

Alimentación en el siglo XVI en la Provincia de Antioquia

Ricardo Saldarriaga Gaviria*



La alimentación del hombre ha sido un proceso evolutivo, complejo y desconocido. Se podría considerar la nutrición como una acción biológica, a la alimentación como una conducta etnográfica o social y el comer como un consumo vicioso.

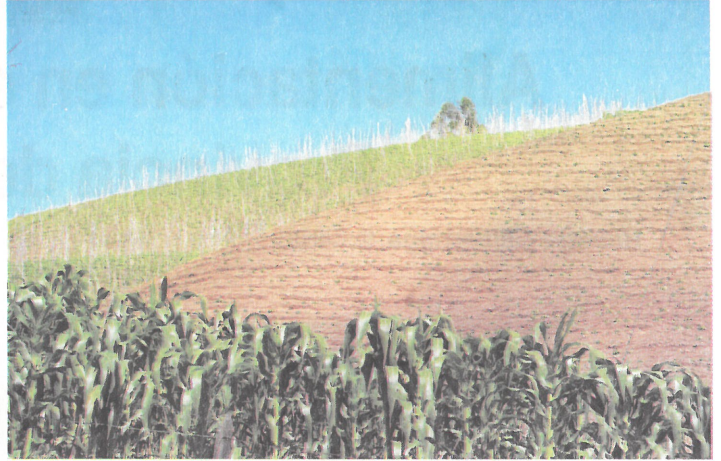
Estas acciones fueron diferentes en la población prehispánica de Antioquia, pues en estas regiones existieron unas etnias de distinta procedencia y con rituales alimenticios diferentes. Los indígenas y los españoles experimentaron notables cambios en la nutrición durante la conquista y la colonia. Para entender la alimentación en la provincia de Antioquia hace 500 años, presentaremos algunas referencias y anécdotas; por ejemplo, los catíos de la provincia de Aburrá, quienes además del pescado y de la carne montés, criaron animales domésticos y semi-domésticos; y con ellos complementaban la dieta. Entre los animales domésticos se cuentan el pato cimarrón, el pisco, el cuy y el perro maya. Como semi-domésticos estaban las guacharacas, paujiles, venados, guaguas, pecaríes, iguanas, tortugas y otros. Estos vivían libres y se reproducían cerca a sus viviendas. Los

catíos también cultivaban plantas exóticas y algunas de éstas habían sido traídas desde Asia en épocas pre-cristianas. Entre ellas cítricos, madroños, musáceas, tamarindos, pomarrosas y mangos. Desde épocas precolombinas los emigrantes asiáticos también habían trasladado del Viejo Mundo algunos animales domésticos según cuentan los cronistas.

Los españoles cuando desembarcaron en 1526 en costas ecuatorianas observaron a los nativos cambiando oro por collares de vidrio y por animales foráneos como palomas, gatos, cerdos y gallinas. Bartolomé Ruiz, piloto de Francisco Pizarro, comentó en su diario que, cuando navegaban por Tumaco y por las costas del Ecuador, encontraron mercados indígenas que tenían "...muchas ovejas y puercos y gatos y perros y otros animales, y ansares y palomas, y allí se hacen las mantas que arriba digo de algodón [...] traían unos pesos chiquitos de pesar oro con hechura romana [...] las mujeres son muy blancas y bien ataviadas..." (Ruiz citado por Gartelmann, 1985, p.247). Los nativos del Nuevo Mundo ya conocían animales y plantas de las que hemos creído fueron traídas por los españoles.

Los conquistadores conocieron extraños animales domésticos y más asombrados quedaron al observar a los semidomésticos viviendo libres cerca de las casas indígenas. Observaron guacamayas, torcazas, tucanes, loros, chavarríes, lo mismo que reptiles y mamíferos semicaseros. Los Samanáes, por ejemplo, no enjaulaban pájaros ni amontonaban a los paujiles en corrales. Esta experiencia de no juntarse, ni criar los paujiles domésticos, la notaron particularmente los españoles: "Es ave que después de doméstica no se va ni ausenta, aunque pueda..." (Aguado, 1555, libro 10, Cap. 19 p. 117). Los conquistadores observaron que los tucanes libres eran tan "confianzudos" que examinaban las ollas de las cocinas y extraían la comida. Lo mismo sucedía con los micos, cusumbos y chavarríes. Las guacharacas defendían las viviendas y a sus habitantes de los forasteros o de los animales intrusos.

