

Elvás Iniesta, María Salud

Naturaleza, alimentación y medicina indígenas en Cartagena de Indias en el siglo XVI

Memorias. Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe, vol. 4, núm. 8, noviembre, 2008, pp. 1-21

Universidad del Norte

Barranquilla, Colombia

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=85540813>



*Memorias. Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe,*  
ISSN (Versión electrónica): 1794-8886  
[memorias@uninorte.edu.co](mailto:memorias@uninorte.edu.co)  
Universidad del Norte  
Colombia

## Naturaleza, alimentación y medicina indígenas en Cartagena de Indias en el siglo XVI

**María Salud Elvás Iniesta**

[[ms\\_elvas@us.es](mailto:ms_elvas@us.es)]

Doctoranda y asistente Honorario

Departamento de Historia de América, Universidad de Sevilla.

*Texto recibido: 25/08/07; Aprobación: 01/11/07*

### Resumen

Utilizando las obras de los cronistas españoles como base principal, este trabajo se centra fundamentalmente en el estudio de los patrones alimenticios de la población indígena de Cartagena y las zonas próximas, mostrando una dieta rica y variada, con un gran número de alimentos y sus formas de preparación, así como su utilización para la curación de heridas y enfermedades.

**Palabras claves:** Alimentación, medicina natural, indios, Cartagena.

### Abstract

Using works of the Spanish cronistas as main base, this work is centered fundamentally in the study of the nutritional patterns of the indigenous population of Cartagena and the zones next, showing a rich and varied diet, with a great number of foods and its forms of preparation, as well as its use for the treatment of hurt and diseases.

**Key words:** Feeding, natural medicine, Indians, Cartagena.

## Introducción

Realizar un estudio de la dieta alimenticia de la población indígena de Cartagena de Indias podría resultar una tarea ardua, puesto que la documentación existente en el Archivo de Indias, y en cualquier otro archivo, es sustancialmente escasa. Sin embargo, en esta ocasión se ha contado con la ayuda inestimable de los cronistas que, en su afán por describir las bondades y maldades de los pueblos americanos, han dejado importantes testimonios del modo de vida cotidiano de los indios.

Sin duda, los datos más valiosos proceden de Gonzalo Fernández de Oviedo, cuyas crónicas se han convertido en un verdadero tratado de Antropología y ayudan a conocer detalles concretos de las pautas alimenticias indígenas. Oviedo, que además fue nombrado gobernador de Cartagena en 1525<sup>1</sup>, aprovechó su estancia en varias partes de las tierras recién descubiertas para observar, y posteriormente poner por escrito, las pautas de comportamiento de los indios. El resultado fue la publicación de dos Crónicas, *Sumario de la Natural Historia de las Indias* (concebida como un adelanto de su gran obra) y la *Historia General y Natural de las Indias*, una extensa obra de gran calidad y minuciosos detalles y de obligada consulta para todos aquellos investigadores interesados en el conocimiento de muchos aspectos del mundo indígena. Junto a los datos de Oviedo, los cronistas Pedro Simón y Juan de Castellanos nos ofrecen también infinidad de datos, que han servido para complementar la visión dada por el primero sobre la alimentación indígena<sup>2</sup>.

Las pautas de alimentación de todo grupo humano se establecen en función del medio en que dicho grupo se desarrolla, pues de la naturaleza, el clima y la orografía dependen la flora y la fauna que sirven como alimentos a las sociedades. Cartagena de Indias tiene unas características geográficas muy definidas, generales a toda el área del Caribe: un clima cálido y húmedo con poca variación térmica y dos estaciones, una seca y otra lluviosa<sup>3</sup>. Antes de pasar a detallar los componentes de la dieta de los indios de la gobernación de Cartagena, es importante saber qué grupos poblaban la tierra. *Mahates* y *Carex* habitaban en la costa y la bahía, los *Turbacos* en la zona costera desde Zamba hacia el este, los *Tolúes* y los *Urabaes* en el suroeste de la gobernación, y los *Cenúes* en el interior de la provincia<sup>4</sup>. Todos eran pueblos agricultores y pescadores, que en ocasiones practicaban actividades comerciales entre ellos, con el objetivo de complementar su dieta con los productos de que carecían en determinadas zonas. Estos intercambios se basaban en el trueque, ya que en el mundo prehispánico no existía la moneda tal y como la concebían los europeos. Por ejemplo, los cenúes se trasladaban hasta la Isla Fuerte para hacer sal y los de Mompo, criaban ganado y lo trasladaban

