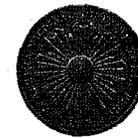

Comer, vestir y beber

Estudios sobre corporalidad y alimentación
en el mundo prehispánico y colonial en los
Andes y Mesoamérica

LILIANA REGALADO DE HURTADO

ANA RAQUEL PORTUGAL

Editoras



ACADEMIA NACIONAL DE LA HISTORIA

Serie Mundo Andino y colonial

COMER, VESTIR Y BEBER

*Estudios sobre corporalidad y alimentación en
el mundo prehispánico y colonial en los Andes y
Mesoamérica*

© 2018, Liliana Regalado de Hurtado/
Ana Raquel Portugal (Editoras)

© Academia Nacional de la Historia

Jirón Conde de Superunda 298 - Lima 1, Perú

Teléfono: 427 7987

presidencia@academiahistoria.org.pe

Hecho en el depósito legal en la Biblioteca Nacional del

Perú N° 2018-10874

ISBN978-9972-2946-1-7

Primera edición: agosto de 2018

Tiraje: 300 ejemplares

Diseño y carátula

Jessica Aguirre R.

Se terminó de imprimir en agosto de 2018 en los talleres

Gráficos de GRAMBS Corporación Gráfica SAC,

Augusto Salazar Bondy 1317 - 1321

San Juan de Miraflores, Lima - Perú.

Todos los derechos reservados.

Se prohíbe la reproducción total y/o parcial

de este libro por cualquier medio,

sin la debida autorización por escrito

del editor y autor, bajo las sanciones

establecidas por la ley.

Índice

PRESENTACIÓN	9
INTRODUCCIÓN.	13
La alimentación y la corporalidad desde la historia y la etnohistoria. Planteamientos teóricos.	17
<i>Liliana Regalado de Hurtado</i>	
Sobre Aijes e Incas: Culturas alimentarias andinas en los andes prehispánicos	29
<i>Diego Luza Fernández</i>	
los usos del Cuy dentro del sistema y la cultura alimentaria prehispánica .	73
<i>Juan Antonio Lan</i>	
Discordancias alimentarias de entrambos mundos: el prólogo del Doctor Porres (Lima, 1621) y otras advertencias sobre la dieta de indios y criollos.	93
<i>Alexandre C. Varella</i>	
La influencia del medioambiente en el indígena del virreinato del Perú en la obra <i>La Figure de la Terre</i> de Pierre Bouguer	153
<i>Sandro Patrucco</i>	
La corporalidad de las Cacicas de Jauja a través de su vestuario (sierra central del Perú), primera mitad del siglo XVIII	173
<i>Carlos H. Hurtado Ames</i>	
Físico, atavío y lenguaje de negros y mulatos en Oaxaca Colonial	199
<i>Maira Cristina Córdova Aguilar</i>	
NOTA: Cuerpos violados en Lima del Siglo XVIII	223
<i>Ana Raquel Portugal</i>	

Discordancias alimentarias de entrambos mundos: el *prólogo* del Doctor Porres (Lima, 1621) y otras advertencias sobre la dieta de indios y criollos

ALEXANDRE C. VARELLA

Instituto Latinoamericano de Artes, Cultura e Historia
Universidad Federal de la Integración Latinoamericana-UNILA
Foz do Iguaçu, Brasil

Resumen

En 1621, Matías de Porres publicó en Lima un informe sobre frutas, semillas y raíces de origen andino – luego de evaluar la cuestión de beber frío con nieve – denominando la segunda parte del folleto como *Prólogo* a una gran obra que prometió escribir de regreso a Madrid, sobre las «concordancias medicinales de entrambos mundos». El objetivo del médico de cámara (del virrey Francisco de Borja y Aragón) y corregidor de Canta, no fue alabar los valores alimenticios de productos como las guayabas, papas y porotos. Consideró las comidas habituales en Perú como sustitutos de medicamentos importados

de España, convirtiéndolas en drogas baratas para las boticas limeñas. Al mismo tiempo, utilizando los criterios de la ciencia dietética hipocrática y galénica, advirtió sobre los peligros y deficiencias de prácticamente cualquiera de los alimentos aborígenes, posicionándose como «gente cuerda» contra las costumbres de indios y criollos. El discurso de Porres representa, finalmente, el poder o las expectativas de un régimen de alimentos españoles en el Nuevo Mundo¹.

1. Consideraciones iniciales

Si Matías de Porres alcanza a publicar en Lima, el *Prólogo* de extensa obra que prometía dar a luz después de su regreso a España², es poco probable que haya logrado escribir la propalada historia de las maravillas medicinales del Perú, que de antemano nombró las «Concordancias medicinales de entrambos mundos»³.

¹ El artículo fue traducido al español del original en portugués por la Mtra. Azucena Citlalli Jaso Galván. Tanto el original como la versión en español pasaron por la revisión de la Dra. Liliana Regalado de Hurtado. Agradecemos las valiosas consideraciones y sugerencias de ambas, incorporadas al texto final. En todas las citas de la literatura en español conservamos la grafía de las ediciones utilizadas. La transcripción de los manuscritos e impresos coloniales son nuestras. La bibliografía de apoyo en lengua extranjera fue traducida al español por el autor.

² En efecto, regresó a Madrid aquel mismo año en la comitiva del quinto príncipe de Esquilache. Tras seis años de gobierno, el duodécimo virrey del Perú dejó el puesto sin esperar la llegada de su sustituto, con ganas de volver a toda prisa a la corte madrileña en el delicado momento en que moría Felipe III (Torres Arancivia 2006 p. 147).

³ El impreso de Porres comprendía dos partes. La primera y principal proporciona el título a la obra: *Breves advertencias para beber frío con nieve*. Este tema va hasta la página 31. La segunda parte, que es menor, consiste en el objeto central de este estudio. Corre a partir de la página 32 y se extiende hasta el fin del impreso en la página 48r. El título de esta pieza es simplemente *Prólogo*. Al inicio, Porres esclarece que iba escribiendo una obra con el sugerente título de una reunión armoniosa entre las cosas naturales de América y del Viejo Mundo que sirvieran como medicina.

El resultado preliminar de la obra se podría encuadrar en el género literario de las *historias naturales* del Nuevo Mundo en su «casi obsesiva fascinación por lo lejano, lo raro y lo desconocido». A pesar de que es más apropiado para identificar el trabajo de Porres el término *materia médica*, teniendo en cuenta que la narración se volvió hacia la descripción de cosas que poseyeran facultades curativas.⁴ El proyecto tenía la intención declarada por el autor de buscar las cosas de la naturaleza peruana que cumplieren el mismo papel de los medicamentos de alto costo que entraban en el puerto del Callao importados de España⁵.

La opinión de sustituir las drogas medicinales españolas por equivalentes oriundos de la naturaleza peruana, pudo estar relacionada con el hecho de que Porres tuvo a su cargo directo el nombramiento de las boticas que podían obtener dinero del erario vendiendo medicinas a los conventos de Lima y a la Armada Real⁶.

⁴ En la práctica la historia natural y los asuntos médicos se confundían en la época de descubrimiento del mundo natural americano (Pardo Tomás 2002 p. 18).

⁵ El argumento de Porres se discutirá más adelante, pero es importante subrayar que los médicos y boticarios limeños confiaban en las substancias y fórmulas traídas de España, como se ve, por ejemplo, en varias listas de compra y cobro de estos medicamentos, en diversos documentos conservados en el Archivo Arzobispal de Lima de la primera mitad del siglo XVII (AAL – varios legajos de las series Monasterio Sma. Trinidad, Monasterio Concepción y Causas Civiles). Por cierto, en las ordenanzas del Hospital Real de San Andrés de españoles pobres, en Lima, que fueron compiladas en 1680, hubo una instrucción aprobada por el marqués de Montesclaros, por lo tanto antes del gobierno del príncipe de Esquilache, que obligaba al mayordomo del hospital providenciar «todos los años» la compra de «las medicinas, y drogas necesarias» de Castilla «con acuerdo del Medico, y demas personas por cuya mano corre [...], para que siempre la Botica este sobrada» (BNP – Ordenanzas 1680 f. 11).

⁶ El permiso fue otorgado por el virrey Borja, pero Porres habría transferido sus derechos por un buen precio, según una denuncia anónima de 1618, que enlista diversos abusos de poder del noble virrey con sus clientes procedentes de España, en detrimento de los intereses criollos (Memoria y Relación cierta de algunos excessos que el Príncipe de Esquilache... ha hecho... – AGI – Lima, 96, 14 fs., f. 6r. en Torres Arancivia 2006 p. 230).

Matías de Porres compone un libelo que exalta su contribución al imperio español y no sólo por actuar junto a las farmacias. Resaltaría que en el cargo de corregidor y de administrador del repartimiento de los naturales en la provincia de Canta, consiguió reedificar iglesias y curar a miles de indios enfermos, «testigos aunque mudos que hablaran, que puede un medico gobernar una republica» (p. 47r-48). Después de todo, él se hizo cargo de la salud de la familia del príncipe de Esquilache en el palacio de los virreyes (p. 25)⁷.

Al parecer, el doctor quiso justificar sus privilegios y dar una respuesta a sus opositores políticos, colocándose como buen médico y buen gobernante. Como destaca Guillermo Lohmann (1998), el letrado Matías de Porres, que era amigo de Lope de Vega, acumuló títulos de prestigio y buenas rentas mientras estuvo en el Perú, en medio de un problema judicial de adulterio que se arrastraría por años (incluso de vuelta a España) y que fue movido por otro español, un adinerado comerciante que vivía en Lima hacía tiempo.

Matías de Porres fue uno de los principales clientes del virrey de importante estirpe, el cual pronto desagradó a los antiguos colonos al negarles privilegios tradicionales y entregárselos a los protegidos que vinieron de la corte española. Esos favores contribuyeron bastante a la imagen de la ineficiencia y mala gestión de Don Francisco de Borja y Aragón en el gobierno del Perú (Torres Arancivia 2006 p. 127 e ss.).

Cuando Porres afirma que los médicos podrían ser capaces de gobernar la tierra peruana, también alude a la importancia de un *régimen* para la conservación de los cuerpos de los súbditos del imperio católico con sede en Castilla⁸. Cuidar de la alimentación era una tarea de la ciencia

⁷ Aquí se hace mención constante del médico y hay muchas citas de la obra (Porres, 1621), por lo que a lo largo del texto ofrecemos las referencias de las páginas del documento, sin indicar el autor y año de publicación.

⁸ Empleamos el término *régimen* para indicar una idea de gobierno de los cuerpos en la alimentación y también, en el sentido de poderes coloniales en diversos aspectos de gobierno (Varela 2014). Y si, por un lado, usamos la palabra *dieta* para

dietética que lidiaba con diversos factores que se consideraban externos a la naturaleza corporal, pero esenciales para la preservación de la salud⁹.

Melchor de Amusco, protomédico en el Perú desde principios del siglo XVII y familiar del Santo Oficio, fue quien recibió a Porres tras su llegada a Lima en 1615¹⁰. Cinco años más tarde, aprobó la publicación del «libro contenido en el memorial del doctor Matias de Porres». El protomédico reiteró que esa obra era curiosa y provechosa para la salud. Con arte y erudición, Porres habría aclarado «a que sujetos conviene el uso de beber frio con nieve, y a quales se le deve negar [...] y juntamente declarando las calidades de las frutas mas usuales deste reyno»¹¹. Amusco destaca, por lo tanto, la pertinencia en la orientación de la dieta al considerar la impresión del manuscrito del médico toledano.

De hecho, en las *Breves advertencias para beber frio con nieve*, Porres establecía cuáles eran los tipos y estados corporales en condiciones para aprovechar la bebida fría, tan apreciada en la larga temporada de calor

expresar la costumbre o las prácticas alimentarias de individuos o grupos sociales, también tomamos en cuenta el significado de *diata* que en griego antiguo significa, literalmente, *régimen de vida*. Lo que consistía en aproximación holística para la preservación de la salud, como acentúa Owen Powell (2003 p. 7). Consideremos los extremos del sentido de *dieta*: entre los simples hábitos alimenticios y las diversas reglas de salud en el ámbito físico. Sin embargo, preferimos la palabra *dietética* y no *dieta*, para tratar del control de los alimentos y otros factores que influyen en el cuerpo para la cura o la preservación de la salud.

⁹ Estos factores fueron llamados de *cosas no naturales* por Galeno y *cosas necesarias* por Avicena y Averroes. Como evalúa Juan Cruz (1997 p. 25-27), dichos factores podrían ser nombrados «pro-naturales». La atención sobre las comidas y bebidas prevaecía en el género de los tratados dietéticos. En la versión de Iohannitius en el siglo IX, tenemos una contribución influyente que utilizó la formulación de «seis no-naturales»: aires y lugares; ejercicio y reposo; comer y beber; sueño y vigilia; henchir y evacuar; movimientos del ánimo (las pasiones del alma como la alegría y la tristeza).

¹⁰ Amusco fue autor de un trabajo pionero de medicina publicado en el Perú. Hasta hoy ningún ejemplar del *Discurso del sarampión* (de 1618) fue encontrado (Rey Bueno 2006 p. 352).

¹¹ «Aprovacion del Doctor Melchor Amusco, Protomedico destos Reynos, y familiar del Santo Oficio», 2 folios, en *Porres* (1621).

que asolaba a la región de Lima. Ya en la segunda parte del opúsculo – en el denominado *Prólogo* – Porres había auscultado las propiedades de las frutas y otros artículos habitualmente consumidos en el Perú. Podemos agregar que los alimentos de la tierra debían ser investigados por los médicos para que su consumo fuera correcto y tuviesen beneficios medicinales, evitándose especialmente las enfermedades causadas por abusos, descuidos culinarios, mala digestión, entre otros.

Porres también estaba imbuido de la perspectiva dietética al tratar del uso del agua y la nieve en la primera parte del impreso. Recuperó a Ovidio y otros nombres de tiempos paganos para acentuar la necesidad de agua y las ventajas de beberla fría cargada de nieve, orientando un correcto régimen de consumo, inclusive al investigar cuál sería la mejor fuente de agua pura entre los puquíos que riegan la ciudad de Lima. Explica que Hipócrates, Galeno y Avicena, entre otras autoridades nunca cuestionaron beber agua con un poco de nieve, lo que prohibían era el agua derretida de la nieve, esta sí, perjudicial para la salud (p. 18)¹².

El siguiente relato presentado por Porres empieza con la advertencia de que las frutas se debían comer frías como enseñaba Galeno y describe la palta como buen mantenimiento (p. 35). Sin embargo, no fue

¹² El médico se unió a la larga controversia que había en torno a la salubridad de la bebida con nieve. Asunto discutido por el sevillano Nicolás Monardes y el catalán Francisco Micón en el siglo XVI y por otros tratados en la España contemporánea a Porres (Rey Bueno 2006 p. 356). Pero había otro motivo para un tratado sobre ese tema ser producido por el corregidor de la provincia de Canta, pues de ahí se extraía la nieve para la ciudad de Lima. Según el cronista Fray Buenaventura de Salinas y Cordova (1957 p. 249) se gastaba entre 6 y 7 mil arrobas todo el verano de un producto que fue estanco del gobierno. La nieve servía para enfriar diversas bebidas como la aloja, agua de canela cocida. Elogiada por Porres, la aloja con nieve fue usada para aliviar los dolores intestinales del virrey (p. 12r). Lohmann (1998 p. 245), a partir de las referencias encontradas en el *Diario de Lima* de Juan Antonio Suardo, pone de relieve cómo el negocio de la nieve prosperó. Incluso había problemas de suministro que redundarían en graves tumultos en la capital virreinal.

exactamente un ejercicio de ciencia dietética. Si a principio el médico tendría que aconsejar en cuanto a la mejor manera de comer las frutas, semillas y raíces utilizadas por los habitantes locales, dedicó en el *Prólogo* mucho más espacio para advertir sobre los males de estas comidas de indios y criollos. Dichos productos no aparecen como cosas destinadas a la alimentación, sino como medicamentos de farmacia.