Los europeos encontraron en las aldeas de los Samanáes o Patangoros "...frutas secas no conocidas ni vistas por los españoles hasta entonces. Tenían cantidad de todo género de animales de toda suerte secos al humo, entre los cuales había ratones, gatos de arcabuco, que por otros nombres se llaman micos o monas [...], muchos géneros de pájaros y aves y pescados menudos, todo muy seco y sin sustancia ni humor. Fue esta seca montería un gran sustento para los hambrientos españoles..." (Aguado, Libro 10 Cap. 3 p.16).



leonardo montoya
imágenes con sentido

Fotografía de Naturaleza
Archivo Fotográfico

239 14 84 / calle: 48 41-035 int. 304



Los Patangoros consumían corozos, chontas, cuescos y otras almendras de palma; se nutrían, también, con frutas que despertaron en los españoles gran curiosidad. El cronista no supo el nombre ni describió el árbol, pero sí explicó los efectos que producían sus frutos, "...Es fruta seca y cálida en tanta manera que comiendo en abundancia de ella luego sienten calor en el estómago y en los lomos, y sus humos y vapores suben luego a la cabeza. Por su gran sustancia dicen ser buena y sustancial y provechosa para hombres viejos más que para los jóvenes..." (Aguado Libro 10 Cap. 19 p.113). Parece que se trataba de una fruta que excitaba o estimulaba el apetito sexual.

Además de ser bellas las mujeres Patangoras también fueron conocedoras de ungüentos y esencias vegetales que usaban en su cosmetología. "...Preciarse estas mujeres de tener en su rostro buena tez, y para conservarla beben cierta cáscara de un árbol que parece canela, por parecerse a ella, porque con la virtud de esa cáscara detienen su regla mujeril cinco o seis meses, con la cual no se avejentan mucho ni se les arruga el rostro..." (Aguado, Libro 10 Cap 14 p. 81). Al parecer no sólo fueron conocedoras de fórmulas de belleza y de gerontología, sino de sustancias anticonceptivas.

Los Samanáes o Patangoras del Magdalena Medio tuvieron singulares costumbres, muy distintas a las de las otras etnias indígenas de Antioquia la Grande. Aguado dijo que las mujeres eran agraciadas y pundonorosas y que los caciques tuvieron la costumbre de comprar esposas. Los Samanáes también tuvieron otras prácticas como amurallar las aldeas, se tonsuraban la cabeza, deshidrataban frutas, secaban carnes y no comían ají. Los españoles apodaron Patangoras a los Samanáes, porque usaban en su lenguaje palabras o raíces con apariencia de ser griegas, como "...patama, patama, patamita, patamera, patanta, que es como decir no hay, no sé, no quiero y por aquí van discurrendo..." (Aguado, Libro 10 Cap. 14 p.81). También tuvieron la helénica costumbre de incinerar a sus muertos y de guardar sus cenizas en urnas funerarias.

Santiago López en su diccionario de nombres griegos trae unos vocablos que, extrañamente, se asemejan a los que usaban los Samanáes cuando llegaron los españoles. Entre los más significativos por su traducción están: pandión, que se asusta de todo; pandoco, acogedor; pantagapes, todo amor; pantagato, todo bueno; panteno, útil en todas las artes; pantagnostos, que se puede saber; panteucles, completamente armado; pansemne, venerabilísimo; panope, cambiante o ninfa marina; pantaleón, anterior o muy misericordioso. Si los griegos tuvieron palabras con estos prefijos, los Samanáes o Patangoros, como los apodaron los españoles, tampoco se quedaron atrás en el uso de los mismos afijos.

Los Quimbayas también fueron conocedores de plantas medicinales y consumidores de muchos frutos. Fue una etnia achinada y budista, con innovadoras prácticas



gastronómicas y ritualistas. Sus mujeres eran de prósperos cachetes, brazos robustos de pilar frijoles, así como también sus otros puntos y ribetes, que las harían atractivas para todos los varones. Además practicaban una medicina indolora y con bebidas y comidas gustosas. El cronista que vivió varios años con los Quimbayas dijo: "En toda la mayor parte de lo poblado de esta tierra se ven unos árboles grandes y pequeños, a quien llaman Molles. Estos tienen la hoja muy menuda y en el olor conforme a hinojo, y la corteza o cáscara de este árbol es tan provechosa, que si está un hombre con grave dolor de piernas y las tiene hinchadas, con solamente coserlas en agua y lavarse algunas veces queda sin dolor ni hinchazón. Para limpiar los dientes son los ramitos pequeños provechosos. De una fruta muy menuda que cría este árbol hacen vino y brebaje muy bueno y vinagre y miel harto buena, con no más de deshacer la cantidad que quieren de esta fruta con agua en alguna vasija, y puesta al fuego, después de ser gastada la parte perteneciente queda convertida en vino o en vinagre, o en miel..." (Cieza 1553, Vol I p.2). En las arborizadas calles y avenidas de Medellín se encuentran dos especies de Molles (Anacardiáceas).

