porque a poco rato me salió quemado todo el pellejo, los otros tiraron el caldo y se comieron los huevos. Lo más gracioso era que la señora casera decía: Padre yo poquito ají metí en el caldo. Yo por fin no comí en todo el día hasta que en la tarde llegué a San Pablo en donde el Padre cura con un poco de vinagre tibio, enjuagándome la boca, pude ya cenar.

**[Agustinillo. Buñuelos, “vino” de baba de cacao, p. 227]**

En el pueblo entonces se hallaron cuatro escopetas, y éstas las dispararon tres veces, al entonar el Gloria, al alzar y al concluir la misa. Para este día se mató un

novillo gordo y un ternero de año, y se guisó un quintal de arroz que me trujo Fr. José Carvo de La Concepción. Se hicieron buñuelos finos con huevos, y requesón con miel para todos, y se gastaron cuatro botijas de vino de la baba de cacao. [...]

A mediodía se dio aparte de comer a la gente de La Concepción y a la del Amoguaje, cada nación de por sí, y delante de mi rancho se dio a la gente del pueblo. El gusto fue con los buñuelos, porque como nadie de ellos los había visto jamás ni los vieron hacer, a lo que los probaron, pensaron que aquello era fruta que Fr. José Carvo me habría traído de afuera, y decían ellos: Acta deoqui, dando un golpe con la lengua, que este es el modo con que encarecen de buena una cosa. Y quiere decir: esto es bonísimo. Y decían ellos: Necgiquecto. Que suena. Ni siquiera tiene hueso adentro. Ellos me preguntaban si en Popayán había de aquella fruta. El negro Blas les explicó lo que era. Nosotros aguardamos a comer después de todos, y ya serían las dos cuando comimos.

En lo ínterin díjele al capitán que mandase de pronto cuatro muchachos a pescarnos para cenar nosotros, que para la gente yo les daría a todos carne fresca. Así se hizo. Ellos se pasaron con una canoa a la otra parte del río y en un rato me trujeron seis barbudos grandes que el menor pesaría tres libras.

**[Agustinillo. Aguardiente, p. 238]**

Yo en lo ínterin me apliqué a sacar aguardiente, y como no tenía anís, en lugar de anís le puse hoja de canelo, y me salió un aguardiente hecha ya mistela muy rica. Yo llené una botija grande, y una frasquera que tenía de ocho frascos.

Después cuajé seis botijas grandes de miel, e hice nueve panes de azúcar, que cada uno tenía más de arroba, y con greda conforme yo había visto en varios trapiches, lo blanqueé muy bien.

**[Agustinillo. Borrego, p. 243]**

Ya que me trujeron el borrego, se mató y de pronto se hizo una fritanga de la sangre, y un guiso de la asadura. Yo tenía pan bizcochado, y comimos los cinco juntos, y les saqué el buen guarapo y quedaron muy contentos. [...]

Yo con mi chapetón amasamos pan fresco; de medio borrego con yucas guisé arroz y un puchero de carne, y la otra mitad se asó para darles de cenar.

**[Agustinillo. Carne de oso, bizcocho, queso, p. 247]**

Al instante hicieron candela, otros desollaron el oso, y empezaron a asar carne.

Yo tomé medio mono, y lo hice cocer con arroz, y no quise comer del oso. Dicen que es buena carne. Yo nunca la he probado.

Ya que estuvo todo cocido, saqué el bizcocho y el queso, y se los repartí. Ellos que nunca habían visto queso, preguntaron qué era aquello, y mis indios les dijeron que aquello se hacía de la leche cocida, y ellos dijeron que también sus mujeres tenían leche, y que ellos les sacarían leche y también harían queso para comer.

**[Sebastianillo. Plátanos, maíz, yucas, pescado, mono, jabalíes, pp. 252-253]**

Yo me quedé con el cuidado de proveer de comida para estos cincuenta hombres, pero como ya tenía bastantes plátanos en mi platanar, bastante maíz, y ya yucas sazonadas, apliqué todo el cuidado a que mis indios me trujeran bastante pescado y monos. En los primeros días hubo alguna escasez de carne, pero luego tuve mucha abundancia. Yo por la mañana les daba una olla de maíz cocido con manteca de tortuga, y después plátanos cocidos con yucas, y cuales de asados, y esto lo comían con pescado frito. Cuando había monos el maíz se cocía con ellos, y se comía la carne junto con el maíz, y después las yucas y plátanos cocidos y asados. Y en las noches maíz tostado, y una olla de plátanos desleídos con agua, sal y manteca, cuya manutención comían todos con gusto. [...]

Todos veinte y tres [jabalíes] se acarrearon al pueblo, y aquella tarde los repartí entre todos, y yo me quedé con cinco para dar de comer a los cincuenta murciélagos; y para asegurarlo que no se me pudriera, lo escaldé todo en salmuera, y lo colgué al humo, y se conservó de corrupción.

**[Ambato. Bizcocho, p. 304]**

Es Ambato pueblo grande de más de tres mil vecinos, indios, mestizos, blancos, negros y mulatos. Tiene mucha cosecha de papas, trigo y cebada, y se fabrica allí un bizcocho muy rico que se lleva a Quito por cosa de regalo, y tierra arriba hasta Lima, y en realidad es cosa delicada.

**[Riobamba. Jamón, longaniza, morcilla, vino chileno, locrito, p. 306]**

Por la mañana después de misa iba allá a almorzar. Pero ¡qué almuerzo aquel! Sacábanse por lo menos tres fuentes de carne y papas con guiso distinto con buenos trozos de jamón, longaniza y morcilla, que con sólo el olor provocaba la gana, y buen pan, y también vino chileno muy bueno. Un día me contó que por esto lo murmuraban en Riobamba, diciendo: En casa del doctor Andino para almorzar sacan platos como para comer. A mediodía se hacía una buena mesa de

un principio, olla y un asado, y a la noche otros tres platos de carne y un locrito de papas. Yo a los tres días ya no pude aguantar tanto comer, y mudamos de estilo en almorzar a las ocho y merendar a las cuatro de la tarde.

**[Piura (Perú). Quinoa o quinua, p. 343]**

Quinoa llaman un granito tamañito, amarillo del tamaño del granito que tienen los higos pasados. La mata que lo da es totalmente parecida a aquella especie de col que en España llaman brocoli, sólo que la quinoa se hace más alta que un hombre, con la espiga muy grande a su parejo, y sólo fecunda en tierra fría. La semilla es la que se come, y para comerla es preciso lavarla tres o cuatro veces, porque de no, es muy agria y amarga. Pero ya así desaguada es muy rica comida, y compuesta con miel es mucho mejor. La lavaza de esta quinoa es un vomitorio bueno y muy seguro, y muy usado por aquellas tierras.

**[Cajamarca (Perú). Capulí, p. 354]**

Este llano está lleno de huertas de varias frutas, especialmente manzanas, duraznos, chirimoyas, ciruelas indianas y muchos árboles de capulíes. El capulí es árbol grande y coposo, y carga mucha fruta, que es algo parecida a la cereza, y en su tiempo va tan barata esta fruta, que en la plaza dan más de un almud por medio real.

**[Cajamarca (Perú). Mercado, trueque, p. 355]**

Tiene una bella plaza, y la más abastecida de cuantas tiene el Perú, porque la tierra es muy abundante de trigo, cebada y todas legumbres, y como toda la serranía comarcana es así, y sólo se sacan los granos para Lambayeque y Trujillo en que la ganancia se va en los fletes, por consiguiente es la tierra muy barata. En la plaza todo el año al despuntar el día se halla ya una máquina de indias y mestizas gateras formando varias filas con los comistrajés para vender. Allí carne de res, de carnero, de oveja, de cabra y de tocino fresco. Allí todo el año lechugas, coles, yucas, camotes, sapaños, legumbres de toda especie, pescado salado, frutas, indianas y españolas, sal, manteca, velas de sebo y jabón.

A un canto de la plaza muchos canastos de pan caliente y bien arropado, bueno y muy blanco, que se parece a la pañota romana. Por medio real dan 12 panes, y a la tarde dan 14 y a la noche 16, y del pan moreno dan 20, y a la noche dan 25. Huevos dan 16 por medio real. Una pierna de carnero medio real. Un carnero 4 reales. Una fanega de harina 5 reales. Por lo regular con el pan y con los huevos se compra la

demás vitualla. Compra, v. gr., uno medio real de pan, y con estos doce panes da la vuelta a la plaza. Con un pan le dan coles, con otro sal, con otro carne, y así de lo demás, y con sólo medio real se va a su casa cargado de vitualla, y aunque sea una familia no lo acabará en un día, y lo mismo pasa con los huevos.

**[Cajamarca (Perú). Cholitos, pp. 359-360]**

La segunda fue enseñarme una nuececita que cría adentro cuatro piñones. Es menor que una nuez moscada, y sólo es del tamaño de una agalla de fabricar tinta. Allá las llaman cholitos, porque como los niños llaman los indios cholos, por el efecto de estas nuececitas, las llaman cholitos. Allí se tienen en mucha práctica que la mujer que come de estos piñones, en comiéndolos nones, al instante que usa matrimonio, queda preñada. Y por esto llaman a las nuececitas cholitos. Y la mata que lo da tiene su raíz en forma de un hombre y una mujer juntos en acto carnal, con mucha perfección, pero ambos sin cabeza.

**[Lima (Perú). Almeja, pp. 381-382]**

Llegamos a unas peñas que batía el mar, en que había un mestizo que pescaba. Yo reparé que en las quiebras de aquellas peñas se criaban unas maticas de dos cuartas de largo de color sangre. Sus hojas son un poco más grandes que una lenteja del mismo color sanguíneo, y de más canto que la lenteja. Mas las dos últimas hojas de cada ramita son el doble más grandes, y en estas dos hojas da por fruto una almeja del mismo color con sus dos conchas, y el pescadito adentro, y en madurando se caen las ramas y andan como las demás almejas, y crecen un poco más que la uña del dedo pulgar. Había muchas en el suelo, y yo llené un pañuelo, y a la noche las comimos fritas. Este a mi entender es el mayor prodigio que yo he visto en mi vida. Este es el que noto en el prólogo que no se ha de querer creer, por repugnante a la razón filosófica.

Aquí quisiera yo ver hombres metafísicos a expurgar este prodigio de la naturaleza. Porque esta mata es una planta que tiene las raíces como las demás clavadas en las coyunturas de la peña, y vive chupando de aquel humor que saca de la peña, y por consiguiente tiene alma realmente vegetativa, puramente como las demás plantas. Y como según aquel adagio filosófico: *Nemodatquod non habet*, no puede esta planta dar un fruto que tenga realmente alma sensitiva. En esta suposición, digo yo y pregunto: ¿Cómo esta mata da por fruto estas almejas, que dentro de las conchitas tienen su pescadito viviente, que come, siente y anda, y aun antes de caer, ya se encoge si lo punzan, y va creciendo como las demás almejas? Decir que

la mata tiene alma sensitiva es disparate, porque aunque le cortes hojas o ramas, ni se mueve ni se encoge, ni da serial de sensibilidad. A más, si tuviera la mata alma sensitiva, ¿a qué fin tiene las raíces para vivir vegetando como la planta? Ahora saco yo esta otra consecuencia: el árbol o fruta componen un solo ente o cuerpo, como un manzano con sus manzanas; luego en un mismo cuerpo o ente están en esta matita dos almas, vegetativa y sensitiva, realmente distintas una de la otra. No creo que haya filósofo que me lo conceda, pero yo digo que en esta mata están y quien no lo quisiere creer que vaya allá a informarse por sus ojos.

**[Santa Rosa de Ocopa (Perú), pp. 397-398]**

Llegué al colegio [en Santa Rosa]

Para las limosnas y transportes de los Padres había cuarenta y siete bestias mulares, y para ellas buenos alfalfares. Había 800 carneros. Tiene una bella huerta con toda clase de berzas buenas para la olla. Está arrodada de arboleda de elisos que abastecen de leña. En la cocina había más de 100 jamones curtidos para abasto de la comunidad, y para reemplazar hay una buena manada de cerdos. La manutención de la comunidad es espléndida. Se dan tres platos de carne y una olla, buen pan, un vaso de vino o aguardiente, y por postre dulce y queso. A la noche dos platos y un locrito bueno. Y lo mismo si es de pescado. Todos los días de ayuno se da cacao, y los otros días una taza de sopa buena y un vaso de vino o aguardiente.

**[Santa Ana (Perú). Comidas en fiesta de Corpus, p. 414]**

La fiesta [se refiere al Corpus] se reduce que cada día de mañana sale el Alcalde con los Regidores acompañando la danza de los matachines, y van bailando y alborotando el pueblo hasta que es hora de ir a la misa mayor, la que canta el cura. Y para ello ha de ir el Padre cura a recibirlos y darles agua bendita a la puerta de la iglesia, y como toda la octava andan borrachos, es la mayor indecencia que se pueda ejecutar. Ya que se acabó la misa, los vuelve el cura a acompañar hasta la puerta de la iglesia. En lo ínterin ya las indias arman en medio de la plaza una mesa en que quepan todos los hombres del pueblo, y las mujeres acarrear de casa del mayordomo del día algunas botijas de vino y aguardiente, otras de guarapo y chicha y otras de masatos. Armase la mesa, y a cada uno se le da pieza entera, esto es, un cuye, un gallo, una polla, una gallina, un pavo, un lechón y un carnero, y ya después que ellos comieron cada cual lo que quiso, y remitió lo demás cada cual a su casa, entonces se les dan varios guisos de carne de reses asadas, fritas,

compuestas con varias salsas y otras con papas, y a lo último el locrito de papas. Después queso, varios dulces y varias frutas.

**[Cincho (Perú). Chochoca, maíz sarazo, p. 417]**

A hora competente me trujeron de cenar. Yo pensé que era arroz con carne, y pregunté al Alcalde si en el pueblo sembraban arroz. Él me dijo: Padre, esto no es arroz sino chochoca, esto es maíz cogido sarazo, esto es, ni en leche ni ya seco, sino medianamente cuajado. Así lo cogen y lo escaldan, y después lo secan al sol y lo guardan para comer entre año. Él queda muy vidrioso, y lo medio martajan, y así cocido con carne parece verdadero arroz, como a mí me lo pareció esta primera vez que aquí lo comí; y después me dieron un locrito de papas.

**[Cuchero (Perú). Sangre de res frita, p. 422]**

A pocos días me trujeron una vaca gorda y la mandé matar. Vinieron varias indias a recoger la sangre, y mi Manuel también recogió un poco, e informándome que allí se comía, yo la quise probar. La mandé freir, y es lo mismo que la de carnero. Ya proveído de carne, vino de Guanuco el indio, y me trujo lo que le pedí, y ya aperado de ají seco, maté el cochino e hice morcilla, longaniza y salchicha, y me aperé de manteca. El pueblo da maíz, yucas, camotes, maní y otras raíces. El convento tenía su buen platanar, y algunos frutales de aguacates y anones, algunos indios también tienen, y algunas palmas de chontaduros y dos árboles de caimitos. Su comercio es con la coca, porque todos tienen sus cocales, y los arrieros de Guanuco de continuo vienen a comprarles la coca, y suelen traer carne salada y seca. Traen también pan ordinario y lo venden todo en Cuchero.

**[Cuchero (Perú). Cocido conventual, p. 426]**

En el convento se cocinaba para todos carne fresca y seca con coles, tomate y cebolla. Con sal y manteca se hacía caldo; para mediodía se les daba la minestra con yucas y camotes, y a la noche mazamorra de maíz.



## 6. *Viajes por el interior de las provincias de Colombia (1823)*

JOHN POTTER HAMILTON

### *Nota biográfica sobre John Potter Hamilton*

Coronel, diplomático, viajero. En 1823 lo nombraron “jefe comisario de su majestad británica ante la República de Colombia”, convirtiéndose así en el primer agente diplomático enviado por Inglaterra a la recién creada República de Colombia, con el encargo de firmar un tratado de amistad y comercio. Llegó a Bogotá en 1824 y regresó a Londres a mediados de 1825.

Era un personaje algo excéntrico que se apareció en la remota y rústica Bogotá con un equipaje excesivo, que incluía un carruaje, vinos y licores finos, y para disgusto del señor Canning, del *Foreign Secretary* en Londres, no enviaba a tiempo los debidos informes.

En *Travels through the Interior Provinces of Columbia*, dos volúmenes (19 x 12 cm) publicados en Londres por John Murray en 1827, traducidos al alemán ese mismo año, ofrece una curiosa y amena crónica de sus vivencias en Colombia. Describe lo que le llamó la atención en el trayecto desde Santa Marta hasta Bogotá, en la gira que hizo a Popayán, así como algunas costumbres neogranadinas en los albores de la vida republicana. Uno de los encantos del libro son los pocos pero bellos dibujos de autor anónimo, grabados en Londres por E. Finden que, entre otras cosas, muestran un grupo de lanceros de los llanos atacando tropas españolas, una tarabita en un río del interior de Colombia, unos viajeros por la vía entre Honda y Bogotá, y un carguero en el camino del Quindío.

**[Santa Marta, pp. 6, 7]**

Al día siguiente el coronel Saída nos obsequió con una comida muy abundante preparada de acuerdo con la cocina española, la cual tuve el mal gusto de no alabar, pues el ajo y el aceite rancio predominan en la mayor parte de los platos. Entre el primero y segundo plato, los invitados por regla general salen a dar una vuelta por el término de veinte minutos o media hora; después, al regresar al comedor, encuentran la mesa colmada de pudines, tortas, dulces, frutas en conserva, todo ello de excelente calidad; pero me imagino que las gastralgias y las malas dentaduras tan corrientes en las damas del nuevo mundo que muestran al sonreír, son una evidencia del abuso de estas golosinas. Sin embargo, ellas son graciosas a pesar de su dentadura. [...]

El general Morillo, que vivía en el vecindario, dio una gran fiesta en la plaza de Santa Marta a todas las tropas para celebrar la libertad del país del yugo español. En esta ocasión los soldados estaban provistos en los cuarteles de una botella de clarete San Julián, una libra de carne de ternero, muchas legumbres y dulces a los cuales todas las clases sociales son muy aficionadas.

**[La Cervanos de la Ciénaga (cercañías de Santa Marta).****Chocolate, carne salada, huevos, plátanos, p. 12]**

Él nos dio un espléndido desayuno de acuerdo con la costumbre del país; chocolate espeso, carne salada de ternera desmenuzada y huevos fritos y además plátanos y algunas frutas tropicales.

