

Dulces regalos del Nuevo Mundo.
Alimentos de indios en las recetas medicinales
del padre Bernabé Cobo (s. XVII)¹

ALEXANDRE C. VARELLA

RESUMEN

Bernabé Cobo escribe diversas recetas para ingerir los productos del Nuevo Mundo, inclusive de su experiencia de vida en América durante la primera mitad del siglo XVII.

-
1. Este artículo es fruto de la revisión de los apuntes de una conferencia extracurricular en el Programa de Estudios Andinos (PEA) de la Pontificia Universidad Católica del Perú (PUCP), el 29 de abril del 2010. La Fundación de Amparo a la Investigación del Estado de São Paulo (FAPESP) financió la visita a las instituciones académicas, archivos y bibliotecas en Lima, en el primer semestre del 2010, durante la investigación de doctorado en el programa de posgrado del Departamento de Historia de la Universidad de São Paulo (USP).

El criterio de la *temperancia* de sabores agridulces, y particularmente el uso del azúcar, se vuelven centrales para la dieta saludable y la medicación con frutas y tubérculos en bebidas preparadas con hierbas nativas. Son recetas para corregir aspectos de la *naturaleza salvaje* o contraponerse a *usos y costumbres de los bárbaros*, señales negativas en el discurso de autoridad de los españoles. Pero ellos están sumidos en un nuevo mundo de prácticas interculturales, mientras el padre Cobo busca conexiones y encuentra concordancias con hábitos indígenas. En todo esto, las dulces recetas pueden insinuar *vicios* de los españoles en el Nuevo Mundo, como demuestra el historiador Cobo.

PALABRAS CLAVE: América colonial española, misión jesuita, dietética renacentista, Mesoamérica y Andes indígenas.

ABSTRACT

Bernabe Cobo wrote many recipes for consumption of foodstuffs from the New World, also from his personal experiences in the Americas, during the first half of the seventeenth century. *Temperance* criterion into sweet and sour flavors but especially the use of sugar became central for a healthy diet and medication including fruits, tubers or native herbs beverages. These were recipes to correcting ways of *savage nature* and also to oppose *barbarian uses and customs*, negative signals from Spanish authority discourses. But Spanish people are immersed in a new world of intercultural

practices. Therefore, Father Cobo looks for connections and finds congruence among indigenous habits. Furthermore, sweet recipes could imply Spanish *vices* in the New World – according to the historian Cobo.

KEY WORDS: Colonial Spanish America, Jesuit Mission, Renaissance Dietetics, Indigenous Mesoamerica and Andes.

LOS REGALOS DE DULCES

BERNABÉ COBO DEBE DE HABER tenido gran predilección por los dulces. Los indicios surgen en sus escrituras sobre la historia del Nuevo Mundo (Cobo 1964, I y II). El jesuita es un nombre más entre los cronistas que examinaron las dinastías de los *reinos bárbaros* como el de los incas.² Cobo también describe los tiempos de conquista y colonización de los españoles, como meritorio avance de la cristiandad en América.³ El jesuita ibérico trata

2. Casi todos los cronistas del Nuevo Mundo, en los siglos XVI y XVII, consideraban a los pueblos andinos y mesoamericanos, así como a los demás indígenas, bárbaros en diversos sentidos, con faltas o desórdenes en la religión, en el gobierno, en las costumbres. Pese a ello, los incas y mexicanos tendrían algunas formas loables de vida civil, aunque la imagen de la antigüedad de esas sociedades más civilizadas de América fuese de pocos siglos. Eran sociedades representadas dentro del tiempo de gobierno de esas dinastías reales o repúblicas, que sobresalían como figuras heroicas o tiránicas en un ambiente de pueblos salvajes o poco civilizados (Gliozzi 2000).
3. El compromiso entre el imperio con base en Madrid y la curia romana mantenía a los jesuitas, en cuanto fuerte organización vinculada a las misiones cristianas por el mundo en la Contrarreforma Católica, como un influyente grupo de poder, equilibrándose en las esferas del patronato metropolitano y del voto de obediencia al papa (Barboza Filho 2000).

de las características de los pueblos indígenas y extranjeros, y también expone algunos aspectos de su larga experiencia de vida y de viaje por las Américas.⁴ Ahí los indicios de la costumbre de comer bastante dulce se tornarán en fuertes evidencias.

Entre las historias del Nuevo Mundo, el afán por el *apetitoso sabor* está denunciado, por ejemplo, en la narrativa sobre la partida de ciudad de Guatemala rumbo al norte, en larga jornada por la Nueva España. En una carta al provincial de la Compañía de Jesús, en 1630, el padre Cobo comenta que

-
4. Bernabé Cobo nació en 1580 en Andalucía. Su familia hidalga era acomodada de bienes de fortuna. A los 15 años fue reclutado por un aventurero para una de las búsquedas tardías del rey Dorado, utopía de las más recurrentes del tiempo de la conquista del Nuevo Mundo. Probablemente, Cobo se quedó en la isla Hispaniola, sin participar de la corta y desastrosa expedición en la región de la actual Venezuela. En 1599, Cobo decide irse al Perú, y conoce al padre Esteban Páez, destacado por el general Claudio Acquaviva como visitador de la Compañía de Jesús. El padre Esteban Páez proporciona a Cobo una beca para estudiar en el célebre Colegio Real de San Martín, en Lima. Cobo cumplió tareas de evangelización y educación entre los indios del Cercado de Lima, administrado por los jesuitas. Poco a poco, aprovechándose de la red de colegios de la orden religiosa, fue conociendo muchos sitios, como Cusco, Chuquiabo (actual La Paz), Juli y la laguna de Chucuito (actual Titicaca). También estuvo por Vilcas y Huamanga, como también vivió algunos años en Arequipa, Pisco e Ica. Partió en viaje a América Central y allá se quedó entre 1629 y 1643, empezando su recorrido por Nicaragua, de ahí a Guatemala, Soconusco y otras provincias, y llegó a Oaxaca. Después vivió en Puebla de los Ángeles y conoció la laguna y la ciudad de México. Peregrinó por la montaña, por las sierras y costas, conoció y entrevistó a ricos y pobres, además de investigar en archivos civiles y eclesiásticos de la Nueva España y Perú (Mateo 1964; Lohmann Villena 1966).

llevaba tres mulas para el camino, lo cual le permitía cargar «regalos de cajetas [dulces de frutas] que me enviaron de afuera». ⁵ Expresiones de esa naturaleza dan margen para que el religioso sea llamado «[...] andaluz goloso». ⁶ Pero difícilmente Cobo habría asumido el error de costumbre, el *vicio de la gula*, que remitiría al delicado asunto teológico y moral de los placeres carnales inmoderados.

Francisco de Sales, obispo de Génova a inicios del siglo XVII —autor de *Introducción a la vida devota*, formado por los jesuitas en el ambiente de la Contrarreforma—, pondera que la comida es un deber; tiene una función social como la reproducción: es un acto virtuoso. Comer hasta satisfacer el apetito —continúa Francisco de Sales— es tolerable, pero por sí solo no es algo que sea loable. Mientras que comer en exceso, además de peligroso para la salud, es algo detestable, como es pensar en la comida antes de la alimentación, o tener regocijo después de comer. No sobra mucho espacio para el placer de la comida (Albala 2002: 205). Por otro lado, como comenta Albala, en verdad Francisco de Sales hablaba de la comida en alusión a la moralidad en el sexo. Además, en el cotidiano clerical, denunciar el vicio de la gula representaba casi siempre el combate contra

5. *Cajeta*, explica el padre Francisco Mateo, editor de las obras de Cobo, «[...] se llama en Méjico el dulce de frutas a modo de jalea o turrón, y la misma caja que lo guarda» (Cobo 1964-II: 463).

6. Lohmann Villena (1966: 7) añade aun que «[...] al cabo de sesenta años todavía [Cobo] se relame al evocar el dulce de zapallo que se elaboraba en su casa, y de la fabricación de conserva en arrope».

la embriaguez y el refinamiento, no tanto una denuncia de la alimentación exagerada.⁷

Pero para mantener distancia del vicio que puede representar la exageración de la dulzura, contribuye la visión de que la miel, el azúcar, el almíbar y los confites, todo eso, como veremos adelante, es asumido rápidamente como bien medicinal. Entre tanto, el hecho de que el padre Cobo haya vivido bastante tiempo en la región peruana, de amplia producción azucarera —en el Cusco «[...] se coge la mejor azúcar deste reino [...]» (Cobo 1964-I: 405)—, dificulta la moderación en la ingestión de los dulces. El azúcar y sus recetas, además, representarían la fuerte identidad de la cultura luso-tropical, o mejor, hispano-tropical, de viejas raíces árabes y moras en Portugal y España (Freyre 2007: 42).

En la alborada del siglo XVII, la intensa vida minera en la villa de Potosí no se privaba de cantidades inmensas —más de 6 mil

7. Según Mennell, las representaciones medievales y renacentistas sobre la voracidad alimenticia generalmente se acoplan a la exageración en la bebida. La moderación también es anteposición a las leyes suntuarias de la nobleza. En relación con las tendencias más rígidas entre las autoridades de la Iglesia, Mennell advierte: «St Augustine's earlier denunciation of the enjoyment of food (amongst all other sensual pleasures) appears, despite his general prominence in medieval theology, to have little practical influence on the Church's attitudes», con excepción de los comportamientos de algunas órdenes clericales en el ámbito institucional interno (Mennell 1996: 29-30). Para los debates clericales y de otras autoridades sobre la gula en la colonización española, véase Corcuera de Mancera (1994), que muestra el énfasis en el rechazo a la embriaguez en los banquetes y bodas en la Nueva España.

arrobas— de golosinas por año. El *sabor o gusto bueno* justifica ese consumo desenfrenado.⁸ Curiosamente, el mismo argumento de la propensión o apetito por el dulce aún es válido en la ciencia. La compulsión por el dulce es motivo de alguna polémica y puede ser resultado de una combinación entre factores naturales y culturales; es decir, *bioculturales*.⁹

En fin, no parece muy apropiado hablar de un régimen con Bernabé Cobo, por lo menos de lo que comprendemos hoy por régimen. Pero una vez que encontramos el término *dieta* en las obras del prolífico escritor, en cierta forma la palabra remite a las preocupaciones actuales respecto a la alimentación exagerada o descontrolada, aunque el cuidado alimenticio no tuviese relación con las preocupaciones estéticas por engordar, y mucho menos estuviera vinculado a mediciones de límites calóricos. Estos son asuntos sin mucho paralelo en las mallas de la ciencia hipocrático-galénica de los españoles y en las recetas medicinales de ingestión de las cosas de América.

-
8. De acuerdo con un informe anónimo sobre la villa de Potosí en 1603: «[...] como el dulce sea generalmente agradable a todos, hay muy pocos que dejen de comerlo [...]» (Jiménez de la Espada 1965-II: 381).
 9. Armelagos (2003:111-112) apunta hacia esa conclusión citando a otros autores: como señala Paul Rozin, el ser humano naturalmente siente atracción por el dulce, pues el paladar identifica así el alimento rico en energía; sin embargo, como evalúa Sidney Mintz, hay sentidos económicos y culturales que pueden convertir el azúcar, de una curiosidad, en una necesidad.

LA DIETA EN LA MEDICINA GALÉNICA CRISTIANA

En los escritos del padre Cobo, la dieta aparece como una de dos alternativas para evitar los excesos de fluidos (*humores*), *vapores* y otras materias que pueden ser nocivas para el cuerpo, lo que resulta de las ingestiones exageradas o sin criterio medicinal. Para el sujeto enfermo, resolver los problemas de salud, si no soportaba las terapias de purga y sangría, pasaba entonces por comer poco para poder adelgazar.¹⁰ Pero no se encuentra precisamente una recomendación de una dieta leve. Probablemente, el padre Cobo había pensado en las consecuencias de la gula para la salud, pero los alimentos de la dieta no serían otros que las carnes, los dulces, los granos y sus diversos productos, como los panes y las papillas. Pero también la menudencia de bovinos y porcinos, considerada un alimento inferior por la dietética europea, podía tener gran aceptación en tierras del Perú, debido a la antigua costumbre alimenticia de la Península Ibérica. Desde 762, en los reinos de León y Castilla, debido a un acuerdo entre el papa y el rey, se podía comer esas partes los días de la semana prescritos por la Iglesia para la abstinencia de carne, como los sábados (Olivas Weston 1996: 24).

10. De «[...] dos maneras se pueden aminorar los malos humores a un enfermo, o por evacuación de sangrías y purgas, o cuando el sujeto no tiene disposición para este remedio, por dieta quitándole el alimento para que adelgace» (Cobo 1964-II: 474).

La cantidad exagerada de todo eso y la falta de ejercicios, entre otros factores llamados *no naturales*,¹¹ podrían llevar al sujeto a tener muchas sustancias pútridas en la barriga y presentar otros síntomas de enfermedad alimenticia, como la gota en las piernas. Escalofríos y achaques podrían surgir de una bebida fría. Una persona pletórica podría indicar el porqué de presentar síntomas febriles (Ferrières 2002).