Los indios son valorados hasta cierto punto por la experiencia médica, por un conocimiento de las medicinas naturales. Al mismo tiempo son vistos como sujetos de un régimen (o sujetos de la falta de régimen) que expresa usos y costumbres rudos, en una tierra de alimentos poco nutritivos o enfermizos para el cuerpo de los españoles en el Nuevo Mundo.

En este ensayo acentuamos motivos e implicaciones de un discurso de depreciación de los alimentos de la tierra usados por las poblaciones locales en lo que se refiere a la salud del cuerpo¹³. La empresa colonizadora, las tensiones y acuerdos entre ciertas élites españolas en el Perú, entre esos estratos sociales y las poblaciones indígenas y otras de baja condición social, cooperaron para la construcción de complejas representaciones sobre la comida y los cuerpos en el Nuevo Mundo¹⁴.

Los productos peruanos, evaluados en nociones y criterios dietéticos, son clasificados o demarcados de acuerdo con las diferencias políticas y culturales entre ciertos grupos sociales. La alimentación saludable

¹³ El discurso se entiende como un concepto amplio para el análisis de documentos que se refieren a las estructuras simbólicas y dimensiones más subjetivas de las prácticas y representaciones sociales. Es factible pensar que los valores impregnados en los alimentos se refieren a la construcción discursiva e histórica del cuerpo humano (Contreras y Arnáiz 2005 p. 104 e ss. y 150 y ss.).

¹⁴ Las representaciones sociales que Paul Ricoeur (2000 p. 294) denomina como representaciones-objeto de la narrativa histórica, exponen la pertenencia a lugares y comunidades. También establecen el alcance de los esquemas y valores compartidos, así como las líneas de fractura y los diversos compromisos de los agentes sociales. Además, el concepto de representación reporta a las visiones de mundo o lo que la historiografía francesa llegó a llamar mentalidades. Tales perspectivas se complementan y son consideradas en este análisis.

es objeto de controversias entre eruditos y motivo de distinción social de los españoles refinados en el Perú. En fin, tratamos de aclarar una concepción dietética *patriótica* de un hombre que añora su tierra natal¹⁵.

Este hombre convive con los *otros*, al mismo tiempo en que se aparta de los indios (naciones de bárbaros) y de los criollos también considerados rudos, y quizá los más desordenados habitantes del Nuevo Mundo en lo tocante a la dieta y lo que ésta representa en la identificación negativa del español «indiano»¹⁶.

No es tan simple fijar las variables y transformaciones de las identidades sociales de los sujetos que vivieron bajo el dominio español en América (Fisher y Ohara 2009). Los criollos posiblemente querían ser más nobles y tener más ventajas que los doctos españoles que

¹⁵ En el *Tesoro de la lengua castellana o española* de principios del siglo XVII «patria» significa «la tierra donde uno ha nacido» en cuanto «nación [...] vale reino o provincia extendida, como la nación española» (Covarrubias Orozco 1995 p. 808 y 772). Estos términos podían tener sentido restricto de lugar de origen o nacimiento, así como remontar a un espacio y cultura más amplia de una población (Romano 1994 p. 22).

¹⁶ Es válido pensar en discursos dentro de mecanismos mentales de *alteridad*, o sea, procesos intelectivos o propiamente el lenguaje (político), de escritores y funcionarios ibéricos delante de un nuevo mundo de pueblos considerados bárbaros – en parte por las nociones y supuestos de los antiguos. Los bárbaros eran extraños e inferiores en varios aspectos que podemos llamar culturales. En los tiempos de la conquista de América, los usos y costumbres eran contrastados con la vida urbana y la religión cristiana. Hay varias referencias para discutir el problema de la alteridad, pero decidimos mencionar apenas un autor, François Hartog (1991; 1999). Aunque trate de contexto social y literario muy distinto (Grecia antigua), su idea de retórica de alteridad puede sugerirnos un importante camino para analizar los pronunciamientos de la colonización ibérica. La cultura del emisor ofrece parámetros y criterios de valor para la subordinación de otras culturas, con nociones antagónicas y normalmente inversas a conductas idealizadas para sí. Por otra parte, el bárbaro sirve a los enfrentamientos políticos y para abordar los problemas propios del contexto de vida del emisor del discurso. A pesar de todo, o por eso, hay tantos reconocimientos, aunque haya más de desconocimiento del universo del otro en las traducciones que los escritores establecen.

pasaban por Lima¹⁷. De todos modos, podemos vislumbrar una tensión creciente que culmina en el siglo XVII, con la buena distancia política y cultural entre las viejas élites y los nuevos funcionarios o aventureros españoles que esperaban pronto regresar a Europa. Éstos pretendían identificar los vecinos de Lima y otros individuos de las élites locales (algunos mestizos) con los más pobres y el vulgo. En muchos casos, los criollos acababan siendo aproximados a las costumbres y naturaleza de los indios (Lavallé 1993)¹⁸.

La prominencia simbólica de los alimentos y costumbres propios de la lejana España se puede notar en una lectura a contrapelo del *Prólogo* sobre las maravillas medicinales del Perú. Las comidas tan conocidas y utilizadas en la dieta peruana, como la piña y la lúcuma, los porotos y papas, aparecían en el tratado de Porres como preámbulo de una futura relación con muchas especies y partes de plantas mejor acomodadas para su uso en la botica.

Los alimentos americanos como drogas medicinales y el rechazo de esos géneros para una dieta adecuada, son temas que se entrecruzan en este trabajo que explora el discurso de un docto médico español en el Perú. Él va a ser investigado junto a otras crónicas y tratados. Especialmente con obras de mayor dimensión, aunque similares en muchos aspectos, elaboradas por los historiadores naturales que evaluaron las cualidades y propiedades de los alimentos y las medicinas del Nuevo Mundo¹⁹.

¹⁷ El franciscano nacido en Lima, Fray Salinas y Cordova (1957 p. 246), participe de la construcción de la figura del criollo, afirmaría que el «nacido aca, no ay alguno que se incline a aprender las artes, y los oficios Mecanicos» y todos los que llegan al Perú para fijar residencia «decienden de don Pelayo, y de los Godos, y Archigodos, van a Palacio, pretenden rentas, y oficios».

¹⁸ Semejante al abordaje de Bernard Lavallé, destacamos el trabajo de Douglas Cope (1994) sobre la Nueva España.

¹⁹ Entre ellas, se destacan las historias del protomédico Francisco Hernández producidas en la década de 1570 y del jesuita Bernabé Cobo, que fueron escritas hasta mediados del siglo XVII. Otros documentos, como los raros libros de cuenta de hospitales limeños de inicio del siglo XVII complementan la argumentación de este artículo respecto del régimen de alimentos españoles en Perú.

A pesar de las comparaciones y algunas generalizaciones, privilegiamos el análisis de un texto y autor quizás excepcional, en un momento de intensos intercambios entre culturas alimentarias y medicinales de dos mundos. Intercambios relacionados a las tensiones y arreglos de poder en ámbitos sociales como la región de Lima a principios del siglo XVII, pero que puede hacer pensar sobre otras situaciones, incluso actuales.

El *Prólogo* de Porres, además de indicar esas disputas, representa un fuerte indicio de la imposición de la que fue considerada la mejor dieta en el régimen social del Perú, y que inclusive postulaba a ser la mejor dieta también para los indios, por lo menos en ciertas situaciones²⁰.

²⁰ Este trabajo profundiza asuntos desarrollados en la tesis de doctorado presentada en 2012 en el Programa de Posgrado en Historia Social de la Universidade de São Paulo y aspectos tratados en dos publicaciones (Varellá 2009; 2014). Destaquemos otros autores y obras que de alguna manera se asemejan e influyen en nuestro abordaje sobre las representaciones de la naturaleza, la comida y el cuerpo en la historia del Nuevo Mundo entre los siglos XVI y XVII. Un ensayo de Jorge Cañizares-Esguerra (1999) reimpresso en la antología *Nature, Empire, and Nation* (2006) explora una disputa entre criollos y peninsulares respecto de las influencias astrales y climáticas sobre los cuerpos en América, redireccionando la perspectiva lanzada por Antonello Gerbi (1993), que se había centrado en contextos del siglo XVIII. El artículo de Rebecca Earle (2010) es más importante para nuestras evaluaciones acerca de la naturaleza del cuerpo y la alimentación, antecediendo una obra (Earle 2012) que tiene muchos paralelismos con nuestra investigación, aunque no siempre la mirada sobre las fuentes históricas y las conclusiones coincidan. Hay otras referencias y temas importantes, como el explorado por Germán Viveros (2007) sobre las configuraciones del hipocratismo en el México colonial. La cuestión de la relación entre el macro y microcosmo en las disputas sobre la naturaleza de los indios, españoles y criollos en la Nueva España es presentada por Marcelo Ramírez (2000). También remito a la perspectiva de Gregorio Saldarriaga (2009), un estudio sobre el Nuevo Reino de Granada y las visiones negativas de la dieta del otro en el proyecto de alteración del régimen alimenticio.

2. *Un prólogo a las maravillas medicinales conocidas de los indios*

El breve tratado de Porres surge de un contexto y de circunstancias específicas, pero también es resultado de una larga tradición médica escolástica del mundo mediterráneo que se rediseñó en el Nuevo Mundo.

En la tradición se distinguían tres artes curativas: la dieta, la farmacia y la cirugía. Estas distinciones se explican en las *Etimologías* de Isidoro de Sevilla por el tipo de medicina aplicada al cuerpo²¹. Son ámbitos de curación física que estarían de acuerdo con las enseñanzas de Hipócrates «poniendo en juego la razón» (Isidoro de Sevilla 1982 p. 485). Los tratados relacionados con ese personaje mítico y con Aristóteles, bien como a la herencia ecléctica de Galeno, pasando por los filósofos y médicos árabes y persas, habían dominado la medicina académica en Europa hasta al menos el siglo XVII (Siraisi 1990). Mientras tanto, hay paralelismos flagrantes y también influencias entre saberes como la medicina ayurvédica, la china tradicional y la mediterránea en lo que atañe a los principios y criterios de buena alimentación (Anderson 1997). En las visiones sobre la cualidad de los alimentos en las culturas indígenas, mestizas o populares de América Latina de hoy, resuenan las nociones de la cultura alimentaria y la dietética europea, pero también pueden presentar simples coincidencias con el galenismo²².

²¹ Comenta que el vino es saludable en la comida como recomendará el apóstol Paulo a Timoteo. Ya la medicina que hace el cuerpo reaccionar – o sea, la droga – es ámbito de la farmacia. Un emplastro colocado en una herida sería práctica quirúrgica (Isidoro de Sevilla 1982 p. 499).

²² Controversia importante sobre la configuración de la medicina en América Latina se puede notar de manera ejemplar entre George Foster (1993) y Alfredo López Austin (1996). El primer autor defiende la idea de que la medicina escolástica española se incorpora a través de los hospitales, conventos y colegios coloniales y así se vulgariza. El segundo considera que los indígenas, al menos en México Central, concebían las comidas, bebidas y medicamentos entre los polos frío y caliente como aspectos de su cosmovisión. Es importante destacar que Edita Vokral (1991) en

La medicina que se basa en la física de los antiguos griegos no sólo se constituyó como herramienta terapéutica, sino que debía ser un conocimiento para encontrar, organizar y clasificar la diversidad de cosas de una naturaleza que serviría principalmente a la ingesta del cuerpo humano. En el inicio de la era moderna, los herbarios e historias naturales configurarían el centro intelectual de una investida frente al *mundo natural*. Tarea definida por Keith Thomas (1988 p. 63) como antropocéntrica, utilitaria y moralizante, cuando el interés por lo comestible y el efecto medicinal sobresale en la tradición que seguía tratados de autoridades como Dioscórides y Plinio el Viejo. En suma, la tradición medieval y renacentista de inventariar plantas, animales y minerales tendría el objetivo principal de obtener cosas con una «supuesta utilidad como drogas para la humanidad» (Carneiro 2002 p. 21-22)²³.

trabajo etnográfico en el centro-sur andino se refiere a este debate explorando las concepciones quechuas sobre los valores de los alimentos. Vale la pena señalar la reedición de la obra de Juan Ossio (1993) sobre estos y otros aspectos simbólicos de la historia de la alimentación indígena en los Andes Centrales. La controversia sobre los orígenes europeos e indígenas se renueva críticamente en Ken Albala (2002 p. 284 y ss.), que tiende a mostrar los puntos comunes, los falsos problemas y ciertos impasses del encuentro o confrontación entre las culturas.

²³ Galeno y Avicena afirmaban que la comida es vencida por el cuerpo, mientras que la droga es quien lo vence, tema muy discutido por los comentaristas cristianos. Con todo, se trata de una distinción prácticamente formal, pues tanto los alimentos como las drogas serían «complexionados y afectaban la complexión de la persona que los ingería» (Siraisi 1990 p. 121). Enfatizan los investigadores de un librito de dietética de España del siglo XVI, que «el hombre podía utilizar los alimentos con una doble finalidad: aumentar su sustancia o corregirla. En este segundo caso se les podía calificar de medicamentos dietéticos, y en cuanto tales entraban en la categoría de sustancias que alteran el organismo (fármacos) con intensidad intermedia entre el veneno y el medicamento. Cuando eran usados como alimentos propiamente dichos, deberían ser empleados siguiendo determinadas reglas dietéticas que buscaban la armonía con la complexión de aquel a quien iban destinados. [...] Como el *pharmakón* tenía un doble sentido de medicamento y veneno, el *bromatós* tenía también la doble facultad de alimento y medicamento» (Sánchez y Moscoso 1982 p. 220).

Si había un sentido pragmático en la evaluación de una naturaleza que tendría el propósito de servir al hombre, tal se comportaba como contemplación y revelación del orden divino. Una idea extraña a los parámetros actuales de método científico (Gusdorf 1966 p. 12). Como señala Michel Foucault (1992), en el comienzo de la era moderna se observa un rico embate epistemológico que se reflejaba en toda obra y espíritu. Por un lado, las operaciones mentales de búsqueda de similitudes cósmicas y desciframiento de los misterios de un mundo como teatro y laberinto de espejos, comportan la idea de ciencia como exégesis. Lo que se aproxima a la autoridad constituida como referencia a los antiguos y a la tradición cristiana «iluminados por una luz divina», los cuales ya han dado las interpretaciones «que no tenemos sino que recoger» (p. 43). Junto con esto surge un racionalismo que conduce a cambios profundos en la representación del mundo, entendido ahora como una convención, relacionado con el empirismo y un afán de organizar los conjuntos que muestren identidades y diferencias entre las cosas de la naturaleza.

Las historias naturales de los españoles sobre el Nuevo Mundo no escaparían a esta compleja combinación y choque de distintos paradigmas de apropiación intelectual de la naturaleza. A todo eso se yuxtaponen el efecto de las utopías en la conquista y colonización de América, como la locura por las especias y demás riquezas, como una búsqueda de la abundancia de comida de la tierra de Jauja, una de las visiones del paraíso terrenal en los reinos del Perú y otros rincones del continente (Holanda 1977; Ainsa 1992; Delumeau 1992).

No obstante, el miedo alimentario de cara a las novedades cobraba su precio tanto en Europa como en América (Ferrières 2002; Earle 2012). Los autores de la compilación *Conquista y comida* (Long 2003) apuntan la lenta difusión de los alimentos en Europa, al tiempo que indican otro proceso igualmente importante en los flujos atlánticos: la rápida inclusión de especies autóctonas en la farmacopea del Viejo Mundo. De esos productos, muchos eran utilizados como alimento

entre los indios, pero la «cosmovisión médica» europea los convertiría en medicamentos (Vargas y Casillas 2003 p. 164-165). Incluso habría ocurrido una *sanificación* de varios productos como los placenteros tabaco y chocolate, que terminan rompiendo las desconfianzas de su relación con las dichas supersticiones de los indios y comienzan a ser indicados como alimentos medicinales y como drogas para alcanzar efectos contundentes en el cuerpo (Norton 2008). En opinión de Clara Kidwell (1991 p. 22-23 y 28), la comunicación intercultural entre América y Europa en el ámbito médico se dio casi exclusivamente debido a la creencia común en hierbas que curan, y de este modo la apropiación de las sustancias surgirá como necesidad de los médicos ibéricos para obtener de una nueva tierra sus drogas medicinales. La interacción cultural médica estaría casi restringida al conocimiento pragmático de los efectos terapéuticos de las plantas.