**[Pueblo Viejo (cercañías de Santa Marta). Pavos silvestres, p. 14]**

Anclamos en Pueblo Viejo, a unas dos millas y media de distancia de La Cervanos de la Ciénaga, donde por primera vez contemplé la venta de pavos negros silvestres, buen alimento de mesa y el paujay, o gallina silvestre del tamaño y forma de un faisán, de plumaje negro y la cola salpicada de puntos blancos y una cresta negra a manera de copete que lo adorna en forma elegante.

**[Caño Clarín (cercañías de Santa Marta). Mono colorado, p. 17]**

Por la tarde entramos al Caño de Clarín y observamos gran número de monos colorados trepados en los árboles, pero ninguno de ellos estaba a tiro de fusil, con excepción de uno al cual herimos; este no cayó, pero se mantuvo colgado de la cola hasta que lo herimos seis veces. Con mucha dificultad desembarcamos para buscar al mono, que esperábamos se hubieran devorado los mosquitos, de los cuales

hay millones zumbando alrededor de nosotros. Al abrir y despellejar el mono, los negros e indios observaron que era hembra y estaba grávida; mas, sin embargo, oí decir que ellos habían preparado un plato delicado para la cena; estos individuos tienen apetito de buitres y digestión como la de un avestruz. Pasamos la noche en el Caño Abrito, que es fresco pero algo infestado por mosquitos.

**[Cuatro Bocas (cercañas de Santa Marta). Arroz, plátano, sancocho, pp. 17, 18]**

El alimento de los indios y negros es arroz, plátano y carne salada de ternera en sancocho. Durante las comidas los remos anchos que los boteros usan siempre cuando van a atravesar el río se lavan y colocan en el fondo del champán hacia la proa; entonces la ración de alimentos se saca y divide en pequeñas partes para los hombres que se la comen con los dedos. La mayor parte de las bodegas tienen grandes conos de panela que sirven de postre. Hoy el coronel Campbell mató lo que nos imaginamos que fuera un enorme pavo silvestre, pero más tarde averiguamos que se trataba de un buitre de la ciénaga o gallinazo del lago. Esta ave tenía cinco pies y medio de ancho de alas, patas largas, rojas y muy fuertes; el plumaje del dorso y del pecho negro y gris y blanco en la cabeza con dos espuelas curvas afiladas en la punta, de casi una pulgada de largo desde la base de cada ala, con las cuales golpean con fuerza terrible. Los indios nos habían dicho que el buitre se podía comer, lo desplumamos y lo preparamos para la comida; no hay nada que decir de sabor, pues debo confesar que nunca había probado una cosa tan dura, fuerte y mala; y el coronel y la señora Cade fueron de la misma opinión.

**[Bocas del río Grande o río Magdalena. Cacao, caña, queso, p. 18]**

Entramos al río Grande o río Magdalena, río de primera clase, aun en Suramérica, donde los hay de corrientes poderosas [...]: Estas fueron las primeras tierras que vimos cultivadas de algodón, maíz, cacao y caña de azúcar, desde nuestra salida de Pueblo Viejo; éstas se hallan a la orilla izquierda del río Magdalena y en estos terrenos la mayor parte del suelo rico y fértil permanece sin cultivo y cubierto de selvas [...]; en esta región hay asimismo extensas granjas donde los propietarios mantienen de doscientas a trescientas vacas lecheras y producen unas dos o tres arrobas de queso diario, gran parte del cual se envía a las ciudades de Cartagena y Santa Marta. [...]

Las aves de corral se venden aquí a dos chelines el par.

**[Soledad. Ponche de huevos, p. 19]**

En Soledad encontramos un negro llamado Luis Bramar, que había estado durante tres años de tambor mayor en uno de nuestros regimientos como guardia de corps. [...]

Nos fue muy útil y entre sus conocimientos del inglés nos informó que había aprendido el arte de preparar el ponche de huevos en nuestro país. Nosotros pusimos a prueba su habilidad y nos regalamos durante la noche con esta bebida, encontrándola tan excelente que le rogamos a don Luis le diese una lección a nuestro cocinero Edle.

**[Soledad. Camarones secos, pollo, azúcar, chocolate, mermelada de naranja, vino, p. 20]**

Después de habernos provisto de una buena cantidad de camarones secos, pollos, azúcar, chocolate, mermelada de naranja y de algunos vinos fuertes catalanes, salimos de Soledad.

**[Barranca Vieja. Fricasé de iguana, pp. 22, 23]**

En cuanto navegamos río arriba con una brisa agradable, cerca de la costa maté una iguana de cuatro pies y medio de largo de cabeza a cola del género saurio. El patrón nos dijo que era un manjar delicado, por lo tanto se lo entregamos a Edle, el cocinero, para que hiciera un fricasé para la comida con salsa blanca; nosotros lo encontramos excelente, pues era gordo y blanco como una gallina.

**[Yubertín. Bagre, p. 24]**

En una canoa grande vimos un enorme pescado llamado bagre, de unos tres y medio pies de longitud con manchas negras a los lados, una cabeza grande aplana-da y boca ancha, ojos pequeños y barba fuerte. El bagre es un magnífico alimento y su carne es muy nutritiva.

**[Mompox. Carne, pescado, fruta, legumbres, toronja, piña, p. 29]**

El mercado en Mompox es bueno; se puede conseguir carne abundante y fresca, gran variedad de pescado, frutas y legumbres; las toronjas y piñas son muy buenas.

**[Mompox. Guarapo de caña, p. 30]**

Tomamos una bebida fresca muy agradable llamada guarapo, hecha de zumo de caña de azúcar hervido con agua.

**[Afueras de Mompox. Repollo, cebolla, p. 30]**

El día 23 salí a caballo con mi secretario para ir a una pequeña aldea cuatro millas distante de Mompox. Aquí observamos la manera curiosa de cultivar repollo, cebolla, etc. Se hace una cerca fuerte de guadua de cinco pies de altura; dentro de ella se deposita una capa fina de tierra y una pequeña cantidad de estiércol de ganado, en esta forma se siembra la semilla de repollo y cebolla. Las plantas que vimos eran grandes y hermosas y el cultivo de legumbres en esta forma tiene estas ventajas: que ni los cerdos ni las gallinas pueden llegar hasta ellas; las eras se riegan por la mañana y por la noche.

**[Honda. Olla podrida, p. 35]**

El viernes el coronel Ayala nos invitó a una gran comida en su condición de gobernador de la provincia. El primer plato fue olla podrida, seguido de otros veinte platos más, tres a la vez, hasta que me sentí completamente asfixiado por los deliciosos olores. El postre fue excelente y unas cuantas garrafas de vino añejo de Málaga pusieron fin al banquete.

**[Bogotá. Carne, sopas blancas, p. 39]**

La carne sería excelente si los carniceros no le quitaran todo el gordo para fabricar velas; generalmente vale tres peniques la libra. Habiéndole explicado a mi cocinero, a manera de queja, que no les daba a mis invitados ninguna variedad de sopas, él dio como explicación que no podía comprar en el mercado carne de ternera para hacer sopas blancas, pero él me pidió permiso para comprar una vaca con el ternero, venderla nuevamente y sacrificar al ternero. Al adoptar este plan sorprendí a los nativos en mis comidas dándoles sopas blancas, filetes, lomos de ternera y cabezas de ternera, etc., que ellos jamás habían probado. Los agricultores no quieren matar nada que sea joven, en consecuencia, no se puede comprar ternera, cordero, cabrito o lechoncitos. También compramos bueyes y los dividimos entre las familias inglesas, para poder tener carne con gordo, cortada al estilo inglés.

**[Llaneros. Carne fresca, pp. 46, 47]**

El llanero tiene pocas necesidades; puede vivir durante varios meses alimentándose de carne de ternera fresca, que le proporciona en todo momento su lazo; él corta la carne en trozos y la asa sin sal.

**[Salinas de sal de Zipaquirá. Fabricación de sal, pp. 55, 56]**

La salina es digna de verse y en las excavaciones que se hacen en las montañas, aparece una enorme mole de sal, mezclada con piritas y azufre este artículo se envía a grandes distancias, aun al Valle del Cauca y a la provincia del Chocó en el Pacífico. Cerca de la plaza vimos después bueyes cargados de sal procedentes de Zipaquirá. Una arroba de sal (25 libras) vale aquí seis reales (dos chelines seis peniques). Los indios que llevan el agua salada en pellejos desde la salina hasta los establecimientos de evaporación, ganan dos reales por cuarenta cargas.

[...] lo que es más extraordinario es el procedimiento que se emplea para extraer la sal, el cual no ha sufrido ninguna variedad desde la época de los indios aborígenes que habitaban en el país. Se llenan grandes ollas de barro de agua salada y se ponen sobre el fuego (las montañas adyacentes poseen gran cantidad de combustible). Tan pronto se evapora el agua se produce la sal. Se vuelven a llenar las vasijas de agua salada hasta que ésta queda completamente llena de la masa sólida de sal. Entonces se rompen las vasijas para obtener la sal. Hay también minas de sal a unas dos leguas de Bogotá, pero el gobierno no permite la explotación.

**[Chía. Huevos, plátano, carne, papa, pp. 56, 57]**

A las diez del día nos detuvimos en la aldea de Chía en casa del párroco, donde encontramos preparado para nosotros almuerzo según la costumbre española. Constaba éste de huevos fritos y plátano, aves asadas, carne salada y papas, etc., y terminado por una tacita de chocolate espeso. No nos sorprendió nada el despliegue de platos preparados por el párroco. Las fuentes, platos y tazas eran todos de plata maciza pesada. El sacerdote me dijo que al fin y al cabo eran más baratas que la porcelana, la cual era muy cara y escasa en el interior del país. [...]

Chía es una gran aldea indígena; la mayor parte de las chozas se hallan casi ocultas por huertos de manzanos, cuyas frutas se envían para su venta al mercado de Bogotá.

**[Bogotá, p. 58]**

El sábado 11 de junio Su Excelencia el Vicepresidente [General Francisco de Paula Santander] fue invitado por mí a una comida en unión de veinticuatro miembros del senado y de la cámara de representantes. Los ministros y algunos de los principales funcionarios se hallaban también en el convite. Como esta fue mi primera invitación pública desde mi llegada a Bogotá, estaba deseoso de que

todo saliera bien, lo cual fue en realidad, con la ayuda de unas cuantas botellas de champagne que nos hicieron terminar la fiesta muy animados.

**[Bogotá, p. 61]**

Julio 30. Di un baile de disfraces y una cena a Su Excelencia el Vicepresidente, a los ministros y a todos los miembros del Congreso, así como también a toda la gente elegante de Bogotá. [...]

Agosto 9. Sólo placer y alegría hubo durante toda la semana precedente: cada día hubo un banquete, o un baile, o una tertulia, o un concierto. El día 7 Su Excelencia el Vicepresidente y todos los funcionarios de Estado civiles y militares, fueron con mucha ceremonia desde palacio a la catedral mayor a dar gracias por la victoria de Boyacá, ganada por Bolívar contra el general español don José María Barreiro, en agosto del año de 1819.

**[Bogotá, p. 62]**

En la noche del día 7 Su Excelencia el Vicepresidente, dio un espléndido baile y una cena a toda la gente conspicua y a los extranjeros de Bogotá; este alegre baile duró hasta las primeras horas de la madrugada. Había mujeres muy hermosas en este baile, muchas de ellas estaban divinamente vestidas *à la française* [...]. El Vicepresidente es un buen bailaror y le gusta mucho divertirse.

**[Bogotá, pp. 63, 64]**

El 9 de agosto todas las tropas de la guarnición se establecieron en el trayecto de legua y media de la carretera de Maracaibo, donde se celebraba un simulacro de batalla en honor de la victoria de Boyacá. [...]

Al terminar la batalla el Vicepresidente ofreció un refrigerio en el campo, con abundancia de champagne, y a los soldados se les dio su rancho con magnífica concesión de chicha. En la mañana de este día el Vicepresidente almorzó al estilo de los llaneros o lanceros de las llanuras de Apure. Las porciones de carne de buey eran asadas por los soldados y se le presentaban a él en una broqueta de madera de la cual llevaba la comida a la boca con los dedos, pero en esta ocasión se concedió sal y pan.

**[Convento en Bogotá. Chocolate, dulces, horchata, limonada, p. 65]**

El acompañamiento se retiró enseguida al refectorio del convento, donde nos habían preparado chocolate, dulces, horchata, limonada, etc.

**[Bogotá, p. 76]**

En el mes de agosto el señor Elbers invitó al vicepresidente y a todos sus amigos a un almuerzo en la quinta del presidente Bolívar, la cual está situada a una milla de Bogotá. [...]

El almuerzo del señor Elbers fue soberbio y los corchos del champagne volaban en todas direcciones, transformando a los invitados en gente bastante alegre y bulliciosa. Oí decir después que el champagne que se había consumido por los invitados, había costado la suma de 300 dólares, probablemente con la ayuda de los sirvientes. El baile comenzó a las siete de la noche y se mantuvo animado hasta muy avanzada la noche; todo mundo regresó a su hogar altamente complacido por la diversión del día, que en verdad fue una de las más agradables a donde yo asistí en Colombia.

**[La Mesa. Pescado seco, trigo, pp. 79, 80]**

El mercado de esta plaza es bastante considerable pues la gente viene de Tocaima, la Purificación y hasta de Neiva, capital de la provincia, distante a diez días de jornada. La gente de la provincia de Neiva cambia sus productos, tales como oro en polvo, pescado seco del Magdalena, frutas de todas clases, pieles de tigre y otros cueros por el trigo que se cultiva en la Sabana de Bogotá.

**[Guamo. Horchata, melones, sopa de fideos, olla podrida, tortilla, pp. 85, 86]**

La horchata que nos ofreció el padre tenía un sabor agradable y muy fresca; es una mezcla de melones, agua y azúcar. [...]

Nuestro amigo el sacerdote insistió en que le acompañásemos a cenar, y como nuestro hospedaje era bueno, tanto el señor Cade como yo no nos opusimos a satisfacer los buenos deseos de nuestro anfitrión. Nos dieron una sopa de fideos, olla podrida, tortilla y un postre líquido, muy sabroso. Después de la comida, que fue la mejor que hicimos desde la salida de Bogotá, hicimos una siesta.

**[Purificación. Buey, bonito, bagre blanco, doncella, pololo, bocachico, pp. 87, 88]**

Hoy estuvimos de suerte; había sido sacrificado un buey gordo y enviamos a nuestro hospedero acompañado por Edle para comprar parte de éste y con la ayuda de un bonito bagre [pez que ya había descrito -p. 24-], nos regalamos como concejales. [...]

El español nos informó que había gran variedad de peces en esta parte del Magdalena; entre ellos se contaba el bagre blanco no tan grande como el rayado de

color obscuro, la dancella, el potolo, el bocachico, el dorado y el puso renga, toda esta pesca muy buena para la mesa.

**[Afueras de Purificación, p. 88]**

Vimos aquí árboles cargados de frutas llamadas cerezas del tamaño de una ciruela pequeña de un sabor ácido agradable y el color de una berenjena. Nos disponíamos a emprender un ataque desesperado contra el árbol, pues nuestros labios estaban resecos de sed, pero nuestro baquiano (o guía) nos trajo del rancho un jarro lleno de cerezas y nos advirtió que éstas en gran cantidad eran buenas cuando no estaban asoleadas, pero que si comíamos las frutas recién cogidas, podíamos enfermarnos de disentería y nos recomendó no comer muchas. [...]

Al pasar por estas tierras vimos gran cantidad de palmas de dátil y si se hubieran agregado al paisaje algunos grupos de árabes y mamelucos con sus camellos, me hubiera imaginado encontrarme en un paraje de Egipto.

**[Neiva. Pavo, aguardiente, p. 92]**

La comida, como de costumbre, fue muy abundante. Un pavo de tamaño prodigioso adornaba la mesa, y había una inmensa botella de aguardiente (o licor), además de diferentes clases de vinos españoles.

**[Campoalegre, p. 95]**

Me preguntó [el cura de la aldea] si al pasar por Purificación había probado un pescadito muy sabroso llamado ringa que se coge en el río Chiqui, cerca de esa ciudad y no se encuentra en ningunas otras aguas de Colombia.

**[La Plata. Arroz, maíz, cacao, plátano, trigo, cebada, papa, legumbres y hortalizas, gallina, frutas nativas, pp. 101, 102]**

En las tierras bajas de La Plata se cultivaba arroz, maíz, cacao de la mejor calidad, plátano, etc., al paso que en las tierras, no distantes, de montaña, las labranzas consistían principalmente en trigo, cebada, papas, legumbres y buena variedad de hortalizas europeas. Además, la numerosa población indígena suministraba al doctor personal apto para pescar durante la noche “pisco negro”, pez de agua dulce de color obscuro, tan estimado como nuestra trucha europea; así es que al desayuno contábamos siempre con excelente pescado. Al almuerzo se nos servía, además, gallina, legumbres y variadas frutas. [...]

Debo apuntar, además, que adornaron la mesa del banquete gran variedad de

frutas como aquellas que en el lenguaje vernáculo se llaman guanábana, granadilla, chirimoya, etc., como también otras cuyo nombre no recuerdo, del tamaño de un limón ordinario y de un sabor dulce acidulado.

**[Popayán. Vinos españoles, aves, frutas, legumbres, nieve del Puracé, helados, chirimoya, caimito, pp. 114-116]**

El sábado 10 de octubre fuimos a comer a casa del señor J. Mosquera, donde tuvimos ocasión de alternar con el obispo y la plana mayor de la sociedad popayaneja. En el suntuoso banquete, el señor Mosquera y su esposa ocuparon los extremos opuestos de la mesa a estilo inglés. [...] Se sirvieron vinos españoles añejos de cuarenta años, pero no los pude gustar casi, por encontrarlos demasiado dulces y empalagosos. Generalmente el vino que se consume en la provincia proviene de Chile, desde donde se le envía por mar hasta Guayaquil y luego se le transporta a Popayán a lomo de mula. [...] Al día siguiente nos mandó el señor Mosquera abundante cantidad de duraznos en su jugo, superiores en gusto y bouquet a cuantos se pueden encontrar en Europa.

Para el extranjero resulta en extremo incómoda la carencia de una plaza de mercado en Popayán.