En esas visiones del Renacimiento, ¿los males de un cuerpo pletórico podrían advenir de los excesos en la ingestión de azúcar? Un médico español publicó en Lima, a mediados del siglo XVII, un breve tratado para apoyar las técnicas de cura por sangrías y purgas. Consideraba la técnica de extraer sangre algo saludable, a cualquier hora y día que fuese necesario, para corregir el equilibrio del cuerpo. En uno de los argumentos de rechazo a la técnica de conocer las influencias astrales en los seres humanos, como evaluar los días propicios para las prácticas de muchos médicos profesionales en el Perú, Navarro afirmaría que el encuadramiento de la luna no tiene ninguna influencia para llevar a alguien al estado pletórico (Navarro 1645: f. 66). La causa de la enfermedad es de ámbito alimenticio, tiene dulce sabor: «[...] que razon aura para que el enfermo, que necessita sangrarse, lo escuse, aunque la Luna estuuiera en qualquiera de las dichas casas soñadas, o imaginadas? Caera por ventura en algun poço de los de la quarta casa [del zodiaco], o encontrara

11. Influencias externas a la naturaleza del cuerpo, como la comida, los aires y las aguas.

con la muerte de la octava [casa]? Por sin duda tengo, que si esta casa cae hazia el Perú, la muerte sera de açucar, por la suma abundancia que en el ay» (Navarro 1645: f. 55v). El consumo del azúcar es culpable. El sujeto puede producir malos humores y exceso de sangre en la digestión de ese alimento. Los humores deben ser expulsados del cuerpo enfermo. La causa de esos desequilibrios no sería la posición ni el brillo de la luna en el cielo.¹² También en la Europa del siglo XVII, el azúcar era motivo de controversias en relación con sus propiedades medicinales o insalubridad (Albala 2003: 216 y 219). Por otro lado, en América hay visiones más tempranas de los efectos nefastos del consumo de demasiado dulce.¹³

Generalmente, el régimen saludable de comidas y bebidas connotaba moderación. Sin embargo, no era siempre necesario para la temperancia medicinal, que trabajaba con la idea del balance, del equilibrio de efectos de las diferentes sustancias ingeridas. La comida y la bebida debían estimarse en la idea del *justo medio* aristotélico, retomada por el dominico Tomás de Aquino.¹⁴

-
12. Durante los siglos XVI y XVII, las varias concepciones astrológicas, aunque no siempre aceptadas, normalmente participaban como ámbito de la medicina y en la filosofía natural por regla general, así como también en el medio intelectual jesuita (Millones y Ledezma 2005).
 13. Como veremos, se trata de una preocupación moderadora de los fundadores de Lima, por lo que rescata el historiador de las Indias Bernabé Cobo en sus investigaciones en los archivos de la Ciudad de los Reyes.
 14. Considerados herederos de la especialidad intelectual de los dominicos, los jesuitas de hecho mantenían el neotomismo como perspectiva oficial de sus estudios en el pasaje del siglo XVII (Julia 1997).

Tanto como las exageraciones, señal de intemperancia para la gente del pueblo es la insensibilidad: «[...] a abstinência total do prazer, seja pela comida, seja pela sensualidade erótica, seja [...] pela embriaguez» (Carneiro 2010: 113).

La temperancia alimenticia es una técnica compleja. El gusto o la falta de sabor son señales para saber la calidad y los efectos de las sustancias en el cuerpo humano.¹⁵ Galeno había enseñado que el sabor *dulce* debería estar presente para que algo pudiese ser asimilado como alimento. Las sustancias con sabores no sazonados, totalmente *fríos* —en los extremos austero, acerbo, ácido— o *calientes* —extremos amargo, salado, agrio—, no podrían alimentar si no tuviesen algo de dulce.¹⁶ Por ello, una buena cantidad de almíbar, sustancia moderadamente caliente, podría

-
15. El sabor dulzón indica la calidad de calor y humedad, que genera el humor sangre en la digestión. Siendo que el gran placer de consumir dulces es considerado instintivo inclusive en opinión de la ciencia actual (véase la nota 9), es clara señal de una comida bastante nutritiva. Mientras que alimentos desazonados y acuosos, como algunas frutas, generarían humores fríos y húmedos durante la digestión en el cuerpo humano (Albala 2002: 82-83).
 16. «Como escribió Galeno, “los alimentos menos dulces exigen una preparación más cuidadosa para tornarse más dulces y semejantes a aquello que alimenta”. De manera que toda cocina podía ser comprendida como una operación de dulcificación. [...] también y sobre todo cuando los condimentos utilizados no eran dulces pero salados, agrios o ácidos. Pues el azúcar o la miel, muy poco calientes, ejercerían una acción correctiva mucho menos eficaz que la de la sal, las especias y otros condimentos agrios, o [...] el vinagre y otros ácidos [...]. Y en verdad los aderezos eran siempre complejos: las especias y otros condimentos agrios como la mostaza negra eran diluidos en líquidos ácidos (vinos verdes [...] jugos de frutas cítricas [...] ellos mismos muchas veces corregidos con azúcar» (Flandrin 1998b: 487-488).

contraatacar la complejión de las frutas salvajes americanas, consideradas frías. Esta lógica permea algunas evaluaciones de Bernabé Cobo para el régimen medicinal de comidas y bebidas de los indios.

Dos autoridades se destacan en la medicina humoral, abrazada también por las autoridades jesuitas en la constitución de la biblioteca recomendada para los colegios de la Orden, que enaltece a Hipócrates, fundador de la medicina *racional*, y recomienda también lecturas (juiciosas) de los autores persas y árabes (Possevini 1603). El nombre central de la medicina es Galeno, pagano de la época del imperio romano después de Cristo. La otra gran autoridad es Avicena, quien a pesar de ser infiel mahometano, fue incluido por la medicina cristiana medieval, pues sistematizó y perfeccionó la obra de Galeno. Ambos afirmaban que el alimento es vencido o asimilado por el cuerpo humano, mientras el fármaco es quien vence y asimila las partes del cuerpo. Pero como apunta Siraisi (1990), en la historia de la medicina humoral, la distinción entre medicamento y alimento es un tanto formal. Las ingestiones interfieren en la complejión humana y en los variados temperamentos. Las sustancias también tienen su propia complejión.

Humores, complejiones, temperamentos: esas nociones expresan verdadera cosmología, constituida a lo largo de milenios en el mundo occidental. Podemos visualizar, en el cuadro siguiente y de modo simplificado, algunas correspondencias entre los temperamentos humanos y los humores predominantes en el cuerpo, junto a los cuatro elementos que conformarían la esencia de todas las cosas de ese mundo sublunar:

Los cuatro principios elementales	Fuego	Aire	Tierra	Agua
Los humores esenciales en los cuerpos humanos	Sangre	Bilis amarilla	Bilis negra	Flema
Compleción o cualidad preponderante en el cuerpo	Sanguínea	Colérica	Melancólica	Flemática
Una característica común del temperamento	Serenidad del sanguíneo	Audacia del colérico	Obstinación del melancólico	Pereza del flemático
Cualidades y facultades de las sustancias	Caliente y húmedo	Caliente y seco	Frío y seco	Frío y húmedo

Las artes médicas hipocráticas, «[...] poniendo en juego la razón [...]» para descubrir las causas de las enfermedades, se dividían en tres compartimentos: cirugía, farmacia y dieta (Isidoro de Sevilla 1982: 485 y 499). Las técnicas quirúrgicas servían mucho para cuidar las fracturas, sanar las llagas o extraer tumores del cuerpo. Si las enfermedades eran comprendidas en los términos de desequilibrios humorales, de *discrasias* de los fluidos en el cuerpo humano, entonces, para disminuir la cantidad de sangre y de humores malos mezclados en él, la flebotomía consistía en una técnica quirúrgica de veras común.

La farmacia seguía el principio de la medicina de los contrarios. Así, una medicina fría busca atacar algún mal considerado caliente. También, por el consumo de las drogas simples y de recetas compuestas, se privilegia la evacuación de los humores. Además de la sangre, los otros fluidos corporales principales eran llamados cólera (bilis amarilla y otras sustancias verdeadas), flema (las especies de mucosidad) y melancolía (relacionada con cualesquiera materias ennegrecidas). Los excesos de humores eran extraídos del cuerpo por la acción de eméticos y laxantes (Siraisi 1990). Se pueden extraer humores incluso por el uso del tabaco. Al provocar el catarro, sustancias flemáticas y otras serían expelidas. El tabaco era llamado *hierba santa* por los españoles en América y por diversos doctores como Nicolas Monardes, autor de la *Historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales*, famosa obra escrita en Sevilla.¹⁷

El arte de la dieta completaba el trípode de los ramos de la medicina, en nombre de los procedimientos de un régimen de vida saludable. El régimen «[...] was a holistic approach to personal health two millenia before the word was coined and the concept popularized in the twentieth century» (Powell 2003). Entre otros asuntos, debería lidiar con las reglas para las actividades físicas y el sexo. También debería tratar del gobierno de las ingestiones.

17. Con varias ediciones y traducciones a partir de mediados del siglo xvi, los tratados de Monardes (2006) divulgaron algunas drogas purgativas de las Indias de Castilla, como la cañafistola, la raíz de Mechoacán y el palo santo, drogas que ya se volvían bien conocidas a mediados del siglo xvi en España y en otros centros europeos.

En la digestión, las sustancias consumidas tendrían la facultad de engendrar líquidos y vapores que podrían traer desequilibrios y varios efectos indeseables en diversos órganos del cuerpo, como la embriaguez en el cerebro. También los alimentos podrían actuar como drogas específicas; es decir, provocarían reacciones notables, positivas o negativas, de acuerdo con las circunstancias o teniendo en cuenta los objetivos medicinales, por ejemplo, por los efectos de la purga o del estreñimiento.

Las comidas y bebidas asimiladas por el cuerpo en la sustancia de la carne, huesos y otras partes pueden mantener o alterar la *complexión* del individuo. De esa forma, los alimentos influyen los comportamientos humanos, los modos de ser y actuar (los *temperamentos*). Según Pérez Tamayo, la tipología de los temperamentos «es una de las clasificaciones más antiguas y seguramente prevaleció tanto tiempo (¡hasta hoy se sigue usando!) porque algo tiene de verdad»:

Además del sujeto melancólico, en quien predomina la bilis negra y cuyo carácter ciclotímico se asociaba con el genio creador, también se reconoció al colérico, caracterizado por su mal humor y sus accesos de violencia, debidos al predominio de la bilis amarilla; al flemático, cuya tranquilidad y ausencia de pasiones eran debidas a la prevalencia de la flema (cuyo origen se suponía en el cerebro), y al sanguíneo, cuyo temperamento ardoroso y apasionado dependía del predominio de la sangre (Pérez Tamayo 1988: 118).

En la evolución de las concepciones medievales sobre los temperamentos, el individuo sanguíneo se fue volviendo el tipo

ideal para la gente común (Klibansky y otros 1989). Los jesuitas habían profundizado en la investigación de los tipos humanos. El general P. Claudio Acquaviva, a inicios del siglo XVII, había escrito algunos tratados sobre la *medicina del alma*, tanto para detectar *animi perturbationes* como para observar las capacidades o inclinaciones individuales. En las instrucciones de las cartas de los jesuitas que querían ser reclutados para las misiones o volver a Europa, ellos tendrían que definir su temperamento. El individuo sanguíneo podría no representar el mejor tipo, pues se volvería rehén del apetito sexual en el contacto con las indígenas. La complexión colérico-sanguínea sería excelente para enfrentar las situaciones arduas del misionero, mientras el melancólico sería el ideal para la residencia en los colegios, debido a sus aptitudes intelectuales, y un sujeto flemático podría ser reclutado para oficios domésticos (Massimi 2001).

LAS NATURALEZAS Y LAS DIETAS DE BÁRBAROS, SALVAJES (Y CRIOLLOS)

En las visiones de la dieta hipocrático-galénica hay alimento para la curiosidad, pues en ellas podemos ver las distancias del pensamiento y de la práctica sobre las ingestiones entre ayer y hoy, como cuando el padre Cobo subraya, por ejemplo, el riesgo de comer tomate crudo (Cobo 1964-I: 174). O podemos ver algunas semejanzas, como ciertas herencias de la dieta galénica: es el gusto por las pimientas, por las especias y comidas dulzonas, como sucede al juntar ají, clavo, canela y hasta chocolate en un plato típico peruano, la carapulcra, que puede parecer exótico para algunas culturas e individuos

que aprecien las recetas puramente saladas del plato principal. Pero vale advertir que nuestra evaluación no corresponde a una visión gastronómica de los sabores o gustos. La gastronomía rompe con los principios y los cuidados de equilibradas combinaciones y cantidades, creando el principio del *buen gusto*, donde se juntan el refinamiento y la libertad, en la cocina y en la mesa, lo que se potencia en países como Italia y Francia durante el Renacimiento (Flandrin 1998a, Mennell 1996).

Pero por otro lado, como evalúa Flandrin, quizá «[...] las relaciones entre dietética y cocina nunca hayan sido tan estrechas cuanto en la primera mitad del siglo xvii» (Flandrin 1998a: 667). En la dietética galénica, la intensidad del cocimiento, los detalles de la preparación, las combinaciones y medidas de sabores y texturas, convierten a los alimentos y bebidas en saludables o peligrosos. Las recetas toman en cuenta también la naturaleza y las condiciones del individuo en particular. Pero en esas evaluaciones, sobresalen ciertos intereses o identidades de grupos sociales y de naciones, así como son justificadas las costumbres ancestrales. La cultura mediterránea de comer mucha carne, pan y vino —relacionados con el humor sangre— colabora con la perspectiva de que el individuo sanguíneo está siendo alimentado de acuerdo con su naturaleza, lo que, de hecho, refuerza ciertos ideales de comportamiento social para la gente común (Albala 2002).

En las líneas del régimen de comidas y de la materia médica *indiana* de Bernabé Cobo también se manifiestan órdenes complejas de entusiasmo y de desprecio por las cosas y costumbres del Nuevo Mundo. Las historias del jesuita representan una

lectura moral y política sobre las prácticas —alimenticias y otras— de América.