Matías de Porres se ajusta muy bien a la tendencia general. Según su criterio, el árbol de molle fue una de las maravillas que se encontraron en el Perú: «de muy gran virtud, y muy medicinal», sus diversas partes estarían descritas plenamente en la obra prometida. El *Prólogo* trata apenas del fruto (p. 41) y Porres adelanta el informe de la «admirable y rara» planta de maguey. La sabiduría de Dios había puesto tantas virtudes en sus «ojas, flor y fruto» que sería «digna de un libro entero». Los usos del maguey serían descritos en el «libro grande» que el médico anunciaba que estaría preparando para su publicación en Madrid. De cualquier forma, en el folleto sacado en Lima el médico ya daba cuenta sobre el poder de la planta, que era aprovechada por los indios para «infinitas cosas» (p. 41r-42r).

La atención es grande frente a las prácticas que el médico reconocía como de origen y actualidad indígena. Lo más notable es la valoración dada a la experiencia de los sanadores indígenas. Si otros observadores, practicantes de la medicina y narradores españoles elogiaban algunas técnicas de estos inconfundibles personajes, Porres colocará a los médicos indios casi en el mismo pedestal de los doctores y catedráticos españoles que seguían la filosofía natural.

El médico del príncipe de Esquilache debe haberse reflejado en Nicolás Monardes, uno de los conductores de la política de adquisición de las maravillosas medicinas que se encontraban en los mundos explotados por los ibéricos (Barrera-Osorio 2009). Los breves tratados sobre medicinas de Monardes, alcanzaron muchas ediciones desde el primero que se publicó en 1565. El famoso médico que vivió en Sevilla declaraba que nadie había escrito sobre las «grandes virtudes» de las novedades, cotejadas con las «nuestras» medicinas. Pensaba en la concordancia medicinal entre los dos mundos de la siguiente manera: «investigar y experimentar» las medicinas tal como «los Indios venden en sus mercados [...] ver y saber sus propiedades y, experimentar sus varios, y grandes efectos, los cuales los Indios publican, y manifiestan con grandes experiencias que entre si dellas tienen: y los nuestros sin mas consideracion las desechan» (Monardes 1574 p. 31-31r). Precisamente este proyecto de experimentación de las medicinas americanas en la convivencia con los indios es abrazado efusivamente por Matías de Porres cerca de medio siglo después.

Nicolás Monardes consideró los conocimientos de los habitantes del Nuevo Mundo desde Europa pero como los demás médicos de la escuela de Galeno y Avicena, se remitía a la filosofía natural y la experiencia propia para el uso correcto de las plantas administradas por los indios²⁴. Siendo que laicos y religiosos que vivían en el Nuevo Mundo en la era de los Felipes normalmente daban valores más ambiguos de los que consideraba Monardes – o Porres tiempos después – para el estado de conocimiento, o mejor dicho, para las prácticas médicas de los indios.

Desde los tiempos de Carlos V y de las lecciones del teólogo Francisco de Vitoria, existía una tendencia a menospreciar la capacidad de entendimiento de los indígenas en su lectura de la naturaleza americana-

²⁴ Los americanos utilizarían ciertas raíces sin respetar «peso ni medida», pero tenemos a su vez «lo que haze el autor». El doctor propone una juiciosa observación de la «complexion y temperatura del enfermo, y conforme a ello hago el agua y la doy al enfermo» (Monardes 2006 p. 50-51).

na. De Tomás de Aquino se recuperó la idea de que todos los gentiles eran faltos de verdadera *scientia*. En cuanto que los más aguerridos religiosos defensores de los indios, como Bartolomé de las Casas, consideraban que sólo la evangelización plena podría disipar la niebla de la ignorancia y la estupidez para garantizar que los indios utilizaran plenamente la naturaleza, cuyo potencial fuera ofrecido por Dios (Pagden 1982 p. 102-103 y 142).

Otro importante evangelizador y filósofo, José de Acosta consideraba a los naturales del Nuevo Mundo en la condición de los brutos campesinos europeos debido a la falta de comunicación social y correcta educación, signos de la comunidad citadina (Pagden 1982 p. 161). De todos modos, el jesuita aprobaba que en los tiempos de los reyes de Cuzco y México «hubo muchos grandes hombres de curar con simples», es decir, sanar con partes de plantas que no venían en las contumaces fórmulas compuestas de filtros y jarabes ibéricos. El jesuita también señaló que los indios «hacían curas aventajadas, por tener conocimiento de diversas virtudes y propiedades de yerbas, y raíces, y palos y plantas» de los que no había noticia en Europa. Pero el lugar de la autoridad médica no estaba entre los experimentados curanderos del Nuevo Mundo y tampoco entre los antiguos historiadores naturales. El doctor Monardes y el protomédico Hernández eran los que verdaderamente sabían lidiar con la materia médica del Nuevo Mundo (Acosta 1962 p. 191-192). En fin, los indios carecían de la larga tradición de la «filosofía y doctrina natural» de los europeos (p. 216).

Francisco Hernández fue la gran autoridad en la investigación de las drogas del Nuevo Mundo. Por encargo de Felipe II y el Consejo de Indias debía explorar las cosas saludables de los dos virreinos, aunque no le facilitaron las condiciones para poder visitar el Perú. Entre 1570 y 1577 emprendió el recorrido de vastas regiones de Nueva España conociendo hospitales, médicos españoles e indígenas para escribir una incomparable historia natural de nuevas especies (Hernández 1959a; 1959b). También escribió en latín una crónica sobre las *Antigüedades de Nueva España*.

Ahí acentúa que «aun cuando abundan en maravillosas diferencias de yerbas salubérrimas», los indios «no saben usarlas propiamente, ni aprovecharse de su verdadera utilidad» y son «meros empíricos», sin tener mayores cuidados en un arte médico considerado precario «con gran peligro para toda la gente» (Hernández 1986 p. 118-119). Pero el crítico maestro reconoció que ciertas prácticas de los curanderos eran acertadas, a pesar de herir la doctrina galénica (Hernández, 1959a, p. 324)²⁵.

A principios del siglo XVII, mientras Matías de Porres terminaba el *Prólogo* de las «concordancias medicinales», el jesuita Bernabé Cobo (1964a; 1964b) venía organizando las anotaciones que producirían dos extensas crónicas resultado de largos viajes en los virreinos de Perú y Nueva España. Varios capítulos de materia médica extraídos de esos manuscritos circularon en el virreinato del Perú sin que la obra fuera publicada en aquellos tiempos (Valdizán y Maldonado 1922)²⁶.

Según el padre Cobo, «aunque gente bárbara y de poco saber, todavía, como el amor de la vida es natural a todos los hombres, él despertó» en los indios «a que buscasen medios como conservalla y defendella de lo que le puede dañar y empecer». Sin embargo, se mantiene la ambigüedad valorativa ante las prácticas indígenas. Tenemos los «grandes herbolarios» como objeto de un discurso que disminuye

²⁵ No sólo los grandes letrados como Hernández desdénaban las prácticas curativas indígenas en tiempos de consolidación del imperio español. Uno de los informes de las autoridades peninsulares en reuniones con líderes autóctonos en el Perú, en la década de 1580, desprecia las aplicaciones de las hierbas entre los indios porque «por ser cosa dudosa y no muy cierta, no se ponen» en el papel (Jimenez de la Espada 1965a p. 171). El cura Baltasar de Soria, en la descripción de la provincia de Vilcashuamán advierte que en muchos pueblos el fruto del molle no es aprovechado. Los indios solo sabían utilizar el árbol medicinal como leña para el fuego (p. 213).

²⁶ Cobo fue uno de los grandes expertos en medicina y dieta entre los miembros de la orden seráfica, que propugnaba que los religiosos profundizaran en las culturas indígenas. No sólo para llevar a cabo la evangelización, pues también tenían la meta de explotar la región para usos humanos, y como destacan Luis Millones y Domingo Ledezma (2005 p. 16), para los padres «acercarse con provecho al mundo natural pasaba por una dinámica de comunicación e intercambio con las sociedades nativas».

al otro por la falta de códigos del verdadero saber: «comúnmente viejos y experimentados, y con todo eso, alcanzaron muy poco conocimiento de las enfermedades» y como «albéitar [veterinario] que cura un animal», el indio cura «por discursos hechos a su albedrío» (Cobo 1964b p. 256).

El provecho de las cosas del Nuevo Mundo, destacó el jesuita, debe darse «como enseña la filosofía y vemos por experiencia» (p. 13). Por un lado, la actitud de conocer mediante la experimentación propia que puede realizarse por la observación o la participación en las prácticas de los indios y españoles que vivían en aquellas provincias. Pero lo que en realidad obraba era el deseo de confirmar los poderes medicinales de las cosas a través de las categorías y reglas de una medicina deductiva. Como afirma Restrepo (2005 p. 180), «la colonización en gran medida fue la exclusión y subordinación de racionalidades que no se ajustaban al estrecho molde europeo».

En cualquier caso, los jesuitas fueron aprendiendo e interactuando con la medicina de los naturales, de manera similar a lo que ocurrió con Hernández, Porres y otros médicos o corregidores y clérigos. Los indios, sustenta Cobo (1964b p. 257), «alcanzaron [...] conocer ser provechosa la evacuación por sangría y purga». Mezclada la raíz guachanca con agua de llantén, o azúcar o miel con rosas, daba el «efecto» de «purgar la melancolía, flema y cólera adusta» (Cobo 1964a p. 188)²⁷. Al tratar del árbol tarco, Cobo señala que las flores se utilizan como laxante que purga la «flema y melancolía, según dicen los indios» (Cobo 1964a p. 273). El jesuita parece acercarse a algunos criterios o sentidos terapéuticos de los naturales asociándolos a los códigos de su medicina humoral, lo que demuestra relativa adhesión a los saberes locales. En resumen, la evaluación de los eruditos en medicina mantuvo cierta

²⁷ En las razones de la medicina humoral, estos fluidos que hay que expulsar del cuerpo se consideran los más perjudiciales, normalmente producidos por alimentación desordenada y mala digestión.

distancia pero un parcial aprendizaje de los conocimientos que, precisamente, se consideraron buenas experiencias de cura aunque faltas de doctrina. Al mismo tiempo, consideraron aquella tierra abundante de maravillas medicinales, como lo había sido desde las primeras entradas de los europeos en la utópica América.

Matías de Porres no podría ser diferente. Podemos apreciar, a la manera de los discursos apologéticos de los indios, una reunión armoniosa entre el don de la naturaleza americana y la gran capacidad del ingenio de los curanderos en la explotación de las virtudes medicinales de la región. A pesar de leer la naturaleza de los usos indígenas como prácticas rudas – lo que mantiene a Porres en el campo de los transmisores de la categoría de barbarie para toda la gente americana – por otra parte, la función que había asumido como corregidor y médico tuvo en cuenta observar e imitar la experiencia de los indios.

Los medicamentos asombrosos del Nuevo Mundo eran bien administrados por los naturales y Porres estaba aprendiendo algo con los médicos indios, quienes a su vez tanto aprendían de la naturaleza: «y los mas a quien e preguntado an sido Indios viejos, que a su modo dizen lo que les a enseñado su naturaleza en los libros de su experiencia maestra universal y docta; y estos escuchados con paciencia se explican, y tienen su medicina (aunque rustica) con sus observaciones y varios remedios» (p. 32r).

Esta apreciación de los médicos que no tuvieron la enseñanza en la filosofía natural cristianizada no representaba, entre tanto, una apología a la civilidad o la inteligencia de los naturales, pero sí una prueba de autoridad. Al flertar con el conocimiento de la gran experiencia de los indios, la obra sería útil para el lector no especializado, para las damas criollas, y en especial para los médicos y boticarios en Lima. La retórica de Porres, igual que Monardes y otros, procura distinguirse con nuevas fuentes de autoridad, que además de la experiencia propia, cuenta con aquella de los comerciantes, colonos e indios. En el caso de Porres, el eje rector de su historia era la experiencia del contacto directo con los naturales del Perú, considerando que los cargos asumidos en la provincia de

Canta durante más de un año ayudaron al establecimiento de relaciones personales con especialistas en cura con hierbas y otras substancias.

El mérito de Porres, según él mismo, sería «averiguar y sacar a luz tantas maravillas» que producía la tierra en aquella «republica» sin tener que consultar el herbario del licenciado Antonio Robles, del cual tenía noticia, pero no había tenido la oportunidad de leer²⁸. Porres tampoco quería fijarse en la ciencia del cirujano Diego de Calderón, otro gran beneficiado del virrey Francisco de Borja²⁹.

Sin duda, las búsquedas en la naturaleza con el sello del conocimiento de los indios es lo que corresponde a la autoridad médica de Porres en el *Prólogo*. El autor cuenta que había visitado Pumacocha, donde por primera vez había visto la raíz de maca. De un valle a otro hasta el Bombón, preguntaba en el camino a los «indios mas viejos» las virtudes medicinales de la citada raíz y obtuvo la información de que la maca era ofrecida como tributo al inca. Porres notó la «admirable propiedad para la generacion». El efecto de la maca sería aumentar la materia, corroborar las partes y los instrumentos que ahora llamamos sistema reproductivo. Se sorprendió por la gran cantidad de niños que había en Pumacocha sin contar muchos adultos, siendo pocos los casados. Si la maca fuera usada «como una india viegissima me dixo, es increyble su efeto [...] que no se escribe ni hallo toda la antiguedad junta, ni ay Filosofia que la averigue juntando unos efetos con otros» (p. 45-46).

Al iniciar el siglo XVII, muchos indios o los indios en general, fueron constantemente denunciados en discursos que demarcaban su

²⁸ Robles Cornejo había solicitado apoyo financiero para su publicación en el Consejo de Indias, sin embargo, sin conseguirlo, trató de afrontar los gastos de regreso a Perú. Un naufragio destruyó los manuscritos y la intención de Robles de publicar la obra que titulara *Simplex medicinales indianos*. La iniciativa de Robles pudo haber incentivado a Porres para escribir el *Prólogo* (Rey Bueno 2006 p. 349).

²⁹ Comenta Porres (p. 33) que Calderón «vino por cirujano de camara del príncipe mi Señor, es en el arte que professa eminente, [...] y a estudiado con cuydado esta parte de ervolario; pero entre tanto yo diré alli algunas cosas que e observado y estudiado con particular cuydado, y curiosidad».

ignorancia, sus ritos supersticiosos o la rudeza de los usos y costumbres. Fueron acosados por la institución clerical limeña en campaña de punición por los delitos de fe y errores morales, siendo reprimidos en los rituales y las fiestas de embriaguez (Duviols 1971; Saignes 1993). El mismo virrey que había apoyado la publicación de Porres, autor que elogió el conocimiento indígena de los medicamentos, también conspiró para la publicación de un denso manual de extirpación de la idolatría en Perú, escrito por el jesuita Pablo José de Arriaga³⁰. En ese contexto, Matías de Porres manifiesta estar atento para escuchar lo que los experimentados indios le decían. El objetivo del médico era componer recetas en las que se mezclaran las fórmulas de la tradición médica galénica y las nuevas medicinas de su retiro de ultramar. Es así que establece la verdad y la utilidad de su proyecto de materia médica indiana.

Sin embargo, en una aparente inconsistencia, el médico no dio margen para aprender algo de las costumbres alimentarias de los naturales. Ávidamente sacó de la comida ordinaria peruana, las medicinas que declaraba descubrir. En fin, los productos alimenticios de indios y criollos aparecen en el *Prólogo* como aquellos que deben evitarse en la dieta.

Porres no precisaba viajar a las tierras habitadas casi exclusivamente por los indios, en sus andanzas en la provincia de Canta, para negar el provecho de la comida indígena e informar sobre el desorden alimentario en el Perú. Por esa actitud – a partir de la autoridad de la experiencia – bastaba usar la sabiduría dietética frente a lo que veía en las costumbres de los criollos, que estaban próximos y convivían en el palacio de los virreyes en Lima.