Los tenderos compran directamente a los indios de las montañas circunvecinas la mayor parte de las aves de corral, frutas y legumbres y naturalmente el precio sube considerablemente en la reventa. Los indios traen también de las estribaciones del Puracé, distante jornada y media, abundantes cargamentos de nieve, mediante la cual puede mantenerse helada cualquier vianda por bastante tiempo.

Frecuentemente se ven por las calles vendedores de helados, quienes ofrecen un vaso lleno de tal refresco por cinco centavos. Gran variedad de deliciosas frutas se consiguen en Popayán, especialmente la chirimoya, que en este clima produce ejemplares de un gusto exquisito, parecido a una mezcla que se hiciera de fresas, crema y azúcar. En algún pasaje de sus viajes dice el barón de Humboldt: “Valdría la pena de hacer viaje a Popayán tan sólo para darse el placer de comer chirimoyas”. El caimito, fruta que se encuentra por doquiera en la región, tiene sabor muy dulce, con el tamaño y la forma de un limón ordinario.

Comimos también manzanas, naranjas, fresas grandes e higos iguales a los españoles, enviados como presente por el gobernador y la señora de Mosquera, junto con una granada, el ejemplar más grande de esta fruta que había visto en mi vida. El clima de Popayán resulta privilegiado para el cultivo de las frutas, como que la temperatura nunca sube de 76° ni baja a más de 68° Fahrenheit.

**[Puracé. Cuyes, trigo, papa, maíz, harina de yuca, coca, pp. 120, 121]**

Encontramos la cocina llena de conejillos corriendo en todas direcciones; mas, cuando al día siguiente nos sirvieron uno de los mejor cebados a la comida, seme-  
jaba tanto una rata, que nos abstuvimos siquiera de tocarlo. [...]

Los indígenas cultivan trigo, papas, maíz de diferentes variedades, hortalizas y  
yuca con cuya harina confeccionan deliciosas tortas y pastelillos. [...]

El indio se levanta a las tres de la mañana, se desayuna con papas cocidas, una  
torta de maíz y unos sorbos de leche y, desde las cuatro de la madrugada hasta la  
tarde, trabaja sobre las eras sin tomar alimento, mascando tan sólo hojas de coca o  
betel, tan agradable para ellos como el tabaco para un marinero inglés.

**[Popayán. Roast beef, plum-pudding, sopa de tortuga, pp. 127, 128, 131, 137]**

Un día me dijo [Mr. Wallace] que hacía ya más de veinte años no probaba un  
roast beef ni un buen plum-pudding a la inglesa; oyendo lo cual lo invité, junto con  
su hijo, a comer con nosotros sin etiqueta, pues apenas contábamos con servicios  
de dos personas y le prometí que volvería a comer roast beef y plum-pudding pre-  
parado por un cocinero inglés, siempre que pudiéramos conseguir uvas pasas. Se  
comprometió el doctor a conseguírnoslas, se logró hacer un pudín que honraría  
la mesa de cualquier inglés en Nochebuena y pude darme la satisfacción de verlo  
gozar con la merienda como nunca lo había alcanzado mortal alguno. El cocinero  
se las había ingeniado muy bien para preparar el asado con el auxilio de una cuer-  
da en reemplazo del utensilio correspondiente. Pude disfrutar de la compañía del  
doctor y de su hijo en repetidas ocasiones durante mi permanencia en Popayán,  
y desde luego, tuve cuidado en todas ellas de servir un buen plum-pudding a la  
mesa. Finalmente el doctor consiguió que Edle le diera la receta del postre, mas se  
quejaba después amargamente de que su mujer, al entrometerse oficiosamente en  
su confección, lo había malogrado todo, saliendo con cualquier cosa menos con un  
plum-pudding inglés. Sin embargo, un día cayó el doctor a mi casa muy contento  
para contarme que la víspera había hecho él solo el experimento y que lo había  
resultado a las mil maravillas; y añadía: “Tuve gran dificultad en impedir que aquel  
demonio hacendoso de mi mujer viniera de nuevo a echarlo todo a perder”. [...]

El domingo a las cuatro de la tarde concurrimos al banquete del obispo. [...]

Basta decir que todos los huéspedes fueron obsequiados con platos y golosinas  
de toda proveniencia cercana o remota, como que todos los curas del obispado  
tenían puntillo en enviar de regalo a su señoría lo mejor que se pudiera encontrar  
en el ámbito de sus parroquias; [...] El festín estuvo a la altura de la generosa

hospitalidad del obispo, y debió de exigir crecido gasto, a despecho de los manjares enviados de regalo. Se sirvió pescado y frutas que antes no había visto y todas estas viandas exquisitas recibían el copioso riego del añejo Málaga, así como de otros vinos españoles. [...]

Temprano en la mañana, de paso por mi casa, me dijo el Obispo que iba a visita al Convento del Carmen, frontero a nuestra casa; con mucha gentileza me ofreció llevarme en su compañía, advirtiéndome que el jardín allí era digno de verse con sus grandes y bellísimos naranjos. [...]

Al llegar a la puerta del convento el Obispo se hizo anunciar a la Abadesa y hablando luego con ella a través del locutorio, le expuso quién era yo y que deseaba mostrarme el jardín. [...] Del jardín pasamos al refectorio donde, ya puesta la mesa, pude observar sobre los manteles algunos mendrugos de pan negro y una calavera en uno de los extremos. A fe que no vendría mal a los invitados de un festín profano adornar los extremos de honor de la mesa con una calavera; sin duda impediría a muchos de ellos tomar el tercer plato de sopa de tortuga, evitando una apoplejía que de súbito podría transformar sus llenas y sonrosadas mejillas en tan macabro objeto. [...]

Mr. Cade y yo, en compañía de nuestro gentil y digno amigo, el Obispo, fuimos a visitar a la ilustrísima devota María Magdalena, abadesa de la Orden de la Encarnación, quien junto con las monjas y las novicias nos recibieron con exquisita cortesía. No es esta orden religiosa tan rígida como la del Carmen, antes por el contrario, puede considerársela bajo algunos aspectos como tranquilo retiro de las preocupaciones mundanales. [...]

Luego de hacer honor a algunas golosinas y limonadas con que nos obsequiaron, nos despedimos de la Abadesa y de las monjas, muy complacidos del afable trato que nos habían dispensado. [...]

Del Valle del Cauca se envía a la capital azúcar, arroz, cacao, etc., y los labriegos indígenas de las montañas la proveen de maíz, plátanos, hortalizas, etc.

**[El Bolo (Valle del Cauca). Río Cauca. Aves de caza, salvajinas, variedad de peces, carne cecina, azúcar, chocolate, café, aguardiente, pp. 150, 151, 152, 153]**

Se nos sirvió una comida combinada de modo muy curioso: primero la sopa, luego un plato de legumbres seguido de carne y frutas, las cuales, a su vez, fueron sustituidas por dulces y queso que en Suramérica se usa comer mezclados como un solo plato. [...]

Eran los sobrinos grandes deportistas y, según relataban, salían con frecuencia

a la montaña a caza de perdices que alcanzaban el tamaño de una gallina, aunque, a lo que creo, se referían más bien al gallo negro. También decían los chicos que en el Cauca pescaban bagre, bocachico y barbudo, y en los afluentes, capitán y savilleta, especie esta última de salmón con escamas de brillo plateado. También cazaban el venado negro y el manchado; [...] El comercio de los productos de esta parte del Valle del Cauca se hacía principalmente con Popayán, la provincia de Pasto y hasta con Quito, y consistía principalmente en carne cecina, azúcar, chocolate, café y aguardiente. [...]

También pasamos por el trapiche o molino de azúcar donde vimos a los negros metiendo la caña entre dos grandes bateas hechas de la madera de un árbol conocido con el nombre de higuerón y que da un fruto muy codiciado por micos y venados. Para aclarar el jugo destilado se trasiega a tinajas anchas y pandas, y luego a unos cántaros de barro donde se deja enfriar el azúcar. Tal es el procedimiento que se emplea para fabricar azúcar en el Valle del Cauca, y como la gente allí ni siquiera ha oído nombrar el producto refinado, se contenta con el que se puede adquirir a bajo precio y que, por lo demás, deja buena utilidad al fabricante. [...]

En las haciendas de caña se mantiene gran número de cerdos a los cuales, como alimento de engorde, se da el bagazo, o sea la caña tal como queda después de extraérsele el jugo, junto con otros desechos que quedan después de obtenido el azúcar. La carne de los animales así cebados es de gusto agradable pero muy blanda y fofa. [...]

En esta hacienda encontramos también gallinas de Guinea que nunca habíamos visto en las que ya habíamos recorrido; clase de volatería que, como las de Europa, viven en continua algazara y se consideran como plato exquisito.

**[El Bolo, San José. Palma real, mango, zapote, árbol del pan, níspero, pitahaya, marañón, cítricos, aguacate, pp. 155, 157]**

También tuve ocasión de comer allí el fruto de la palma real, que tiene el tamaño de una bellota, con cuesco grande, color rojizo y un sabor dulce muy agradable. La ceba de cerdos con esta fruta les da una carne apretada y consistente, según dicen. [...]

Para el doctor Soto la principal distracción y solaz era el jardín que cultivaba con esmero y que mantenía irrigado en todas las estaciones por arroyuelos artificiales, cuyos meandros serpeaban por entre los árboles, las plantas y las flores. Era el doctor experto botánico y se preciaba de haber introducido al Valle del Cauca

algunos árboles y plantas de gran utilidad. Entre los que enriquecían su jardín, todos sanos y fuertes, nos enseñó especialmente los siguientes:

El mango y el sagú de Jamaica; el árbol del pan de las islas del Mar del Sur; el níspero de un tamaño como el doble de la fresa grande, cuyo gusto semeja un poco al de la jalea de guayaba; el membrillo que se receta para la disentería y que se prepara también en conserva; la pitahaya cuya semilla, como la de la piña, se emplea como ligero laxante; el marañón con forma de pera y color como el de la manzana rosada, muy bueno para conservas. La semilla de este fruto se encuentra en la cáscara que tiene, además, un activo cáustico; el caimito, árbol muy grande, cuyo fruto alcanza aproximadamente el tamaño de un melón. Todos estos árboles dan dos cosechas al año. Naranja dulce, limón, chirimoyas, tamarindo y café. De este último se cogía a diario el grano suficiente para tostarlo y servirlo al desayuno. El aguacate, fruta de color de oliva en forma de botella, de carne delicada y oleaginosa que suministra materia prima para la extracción del aceite del mismo nombre.

El zapote, parecido al mango de sabor dulce y delicado; el mamey, muy dulce del tamaño como la cabeza de un niño, fruta autóctona de Colombia y del Valle de Cúcuta, y con el cual se confeccionan excelentes conservas; tres clases distintas de piñas y gran variedad de melones plátanos de Santo Domingo, de otaheite, de artón, de azaranfado, de manteguillo, negro y guinea, el último de los cuales sirve para fabricar vinagre.

También expuso el doctor que el Valle del Cauca producía gran variedad de frutas silvestres, entre las cuales podía mencionar el madroño amarillo, dulce aunque ligerísimamente acidulado, de tamaño igual al del coco; la badea, también dulce y acidulada, del tamaño del melón y de color verde anaranjado; corozo, coco silvestre de tamaño pequeño como una nuez, cuya almendra tiene un sabor muy agradable; el agreasas, uva silvestre bastante pequeña, cuyo jugo se emplea en la fabricación tanto de vino como de vinagre. El líquido que se extrae del árbol que la produce se toma como medicamento contra la fiebre de origen bilioso.

También cultivaba el doctor gran variedad de plantas medicinales, cuya aplicación parecía conocer perfectamente y como consagraba gran parte de su tiempo a la consecución y cultivo de ellas vino a pasar por el San Lucas de la comarca, pudiéndose decir de él que atendía tam curae corporis quam animarum. También se cultivaban en el Valle tres clases diferentes de maíz y otras tantas de tabaco.

[Buga. Guagua, guatín, castores, nutrias, jalea de guayaba, pp. 162, 164]

También se encuentra en el gran lago cercano a la ciudad la guagua, anfibio de

color parduzco con manchas blancas a los lados, tamaño como un cerdo de mediana edad y de pelaje hirsuto como el mismo. La carne de este animal es muy codiciada por los bon vivants de Buga. La guagua deja siempre dos salidas a la cueva donde vive a la orilla, una de las cuales disimula con hojas y yerbas, para asegurar la retirada en caso de ataque. Fenómeno que llama la atención es el de encontrar a menudo culebras de las llamadas equis viviendo en el mismo agujero con la guagua en perfecta amistad y compañía. La guagua se alimenta de peces y raíces de plantas. Por estos alrededores se caza también el guatín, animalejo del tamaño de una liebre, de pelo áspero color verde claro. Es veloz en la carrera y atractivo, por consiguiente, para quienes se dan a la caza por deporte; además la carne se considera excelente. También frecuentan las márgenes del Cauca los castores y nutrias de las cuales conservo algunas sedosas pieles de un color leonado. [...]

En Buga se fabrica en grande escala la jalea de guayaba que tiene salida a varias y remotas provincias, pues se le considera como la mejor de toda Colombia.

**[Buga, laguna de Sonso. Pato negro, pato cuchara, herón blanco y azul, cerceta, pallaras, p. 165]**

La ciénaga o lago abarcaba en verdad vasta extensión, pero en ningún caso podía comparársela a las que hubimos de cruzar viajando de Santa Marta al río Magdalena. En algunas partes sólo se veían juncales poblados de aves silvestres que alzaban el vuelo o descendían a posar en la superficie y entre las cuales se podía descubrir el pato real. También se me señaló el pato negro del tamaño de un ganso, cuya carne es muy apreciada y cuyo plumaje como su nombre lo insinúa, es perfectamente negro, con la sola excepción de unas pocas plumas blancas en la punta de las alas. Entre las muchas aves que habitan el lago, se pueden mencionar especialmente el pato cuchara; el herón blanco y el azul; la cerceta (o pato silvestre) con plumaje de varios colores; el pallaras de pluma blanca y parda. Todos estos volátiles, después de proporcionar distracción a los cazadores, pasan al brazo secular del cocinero. [...]

Nos detuvimos a conversar con algunas gentes que pescaban en un estrecho canal derivado del lago, las cuales nos informaron que las autoridades sólo permitían vender en Buga una cantidad limitada de pescado, pues consideraban que una dieta abundante en esa clase de carne era dañosa para la salud. Sin duda, los caballeros que integraban la junta médica, habían dictado tan saludable providencia impulsados por el temor de que la venta libre de pescado hiciera bajar el consumo de la carne de cordero y de res en que ellos traficaban.

**[Camino a Bugalagrande. Chirimoya, p. 166]**

Más adelante alcanzamos a ver desde el camino algunos de los árboles que producen la chirimoya silvestre, una sola de cuyas frutas llegó a pesar según se nos dijo, una arroba completa (25 libras). Es esta una fruta muy sabrosa, un poco más ácida que la cultivada en los huertos y se la tiene por medicina muy eficaz contra las fiebres de origen bilioso. Los monos gustan mucho de ella, muy abundante en las cordilleras cercanas.

**[Cartago, río La Vieja. Barbudo, jetudo, p. 171]**

A un cuarto de milla de la población corre el río de La Vieja, que nace en la sierra situada al oriente y cuyas aguas son excesivamente frías. [...] El río es navegable por botes de pequeño calado desde su desembocadura en el Cauca hasta Cartago y en él se pescan el barbudo y el jetudo, los cuales aunque muy semejantes entre sí, se diferencian no obstante, como su nombre parece indicarlo, por la carencia en el uno de los apéndices o barba que distinguen al otro, siendo además la carne del primero de gusto más delicado. Una oveja gorda vale aquí menos de dos pesos.

**[Cartago. Buen pan, guayaba, aves de caza, p. 173]**

Se podía conseguir buen pan en Cartago, pues la harina se traía de Bogotá por el camino del Quindío. [...] Los negros gustan mucho de comer la fruta del guayabo de color obscuro muy abundante en la región. En mis paseos por las cercanías, tuve ocasión de ver nadando en las quebradas y en los pantanos, patos salvajes, cercetas y becardones. En uno solo de estos pantanos pude contar más de treinta parejas de cercetas que levantaban el vuelo a corta altura, para posarse luego en la superficie del agua.

**[Honda, río Magdalena. Salmonete, pp. 194, 195]**

Mientras contemplábamos la maniobra, un salmonete de gran tamaño pasó a poca distancia de la canoa y al instante el arponero, con agilísima destreza, le clavó el venablo en los lomos dándole largas con la cuerda al arrancar veloz, corriente abajo. Perdimos de vista la canoa durante más de media hora, al cabo de la cual reapareció trayendo el salmonete que pesaba alrededor de sesenta libras y por el cual le pagué un peso, que fue el precio que quiso fijarle. Por dos días, tanto nosotros como los bogas del champán tuvimos carne de salmonete a la mesa, si bien, a mi gusto, la carne de este pez es inferior tanto a la del bagre como a la de muchos

otros pescados del Magdalena. Tiene el salmonete la forma de un salmón de mar, con escamas plateadas muy brillantes.



## 7. *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes*

ISAAC F. HOLTON, M. A.

### *Nota biográfica de Isaac Farewell Holton*

Vermont, Estados Unidos, 1812-? Misionero presbiteriano, botánico, periodista y viajero. Profesor de Química e Historia Natural en Middlebury College (New Haven, Connecticut). En *New Granada: Twenty Months in the Andes* (Nueva York, Harper & Brothers, 1857), relata el viaje que hizo en agosto de 1852, movido por el interés de estudiar la flora tropical que le surgió de la lectura de los relatos de Steuart, Boussingault y Von Humboldt.

Holton describe su travesía de la costa atlántica a Bogotá y de ahí hasta el Valle del Cauca, con interesantes observaciones sobre la historia, las costumbres, las creencias religiosas y la situación económica de Colombia. Por la amplia gama de temas tratados y la envergadura de la información acopiada, hay quienes consideran que este relato supera los de quienes habían visitado el país antes que él. Algunos de sus comentarios tienen los inevitables sesgos del forastero, en especial aquellos referidos a ciertas manifestaciones de la religiosidad popular, que a él, como presbiteriano, le costaba trabajo entender.