De la sustancia de esas representaciones y prácticas dietéticas del padre Cobo hay cómo extraer concepciones y también políticas respecto de los *otros*. El otro paradigmático es el indio por regla general, y lo *salvaje* en particular. Pero a veces, el otro es el español criado en América. Incluso una parte de los metropolitanos representa, sin duda, el otro para el padre Cobo, que además de transmitir, también produce identidades sociales, en una sociedad estratificada, pero en la que también suceden diversos tránsitos económicos, políticos y culturales.

En última instancia, Cobo busca construir y reforzar su propia identidad: como perteneciente a la élite letrada española, como religioso de la centralizada y dinámica Compañía de Jesús, como inquiridor del mundo natural, como práctico investigador de diversos alimentos y drogas indígenas de las vastedades del imperio español en América.

Bernabé Cobo también quiso transformarse en gran *historiador de las Indias*, y el esfuerzo de la obra tendría el merecimiento de ser leída por los eruditos de la Europa de su tiempo. Pero la *Historia de la fundación de Lima* y la *Historia del Nuevo Mundo* de Bernabé Cobo no pasaron de ser manuscritos en su época. Además, una parte de la obra nunca fue encontrada en los archivos españoles. El jesuita reconocía a Dioscórides, traducido por Laguna en el siglo XVI, así como a otros naturalistas antiguos y modernos, como el español doctor Monardes. Sin embargo, el padre Cobo tuvo como inspiración mayor para escribir sus tratados la *Hís-*

toria natural y moral de las Indias, del padre José de Acosta (2008), libro conocido y admirado en toda Europa, publicado desde 1590. Esta obra de José de Acosta, quien estuvo en el virreinato del Perú por casi 20 años, fue referencia obligatoria en relación con las historias de un nuevo orbe occidental. La obra de Cobo habitualmente reafirma o profundiza los datos y argumentos del jesuita de una generación anterior. El padre Cobo fue educado en Lima justamente en el momento en que moría Acosta, en el pasaje del siglo XVII. Lo que los tratados de Bernabé Cobo pierden en originalidad analítica —pues por regla general solo refuerzan el pensamiento de Acosta—, por otro lado ganan en términos de infatigable trabajo de historiador y entrevistador. Particularmente, sus tratados ganan en términos de una peregrina investigación acerca de la medicina y la alimentación en el Nuevo Mundo.

Así como busca definir las diferencias entre dos mundos naturales, Cobo piensa en la historia del Nuevo Mundo esencialmente como un encuentro entre dos *linajes* humanos, que presentan diferencias de costumbre, carácter y constitución física.¹⁸

Bernabé Cobo tiene a la vista una dicotomía central, aunque plena de ambigüedades. Por un lado, el Nuevo Mundo estaba habitado por *bárbaros*; esto es, por los diversos pueblos que, antes de la Conquista, no tuvieron acceso a las enseñanzas de la *fe católica* ni a la *filosofía natural* de los europeos. Presas fáciles del

18. La apariencia fenotípica no es tan importante en la época moderna como lo es para la visión actual de las razas.

demonio, los indios presentarían costumbres erradas también por las condiciones históricas y ambientales. Las malas costumbres todavía indicaban una tradición arraigada difícil de romper (Pagden 1982). Desde la perspectiva de estos elementos, la naturaleza americana era bastante salvaje, poco cultivada; la tierra, tal como sus habitantes, era considerada bruta.

Por otro lado, tenemos a Europa, y particularmente a España, representando lo opuesto: los ibéricos traen y *comunican la fe*, las *buenas costumbres*, las *artes e industrias*. Esto permitió una transformación de la naturaleza americana, de climas peculiares y que da frutos abundantes. Tras la conquista española, América es cada vez más apropiada para la vida del ser humano, como ninguna otra parte del globo. Cobo se presenta como testimonio y escribe la historia de la unión de dos mundos como acontecimiento de la providencia divina.

El padre Cobo separa a los indios, tal como lo hiciera el padre Acosta, entre aquellos pueblos más *civiles* y aquellos más *salvajes*. Mucho más que Acosta, el jesuita del siglo XVII expone las diferencias de naturaleza y costumbre entre *gachupines* y *criollos*. El padre Cobo también es sensible para lo que entendemos hoy como división social del trabajo: existen «[...] pies y manos [...]» necesarios para el funcionamiento del cuerpo humano. «A esta clase pertenecen los indios y negros esclavos, sobre cuyos hombros carga todo este peso [de los servicios]» (Cobo 1964-II: 318). Recordemos que la dietética también toma en cuenta el factor de los ejercicios físicos —como el trabajo manual— para evaluar el estado de salud, lo que también se relaciona con las posibilidades y recomendaciones alimenticias. Pero en fin, el foco de

atención de las historias del padre Cobo no es la gente común, y sí, específicamente, el elemento indígena. Esta fijación corresponde a los intereses de la evangelización del Nuevo Mundo. Los religiosos jesuitas buscaban justificar el dominio español en América por la misión católica, pese a las críticas más veladas o más abiertas contra los abusos de la Conquista.¹⁹

Los indios de Cobo tienen naturaleza flemática. Dependiendo de las circunstancias y de los objetivos, esa complejión puede ser señal positiva o negativa de la manera de ser indígena:

Son todos naturalmente flemáticos de complejión; y como la flema natural hace blanda y húmeda la sustancia de los miembros del cuerpo, tienen muy blandas y delicadas carnes, y así, se cansan presto y no son para tanto trabajo como los hombres de Europa: hace más labor en el campo un hombre en España que cuatro indios acá. Son muy tardos y espaciosos en cuanto hacen, y si cuando trabajan los apuran y quieren sacar de su paso, no harán nada; mas, dejándolos a su sorna y espacio, salen con todo aquello en que ponen la mano. Tienen una paciencia incansable en aprender nuestros oficios, que es causa de que salgan tan aventajados artífices como salen, particularmente en aquellos oficios en que se refiere flema y reposo para aprenderse. Por esto hay ya tantos indios extremados oficiales de todas las artes y oficios, señaladamente de los más dificultosos y

19. Los textos del padre Acosta para el III Concilio Limense no generan dudas con relación al descontento de muchos jesuitas ante los abusos de los conquistadores y colonizadores en las tierras del Perú (Acosta 1984, 1987).

de curiosidad, pero no de trabajo corporal, que a éstos son muy poco inclinados (Cobo 1964-II: 15).

Algunas de esas visiones surgían ya en los primeros contactos con los gentíos y en los primeros tratados sobre la naturaleza de América, como en las obras de Gonzalo Fernández de Oviedo sobre el Caribe y la Tierra Firme en la época de Carlos V de España. La contumaz depreciación del cuerpo y el alma del indio fue siempre conveniente para las políticas coloniales, y se basaba en concepciones de la fisiología aristotélica y galénica, que consideraba factores astrológicos, climáticos, alimentarios, etcétera (Cañizares-Esguerra 1999). Cobo refuerza estas representaciones; su discurso se asemeja bastante a los comentarios de generaciones anteriores, como de dos vecinos de Huamanga que habían asumido la tarea de recoger datos para las *Relaciones geográficas* de Felipe II.²⁰

-
20. Por orden del conde del Villar, virrey del Perú, la respuesta al cuestionario de las *Relaciones geográficas* de 1577 fue entregada en 1586. Son autores del relato Pedro de Ribera, vecino y regidor de la ciudad de Huamanga, y otro morador, Antonio de Chaves y de Guevara. Se trata de la «Relación de la ciudad de Guamanga y sus términos, año de 1586». Para estos aristócratas españoles de la sierra peruana, así como en el discurso de Cobo, los indios son «[...] flemáticos y perezosos, [...] todo lo que hacen ha de ser muy despacio y por fuerza. [...] tienen poca caridad, porque aunque el padre vea morir al hijo, no se acuden ni socorren sino muy pocas veces y de mala gana [...]. Su manera de vivir, todos son labradores, aunque, como es dicho, por fuerza, y que se contentan con muy poco; [...] bebidas les hacen sus mujeres, y parte de sus sementeras, que por holgar ellos y beber, de lo cual son muy amigos y borrachos en general y que tienen por honra serlo, las hacen trabajar excesivamente como a esclavas; y en esto no ha habido remedio, aunque se ha procurado. Hay hechiceros entre ellos, que fingen ser médicos por el interés; son muy agoreros» (Jiménez de la Espada 1965: 185-187).

Estas representaciones muestran algunos sentidos del comportamiento bárbaro, que se armonizan con la naturaleza considerada vil de los gentiles. Pero Cobo también juega con algunos sentidos de valor en la concepción del cuerpo indígena, pues la prueba de gran paciencia flemática de los naturales consiste en saber lidiar con sus lentos y testarudos animales de carga —las llamas—, mientras que la prueba de la complexión colérica de los españoles es no conseguir lidiar con estas bestias (Cobo 1964-II: 15).

El jesuita se muestra inventivo al tratar del tema de la complexión de los indios. Concibe que ellos no son solamente flemáticos; tal como si tuviesen una doble naturaleza, también serían sanguíneos.²¹ Si en la evolución del pensamiento cristiano medieval la complexión sanguínea se establece como la constitución más saludable para el ser humano, ofreciendo el temperamento más activo y alegre, para el caso de las evaluaciones de Cobo, al contrario, la parte sanguínea de la complexión indígena no refleja ningún signo positivo.

En el aspecto sanguíneo de los indios, Cobo está evaluando en especial la naturaleza del órgano más importante para la ciencia galénica de la dieta: el estómago. «Échase también de ver su excesivo calor, en que tienen unos estómagos más recios que de avestruz, según la cantidad y calidad de los manjares que gastan. Porque, dejado aparte que son muy groseros y recios

21. «Junto con ser flemáticos son en extremo grado sanguíneos, de donde les nace ser excesivamente cálidos, como se prueba en que en el tiempo de mayores fríos y hielos, si se les toca la mano, se les hallará siempre calor notable; y en la poca ropa que visten, que no les sirve de ningún abrigo, más que de cubrir sus cuerpos» (Cobo 1964-II: 15).

sus mantenimientos, los comen ordinariamente casi crudos y sin sazón, y con todo eso los digieren muy presto [...]; «Pues estómagos que se engullen tanta carne cruda, más calor han de tener que una fragua para poderla gastar» (Cobo 1964-II: 15-16).

Para la teoría humoral, ni el estómago ni otros órganos comportarían ácidos que pudiesen disolver los alimentos en la digestión. El estómago, como si fuese una olla caliente, haría la cocción de los alimentos. Estos serían transformados en una masa que, al final, se convierte en sangre en el hígado, y que distribuida luego por los vasos sanguíneos, forma la carne y otras sustancias del cuerpo (Ferrières 2002).

Esta evaluación tiene varias implicaciones. La naturaleza diferente del estómago del bárbaro o del salvaje comprueba que la alimentación de ellos es impropia para el español. En el límite, esa alimentación bárbara representa comportamientos bestiales e impracticables en la vida civilizada: «[...] no perdonan cosa viva de plantas y animales, comenzando por el más noble, que es el hombre, hasta las más asquerosas sabandijas y vascosidades [sic] que tiene el mundo» (Cobo 1964-II: 20). Inclusive en las naciones indígenas «[...] de más razón y policía [...]», los comportamientos alimenticios son salvajes. Así, los mexicanos «[...] tenían la carne humana por manjar sabroso y regalado [...]», y los peruanos «[...] comían mil maneras de sabandijas asquerosas, hasta los piojos que criaban. Y esto cuanto a sus viandas.» (Cobo 1964-II: 20-21). Las *viandas* son, idealmente, las carnes de los animales de creación de los europeos, seres superiores a aquellos imperfectos animales que podían ser generados por la materia podrida, según la teoría aristotélica, y son esos seres

inferiores los que constituirían las viandas de los peruanos. El padre Cobo ve coherencia en la costumbre indígena de ingerir comidas *groseras*, pues la complexión caliente hace de sus estómagos un poderoso fogón que puede consumir cualquier cosa.

Si en la teoría humoral el estómago fue considerado el lugar para un segundo cocimiento de los alimentos, en el caso del estómago de los indios del padre Cobo este órgano ya es espacio para un primero cocimiento, y de cosas normalmente difíciles de digerir, incluso después de puestas en la olla. Esa cuestión hace pensar en la contraposición entre naturaleza y cultura. Pero la connotación de un estómago excepcional de los indios, que corresponde a la visión de la naturaleza de este órgano del hombre en el inicio de los tiempos bíblicos (Ferrières 2002: 108), representa uno de los elementos de la coyuntura de políticas coloniales, que así atribuye al nativo de América no tanto un código de naturaleza primordial cuanto uno de naturaleza degenerada y degradada, salvaje.

El indio, el *otro* en la historia de la colonización española, puede ser representado como un ser humano de bajo *entendimiento*, hombre sin las *letras*, con pocas señales de *artes e industrias*, que puede ser *idólatra* o *diabólico*, *supersticioso* en la falta de comprensión *racional* del mundo *natural*. Algunos indios son extremadamente contrarios a la naturaleza, como los *salvajes* comedores de carne humana o de hierbas del matorral (Pagden 1982).²²

22. Pagden (1982: 67 y ss.) retrata las discusiones entre los humanistas españoles de la época de la conquista y colonización de América, y sobre todo por las bases de Victoria, los criterios de la política de Aristóteles como la

Pero hay cómo percibir que, por lo menos entre algunos clérigos, esas representaciones no se encuadran como claros mecanismos de depreciación para la superexplotación en el trabajo y otras formas de violencia.²³ El padre Cobo se declara celoso por la salvación de los indios, y pondera que sus características negativas debían ser informadas o declaradas no para disminuirlos, sino para ayudarlos a salir de su pobre condición. Una actitud cristiana de caridad ante las faltas de la barbarie es el mensaje del discurso clerical y de la misión de integración al cristianismo, que es prácticamente lo mismo que civilidad.²⁴ La buena intención ante el otro, que debe tornarse el próximo, todavía no resume el poder o los efectos de las representaciones sociales anatematizantes.

policía o vida civil —las reglas de convivencia comunitaria en la polis— representan el fundamento de la plenitud *natural* del ser humano.