<sup>1</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA GENERAL Y NATURAL DE LAS INDIAS. (Madrid: Atlas, 1959), Tomo 1, p. XCVI

<sup>2</sup> Sobre los indios de la denominada “área caribe” y sus costumbres, resulta igualmente interesante la lectura de los datos aportados en el estudio de VELOZ MAGGILOLO, Marcio, “Las sociedades originarias del Caribe”, en ROJAS RABIELA, Teresa (Directora) y MURRA, John V. (Codirector), LAS SOCIEDADES ORIGINARIAS, VOLUMEN I DE HISTORIA GENERAL DE AMÉRICA LATINA, (Paris: Trota-Unesco, 1999).

<sup>3</sup> Un extenso y reciente estudio sobre el medio geográfico y ecológico del Caribe colombiano que puede consultarse es: ARCHILA, Sonia, MEDIO AMBIENTE Y ECOLOGÍA DE LAS TIERRAS BAJAS DEL CARIBE COLOMBIANO. Edición digital del Banco de la República de Colombia. Bogotá, 2005

<sup>4</sup> GÓMEZ PÉREZ, Carmen, PEDRO DE HEREDIA Y CARTAGENA DE INDIAS. Sevilla: Escuela de Estudios Hispánicos, 1984, p.215

hasta Cartagena para venderlo. Por su parte, los urabaees eran reconocidos por los cronistas como grandes mercaderes y se sabe que comerciaban con otros pueblos situados más allá de las sierras del Dabaibe, a los cuales vendían cerdos, sal y pescado y los intercambiaban por ropas de algodón<sup>5</sup>. Las técnicas de obtención de los alimentos eran comunes a todos los pueblos: una agricultura consistente en sistemas de tumba, roza y quema, pesca con redes fabricadas de algodón y caza de animales con trampas y redes y matados con saetas y lanzas<sup>6</sup>.

## 1.- La alimentación indígena en Cartagena

La dieta de los pueblos indígenas que habitaban Cartagena era rica y variada, con algunos elementos comunes, aunque dependiendo de la zona, se caracterizaba también por la preeminencia de unos alimentos sobre otros. En la costa y en las poblaciones cercanas a los ríos, tales como Mompox o Urabá, era abundante el consumo de pescados, ya fueran de agua dulce o de agua salada, así como crustáceos o moluscos. Mientras en las tierras del interior y en los montes la principal fuente de alimentación provenía de los animales y del cultivo de frutas y verduras. En Fincenú, por ejemplo, se comía maíz, carne de venado y carne de conejo<sup>7</sup>; en Abibe se asaba carne de puerco en barbacoas y se tomaban guamos, guayabos, palmas y piña, además de pescado<sup>8</sup>; en Ayapel, había cultivos de curos, guamos, caimitos, yuca, batatas y ají, complementados con carne de venado, conejo, curies y tórtolas de las sabanas, y con pescados de los ríos cercanos<sup>9</sup>; los indios de Mompox se alimentaban principalmente de pescados capturados en el Río Magdalena, de maíz y de fruta<sup>10</sup>; y los de Anserma comían poca carne y sí mucha fruta y verdura.

Como puede verse, los patrones alimenticios indígenas no eran enteramente diferentes de los de cualquier otro grupo humano: frutas, verduras, carne y pescado, destacando una trilogía básica, común no sólo al territorio de Cartagena, sino a todo el continente americano.