Los grabados en madera de este libro de tamaño mediano (24 x 14 cm) incluyen dibujos de artistas contratados en París, como Édouard Riou, Alphonse-Marie de Neuville y otros sin identificar, y trece dibujos del colombiano Ramón Torres Méndez.

CAPÍTULO I *Introducción***[Escena tropical (Vijes, Valle del Cauca), pp. 15, 21]**

La hija mayor y la mamá están ocupadas en un pequeño fogón construido al final del corredor, asan para el almuerzo familiar unos plátanos pelados y unos pedazos de carne de res de apariencia bastante sospechosa, artículos estos que la clase trabajadora, siempre que los tiene a mano, cocina para la frugal comida de medio día. [...]

Vijes está aproximadamente a 3.540 pies sobre el nivel del mar, altura por debajo del límite inferior del cultivo del trigo y de la papa. Las pocas papas o el escaso pan que se ven en el pueblo son el resultado del comercio con las tierras altas, en donde no se cultiva la caña de azúcar y quizá tampoco el maíz. Pero mientras en Vijes pueden prescindir del trigo y de las papas, las gentes de las regiones frías necesitan la caña para preparar alimentación y bebida; por consiguiente, el comercio entre las tierras frías y las calientes es inevitable. [...]

El clima influye en el carácter nacional, en forma directa por intermedio del traje e indirectamente a través de los productos agrícolas. El más importante de estos es el plátano, mal traducido al inglés con la palabra *plantain*. El plátano ahorra al hombre más trabajo que el vapor. Le da la mayor cantidad de alimento por área de tierra cultivada y quizá el esfuerzo máximo es el de llevarlo a la boca después de asarlo. Mi vecino Caldas dice que “la Nueva Granada sería algo si acabáramos con el plátano y con la caña de azúcar: esta es la madre de la embriaguez y aquel el padre de la pereza”.

CAPÍTULO II *Sabanilla***[Sabanilla. Papayo, p. 30]**

Un poco más adelante vi un papayo (*Carica papaya*), “papaw” en inglés, palabra que traduce bien la original, pero que desafortunadamente nosotros la empleamos para referirnos a una planta muy diferente, la *Asimina triloba*, que no tiene nada que ver con el verdadero papayo. Este crece a una altura de diez pies, no tiene ramas y las flores, a menudo unisexuales, se desarrollan en racimos al extremo de un tallo casi hueco. El papayo es fácilmente reconocible para el que conozca algo sobre este género. Existen también otras especies, pero si es cierto que algunas de

estas plantas tienen la propiedad de ablandar las carnes, aquí no lo saben. Un jamaicano, a quien conocí después, me contó que conocía a un hombre que utilizaba las hojas del papayo para envolver la carne, que así se ablandaba. Me gustaría que esta posible propiedad del papayo se investigara científicamente.

#### CAPÍTULO IV *Cartagena*

##### [Laguna de Tesca, Manatí, p. 47]

Después el camino pasa por la laguna de Tesca, de aguas aparentemente salobres. Los peones cuentan historias fantásticas de los pescados vivíparos, con senos de mujer, que hay en la laguna. Se trata del manatí, *Manatus americanus*, mamífero que es la misma vaca marina de Herndon y que es alimento importante en el Amazonas, pero que aquí poco lo utilizan. Es natural que su carne no sepa a pescado, ya que, como la foca y la ballena, de pescado no tienen nada.

#### CAPÍTULO V *El vapor del Magdalena*

##### [Galletas de soda, mantequilla, estofados de res, chivo y pollo, plátano, arroz, tasajo, pp. 58-60]

El desayuno lo sirven alrededor de las diez en un espacio cubierto pero muy estrecho y abierto a los lados, que está entre el camarote y la cabina del capitán. Además de otros manjares nos dieron galletas de soda y mantequilla, y personas que apenas si conocían a esta de nombre se la servían ávidamente con una cuchara. En toda la Nueva Granada utilizan la palabra mantequilla, diminutivo de manteca, que es el nombre correcto, pero que aquí se refiere exclusivamente a la grasa de cerdo. En el barco nos dieron varias clases de estofado; de res, de chivo, de pollo, etc., pero ninguna legumbre; solamente arroz y muy de vez en cuando plátanos. En cambio, a los bogas no les dan ni arroz ni pan, sino plátanos todo el tiempo. [...]

Es muy interesante ver a los bogas preparar su comida: directamente de la res cortan la carne en tiras y las frotan con sal para después dejarlas secar colgadas en una estaca. La carne preparada así se llama tasajo y verla amontonada es suficiente

para darle náuseas a cualquiera. Cocinan el tasajo cortado en pedazos, en una olla grande de hierro puesta sobre tres piedras o tulpas colocadas en cubierta. Este es el fogón común del campesino, pero claro está que a bordo hay que armarlo sobre una caja llena de tierra. Al agua en que se cocina la carne le echan pedazos de plátano verde y la dejan hervir hasta que amenaza derramarse. El resultado es un caldo de apariencia repugnante que sirven en una caparazón de tortuga y que devoran utilizando las manos y cucharas de palo, hasta que raspan el fondo de ella. Apenas una cena de antropófagos me daría más asco, y sin embargo, uno de los pasajeros me comentó que prefería esa comida a la que nos daban a nosotros.

Los ribereños comen mucho pescado, pero en el barco no lo sirven nunca, por barato. En el río solo los plátanos cuestan menos. En contra de la opinión del doctor Mussey, aquí existe la creencia de que comer pescado aumenta la fecundidad. El capitán me mostró un pasajero de Remolino que tiene veinte hijos en la misma mujer y toda la apariencia de poder aumentar su progenie todavía mucho más. Según el capitán, esa fecundidad se debe a los hábitos alimenticios de la familia que vive de comer pescado. [...]

El almuerzo es la repetición del desayuno. Es precipitado juzgar la educación general de un pueblo basándose en las maneras de los comensales de un vapor, especialmente cuando, como en este caso, hay tantos países representados. He visto gente comer como cerdos en barcos que navegan en aguas occidentales, pero nunca había encontrado peor servicio. Richard el camarero es un negro jamaicano de muy buena voluntad, pero tenía dos ayudantes indios completamente estúpidos. Es supremamente difícil conseguir buenos meseros. Los que me tocaron a mí casi no entendían español y tampoco podían hacerse entender. Oí a un pasajero regañar a uno de ellos y le pregunté la causa; me contó que le había pedido un cuchillo y que cuando se lo traía, lo vio rascándose el brazo con él. Se quejó y entonces el tipo lo limpió en el pantalón.

**[Mompós. Cazabe, yuca, p. 64]**

En Mompós comimos por última vez unos panes de más de un pie de diámetro y de un cuarto de pulgada de grueso, blancos, tiernos pero muy insípidos. Se llaman cazabe y se hacen con el almidón extraído de la raíz venenosa de la mandioca o *Manihot utilissima*, arbusto euforbiáceo. La raíz también la sirven partida y cocinada y en esta forma la llaman yuca. Esta última no debe confundirse con la *Yucca* de la familia de las liliáceas, hierba o arbusto herbáceo que crece muy lentamente y solo en un año alcanza la madurez. La mandioca florece muy de vez

en cuando y nunca he visto arrancar las raíces pero se utilizan como sustituto de la harina, rallándolas primero y lavándolas luego en agua fría.

**[Distrito de Puerto Nacional. Encurtido de caña brava, p. 74]**

El pescado le cuesta menos trabajo que al campesino desenterrar papas con azadón en una loma, y los plátanos los consigue todavía más fácilmente. [...]

Me advirtieron sobre el peligro de las culebras y siguiendo el consejo no bajé a tierra, pero logré cortar un tallo de caña brava, que es una yerba gigante con tallo herbáceo pero no hueco; cuando está tierno y jugoso sirve para hacer un encurtido delicioso; los pedazos son tiernos y firmes a la vez, y como no tienen sabor, absorben el del vinagre y el de los otros condimentos.

**[San Pablo. Guayabo, dulce y jalea de guayaba, icacos en almíbar, pp. 76-78]**

En San Pablo vi un árbol frutal que es muy abundante en las afueras del pueblo. Más pequeño y e1234mmmsbelto que el manzano, de corteza lisa como la del plátano de Virginia, *Platanus occidentalis*, y con una fruta del tamaño de la mitad de una manzana, coronada de los restos del cáliz. Se trata del *Psidium pomiferum* llamado aquí guayabo y la fruta se conoce como guayaba. Por regla general los nombres de árboles son masculinos y terminan en *o*, mientras que los de las frutas son femeninos y terminan en *a*. Así, naranjo es el árbol y naranja la fruta. El lugar donde crecen las plantas termina en *al*: una huerta de guayabas es guayabal. Nunca oí mencionar un naranjal, tal vez porque nadie tiene suficientes naranjos como para hablar de naranjal. La carne de la guayaba es una pulpa consistente, llena de semillas, rodeada por una parte más dura y sin granos. Se puede comer toda la fruta, hasta la cáscara, aunque la mayoría de las personas prefieren pelarla y algunas comen solo la parte interna. Hay otras especies de *Psidia* en la Nueva Granada, pero la guayaba es la fruta que más abunda en el país. Sin embargo nunca he visto que se la cultive deliberadamente, y cruda la comen poco; la prefieren preparada en dulce y jaleas. El dulce lo venden en cajas cuadradas de medio litro, que parecen hechas a golpes de hacha, aunque quizá las fabrican con doladera. A los cerdos les encantan las guayabas y como en algunos sitios hay tantas, son importantes como alimento para estos animales.

Otro árbol pequeño me llamó la atención, quizá por ser la única planta rosácea que vi en las tierras bajas, llamadas aquí “tierra caliente”. No encuentro términos satisfactorios en inglés para indicar las cuatro graduaciones de altura que hay en

español: tierra caliente, tierra templada, tierra fría y páramo. Podríamos decir que donde desaparece el cocotero termina la tierra caliente; la frontera del banano es el límite de la tierra templada; el de la tierra fría el fin de los cultivos de cebada y de papa, y donde comienza el páramo ya no se cultiva nada. En la tierra fría son abundantes las moras, las fresas y algunas especies de *Crataegus* y *Spiraea*, aunque he visto moras hasta en los límites de la tierra caliente, pero en San Pablo conocí un árbol rosáceo que solamente se da en tierra caliente, el *Chrysobalanus icaco*, aquí llamado icaco. La fruta es una especie de ciruela con la cual hacen uno de esos innumerables postres, llamados dulces en la Nueva Granada. Cuando comí por primera vez el de icaco le comenté a mi anfitriona que la consistencia de la fruta en el dulce era como de algodón empapado en almíbar, y ella sugirió que otro ingrediente era aire; pero después de comer el sarcocarpio, el endocarpio se deshace fácilmente y con una suave presión de los dientes deja una almendra diminuta en la boca que es la semilla de la fruta, a la que se debe, creo yo, la popularidad del icaco. [...]

La calabaza es una fruta enorme de la familia del zapallo y de la palabra española se deriva la inglesa “calabash”. La calabaza y la totuma son diferentes. La totuma es mucho más pequeña y con ella hacen solamente platos y cucharas utilizando la mitad de la fruta o menos. A la calabaza le abren un pequeño orificio y la limpian por dentro con la mano, y si el hueco es muy estrecho la lavan con agua. En pocas palabras, la calabaza es el sustituto de cubetas, jarras y botellas; la totuma, de platos, tazas y cucharas. Si alguien pide una totumada de agua, le dan el agua que quiera beber; pero si pide una calabaza con agua, le proponen prestarle o venderle la calabaza para que lleve provisión suficiente.

La totuma es la fruta del totumo (*Crescentia cujete*), árbol aproximadamente del tamaño del manzano. El primero que vi fue en Barranquilla, donde un día que estaba cazando mariposas por poco me descalabro al chocar con una totuma casi del mismo tamaño de mi cabeza, que no había visto porque las frutas son del mismo color de las hojas. De la mitad de una totuma pequeña sale una cuchara. Por los recipientes hechos con la mitad de las totumas más grandes cobran uno o tres centavos. En Pasto las decoran y las barnizan, vendiéndolas mucho más caras en todo el país.

CAPÍTULO VI *El champán***[Platanal, pp. 91-2]**

El plátano no tiene semilla, mide una pulgada o más de diámetro y el hartón tiene ocho pulgadas de largo. Se pela muy fácilmente y maduro es bueno crudo, o cocinado en cualquier forma. Asado sustituye al pan y tiene sabor parecido al de un pastel o al de la batata, aunque es más blando y dulce que esta. Por lo general lo comen verde, asado o cocinado, pero así me parece insípido y horroroso.

El banano o guineo, *Musa coccinea* y *Musa sapientium*, se conoce en nuestras ciudades. Como fruta es mejor que el plátano, pero cocinado no sabe a nada y no se puede comer verde. La planta es parecida a la del plátano, el tallo es morado y la fruta un poco más pequeña, pero no lo cultivan mucho. Dicen que es mortal tomar bebidas alcohólicas inmediatamente después de comer un guineo; no sé si será cierto porque nunca hice el ensayo. Existen otras especies y variedades de *Musa* que cultivan todavía menos. El dominico, *Musa regia*, es más pequeño y para mi gusto, aunque sabroso, es inferior al banano.

**[Cacao, pp. 91-93]**

Conocí el árbol del cacao, de cuya fruta se saca el chocolate... muelen las semillas en la misma piedra que utilizan para moler maíz. Esta es plana y la colocan sobre carbones encendidos que la calientan a unos 120°. Para moler las semillas las presionan con otra piedra que sostienen con las dos manos, pero aunque tiene forma de rodillo, no la hacen rodar. Primero trituran el cacao solo, después le añaden azúcar sin refinar y algunas veces migas de pan para venderlo más barato a los pobres; así lo he tomado muchísimas veces. Con el cacao triturado forman pastillas de onza u onza y media. A una pastilla le agregan dos onzas de agua y la ponen a hervir en una olleta de cobre para obtener una taza de chocolate. Antes de servirlo y para que forme bastante espuma, lo agitan rápidamente como batiendo huevos, utilizando el tallo de una planta al que le dejan parte de las raíces.

El cacao se da muy bien en tierra caliente pero en la Nueva Granada el precio del chocolate varía enormemente, a veces es más caro que en Nueva York y otras vale solo diez centavos la libra o menos, pero nunca es tan barato como para que el cultivo no deje utilidades. Por lo general las familias compran el cacao para molerlo en la casa.

CAPÍTULO VII *Honda y Guaduas***[Fonda en Honda. Comercio de sal, pp. 101-102]**

A la fonda iba cuatro veces al día; por la mañana y por la tarde, a tomar chocolate y dulce, y a las 10 y a las 4 para almorzar y comer. La comida consistía generalmente de carne, yuca y plátano. El pescado es abundantísimo y por las mañanas se ven hombres y muchachos llevando tres o cuatro peces enormes y pesadísimos colgados de un palo que cargan al hombro, o los ponen en el palo y los recuestan a las paredes. Desgraciadamente el pescado no tiene prestigio por ser tan barato y la fondista habría sido incapaz de servirnoslo, pensando que nos sentiríamos engañados. Hay otro pescado más pequeño y más caro, que es tan apreciado como la almeja redonda o quahog en Nueva York, pero yo prefiero los más grandes. Con frecuencia venden el pescado seco y así se puede conseguir en el mercado de Bogotá.

En la plaza de mercado de Honda vi vender un mineral muy curioso que al principio pensé que era mármol. Lo venden en pedazos y es de un color blanco sucio, con vetas rojizas. Pregunté para qué servía y me dijeron que era sal. La mayoría de la sal viene de Zipaquirá, donde hay un manantial de agua salada, en la cual disuelven pedazos de roca salada hasta que el agua queda completamente impregnada de sal; al asentarse la decantan en ollas de barro colocadas sobre fogones y le siguen echando salmuera hasta que la olla queda llena de sal sólida. Entonces rompen la olla y queda la moya de sal, que rompen en pedazos de tamaño conveniente para transportarlos a lomo de mula. La carga no tienen que protegerla de la lluvia porque el agua prácticamente no disuelve esas enormes masas compactas. Casi todas las minas y las fuentes saladas son de propiedad de la Nación; la sal se fabrica por contrato y el gobierno la vende a precios fijados por la ley.

**[Honda-Las Cruces. Piñuelas, p. 107]**

Encontré también una planta de hojas tiesas y espinosas, parecidas a las de la pita. Las hojas de adentro son rojas y rodean un manojito de flores de seis pulgadas de diámetro que se convierten luego en numerosas frutas del tamaño de un dedo. Se llaman piñuelas, son de las más deliciosas que se dan en el país y de las más dulces del mundo, pero al mismo tiempo tienen un sabor ácido muy agradable. La piñuela tiene el inconveniente de que hay que pelarla y las manos quedan pegajosas, además tiene demasiadas semillas. El nombre científico es *Bromelia karatas* y dicen que sus semillas fueron originalmente la medida del quilate de oro. La

planta forma cercos prácticamente impenetrables y abrirse camino con el machete hasta el centro de ella, donde están las frutas, desanima a cualquiera. Para cogerlas, los muchachos a veces cavan unas especies de trincheras de seis u ocho pies de largo para arrastrarse debajo de las hojas, proeza que me pareció digna del barón Trenck.

**[Guaduas. Guarapo, p. 111]**

La semana que pasé con la familia Gooding fue el primer episodio feliz de mi peregrinaje. Algunos de los hijos hablaban inglés y me dieron clases de español, que tal vez son las más agradables de todas las que he recibido. En su mesa aprendí el significado de la palabra guarapo, nombre de una bebida fermentada hecha con azúcar y parecida a la sidra en cuanto al sabor y propiedades. En el Valle del Cauca la palabra se refiere al jugo de caña, fresca o hervida. El guarapo es una bebida barata para peones, dieciséis litros valen un real; pero en las ventas de los caminos, los señores, que tampoco la desprecian, la pagan al doble.

**[Guaduas. Envueltos de maíz, pp. 112-113]**

El general me invitó a una comida típicamente granadina. Entre los platos demasiado numerosos y raros para poder describirlos todos, recuerdo uno llamado bollo. En el primer momento pensé que se trataba de una raíz blanca, tierna e insípida, pero resultó ser una masa de maíz que se envuelve en las brácteas del maíz y luego se hierve.