Los antiguos aborígenes de Antioquia la grande fueron expertos pescadores y cazadores, así como asiduos recolectores de huevos de aves, de tortugas y de iguanas. Así mismo gustaban de los mojoyes y las larvas de abejas. Fueron incansables agricultores, pues en sus sementeras cultivaron variedades de musáceas, maíces, ayumas, yucas, arracachas, mafafas, achiras, batatas,

papas y cubios; todas ellas muy sanas y nutritivas. También cultivaron gran variedad de frutas como guayabas, aguacates, papayas, guamas, guabas, guanábanas, chirimoyas, anones, nísperos, zapotes, algarrobos, cañafístolos, piñas, piñuelas, granadillas, curubas, badeas, uvas camaronas, pitahayas, ciruelas, mortiños, arrayanes, zarzamoras, uchuvras, tomates, chachafrutos, chontaduros, cocos, corozos, caimos, mameyes, dulumoco; así como otros frutos exóticos llegados antes de épocas cristianas. Los indígenas también acostumbraban sazonar las comidas con ají, tomate, vainilla, culantro y ceniza. Aderezaban asimismo algunas comidas con carmín, achiote, azafrán (*Escrofulariacea*) y otros colorantes.

Posiblemente unos 3.500 años atrás, varias etnias del Viejo Mundo estuvieron llegando a las zonas auríferas de las cordilleras Occidental y Central de Sudamérica que además de los batolitos fueron montañas de gran atractivo por su biodiversidad y por la variada población indígena. Entonces los emigrantes chinos, indochinos, melanésicos, polinésicos, egipcios, etíopes y otros pueblos fundaron el Gran Imperio ILAMA, en donde hace un siglo existía la gran Antioquia. Los que habían venido de zonas con drásticos cambios climáticos tuvieron la costumbre de almacenar para las largas temporadas granos, harinas y grasas. En cambio en el Imperio ILAMA la comida abundaba todo el año, pues las cosechas se sucedían continuamente. Por esos motivos los indígenas no se preocuparon de almacenar, excepto la manteca y la sal que guardaba en ollas, en canutos de guadua o en calabazos; el polvo de ají lo metían en tarrales, en totumas o en ollas de mico.

Cuando los egipcios y las otras etnias fundadoras del Imperio ILAMA llegaron a Antioquia la Grande siguieron practicando sus antiguas tradiciones y, por lo tanto, inicialmente harían grandes depósitos para guardar maíz, fríjol y algunas harinas. Después de establecerse, posiblemente sus socios etíopes o los negros nilóticos, construyeron silos como lo describen las bellas maquetas de cerámica. Para los reales, posiblemente utilizarían los mismos diseños que habrían empleado en tiempos de Josué o de Moisés en el Valle del Nilo. Tal vez los silos cilíndricos y techados podían ser cargados por la parte superior y vaciados por una puerta baja y controlada por servidores negros, como lo evidencian las figuras de los guardianes del granero y que tienen fisonomías impresionantemente realistas. El conjunto fue modelado posiblemente 1500 años a. C.

Durante la colonización de Antioquia todo cambió pues los espadachines castellanos, según ciertas noticias, importaron de predios extranjeros gente horticultora, sin malicia y excelentes y equipados cocineros, pero también trajeron corruptos como en mi relato inserto, así como un retorcido montaje de "lagartos". Los españoles desde 1541 estuvieron transfiriendo a la Provincia de Antioquia curiosas técnicas culinarias que habían estado practicando desde el remoto Paleolítico. Los asturia-

nos, para conservar incorruptos ciertos alimentos, habían inventado los embutidos, los chorizos, las morcillas y la carne cediza curada al sol o al humo. Para ello utilizaron los intestinos de los animales que cazaban, como jabalíes, corzos, uros salvajes y ciervos. Establecidos en las zonas mineras de Antioquia, se sustentaron con carnes de animales desconocidos; así como con raíces, tubérculos, frutos, semillas y otras yerbas. Para identificar estos productos les inventaron nombres, algunos equipados con los motes propios de su dialecto bable o con palabras del incipiente castellano. Como cosa curiosa usaron muchos diminutivos pero no terminados en ito o ita, sino en illo o illa.