En primer lugar, las **Batatas** (*Ipomoea batatas*), con origen en las zonas tropicales del continente americano, un tubérculo carente de fibras y de excelente sabor. Según el cronista Gonzalo Fernández de Oviedo eran alimento delicioso que “*curadas no son inferiores a gentiles mazapanes*”<sup>11</sup>. Se preparaban asadas, cocidas, en potaje y en conserva.

<sup>5</sup> SIMÓN, Fray Pedro, NOTICIAS HISTORIALES DE LAS CONQUISTAS DE TIERRA FIRME EN LAS INDIAS OCCIDENTALES. (Bogotá: Biblioteca Banco Popular, 1981), T. 5, pp.97 y 307. CIEZA DE LEÓN, Pedro, LA CRÓNICA DEL PERÚ. (Buenos Aires: Espasa-Calpe, 1945), p.49

<sup>6</sup> RODRÍGUEZ C., José Vicente, ADAPTACIONES BIOCULTURALES DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS DE COLOMBIA HACIA LA CONQUISTA. MEDIOAMBIENTE, ALIMENTACIÓN, SALUD Y CONTROL DEMOGRÁFICO, <http://www.colciencias.gov.co/seiaal/documentos/jvrc01.htm>, 8 de enero de 2005

<sup>7</sup> SIMÓN, Fray Pedro, NOTICIAS HISTORIALES..., op. cit., T.5, p.105. Hacemos aquí referencia a los estudios que sobre el Zenú han llevado a cabo diversas arqueólogas colombianas vinculadas al Museo del Oro. PLAZAS, Clemencia y FALCHETTI DE SÁENZ, Ana María, EL LEGENDARIO ZENÚ. Edición Digital del Banco de la República de Colombia. Bogotá, 2005. HERRERA ÁNGEL, Marta, “Los señores del Zenú”, en REVISTA CREDENCIA HISTORIA, número 44. Bogotá, agosto de 1983

<sup>8</sup> SIMÓN, Fray Pedro, NOTICIAS HISTORIALES... op. cit., T.5, p.171 - 172

<sup>9</sup> *Ibid.*, T.5, pp.136 - 137; CASTELLANOS, Juan de, HISTORIA DE CARTAGENA. (Bogotá: Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, 1942), p.82

<sup>10</sup> SIMÓN, Fray Pedro, NOTICIAS HISTORIALES... op. cit., T.5, p.307

<sup>11</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA GENERAL... op. cit., Libro VII, capítulo. IV (tomo 1, p.234)

El **Maíz** (*Zea mays*) era y es sin lugar a dudas el cereal de principal consumo en las tierras americanas, cuyo cultivo se extendía desde Canadá hasta las tierras chilenas. Es un cereal con un alto contenido en hidratos de carbono y que presenta mayores ventajas que la yuca, al dar dos o tres cosechas anuales, poder almacenarse, requerir menos trabajo y especialmente poder cultivarse en las laderas de las montañas y valles. El cultivo del maíz apareció en la costa atlántica colombiana alrededor del año 200 a. C.<sup>12</sup>. La siembra se llevaba a cabo excavando pequeños hoyos en la tierra y poniendo en cada uno tres o cuatro semillas, de cada una de las cuales nacía una caña con dos o tres espigas que echaban entre 100 y 400 granos cada una<sup>13</sup>. Entre las ventajas que el maíz ofrecía a sus consumidores se encontraba el hecho de que podía tomarse en las distintas fases de su crecimiento, incluso verde tostado en la misma mazorca o cocido. Además había una especie redonda y gruesa, que los españoles comían como si fuera una golosina<sup>14</sup>.