CAPÍTULO VIII *La sabana de Bogotá*

**[Localidad de Cuní. Ajiaco y salchichas, pp. 124-126]**

Decidí esperar al resto del grupo en la venta y mientras llegaba me entretuve observando las mujeres. Lo primero que hicieron fue pedir un cuartillo de ajiaco. [...] Pues bien, la numismática nos entretuvo mientras se calentaba el ajiaco y lo servían en la totuma que colocaron en una argolla de madera clavada al mostrador; en esta forma la totuma, que tiene la base redonda, no se vuelca. El ajiaco es un caldo espeso con pedazos de plátano o de papa y a veces hasta dos o tres bocados de carne, en caso de que la cocinera sea generosa; si esta además es buena guisandera, el plato es aceptable. [...]

Hace diez años, en este mismo lugar [en Cuní], hubo una comida muchísimo más divertida. Un sombrero neoyorquino que solo hablaba unas palabras de español estaba desesperado y casi muriéndose de hambre porque no resistía la comida granadina, que le parecía horrible, en especial los cominos, pero se le iluminó la cara cuando vio en esta misma tienda unas legítimas salchichas colgadas del techo. (Aquí la bologna se llama salchicha). Entonces tuvo una idea brillante: recordó haber visto cómo se preparaban; aún más, tenía seguridad de poder cocinarlas él mismo, y estaba decidido a darse un banquete que costara. Compró una cantidad enorme de salchichas, y las pagó en cantidad inversa al español que sabía. Pero esta fue la parte más fácil de todas. Con gran dificultad consiguió una olla de barro de fabricación casera, que servía para freír. Los campesinos, atónitos ante los preparativos, lo llevaron a ese sitio que todavía me falta describir, la cocina granadina.

Gesticulando, con su mal español y con la dedicación que solo puede tener un hombre mil veces asediado y perseguido por los cominos, vigiló celosamente que no echaran ni un solo ingrediente heterodoxo en la olla, en especial ese detestable aliño. El éxito rotundo coronó sus esfuerzos. Se sentó feliz a la mesa, con un plato de salchichas tan buenas como las que preparaba su madre. Se llevó ávidamente el primer bocado a la boca y ¡horror de los horrores!, descubrió que a las salchichas también las pueden rellenar con cominos.

Steuart nos describe vívidamente su experiencia: “Entonces serví las salchichas mientras los ojos, con deleite infinito, seguían el movimiento del cuchillo al partir en dos el tan anhelado pedazo; pero ¡oh horror de los horrores! Todas las deliciosas expectativas se desvanecieron de un solo golpe porque el primer mordisco me reveló que también las habían condimentado generosamente con el siempre presente y nunca ausente comino”.

En cuanto a mí, debo confesar que hasta llegar a Cuní no había probado nada tan desagradable como la salchicha. Es la única cosa que he sido absolutamente incapaz de comer, pero mi problema no está en los cominos sino en los ajos. Sin embargo, los campesinos que presenciaron el fracaso de Steuart lo atribuyeron a su ignorancia culinaria en materia de preparación de salchicha.

**[Villeta. Miel, melado, azúcar, panela, pp. 127-128]**

Villeta produce mayor cantidad de miel y de azúcar.

Por melado se entienden varios productos: la miel, que es una melaza delgada; la miel de purga, más espesa, y el almíbar, todos sacados de la caña de azúcar. La

miel de abejas no se utiliza en la mesa granadina. Todo el azúcar que se produce en Villeta es de una clase barata llamada panela, que se hace mediante concentración suficiente de azúcar como para que forme cristales finos sin convertirse en melaza. A la panela la funden en forma de ladrillos y vale la tercera parte del pan de azúcar moreno, que es al único que aquí le dicen azúcar y que a veces cuesta hasta quince céntimos la libra. También se encuentra algo parecido al azúcar refinado, pero es muy difícil encontrar lo que nosotros llamamos pan de azúcar.

**[Camino del río Negro. Alfandoque de azúcar, p. 129]**

Esa noche acompañaba al tiple un alfandoque, instrumento hecho con la sección pequeña de una guadua, con muchas clavijas que atraviesan la cavidad del canuto, en la cual meten granos de maíz o guijarros. Es la sonajera más estupenda que jamás se puso en las manos de un niño grande. Alfandoque también llaman una pasta de azúcar del tamaño de una galleta y llena de huecos, que se deshace en la boca; como otro dulce al que le dicen besos.

**[Facatativá. Badea, curuba, granadilla, pp. 135-136]**

Después encontré una pasiflora, que se ha transformado tanto que ya no se conoce como pasiflora sino como *Tacksonia*. Este género nuevo tiene numerosas especies en la Nueva Granada, entre otras la que produce la fruta que en Bogotá llaman curuba. Es muy agradable si se endulza bien; las semillas se tragan junto con el arilo, que es la única parte comestible. La curuba del Cauca si es una verdadera pasiflora, y aunque no pertenece exactamente a la *Passiflora quadrangularis* que nosotros cultivamos en invernadero y que aquí llaman badea, tiene un tamaño parecido; ambas son muy grandes, casi de la magnitud de una sandía pequeña. A diferencia de la curuba, en la badea se come todo menos la cáscara. Sin embargo, el abandono total en que aquí se encuentra el cultivo de estas frutas, me hace dudar de que sean especies diferentes. Hasta ahora, por ejemplo, no he podido conseguir una badea madura.

Otra especie de pasiflora, posiblemente la *P. liguralis*, produce la granadilla, que es una fruta deliciosa, desconocida en los mercados de Nueva York. La cáscara es delgada, y al partirla, por dentro es blanca y seca; es divertido sacar con cuchara o tenedor los deliciosos arilos, jugosos y dulces. Como todas las demás tacksonias, es planta de tierra fría; únicamente la badea y la curuba caucana crecen en tierra caliente. Todas estas especies son enredaderas que florecen en nuestros invernaderos, pero que pierden la fruta. Valdría la pena investigar si manteniendo

la *P. quadrangularis* a una temperatura por debajo de 70° completaría el ciclo y maduraría la fruta.

Con unas pocas palabras más termino todo lo que sé sobre las plantas pasifloráceas que se dan en la Nueva Granada. Algunas especies producen frutas y flores muy pequeñas. Otra, de flor grande y bonita tiene una fruta de color aceptable pero cáscara dura. Hay una de cáliz viscoso cuya fruta es tan delgada que la llaman granadilla de papel. He visto pasifloras que eran arbustos y hasta una que era un árbol, tan alto que tuve que pararme sobre el lomo del caballo para alcanzar las ramas más bajas.

## CAPÍTULO IX *Posada en Bogotá*

[Bogotá. Sopa, ajíaco, chocolate, pan, pp. 147-148]

[Desayuno] En primer lugar algo que llaman sopa, porque se le parece y se toma con una cuchara, pero no tengo ni idea cuáles eran sus ingredientes. También me dieron ajíaco, del mismo que había visto en Cuní, con papas, algunos pedazos de carne y parecía que le habían añadido algo para espesarlo. En otro plato estaba lo que por anatomía comparativa se habría podido llamar pollo, pero que para el paladar era puro lagarto, y además con ese color amarillo que da el *arnotto*, llamado achioté o hija, la *Bixa orellana*. Pasados algunos días protesté por el uso de ese aliño que únicamente sirve para impedir que uno vea la verdadera condición de la comida, y la señora amablemente eliminó de la cocina ese elemento que gráficamente llamaba “tapamugre”. Para terminar el desayuno me dieron chocolate.

El almuerzo fue la repetición del desayuno, solo que al final, en vez del chocolate me sirvieron dulce. En el platillo de la mantequilla servían algo irreconocible y me atreví a sugerir que sería mejor que me dieran la mantequilla sola y aparte los otros ingredientes, porque así tal vez yo podría mezclar las cosas más a mi gusto. La buena señora trató de hacerlo siguiendo mis instrucciones pero con resultados muy mediocres, porque las partículas que la componían eran tan diminutas y estaban tan completamente integradas a la masa mantecosa, que habría sido mucho más fácil cambiar de color a un etíope. Por eso, aunque en Bogotá se consiguen pan muy bueno, nunca volví a usar mantequilla.

Todo el pan lo venden en porciones pequeñas, a dieciséis por un real (a un cuarto cada uno), y hasta donde yo sé nunca lo hacen en la casa sino lo compran

por fuera, pero tampoco vi panaderías. Me imagino que los que tienen ese negocio no venden más de un dólar diariamente, pues el pan es artículo que se consume poco por estar fuera del alcance de los pobres.

La última comida del día era la única que me dejaba plenamente satisfecho, en parte porque no era propiamente comida, sino que consistía en una taza de chocolate con un pedazo de pan o de ponqué, dulce y agua fría servida en una copa de plata.

**[Bogotá. Cocina, menaje, tamales, pp. 148-150]**

No me atrevo a enumerar todas las cosas raras que comí o que traté de comer durante ese tiempo; por ejemplo, algo muy sazonado y hecho a base de sangre, pero fui incapaz de comerlo...

Un día que quería hablar con la señora la encontré en la cocina. Entré, querido lector, y caí en la trampa porque hace varios capítulos que vengo sacándole el cuerpo a la descripción de la cocina granadina y ya no tengo más remedio que inclinarme ante el destino.

En primer lugar, el piso de la cocina no tiene ninguna clase de acabado; esto sería inútil, por no decir imposible; sería como alfombrar una fundición. En segundo lugar, carece de chimenea, y sería fácil construirla; hay varias en Bogotá, pero ¿para qué hacer chimenea? Al fin y al cabo el humo consta de creosota, ácido ascético y carbón, de los cuales el último elemento es totalmente inerte; el primero es un antiséptico valioso y el otro es un condimento muy importante, de manera que la mezcla de los tres en el tocino, por ejemplo, no tiene nada de malo. A falta de chimenea, parte del techo es más elevada para permitir la salida del vapor y del humo, sin dejar, al mismo tiempo, entrar la lluvia.

Casi todo lo cocinan en una especie de hornaza con varios fogones sobre los que colocan las ollas, que son recipientes burdos de barro, ordinariamente sin vidriar, y de distintos tamaños y formas. La olleta de cobre fundido, en la que se hace el chocolate, se parece a una jarra de litro, en tamaño y forma.

Y en este momento, ¿qué están haciendo en la cocina? Pues Petronila está ocupada en la piedra machacando maíz remojado. El maíz nunca lo muelen en molinos hidráulicos y es poco utilizado en la cocina granadina. La señora está sentada en un banco pequeño, al frente de un tinajón, tan grande como los jarrones de aceite de Alí Babá y los cuarenta ladrones, en los que se podía esconder cómodamente un hombre. El tinajón está colocado sobre tres piedras, de tal manera que cuando se quiere puede encenderse fuego debajo. Por eso es tan cómodo prescindir de

estorbos como pisos acabados y chimeneas. A la derecha Doña Tomasa tiene una bandeja con la masa que acaba de moler Petronila y un plato lleno de alverjas o de garbanzos (*Cicer arietinum*). Al otro lado hay una bandeja con parte de los restos mortales de un cerdo, en pedacitos de aproximadamente una onza, sin contar el hueso, y un montón de hojas verdes de una planta indígena, de la familia de las cannáceas, llamada achira. Quizá sea la *Canna indica*, cuyas hojas las utilizan, como las de otras plantas marantáceas, para envolver cosas de comida.

Sobre media hoja la señora pone una cucharada de masa, otra de alverjas y un pedacito de cerdo, envuelve todo y lo pone en el tinajón. Sigue repitiendo la operación hasta que se acaban los ingredientes, y entonces echa agua en la tinaja y pone a hervir los pequeños paquetes toda la noche del sábado, y el domingo por la mañana la tienda de la señora se repleta de compradores de tamales.

Imagínese ahora el lector que tiene un tamal en el plato. Primero debe abrirlo con el tenedor o con las manos y descubre no la mezcla sino la yuxtaposición de elementos tan heterogéneos como los que se encuentran en el buche de un pavo al abrirlo con el cuchillo de trinchar. Es muy difícil sobreponerse a los prejuicios, pero aprendí a comer tamales y hasta les inventé un juego de palabras, “No está mal - no es tamal”.

**[Chicha, chichería, p. 151]**

Por mucho tiempo el rincón suroeste de la casa fue un misterio para mí. Pensaba que podía ser otra cocina, pero lo que me parecía extraño era oír gente hablando permanentemente. Un día la señora Tomasa, con la expresión de quien va a revelar algo sorprendente, me invitó a que la siguiera por el corredor tortuoso que lleva a esa parte de la casa. En el corredor, a la izquierda, hay uno de esos fogones parecidos a la forja de un herrero, que aquí utilizan para preparar platos poco elaborados; a la derecha había unas tinajas enormes, también llamadas gachas, envueltas en cuero y repletas de un líquido amarillento de apariencia desagradable, con la superficie llena de las burbujas que produce la fermentación.

El líquido era ese veneno mortal de la tierra fría, la chicha, bebida indígena hecha con maíz, melaza y agua. Los granadinos se emborrachan con ella hasta el punto que generalmente quieren hacerlo, porque una característica de ellos es que se sacian antes de emborracharse, mientras que nosotros seguimos bebiendo hasta que no nos cabe una gota más; y la diferencia no se debe a la clase de bebida, porque cuando beben aguardiente pasa lo mismo. Si es cierto que existe chicha mascada, preparada mascando el maíz, debe ser muy escasa. No conozco a nadie

que la haya visto hacer, así que posiblemente solo existe en la imaginación crédula de los viajeros. [...]

La mayoría de los clientes conversaban pasando de boca en boca las totumas llenas del líquido turbio. Otros se abrían paso hasta el mostrador para comprar un cuartillo de pan, chocolate, manteca o leña, y de ñapa les daban un sorbo de chicha que sacaban de la tinaja, siempre destapada detrás del mostrador.

**[Culinaria bogotana, pp. 156-158]**

Esa es la casa donde estuve más cómodo que en ninguna otra en la Nueva Granada. Nos daban dos comidas diarias, una a las 9 y la otra a las 2. Esta última consistía casi siempre de un plato que llaman puchero, hecho con carne de res, papas y repollo hervidos, parecido al estofado de mi país. El plato de entrada era sopa de fideos, que yo casi nunca tomaba; en cambio, un plato que me encantaba era el cogollo de una palma, cocinado en mantequilla y llamado palmiche. Pero de todas maneras me parece que es un crimen destruir una planta tan majestuosa por un placer tan intrascendente. Me llamó la atención que entre todos los platos españoles que nos dieron nunca nos sirvieron la olla podrida. Sin embargo, no me atreví a preguntar por ella porque me habría sentido obligado a comerla si me la hubieran ofrecido; por eso opté por esperar a que la sirvieran por su cuenta, pero esperé en vano, pues nunca apareció en la mesa.

Nos daban muchas frutas, que compraban una vez a la semana en el mercado. Los viernes, a veces los sábados, el postre era fruta recién traída. Igualmente fresas con leche y azúcar, las curubas que mencioné antes, bananos y otra que sabe a pepino cohombro y por eso llaman también pepino.

Los granadinos no saben preparar huevos. La tortilla que hacen es incomible para nosotros, y cuando los fríen, antes de comerlos abren un hueco en la yema y le ponen sal, además parece que los frieran en agua. También comen huevos tibios, cocinados en la cáscara, pero al servirlos no ofrecen ni un poquito de mantequilla que los haría mucho más sabrosos. En cuanto a flanes, tartas y pudines, dudo que ni siquiera tengan palabras en español para esos postres. Un día me dieron algo parecido a un “pie” al que le dicen pastilla, pero era ofensivo al paladar.

Los platos preparados a base de leguminosas sí son de una cantidad y variedad increíbles. Y para nosotros distinguirlas es más difícil porque la palabra *bean* tiene significados diferentes a cada lado del Atlántico. La *Vicia faba*, en francés *feve* y en español haba, es muy poco conocida entre nosotros y la llamamos indistintamente *Windsor-bean*, *broad-bean*, *coffee-bean* y *horse-bean*, mientras que para los

ingleses es simplemente *bean*. La mata de haba crece entre dos y cuatro pies de altura. La *Phaseolus vulgaris*, en francés *haricot*, y en español fríjol, frisol y judía, es una planta de menos de dos pies cuando es la que produce los *kidney-beans*, *cranberry-beans* o los *pole-beans*, casi desconocidos en Inglaterra, donde les dicen *French-beans*; en cambio, para muchas familias yanquis son una de las bases de la alimentación.

El garbanzo, *chick-pea*, *vetch* o *fitch*, cuyo nombre científico es *Cicer arietinum*, es una semilla de aproximadamente el tamaño y la forma de una alverja común, pero tiene una protuberancia que la hace menos bonita y a mí me gusta poco. Las alverjas también se dan aquí pero las comen menos que los garbanzos y, según entiendo, los españoles llaman alverja a los garbanzos. Por último está la *Ervum lens*, en inglés *lentil* y en español lenteja, que completa la sinonimia de toda esta variedad de alimentos útiles.

La arracacha es la raíz de plantas que se dan en distintas partes del mundo y que están relacionadas con la familia de la zanahoria y de la chirivía. Las de la Nueva Granada son la *Conium arracacha*, la *Conium esculenta* y la *Conium xanthorrhiza*. La mayoría, si no todas, son como la papa, de tierra fría. A mí me parecen muy insípidas, pero en ocasiones que me vi acosado por el hambre, las comí fritas y me parecieron deliciosas, pero aquí no las sirven sino hervidas.

Desafortunadamente no probé otra legumbre, parecida a la acederilla nuestra, que tiene un bulbo demasiado pequeño para que valga la pena comerlo. La especie que se da en la Nueva Granada, *Oxalis tuberosa*, llamado *oca*, se cultiva por el tallo subterráneo o raíz de solo dos pulgadas de largo y aunque se da donde crece la papa, no vale la pena introducirlo a nuestro país. Todavía no he mencionado las batatas comunes antillanas, *Dioscorea alata* y *D. sobtiva*, que aquí les dicen ñame y poco las cultivan fuera de la Costa. Solo me gustan cuando las preparan en puré.

Si hay algo que cansa al viajero en Bogotá es la despensa, la cocina y el comedor. Me siento mal después de haberle dedicado tanto tiempo, esfuerzo y tinta a un tema tan mezquino. Pero quizá sea inevitable darle importancia a estos asuntos a fin de mantener el alma en el cuerpo y de cuidar el cuerpo en una tierra de cocina tan heterodoxa.