23. Fermín del Pino (2005) recuerda que estas visiones de civilidad griega componen la base de la antropología misional de los jesuitas, quienes a partir de tales criterios también podían acusar los errores de convivencia humana o poder tiránico de los españoles. Así lo había hecho Acosta, quien a pesar de ser próximo al gobierno del virrey Toledo en el Perú, mantuvo vivas las críticas a la tiranía frente a los indígenas.
24. Según Cobo, las críticas a la «[...] naturaleza y costumbres de los indios [...]» son una expresión de verdad, pero no deben servir «[...] para que sus ignorancias y desventuras sean ocasión de que los despreciemos y tengamos en menos, mas antes para que, compadeciéndonos de su necesidad, nos esforcemos con caridad cristiana a ayudarlos [...] de ganarlos para Cristo y encaminarlos a su salvación, cuanto más ciegos y sujetos a su tiránico dominio los tenía el demonio y tiene todavía a los que no han salido de las tinieblas de su infidelidad [...]» (Cobo 1964-II: 31).

Si bien había indios considerados más civilizados, existían muchos pueblos naturales de la tierra que carecían de la vida *policuada*.²⁵ Pues a pesar del creciente dominio español, regiones marginales de la Nueva España y del Perú estaban dominadas por pueblos nómadas que se refugiaban en cerrados bosques e inmensos desiertos. Eran tiempos de conquista de los *salvajes chiriguano*s, los cuales comían gente, según las noticias de frontera y otros rumores sobre el canibalismo generalizado entre los indios considerados salvajes de América. Esto demandaba esfuerzos interpretativos de los administradores reales y pensadores misioneros como el jesuita Acosta en el Perú (Del Pino Díaz 1995).

Por las historias de Cobo, heredero de buena parte de las perspectivas asumidas por Acosta, es posible evaluar aspectos de la inserción de los colonizadores —en particular de los religiosos jesuitas— en una sociedad que también es un gran escenario de mestizaje social, así como del flujo de culturas locales y de varias partes del mundo.²⁶

25. La palabra *policúa* en este caso quiere significar más el sentido de buena crianza, urbanidad, buenas costumbres y cuidados del cuerpo que transmitir la idea de coerción y de una vida vigilada (Pagden 1982).

26. El historiador debe, entonces, estar atento a la diferencia entre las manifestaciones culturales y los mecanismos identitarios. Regalado de Hurtado (2002: 201) enfatiza en que el proceso desencadenado por la conquista española «[...] ocasiona la desestructuración del orden tradicional indígena, la aculturación y el sincretismo, pero también complejos procesos de asimilación, con la consiguiente conservación de rasgos culturales y la apropiación de otros». El análisis de aquella época histórica —en la actualidad llamada posmoderna— debe asumir «[...] una postura crítica frente a las concepciones ontológico-fundamentalistas de las identidades».

Al utilizar los códigos del lenguaje europeo para una interpretación del *otro* americano, la cultura-naturaleza indígena consiste en una imagen invertida con relación a los sentidos de la identidad española.²⁷ Pero también hay ciertas dudas en las consideraciones sobre ese *otro*. De la imagen invertida podemos extrapolar para la metáfora de una mirada desde la cima, que puede quedar de punta-cabeza. Esa mirada puede encontrar, en el reflejo, algo que obtener para sí misma. Es lo que parece considerar Hartog cuando analiza en los viajeros griegos, más allá de las fronteras de la polis, visiones en las que se establece un «[...] dispositivo en el que se combinan apertura y control, inquietud y seguridad, reconocimiento y desconocimiento, traducción y traición [...]».²⁸

Del *otro* se puede extraer una *virtud* a contrapelo de un *vicio*, y así, se trata muchas veces de proyectar en el indio las imágenes que fortalecen la identidad propia del misionero en las atenciones a lo nuevo (aunque de un mundo bárbaro). En esa perspectiva, algunos signos de la alimentación nativa pasan a ser considerados como costumbres correctas, cuando los indios dejan de ser rudos y se convierten en excelentes ejemplos de un comportamiento saludable.

27. Esta lectura historiográfica puede tener como guía abordajes como los de Hartog (1991), al observar el mecanismo de visión del otro por los griegos y por Herodoto en particular. Cuando describe el sacrificio entre los chiitas, Herodoto, en verdad, trata subliminalmente del asunto del sacrificio griego (Hartog 1991: 28).

28. Aunque esos resultados ambiguos se apoyen en el «[...] filtro y la garantía [...]» del lenguaje de quien profiere el discurso, lo que genera una confortable distancia ante el otro (Hartog 1999: 286).

Además, los indios del padre Cobo presentan una salud corporal mucho mejor que la de los *españoles indianos*. Los niños de los españoles no se adaptan al frío de la sierra peruana: «[...] no se logran [...]» si es que no son bien abrigados. A diferencia de los criollos, los indios tienen buenos dientes que nunca se caen, y tampoco padecen de «[...] dolor de muelas ni corrimientos en ellas [...] no tienen mal de orina ni críe piedra» (Cobo 1964-II: 16). El jesuita afirma que esa ventaja del indio puede no deberse a «[...] su natural complexión [...]». Esto es, no se trata de separar las naturalezas del indio y del español en América, pero sí de notar la diferencia de costumbres entre una y otra nación. Así, puede ser que los indios sean más saludables en razón de la diferencia de «[...] sus mantenimientos y bebidas [...]». El padre Cobo completa: «[...] no me atrevo a determinarlo, cada uno haga el juicio que quisiere [...]» (Cobo 1964-II: 16).

En ese punto, vemos como fluctúan los juicios de Bernabé Cobo, así como la intención más velada de criticar a los españoles de la tierra americana, o al menos condenar los vicios enfermizos de los criollos. Por regla general, las maneras de alimentación indígena son evaluadas como inferiores a las prácticas (a las *artes e industrias*) españolas. Las diferencias entre indios y españoles constituyen el argumento principal en el discurso de Cobo, aunque en esta retórica se disimulan o se presentan discretamente otras diferencias que Cobo parece tener ante ciertas culturas y grupos de españoles de América.

Tenemos la turbulenta conquista y la manutención de patrones de explotación indígena por parte de los colonizadores. También había españoles nacidos o criados desde pequeños en los vicios

del Nuevo Mundo, quienes eran despectivamente llamados *criollos* por los otros españoles. Muchos españoles —como Cobo, pero en especial las mayores autoridades reales y sus grandes favoritos—, aunque hubieran nacido en América, no se consideraban pertenecientes al mismo ambiente —diríamos cultural— de los criollos. Además, no se alineaban con los intereses de los antiguos conquistadores o descendientes y de otros colonizadores. Los criollos eran representados, muchas veces, como hombres próximos a los usos, temperamentos y demás características *naturales* de los indios. A los mestizos y la gente baja también se los fue ubicando en esa identidad del criollo (Lavallé 1993).

La misión jesuita mantenía cierta resistencia frente a la ordenación de gente criada en América (Lavallé 1993: 197 y ss.). Para Bernabé Cobo, los criollos muchas veces no eran más correctos ni más saludables que los indios *civiles* de América —como los serranos del Perú, descendientes del antiguo gobierno de los incas—. En el discurso que inferioriza a los españoles colonos refiriéndose al asunto de la alimentación, notamos que Cobo no siempre aproxima a criollos e indios. El jesuita establece una distancia de los criollos respecto a las costumbres alimenticias consideradas correctas de los antiguos habitantes, reforzando la idea de que los españoles americanos tenían actitudes condenables para la medicina y la moral cristianas.

Pero la disputa más visible en el discurso de Cobo es entre los signos de la barbarie y la civilidad, resumidos en las figuras del indio y del español. Al mismo tiempo que inferioriza los usos y las costumbres de los bárbaros, el padre Cobo establece una división, incluso más profunda, entre la tierra americana y la tierra europea.

EL RÉGIMEN MEDICINAL DE LAS COSAS DEL NUEVO MUNDO

Muchas veces, el padre Cobo recurre a las comparaciones que enaltecen algunos productos originarios del Nuevo Mundo. A pesar de la crítica que hace del uso exagerado de la coca por los indios, es la misma coca, el vegetal —y no la complejión de los americanos—, lo que les permite esquivar los problemas dentales. Además, Cobo, por experiencia propia, reconoce el beneficio de la coca para los dientes, pues un amigo religioso le recomienda masticarla por días al hilo, con lo cual evita que el barbero le arranque una muela dolorida (Cobo 1964-1: 216). Hasta la costumbre de beber chicha hace a los indios inmunes a las enfermedades de los riñones, consideras un flagelo para los criollos (Cobo 1964-1: 163). Esta visión del valor medicinal de la chicha, una bebida americana, corre paso a paso con la crítica que hace a la embriaguez arraigada en los indios.

En estos ejemplos, el régimen medicinal de las cosas del Nuevo Mundo puede parecer una política de amplia adaptación a los productos, a veces hasta referida a algunas costumbres de los indios. Recuerdan las visiones más utópicas de una *tierra de Janja*, de abundancia alimentaria y bellos frutos (Ainsa 1992).²⁹ Pero el signo de la barbarie también interfiere en la naturaleza de América, volviéndola, cada vez más, sinónimo de un mundo

29. Además, el primer intento de establecer la capital de los españoles en el Perú fue en la llamada provincia de Xauxa, antes de que Pizarro y sus compañeros transfiriesen el cabildo a la nueva Ciudad de los Reyes (Lima), algunos años después de la conquista de los incas, en 1533.

salvaje, que debe ser proveído por la cultura vegetal y animal de los europeos.

El Nuevo Mundo expresa la confluencia, bastante compleja, de las culturas materiales de diversos continentes (Crosby 2003). Cobo tuvo la perspicacia y el interés de desmenuzar los detalles de ese movimiento, buscando siempre discernir las cosas originarias de América de las cosas advenedizas. Este es el eje de la *historia natural* del jesuita en lo que atañe a la descripción de plantas y animales, donde explora la idea de una tierra de encuentro de pueblos acostumbrados a diferentes culturas domésticas y especies naturales.

La experiencia de la *historia natural* en un nuevo continente, al romper con algunas posiciones aristotélicas y de otras autoridades antiguas, contribuía a minar los parámetros de la sabiduría clásica del mundo natural. Bernabé Cobo encarnaría este espíritu de osadía moderna.³⁰ Pero de todas formas, la historia natural

30. Al evaluar el discurso de Bernabé Cobo, Millones-Figueroa (2003: 95-96) concluye, entre otras cuestiones referidas a los debates de la autoridad de la sabiduría moderna, que «El estudio del mundo natural de Indias le permite a Cobo observar y criticar el etnocentrismo de la tradición clásica y postular la necesidad de pensar una nueva filosofía natural. Como parte de ese proceso de investigación y revisión del mundo natural, y motivado por las novedades de Indias, Cobo decide prescindir de la tradición de historias naturales cuyo paradigma es la obra de Plinio. En cambio, decide confiar en su capacidad para crear descripciones originales y precisas. Este esfuerzo fue reconocido por botánicos españoles del siglo XIX que vieron en Cobo un antecedente de su tradición científica».

de Cobo mantiene la antigua visión de una jerarquía de los seres vivos en una cadena del más imperfecto al más perfecto, siendo que en la cima está el hombre, que se debe servir de todo el resto de la naturaleza. Las principales fuentes de la filosofía natural seguían siendo autores como Aristóteles y Galeno, junto a la Biblia y autoridades de la Iglesia como Santo Tomás de Aquino. El cristianismo proponía el provecho juicioso de las cosas naturales por el hombre (Thomas 1988).

Si se mantenía siempre la promesa de obtener nuevas riquezas, materiales o espirituales, seguramente los españoles habían colonizado la tierra de las *Indias Occidentales* con recuerdos de su origen peninsular. Por lo menos, buscaban seguir algunos hábitos y traer algunas sustancias de España. Igualmente, resaltemos ciertas justificaciones y configuraciones de un discurso en el que se manifiestan creencias y políticas de consumo saludable de las cosas de América. ¿Qué transforma aquello que los *bárbaros* y *salvajes* tienen para ofrecer en algo saludable para comer y beber? ¿Por qué determinados alimentos indígenas sirven solo como medicamento? El padre Cobo, a su manera, así como también a partir de los ambientes culturales en los que circulaba, afortunadamente dejó varios regalos para la historia cultural de la alimentación y la medicina en la formación de América.

En el régimen propuesto por Bernabé Cobo, más preocupante que el consumo de las bebidas americanas —si ponemos de lado la cuestión de la embriaguez— es comer las frutas sin los cuidados dietéticos. Muchas son peligrosas si son engullidas como postre. Podrían pudrirse en el estómago y, consecuentemente,

traer enfermedades.³¹ Además, Galeno, en el escrito *De alimentorum facultatibus*, había señalado que las innumerables *frutas de estación* no proporcionan alimento sino que solo sirven para hidratar el cuerpo, algo necesario inmediatamente después de realizar actividades que implican agotamiento físico.³²

Según el padre Cobo, hay especies de frutos que inclusive pueden matar. Así, el melón europeo no podría ser comido en forma inmoderada: «Han entrado los indios en esta fruta más que en ninguna otra de las nuestras, y la suelen comer tan sin regla, que muchos enferman y no pocos mueren dellos; especialmente los serranos, que en tiempo de verano bajan de la Sierra a los Llanos, señaladamente a esta ciudad [de Lima], adonde, en pena de su destemplanza, muchos dejan el pellejo» (Cobo 1964-I: 417-418).