El padre Benzoni explica en su crónica que del maíz se hacía pan, aunque siguiendo dos recetas distintas en función del grupo social que fuera a consumirlo. Para la gente común se ponía el maíz por la noche en agua fría. Por la mañana se trituraba, se hacía una masa con agua y se envolvía en hojas de caña para cocerlo. Así elaborado, este pan se conservaba dos días y luego se cubría de moho. Para los señores se desmenuzaba y ponía en agua caliente hasta que se despegaba la película que recubre el grano. El interior se trituraba y cocinaba a fuego lento. Había que comerlo en término medio, es decir, ni frío ni caliente<sup>15</sup>. Sobre las cualidades del pan de maíz, Martín Fernández de Enciso, al describir en una relación las costumbres de los indígenas de la isla de Codego, dijo que era “*de mucho mantenimiento*”<sup>16</sup>.

El maíz era también el ingrediente principal para la elaboración de la **Chicha**<sup>17</sup>, que se preparaba poniendo en remojo el maíz para que se hinchara, luego se hervía y se dejaba reposar un día entero. La bebida resultante solo aguantaba unos días, aunque su sabor era mejor cada día que pasaba desde su elaboración<sup>18</sup>. Fernández de Enciso decía que se preparaba cociendo la harina de maíz en grandes calderas y tinajas con mucho agua, y que era tan bueno que en ocasiones los indios no tomaban otra cosa en todo el día<sup>19</sup>. Su consumo hacía prácticamente innecesaria la ingestión de agua, evitando así los problemas gástricos derivados de este líquido habitualmente contaminado en la época<sup>20</sup>. Se empleaba fundamentalmente en los rituales ceremoniales y para favorecer una mejor

<sup>12</sup> CHAVES MENDOZA, Álvaro y otros, LOS INDIOS DE COLOMBIA. (Madrid: Mapfre América. 1992), p.43

<sup>13</sup> GARCÍA PARÍS, Julia: INTERCAMBIO Y DIFUSIÓN DE PLANTAS DE CONSUMO ENTRE EL NUEVO Y EL VIEJO MUNDO. (Madrid: Servicio de Extensión Agraria, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 1990), p.35

<sup>14</sup> ACOSTA, José de: HISTORIA NATURAL Y MORAL DE LAS INDIAS. (Madrid: Dastin, 2002), p.245

<sup>15</sup> BENZONI, M. Girolamo, LA HISTORIA DEL NUEVO MUNDO. (Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de Historia, 1967), p. 99-100

<sup>16</sup> URUETA, José P., DOCUMENTOS PARA LA HISTORIA DE CARTAGENA. (Cartagena: Tipografía de Antonio Araujo, 1887), T.1, p. 55

<sup>17</sup> Sobre el uso y elaboración de la chicha puede consultarse: PRESTÁN SIMÓN, Arnulfo. EL USO DE LA CHICHA Y LA SOCIEDAD KUNA. (México: Instituto Indigenista Interamericano, 1975).

<sup>18</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO DE LA NATURAL HISTORIA DE LAS INDIAS. (Madrid: Dastin, 2002), p. 97

<sup>19</sup> URUETA, José P., DOCUMENTOS PARA LA HISTORIA... op. cit., T.1, p.55

<sup>20</sup> PATIÑO R., Víctor Manuel, HISTORIA DE LA CULTURA MATERIAL EN LA AMÉRICA EQUINOCCIAL, TOMO 1: ALIMENTACIÓN Y ALIMENTOS. <http://www.lablau.org/blaavirtual/etra-h/historia/index1.htm>, 10 de enero de 2005

asimilación de los alimentos<sup>21</sup>. Era una bebida de poca graduación alcohólica, de cuya elaboración y venta solían encargarse las mujeres, o en palabras del padre Acosta “*viejas podridas*”<sup>22</sup>.