En seguida, nos ocuparemos de las advertencias de Porres sobre la dieta en Perú, pero antes, vale apuntar los lugares (del discurso) de la dietética en el Nuevo Mundo comenzando con una importante

³⁰ A propósito, el jesuita Arriaga había inspirado ordenanzas del príncipe de Esquilache para el combate a los ritos y costumbres de la población rural indígena (Urbano 1999).

observación: ninguna obra específicamente sobre la cocina puede apoyar la investigación sobre las normas alimentarias de la medicina humoral en los grandes centros de la expansión española, entre los siglos XVI y XVII. Es decir, no hay tratados de *ars coquinaria* o sobre *regimine sanitatis* de los que se tenga conocimiento en estos tiempos³¹. Mientras que en Europa occidental, incluyendo España, el género literario de la dietética o los más simples recetarios de cocina medicinal irrumpían con fuerza en los círculos cortesanos y burgueses del Renacimiento hasta el siglo XVII³². Mediante la evaluación de Jean-Louis Flandrin (1998a p. 667), al principio de la era moderna la dieta ejerce su gran influencia sobre los hábitos alimentarios. Inclusive las relaciones entre dietética y cocina, ya fuertes en el siglo XVI, posiblemente «nunca hayan estado tan próximas como en la primera mitad del siglo XVII».

A pesar de la falta de recetarios de dieta, la salud alimentaria es uno de los principales factores considerados por la empresa colonial ibérica. Están en las normas de varias instancias virreinales, en las cédulas reales, ordenanzas y otros dispositivos locales y pareceres del Consejo de Indias. Se aprecia la importancia de la atención nutricional en las actas de cabildos y en documentos de diversas congregaciones. El abastecimiento y control alimentario están impregnados de consejos sobre la alimentación (Super 1988). En fin, la ciencia de la dieta está presente en numerosos registros de la burocracia colonial y parece que la

³¹ En las investigaciones realizadas en bibliotecas particulares, conventos y archivos mexicanos, no se encuentran recetarios anteriores al siglo XVIII (Barros 2008 p. 146). Una colección de documentos médicos del Perú colonial entre los siglos XVI y XVII (Valdizán y Maldonado 1922) tampoco presenta folletos o manuscritos de recetas de cocina.

³² María Pérez (1998) divide los libros de cocina españoles en los géneros cortesano, de los confiteros y los femeninos, además de un folleto producido en 1607 para la comunidad estudiantil de privilegiados que vivían en el Colegio Mayor de Oviedo, en Salamanca. Entre los principales dietetas españoles vinculados a la vida cortesana está Luis Lobera de Ávila y Francisco Nuñez de Oria (Cruz Cruz 1997; Albala 2002).

fuente principal sobre los conocimientos dietéticos, particularmente en la interacción con los conocimientos indígenas, se encuentra en informes como las *Relaciones de Indias*³³. También en los tratados médicos novohispanos, como la obra de Agustín de Farfán (1610). Además, tenemos las historias naturales con trabajos tan distintos como los de Francisco Hernández, de Juan de Cárdenas o de Matías de Porres. Sin contar con los discursos de las más diversas crónicas civiles y religiosas, que no podrían dejar de tratar el asunto de la dieta buena y mala de indios y españoles en el Nuevo Mundo.

3. *Discordancias de la dieta con frutas del Perú*

En los primeros informes españoles sobre la naturaleza andina debe tenerse en cuenta el gran interés por las frutas locales al describirse la fertilidad de la tierra y la abundancia de productos alimenticios. El soldado Pedro de Cieza de León (1962 p. 193-194) incluye «algunas papas y muchos frijoles, y otras raíces gustosas» en su recorrido por los llanos del Perú. En los valles «hay también una de las singulares frutas que yo he visto, a la cual llaman pepinos, de muy buen sabor y muy olorosos algunos dellos». Hay una gran cantidad de árboles de guayabas, paltas y otras especies. Por otra parte, frutas españolas como el limón y la cidra ya se deban muy bien en estos valles.

Con Cieza de León pueden notarse las concordancias alimentarias entre España y Perú. Discurso cuya frecuencia e intensidad disminuye en el circuito letrado a partir de mediados del siglo XVI y que casi se ausenta en Matías de Porres al inicio del siglo XVII. De hecho,

³³ Escritas principalmente en la década de 1580, actualmente más conocidas como *Relaciones Geográficas*, las informaciones respondían a los intereses comerciales y burocráticos del imperio. Los cuestionarios fueron respondidos cuidadosamente por las instancias de poder y autoridad locales, muchas veces con la participación directa de ancianos y otros liderazgos indígenas (Barrera-Osorio 2006 p. 82 y 95).

ocurre un distanciamiento entre ciertas élites sociales o algunos de sus protagonistas frente a las culturas locales. El conocimiento dietético a menudo se convierte en rechazo a la alimentación con productos de la naturaleza americana que no solamente formaban parte de la dieta de los indios, pues fueron incorporados por otras poblaciones. El distanciamiento se nota principalmente en los significados ofrecidos a las especies consideradas naturales de esta tierra – cuando se utilizan nociones y criterios dietéticos³⁴. A partir de este lenguaje académico se demuestra la impropiedad de usos y costumbres, consecuentemente, de regímenes de alimentación locales.

Sin embargo, este análisis no busca (o no puede encontrar) una clara evolución histórica o cambio de paradigma entre mediados del siglo XVI y XVII por las representaciones que dieron paso a los juicios sobre los mejores y peores alimentos. Cada tratado y autor revela políticas y contextos específicos, y también gustos particulares. La combinación de tradición y subjetividad está en los relatos de los alimentos y drogas del Nuevo Mundo. De todos modos, apreciamos la recurrencia de dos tendencias opuestas que coexistían, a veces en una misma narrativa.

Con todo, notamos un desprecio creciente por la calidad de la tierra y la comida del Nuevo Mundo en muchos discursos. El personaje principal de esta historia, Matías de Porres, es inequívoco. Representa el fortalecimiento de la tendencia de segregación de la gente educada (y más apegada al origen ibérico) con relación a los estamentos y tipos sociales considerados, desde su perspectiva, como inferiores en la sociedad virreinal. Porres es el gran ejemplo de la

³⁴ En la tradición dietética se intentaba identificar la calidad de la comida y la bebida, o sea, si la complejidad (de los productos o sus partes) era caliente o fría con relación a la humedad más alta o más baja. También era importante considerar si los alimentos eran pesados o ligeros en el estómago. Estos fueron los criterios clave para evaluar la buena o mala digestión y asimilación, así como para equilibrar la proporción de los fluidos (humores) en el cuerpo humano (Cruz Cruz, 1997, p. 29).

corriente que desaira los alimentos de la tierra usados por los naturales y por aquellos que parecían adaptarse a sus costumbres. El tema de la salubridad de las frutas americanas puede explicitar la posición extrema de Porres en el panorama de las crónicas e historias naturales del Nuevo Mundo.

Hasta mediados del siglo XVI, las nociones dietéticas eran bastante manipuladas para justificar las costumbres alimentarias de los estamentos nobles en la Europa renacentista (Albala 2002). Las frutas frescas eran extremadamente apreciadas en la vida cortesana europea, aunque Galeno sólo las aprobara en delimitada circunstancia³⁵. Puede notarse un patrón similar en las Indias Occidentales, repleta de especies extrañas pero interesantes para el disfrute de los conquistadores, quienes buscaban las maravillas que parecían aproximarlos a un paraíso terrenal debido a la fuerte impresión de fertilidad y abundancia. Pedro Pizarro, que vivió intensamente esos tiempos de aventura, décadas más tarde escribiría la *Relación del descubrimiento y conquista de los reinos del Perú*. Después de tratar sobre numerosos eventos como las primeras entradas y la guerra entre las facciones de conquistadores, el cronista esboza en dos cortos capítulos una historia natural describiendo frutas comunes en las regiones más calientes del Perú. El colonizador afirmó, por ejemplo, que aunque fuera de «recia digestión», la guayaba sería igualmente una «fruta sabrosa» (Pizarro 2013 p. 223).

El cronista poseía algunas nociones de buena dieta que podían orientar el consumo de frutas apreciadas. El principal cuidado era relativo al orden de comerlas. En Europa circulaba la idea de que las frutas consideradas frías y de consistencia ligera como los melocotones, debían ser consumidos en las comidas de entrada para evitar que se pudriesen sobre los otros alimentos que reposaban en el estómago.

³⁵ Las especies de temporada que tenían jugo no darían sustento y sólo servirían para hidratar el cuerpo en caso de necesidad después de actividad física agotadora, según el tratado *De alimentorum facultatibus* (Galeno 2003 p. 71, 173).

En cuanto a las frutas calientes, como las fresas y las astringentes tales como los membrillos serían útiles al final de la comida para ayudar en el proceso digestivo (Flandrin 1998b p. 488-490).

Seguía Pizarro en la evaluación de las frutas considerando tales cuestiones. Lo que los indios llaman «cachum» y «nosotros los españoles», destaca el conquistador, llaman pepino, «tiene un sabor mejor que de azúcar»³⁶. Si este fruto es frío, sería útil en el verano pues no «empacha el estómago» por ser especie «muy delicada». Por otro lado, sería más reticente con respecto a la lúcuma, que a su parecer era «dura de digestión». Sin embargo, la fruta no sería del todo mala: «dicen que sobre comida ayuda a la digestión» (Pizarro 2013 p. 223-224).

Tiempo después, Matías de Porres no pone a la lúcuma ni siquiera como postre. La fruta – que según un cronista portugués «nunca falta»³⁷ en Perú – debía tener una naturaleza «fria y humeda» y «no sirve de nada bueno en el estomago» (p. 37r). Bernabé Cobo reforzaría que la lúcuma no era «fruta de estima» y no tiene «sabor apetecible». La carne, muy amarilla y «tiesa», es «algo ahogadiza» (Cobo 1964a p. 243).

Españoles doctos como Porres y Cobo hacen analogías entre las frutas del Nuevo y el Viejo Mundo, reflejando las visiones tradicionales sobre las frutas europeas. Como ha señalado Ken Albala (2002 p. 68, 88, 96), los dietetas desconfiaban de los frutos aguados y viscosos, como los melones y los pepinos, que incluso podrían inflammar el hígado al impregnarse en él y generar el humor sangre de sustancia muy fina. Las frutas consideradas frías y húmedas eran muy despreciadas, mientras que las mejores fueron las de sabor agridulce, denotando la calidad caliente y un buen temperamento del alimento.

³⁶ El fruto que sabe a melón es una especie de solanácea andina.

³⁷ Nos referimos al comerciante que dejó Lima poco antes de Porres llegar. Pedro de León Portocarrero era sospechoso judaizante debido a su linaje. Ante el temor de la persecución del Santo Oficio tras las acusaciones realizadas en Lima, se retira a Sevilla en 1615. En España escribe la *Descripción general del reino del Perú en particular de Lima* (León Portocarrero 2009 p. 33).

Algo que favorecería la atracción por las frutas americanas era la semejanza en la forma y especialmente en el sabor con algunas especies comunes en España. Si éstas y aquellas frutas tenían la característica agridulce, podrían satisfacer también los niveles de sanidad desde la ciencia humoral. Por lo tanto, incluso el jesuita Cobo podía proporcionar los detalles agradables de algunas frutas, señalando que había especies recomendables y que eran bien aceptadas por los españoles en el Perú. Aunque en sus evaluaciones fuera tan mordaz en la crítica a las frutas americanas: «Todas las frutas que son naturales deste Nuevo Mundo tienen por propiedad, generalmente hablando, ser frías y húmedas, por donde muchas dellas son indigestas y poco sanas» (Cobo 1964a p. 237).

La chirimoya fue excepción a la regla. De «carne blanca y suavísima, con un agridulce apetitoso», según Cobo «a juicio de muchos» es la «fruta mejor y más regalada» de América (Cobo 1964a p. 321, 240). El religioso parecía estar de acuerdo con la supuesta opinión general³⁸. El gusto por la fruta también engrandece al árbol, que debe integrar el paisaje de la eterna primavera dentro del mito de la América idílica: «está siempre verde, muy copado y hace agradable sombra». Siendo que el temperamento general de la tierra, caliente y húmedo en demasía, sería motivo para que naranjas, cidras, limones y otras de este «linaje de frutas de zumo que crió Dios para regalo del hombre» pudieran prosperar en el Nuevo Mundo (Cobo 1964a p. 240, 400).

Garcilaso de la Vega (2009 f. 211r.) añorando algunos manjares de Perú, a principios del siglo XVII realzaría el valor de la piña que tiene una médula «muy sabrosa, toca un poco y muy poco en agro, que la haze mas apetitosa». Otro recuerdo de delicias tropicales: «Tambien se da en los Antis otra fruta que los Españoles llaman Manjar blanco (...) dentro della se cria la medula tan estimada, es dulce y toca en tantito

³⁸ Subrayemos que Cobo se colocó como el responsable de introducir en el Perú la chirimoya tras regresar de su larga estadía en la Nueva España (1964a p. 240-241).

de agro, que la haze mas golosa, o golosina». Es decir, lo agridulce remite a que esas cosas tienen buen gusto, conduciendo a la idea de que son saludables. El placer de comer estas frutas, en principio puede dar lugar al vicio de la gula, pero este error moral no era tan condenable en aquellos tiempos³⁹.

Retomemos más opiniones sobre aquella especie americana que tenía la cáscara parecida con el manojito de los pinos españoles. Gonzalo Fernández de Oviedo, pionero de la historia natural de las Indias Occidentales en la época de Carlos V, ya había señalado que la piña comida por los primeros pobladores de las islas del Caribe era muy buena⁴⁰. Pero como hemos advertido, las frutas americanas no pasaban por el tamiz de los más exigentes paladares patrióticos españoles en tiempos de los Felipes.

José de Acosta en la famosa obra leída por los estudiosos de Europa occidental desde finales del siglo XVI, provocó una disputa contra las costumbres americanas: «algunos encarecedores de cosas de Indias» consideran ciertas frutas con un gusto digno del nombre «carne de membrillo o mermelada» o «manjar Blanco». Este es el caso del chicozapote en México, que algunos «criollos» decían que excedía a cualquier fruta española. El jesuita estuvo dispuesto a contrarrestar tales opiniones: «a mí no me lo parece». Al imponer esta posición en contra de lo

³⁹ Según Stephen Mennell (1996 p. 29-30), las representaciones medievales y renacentistas sobre la voracidad estarían vinculadas al exceso de bebida, mientras que el sentido de moderación en la comida era especialmente una crítica a las leyes suntuarias de la nobleza o al refinamiento. Incluso en las obras de religiosos el vicio de la gula normalmente se relacionaba poco a la comida y mucho más a la bebida. Sonia Corcuera de Mancera (1981) ya había resaltado esta cuestión relacionándola con las opiniones sobre las costumbres indígenas (de la región mexicana). En la perspectiva de cronistas y autoridades religiosas, los indios serían extremadamente frugales en la comida y en contrapartida exagerados en la embriaguez.

⁴⁰ Tiene «suave sabor y vista», huele mejor y tiene gusto similar al de los melocotones y son «tan sanas, que se dan a dolientes, y les abre mucho el apetito a los que tienen hastío». La piña se convierte en un manjar: «creo que es una de las mejores [frutas] del mundo» (Fernández de Oviedo 1996 p. 236).

que piensan ciertos españoles nacidos o crecidos en América, afirma que «de gustos dicen que no hay que disputar, y aunque lo hubiera, no es digna disputa para escribir». Contradictoriamente, Acosta compone la querrela en la *Historia natural y moral de las Indias*. Mantiene el sesgo del protomédico Francisco Hernández, del cual retoma varias apreciaciones sobre las frutas y otros alimentos de la nueva tierra. Establece diferencias entre especies de los dos mundos, menospreciando las frutas americanas: a pesar de que los criollos hayan proferido tantos elogios a especies como los «melocotones, y manzanas y peras de Indias; mameyes y guayabas, y paltas, [...] yo antes escogería las de Europa; otros, por el uso o afición, quizá ternán por buena o mejor aquella fruta de Indias» (Acosta 1962 p. 184-185).