**[Cena en Palacio, p. 180]**

La única invitación a comer que recibí de los bogotanos para quienes traía cartas de recomendación, fue la del Presidente. [...] Éramos unos doce invitados y en la comida nos ofrecieron muy pocos platos típicos granadinos. Solo mencionaré el

preparado con el pescado corto, grueso y parecido a un reptil, que pescan en el río Bogotá. Lo sirvieron en el mismo papel en que lo envuelven para asarlo.

**[Carne de res, p. 185]**

La mayor parte de la carne proviene de las reses que matan en los barrios más pobres del sur, a las afueras de la ciudad. Una res, por ejemplo, vivió tres años en los lejanos llanos de Casanare, al oriente de la capital, en un infierno de zancudos y de moscas, donde la sequía alterna con lluvias torrenciales, pero sobrevivió a todo, al peligro de que la sacrificaran y al interminable viaje a través de las montañas. Apenas empezaba a aclimatarse a la tierra fría y estaba engordando en medio de la abundancia y la paz que no había conocido nunca, cuando la sacrificaron en la plenitud de su vida, y mañana sábado su carne será el principal ingrediente en el puchero que Margarita nos ofrezca al almuerzo. La cabeza le tocará a alguna guaricha o a un campesino, la piel ya está extendida en el suelo, sujeta a estaquillas para estirla, la sangre se está cocinando en veinte ollas distintas, y en seis días más toda partícula digerible, excepto la vesícula, habrá desaparecido en los estómagos bogotanos. Por mi parte odio lo que aquí llaman menudo, que son las partes del animal que no tienen músculo. Podría escribir la filípica más vehemente contra el mondongo, la morcilla y la ubre, pero no lo hago porque a todos se nos revolvería el estómago.

**[Mercado en Bogotá. Lista en verso, pp. 185-186]**

Hoy viernes por la mañana salgamos y miremos qué cosas traen los campesinos. Son muchas las horas que pasé con ellos, averiguando pacientemente cuáles eran sus productos y llegué hasta terminar el catálogo completo de los artículos que vendían....

*Papas, tinajas, peces, alpargates,  
Sal, cuentas, ocas, cueros, alfandoque,  
Piscos, marranos, oro en polvo, fresas,  
Loza y brevas.  
Huevos, cabuya, plátanos, zarazas,  
Múcuras, patos, piñas, carne, esteras,  
Tunas, naranjas, azafrán, frijoles,  
Cal y tasajo.*

Tal vez en veintiocho versos más nos aproximaríamos a la enumeración completa de los artículos que más se venden en el mercado de Bogotá...

**[Descripción del mercado bogotano en prosa, p. 187]**

Pero ya es hora de que ingresemos al mercado y hagámoslo en pura prosa. Entrando a la plaza por la esquina noroeste vemos al frente de la catedral las ventas de azúcar y sal, esta última en ollas de distinto tamaño. Hay básculas de madera con piedras como pesas donde el vendedor pesa los artículos a su entera satisfacción y quizá también a satisfacción del cliente.

A la izquierda están los puestos de artículos indígenas hechos de lana, algodón y de la fibra de pita, planta que describiré más adelante. Hacia el centro de la plaza se encuentran las ventas ya mencionadas de azúcar y sal, y a la derecha, raíces comestibles y legumbres, gallinas en jaulas parecidas a las que usan nuestros pescadores de anguilas, huevos envueltos de dos en dos, ollas y pescados. Al lado de un niño desnudo, un pavo y un marrano amarrados de una pata a una estaca, y más adelante los vendedores de frutas hasta el pie del altozano.

Volvemos hacia el sur y nos encontramos con los vendedores de zarazas y de telas importadas. También hay una o dos tiendas, o más bien cajones con techo, y el dueño de uno de ellos, viéndome tomar apuntes, me pidió que anotara que tiene oro en polvo para la venta, lo cual ya había hecho en el poema. En seguida hay rollos de estera de cinco pulgadas de ancho y los que la venden también la cosen sentados en el suelo. En la esquina sur están las ventas de carne y bajando al occidente pasamos entre las carnicerías y los graneros, hasta que al llegar al frente de la Casa de los Portales encontramos puestos donde venden sogas y toda clase de artículos de madera, algodón y lana, que ya habíamos visto al entrar a la plaza.

En realidad la distribución de los puestos no es muy sistemática, algunos se agrupan con sus paisanos, otros con los amigos y allí se quedan todo el día vendiendo lo que trajeron.

**[Helados de granizo en Bogotá, pp. 222, 287]**

En algunos sitios de la Sabana encontramos ¡hasta cinco pulgadas de granizo! Lo cual en un comienzo me pareció la cosa más natural, hasta que recordé que ese era el primer día de “verano” o de la estación seca y que cualquiera de los dos términos era inaplicable en este caso. Aquí se ponen felices con una granizada de estas y recogen todo el granizo que pueden para hacer helados. [...]

No es ningún misterio meteorológico que en Bogotá las fiestas de helados se hacen siempre después de una granizada.

CAPÍTULO XXI *Bailes y toros***[Fiesta en Fusagasugá, p. 313]**

En una de estas fiestas sirvieron una comida con carne asada y pavo, cantidades de tortas sazonadas con ajo, y otros platos condimentados con limón y ají. Las señoras comieron primero, y el señor que les ayudaba a servirse, servía su plato al mismo tiempo. En la mano tenía una presa doble de pavo y cuando la articulación estaba a punto de separarse, ofrecía parte de la presa a una señora, quien la recibía con la mano. El señor, tratando de separar su propia presa y por falta de una mano libre, recurrió a los dientes, y después siguió atendiendo con gran seriedad a la siguiente invitada. Una de las damas tenía sed y un caballero le llevó la copa a los labios y mientras ella bebía él hacía el ruidito que hacen las nodrizas para que los niños beban. La actitud general revelaba un sentido del humor ausente en el baile.

CAPÍTULO XXIV *De regreso a Bogotá***[Tena. Guarruz, p. 374]**

La última parte del ascenso la hicimos por el viejo camino con gradas y quin-gos. Subir fue toda una lucha y llegué a la venta de Barro Blanco acalorado y se-diento. Allí probé una bebida nueva para mí llamada guarruz, palabra que quizá sea la contracción de agua de arroz, y que es parecida a la chicha pero hecha con arroz en vez de maíz. Es blanca y opaca y no amarilla como la chicha. Para hacerla yo mezclaría harina de arroz, panela o azúcar morena y agua y la dejaría fermentar hasta sentirle un ligero sabor de ácido carbónico. Es tan fresca que me pareció la mejor bebida que había probado en mi vida y me tomé un segundo vaso que me costó bien caro pues me hizo mucho daño.

CAPÍTULO XXV *Cruzando las montañas del Quindío***[Toche (Tolima), p. 381]**

Llegué a Toche alrededor de las doce y lo primero que se me ocurrió fue compensar la deficiencia del desayuno. Pedí pan, mantequilla, chocolate, fruta,

guarapo y huevos, pero solo me dieron los huevos y a ocho por diez centavos. Ordené cuatro huevos duros y mientras se cocinaban, me consiguieron dos pedazos de pan seco y tieso. Una tabla en un rincón servía de mesa, el mango de una cuchara, de cuchara, y una silla boca abajo de asiento. Cuando me sirvieron la comida me aseguraron que los oficiales del ejército reemplazan el chocolate por agua de panela, bebida esta que les gusta, que si quería me la hacían y yo decidí probarla.

**[Barcinal. Mazamorra, p. 392]**

A las dos llegamos a Barcinal, la primera casa que encontramos desde que salimos de Toche y la sexta que hay en setenta y dos horas de camino. Allí vivía una familia antioqueña que nos dio mazamorra. La mazamorra es el plato favorito de los habitantes de esa apartada provincia. La hacen de maíz pilado y hervido y le añaden leche al servirla. A mí me gustan los antioqueños y las antioqueñas, así como sus sombreros, pero lo que no me gustaría sería tomar mazamorra con mucha frecuencia.

CAPÍTULO XXVI *Familia caucana*

**[(La) Victoria (Valle del Cauca). Níspero, zapote, p. 412]**

Allí conocí el níspero, la fruta de *Achras sapota*, pero no se parece al zapote, que es una *Matisia*. El níspero es como un durazno de buen tamaño y tiene pepitas bastante grandes. Es fácil de comer, pero la cáscara tiene una leche pegajosa que fastidia y el sabor es muy poco atractivo para el paladar de un persona del Norte. El zapote es todo lo contrario. Tiene el tamaño de una manzana grande, de cáscara gruesa y el color de la piel de ante, con la pulpa amarillo rojiza. Es fibroso pero de sabor muy agradable. Se abre muy fácilmente, dejando al descubierto semillas enormes, que conocemos en nuestro país debido reverso suave, bello y castaño, con un yema más áspera y blancuzca bajo la superficie. Por lo general la pulpa se come separándola de la cáscara hasta que esta quede limpia. Pero ni el níspero ni el zapote son frutas de mejor calidad.

CAPÍTULO XXVII *Roldanillo y la ley***[Valle del Cauca. Vainilla, pp. 415-416]**

Mejor hablo de la vainilla ahora, a pesar de que no viene muy al cuento. La vainilla no es el haba tonca sino una vaina con sabor parecido. Está llena de semillas diminutas y la planta es una orquídea. La mejor especie parece ser la *Vanilla aromatica* aunque otras tienen el mismo sabor peculiar o, mejor dicho, el mismo olor, pero quizá en menor grado. No sé si la *Vanilla aromatica* se da aquí, pero lo creo, a juzgar por el tamaño, la forma y el aroma de la fruta. Sin embargo, no tengo una descripción de la planta para compararla. La mayoría de las orquídeas crecen en los árboles, son pseudo-parásitas, pero no absorben su alimento de ellos, como el muérdago, que es una planta muy común aquí. El género *Vanilla* tiene sarmientos gruesos que se agarran de la corteza de los árboles pero posee las raíces en el suelo. Se da en bosques espesos y, como las orquídeas, generalmente crece muy lejos una de la otra. Es difícil encontrar dos especímenes iguales en el mismo acre o en el mismo día. Se me han ido horas enteras buscando flores de vainilla y sólo he conseguido dos en un día. El cultivo de esta planta debe ser algo muy difícil, pero una mina de oro sí tiene éxito.

**[Roldanillo. Aguacate, coco, p. 433]**

En la mesa del padre Elías aprendí a comer la *Persea gratissima*, que aquí llaman aguacate y en Bogotá la cura, femenino, mientras que el cura, masculino, es el sacerdote de la parroquia. Quizá esta fruta fue la que más trabajo me costó aprender a comer, con excepción del tomate. Descubrí que teniendo un pedazo de carne masticada en la boca, el aguacate le sirve de complemento. Desde el momento en que descubrí que el aguacate es una especie de salsa vegetal, me empezó a gustar; después me pareció muy sabroso añadiéndole solamente un poco de sal. Creo que hoy por hoy el aguacate es la única fruta completamente irremplazable en el Norte.

En Roldanillo también hay palmas de coco y los cocos los venden a diez centavos al pie de la palma. Se dan bien en cualquier parte del Valle del Cauca, pero nunca los han cultivado. En un país nuevo no puede esperarse abundancia de frutas, y en este la raza blanca no ha estado mucho más de trescientos años.

CAPÍTULO XXIX *Las diversiones del hacendado***[La Paila, norte del Valle del Cauca. Árbol del pan, mistela, aguardiente, p. 464]**

En una casa cerca del puente encontré un árbol del pan, el *Artocarpus incisa*, cuyas hojas son similares al árbol de los Mares del Sur, pero la fruta es más pequeña y llena de semillas muy grandes, mientras que la de los Mares del Sur generalmente no las tiene; aquí gustan mucho y las llaman castañas, pero nunca comen la pulpa asada. [...]

Como los habitantes del Medio son bastante blancos, los bailes allí son extraordinariamente atractivos para los pailenses. Estuve en uno y como siempre me pareció del todo estúpido. Sin embargo, debo dar alguna noticia de él. En la sala no había asientos o por lo menos no eran suficientes para las señoras, de manera que tenían que sentarse en el suelo contra la pared. Los hombres permanecían en dos grupos al lado de la puerta y a algunos se les permitía entrar un poco más adentro. En el corredor vendían aguardiente y pasteles. En otra mesa, más al alcance de las señoritas, había un líquido con el nombre de una amiga mía, Miss Taylor, pero lo escriben *mistela* y lo traducen como mezcla, o en este caso como *cordial*.

**[El Medio (Valle del Cauca). Guatín y cuy, p. 471]**

Al otro lado del río hay una choza en donde a veces vive semanas enteras Mamá Antonia, una vieja bruja muy útil en el lugar. Cuando van a sembrar maíz o cuando está casi maduro y los micos y los loros empiezan a robárselo, ella se va a vivir allí, y en compañía de dos muchachos, ayuda a cuidar el sembrado. En los días en que la conocí tenía dos especies de “aves cuadrúpedas”; así las describiría yo, solo que las cría para carne y no por los huevos. La más grande se llama guatín y quizá se trata del *Dasyprocta acuschy*. Es del tamaño de un gato pero camina dando brincos como un conejo. No tenía más que uno y se le fue perseguido por los perros. El otro animal es un curí del tamaño de un cachorrito de mastín recién nacido. Me imagino que sea una *Anaema* y no recuerdo que tuviera ninguna diferencia con el conejillo de Indias. En el Cauca los crían para comerlos. Los mantienen en corrales de guadua y les dan hojas de plátano y frutas. Ambos son animales simpáticos que se pueden domesticar.

**[El Medio (Valle del Cauca). Destilador de aguardiente, pp. 472-473]**

Dolores estaba en la cocina y me mandó razón con una de sus hijas de que no podía dejar lo que estaba haciendo, y fui a buscarla para ver una caucana ocupada

en algo. La encontré destilando aguardiente. En la mitad del piso, sobre tres tulpas, había una tinaja grande con el fuego vivo debajo y llena de jugo fermentado de caña. El condensador era una marmita de cobre o de bronce (paila) que cubre la boca de la tinaja. Bajo este condensador había un plato de barro cocido, muy peculiar, llamado obispo, construido de manera que reciba las gotas que caen de la superficie interior de la paila y las deje escurrir hacia fuera. La ocupación de Dolores consistía en conservar fría la paila del condensador y para ello la sumergía totalmente en agua, que sacaba de una gamella, y luego volvía a echar esa misma agua dentro de la vasija, llenándola y vaciándola continuamente; en tanto, las gotas del apetecido licor caían a una botella gruesa colocada debajo.

Un día fui al bosque en busca de plantas, al regresar encontré a Dolores menos ocupada. Estaba vendiendo melado y le pregunté a cómo, pero no me entendió. Aquí no utilizan medidas de capacidad. Entonces le pregunté cuánto valía el tarro que utilizaba para vender y me dijo que cinco centavos. El aguardiente lo venden a diez centavos en botellas, que varían mucho de tamaño, pero por lo general son botellas de vino. [...] En el centro de la sala mantienen guindada una hamaca y en el rincón hay una mesita de guadua con toda la vajilla de la familia: dos platos, un cuchillo y un tenedor. Me invitó a almorzar y me dio pescado frito de Ciénaga de Burro y plátano asado. No me gustó tanto el primero como el segundo, pero me lo comí todo por ser una atención que me hacía Dolores.

### CAPÍTULO XXX *La casa del hacendado*

#### [Cartago. Quesos, pp. 494-495]

Después de que Joaquina ordeña catorce vacas, hay cuatro o cinco galones de leche en la olla. La vieja la carga sobre la cabeza y la lleva a la despensa, en el cuarto; hierva la leche, otra la utiliza para el chocolate de la mañana; en el resto enjuaga un pedazo de tripas, le añade jugo de limón y bastante sal. A la leche coagulada le escurre el suero y ya está hecho el queso, que naturalmente no dura lo que el nuestro.

#### [Tasajo hervido, masitas de maíz, plátano asado, sancocho valluno, chocolate, pp. 495-496]

Pero ya está listo el desayuno. Hirvieron en agua un poco de carne seca (tasajo)

para hacer una sopa que espesan con masitas de maíz o con plátano asado y machacado. La carne, reducida a una masa que parece estopa, la sirven frita, y es tan seca que si en vez de ponerla en un plato se coloca en una hoja de papel de carta, posiblemente no la engrasa ni la humedece. Además, es bastante insípida. En los bordes del plato vienen las tajadas de plátano frito. Cuando el plátano está bien maduro estas son deliciosas; si es pintón, son insípidas y duras; el plátano verde no lo fríen en tajadas. Generalmente con cada plato sirven un plátano entero asado, que si se encuentra bien maduro es muy agradable; pero a media sazón es harinoso y no sabe a nada. El plátano verde es muy duro y para mi gusto incomible. Por desdicha los campesinos y los sirvientes se comían los maduros y nos dejaban los verdes a nosotros. También hay otro plato, pero mi testimonio sobre él es el de un enemigo, porque lo detesto. Es el llamado sancocho: que constituye la principal de las comidas entre los campesinos. Generalmente es el único plato que acompaña al plátano asado. Para prepararlo se toma una cantidad cualquiera de tasajo (el que no se ha corrompido al secarse es el mejor) con o sin huesos, gordo o flaco; se pone en una olla de barro con más o menos un balde de agua, se le agregan trozos menudos de plátano verde, y si hay, pedazos de calabaza y de yuca; también se le pueden echar papas, nabos, zanahorias, cebollas, chirivías y remolachas, pero las primeras no se dan aquí y las otras son universalmente desdeñadas por estas gentes. A veces le agregan tomates y batatas, que son inferiores a las nuestras, de tal manera que yo dudé a veces de su identidad. Hierven muy bien esta mezcla, que los bogas la comen con cucharas de totuma y con conchas de tortuga. Los campesinos, en general, toman el sancocho sirviéndolo en ollas rotas o en totumas y con cucharas de madera o de totuma; las familias respetables lo comen con antiguas y pesadas cucharas de plata, sirviéndose de soperas de viejo pedernal de modelo “el sauce”, que había antes entre nosotros. Sirven además uno o dos huevos fritos, o tantos cuantos comensales haya. Si los huevos son cocidos, solamente les ponen sal. Al terminar la comida ofrecen una tacita de chocolate espeso, que colocan en el mismo plato o en otro. Pocas veces llevan la taza sobre su platillo. El chocolate contiene unas dos pulgadas cúbicas de cacao y azúcar moreno o panela molidos juntos en una piedra caliente.