31. Las frutas que se pudren rápidamente pueden ser corregidas con «[...] “preservantes” [...]» como la sal y el azúcar. Esto prevendría la corrupción en el estómago de especies acuosas como los duraznos y melones, que se pudrirían, sobre todo, si fueran ingeridas después de otras sustancias que necesitasen mayor tiempo para ser digeridas (Albala 2002: 242).

32. En el punto «On so-called seasonal fruits», Galeno menciona las frutas que, probablemente, en el hemisferio norte madurarían entre inicios de julio y mediados de agosto (Galen 2003: 173). Pero para el médico, los griegos llaman *frutas de estación* a especies como el melón y las uvas también porque no podrían ser almacenadas sin pudrirse rápidamente (Galen 2003: 71). Las frutas que pueden ser guardadas son duras y terrosas, como las almendras, «[...] and consequently nutritious». Ya las frutas de estación «[...] that are moist in composition are spoilt and so have nutriment that is small in amount and easily expelled from the body. [...] These latter are all unwholesome, and one would only use them with benefit when worn out during very long walking or by excessive stifling head» (Galen 2003: 72).

Los aires, el calor y las aguas podían ser causas de *pestilencia*.³³ En la ciencia médica humoral, ingerir un producto tan poco saludable como el melón³⁴ también podía ser causa suficiente para explicar la mortandad de los naturales de América. No hay, sin embargo, ningún problema en comer las frutas de árboles venidos de la tierra de los españoles. Las frutas de jugo —como las naranjas, limones, cidras y toronjas, de buenos sabores calientes o sazonados, agrios, ácidos, dulces— son siempre elogiadas. Además, casi todas se reproducen muy bien en los raros climas del Nuevo Mundo.³⁵ Por otro lado, las frutas de los árboles naturales del Nuevo Mundo son genéricamente tratadas como malsanas, debido a su mala complejión (fría y húmeda).³⁶ El caso ejemplar es la evaluación sobre la guanábana, que incorpora todas las señales de un alimento que puede enfermar: «Es

33. Las pestilencias hoy son tenidas generalmente como epidemias, por el resultado de la acción microbiótica (Cordero del Campillo 2001).

34. Comer frutas en demasía fue siempre un hábito cortesano, frecuentemente cuestionado por los doctores de la dietética europea (Flandrin 1998b: 488). Albalá (2002: 194) recupera la visión de que frutos como el melón, que crecen próximos al suelo y no en la copa de los árboles, son anómalos y sospechosos. Existen varios relatos y rumores de la muerte de grandes autoridades por el consumo de melón: «Albert II of Bohemia died after eating too many melons, and according to Platina, Pope Paul II was struck by a fatal apoplexy after a super of melons» (Albalá 2002: 206).

35. «Toda la tierra yunca, a saber la caliente y húmeda en sumo grado (las cuales calidades tiene la mayor parte de la América), es tan acomodada para este linaje de frutas de zumo que crió Dios para regalo del hombre [...]» (Cobo 1964-I: 400).

36. «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 1964-I: 237).

fruta silvestre, grosera y malsana, no de agradable gusto ni olor» (Cobo 1964-I: 239-240).

Si la fruta es *grosera*, es apropiada para los indios y otra gente de servicio, que tiene estómago para comerla. Tampoco es para Cobo un problema subjetivo el hecho de que una fruta no tenga gusto u olor bueno. La experiencia del gusto y otras sensibilidades es un criterio bastante objetivo para discernir la calidad de un alimento. Si es malo para el paladar, no puede ser una comida saludable, pues el cuerpo siempre pedirá los alimentos sabrosos. Esta es una regla común de la dietética,³⁷ aunque había otras tendencias que buscaban, justamente, contrariar lo que el cuerpo pidiera naturalmente por el criterio del gusto bueno.³⁸

-
37. Insistimos en que, al contrario del *buen gusto* de la gastronomía moderna, que compone la visión de una distinción social por el paladar, en la cocina galénica, el *gusto bueno* forma parte de la ciencia de los sabores para evaluar las cualidades y facultades de los alimentos. Confrontar también Montanari (2006).
38. Ken Albala (2002: 26 y ss.) enfatiza, a su vez, que en una primera fase del género dietético renacentista (arabista en alusión a Avicena), lo que es apetitoso, de gusto bueno, es el alimento natural para la complejión del individuo —y hasta de la nación—, que siente el gusto apacible siempre y cuando el alimento sea comido de acuerdo con lo que la naturaleza del cuerpo pide en forma directa. Sin embargo, en las otras dos fases subsiguientes —de la ortodoxia galénica y, después, de la heterodoxia y de relativo rompimiento con el galenismo—, la relación entre el apetito y la necesidad de comida es rota para prevalecer una perspectiva más farmacológica, de medicina de los contrarios, que hace que el individuo deba comer alimentos de complejión opuesta al cuerpo para traer la temperancia, el equilibrio. Pero esta perspectiva no estaría manifiesta en la dietética española, por lo menos en los raros libros de cocina elegidos para el análisis del historiador de California. El mismo Albala, incluso, acentúa que aquellas fases no están estancadas. Además, tengamos en cuenta que Albala privilegia la investigación de obras francesas, alemanas, inglesas e italianas de la cocina galénica.

Además del aspecto del sabor, entre las señales utilizadas por Cobo para denigrar muchas frutas de América está el hecho de que sean consideradas silvestres. Por ello, el tratamiento español de las frutas genéricamente malsanas de América las tornó a todas mucho mejores, sea por los injertos, sea por el simple cuidado hortícola. Las conservas también son capaces de corregir las frutas nocivas, por la fuerza caliente y húmeda del azúcar y productos similares, que pueden sazonar esos productos naturales de América.³⁹ En suma, las *artes e industrias* españolas corrigen la naturaleza salvaje de las frutas americanas.⁴⁰

El padre Cobo relata el caso ejemplar de acción de los españoles en la *naturaleza salvaje*: un vecino de Lima, llamado Luis de Matos, encuentra en el valle de Chancay un excelente espécimen de guayaba silvestre y consigue plantar las semillas en su huerta, ubicada detrás del prestigioso hospital San Andrés de los españoles. Esta se convierte en la mejor de todas las

39. Véase la nota 16.

40. «Todos los árboles frutales de las Indias son en muchas partes silvestres, la fruta de los cuales no se diferencia en calidad de la que llevan los árboles hortenses, porque los indios hacían muy poco beneficio a los que criaban en sus huertas, por no haber tenido conocimiento del arte de injerir unos en otros; mas después que los españoles habitan esta tierra, han hecho varios injertos así de unos árboles de la tierra con otros, como destos con los de Castilla, con que las frutas se han mejorado mucho» (Cobo 1964-1: 237); «A la planta común llaman los indios del Perú, *mallqui*; el uso que tenían del fruto de todas ellas era mantenerse dél, sirviéndoles unas de pan y otras de viandas, y haciendo dellas sus bebidas y vinos; las cuales comían verdes, y otras frutas secaban al sol para guardar. Pero las varias conservas que hacen ahora dellas los españoles, ni los indios las alcanzaron a conocer ni tuvieron azúcar ni aparejo para hacerlas, si bien es verdad que cuando el día de hoy las alcanzan, las comen con gran gusto y estimación» (Cobo 1964-1: 156).

guayabas, que hasta en las islas Filipinas es llamada *guayaba de Matos* (Cobo 1964-I: 244-245). Pero, normalmente, las guayabas no eran buenas para el paladar de alimento galénico.⁴¹

El padre jesuita, tal como el mencionado vecino de Lima, también hace su parte: también se convierte en un agente de la cultura; es decir, del cultivo de plantas que sirven de alimento saludable al hombre. En 1629, le envía a un conocido, en el reino del Perú, algunas semillas de chirimoya que había obtenido en Guatemala. Después de 13 años, de regreso a Lima, puede ver gran número de árboles que daban esta fruta (Cobo 1964-I: 240-241). Pero el padre Cobo sobrestimó su papel de introductor de la chirimoya en el Perú.⁴²

Cobo comenta que mucha gente consideraba la chirimoya la mejor fruta de la tierra americana: «Tiene la carne blanca y suavísima, con un agridulce apetitoso, de suerte que, a juicio de muchos, es la fruta mejor y más regalada de todas las naturales de Indias» (Cobo 1964-I: 240). La achupalla (piña) también sería considerada por muchos españoles «[...] de las más delicadas y sabrosas frutas de las Indias, y en opinión de algunos la mejor de todas [...]». No obstante, «Comida en demasía la achupalla

41. «Toda suerte de guayabas en general son de temperamento frío y húmedo e indigesto, y las verdes muy estípticas» (Cobo 1964-I: 245).

42. Cabieses (1997: 118) enfatiza el error de Bernabé Cobo al creer que fue el responsable de la introducción de la chirimoya en las tierras del Perú. Hay pruebas arqueológicas de restos de la planta en tumbas de la costa y variedades silvestres en el norte prehispánico.

aumenta la cólera» (Cobo 1964-I: 210). El mestizo Inca Garcilaso, desde la Península Ibérica, nostálgico de algunos manjares del Perú, apunta que las llamadas piñas, por el engaño en la semejanza externa a las piñas españolas, tienen una médula «[...] muy sabrosa, toca vn poco y muy poco en agro, q la haze mas apetitosa [...]. 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 tantitó de agro, que la haze mas golosa, o golosina» (Inca Garcilaso 2009: 211v). Es decir, el agridulce incrementa el gusto bueno de la fruta (y el apetito o la gula...).

Bernabé Cobo elogia varias frutas originarias de América o consideradas como tal. El aguacate, la tuna, las ciruelas, los plátanos y los cocos son ejemplos de frutas saludables del Nuevo Mundo. Si aquella generalización del padre Cobo proponía que las frutas americanas eran salvajes y malsanas, los detalles de la *historia natural* del jesuita cobran otros juicios.

Tendemos a considerar que la experiencia del sabor es culturalmente construida, pero también una cuestión subjetiva, como deja claro el propio discurso del autor jesuita al referirse a los gustos, ajenos y diferentes de los suyos, de otros españoles que prueban las frutas americanas. Entre tanto, también la investigación paciente, caso a caso, hace que las evaluaciones del padre Cobo acerca de las frutas transiten entre especies apacibles o no, entre frutas de complejión o de textura buena o mala. Pero entre esos y otros criterios, la supuesta objetividad de la ciencia humoral se pierde en los sentidos de una medicina que respira bastante a magia.

Frutas parecidas a los membrillos, tan importantes en las conservas y en otros medicamentos de los españoles,⁴³ son bastante

43. Al examinar algunos ejemplares de libros de cuenta de los hospitales limeños —Hospital Real de San Andrés de los españoles y Hospital Santa Ana de los naturales— de la primera mitad del siglo xvii, pudimos notar que los membrillos, las pasas y las almendras, entre otros frutos del cultivo español, son comprados tanto para el abastecimiento alimenticio como para utilizarlos en las medicinas de los enfermos, fueran estos españoles o indios. Por otro lado, prácticamente no se menciona la adquisición de especies de frutas americanas. Muy poco hay de plantas nativas, con excepciones tales como el maíz y las papas (Colección Maldonado-Serie Hospitales. Instituto Riva-Agüero, Pontificia Universidad Católica del Perú). Documentos examinados: (A-III-306) 1612-Nov.-19 Lima. Libro de egresos e ingresos del Hospital de San Andrés (años 1612-1613), llevado por el Mayordomo Bernardino de Texeda. 92 ff. útiles; (A-III-319) 1621-Dic.-12/1624-Mar.-28 Lima. Rendición de cuentas que da Luis de Cabrera, Mayordomo del Real Hospital de San Andrés, [...] y su sucesor el Mayordomo Miguel Flores [...] por concepto de limosnas, censos, compra de subsistencias, pagos de salarios, etc. 41 ff. útiles; (A-II-304) 1622-Jul.-15 Lima. Rendición de cuentas que toma Manuel Fernández, comisario [...], a Pedro de Prado, Mayordomo del Hospital Real de San Andrés, de los ingresos y egresos [...] de dicho nosocomio... 56 ff. útiles; (A-III-311) 1658-Feb.-24/1663-Oct.-8 Lima. Cuenta que presentó Fernando de Ávila, mayordomo y administrador del Hospital Real de San Andrés, acerca de los ingresos y egresos habidos... 47 ff. útiles; (A-III-314) 1661-Dic.-11/1664-Oct.-25 Lima. Cuenta que presentó Agustín de Ávila, Mayordomo del Hospital Real de San Andrés, de los ingresos y egresos habidos... 46 ff. útiles; (A-III-327) 1611a-Set.-8/1613-Feb.-15 Lima. Libro donde se asientan los ingresos y egresos del Real Hospital de Santa Ana [...] Se incluyen los gastos por la compra de una esclava y la factura de un retablo de San Ignacio. Mayordomo Joan Ocaris Salvatierra. 123 ff. útiles; (A-III-335) 1611b-Set.-8/1613-Mar.-9 Lima. Cuenta que da Juan de Ocaris Salvatierra, Mayordomo del Real Hospital de Santa Ana, a Antonio de Paz, comisionado para tal efecto, de la administración que hizo de dicho nosocomio... 33 ff. útiles; (A-III-321) 1615-Set.-8/1618-Ene.-23 Lima. «Libro de cargo y descargo de la hazienda de este Hospital de los naturales de Señora Santa Ana que rescive y gasta Juan de la Fuente Almonte [...] elegido Mayordomo por la hermandad fundada en él al ser-

elogiadas. Es el caso del mamey y del zapote. Si el gusto también es agrídulce, sabor tan importante para el aderezo perfecto de los alimentos, entonces encontraremos excelentes frutos de América.