Al mismo tiempo en que Acosta llegaba al Perú, el conquistador Pedro Pizarro, como señalamos, venía elogiando algunas frutas locales, pero no mencionamos su representación de las piñas. Las veía tan grandes cuanto los melones y le llamaba la atención el sabor agridulce. Sería agradable en la comida, aunque fuera bueno dejar la carne de la fruta en rebanadas dentro del agua, pues así «se amansa el agro» (Pizarro 2013 p. 224).

El sabor acedo hacía pensar en la producción del cólera. La achupalla de los peruanos o matzatl de los mexicanos, la piña para los criollos, sería fuerte candidata para tornarse fuente de un humor peligroso en exceso en el cuerpo. Mucha bilis amarilla sería aún más perjudicial para los que consideraban el cuerpo del español como de complejión naturalmente colérica, es decir, heredada de las constelaciones, del clima y tierra española⁴¹. El cuerpo colérico debe evitar, o por lo menos no abusar de alimentos impregnados de la calidad que genera la bilis por los tejidos y órganos del sujeto.

⁴¹ Como destacó el médico Juan de Cárdenas en México de fin del siglo XVI, «los nacidos en España [...] como muy doctamente nos enseña Avicena, son coléricos» (Cárdenas 1988 p. 206). Los ibéricos familiarizados con la doctrina de los temperamentos probablemente se veían como coléricos, tácitamente consideramos que Matías de Porres pensaba de esta manera.

Francisco Hernández quiso captar la visión de la gente de Nueva España: «dicen que» la piña «se convierte fácilmente en bilis». Pero el doctor no parecía dar mucho crédito a tales rumores⁴². Acosta, por su parte, rechaza la creencia que probablemente se había esparcido entre los criollos – un proceso de vulgarización de los preceptos galénicos de la buena dieta. Tal vez por la influencia de Hernández, el jesuita se basó en el criterio de la prueba (o el criterio de la autoridad de Hernández): si las piñas «engendran cólera, y dicen que no es comida muy sana [...] no he visto experiencia que las acredite mal» (Acosta 1962 p. 175).

Ya Bernabé Cobo había refrendado la noción – quizá popular entre los españoles en Perú – de que la achupalla fuera capaz de aumentar la bilis amarilla. En el pensamiento médico, el exceso de un fluido como la cólera cambia la relación de la proporción con otros fluidos, lo que implica un desequilibrio. El cuerpo destemplado puede manifestar enfermedades como las fiebres con sus diversos periodos y síntomas, a veces mortales.

La piña aumentaba la cólera, según Cobo, solamente si era «comida en demasia». Al igual que en otros pasajes, cuando describe el alto consumo de azúcar, Cobo advierte contra la intemperancia en la alimentación de los habitantes del Perú. Pero la piña comida con moderación resulta encomiable por varias razones: «Es la achupalla de las más delicadas y sabrosas frutas de las Indias, y en opinión de algunos la mejor de todas, por concurrir en ella muchas calidades que la ennoblecen; porque ella es grande, muy olorosa y de regalado sabor».

Pero Bernabé Cobo parece apartarse de los sabores criollos al criticar el peligro de la fruta para los glotones y cuando caracteriza a la especie como fruto salvaje: «Lo que yo siento es que no es inferior a todas las frutas que nacen de matas» (Cobo 1964a p. 210). El jesuita considera que las artes e industrias españolas podrían corregir la naturaleza

⁴² El protomédico considera la piña «de temperamento frío y seco» (Hernández 1959b p. 43), no caliente y seca, característica de la cólera. Por lo tanto, si observamos la combinación de calidades arriba, Hernández evalúa que la fruta genera otro humor, la bilis negra o melancolía.

americana. Los bárbaros indios nunca habían sido capaces de hacer esto correctamente, y menos en su condición de vida bastante precaria en el siglo XVII, sin educación religiosa adecuada, sin dominio de las técnicas como los injertos. No poseían las fórmulas con azúcar consideradas medicinales, como las mermeladas y caldas de frutas, generalmente de origen europea – de cualquier modo, las preparaciones de la cocina española revertirían la calidad malsana de las frutas americanas⁴³.

Para Matías de Porres, si la famosa piña merecía más que palabras prosaicas, por otro lado, la fruta no servía para la retórica del buen alimento: «su olor y sabor te alabo, sus propiedades no puedo, porque una vez que la comi me hizo mal». Aunque el criterio de la experiencia de los sentidos era una gran arma de los pronunciamientos de buena dieta, Porres no quiso fiarse en eso, pero sí en la reacción del alimento como efecto de droga en el cuerpo. No obstante, el médico asume una parte de su experiencia con la piña, que le ofrecía la munición para menospreciar el alimento. El criterio utilizado fue la especulación en torno a la naturaleza del jugo. Así, concluye que la humedad de la fruta es «toda escresmenticia, y con facilidad se convierte, o en cólera, o en crudezas» (p. 38).

El doctor Porres no receta nada para corregir el mal de la piña, como Pizarro hizo al recomendar que se dejara la fruta remojando en agua para quitar la acidez. También Hernández (1959b p. 42-3) aportó su ciencia académica (probablemente a partir de la práctica popular) al sugerir secar las rebanadas de la piña en salmuera, para evitar la parte que se convertía en bilis. La propiedad de la fruta podría ser modificada, cuando su estado natural perjudicase el temperamento del sujeto.

Matías de Porres no presentó ninguna receta de cocina, pero advirtió que, debido al humor cólera, la piña «engendra muchos flatos, de que suelen dar dolores en el vientre» (p. 38). Para el médico de

⁴³ Para abundar en el discurso dietético de Bernabé Cobo sobre las costumbres indígenas, en temas como las bebidas y frutos de la tierra que estaban en contacto con ingredientes de la cocina española, como el vino y el azúcar, conferir Alexandre Varella (2009).

cámara esta fruta – tan agradable para los españoles en América – no sería recomendable en la comida. Tampoco se convirtió en un ejemplo de su proyecto de extracción de fármacos de la portentosa naturaleza americana. No así el árbol de molle, pues en el *Prólogo* se adelanta la calidad intrínseca y las propiedades del pequeño fruto, que sería bien útil para la digestión. De complejión caliente y seca, «si comidos, media docena en ayunas, ayudan mucho a gastar las flemas y crudezas del estomago» (p. 41-41r).

Por su parte, la «frutilla de Chile» en la estación seca «tienpla la sangre». Abundan en los campos del sur y por su fácil acceso, mucha gente parece abusar del alimento que él considera débil. Las frutillas se deben comer «con moderacion» (p. 40r-41), ya que la especie sería de condición fría y húmeda, como casi todas las frutas americanas, así caracterizadas especialmente a partir de la década de 1570, por médicos y religiosos dietistas en el Nuevo Mundo. La peligrosa calidad de la frutilla de Chile podría generar lo que la medicina del fruto del molle combatía.

El interés del médico no era exactamente el uso comestible del fruto del molle, ni la ingesta dietética de la frutilla de Chile, que por las observaciones de Porres consistía en un excelente regalo para muchas personas. Lo que importaba para el médico español, era extraer las drogas medicinales de tales especies. De la frutilla se podía extraer un líquido para echar en los ojos, de efecto comparable al del «agua de guindas en España». Con todo, advierte Porres, ni los «señores boticarios» ni los «señores médicos» han empezado a utilizar el producto, pero quedarán sorprendidos con sus efectos al experimentar el fármaco (p. 41).

Por los apuntes del médico, no todas las especies de frutas serían desechables como alimentos. Había dos tipos de ciruelas en el Perú que «son sanas» para comer y Porres las identifica por las denominaciones dadas por los criollos. Estaban las que «llaman de la tierra», calientes y húmedas con sabor que «tira a pimiento» (p. 36r). Aunque éstas pueden comerse sin riesgo para la salud, lo que importa es el provecho

como medicamento⁴⁴. La otra ciruela que no ofrecía peligro «llaman de Nicaragua», servía para entretener la sed de los «enfermos de calenturas sin hazer daño». Esa fruta tendría la calidad fría y húmeda, señal de enfermedad. Si las frutas de ese temperamento fueran comidas en demasía o servidas en el orden incorrecto, podrían causar desequilibrios humorales y trastornos en el cuerpo. Es probable que Porres haya depositado valor de alimento saludable en esta especie por su sabor: «un agrillo gustoso y cordial» (p. 36), acercándose a la calidad de las apreciadas frutas de zumo de España. Por último, la ciruela de Nicaragua podría utilizarse «aunque se coma media docena frias con nieve» (p. 36r)⁴⁵.

Una u otra fruta americana sería adecuada para la dieta que predicaba beber frío con nieve, pero sólo una de ellas es elogiada como alimento que da mucho sustento. La «palta, o aguacates» conquistó el paladar de Porres. Fue la fruta más sabrosa que había experimentado en el Perú. Bernabé Cobo comentaría la fama de la especie, considerándola – al igual que otras frutas de árbol – de naturaleza fría y húmeda, por lo tanto poco saludable. (Cobo 1964a p. 237). Sin embargo, para Porres la palta tenía buen temperamento: era caliente y húmeda. Así, el médico admite que «tengo la por sana, y util, y mucho mas para los recien casados, y comida con miel y pimienta mejor». Porres explica por qué la palta es tan buena para los amantes: la propiedad de la fruta y la receta que presenta favorecería la «virtud generativa».

⁴⁴ La fruta molida con aceite de manzanilla sirve como emplasto. Colocado sobre el estómago de los niños, sirve para aliviarlos de dolencias. El médico retoma la crítica a los «señores boticarios» que podrían «usar dellas para el diaprunis, y escusarse de traellas de España», pues generalmente los laxantes importados llegaban enmohecidos (p. 36r).

⁴⁵ Este pasaje del *Prólogo* sirve exactamente como epílogo de la parte anterior, las *Breves advertencias* del autor en donde defendió la tesis sobre los beneficios de la bebida fría. El mensaje (de aprecio de las ciruelas con hielo) probablemente era para alentar la práctica de extracción de nieve en la provincia de Canta, considerando que había sido la máxima autoridad del lugar, beneficiado por la producción y comercio del producto.

Enfatizamos pues, que la palta es la única fruta elogiada para el sustento. También se canaliza para el uso como fármaco, y así como el tubérculo de la maca, se convierte prácticamente en un filtro de amor⁴⁶. Además, partes de la fruta son examinadas detalladamente para la obtención de drogas que servirían para curar enfermedades. En el *Prólogo* de Porres, más importante que la carne de la palta, era el carozo⁴⁷.

Al fin de cuentas, los médicos y otros letrados vieron prioritariamente a las frutas americanas, o mejor, sus diferentes partes como *simples medicinales* que debían constar en los estantes de las boticas⁴⁸. Al mismo tiempo, inclinarán los informes hacia el tópico de las restricciones dietéticas frente a los usos alimentarios de los indios y otros acostumbrados con la dieta de éstos.

La aversión a los hábitos locales tiene una estrecha relación con el motivo de la depreciación de las calidades y propiedades de la naturaleza americana, reflejándose en la visión de una mala complexión del indio. Estos discursos fueron manejados a partir de una manera de pensar que generaba correspondencias entre los valores de la región y de sus alimentos con las costumbres y los cuerpos humanos. Por supuesto,

⁴⁶ A pesar de las restricciones e interdicciones morales a la sexualidad protagonizadas por la Iglesia, había lugar para las consideraciones de la salud sexual en la dietética. Los médicos estaban siempre atentos a las drogas y pociones consideradas propicias para el amor y la reproducción sexual (Carneiro 2002).

⁴⁷ El polvo mezclado con aguas y jarabes españoles, estaba indicado para pacientes con estados patológicos graves, como los que vomitan sangre (p. 35). Cobo (1964a p. 241) también prescribe una bebida medicinal con la extracción del polvo del carozo: «con agua de llantén o almacigada y acerada, estanca las cámaras». Debe tenerse en cuenta la diferencia de enfoque entre estos historiadores de la materia médica indiana y los relatos de cronistas como los de Fernández de Oviedo, Cieza de León y Pedro Pizarro, que suelen preocuparse más con la asignación alimentaria de las frutas americanas. Para Pizarro, por ejemplo, la palta es vista solamente como alimento y advierte que la «pepita gruesa casi como un huevo» no sirve para comer: «no es de provecho porque amarga» (Pizarro 2013 p. 224).

⁴⁸ Se usaba la terminología simple medicinal para diferenciar partículas o especies de los compuestos, o sea, de las fórmulas medicinales hechas de diversas sustancias.

tratar de las costumbres alimentarias de los indios también era pensar en las influencias de la tierra occidental sobre la salud de los españoles.

Sigamos respecto la comida de indios y criollos. En cuanto a la guayaba y granadilla, una y otra fruta tiene partes excelentes para las curas y alivios⁴⁹. Con todo, no hay nada sobre la dieta. Décadas antes de que Porres omitiera la guayaba como alimento, la fruta había encontrado la resistencia de los sentidos de Francisco Hernández (1959b p. 32): «para muchos alimento agradable», para él «huele un poco a chinches». También desconfiaba de la propiedad del alimento, pues no es «del todo inocente», aunque muchos aseguran que ayuda a los estómagos debilitados de frío, o sea, con poco calor interno, por lo que dificultaría la buena digestión.

La guayaba sería aquella «fruta más general que se halla en estas Indias», afirmará Cobo (1964a p. 245) tiempo después, cuando diserta sobre los experimentos criollos para producir una variedad mejor, haciendo hincapié, por otro lado, en las propiedades de la fruta como una droga medicinal.

Matías de Porres, a su vez, no orienta a considerar que la guayaba fuese buen o mal alimento. Tampoco vería en la granadilla, «con su flor milagrosa», un fruto comestible (p. 35r). Era famosa la forma de la flor de la granadilla como todos comentaban. Resume Hernández (1959b p. 247) que de las hojas de la flor «pueden verse las figuras y señales de los instrumentos de la pasión de Cristo», y de la fruta «cierto líquido un tanto ácido [...] suelen los indios y los habitantes españoles [...] sorberlo con gusto a manera de huevo, pues es de sabor agradable, ablanda el vientre, y no da ninguna sensación de pesadez». Después de todo, el sabor de la fruta entre agrio y dulce, producía buenas evaluaciones de los expertos en la dietética.

⁴⁹ Por ejemplo: la carne de la guayaba antes de madurar, cocida, sirve para las «ayudas» (supositorios) frente a lo que «los señores medicos llaman diarreas» y «te ayudará mucho». La cáscara de la granadilla (que los indios llaman de purupuru o tintin) en polvos «quita las purgaciones de la madre» – «consulta tu doctor», es el mensaje de Porres esta vez dirigido a las damas (p. 35r-36).

Bernabé Cobo, llano y pedestre en la observación de las cosas naturales, al describir la granadilla se encuadra en una época de exhortación de los misterios y las alegorías divinas, que fuera característico de otro jesuita, Juan Eusebio Nieremberg, el más destacado historiador natural de la corte madrileña en la época barroca (Pimentel 2009). Cobo comenta que había «pintado con la mayor propiedad que me ha sido posible» aquellas «insignas» que «se representan» en la flor. Probablemente debido a esta inclinación a lo milagroso, la fruta es alabada como alimento: «como quien come un huevo blando o manjar líquido». Aunque el padre la describiera como fruta con la mala señal de «temperamento frío y húmedo» (Cobo 1964a p: 208).

Matías de Porres no gasta ni una línea del *Prólogo* para describir las guayabas en la práctica alimentaria o las granadillas en sus señales divinas. Gran parte de los frutos de árboles mencionados por Porres fueron omitidos como alimento. Algunos fueron condenados como enfermizos, sin que presentara las recetas que pudiesen corregir esas especies tornándolas buenas para la digestión y alimentación. De todos modos, no difiere del círculo de letrados que desde el último tercio del siglo XVI profundizaban en la evaluación de las deficiencias y peligros de las especies americanas para la dieta. Fue incisivo o definitivo en el rechazo de ciertas frutas.