El tercer gran alimento básico de la dieta indígena era la **Yuca o mandioca** (*Manihot esculenta*), con ciertas características que la convirtieron en un alimento primordial: se reproduce por tallos, no necesita muchos cuidados, es resistente a las plagas y tiene un alto contenido en carbohidratos. Es una raíz de la que nacen unas cañas nudosas y con hojas verdes, que come asada o cocida<sup>23</sup>. Existen dos variantes: dulce, que se puede asar o cocinar después de quitarle la cáscara; y amarga, que posee una sustancia tóxica, llamada ácido cianhídrico, que se elimina rallando la fruta hasta obtener una masa y exprimiéndola para extraer el jugo tóxico<sup>24</sup>. Era, y es, una planta muy consumida en las tierras bajas y húmedas tropicales, especialmente en los litorales del Caribe y el Pacífico y en los valles interandinos<sup>25</sup>.

La Yuca es la base para la elaboración de un pan, que recibe el nombre de **Cazabe**. Para su elaboración, según el padre Benzoni, se arrancaba la raíz del suelo, se pelaba y se cortaba con unas piedras. Luego se colocaban los trozos en un trapo, se exprimía el zumo y se extendía en un tiesto en el fuego sobre una plancha de barro o metal hasta que se endurecía. Por último se secaba al sol y si se guardaba en lugar seco aguantaba tres o cuatro años. Era de gusto áspero y por ello había que tomarlo acompañado de algún líquido<sup>26</sup>. Una vez elaborado, el pan de yuca podía consumirse a pesar de que se hubiera secado, pues bastaba con remojarlo en agua o ponerle alguna salsa para volver a ablandarlo. Esto no ocurría con el pan hecho de maíz y, por ello, la yuca jugó un importante papel durante la conquista ya que su duración la convertía en un buen alimento para los soldados durante las expediciones, las crisis alimentarias y las batallas contra los indios<sup>27</sup>.

### Frutas y Verduras

Entre la variedad de plantas comestibles existentes, los indios hacían uso de la **Achira o Capaña** para obtener un almidón usado en la elaboración de bizcochos<sup>28</sup>. También se consumía **Ají** (*Capsicum*) al que Oviedo define como la “*pimienta de los indios*”, y que era la variedad más extendida de lo que nosotros conocemos como pimienta. Existían dos clases: dulce y picante, éste último apodado *caribe* por el padre Acosta<sup>29</sup>, y se usaban para condimentar la carne y el pescado<sup>30</sup>.

<sup>21</sup> ANTÚNEZ DE MAYOLO R., Santiago E., LA NUTRICIÓN EN EL ANTIGUO PERÚ. (Lima: Banco Central de Reserva del Perú, 1981), p.89

<sup>22</sup> RUBIO DURÁN, Francisco, “Chicha”, en DICCIONARIO TEMÁTICO ABREVIADO IBEROAMERICANO. (Sevilla: R. J. Castillejo, 1989), p.162; ACOSTA, José de: HISTORIA NATURAL... op. cit., p.246

<sup>23</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA op. cit., Libro XXVII, capítulo VII (tomo 3, p.155)

<sup>24</sup> CHAVES MENDOZA, Álvaro: LOS INDIOS... op. cit., p.36

<sup>25</sup> RODRÍGUEZ C., ADAPTACIONES BIOCULTURALES... op. cit.

<sup>26</sup> BENZONI, M. Girolamo, LA HISTORIA... op. cit., p. 101-102

<sup>27</sup> COE, Sophie D., LAS PRIMERAS COCINAS DE AMÉRICA. (México: Fondo de Cultura Económica, 2004), p.36

<sup>28</sup> PATIÑO, Víctor Manuel, HISTORIA DE LA CULTURA... op. cit.