Las analogías entre las cosas debido a señales comunes, que consideramos hoy como correspondencias mágicas, constituían el sentido de la ciencia en la época de Bernabé Cobo, como acentuaría Foucault (1992). Así, entre otras asunciones, tenemos la similitud entre partes de plantas y partes del cuerpo humano. Sean estas formas más codificadas o imágenes más directas, tales correlaciones constituían aspectos de una doctrina sumida en la filosofía natural, la autoridad científica entre los eruditos del Renacimiento.

Caso ejemplar son las historias naturales de la granadilla, que mostraría, en el dibujo de su flor, toda la historia de la pasión de Cristo. Al describir la planta, el padre Cobo trata acerca de todas las equivalencias: «[...] las insignias que [en la flor de la granadilla] se representan [...] he pintado con la mayor propiedad que me ha sido posible». Hay que notar que si la fruta es como la mayoría de las otras nativas, «[...] de temperamento frío y húmido», no hay ninguna razón para evitar comerla cruda. Y

vicio de Dios Nuestro Señor y de su bendita madre y aguel» 52 ff. útiles; (A-III-325) 1631-Set.-7/1635-Jun.-28 Lima. Libro donde se asientan los ingresos y egresos del Hospital de Santa Ana [...] administrados por Pedro de Gárate... 62 ff. útiles; (A-III-310) 1644-Set.-21/1648-Ene.-28 Lima. Cuaderno donde se asientan los egresos e ingresos del Hospital Real de Santa Ana, habidos por diversos conceptos, siendo Mayordomo Francisco de Estrada... 105 ff. útiles.

debe ser ingerida «[...] a sorbos, como quien come un huevo blando o manjar líquido [...]» (Cobo 1964-I: 208).⁴⁴

Cobo inicia la *historia natural* de los seres vivos americanos con un capítulo sobre las moscas y otros seres clasificados como animales *imperfectos* por la lectura aristotélica. Seres como escorpiones, cangrejos, insectos, y también algunas especies clasificadas hoy como anfibios y reptiles, podrían ser generados no solo por encuentro sexual sino también más espontáneamente, aflorando de la materia putrefacta. Cobo se espanta por la naturalidad con la que algunas «[...] naciones tan bárbaras y salvajes

44. Con excepción de un relato enorme y entusiasta acerca de la flor de la granadilla, el padre Cobo se mantiene ajeno a la fruición de establecer analogías. Tal como el padre Acosta, quien es más cauteloso todavía en el relato de esas correspondencias: «La flor de granadilla es tenida por cosa notable; dicen que tiene las insignias de la Pasión [...] y no les falta alguna razón, aunque para figurar todo lo dicho es menester algo de piedad que ayude a parecer aquello» (Acosta 1962: 188). Pero en la época de Bernabé Cobo, otros jesuitas que se inclinaban por el libro de la naturaleza, como José Eusebio Nieremberg, quien había vivido en la corte de Felipe III, «[...] combined the old reading between the lines, focused not on brute facts but on their meanings, and the new, silent, succinct reading of forms and figures, typical of modern science and focused on the observable, the measurable, and the quantifiable. Including the morphological and new scientific approach together with the humanistic, hermetic, and analogical view of nature, [...] more focused on the figural reading of nature than on the literal, more concerned with God than with what we call today natural facts» (Pimentel 2009: 102). El padre Nieremberg estuvo bien lejos de ser aquel jesuita de la experiencia de primera mano, aunque para escribir sus historias se haya aprovechado de las arterias de la Compañía, el sistema de cartas y relatos que providenciaban la circulación de los saberes jesuitas. Bernabé Cobo, a su vez, hacía una lectura utilitaria en el suelo de América, bien como nunca se distanció de la ortodoxia neoaristotélica de la historia natural.

[...] no perdonan ninguna destas sabandijas, sino que comen con más gusto y seguridad las culebras, víboras, sapos, lagartos y las demás, que nosotros el mantenimiento ordinario» (Cobo 1964-I: 336). También en el Nuevo Reino de Granada los indios serían conocidos como comedores de porquerías.⁴⁵

Sin embargo, notaba el padre Cobo, los españoles también se adaptaban a los raros niveles de alimentación de los indios, como al hábito de comer una especie grande de hormiga.⁴⁶ Para esta «[...] imitación [...]» de la costumbre indígena por el español hay dos buenas justificaciones: tales insectos tostados parecen garbanzos, y tienen gusto a nueces (Cobo 1964-I: 342). Ambos son alimentos comunes de los españoles; además, se supone que las nueces tienen un gran poder medicinal.

En aquellos tiempos, el *libro de la naturaleza* no estaba todavía dividido en rígidos capítulos de clasificación de los seres vivos. En determinada provincia de la Nueva España, los religiosos de la doctrina debatieron si las serpientes, alimento de los indios, podrían seguir siendo ingeridas los días de Cuaresma. Los religiosos optaron por la conciliación y resolvieron que la carne de cobra se asemejaba más a la de los peces que a la de animales

45. Extrajimos la expresión del artículo de Saldarriaga (2009), uno de los pocos trabajos que profundizan en la historia de las visiones despectivas de los colonizadores españoles ante los alimentos indígenas, aunque el autor no realce los enredos de las discusiones dietéticas en la América de los siglos XVI y XVII.

46. Cabe destacar que los insectos son una relevante fuente de nutrientes proteicos y la alimentación a base de estos constituye un hábito común en la América indígena (Ramos-Elorduy y Pino Moreno 2003).

terrestres inferiores. Los pescados siempre eran tolerados como comida en los días santos, así que dejaron que los indios mantuviesen la ordinaria costumbre de comer serpientes como si fueran pescados.⁴⁷

El padre Cobo se conforta con el hecho de que la costumbre de los indios de vivir mascando coca estuviese, en su opinión, en baja. La costumbre disminuía —explica— no solo porque la población indígena también disminuyera, sino porque los nativos sustituían la coca por los mantenimientos más apreciados de la cultura mediterránea, como la carne, el pan y el vino.⁴⁸

La coca tenía fama de matar la sed y el hambre, dar disposición y aliviar el cansancio. Todos oían esas historias de los indios y muchos creían que era así, sin duda, por la evidencia de los efectos de la droga. El padre Cobo, a pesar de corroborar la comprensión

47. «Y después de haberlo conferido entre sí y ventilado, [los religiosos] resolvieron que [los indios] podían comer las culebras en lugar de pescado, por cuanto son animales sin pelo ni plumas, como las iguanas, hicotetas y caracoles, que, aunque son más terrestres que acuátiles, están ya constituidos en el predicamento y categoría de pescados» (Cobo 1964-1: 354).

48. «[...] con el trato y comunicación con los españoles, se van desengañando y cayendo en la cuenta de que les es de más provecho el pan, vino y carne, que el zumo que chupaban desta yerba; y así de mejor gana gastan ya su dinero en estos mantenimientos, que no en la coca, tan preciada de sus antepasados» (Cobo 1964-1: 215). La carne, el pan y el vino también eran alabados por la razón dietética, la cual veía en el pan el alimento de mejor textura para la absorción y nutrición; en las carnes domésticas, lo más semejante a la sustancia de la carne humana; y en el vino, la semejanza de la sangre, precioso humor del cuerpo. La teoría dietética generalmente se acomoda a las costumbres regionales de una élite, o también de una amplia cultura alimenticia (Albala 2002).

de Acosta, no concedió el mismo espacio al reclamo alimenticio indígena o al uso de la coca como condimento, adaptándolo a la concepción española de consumir hierbas en la comida.⁴⁹

Según Cobo, todas las chichas que los indios producían eran medicinales, inclusive aquella fermentada por la saliva de las ancianas que se expendía en los mercados, actividad que «[...] no poco asco causa a los españoles sólo el verlo, sin que lo cause a los indios el beber un brebaje hecho tan suciamente» (Cobo 1964-1: 162-163). En el caso de las chichas, Bernabé Cobo es más abierto a los sentidos medicinales que José de Acosta (1962: 171). El cronista Cobo, por otro lado, tal como Acosta, considera que la mejor bebida es aquella hecha por receta de los españoles, que «[...] suelen hacer chicha de maíz por regalo, pero hácenla con más limpieza y curiosidad que los indios; la cual es una bebida saludable, fresca y de buen gusto [...]». En esa receta, ponen sal y azúcar en la preparación (Cobo 1964-1: 163). Según el padre,

49. «Lo más que publican [del sustento de la coca] es imaginación o superstición suya, dado que no se puede negar sino que les da alguna fuerza y aliento, pues los vemos trabajar doblado con ella. Tiene sabor de zumaque [...]» (Cobo 1964-1: 215). El padre Acosta (1962: 181) entiende que «[...] en efecto obra fuerzas y aliento en los indios, porque se ven efectos que no se pueden atribuir a imaginación, como es con un puño de coca caminar doblando jornadas sin comer a las veces otra cosa». Acosta también había afirmado que había apreciado comer la hoja, que «[...] sabe a zumaque [...]». Existían elaboraciones teóricas exhaustivas para identificar las propiedades de la planta, como aquellas hechas por el protomédico Juan de Cárdenas, quien vivió en México al final del siglo XVI. Cárdenas consideraba que, indirectamente, la hoja de la coca alimentaba por una propiedad oculta, que purgaba la flema del cerebro llevándola al estómago, lo cual convertía el fluido en alimento (Cárdenas 1988: 163 y ss.).

la sal antiguamente fue mal usada por los indios, por lo general solo como lamedor, al lado de la comida insípida. Al tiempo que, de hecho, nunca tuvieron acceso al azúcar de caña antes de la llegada de los españoles, aunque utilizasen la miel de abeja.

A fines de la Edad Media, el azúcar tenía el prestigio de ser cara y exótica especia. Era importante producto farmacéutico, facilitaba la ingestión de medicinas amargas —gusto común de los fármacos—, entraba en las recetas de comida para enfermos, amenizaba fuertes sabores de otras especias (Flandrin 1998a: 675 y 679). Mintz (1985) bautizó el azúcar como uno de los *alimentos-droga* de la era moderna europea, tal como el té y el café.

Recordemos que entre las plantas americanas más apreciadas por los españoles está el maíz, el mejor *pan de las Indias*. Los españoles comparaban el valor de esta planta con el que tenía el trigo en Europa. Pero los españoles no solo usaban el maíz a la manera de los indios. Cobo realza que lo hacían mucho mejor, al agregar a los tamales pollo o carne de cerdo, viandas que les faltaban a los indios antiguos. Esas viandas y los granos europeos habrían sido sustituidos en el continente americano por diversas *raíces y hierbas*, llamadas *mallqui* por los indios del Perú. La sustitución representaba un misterioso designio divino.⁵⁰

50. «Ya que toda la América fue tierra falta de las especies de grano y semillas de Europa de que hiciesen pan sus moradores, y de carnes de animales mansos, hasta que los españoles trujeron a ella el trigo y todo género de legumbres y ganados mansos de España, suplió Dios la falta destas cosas, basteciendo este Nuevo Mundo de muchas y diversas frutas y legumbres, principalmente de infinitas diferencias de raíces, que fueran mantenimiento de los indios» (Cobo 1964-I: 164).

También, a falta de viandas, los indios comían carne humana. Los chiriguano, después de la Conquista, robaban el ganado de los españoles, y por ello ya no liquidaban a naciones enteras de otros indios para comer su carne por falta de otra sustancia (Cobo 1964-I: 375-376).