**[Tortas a base de almidón de yuca: suspiros, almojábanas, p. 497]**

En la región [norte del Valle del Cauca] hacen tres clases de tortas a base de almidón de yuca. Una de ellas, el suspiro, se parece muchísimo a nuestros besitos de azúcar en que está lleno de aire, pero es más grande y no tan dulce. La

almojábana es semejante al bizcocho de esponja y apenas puedo creer que no se hace con harina de trigo.

**[Almuerzo, dulces, chocolate, queso, pp. 497-498]**

El almuerzo principal es, al igual que el desayuno, con sopa. El eterno sancocho seguramente estará presente, pero como adición o en reemplazo de la estopa de carne, quizá sirvan un guisado bastante parecido a la carne cocida. Generalmente es muy tierno y me parece superior al que preparan en la cocina ordinaria en Nueva York. Después de la carne sirven una taza pequeña o un jarro de leche hervida que se toma generalmente con plátano asado; a esto siguen pedazos de panela, o almíbar con o sin leche hervida, o cualquier otro dulce. Las variedades de estos dulces van desde la calabaza hasta los higos, y son innumerables. Con el dulce y con el chocolate nunca debe faltar el queso, pero si no lo hay, lo sustituyen echándole un poco de sal al chocolate. Después del dulce viene el agua, servida como en la mañana. Durante las comidas es muy raro que se beba, a menos que sea vino o aguardiente.

**[Cena en Cartago. Queso, plátano verde frito, chocolate, café negro, p. 500]**

Pilar lleva los platos al armario interior, colocando detrás los cuchillos y un número preciso de copas, cucharas, tazas y platos, además de los jarros. Tiende el mantel y coloca los platos, un cuchillo, un trozo de queso y las cucharas. Luego vienen los plátanos verdes, fritos, machacados entre dos piedras, y en seguida tres tazas de chocolate en una bandeja. Colocan cada taza en un plato y el resto lo sirven de la misma manera. Ponen sobre la mesa una fuente honda con dulce y los plásticos para servirlo. Por último viene el agua y los jarros y los llenan una y otra vez, bebiendo algunos directamente de las vasijas de latón, hasta quedar todos satisfechos. Este es el final de las comidas y de las bebidas del día, y si alguna vez varían es porque omiten una de ellas. En ocasiones, al levantarse por la mañana, toman una taza de café negro, sin leche y con mucho azúcar. No es cierto, como lo afirman ciertos viajeros, que los granadinos tomen café o chocolate antes de levantarse.

**[Valle del Cauca. Precios de alimentos, p. 512]**

No puedo dar los precios que el maíz, el arroz o cualquier otro producto tienen en el mercado. La medida para vender el maíz es un palito (sic), cuyo tamaño varía, o un cajón chiquito lleno. Calculo que el maíz vale de diez a sesenta centavos por

*bushel* (medida americana equivalente a 35 litros). La carne salada de res tiene también un precio de diez a sesenta centavos y equivale a tres libras de carne fresca, a menos que esté completamente seca. La arroba de carne fresca se vende a noventa centavos. La arroba es igual legalmente a 27,5502125 libras *avoirdupois*, o sea a \$3,27 por quintal de carne sin hueso. Los cerdos sin cebar valen aproximadamente a \$3,20 cada uno; los toretes \$8; los potros sin amansar \$13, y amansados \$20.

### CAPÍTULO XXXI *Los potreros de la montaña*

[Tuluá, Jicaramanta. Arracacha frita, p. 523]

El lunes por la mañana comimos de todo, excepto chocolate y carne seca. Estaba muerto de hambre y las arracachas fritas me parecieron exquisitas. Sabían a tajadas de papa frita. Solo he comido arracacha en esta forma en ocasiones en que he estado al borde de la inanición, pero creo que le sabría bien hasta al paladar más refinado y satisfecho.

### CAPÍTULO XXXII *Buga y Palmira*

[Camino a San Pedro. Guanábana, chirimoya, p. 527]

Salimos temprano habiendo ya desayunado, a una hora en la que en cualquier otra familia no nos hubieran podido ofrecer ni una taza de chocolate. Adelante, en el camino, vi unos árboles más altos y esbeltos que un manzano. A primera vista creí que estaban deformados por docenas de nidos de avispas, pero al mirar con más cuidado comprobé que se trataba de los frutos del árbol *Anon muricata* o guanábano, al que en Jamaica le dicen “sopa agria”. La carne de la guanábana es firme y ligeramente fibrosa, de manera que se puede comer elegantemente con tenedor, detalle este que es la mejor recomendación que puede darse de una fruta, pues por delicioso que sea el sabor, no se puede gozar de ella si mancha los dedos y la cara, si se enredan las fibras en los dientes o si es muy difícil separar lo comible de lo incomedible. La guanábana es del tamaño de una piña grande, ligeramente ácida y nunca demasiado dulce, además no tiene sabor aromático. La pulpa se separa en trozos y no tiene hollejo ni semillas. También existen otras dos clases de Anonas. La *Anona*

*chirimoya* o *chirimoya*, más pequeña y de contornos más regulares, con la cáscara más frágil y la pulpa más tierna que la de la guanábana. Esta fruta es reconocida por muchos como la mejor del mundo, en tanto que otros la encuentran horrible. El sabor es muy parecido al de su congénere del Valle del Misisipi, la *Anona* o *Asimina Triloba*, llamada “papaw”. La *Anona escamosa* es del tamaño de una manzana grande y muy semejante a la *chirimoya* en la forma, pero muy inferior en el gusto. Aquí la llaman anón. Yo prefiero la guanábana, que aquí apetecen muy poco y que al igual de nuestro “papaw” la dejan para que se las coman las zarigüeyas.

### CAPÍTULO XXXIII *Cali y Vijes*

#### [Vijes. Chocolate con queso, p. 562]

Muy comedidamente le aseguré a la familia que ya había desayunado con chocolate, y que no necesitaba más. Pero fue inútil. Hasta un granadino después de semejante caminata podría repetir. Me trajeron chocolate con ese queso abominable que la matrona había desmenuzado con sus manos. Decidí hacer un esfuerzo y me lo tomé. Pero otro detalle hizo que el esfuerzo fuera todavía más grande de lo que había pensado en un principio. No es que quiera aparecer como un héroe por haberme tomado una taza de chocolate con queso, pero contaré por qué me costó tanto sacrificio hacerlo. Yo estaba sentado en el poyo al lado de la puerta del rancho (donde no entré) y al frente había un palo con pedazos de carne secándose. Le pregunté al ermitaño por qué la carne estaba tan negra y por qué, especialmente a esta altura, tenía un olor tan fuerte. Me explicó que la vaca se había matado al despeñarse por un precipicio y la carne estaba tan negra debido a que por tener mucha sangre se corrompía con mayor facilidad, circunstancia agravada debido a que se demoraron para encontrar al animal después del accidente. Al oír esto pesqué el queso con la cuchara, me lo comí, al mismo tiempo que daba gracias de que no fuera un pedazo de carne, sorbí el chocolate y para conservar la tranquilidad de espíritu me abstuve de hacer más preguntas.



## Referencias bibliográficas

- AA. VV. (1983, junio). *Relaciones geográficas de la Nueva Granada (siglos XVI a XIX)*. Recopilación, selección, premio y edición de Víctor Manuel Patiño. En Céspedesia, Boletín científico del Valle del Cauca, Colombia. Suplemento 4, Nos 45-46. Cali: Imprenta Departamental.
- Cieza de León, Pedro de (1971). *Crónica del Perú*. Bogotá: Ministerio de Educación Nacional - Instituto Colombiano de Cultura Hispánica - Ediciones de la Revista Ximénez de Quesada - Editorial ABC.
- Fernández de Piedrahita, Leonardo (1942). *Historia general de las conquistas del Nuevo Reino de Granada*. Biblioteca Popular de Cultura Colombiana. Bogotá: Editorial ABC.
- Hamilton, John Potter (1955). *Viajes por el interior de las provincias de Colombia* (1823). Bogotá: Imprenta del Banco de la República. Disponible en <http://temascalombianos.blogspot.com/2008/05/viajes-por-el-interior-de-las.html>. Consultada en junio de 2012.
- Holton, Isaac Farewell (1857). *New Granada: Twenty Months in the Andes*. Nueva York: Harper & Brothers.
- (1981) *La Nueva Granada: veinte meses en los Andes*. Bogotá: Banco de la República - Archivo de la Economía Nacional.
- Mantilla, Luis Carlos (1991). *Fray Pedro Simón, historiador y lingüista*. Bogotá: Editorial Kelly, 1991. Disponibles en <http://www.artehistoria.jcyl.es/cronicas/contextos/index.html> o en <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/biografias/silmopedr.htm>. Consultadas en junio de 2012.
- (1992). “El último cronista franciscano de la época colonial en el Nuevo Reino de Granada: fray Juan de Santa Gertrudis”. En *Boletín de Historia*

y *Antigüedades*, vol. 79. Disponible en <http://www.banrepcultural.org/blaavirtual/biografias/santfray.htm>. Consultada en junio de 2012.

Santa Gertrudis, fray Juan de (1956). *Maravillas de la naturaleza*. Bogotá: Biblioteca de la Presidencia de Colombia.

Simón, fray Pedro (1981). *Noticias históricas de las conquistas de Tierra Firme en las Indias Occidentales*. Bogotá: Biblioteca Banco Popular. Tomos I, II, III Y IV. Recopilación, introducción y notas: Juan Friede.

## Índice de lugares y de crónicas

(La) Victoria (Valle del Cauca). Níspero, zapote . . . . .	212
Achiote o bija . . . . .	59
Afuera de Mompox. Repollo, cebolla. . . . .	179
Afuera de Purificación . . . . .	183
Agustinillo. Aguardiente. . . . .	168
Agustinillo. Borrego . . . . .	168
Agustinillo. Buñuelos, “vino” de baba de cacao . . . . .	167
Agustinillo. Carne de oso, bizcocho, queso . . . . .	168
Alimentación en el viaje por el río Magdalena . . . . .	136
Alimentos con sus nombres indígenas, alfandoque . . . . .	78
Almaguer. Maíz, trigo, frutales . . . . .	68
Almaguer. Trigo, legumbres, frutas . . . . .	122
Almendro . . . . .	57
Almuerzo, dulces, chocolate, queso . . . . .	217
Ambato. Bizcocho . . . . .	169
Animales comestibles . . . . .	64
Anzerma. Pescado . . . . .	67

Árboles frutales . . . . .	.73
Asiento de la ciudad de Cali. Maíz, frutas de Europa y nativas . . . . .	.23
Asiento de la ciudad de Cali. Maíz, frutas de Europa y nativas . . . . .	.24
Barbacoas. Guiso de carne de mono . . . . .	163
Barbacoas. Plátanos, maíz, caña . . . . .	161
Barbacoas. Refresco de badea . . . . .	164
Barcinal. Mazamorra . . . . .	212
Barranca Vieja. Fricasé de iguana. . . . .	178
Baudó. Maíz . . . . .	.78
Bocachica. Casabe, coco, cocadas . . . . .	125
Bocas del río Grande o río Magdalena. Cacao, caña, queso . . . . .	177
Bogotá. Carne, sopas blancas . . . . .	179
Bogotá. Cocina, menaje, tamales . . . . .	205
Bogotá. Sopa, ajjaco, chocolate. . . . .	204
Bogotá . . . . .	180
Bogotá . . . . .	181
Bogotá . . . . .	182
Buga, laguna de Sonso. Pato negro . . . . .	189
Buga. Guagua, guatín, castores, nutriás, jalea de guayaba . . . . .	188
Cabritu (Venezuela). Maíz . . . . .	.93
Cacao. . . . .	199
Caimán, tortuga, huevos de tortuga . . . . .	134
Cajamarca (Perú). Capulí . . . . .	170
Cajamarca (Perú). Cholitos . . . . .	171
Cajamarca (Perú). Mercado, trueque . . . . .	170

Cali. Aves de caza . . . . .	86
Camino a Barbacoas. Habas tostadas, almorzaderos . . . . .	162
Camino a Bugalagrande. Chirimoya . . . . .	190
Camino a Las Lajas. Asnalulos y chaquilulos, manzanas, tasajo nariñense . . . . .	160
Camino a Las Lajas. Frutas en conserva, envueltos de choclo, choclo asado, mortño . . . . .	160
Camino a los Llanos orientales. Cazabe de yuca con hormigas amasadas, hormigas tostadas, maní . . . . .	103
Camino a San Pedro. Guanábana, chirimoya . . . . .	218
Camino a Taminango. Chicha . . . . .	159
Camino a Timaná. Aguacates . . . . .	150
Camino de Honda a La Plata. Río Totare. Longanizas . . . . .	138
Camino de La Plata a Almaguer. Hierbas buenas. Quesos . . . . .	140
Camino de La Plata a Almaguer. Pueblo de Guanacas. Habas . . . . .	139
Camino del río Negro. Alfandoque de azúcar . . . . .	203
Camino de Mocoa a Sibundoy. Pescado y mono asado . . . . .	157
Campoalegre. . . . .	183
Caquetá. Bejuco aromatizado y saborizado de clavo y canela . . . . .	157
Carne de res . . . . .	209
Cartagena. Nísperos, guayaba, tamarindo, ensalada de coco . . . . .	131
Cartago, río La Vieja. Barbudo, jetudo . . . . .	190
Cartago. Buen pan, guayaba, aves de caza . . . . .	190
Cartago. Quesos . . . . .	215
Caño Clarín (cerca de Santa Marta). Mono colorado . . . . .	176
Cena en Cartago. Queso . . . . .	217
Cena en Palacio . . . . .	208
Cerca de Tumaco. Pernil de tasajo, corozos . . . . .	165

Cercanías de Barrancabermeja (La Tora). Maíz . . . . .	106
Cercanías de Honda. Maíz, arroz, ganado vacuno, caña, miel, azúcar, colaciones . . . . .	109
Cercanías de la ciudad de Popayán. Primeros cultivos de trigo . . . . .	24
Cercanías del río Lenguaque. Venados, tórtolas, conejos, curíes, maíz, frijoles . . . . .	102
Cercanías de Macatoa (Venezuela). Maíz . . . . .	96
Chicha, chichería . . . . .	206
Chontaduro, aguacate, níspero, chachafruto, ají, curuba, guama, maíz, mazamorra . . . . .	57
Chía. Huevos . . . . .	180
Cincho (Perú). Chochoca, maíz sarazo . . . . .	173
Ciudad de Almaguer. Coca, yuca, maíz . . . . .	34
Ciudad de Almaguer. Maíz . . . . .	34
Ciudad de Cali. Ganados . . . . .	35
Ciudad de Chapanchica. Maíz, vacas . . . . .	34
Ciudad de Ibagué. Semillas de España . . . . .	36
Ciudad de los Reyes del Valle de Upar. Otro testigo. Guayaba . . . . .	56
Ciudad de los Reyes del Valle de Upar. Otro testigo. Maíz, batata, yuca, frutales naturales y de España . . . . .	56
Ciudad de los Reyes del Valle de Upar. Otro testigo. Maíz, yuca, batata, auiama, manatí . . . . .	55
Ciudad de Ocaña. Trigo, frutas de España, queso, manteca, caña dulce, ingenios, azúcar, miel, conservas . . . . .	106
Ciudad de Panamá. Frutas de España, maíz, caimanes, almejas . . . . .	17
Ciudad de Popayán. Trigo, maíz . . . . .	65
Ciudad de Popayán . . . . .	35
Ciudad de Tiamá . . . . .	35
Ciudad de Tocaima. Higueras . . . . .	36

Comercio con alimentos, conserva de guayaba o suela (receta), arroz, aguacate, mamey, níspero, café, chontaduro . . . . .	79
Comida diaria . . . . .	76
Compra de víveres en Pasto. Tasajo excelente . . . . .	161
Convento en Bogotá. Chocolate, dulces, horchata, limonada . . . . .	181
Costas de Venezuela. Pan de maíz, conejo, venado, ánsares, ánades . . . . .	92
Coyaima. Día de difuntos, ofrendas . . . . .	152
Cuatro Bocas (cercañas de Santa Marta). Arroz . . . . .	177
Cuchero (Perú). Cocido conventual . . . . .	173
Cuchero (Perú). Sangre de res frita . . . . .	173
Culinaria bogotana . . . . .	207
Cultivos y ganados . . . . .	74
De las cosas de la ciudad de Santafé. Manteca, quesos, molinos, trigo, cebada, maíz, hortalizas, nabos, mostaza, aceite de nabos, vacas, cerdos . . . . .	112
De las notables fuentes y ríos que hay en estas provincias y cómo se hacen sal muy buena por artificio muy singular . . . . .	25
Del cacique Nutibara y de su señorío, y de otros caciques sujetos a la ciudad de Antiocha. Chontaduros . . . . .	19
Del camino que hay entre la ciudad de San Sebastián (Urabá) y la ciudad de Antiocha... Saínos . . . . .	18
De Mahates a Mompós. Carne de mono . . . . .	132
De Mahates a Mompós. Trapiches . . . . .	132
De Mompós a Honda. Palma de vino . . . . .	135
De Paicol a La Mina, el Valle. Mazamorra de harina de maíz . . . . .	153
De Paicol a La Mina, el Valle. Palma, bizcochuelos, mistela . . . . .	152
De Pasto a Quito. Papas, quinua, mortño . . . . .	28
Descripción del mercado bogotano en prosa . . . . .	210

Distrito de Puerto Nacional. Encurtido de caña brava . . . . .	197
Dominios del cacique Bogotá. Animales de caza . . . . .	104
Dominios del cacique Bogotá. Maíz . . . . .	103
El Bolo (Valle del Cauca). Río Cauca. Aves de caza, salvajinas, variedad de peces, carne cecina, azúcar, chocolate, café, aguardiente . . . . .	186
El Bolo, San José. Palma real, mango, zapote, árbol del pan, níspero . . . . .	187
El Medio (Valle del Cauca). Destilador de aguardiente . . . . .	214
El Medio (Valle del Cauca). Guatín y cuy . . . . .	214
El Pongo, camino de Almaguer al río Putumayo. Mortiño . . . . .	141
El Sacramento, región al norte. Canela nativa . . . . .	121
El Salado - Vía al mar. Peces: nayo, guacuco, camarón, negro, barbudo . . . . .	87
El Tocuyo (Venezuela). Maíz, carne de puerco . . . . .	96
El Tocuyo y Barquisimeto. Frutas de España y nativas, trigo . . . . .	97
Encuentro en Vélez. Venados, conejos, curias, vacas . . . . .	107
En la ciudad de Cartago. Miel de abejas, caimito, chucha (zarigüeya) . . . . .	21
Escena tropical (Vijes, Valle del Cauca) . . . . .	194
Espíritu Santo de la Grita (Venezuela). Frutales, trigo, maíz, higos . . . . .	112
Facatativá. Badea, curuba, granadilla . . . . .	203
Fiesta en Fusagasugá . . . . .	211
Fonda en Honda. Comercio de sal . . . . .	200
Fuentes de agua de sal . . . . .	59
Galletas de soda, mantequilla, estofados de res, chivo y pollo . . . . .	195
Ganados . . . . .	74
Granos y semillas . . . . .	63
Guadalajara de Buga. Maíz, ganados, frutos, legumbres . . . . .	66
Guaduas. Envueltos de maíz . . . . .	201