<sup>29</sup> ACOSTA, José de, HISTORIA NATURAL... op. cit., p.253

<sup>30</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA...op. cit., Libro VII, capítulo VII (tomo 1, p.235)

El ecosistema colombiano también ofrecía una gran variedad de árboles, de los cuales los indios tomaban indistintamente la fruta o las semillas. Éste último caso es el de la **Cañafístula** (*Cassia grandis*), un árbol conocido en Cartagena, del que se usaba una sustancia melosa que recubre la zona en que está alojada la semilla para hacer una bebida<sup>31</sup>; y el del **Cacao** (*Theobroma cacao*), un árbol que necesita mucho calor, humedad y la sombra de la selva virgen, cuyo fruto es de pulpa dulce y aromática y alberga treinta o cuarenta semillas en su interior<sup>32</sup>. Es además el elemento básico para la fabricación del chocolate, que se tomaba en forma de bebida, mezclando semillas de cacao con diferentes hierbas (achicote, vainilla, pimienta y pétalos de flores aromáticas, a los que a veces se añadían hongos o semillas alucinógenas<sup>33</sup>), machacándolo y calentándolo hasta que se formaba una pasta, con la que se hacían pastillas. Luego se disolvían las pastillas en agua caliente y se espesaba la mezcla con harina de maíz tostada<sup>34</sup>. Sólo el paladar de los caciques y grandes señores podía saborear esta deliciosa bebida de cacao<sup>35</sup>.

Entre los frutos de árboles más comunes destaca el **Anón** (*Annona squamosa*) de color amarillo y buen sabor, parecido al queso<sup>36</sup>; el **Cagüey**, parecida a los higos y sabrosa<sup>37</sup>; el **Caimito** (*Chrysophyllum cainito*), bueno de comer y sano<sup>38</sup>; el **Cibucán**, de sabor dulce<sup>39</sup>; las **Ciruelas** (*Bunchosia spp.*), de las que había una variedad específicamente cartagenera, que se distinguía por tener dos pepitas en su interior<sup>40</sup>; los **Cocos**, de gran tamaño y con una leche de uso medicinal<sup>41</sup>; el **Guanábano** (*Annona muricata*), de carne tierna, blanca y dulce y del que Oviedo, el Padre Benzoni y López de Gómara nos dicen que era de aspecto parecido a la piña, del tamaño de un melón y no se pasaba aunque estuviera abierta varios días<sup>42</sup>; la **Guayaba** (*Psidium guajava*), procedente de un árbol originario de las zonas tropicales americanas, cuya fruta puede ser blanca o roja, con la pulpa de colores variados, sabor dulce y aromático y rica en vitamina A, B y C<sup>43</sup>; la **Guibara**, de aspecto similar a las uvas y con un gran hueso en su interior<sup>44</sup>; el **Hobo** (*Spondias bombin*), del que dicen varios cronistas que se parecía a las ciruelas amarillas, era poco carnoso y con briznas que se pegaban a las encías, pero que tenía buen sabor y un olor agradable<sup>45</sup>; la **Jagua**, fruto de buen sabor, que se comía sazonado<sup>46</sup>; el **Mamey** (*Mammea americana*), fruto de excelente sabor, pero con el hueso amargo, del cual se

<sup>31</sup> PATIÑO, Víctor Manuel: PLANTAS CULTIVADAS Y ANIMALES DOMÉSTICOS EN AMÉRICA EQUINOCCIAL, TOMO 1: FRUTALES, <http://www.lablaa.org/blaavirtual/letra-p2/putil1/indice.htm>, 15 de febrero de 2005

<sup>32</sup> GRUBE, Nikolai: "El cacao: la bebida de los dioses", en: GRUBE, Nikolai (ed.), Ni LOS MAYAS, UNA CIVILIZACIÓN MILENARIA. (Colonia: Konemann, 2001), p.32

<sup>33</sup> GARCÍA PARÍS, Julia, INTERCAMBIO Y DIFUSIÓN... op. cit., p.50

<sup>34</sup> YUSTE MOLINA, Francisco, "Agricultura y Alimentación", en: HUELLA DE ESPAÑA EN AMÉRICA. (Valencia: Consell Valencià de Cultura, Generalitat Valenciana, 1993), p. 150

<sup>35</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro VIII, capítulo XXX (tomo 1, pp.267 – 273)

<sup>36</sup> *Ibíd.*, Libro VIII, capítulo XVIII (tomo 1, p.258)

<sup>37</sup> *Ibíd.*, Libro VIII, capítulo XV (tomo 1, p.257)

<sup>38</sup> *Ibíd.*, Libro VIII, capítulo III (tomo 1, p.251)

<sup>39</sup> *Ibíd.*, Libro VIII, capítulo XVI (tomo 1, p.257)

<sup>40</sup> PATIÑO, Víctor Manuel, PLANTAS CULTIVADAS... op. cit.