Pero volvamos al maíz, producto también mejorado, sazonado con la adicción del azúcar, mediante recetas como las «[...] poleadas, pasteles, regalos de dulce con azúcar, y otros modos de mantenimientos saludables y provechosos» (Cobo 1964-I: 162). Mientras los «[...] bledos blancos y rojos [...] son comida muy ordinaria de los indios, [...] en la ciudad de Guamanga se hacen de la semilla de los bledos blancos muy regalados turrone con azúcar[...]» (Cobo 1964-I: 158). No es muy grande el paso para que el maíz y el chuño, con el añadido de azúcar y otras especias, se conviertan en comidas para la cura o para alimento de los enfermos.⁵¹

El azúcar, así como el vino y el vinagre, entre otros géneros bastante comunes de la cocina y de la medicina españolas, estuvieron entre los principales elementos que recreaban varias recetas indígenas de medicinas con hierbas. Mientras —según Cobo— muchas «hiervas y raíces» del pasado indígena sustituyeron a la

51. «Finalmente, la poleada o atole que se hace [de la harina de maíz] con azúcar, es comida muy regalada, saludable y fácil de digerir, y que se da así a los heridos como a los enfermos de calenturas» (Cobo 1964-I: 162); «El temperamento del chuño es frío y seco en el primer grado; la poleada hecha de su harina con azúcar y especias, se da por buen sustento a los enfermos» (Cobo 1964-I: 169).

carne y el pan, se transformaron, de hecho, en experimentos para la medicina galénica, aunque ya antes hubieran sido también utilizadas como plantas medicinales en las culturas indígenas. Muchos alimentos de los indios, como algunos frijoles —poco apreciados como comida saludable en la dietética—, eran bien considerados para las recetas medicinales del padre Cobo. Hay innumerables ejemplos del uso del azúcar como elemento para transformar varios alimentos y drogas indígenas en ingestiones de la medicina humoral.⁵²

Cobo había elogiado mucho la *experiencia* de los viejos curanderos indios con hierbas medicinales, a pesar de acentuar que ellos no comprendían las causas humorales de las enfermedades,

-
52. Algunos ejemplos: «[...] si al zumo [de la jíquima] se añade azúcar [...] quita el ardor de la orina y templá los riñones y es contra la ictericia y calenturas» (Cobo 1964-1: 171); «[...] los porotos [...] son tenidos [...] por los más groseros que todos y que de ordinario no los comen sino los indios y gente de servicio [...]. La harina de los porotos tostados, comida con azúcar, aprovecha a los que tienen cámaras de sangre, y lo mismo hace la poleada hecha desta harina, llevando en lugar de agua, leche de almendras» (Cobo 1964-1: 174-5); «Usan los indios mucho desta yerba [cochayuyo] en sus comidas, y aun los españoles, en el guisado llamado loco [...] Comida esta yerba con vinagre aguado después de cenar, provoca sueño suave; y su cocimiento, bebido con azúcar en ayunas, detiene el menstuo demasiado» (Cobo 1964-1: 179); «[...] el cocimiento destas hojas [de la oca] con azúcar, o hecho jarabe y tomado en ayunas, templá la cólera y sangre, es contra el incendio o ardor demasiado de la orina; contra las inflamaciones del hígado; contra las calenturas ardientes y continuas; contra la inflamación de la garganta; y contra el dolor del estómago que procede de causa cálida» (Cobo 1964-1: 169); «El zumo de la coca conforta el estómago y ayuda a la digestión; quita toda la ventosidad y mal de ijada. Los polvos desta hoja, tomados de ordinario y que a dos partes dellos se eche una de azúcar, son contra la asma o ronquera del pecho» (Cobo 1964-1: 216).

aspecto de autoridad de la *filosofía natural* europea.⁵³ Sin embargo, el jesuita a veces parece aceptar la idea de que los nativos, de cierta forma, conociesen los humores y la necesidad de la purga.⁵⁴ También hay motivos para creer que existan correspondencias entre el galenismo y las cosmovisiones prehispánicas.⁵⁵

El acento en la medicina por experiencia de los indios también significa alabar la experiencia propia. Cobo, de hecho, es uno de los exponentes de la farmacia jesuita peruana, pues fue alumno y maestro del colegio de San Pablo, reconocido por las famosas

-
53. Se puede notar esta diferencia entre el saber español y el indígena en el caso de la evaluación de usos de la raíz llamada guachanca por los indios, y papillas de purga por los españoles: «Adminístrase molida de media hasta una drama en agua de cebada o de llantén, o en azúcar rosado o miel rosada, y el efecto que hace es purgar la melancolía, flema y cólera adusta. Suelen los indios tomar esta purga, en la cantidad que la experiencia les ha mostrado, en una escudilla de chicha, que es su vino; y luego, sin más guarda ni recato, se echan el vientre al sol y purgan muy bien y con facilidad» (Cobo 1964-1: 188).
 54. «El cocimiento [de las raíces del hampeani] y de sus hojas, según dicen los indios, conforta el corazón y la vista y es contra las melancolías» (Cobo 1964-1: 192).
 55. Se evidencian ciertas correspondencias entre las visiones de culturas muy distantes en todo el mundo, quizá debido a una lógica binaria del pensamiento humano, en especial en lo que atañe a la clasificación de alimentos, medicinas, enfermedades y otros asuntos en el sistema de oposición caliente-frío. El trabajo etnográfico de Vokral (1991) en la región del Cusco intenta el rescate de un pensamiento aborigen dentro de este sistema. Pero tampoco hay cómo descartar la hipótesis de herencias europeas en las concepciones indígenas y rurales de la actualidad latinoamericana, tesis defendida por Foster (1993) en el otro extremo de una polémica que quizá no tenga más sentido. Ambas vertientes parecen plausibles y tienen su lugar en las discusiones de la historia cultural.

exportaciones de cascarilla (quinina), fuerte febrífugo que era prácticamente monopolio comercial de la institución jesuita limeña durante la primera mitad del siglo xvii (Martin 1968: 101).

Cobo es tal como el cultivador indígena, pues experimenta y reconoce los efectos extraordinarios de medicinas que, tampoco para él, cabrían en la teoría, pues no había ninguna razón para que los efectos de los fármacos obedeciesen a las razones del galenismo. Al final, lo que no era posible explicar por los criterios humorales era descrito como *propiedad o facultad oculta*.⁵⁶

En suma, la apertura de Cobo para la experimentación pura y simple con las drogas llega al punto de hacer de la achuma —el cacto alucinógeno que quedó conocido como sampedro— también una bebida medicinal. Claro que después de enfatizar el error de los usos idolátricos y delirios demoniacos, para luego predicar su uso en la malla de la temperancia, de acuerdo con las prerrogativas medicinales.⁵⁷

56. El padre Ledesma, prefecto del colegio romano en la década de 1560 y uno de los grandes responsables por los cambios ocurridos en las prácticas educacionales de la Compañía de Jesús, realiza la importancia práctica y la experiencia en la filosofía natural: «[...] dans les choses pratiques les discours universels, comme dit Aristote dans le premier livre de son Éthique, sont moins utiles [...]». El padre Ledesma utiliza el ejemplo de la medicina: «[...] en chirurgie et en médecine, [...] il ne suffit pas de dire: la chaleur dessèche, l'humidité amollit, [...] mais dire comment se fait un emplâtre, et comment il doit recevoir telle quantité d'eau, telle quantité de telle herbe, etc., et comment il doit être cuit et il doit être brûlé ainsi et il doit être liéde telle manière [...]» (Julia 1997: 59).

57. «Es ésta una planta con que el demonio tenía engañados a los indios del Perú en su gentilidad; de la cual usaban para sus embustes y supersticiones.

MUCHO O NADA DE AZÚCAR (LOS DOS EXTREMOS DEL VICIO)

Bernabé Cobo quizá no pueda ayudarnos mucho en este punto en el que situamos el pasaje del azúcar medicinal al campo de los vicios de costumbre. Como ya fue mencionado en el párrafo inicial de este artículo, el religioso jesuita es devoto de la placentera y saludable especia. Juntemos otra evidencia del aprecio del padre Cobo por el azúcar: hay entre los indios «[...] bollos pequeñitos de la flor de la harina [...] de maíz despepitado [...]. A esto han añadido los españoles amasarlos con azúcar, y se ponen por regalo en la mesa, lo cual se usa mucho en México, donde yo los comí algunas veces» (Cobo 1964-I: 161).

De cualquier forma, el padre Cobo pudo ser buen observador del espantoso consumo de dulces en las Indias. «[...] es muy grande la cantidad que se consume en hacer miel regalada [de caña], por el grande gasto que dondequiera hay della; porque es tan ordinario y familiar por acá su uso, que no sólo sirve para dar sabor a los potajes, sino también de vianda, en tanto grado, que casi no hay almuerzo más común y cotidiano para los muchachos, y aun para no pocos de los grandes, que miel comida en sopas, como en España el arroz». Es decir, lo que en el

Bebido el zumo della, saca de sentido de manera que quedan los que lo beben como muertos, y aun se ha visto morir algunos por causa de la mucha frialdad que el cerebro recibe. Transportados con esta bebida los indios, soñaban mil disparates y los creían como si fueran verdades. Es de temperamento frío en el tercero grado y húmedo en el segundo; aprovecha su zumo contra las intemperies cálidas, contra el ardor de los riñones; y bebido en poca cantidad, es bueno contra las calenturas largas, contra itiricia y ardor de orina» (Cobo 1964-I: 205).

Nuevo Mundo es alimento, en España todavía es medicina. La mayor ganancia de los cientos de pulperías, las casas de comida rápida de la época, sería la venta de la miel de caña. Afirma el jesuita: «Es cosa increíble y que pone admiración ver la inmensa cantidad de dulces que se gastan en estas Indias; que yo tengo para mí, que no debe de haber región en todo el universo donde se consuma tanta suma [...]» (Cobo 1964-1: 405-406).

En este punto, el padre Cobo también puede ser considerado heredero del discurso del padre Acosta, quien décadas antes había afirmado «[...] es cosa loca lo que se consume de azúcar y conserva en Indias». El azúcar sería, entonces, el principal ítem de producción caribeña, de «[...] tanto que se han dado los hombres al apetito de lo dulce» (Acosta 1962: 197). Las impresiones de estos jesuitas parecen mostrar la precocidad del Nuevo Mundo con relación al creciente consumo cotidiano del azúcar, lo que iría a ocurrir después en Europa.⁵⁸

También se puede especular que hubo, en Lima, un rápido posicionamiento de la idea de que el consumo desenfrenado del azúcar representa un vicio, de acuerdo con una antigua

58. El cambio de los parámetros de consumo europeo se verificaría con más fuerza a partir del siglo xvii, junto a la cuestión del avance de la producción inglesa (de Barbados para Jamaica), lo que caracteriza que «at the consumption end, changes were both numerous and diverse. Sugar steadily changed from being a specialized –medicinal, condimental, ritual, or display– commodity into an ever more common food. This insertion of an essentially new product within popular European tastes and preferences was irreversible, though the cost of sugar at times certainly braked consumption» (Mintz 1985: 37-38).

ordenanza que prohibió la proliferación de las confiterías en la época de la fundación de Lima:

Tampoco es para pasar en silencio el superabundante y excesivo consumo de dulces que esta ciudad tiene, procedido de la mucha azúcar que se coge en los términos de la diócesis [...]. Con esta comodidad de azúcar y la abundancia de frutas, es cosa loca ver los infinitos géneros de colaciones y conservas que se hacen, regalo bien ajeno de la templanza y severidad de los fundadores y padres de esta república, los cuales en su tiempo nunca consintieron que se hiciese confituría, como parece por una ordenanza que sobre esto hizo el regimiento en 29 de diciembre de 1542 años, que por ser de gran ejemplo no quise dejar de hacer mención de ella, la cual dice en sustancia: que ninguna persona haga confituría de ningún género para vender, pena de perdida la tal confituría [...] y da la razón de la prohibición por estas palabras: «Por cuanto de hacerse la dicha confituría viene daño a la república, y se hacen los hombres ociosos y vagabundos, y habiendo venido mucha azúcar para cosas necesarias y enfermos, lo han gastado, y gastan en las dichas confiturías» (Cobo 1964-II: 318).

El cura historiador recupera un extracto del documento para deleite de la historia de las representaciones del azúcar. Mientras el sujeto Bernabé Cobo, notoriamente consumidor de dulces, quizá ni desconfiase de sus posibles excesos alimenticios, pues siempre estuvo atento a los principios de la temperancia y de la moderación. Pero objetivamente, ¿cuál es la medida de la moderación en el consumo del azúcar y de los dulces, y dentro de

la perspectiva de los usos medicinales o saludables de la ciencia galénica en América?

De todas las bebidas del Nuevo Mundo, el chocolate fue el más exigido en las mesas de los colonizadores españoles, y rápidamente llegó a España para convertirse en la bebida predilecta de la élite. De acuerdo con Norton (2008), en la Nueva España del siglo xvi, además del cacao —que siempre sería la base de la bebida—, la vainilla y diversas flores aztecas fueron siempre la base de la poción; los españoles se habían apropiado de estos ingredientes y además fueron introduciendo otros, como el azúcar y la canela. Cobo enumera tal mezcla de sabores, recordando también que se añade «[...] chile o ají y otras cosas, más o menos, como a cada uno gusta» (Cobo 1964-1: 259).

La libertad de ingerir variadas composiciones manifestaría que el sujeto «imagina [las composiciones que] le son de provecho para su necesidad o regalo». La puerta se abre tanto para un uso medicinal (por necesidad) como para el placer (el regalo). Cada uno hace lo que quiere, consume lo que considera que es bueno para sí mismo. Pero el padre Cobo evoca también que es importante el uso moderado, lo cual es «[...] saludable y engorda [...]», además de destacar que es medicinal para quien padece de jaqueca, pudiendo, en este caso, ser tomado «muy caliente cuando sienten que les apunta esta dolencia en cualquiera hora del día, aunque sea sobre tarde» (Cobo 1964-1: 259).

Mientras el uso sea moderado, no hay de qué preocuparse, pues —afirma el jesuita— cualquier receta es de buen sabor. Es interesante mencionar que en esta visión de autonomía de

los usos, el jesuita evita la gran discusión en boga en España en torno de las apropiadas recetas de chocolate para la medicina de cada complejión humana. Por ejemplo, la bebida de cacao con pimienta (caliente y seca) no sería recomendable para un sujeto de complejión colérica (Norton 2008).

Si para consumir el chocolate el padre Cobo sugiere la libertad del sujeto, aceptando cualquier finalidad de la bebida —si el uso es moderado—, por otro lado, para el caso de la bebida caá, el mate de la región paraguaya, el jesuita ya tiene otra opinión. O se usa como medicina o el uso que se hace es vicio. Curiosamente, serían los jesuitas del Paraguay los grandes responsables por la explotación y divulgación de la bebida, como advierte en una nota el editor de las *Obras* de Cobo, el padre Francisco Mateo (Cobo 1964-I: 273). Bernabé Cobo rechaza la bebida de la yerba mate sin una finalidad medicinal. Como es bebida amarga, solo tendría sentido el uso como droga, como medicina. Si la costumbre de la bebida cotidiana fuese para el regalo, para que pudiese ser saludable debería seguir el principio del buen sabor. Cobo no puede ver esto en la yerba mate sin la dulzura para la corrección del sabor amargo.⁵⁹ La bebida saludable se debe atener a los juicios de la moderación, pero tampoco puede prescindir del dulce sabor de la temperancia.