Guaduas. Guarapo . . . . .	201
Guamo. Guiso de pollo . . . . .	152
Guamo. Horchata, melones, sopa de fideos, olla podrida, tortilla . . . . .	182
Guanábana . . . . .	57
Guayabal. Achiote . . . . .	138
Guayabal. Mercado . . . . .	154
Guayana. Bizcocho, carne salada, garbanzos, habas, arroz . . . . .	100
Guiso de tasajo, ají de maní, clases de sancocho, masato, bollo de maíz, arepa, tamal, champuz, achira, yuca, arracacha, camote, ñame, ají, zapallo, maní . . . . .	128
Helados de granizo en Bogotá . . . . .	210
Honda, río Magdalena. Salmonete . . . . .	190
Honda-Las Cruces. Piñuelas . . . . .	200
Honda. Chicha de maíz, chicha mascada . . . . .	137
Honda. Comida de iguana . . . . .	137
Honda. Olla podrida . . . . .	179
Husmal (cerca de Tumaco). Almejas . . . . .	164
Ibagué. Sal . . . . .	35
Indios caribes. Miel de abejas, masatos, chichas . . . . .	94
Indios de este Nuevo Mundo. Piojos, arañas, gusanos crudos . . . . .	91
Indios de la sabana de Bogotá, casamiento. Maíz, venado, conejo, curíes, aves, chicha . . . . .	105
Indios de la sabana de Bogotá, sucesión. Mazamorra, harina de maíz . . . . .	104
Indios de la sabana de Bogotá. Maíz . . . . .	105
Indios del Nuevo Mundo. Frutales, maíz tostado, mazamorra . . . . .	91
Indios del Nuevo Mundo. Menaje culinario indígena . . . . .	92
Indios de los llanos. Peces, anguillas, sal de lejía de cogollos de palma. . . . .	95
Indios goajiros. Venado . . . . .	93

Indios moscas. Hayo o coca . . . . .	118
Ingenios, azúcar, conservas . . . . .	75
Interior del Chocó. Maíz . . . . .	77
Jamundí. Plátano, maíz, frijol, zapallo, yuca, cebolla, col, cacao, uvas, granadas, barbudo, sábalo, sardinata, jetudo, rayado, sabaleta, negro . . . . .	83
La Cervanos de la Ciénaga (cercañas de Santa Marta). Chocolate, carne salada, huevos . . . . .	176
La Concepción. Manteca de huevos de tortuga . . . . .	147
Laguna de Tesca, Manatí . . . . .	195
Laguna de Tinjacá. Pesca, caza de aves acuáticas, capitán, bagre, sardinata . . . . .	73
La Mesa. Pescado seco, trigo . . . . .	182
La Mesa de Juan Díaz. Papa, formas de cocinarla, variedades . . . . .	153
La Paila, norte del Valle del Cauca. Árbol del pan, mistela, aguardiente . . . . .	214
La Plata. Arroz, maíz, cacao . . . . .	183
La Tacunga. Animales de corral, chicha . . . . .	29
La Villa de Caramanta. Animales de caza . . . . .	66
Lima (Perú). Almeja . . . . .	171
Llaneros. Carne fresca . . . . .	179
Llanos de San Juan. Maíz . . . . .	120
Llanos occidentales de Venezuela. Bollos de maíz tierno con hormigas crudas . . . . .	96
Llanos occidentales de Venezuela. Cogollos y raíces de bihao . . . . .	99
Llanos orientales. Peces curiosos . . . . .	122
Localidad de Cuní. Ajiaco y salchichas . . . . .	201
Los Totumos. Frutas, cazabe . . . . .	100
Malebúes. Pescado, bija (achiote) . . . . .	48
Malebúes y chimilas. Maíz, uyamas, batatas, yuca, melones . . . . .	49
Mariquita. Legumbres de España, frutales nativos . . . . .	109

Mariquita. Piñuelas . . . . .	138
Maíz, fríjol, mazamorras, batatas, yucas, auyamas . . . . .	60
Maíz, yuca, batata . . . . .	63
Mercado en Bogotá. Lista en verso . . . . .	209
Mocha (Ecuador). Cerdos . . . . .	30
Mompox. Carne . . . . .	178
Mompox. Guarapo de caña . . . . .	178
Mompós. Cazabe, yuca . . . . .	196
Montañas de Abibe. Palmitos . . . . .	19
Monte de Tena. Chocolate, queso . . . . .	155
Márgenes del río Orinoco. Pescados: zambitos, rayas, sardinas . . . . .	156
Natagaima. Comercio de alimentos . . . . .	152
Neiva. Mazamorra . . . . .	139
Neiva. Pavo, aguardiente . . . . .	183
Nemocón. Fabricación de sal . . . . .	154
Ocaña. Trigo, miel, azúcar, colaciones, bizcochos . . . . .	111
Oficios. Confitero . . . . .	75
Paicol. Pitahaya . . . . .	151
Partido de Quintero. Plátano, maíz, cacao, guaba, caimito, aguacate, chontaduro, zapote, chirimoya . . . . .	83
Pasca y Fosca. Venado, conejo . . . . .	103
Pasto. Aves, maíz . . . . .	33
Pasto. Cerdos, trigo, cebada, azúcar . . . . .	68
Pasto. Frutas, hortalizas . . . . .	159
Pasto. Miel de caña, aguardiente . . . . .	158
Pescados del río Magdalena . . . . .	136

Piura (Perú). Quinoa o quínuia . . . . .	170
Plantas arbóreas comestibles en la provincia . . . . .	60
Plantas traídas de España . . . . .	62
Platanal . . . . .	199
Plaza de mercado. Precios . . . . .	75
Poblaciones hacia el norte de Buga, en la cordillera Occidental.	
Pueblo de pescadores, manteca de pescado . . . . .	22
Popayán. Ganados, maíz. . . . .	66
Popayán. Maíz, manteca . . . . .	141
Popayán. Roast beef . . . . .	185
Popayán. Trigo, cebada . . . . .	68
Popayán. Vinos españoles, aves, frutas, legumbres, nieve del Puracé, helados, chirimoya, caimito . . . . .	184
Primera noticia de siembra de trigo y primera mujer que amasó pan en el Nuevo Reino . . . . .	120
Provincia de Arma. Maíz, yuca, guayaba, aguacate . . . . .	20
Provincia de Arma. Pitahaya, uvilla . . . . .	20
Provincia de Buga. Cerdos. . . . .	22
Provincia de Carrapa. “Vino” de maíz (chicha). . . . .	20
Provincia de Chapancita. Chontaduro. . . . .	25
Provincia de Chocó. Chontaduro. . . . .	121
Provincia de Cumaná. Cazabe, venado, mazamorra de yuca, chicha de maíz y de yuca . . . . .	93
Provincia de Guatavita. Trigo . . . . .	119
Provincia de Los Abades. Maíz, yuca . . . . .	33
Provincia de los Panches. Maíz, uvas, ingenios, miel, azúcar . . . . .	120
Provincia de los Pastos. Puercos . . . . .	25
Provincia de los Quillacingas. Venados . . . . .	33

Provincia de los Timbas. Frutas . . . . .	24
Provincia de Quimbaya. Chontaduros, sal . . . . .	21
Provincia de Sigundoy (sic) . . . . .	34
Provincia de Tairona . . . . .	101
Provincia de Vélez. Sorocotá. Maíz, fríjol . . . . .	119
Provincias de Tunja y Sogamoso. Trigo y aceitunas . . . . .	119
Proximidades al cabo de la Vela y al río La Gaira. Yucas, ahuyamas, batatas . . . . .	101
Pueblo de Cajas (camino de Ibarra, Ecuador). Ají . . . . .	167
Pueblo del Pescado y Gorriones . . . . .	35
Pueblo de Noanamá. Iguana (huevos de...), tortuga, saíno, barbudo, camarón . . . . .	78
Pueblo Viejo (cercañas de Santa Marta). Pavos silvestres . . . . .	176
Puracé. Cuyes, trigo. . . . .	185
Purificación. Buey, bonito, bagre blanco, doncella . . . . .	182
Quito. Variedad de productos; precios . . . . .	166
Riberas del río Marañón. Maíz, ñames, yucas, cazabe . . . . .	98
Riobamba. Jamón, longaniza, morcilla, vino chileno, locrito . . . . .	169
Roldanillo. Aguacate, coco. . . . .	213
Roldanillo. Salvajinas (venados, guatines, guaguas, conejo), cabro, cordero, cerdo, cacao . . . . .	84
Río Cocama (Venezuela). Pescado, huevos de hicoetas y tortugas. . . . .	98
Río de las Aviamas. Manatí (manteca de...) . . . . .	54
Río Magdalena. Corvinatas, bagres, boquichicos, manatís, caimanes, iguanas, tortugas. Pescados. . . . .	49
Río Magdalena. Talegueros y guacharacas . . . . .	136
Río Putumayo, San Diego. Manatí . . . . .	144
Río Putumayo, San Diego. Mono asado, jabalíes . . . . .	144
Río Putumayo, Tabacunda. Papaya, ají de semilla de papaya . . . . .	146

Río Recio. Turrón de harina de maíz, ají molido y miel . . . . .	155
Río Timbío, afluente del Putumayo. Turrón con flor de canela, harina de maíz, miel de caña, ají . . . . .	146
Río Vadillo. Pescado abundante . . . . .	54
Sabanilla. Papayo . . . . .	194
Sal . . . . .	74
Salinas de Nemocón. Fabricación de sal . . . . .	119
Salinas de sal de Zipaquirá. Fabricación de sal . . . . .	180
San Francisco de Quito. Trigo y cebada, frutas, legumbres, variedad de canela . . . . .	28
San José. Chirimoyo, anonas . . . . .	143
San Pablo. Guayabo, dulce y jalea de guayaba, icacos en almíbar . . . . .	197
San Pablo. Plátanos dominicos fritos y asados . . . . .	162
San Pablo. Preñadillas . . . . .	166
Santa Ana (Perú). Comidas en fiesta de Corpus . . . . .	172
Santa Bárbara. Almojábanas . . . . .	139
Santa Fe. Maíz . . . . .	36
Santa Fe. Sal, curas (aguacates) . . . . .	40
Santa Fe. Trigo, cebada, maíz, frisoles, sal, venados, variedad de carnes . . . . .	37
Santa Marta . . . . .	176
Santa María Magdalena de Riofrío. Plátano, yuca, maíz, frijól, bocachico, bagre, jetudo, sabaleta, saíno, guatín, venado . . . . .	81
Santa Rosa. Asado de mono con ají, envuelto en hoja de achira, armadillo . . . . .	143
Santa Rosa. Danta, canela de páramo . . . . .	141
Santa Rosa. Lulos, cuajo de molleja de gallina . . . . .	142
Santa Rosa de Ocopa (Perú) . . . . .	172
Sant Juan de Pasto. Trigo, cebada, frutas, ganados . . . . .	67

Sardinillas, bagres, sardinatas . . . . .	73
Sebastianillo. Plátanos, maíz, yucas . . . . .	169
Sebucán, licor, vinagre y jalea de cacao . . . . .	149
Sibundoy. Puercoespín . . . . .	157
Sobre el uso de la hoja de coca . . . . .	30
Soledad. Camarones secos. . . . .	178
Soledad. Ponche de huevos . . . . .	178
Tamalameque. Manatí (manteca de...), naranja, guayaba, maíz, yuca, chicha . . . . .	51
Taminango. Plátano, maíz, yuca . . . . .	159
Tasajo hervido, masitas de maíz . . . . .	215
Tena. Guarruz . . . . .	211
Tenerife. Aguacate, caimitos, coles, lechugas, rábanos, cebollas, ajos, trigo, cebada . . . . .	45
Tenerife. Maíz, batatas, yuca, aoyamas, frijoles . . . . .	45
Territorio de los cuicas (Venezuela). Sal, cacao, carne de venado . . . . .	97
Tierras de indios colimas. Mazamorra, gusanos comestibles . . . . .	110
Timaná. Aguacates . . . . .	151
Timaná. Capón asado y relleno, locro con carnero . . . . .	150
Timaná. Frutas de España, almendrones nativos, turrón. . . . .	119
Tocaima. Frutas, miel, azúcar, colaciones . . . . .	108
Tocaima. Maíz, frutas, salvajinas . . . . .	108
Toche (Tolima). . . . .	211
Toro. Maíz, guayaba, chontaduro, guama, guanábana, níspero, frutales . . . . .	67
Tortas a base de almidón de yuca: suspiros, almojábanas . . . . .	216
Totoró. Habas, coles, queso, carne . . . . .	140
Trigo, cera, miel, hayo o coca . . . . .	118

Trujillo. Cacao, trigo, frutales, uvas . . . . .	99
Tuluá, Jicaramanta. Arracacha frita . . . . .	218
Tumaco. Badea, almejas, ensalada de papaya verde . . . . .	165
Tumaco. Coco, caimito . . . . .	165
Tunja. Buñuelos, hojuelas . . . . .	106
Tunja. Frutas, sal . . . . .	38
Tunja. Ganado vacuno y ovejuno, azúcares, dulces . . . . .	155
Tunja. Todos los frutos de España, trigo, cebada, queso, manteca. . . . .	106
Tunja. Venados, sal . . . . .	38
Urabá (San Sebastián de Buenavista). Palmitos, saños . . . . .	17
Uva caimarona, granadilla, badea, guanábana, zapote . . . . .	148
Valencia. Yuca, batata, maíz, harina de pescado . . . . .	99
Valle de Atriz. Trigo, cebada, maíz, aves de caza . . . . .	25
Valle del Cauca. Precios de alimentos . . . . .	217
Valle del Cauca. Vainilla . . . . .	213
Valle del Guairo. Trigo, cebada, caña, frutales . . . . .	99
Valle de Opón. Ratones guisados (¿cuyes?), raíces de bijao . . . . .	121
Valle de Patía. Salinas . . . . .	34
Valle de Upar. Nísperos . . . . .	121
Valle de Upar. Plátano, guayaba, manzana, mamones, caracolí (gachas de...). . . . .	55
Valle y río Ubasá (Santander-Boyacá). Maíz, yucas, batatas, venados . . . . .	102
Valle y sierras de Opón, cercanías de Vélez. Maíz, batata, yuca, frijol, ahuyama, tomate . . . . .	101
Vecinos destacados de Tunja en 1540. Trigo, molinos . . . . .	107
Venezuela, Apure, indios tororos. Maíz . . . . .	122
Vijes. Chocolate con queso . . . . .	219

Vijes. Maíz, caña . . . . .	.85
Villa de Ancerma. Sal . . . . .	.19
Villa de Anserma. Maíz, legumbres . . . . .	.35
Villa de Arma. Palmitos . . . . .	.20
Villa de Leiva. Frutos de España, trigo, buen pan . . . . .	.111
Villa de Santiago de Tolú. Maíz . . . . .	.38
Villa de Santiago de Tolú. Maíz . . . . .	.39
Villa de Tenerife, gobernación de Santa Marta. Maíz (siembra de...) . . . . .	.46
Villa de Tenerife en general. Guayaba . . . . .	.50
Villa de Timaná. Miel, conservas de frutas, maní, turrónes de maní y miel . . . . .	.65
Villeta. Miel, melado, azúcar . . . . .	.202
Vélez. Fábricas de azúcar, dulces varios . . . . .	.155
Yotoco. Maíz, caña de azúcar . . . . .	.82
Yubertín. Bagre . . . . .	.178
Yunde. Inmediato al río Bolo. Plátano, maíz, frijol, bocachico, salvajinas . . . . .	.82

**Biblioteca Básica de Cocinas  
Tradicionales de Colombia**

DIRECCIÓN ACADÉMICA  
Germán Patiño Ossa

DIRECCIÓN EDITORIAL  
José Antonio Carbonell Blanco

ASESORÍA EDITORIAL  
Viviana Gamboa

ASESORÍA TEMÁTICA  
Juliana Duque

ASESORÍA JURÍDICA  
Guillermo Zea Fernández

ADMINISTRACIÓN  
Fundación Tridha

FOTOGRAFÍA DE CUBIERTA  
Joyce Rivas

DISEÑO DE LA COLECCIÓN  
Asedigraf / C.Umaña

IMPRESIÓN  
Imprenta Nacional de Colombia

Primera edición, noviembre de 2012

© 2012, Ministerio de Cultura

© 2012, Carlos Illera (compilación y prólogo)

Reservados todos los derechos. Prohibida su reproducción  
total o parcial por cualquier medio, o tecnología, sin  
autorización previa y expresa del editor o titular.

ISBN 978-958-753-063-6

(obra completa) ISBN 978-958-753-058-2

*la colección biblioteca básica de cocinas*

*fue realizada por la dirección de  
e impresa en bogotá el mes*

*patrimonio del ministerio de cultura de colombia  
de noviembre de 2012 en la imprenta nacional*

**tradicionales de colombia**

**Illera, Carlos**

*Nuestras cocinas desde el Nuevo Reino de Granada (siglo XVI) hasta la República (siglo XIX), a la luz de los escritos de algunos cronistas y viajeros.*

Carlos Illera. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

240 p.

ISBN 978-958-753-063-6 - ISBN 978-958-753-058-2 (obra completa)

1. HISTORIA. 2. DESCUBRIMIENTO. 3. COLONIA. 4. REPÚBLICA. CRONISTAS.  
5. VIAJEROS. 6. ALIMENTACIÓN. 7. PREPARACIÓN DE ALIMENTOS. 8. SOCIEDAD.

CDD 394