Veamos un ejemplo hipotético de un banquete que los asturianos hubiesen preparado en Santa Fe de Antioquia en el siglo XVI: aprovecharían los exóticos productos indígenas y sus ingredientes conocidos; usando sus sencillos artefactos de cocina para elaborar grandes comilonas y así celebrar fingidos homenajes. Mientras bebían, comían y fumaban integrarían a los paisanos quisquillosos, o aclararían rencillas amorosas o repartirían con gran puntillismo las amarillas joyas de los botines. Las merendillas se harían después de los últimos brillos solares o a la luz de la luna; se efectuarían cerca a una capilla o en presencia de curas y monaguillos; las mesas y las sillas deberían estar iluminadas con lamparillas de aceite de higuera y aromatizadas con hojitas de limoncillo o tomillo. Para la entrada se ofrecería hojuelas de tortilla o rosquillas enmeladas con natilla. La natilla debería ser fabricada con la siguiente fórmula: harina de



trigo azucarada, mantequilla derretida y astillas de canela. También se formarían hojuelas o laminillas con masilla estirada con rodillo de aguacatillo y se dividiría en rebanadas utilizando cuchillos bien afilados y luego se freían; también se fritarían palmiches en grasilla de armadillo y que se servirían en escudillas, mezclados con buñuelos y bocadillos.

Los asturianos fueron excelentes cocineros y mejores gastrónomos; vinieron a Antioquia con toda clase de conocimientos de cocina. Usaron hornillos de ladrillo, cuchillos toledanos y soplillos de espartillo que los catíos llamaban chinás. Las recetas las venían tejiendo con los consejos de los primitivos celtas; otras fórmulas las habían tramado con los pillos de las cuadrillas de Sevilla. La urdimbre de sus conocimientos culinarios la completaron en la Provincia de Antioquia, en donde encontraron extraños alimentos e insólitos aliños. Basta una receta gastronómica para saber qué bebían los soldados de Sevilla y qué comían los Maragatos. Además, por los ingredientes usados, se podría conocer cómo era el lenguaje apollado de los asturianos. Utilizaremos como ejemplo una supuesta y extraña fórmula que le aconsejaría doña Domitila Carrasquilla de Murillo a doña Dalila Vadillo de Campillo y que posiblemente habrían traído los cantábricos astures a las montañas antioqueñas; no pudieron preparar completamente la comilona porque olvidaron algunos ingredientillos, aunque de los principales trajeron en abundancia: cerdos, ajos, cebollas, illos e illas.

Veamos una parte de la receta apropiada para una senci-

lla merendilla que se hubiera podido ofrecer a cualquier caudillo para apaciguarle sus bullicios. De estos atropellos ocurrían muchos en la Villa de Santa Fe de Antioquia, pues allí se formaban corrillos de vascos y de asturianos enfrentados con las pandillas de los marrulleros de Castilla. Muchas veces las cuadrillas de beodos o los achacosos con moquillo se salían de casillas y entonces se mostraban los colmillos. Sobre todo cuando no se ponían de acuerdo en los límites de los pajizos castillos que habían edificado en las afueras de la villa. Y entre ellos estaba el señor Pinilla que reñía por las orillas de las fuentes de agua que protegía con árboles de quiebrabarriga y de higuera.

Como aperitivos se servirían empanadillas y tostadillas rociadas con suero amarillo, pero de leche de cabra o mermelada de membrillo. Para enfriar la explosiva comida se ofrecería chicha catía o chocolate espumoso y batido con molinillo de trupillo y aromatizado con vainilla. Para los alérgicos al cacao, se les ofrecería jugo de mamoncillo o de granadilla. Los caudillos y los clérigos con coronilla beberían vino blanco andaluz, pero los de camarilla y los de cartilla tomarían manzanilla. Para los tabardillos, las agrieras, las borracheras y las pesadillas, las yerbateras indígenas les recomendarían zarzaparrilla, ipecacuana, espadilla, cascarilla o quina y taparrabos en vez de calzoncillos; para los sarpullidos o las espinillas que les reventarían las mejillas o que les despellejarían la barbilla, les recetarían mascarillas de arcilla con savia de aguacatillo y no pasar bajo los árboles de manzanillo. Sería una maravilla haber podido observar cómo se defendían los bisoños mineros españoles y los soldados

con moquillo de esas orgías de sabores, olores y de colores; así como de los torbellinos de otros illos o illas.