59. «[...] como la hoja es amarga y vomitiva, y con esto ayuda la mucha agua caliente que se bebe, lanzan al punto cuanto tienen en el estómago. Sirve esta hierba, tomada por este orden y cuando la necesidad lo requiere y no con el vicio que acostumbran algunos, para revelar los humores de los extremos, como de las piernas hinchadas o gotosas; limpia el estómago de las flemas, quita la jaqueca, y es contra la ijada, abre las vías y facilita el mensturo y la orina» (Cobo 1964-I: 272-273).

INGESTIONES DE LA OBRA DE BERNABÉ COBO

Se debe pensar en la profusión de bebidas medicinales recomendadas por Cobo. Se justifican porque curan supuestas enfermedades a partir de diversos síntomas. De hecho, son bebidas para el uso cotidiano, en el ayuno matutino, antes y después de las comidas; muchas de esas bebidas son dulzonas también para poder tragar laxantes, sustancias estípticas y de sabor amargo. Diversos efectos de cura, o por lo menos de alivio, son observados en la medicina humoral, y una de las pruebas de su resonancia, igual después de algunos cambios del paradigma científico occidental, fueron los recetarios de medicinas naturales que circulaban durante los siglos XVIII y XIX en el Perú. Uno de los recetarios recuperados por Valdizán y Maldonado (1922: 107 y ss.) prácticamente copia varias fórmulas de Bernabé Cobo, aunque sin citar al jesuita como fuente.

Desgraciadamente, en aquel final del siglo XVIII, cuando las recetas de medicina del padre Cobo circulaban en las tierras del Perú, el autor jesuita también sería rescatado —e inclusive citado— como fuente para la discusión del Nuevo Mundo, la gran querrela intelectual entre criollos y europeos sobre los valores de la naturaleza y de los indios de América, célebre temática discutida por Antonello Gerbi (1996). Como en el caso de la envolvente *History of America* del reverendo escocés William Robertson (1825), Cobo se vuelve autoridad para fortalecer signos negativos de la complejidad flemática de los indios. También ahí el padre Cobo es fuente para tratar las faltas técnicas, alimenticias y otras de un mundo salvaje americano. Además, uno de los mayores mitos sobre el mundo prehispánico, muy

fuerte hasta hoy, lapida un desfase de las culturas indígenas dentro de visiones monolíticas (occidentales) de las ciencias o del conocimiento humano. Es más justo pensar en el padre Bernabé Cobo como en aquel que, por encima de todo, se esforzó por la integración y no por la exclusión de los salvajes, como sería la política habitual en América durante los siglos XVIII y XIX, en las regiones más distantes con poca población europea.

El padre Cobo también debe ser recordado como alguien que buscó discutir las formas saludables de ingerir los alimentos, las bebidas y las drogas que, en parte —creía y constataba el jesuita—, fueron saberes traídos por los indígenas. Las sustancias de América podrían servir para la medicina y el regalo en la vida de las personas, aunque el jesuita estuviese siempre tentado a poner un poco de azúcar en las recetas que recomendaba, algo que tampoco puede amargar el gusto por la apetitosa *Historia del Nuevo Mundo*.

REFERENCIAS

- ACOSTA, José de
1987 *De procuranda indorum salute; educación y evangelización*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- 1984 *De procuranda indorum salute; pacificación y colonización*. Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- 1962 *Historia natural y moral de las Indias*. 2.^a ed. México: Fondo de Cultura Económica.

AINSA, Fernando

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

ALBALA, Ken

2003 *Food in Early Modern Europe*. Westport: Greenwood Press.

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

ARMELAGOS, George

2003 «Cultura y contacto: el choque de dos cocinas mundiales». En: Janet Long (ed.) *Conquista y comida; consecuencias del encuentro de dos mundos*. 3.^a ed. México: Universidad Autónoma de México, pp. 105-130.

BARBOZA FILHO, Rubem

2000 *Tradição e artifício; iberismo e barroco na formação americana*. Belo Horizonte y Río de Janeiro: Editora UFMG-IUPERJ.

CABIESES, Fernando

1997 *Cien siglos de pan; 10,000 años de alimentación en el Perú*. 2.^a ed. Lima: Universidad de San Martín de Porres-Escuela Profesional de Turismo y Hotelería.

CAÑIZARES-ESGUERRA, Jorge

1999 «New World, New Stars: Patriotic Astrology and the Invention of Indian and Creole Bodies in Colonial Spanish America, 1600-1650». *The American Historical Review*, vol. 104, n.º 1, pp. 33-68.

- CÁRDENAS, Juan de
1988 *Problemas y secretos maravillosos de las Indias*. Madrid: Alianza Editorial.
- CARNEIRO, Henrique
2010 *Bebida, abstinência e temperança; na história antiga e moderna*. São Paulo: Editora SENAC São Paulo.
- COBO, Bernabé
1964 *Obras del P. Bernabé Cobo de la Compañía de Jesús* (tomos I y II). Madrid: Atlas.
- CORCUERA DE MANCERA, Sonia
1994 *Del amor al temor; borrachez, catequesis y control en la Nueva España (1555-1771)*. México: Fondo de Cultura Económica.
- CROSBY, Alfred W.
2003 *The Columbian exchange; biological and cultural consequences of 1492*. Westport: Praeger Publishers.
- CORDERO DEL CAMPILLO, Miguel
2001 *Crónicas de Indias; ganadería, medicina y veterinaria*. Salamanca: Junta de Educación y Cultura.
- DEL PINO DÍAZ, Fermín
2005 «Los métodos misionales jesuitas y la cultura de “los otros”». En: José Jesús Hernández Palomo (ed.). *La misión y los jesuitas en la América Española, 1566-1767: cambios y permanencias*. Sevilla: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 43-68.

1995 «Los caníbales chiriguano, un reto etnográfico para dos mentes europeas: Acosta y Polo». En: Fermín del Pino Díaz y Carlos Lázaro (ed.). *Visión de los otros y visión de sí mismos. ¿Descubrimiento o invención entre el Nuevo Mundo y el Viejo?* Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, pp. 57-88.

FERRIÈRES, Madeleine

2002 *Histoire des peurs alimentaires; du Moyen Âge à l'aube du ^{xx}e siècle*. París: Éditions du Seuil.

FLANDRIN, Jean-Louis

1998a «Da dietética à gastronomia, ou a libertação da gula». En: Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, pp. 667-688.

1998b «Tempero, cozinha e dietética nos séculos XIV, V e VI». En: Jean-Louis Flandrin y Massimo Montanari (eds.). *História da alimentação*. São Paulo: Estação Liberdade, pp. 478-495.

FOUCAULT, Michel

1992 *As palavras e as coisas*. 6.^a ed. São Paulo: Martins Fontes.

FOSTER, George M.

1993 *Hippocrates Latin American legacy: humoral medicine in the New World*. Philadelphia: Gordon y Breach.

FREYRE, Gilberto

2007 *Açúcar; uma sociologia do doce, com receitas de bolos e doces do nordeste do Brasil*. 5.^a ed. São Paulo: Global.

GALEN

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

GERBI, Antonello

1996 *O Novo Mundo: história de uma polémica (1750-1900)*. São Paulo: Companhia das Letras.

GLIOZZI, Giuliano

2000 *Adam et le Nouveau Monde; la naissance de l'anthropologie comme idéologie coloniale: des généalogies bibliques aux théories raciales (1500-1700)*. Lecques: Théétète éditions.

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.

INCA GARCILASO DE LA VEGA

2009 *Comentarios reales de los incas*. Edición facsimilar. Lima: Universidad Ricardo Palma, Biblioteca Nacional del Perú y Academia Peruana de la Lengua.

ISIDORO DE SEVILLA, San

1982 *Etimologías*; edición bilingüe. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos de la Editorial Católica.

JIMÉNEZ DE LA ESPADA, Marcos

1965 *Relaciones geográficas de Indias-Perú* (volumen 2). Madrid: Ediciones Atlas.

JULIA, Dominique

- 1997 «L'élaboration de la Ratio studiorum, 1548-1599». En: Adrien Demoustier y Dominique Julia (ed.). *Ratio studiorum; plan raisonné et institution des études dans la Compagnie de Jésus*. París: Belin, pp. 29-69.

KLIBANSKY, Raymond; Erwin PANOFSKY y Fritz SAXL

- 1989 *Saturne et la mélancolie; études historiques et philosophiques: nature, religion, médecine et art*. París: Gallimard.

LAVALLÉ, Bernard

- 1993 *Las promesas ambiguas; criollismo colonial en los Andes*. Lima: Pontificia Universidad Católica del Perú-Instituto Riva-Agüero.

LOHMANN VILLENA, Guillermo

- 1966 *Bernabé Cobo*. Lima: Editorial Universitaria.

MARTIN, Luis

- 1968 *The intellectual conquest of Peru; The Jesuit College of San Pablo, 1568-1767*. New York: Fordham University Press.

MASSIMI, Marina

- 2001 «A psicologia dos jesuítas: uma contribuição à história das ideias psicológicas». *Psicologia: Reflexão e Crítica*, vol. 14, n.º 3, pp. 625-663.

MATEO, Francisco

- 1964 «Introducción-Personalidad y escritos del P. Bernabé Cobo». En: Bernabé Cobo. *Obras del P. Bernabé Cobo de la Compañía de Jesús* (tomos I y II). Madrid: Atlas, pp. VII-XLVII.

MENNELL, Stephen

1996 *All manners of food: eating and taste in England and France from the Middle ages to the present*. 2.^a ed. Chicago: University of Illinois Press.

MILLONES-FIGUEROA, Luis

2003 «La historia natural del padre Bernabé Cobo. Algunas claves para su lectura». *Colonial Latin American Review*, vol. 12, n.º 1, pp. 85-97.

MILLONES, Luis y Domingo LEDEZMA (ed.)

2005 *El saber de los jesuitas, historias naturales y el Nuevo Mundo*. Madrid: Iberoamericana.

MINTZ, Sidney W.

1985 *Sweetness and power; the place of sugar in modern history*. New York: Elisabeth Sifton Books-Viking.

MONARDES, Nicolas

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: Edmundo Guillén, Benjamín Castañeda y Frank Lizarazo. *Plantas medicinales del Perú. Antología I*. Lima: Universidad de San Martín de Porres, Facultad de Medicina Humana, pp. 3-108.

MONTANARI, Massimo

2006 *Food is culture*. New York: Columbia University Press.

NAVARRO, Juan Gerónimo

1645 *Sangrar y Purgar en dias de Conjuccion aprveva en este discurso el Doctor Juan Geronimo Navarro presbytero, natural de la muy*

noble y muy leal ciudad de Murcia. Reyno de España. Lima: Impreso por Joseph de Contreras (Biblioteca Nacional del Perú, cód. L. 1645 (3) 0028).

NORTON, Marcy

2008 *Sacred gifts, profane pleasures; a history of tobacco and chocolate in the Atlantic world.* Ithaca: Cornell University Press.

OLIVAS WESTON, Rosario

1996 *La cocina en el virreinato del Perú.* Lima: Escuela Profesional de Turismo y Hotelería, Universidad de San Martín de Porres.

PAGDEN, Anthony

1982 *The fall of natural man; the American Indian and the origins of comparative ethnology.* Cambridge: Cambridge University Press.

PÉREZ TAMAYO, Ruy

1988 *El concepto de enfermedad; su evolución a través de la historia.* Tomo I. México: Facultad de Medicina, UNAM; Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología; Fondo de Cultura Económica.

PIMENTEL, Juan

2009 «Baroque natures: Juan E. Nieremberg, American wonders, and preterimperial natural history». En: Daniela Bleichmar, Paula De Vos, Kristin Huffine y Kevin Sheehan (eds.). *Science in the Spanish and Portuguese empires, 1500-1800.* Stanford, California: Stanford University Press, pp. 93-113.

POSSEVINI, Antonii

1603 *Bibliotheca Selecta De Ratione Studiorum... in duos Tomos distributa*. Veneza: Salicatus.

POWELL, Owen

2003 «Introduction». En: *Galen. On the Properties of Foodstuffs (De alimentorum facultatibus)*. Cambridge: Cambridge University Press, pp. 1-19.

RAMOS-ELORDUY, Julieta y José Manuel PINO MORENO

2003 «El consumo de insectos entre los aztecas». En: Janet Long (ed.). *Conquista y comida; consecuencias del encuentro de dos mundos*. 3.ª ed. México: Universidad Autónoma de México, pp. 89-101.

REGALADO DE HURTADO, Liliana

2002 «Identidad e interculturalidad desde una perspectiva histórica: el caso de las poblaciones andinas». En: Javier Flores Espinoza y Rafael Varón Gabai (eds.). *El hombre y los Andes; homenaje a Franklin Pease G. Y.* Tomo I. Lima: Fondo Editorial Pontificia Universidad Católica del Perú, pp. 195-203.

ROBERTSON, William

1825 *Works (History of America)*. Vol. 2. London: William Pickering.

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.

SIRAISI, Nancy G.

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

THOMAS, Keith

1988 *O homem e o mundo natural; mudanças de atitude em relação às plantas e aos animais (1500-1800)*. São Paulo: Companhia das Letras.

VALDIZÁN, Hermilio y Ángel MALDONADO

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

VOKRAL, Edita V.

1991 *Qoñi-chiri; la organización de la cocina y estructuras simbólicas en el altiplano del Perú*. Quito: Ediciones Abya-Yala.