La comida de indios no servía a los españoles, que eran más *civiles* que las otras poblaciones. Debían tener costumbres de acuerdo con las buenas cualidades de su temperamento corporal, que podría ser preservado con un adecuado régimen alimentario.

4. *Malos mantenimientos de indios y criollos*

La comparación entre clases o especies de plantas peruanas y españolas, en el momento en que Porres busca aproximaciones medicinales entre los dos mundos, encuentra acuerdos en el campo de las restricciones dietéticas. Vale la pena considerar que el doctor toledano se destacó

frente a otros estudiosos de la naturaleza americana debido a la firme postura de inferir juicios negativos a las llamadas raíces y semillas. Muchas legumbres, cereales y tubérculos, entre otros tipos de alimento, como los insectos, formaban un fuerte y rico núcleo de comestibles andinos (Antúnez de Mayolo 1993). Estos alimentos eran consumidos por los criollos y hasta cierto punto, muchos fueron aceptados por los historiadores de la naturaleza expertos en dieta – pero casi nada fue bien visto en la narrativa de Porres.

Antes de tratar sobre los alimentos más nutritivos, veamos algo acerca de los vegetales más ligeros como el cachum y «legumbres diferentes» aunque parecidas a las de España. Según el médico de cámara, todas tenían las mismas cualidades: «las unas y las otras dan de sí poco y ruyn sustento al cuerpo» (p. 42r). En cuanto a este tipo de comida, no hay contradicción entre la dietética europea y las visiones del otro régimen alimentario. En cualquier situación, sea la especie natural del Perú o el pepino europeo, las advertencias serían las mismas⁵⁰. Recordemos el elogio de Pedro Pizarro al gusto del cachum, mientras que Porres no recomienda comerlos de forma alguna. Si el médico prescribe una de las pociones medicinales más dignas de los cristianos, el vino, para la corrección de los productos de los gentiles, sin embargo el cachum serviría solo excepcionalmente para combatir la sed, pues:

[...] es frío y humedo en demasia, corrompese facilmente en el estomago, y es tanta su humedad que resiste la fuerza del vino, tanto, que con ser tan activo, y sus qualidades contrarias, mondado y puesto a remojo (aunque el vino sea muy bueno) no le comunica nada de su sabor, ni se percibe al comelle: pero de esta ni de otra manera te aconsejo

⁵⁰ La dietética renacentista europea consideraba que los vegetales, especialmente los fibrosos y aguados, tendrían poco a ofrecer para la nutrición, es decir, para la transformación del alimento en tejidos y órganos del cuerpo humano (Albala 2012 p. 68, 88, 96).

uses el comello, ya no sea tal vez que muy caluroso quieras escusar el beber agua, trocandola por quatro bocados de pepino para quitar la sed (p. 42r-43).

El poco provecho es la regla para casi todos los alimentos peruanos. Los «pacaes», refuerza Porres, «lo que se come dellos (que parece algodón) es de poco o ningún sustento» (p. 37). Si hay sustancia incomparable con relación a los pepinos de la tierra, prevalece el carácter malsano, así pues, tenemos los frijoles llamados porotos por los indios, que son como «habas, engendran sangre melancólico, y dan terrestre y gruesos humores». El médico complementa que «personas cuerdas no usan deste mantenimiento, sino raras veces, y por apetito, el provecho es cierto sera poco, y el daño podria ser mucho» (p. 43).

En definitiva, seguir las reglas de la buena dieta de la escuela galénica, es señal de la civilidad de los españoles en el Perú, o dicho de otra manera, la condición de gente de razón sería propia de aquellos que no hubieran sucumbido a la barbarie alimentaria del Nuevo Mundo.

Antiguo alimento andino descubierto por los españoles en las Antillas y que siglos más tarde llegaría a los jardines de Sevilla, el maní apaciguó el hambre en varios continentes (Cabieses 1997a p. 91-92). No obstante, fue tratado como dañino por Porres, quién como otros, cree en un síntoma peculiar de la semilla: «subese a la cabeça las mas vezes, y si le comes crudo mas presto» (p. 43r). Cobo (1964a p. 167) hace hincapié en la misma idea, y según Hernández, es el exceso de maní lo que causaría este malestar⁵¹. Porres identificaría su consumo como una cuestión de «muchachos», dado que es «golosina que entretiene». De comer maní se produce «sangre ruyn» (p. 43-43r)⁵².

⁵¹ Hernández (1959a p. 306) agrega que «excitan el apetito venéreo» si preparados con azúcar.

⁵² Siguiendo el raciocinio de la dietética humoral, el fruto presenta la calidad prominente de la tierra, la complexión fría y seca, considerando que la vaina del maní crece debajo del suelo. Este alimento en exceso podría generar la discrasia,

Hablando de las raíces que había en el Perú, «algunas de maravillosas calidades», el médico parece ofrecer una mayor apertura hacia la dieta saludable. No obstante, esta apertura es mitigada en un relato sobre los hábitos alimenticios de los otros: «secas las papas le llaman Cocopa, y socorren mucho en las Quaresmas, al modo que las castañas apiladas de Castilla» (p. 44).

Así sigue Porres tratando de la alimentación de los indios ya sea saludable, o no tanto, pues emergen deficiencias y peligros de la peculiar ingesta de las raíces peruanas. Sin embargo, las papas tenían fama de buen alimento en Perú hacía décadas. Podemos destacar la descripción del corregidor de Huarochirí en respuesta al cuestionario elaborado en 1577 y enviado por el Consejo de Indias a los gobiernos locales. Para Dávila Briceño, las papas representaban «uno de los mayores bastimentos que los indios tienen [...] que son turmas de tierra [...] si en nuestra España las cultivasen [...] sería gran remedio para los años de hambre». De hecho, había «otras raíces muy buenas y de mucha sustancia» (Jiménez de la Espada 1965 p. 156). En un relato anónimo de principios del siglo XVII sobre las minas de Potosí, las papas son «la comida de los indios y aún de algunos españoles», en tanto que el chuño «es – para los que no lo saben – una comida de mucho sustento, hechas de unas que llaman papas» (Jiménez de la Espada 1965 p. 382).

Notemos que Porres no informaba solamente sobre la alimentación de los indios, sino que del mismo modo trataba de las costumbres que parecían arraigarse entre los criollos, cuando había consecuencias para la salud de sus cuerpos.

Las raíces del Perú deberían ser nutritivas en cuanto fuesen «calientes y húmedas», como afirma el doctor respecto a la complexión

específicamente un desequilibrio de humor negro, o sea, el exceso de melancolía en el cuerpo produciría dolores de cabeza.

de ese tipo de alimento⁵³. Los naturales «usan dellas en lugar de pan», sin embargo, engendran «mucha sangre» y «mucha ventosidad». Si la oca es «mas dulce y sabrosa» y siendo «mas calientes que papas y gamotes», sus usos como condimento o como pan «sustentan poco, y no son manjares de codicia para la salud, para golosina si» (p. 44-44r). La gula excusable en el ámbito estrictamente moral, podría traer costosas incomodidades al cuerpo.

Hemos visto cómo el médico del virrey Borja alabó las virtudes generativas de la maca. Las raíces son utilizadas por los indios como pan, «guisadas, y cozidas a su modo» (p. 46). De acuerdo con Cobo (1964a p. 170) «parece proveyó Dios a los indios de aquella provincia desta raíz, para que no quedasen sin tener en su tierra algún mantenimiento natural della. Sírvales la maca de pan, verde y seca. [...] es dulce y de buen gusto». En Matías de Porres no hay ningún comentario sobre la justa calidad alimenticia de esta especie que crece en las tierras frías un tanto estériles de mantenimientos. Comprensiblemente, la maca es una verdadera dádiva para la nutrición de los habitantes de las punas (Cabieses 1997b).

El médico español subrayó las maravillosas virtudes reproductivas y llegó a provocar a las «Señoras damas»: si ellas pagasen «yo les dixera otra virtud muy de su gusto». A pesar del suspenso creado, el *Prólogo* (p. 47) adelanta la receta de maca con otras sustancias indígenas y con fármacos españoles que parecían concordar para quitar las manchas y arrugas del rostro de las criollas. Así como en el tema de las frutas, también con relación a las raíces y otros productos de mucho sustento, la perspectiva de Porres es que hicieran parte de los anaqueles del boticario y no de la despensa del cocinero.

⁵³ Para Bernabé Cobo (1964b p. 168-169) las papas tenían un temperamento «frío y ventoso», pero alguna «virtud oculta» daba un «efecto bien contrario a sus calidades». El jesuita tampoco destaca cualquier poder nutritivo, sólo señala los usos de la papa como droga medicinal.

5. La dieta de la gente cuerda

No es saludable que separemos de forma cabal aquella identidad construida por los hombres más letrados, de los puntos de vista de los más rudos colonizadores. Desde el comienzo de la invasión española, a pesar de que los recién llegados estaban inmersos en las visiones y esperanzas utópicas de la nueva tierra, acusaron cierta resistencia a utilizar los géneros alimentarios de otros pueblos, o más bien de otros lugares. La neofobia alimentaria es un fenómeno común que se produce en diversas situaciones.

En las primeras entradas al Nuevo Mundo, los pobladores españoles parecían querer sus alimentos de costumbre puesto que anhelaban los manjares dignos de su calidad de gente civil. Querían tener comida de cristiano. Un buen ejemplo fue el pronunciamiento de Francisco de Xerez (2006 p. 18-19) a mediados de la década de 1530 en el prólogo de su *Verdadera relación de la conquista del Peru*: «nuestros españoles» consumaron la conquista apenas «manteniéndose con los mantimientos bestiales de aquellos que no tenían noticia de pan ni vino; sufriendose con yerbas y raíces y frutas»⁵⁴.

Hubo un gran choque entre dietas tan diferentes, lo que a menudo dio rienda suelta para que los colonizadores se viesan carentes de alimentos a los que estaban habituados. Alimentos que podrían protegerlos de un entorno nada familiar, bastante hostil para su salud corporal. Por estas razones el régimen habría proveído la colonización de América por los productos europeos (Earle 2012 p. 67 y ss.).

Sin embargo, algunos mantenimientos, condimentos y bebidas de los indios, lograron destacarse y encontrar un lugar bajo el sol en la dieta española entre los dos mundos. Ya sea por las semejanzas con las especies utilizadas en Europa, o por la idea de perfeccionar la cocina

⁵⁴ Recuperamos esta cita como fuente importante de un argumento central defendido por Earle (2012) respecto las actitudes de los colonos frente la alimentación indígena.

indígena, a través de la invasión de técnicas y sustancias como el azúcar y el vinagre, que podrían corregir los alimentos de la región.

A fines del siglo XVI, las correspondencias entre ambientes, alimentos y cuerpos de los indios, todos considerados no saludables, encubrieron las miradas más deslumbradas frente a las propiedades de los alimentos del Nuevo Mundo, y sobrepasaron las advertencias iniciales sobre la dieta indígena.

Ciertamente Matías de Porres relegó a un segundo plano los usos alimentarios de las especies americanas que podrían dar algún sustento. Así como él, otros doctos españoles consideraron que los comestibles locales e incluso aquellos traídos de España al Nuevo Mundo darían poco sustento. Esa depreciación, en el ámbito de la configuración de las ideas, se basaba en los conceptos hipocráticos que asociaban el macrocosmos americano con los frutos que América podría generar.

El debate filosófico que corregía el dogma aristotélico de la imposibilidad de habitar la zona tórrida (es decir equinoccial) proponía la templanza del clima americano, acentuándose, con todo, la gran humedad del continente, como se observa en Fernández de Oviedo o en Acosta. De acuerdo con Jorge Cañizares-Esguerra (2006, p. 69), a finales de la década de 1570, apareció la primera señal de una caracterización negativa de la húmeda América. Lo que conspira con la idea de que los indios tuviesen una complexión flemática, o sea, fría y húmeda⁵⁵.

La identificación problemática del clima, de la comida y del cuerpo del indio (e incluso del criollo) con la naturaleza húmeda ya puede observarse claramente en el discurso del protómédico Francisco Hernández, refiriéndose apenas a la región donde se asentaba la Ciudad de

⁵⁵ Cañizares-Esguerra no menciona cuales serían esos primeros indicios de la década de 1570, pero informa la publicación en México en 1589, del tratado del médico Juan de Cárdenas (1988) como exponente de la visión que combinó el aspecto húmedo del clima (enfermizo) con la naturaleza del cuerpo indígena y la situación de peligro para el cuerpo criollo.

México⁵⁶. La condición de la tierra se refleja en enfermedades mortales y alimentos «más húmedos y copiosos que agradables al gusto», aunque criados en «suelo ubérrimo y fertilísimo» (Hernández 1986 p. 106). La abundancia idílica es deprimida por la idea de que los alimentos no tienen mucha sustancia ni buen sabor.

Si bien Hernández no generaliza para toda América la condición húmeda de México, en la *Historia natural de Nueva España* al lado de la alabanza circunstancial de uno que otro alimento indígena, existe una reticencia profusa acerca de la calidad de todos ellos. A menudo el alimento es descrito junto a la expresión «no de todo malo».

Juan de Cárdenas, que desde joven se establece en la Ciudad de México, graduado en medicina por la Real y Pontificia Universidad, amplía la contradictoria visión sobre las provisiones del Nuevo Mundo. Pero diferente al *Prólogo* de Porres de décadas posteriores, la historia de Cárdenas expresó un tenor más simpático a las costumbres alimentarias de la élite criolla (Millones Figueroa 2002). Por cierto, consideraba como muy buenos algunos productos indígenas, los cuales fueron frecuentados por los colonizadores de la Nueva España, como es el caso de las recetas de maíz y de cacao, o incluso la costumbre de comer las tunas del nopal, una fruta identificada como alimentación de los salvajes chichimecas.

Sin embargo, Cárdenas señaló ciertas prácticas incorrectas entre los criollos – como la intemperancia en la comida y el sexo, que debería ser corregida por la virtud (Cárdenas 1988 p. 207). Matías de Porres compuso una trama similar – particularmente sobre el vicio de comer mucha pimienta, pues ignora la cuestión dietética del daño que implica el uso excesivo del aparato reproductivo.

⁵⁶ En un capítulo de *Antigüedades de la Nueva España* sobre el temperamento de la capital de la Nueva España, Hernández (1986 p. 106-107) afirma que «El cielo es salubre en gran parte, pero debido a la humedad lacustre [...] a veces predomina la podredumbre».

El alabado condimento de la tierra, el ají, se convierte en motivo de reproche de las costumbres criollas. Fue apreciado no sólo por los más antiguos colonizadores, como por los doctores españoles. Era incomparable en su fuerza y propiedades medicinales, cotejado con las especias del lejano oriente. Nicolás Monardes a mediados del siglo XVI, menciona que la «pimienta de las Indias» se plantaba en jardines y huertos de España y era sabrosa para los guisos y potajes tradicionales, teniendo en cuenta el hecho de que es mucho más barata que los condimentos asiáticos (Monardes 1574 p. 25). En sintonía con la visión dietética, las pimientos se consideraron de gran utilidad para el proceso digestivo, por ejemplo, para reaccionar contra las frialdades del quilo alimentario en el estómago, por ser calientes y secas en alto grado.

Mientras tanto, la reticencia al ají indicada por Porres (y otros) no se daba por la falta de buenas propiedades. Los condimentos fuertes eran el gran símbolo de la peculiar alimentación americana. Como hizo notar el comerciante León Portocarrero (2009 p. 38), los «pimientos que llaman ajíes» son un gran negocio para los indios y se «tienen como azafrán». La especia es tan estimada que «si en la comida a los criollos no le echan como les queme mucho, dicen que no está buena».