A los fumadores de los corrillos de Sevilla se les ofrecería en las tabaquerías cigarrillos, tabaquillos o canutillos rellenos con las minúsculas hojas de un cordoncillo o con el picadillo de la *Nicotiana tabacum*, aunque algunos pillos aspirarían como los indígenas el polvillo del yoco.

Para las colillas se colocarían ceniceros y para las escupidoras emplearían cualesquier pocillo de baratillo. Como pasantes las señoras de mantilla y atusadas con variadas gargantillas de oro, distribuirían esponjillas a los agripados con moquillo. Las anilladas mozas le ofrecían a la camarilla chillona picadillo de chorizos tostados en la hornilla. A otros les darían ternilla crudona o doradilla de pajarilla a la brasa. Para el plato fuerte se haría un revoltillo de habas, cebollas, ajos, espinacas, coles y cardillos. En platillos de losa de Valencia se servirían rebanadas de panecillos al tomillo y tostadas en hornillos de ladrillo pero de buen brillo y fabricados con arcilla del Tonusco. Dentro del platillo se ofrecerían alitas de perdices al gitanillo o picadillo de criadillas al ajillo; con

ellas se apiñarían rebanadas de solomillo, macerado con martillo de encenillo. Además se agregarían lonjas de jamón prensado y ahumado a la candelilla o curado al frío; toda la fritanga se ofrecería en una escudilla de arcilla y que llevaría trocillos de pajarilla, rodajas de morcilla, picadillo de hígado; adosado con poleo, tomillo y cebollina o también relleno de librilla, bofeña o embutidos con sangre de novillo. Para los menos puntillosos se les presentaría la masilla de los entresijos, pero condimentados con diente de ajo sencillo o con dientes del ajo macho; a las galletas de mantequilla se les añadiría grosellas y medallones de zanahoria, lo mismo que circulitos de cebolla, hojitas de hierbabuena y costillas de cordero al ajeno; así como otras bombas calóricas que además de estallidos harían producir chillidos tan estridentes como los ruidos de los grillos y que volverían la noche en prolongadas pesadillas.

Los asturianos a todo lo que no conocían lo bautizaban casi siempre con palabras terminadas en illo o illa, pero no nos debemos extrañar de los diferentes lenguajes que trajeron a las zonas mineras, pues estos y sus vecinos maragatos aprendieron a hablar el castellano en Antioquia. Allí hablaban el bable y por eso iguala-

ban la “y” con la “ll” y convertían la “n” en “ñ” y la “j” en “ll”. En las regiones cantábricas también fue común la palatalización de la “l” y de la “m” que pronunciaban como “ll” y “ñ”.

Referencia Bibliográfica

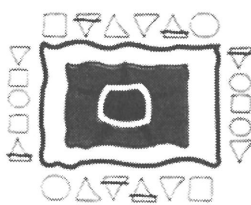
1. Aguado, Pedro Fray 1555 *Recopilación Historial. Cuatro Tomos*
2. *Biblioteca de la Presidencia de la República de Colombia, Bogotá 1956*
3. Cieza de León, Pedro 1553 *Crónicas del Perú Primera Parte*
4. Fondo Editorial. Pontificia Universidad Católica del Perú 1986
5. Gartelmann, Karl Dieter 1985 *Las Huellas del Jaguar Arqueología en el Ecuador*
6. *Impreso por Imprenta Mariscal Quito*
7. López Palacio, Santiago 1990. *Nombres, origen y significado*
8. *Talleres Gráficos Universitarios. Mérida Venezuela*
9. Saldarriaga Gaviria, Ricardo. 2005 *El Paisa y sus Orígenes. Lo que no se ha dicho del Descubrimiento. En imprenta en Bogotá.*

**Doctor en Antropología Física, Universidad de Pittsburg. Profesor de Antropología, Universidad de Antioquia. Autor del Tratado “El Origen de los paisas”.

COASOCIAR
E.A.T. Economía Solidaria Consultoría y Gestión

Calle 24 N° 73 - 10. Oficina: 202
Teléfono: 343 - 57 - 11
Medellín - Colombia

**Trabajando por la cultura y el medio ambiente
para que primen los intereses colectivos sobre los particulares**



Corporación
Ancón

Calle 82 sur No. 61-63 Int. 202 / Tel 279 1098 / E-mail: corancon@epm.net.co / La Estrella - Antioquia