Porres tenía claro que este uso era abusivo en la cocina del Perú, lo que dio lugar a que hiciera algunas advertencias – muy útiles para mostrarnos ciertos detalles del pensamiento dietético en el Nuevo Mundo:

[...] aunque tiene virtudes, no tantas que obligue a que se use con tanta frecuencia como se haze en este reyno: en los locros, en los pepianes, en los pasteles, en las ollas, en los guisados, en los tamales, en las salsas, y no se si en el manjar blanco: de suerte que casi todo lo que se viene a comer es agi, y tanto, tanto tengolo por dañoso; y las señoras criollas, (y aun las venidas de España que se hazen a las armas) crean que los pleytos que tan continuamente traen con sus madres, y las purgaciones que padecen, son causados (casi siempre) del demasiado uso del agi [...].

Usado con moderacion, despierta el apetito, y da gusto a los mantenimientos, (que como los desta tierra no tienen la fuerza, ni el sabor que los de España es necessario) que como es el temple muy humedo, y las plantas y frutos de regadio, que los haze menos sabrosos, algo no se escusa. Ayuda a la digestion, y no es fresco como el vulgo piensa, y si fuera lugar de disputas yo dixera la causa; porque tiene gran parte de culpa de los achaques que tan de ordinario padecen hombres y mugeres, de cabeça, de coraçon, y de orina, que les obligará no a dexalle que no le repreue; pero a usalle con limite, y a tiempo: al libro grande remito este pleyto y ahora a quien gustare de preguntarmelo (f. 38-39r.).

Además de la señal de moderación, la disertación de Porres sobre el ají remite al tema del poco sustento de los alimentos locales. Hace eco de nociones traídas por hombres como Juan de Cárdenas (1988 p. 207, 215), que advertía sobre la «poca virtud y sustancia de los mantenimientos desta tierra [que] hazen assí mesmo abreviar la vida», reforzando que los «mantenimientos flemáticos» de América son perjudiciales a la salud. Por lo menos en cuanto a la salud del español en América que no presenta la complexión flemática, considerada por muchos cronistas como la constitución natural de los indios, y que significaba una naturaleza enfermiza desde la Edad Media tardía (Varella 2014 p. 30 y ss.).⁵⁷ Complexión fría y húmeda que puede ser «accidental» en los españoles que usan los alimentos indígenas y viven en regiones húmedas (Cárdenas, 1988 p. 215).

⁵⁷ Mirko Grmek (1998 p. 256) advierte que la tradición médica escolástica, aunque se considera heredera de Galeno, establece un compromiso entre la idea del «equilibrio de los cuatro humores» (Galeno e hipocráticos) y del «equilibrio de las cuatro calidades primarias» (Aristóteles). Esta última perspectiva propiamente desembocará en la visión medieval de complexiones patológicas, o sea, constituciones del cuerpo como si tuvieran una naturaleza por sí sola enfermiza.

Es posible que Matías de Porres concordase con que los indios fueran de naturaleza flemática y los españoles en América conservaran, por lo menos en parte, su complejión colérica, siempre y cuando mantuvieran ciertos cuidados. Quizás la diferencia entre estas poblaciones se daría no tanto por una fijación racial del cuerpo, pues la constitución física traduciría las condiciones del medio ambiente, así como la costumbre o el régimen de vida. Es decir, las influencias del entorno, de la cultura y las prácticas o actitudes podían reflejar la situación corpórea⁵⁸.

Estos razonamientos pueden notarse cuando Porres menciona la bebida fermentada del maíz, que «llaman Asoa», y un preparado para producir una borrachera más fuerte que llaman de «Sora». Según Porres, «la una y la otra enferma», aunque ofrezca recetas de la bebida en términos de droga medicinal (p. 39r). Según Cobo (1964a p. 163) la dieta de chicha fue la causa de que los indios no tuviesen problemas en los riñones. Pero Porres advierte que: «[...] es engaño de los que piensan que los indios no padecen enfermedades de la orina, por el uso de la chicha, que no es sino por el demasiado trabajo, y lo que se ejercitan, que les haze no engendrar crudezas, ni humores gruesos, y por lo poco que comen, y ser todos los mantenimientos y comidas que usan faciles, y que puede con ellas el calor natural» (p. 40-40r).

No recomienda beber las chichas, pero sugiere que los ejercicios físicos son importantes en el régimen de vida⁵⁹. Por otro lado, retoma la cuestión del poco sustento de los mantenimientos indígenas, esta

⁵⁸ La rigidez en la caracterización del cuerpo de indios y españoles en América, no se traducía exactamente en conceptos claros de herencia, en términos que llamaríamos genéticos. Asunto que toma un carácter científico en el siglo XIX, aunque en el Iluminismo se observe una naturalización de tipos raciales, a partir de las nociones fisiológicas usadas en la época de la expansión ibérica. Como hemos argumentado, el cuerpo *hipocrático* en boga durante los siglos XVI y XVII, era considerado como un compuesto sujeto a las variables externas al cuerpo.

⁵⁹ Habría algo que aprender de la condición servil del indio, quizás, para evitar males comunes a los criollos. Éstos, según Cárdenas (1988 p. 207), por comer demasiado y no ejercitarse, tenían muchísimos males estomacales, entre otros.

vez acentuando que por ser ligeros facilitan la digestión. No obstante, vimos en las visiones de Porres sobre importantes productos de la dieta peruana, como los porotos y las papas, que éstos engendrarían malas substancias. En aparente contradicción con lo que se expone en la cita anterior, es probable que el doctor haya considerado que estos alimentos eran propios para los indios, corroborando su complejión, al mismo tiempo que representaban un peligro para el cuerpo colérico del español en el Nuevo Mundo.

En pleno acuerdo con la tesis de Rebecca Earle (2012), enfatizamos que se depositó un gran valor a los alimentos venidos de España con el fin de contrarrestar las malas propiedades y la falta de sustancia de los alimentos locales para el colonizador. Tal vez este fue el principal mensaje dietético de Porres, incluso sin expresarlo con todas sus letras en el *Prólogo* del prometido largo informe sobre los asuntos médicos de la naturaleza americana⁶⁰.

6. Consideraciones finales

Lo que estaba en juego para Porres, o mejor dicho, lo que pretendía el médico español era que los sujetos de la clínica galénica pudieran alcanzar la mejor dieta en el Perú. Particularmente, quería que sus paisanos mantuviesen una buena condición física lejos de la tierra de origen. Por lo tanto, la comida de indio, que es del vulgo y del criollo – como los porotos y la piña – no era cosa de gente cuerda. Porque considera que este tipo de alimento no ofrecía un buen sustento y eran perjudiciales a la salud. Pero juzgar la dieta va más allá de simplemente negar el uso de los alimentos locales considerados comidas bajas, relacionándolos

⁶⁰ A pesar de la extensa investigación documental, Earle (2012) no mencionó el impreso de Porres, tal vez porque se ha concentrado en el análisis de las fuentes novohispanas. Tampoco problematiza la cuestión de la dieta relacionada a las intenciones de explotación de los fármacos del Nuevo Mundo.

a criterios de insalubridad alimentaria. Así, por ejemplo, el ají de los indios es excelente condimento en la ciencia dietética, sin embargo, sería utilizado sin moderación en el Perú.

Si había buenas elecciones de alimentos locales, esto es, sin rechazar completamente la comida de los indios, en Porres existía la intención de favorecer un régimen de vida saludable preservando la *cocina* española. Varios ámbitos configuran la cocina en una cultura, no apenas la elección de los ingredientes. Deben considerarse también las formas de preparación, las clasificaciones de los alimentos y las reglas de consumo (Contreras Hernández y Gracia Arnáiz 2005 p. 39). De esta manera, la idea de mezcla alimentaria en el Nuevo Mundo debe ser relativizada (p. 221 y ss.). Si bien, desde la invasión ibérica hubo un «irreversible proceso de mestizaje culinario» (Olivas Weston 1996 p. 74), las particularidades de las cocinas de las corporaciones y estamentos de colonizadores en el Perú casi no se escapan del circuito cerrado de alimentos y preparaciones españoles⁶¹.

Porres no fue apenas agente de la preservación de la alimentación ibérica, tenía la intención de constituir una cocina para la nobleza de los burócratas españoles en Perú. Inclusive el doctor llegó a buscar agua de mejor calidad para convertir varios productos de su tierra (y ciertas raíces de los indígenas) en alimentos propicios para la vida cortesana en Lima, la cual está contenida en una amplia dieta de los colonizadores del Perú:

Yo hize las mas experiencias que el arte ordena, y advierten autores graves, y en algunas ocasiones vi hazer a mis maestros en Salamanca, y en Madrid; y puse al fuego en iguales ollas a cozer todas las legumbres de coles, garvanços, papas, gamotes, frijoles, nabos, carne de baca, y cecinas

⁶¹ La extensa investigación realizada por Oliva Weston (1996) presenta claramente la manutención del núcleo de la cocina española, contraviniendo, por lo tanto, la idea del mestizaje culinario en Perú.

(todo por peso y medida) en aguas del pozo del San Francisco, del rio de Lima, del de Caravayllo, del puquijo de San Christoval, y del de la Magdalena, del arca del agua: y la que mas presto se calentó, y en la que mas presto se cocieron estas cosas, fue en la del puquijo de San Christoval (p. 7r-8).

El doctor expresó una voz de distinción social, pues agua y nieve saludable, las nuevas medicinas con extractos de varios vegetales peruanos, así como las pocas frutas buenas del recetario de ese médico, fueron recomendaciones para una vida palaciega. Además, él era parte del poder de un régimen alimentario que se extendió a corporaciones y comunidades dentro y fuera de Lima. Es posible que haya ido más allá de simplemente fomentar la dieta correcta para los doctos españoles en la región. Por último, el núcleo de la alimentación española, es decir, la carne de vaca, cerdo, cordero, las frutas cítricas, los condimentos, bebidas y medicinas según la cultura médica galénica (y española), ya tenían larga historia en el Perú. Animales y plantas ibéricos fueron criados y consumidos profusamente por diversos estratos sociales.

Basta mirar la alimentación conventual en Lima para tener una idea de la adopción de productos españoles y formas de preparar que sólo en situaciones especiales fueron sustituidos en su núcleo por la comida de la tierra, es decir, por los pescados (Dargent Chamot 2009)⁶².

⁶² En días de ayuno eclesiástico, el pollo y otras carnes europeas serían reemplazados por pescados de la costa de Lima. También las especiarías y otras señales características de la cocina galénica se consumían en los días santos, como se observa ejemplarmente en un «libro de gastos ordinarios del monasterio de la Santísima Trinidad hecho por su abadesa [...]», de 1645 (AAL – serie Monasterio Sma. Trinidad, expediente IV:2). Los pejerreyes son consumidos con pimienta, manzanas, uvas pasas, canela e incluso pepinos de Castilla (f. 24r.-25). En días normales no es diferente, a pesar de la mezcla de alimentos originarios de ambos mundos (quinua, zapallos, papas verdes y secas, maní, maíz, al lado del pan, tocino, arroz, y carnero para las enfermas).

Matías de Porres fue protagonista del movimiento de elecciones alimentarias para metropolitanos y criollos, inclinándose, por lo que vimos, a despreciar prácticamente todo alimento indígena listado en su *Prólogo* sobre las medicinas del Perú.

La aversión por la comida de los indios podría considerarse una exageración en la óptica de los nobles criollos, que ya se habían acostumbrado con las raíces y frutas locales. Mientras tanto, es razonable especular que el médico toledano había sido un agente de la alimentación ibérica, inclusive con relación a los indios – hay que recordar que fue juez administrador de los pueblos de Canta. Como destaca John Super (1988 p. 69 y ss.), para las jornadas de trabajo en los repartimientos de Nueva España y Perú hubo recomendaciones y muchas veces la donación de raciones de carne de cuadrúpedos para los naturales⁶³.

Literalmente, los indígenas estaban siendo incorporados por el régimen español. No sólo los brazos más saludables del imperio, también los indios más debilitados estuvieron sujetos al régimen y a la dieta de los españoles en el siglo XVII – si pudiéramos usar el ejemplo del hospital de los naturales en Lima como criterio para generalizar. O por lo menos para mostrar una tendencia contraria al mensaje de la conservación de las costumbres alimentarias indígenas⁶⁴.

En cuanto a los condimentos y otros correctivos, hay achiote y ají, que son de la tierra, pero parecen prevalecer los condimentos de la cocina española, como el perejil, cebolla, comino, pimienta, membrillos, vinagre. La comida se prepara de la manera ibérica en empanizados, frituras, cuscús, potajes, aunque consta el típico loco de influencia indígena, en este buen ejemplo sobre las comidas diarias de un monasterio virreinal (f. 10 y ss.).

⁶³ La carne de estos animales, más pesada que la de las aves, sería más nutritiva y adecuada para los trabajadores (Cruz Cruz 1997 p. 74).

⁶⁴ La Colección Maldonado/Serie Hospitales (IRA) presenta una colección única, aunque con escasos ejemplares de libros de cuentas anuales de los hospitales del siglo XVII hispanoamericano. Advienen tanto del Hospital Santa Ana de los naturales, como del Hospital Real de San Andrés de españoles pobres, en Lima. Los documentos más antiguos son de la década de 1610.

De acuerdo a Francisco Guerra (1994 p. 58) los hospitales «ofrecieron habitualmente [...] maíz, frijoles, casabe y patatas, según las áreas, que por muchos siglos constituyeron la dieta de los indígenas americanos». Pero el carnero, el pollo y otras carnes iban sustituyendo las viandas locales. El cronista Cobo (1964b p. 446) comentaría al respecto que en el hospital de Santa Ana los indios no están acostumbrados a la comida española para enfermos, pero aún así se les ofrecía, junto con sus «desabrosas» comidas. De todos modos, serían alimentados por los «regalos» de mermeladas españolas.

Un análisis comparativo entre los libros de cuenta del hospital de los naturales y el hospital para pobres españoles, puede dar la impresión de que no hay diferencia en el patrón alimentario de los procedimientos de cura o alivio adecuado para los debilitados. En los hospitales, ambos próximos al palacio de los virreyes, hay extensas listas de compra de gallinas, pollos y gallos de buena raza o carneros de Castilla. Sin embargo, no hay mención siquiera al cuy, y una vez u otra, a la compra de pescado del mar para la Cuaresma.

Además de los pallares, la papa seca (chuño), incluso la quinua y el maíz – éste último comprado principalmente para la alimentación de las aves de corral –, hay enormes cantidades de trigo, aunque mucho más caro que el maíz. Esto apenas si observamos el libro de cuenta presentado por el mayordomo del hospital de Santa Ana de indios para el periodo 1611-1613⁶⁵. Lo que no falta en este cuaderno es «datta de especias que se compran» como el azafrán, la canela, la pimienta y los «clavos de comer», así como «datta de conservas y bizcochuelos que se an gastado con los enfermos del dicho ospital».⁶⁶ La «carne de membrillo» y los diferentes tipos y confecciones de azúcar abundan en las listas de ambos hospitales, tanto para la botica como para la cocina.

⁶⁵ IRA - Colección Maldonado/Serie Hospitales, exp. A-III-327, f. 65r.-67.

⁶⁶ *Ibidem* f. 77, 79r.

Varias especierías, el azúcar y fórmulas como el «agua de llanten» y el «soliman» (medicamentos españoles) se compran para la farmacia de estos hospitales, lo que inquietaría a Matías de Porres, que vimos cuestionar médicos y boticarios de Lima que no sustitúan los caros productos importados por correlatos de la naturaleza peruana.

Finalmente, médicos como Matías de Porres y religiosos expertos en medicina como Bernabé Cobo, tal vez hayan sido responsables, o más bien cómplices, de una historia peculiar y algo contradictoria: el rechazo a los alimentos y adopción de los medicamentos de los indios. A partir de la siguiente evaluación de Santiago Antúnez de Mayolo (1993 p. 23) podemos inferir que existen recurrencias, considerándose que «en las descripciones que se hacen de los alimentos, antiguamente empleados [por los indios], se hallan muchos nombres de plantas, que hoy son utilizadas por blancos y mestizos como medicamento. Mas, los campesinos que aún conservan la tradición, acostumbran consumir en sus viandas y mates dichos productos». Continúan vigentes diversos usos de productos medicinales dentro y fuera de la cocina, arraigados en las costumbres peruanas.

Al analizar el discurso de Matías de Porres en un contexto más amplio, con base en algunos casos relevantes del mundo literario y social entre los siglos XVI y XVII, se puede ir más allá de la simple constatación de mezclas materiales y culturales. Asimismo, podemos localizar fortalezas y debilidades en el régimen alimentar proyectado desde España. Es decir, entre la intención de interferir en el cotidiano y los hechos históricos, tenemos muchos factores que analizar sobre la formación social y las complejas identidades latinoamericanas.

Referencias

Archivos:

- AAL - Archivo Arzobispal de Lima
- AGI - Archivo General de Indias
- BNP - Biblioteca Nacional del Perú
- IRA - Instituto Riva-Agüero

Fuentes Impresas

CIEZA DE LEÓN, Pedro
[1553] 1962 *La crónica del Perú*. Madrid: Espasa-Calpe.

ACOSTA, Joseph de
[1590] 1962 *Historia natural y moral de las Indias*. México, Fondo de Cultura Económica.

FARFÁN, Fray Augustín de
1610 *Tratado breve de medicina y de todas las enfermedades*. México: Geronymo Balli

FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo
[1526] 1996 *Sumario de la natural historia de las Indias*. México: Fondo de Cultura Económica.

GALENO
[1547] 2003 *On the Properties of Foodstuffs (De alimentorum facultatibus)*. Cambridge: Cambridge University Press.

GARCILASO DE LA VEGA, INCA
[1609] 2009 *Comentarios reales de los incas*. Lima: Universidad Ricardo Palma; Biblioteca Nacional del Perú; Academia Peruana de la Lengua.

HERNÁNDEZ, Francisco
[1615] 1959a *Obras completas tomo II, Historia natural de Nueva España volumen I*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

[1615] 1959b *Obras completas tomo III. Historia natural de Nueva España volumen II*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

[1574-1577] 1986 *Antigüedades de la Nueva España*. Madrid: Historia 16.

ISIDORO DE SEVILLA, SAN
[6??] 1982 *Etimologías; edición bilingüe*. Madrid, Biblioteca de Autores Cristianos de la Editorial Católica.

LEÓN PORTOCARRERO, Pedro de
[16??] 2009 *Descripción del virreinato del Perú*. Lima: Universidad Ricardo Palma Editorial Universitaria.

MONARDES, Nicolás
[1580] 2006 «Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales, que sirven en medicina», 1580 en: Guillen, Edmundo et al. (org.). *Plantas medicinales del Perú. Antología I*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, pp. 03-108.

1574 *Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*. Sevilla: Casa de Alonso Escrivano.

Discordancias alimentarias de entrambos mundos: el prólogo del Doctor Porres (Lima, 1621) y otras advertencias sobre la dieta de indios y criollos

PIZARRO, Pedro

[1571] 2013 *Relación del descubrimiento y conquista de los reinos del Perú*. Lima: Fondo de Cultura Económica.

PORRES, Matías de

1621 *Breves advertencias para beber frío con nieve*. Lima: Gerónimo de Contreras.

SALINAS Y CORDOVA, Fray Buenaventura de

[1639] 1957 *Memorial de las historias del Nuevo Mundo Pirú*. Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos

XEREZ, Francisco de

[1534] 1891 *Verdadera relación de la conquista del Perú*. Madrid.

Bibliografía

ALBALA, Ken.

2002 *Eating right in the Renaissance*. Berkeley: University of California Press

AINSA, Fernando

1992 *De la Edad de Oro a El Dorado; génesis del discurso utópico americano*. México: Fondo de Cultura Económica

ANDERSON, E. N.

1997 «Traditional medical values of food» en: Counihan, Carole y Van Esterik, Penny. *Food and culture: a reader*. New York: Routledge, , pp. 80-91.

ANTÚNEZ DE MAYOLO, Santiago E.

1993 «¿Puede la dieta precolombina superar la malnutrición contemporánea?» en: Olivas Weston, Rosario. *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Lima: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres, pp. 17-53.

BARRERA-OSORIO, Antonio

2009 «Knowledge and empiricism in the sixteenth-century Spanish Atlantic World» en: Bleichmar et al. *Science in the Spanish and Portuguese empires, 1500-1800*. Stanford, California: Stanford University Press, pp. 219-232.

2006 *Experiencing nature; the Spanish American empire and the early scientific revolution*. Austin: University of Texas Press.

BARROS, Cristina

2008 *Los libros de la cocina mexicana*. México: Conaculta.

CAÑIZARES-ESGUERRA, Jorge

2006 *Nature, empire, and nation: explorations of the history of science in the Iberian World*. Stanford, California: Stanford University Press.

CABIESES, Fernando

1997a *Cien siglos de pan; 10.000 años de alimentación en el Perú*. Lima: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres.

1997b *La maca y la puna*. Lima: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres.

CÁRDENAS, Juan de

1988 *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Madrid: Alianza Editorial.

CARNEIRO, Henrique

2002 *Amores e sonhos da flora: afrodistacos e alucinógenos na botânica e na farmácia*. São Paulo: Xamã.

CONTRERAS HERNÁNDEZ, Jesús y GRACIA ARNÁIZ, Mabel

2005 *Alimentación y cultura; perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel.

CORCUERA DE MANCERA, Sonia

1981 *Entre gula y templanza; un aspecto de la historia mexicana*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

COVARRUBIAS OROZCO, Sebastián de

1995 *Tesoro de la lengua castellana o española*. Madrid: Editorial Castalia.

CRUZ CRUZ, Juan

1997 *Dietética medieval*. Huesca: La Val de Onsera.

DARGENT CHAMOT, Eduardo

2009 *La cocina monacal en la Lima virreinal*. Lima: Fondo Editorial de la Universidad de San Martín de Porres.

DELUMBEAU, Jean

1992 *Une histoire du paradis; le jardin des délices*. Paris: Fayard.

DOUGLAS COPE, R.

1994 *The limits of racial domination; plebeian society in Colonial Mexico City, 1660-1720*. Madison: The University of Wisconsin Press.

DUVIOLS, Pierre

1971 *La lutte contre les religions autochtones dans le Pérou Colonial; 'L'extirpation de l'idolâtrie' entre 1532 et 1660*. Lima: Institut Français d'Études Andines.

EARLE, Rebecca

2012 *The body of the Conquistador; food, race and the Colonial experience in Spanish America, 1492-1700*. New York: Cambridge University Press.

FERRIÈRES, Madeleine

2002 *Histoire des peurs alimentaires, Du Moyen Âge à l'aube du XXe siècle*. Paris: Éditions du Seuil.

FLANDRIN, Jean-Louis

1998a «Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula» en: Flandrin Jean-Louis y Montanari, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, pp. 667-688.
1998b «Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, V e VI» en: Flandrin Jean-Louis y Montanari, Massimo. *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, pp. 478-495

FISHER, Andrew B. y O'HARA, Matthew D. (eds.)

2009 *Imperial subjects; race and identity in Colonial Latin America*. Durham: Duke University Press.

ALEXANDRE C. VARELLA

Discordancias alimentarias de entrambos mundos: el prólogo del Doctor Porres (Lima, 1621) y otras advertencias sobre la dieta de indios y criollos

- FOSTER, George M.
1993 *Hippocrates Latin American legacy: humoral medicine in the New World*. Philadelphia: Gordon & Breach.
- GERBI, Antonello
1993 *La disputa del Nuevo Mundo; historia de una polémica, 1750-1900*. México: Fondo de Cultura Económica.
- GRMEK, Mirko
1998 «The concept of disease». In: Grmek, Mirko (ed.) *Western medical thought from Antiquity to the Middle Ages*. Cambridge: Harvard University Press, pp. 241-258.
- GUERRA, Francisco
1994 *El Hospital en Hispanoamérica y Filipinas (1492-1898)*. Madrid: Ministerio de Sanidad y Consumo.
- GUSDORF, Georges
1966 *Les sciences humaines et la pensée occidentale ; I- De l'histoire des sciences à l'histoire de la pensée*. Paris: Payot.
- HARTOG, François
1999 *Memoria de Ulises, Relatos sobre la frontera en la antigua Grecia*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica de Argentina.
1991 *Le miroir d'Hérodote; essai sur la représentation de l'autre*. Paris: Gallimard.
- Holanda, Sérgio Buarque de
1977 *Visão do paraíso: os motivos edênicos no descobrimento e colonização do Brasil*. São Paulo: Ed. Nacional, Secretaria de Cultura, Ciência e Tecnologia.
- JIMÉNEZ DE LA ESPADA, Marcos (ed.)
1965 *Relaciones geográficas de Indias*, Perú (Tomo I). Madrid: Atlas.
- KIDWELL, Clara Sue.
1991 «Aztec and european medicine in the new world, 1521-1600» en: Romanucci-Ross, Lola et. al. (ed.). *The anthropology of medicine: from culture to method*. New York: Bergin & Garvey, pp. 20-31.
- LAVALLE, Bernard
1993 *Las promesas ambiguas; criollismo colonial en los Andes*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú/Instituto Riva-Agüero.
- LOHMANN VILLENA, Guillermo
1998 *El aprovechado doctor Matias de Porres (separata del Homenaje a Don Aurelio Miró Quesada Sosa)*. Lima.
- Long, Janet (coord.)
2003 *Conquista y comida; consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: Universidad Autónoma de México.
- LÓPEZ AUSTIN, Alfredo
1996 *Cuerpo humano e ideología; las concepciones de los antiguos nahuas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

ALEXANDRE C. VARELLA

- MENNELL, Stephen
1996 *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle ages to the present*. Chicago: University of Illinois Press.
- MILLONES FIGUEROA, Luis
2002 «Indianos problemas: la historia natural del doctor Juan de Cárdenas» en: Quijada, Mónica & Bustamante, Jesús (ed.) *Élites intelectuales y modelos colectivos; mundo ibérico (siglos XVI-XIX)*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto de Historia, p. 83-100.
- MILLONES FIGUEROA, Luis y Domingo, LEDEZMA
«Introducción: los jesuitas y el conocimiento de la naturaleza» en: Millones Figueroa, Luis & Ledesma, Domingo (eds.). *El saber de los jesuitas, historias naturales y el Nuevo Mundo*. Madrid: Iberoamericana, 2005.
- OLIVAS WESTON, Rosario
1996 *La cocina en el virreinato del Perú*. Lima: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres.
- OSSTO, Juan M.
1993 «Aspectos simbólicos de las comidas andinas: una nueva versión» en: Olivas Weston, Rosario. *Cultura, identidad y cocina en el Perú*. Lima: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería de la Universidad de San Martín de Porres, pp. 77-114.
- PAGDEN, Anthony
1982 *The fall of natural man, The American Indian and the origins of comparative ethnology*. Cambridge: Cambridge University Press.
- PARDO TOMÁS, José
2002 *El tesoro natural de América; colonialismo y ciencia en el siglo XVI*. Madrid: Nivola.
- PÉREZ SAMPER, María de los Ángeles
1998 *La alimentación en la España del Siglo de Oro; Domingo Hernández de Maceras 'Libro del arte de cocina'*. Huesca: La Val de Onsera.
- PIMENTEL, Juan
2009 «Baroque natures: Juan E. Nieremberg, American wonders, and preterimperial natural history» en: Bleichmar et. al. *Science in the Spanish and Portuguese empires, 1500-1800*. Stanford, California: Stanford University Press, pp. 93-113.
- POWELL, Owen
2003 «Introduction» en: *Galeno. on the properties of foodstuffs (de alimentorum facultatibus)*. Cambridge: Cambridge University Press, pp. 1-19.
- RAMÍREZ RUIZ, Marcelo
2000 «'Microcosmos' El hombre del Nuevo Mundo y la tradición grecolatina», *Estudios de Historia Novohispana*, v. 21, pp. 13-47.

Discordancias alimentarias de entrambos mundos: el prólogo del Doctor Porres (Lima, 1621) y otras advertencias sobre la dieta de indios y criollos

RESTREPO, Luis Fernando

2005 «Los límites de la razón occidental: la naturaleza, muisca y los proyectos intelectuales de los jesuitas en el Nuevo Reino de Granada, siglo XVII» en: Millones, Luis & Ledezma, Domingo (eds.). *El saber de los jesuitas, historias naturales y el Nuevo Mundo*. Madrid: Iberoamericana, pp. 173-194.

REY BUENO, Mar

2006 «Concordias medicinales de entrambos mundos: el proyecto sobre materia médica peruana de Matías de Porres (FL. 1621)», *Revista de Indias*, v. LXVI, n. 237, pp. 347-362.

RICOEUR, Paul

2000 *La mémoire, l'histoire, l'oubli*. Paris: Éditions du Seuil.

ROMANO, Ruggiero

1994 «Algunas consideraciones alrededor de nación, estado (y libertad) en Europa y América Centro-Meridional» en: Blancarte, Roberto. *Cultura y identidad nacional*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes; Fondo de Cultura Económica, pp. 21-43.

SAIGNES, Thierry (comp.)

1993 *Borrachera y memoria; la experiencia de lo sagrado en los Andes*. La Paz: Hisbol/IFEA.

Saldarriaga, Gregorio

2009 «Comedores de porquerías: control y sanción de la alimentación indígena, desde la óptica española en el Nuevo Reino de Granada (siglos XVI y XVII)», *Revista de Historia Iberoamericana*, vol. 2, n.º 2, pp. 16-37.

SÁNCHEZ, Angustias & Hermida, Moscoso

1982 «Concepto científico de nutrición en un texto médico del siglo XVI: 'De regime cibi atque potus', de Enrique Jorge Enríques» en: Solano, Francisco & Fermín del Pino. *América y la España del siglo XVI*. Madrid: C.S.I.C./Instituto 'Gonzalo Fernández de Oviedo', pp. 219-231.

SIRAISI, Nancy G.

1990 *Medieval and early renaissance medicine: an introduction to knowledge and practice*. Chicago: University of Chicago Press.

SUPER, John C.

1988 *Food, conquest, and colonization in sixteenth-century Spanish America*. Albuquerque: University of New Mexico Press.

THOMAS, Keith

1991 *Religião e o declínio da magia; crenças populares na Inglaterra, séculos XVI e XVII*. São Paulo: Companhia das Letras.

TORRES ARANCIVIA, Eduardo

2006 *Corte de virreyes; el entorno del poder en el Perú del siglo XVII*. Lima: Fondo editorial de la Universidad Católica del Perú.

ALEXANDRE C. VARELLA

URBANO, Henrique

1999 «Estudio preliminar» en: Arriaga, Pablo Joseph de. *La extirpación de la idolatría en el Pirú* (1621). Cuzco: Centro de Estudios Regionales Andinos "Bartolomé de las Casas", pp. XI-CXXXI.

VARELLA, Alexandre C.

2014 «A dietética no novo mundo. Alimentos para a natureza e o governo dos corpos de índios e espanhóis, entre os séculos XVI e XVII» en: Cardona Rodas, Hilderman y Pedraza Gómez, Zandra (comp.) *Al otro lado del cuerpo; estudios biopolíticos en América Latina*. Bogotá: Ediciones Uniandes; Universidad de Medellín,, pp. 23-52.

2009 «Dulces regalos del Nuevo Mundo. Alimentos de indios en las recetas medicinales del padre Bernabé Cobo (s. XVII)» *Allpanchis*, año XI, n. 73-74, pp. 175-240.

VARGAS, Luis Alberto & CASILLAS, Leticia E.

2003 «El encuentro de dos cocinas: México en el siglo XVI» en: Long, Janet (coord.). *Conquista y comida; consecuencias del encuentro de dos mundos*. México: Universidad Autónoma de México,, pp. 155-68.

VALDIZÁN, Hermilio y MALDONADO, Ángel

1922 *La medicina popular peruana (documentos ilustrativos)*. Tomo III. Lima: Imprenta Torres Aguirre.

VIVEROS MALDONADO, Germán

2007 *Hipocratismos en México, siglos XVI al XVIII*. México: Universidad Nacional Autónoma de México; Seminario de Cultura Mexicana.

VOKRAL, Edita

1987 «El sistema fresco cálido; un reto para nuevas perspectivas en la educación nutricional», *Kuntur*, n. 4, pp..