<sup>41</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p. 151-155

<sup>42</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro VIII, capítulo XVII (tomo 1, p.258); BENZONI, M. Girolamo, LA HISTORIA... op. cit., p. 104; LÓPEZ DE GÓMARA, Francisco, HISTORIA GENERAL DE LAS INDIAS. (Madrid: Calpe, 1922), T.1 p. 160; ACOSTA, José de, HISTORIA NATURAL... op. cit., p.262

<sup>43</sup> RUBIO DURÁN, Francisco, "Guayaba", en: DICCIONARIO TEMÁTICO... op. cit., p. 341

<sup>44</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro VIII, capítulo XIII

<sup>45</sup> *Ibíd.*, Libro VIII, capítulo II (tomo 1, p.250); BENZONI, M. Girolamo, LA HISTORIA... op. cit., p. 103; LÓPEZ DE GÓMARA, Francisco, HISTORIA GENERAL... op. cit., T.1 p. 160-161

<sup>46</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p. 160

hacia una conserva parecida a la carne de membrillo<sup>47</sup>; el **Mamón** (*Melicocca bijuga*), que se daba en Cartagena a la llegada de los españoles, con un sabor parecido a las bellotas y cuyos huesos se comían tostados<sup>48</sup>; el **Membrillo** (*Gustavia spp.*) que era producto de buen mantenimiento y agradable sabor que se tomaba cocido con otros alimentos<sup>49</sup>; los **Nísperos** (*Achras sapota*) fruta común en Cartagena<sup>50</sup>; la **Piña** (*Ananas comosus*), de fruta carnosa, mucho zumo y sabor dulce, que una vez abierta se mantenía entre quince y veinte días en buen estado; y los **Plátanos** de sabor dulce, con una cáscara que se le quitaba fácilmente y mucha carne tierna<sup>51</sup>, que solían tomarse asados en el horno, en conserva o en potaje<sup>52</sup>.

Otras frutas consumidas eran las **Curas**, una fruta parecida a la naranja, de un sabor maravilloso, y que contenía una gran cantidad de aceite o manteca<sup>53</sup>. Podían tomarse con queso o sazónadas, aunque preparadas de esta última forma se pasaban pronto. También tomaban **Aguacates** (*Persea spp.*), aunque no hay datos específicos de su existencia en Cartagena durante los primeros años de la presencia española, a diferencia del Valle de Nutibara y Ayapel, donde su consumo era abundante<sup>54</sup>. Los cronistas hacen igualmente referencias a los **Higos**, los **Melones**, que se comían cocidos, y la **Tuna** o higo chumbo tenían buen sabor<sup>55</sup>.

Con respecto a las hortalizas, había abundancia de **Berros** (*Nasturtium officinale*), con un alto contenido en vitamina A y ácido ascórbico, aunque de sabor menos fuerte que los españoles<sup>56</sup>; **Calabazas** (*Curcubita spp.*), cuya pulpa se solía preparar en guisos, ensaladas y golosinas, mientras que las semillas se usaban como condimento para la elaboración de salsas y confituras<sup>57</sup>; **Verdolaga** (*Potulaca oleracea*), con cuyas hojas tiernas se preparaban ensaladas<sup>58</sup>; y **Zanahoria blanca** (*Arracacia esculenta*), posiblemente originaria de Colombia<sup>59</sup>.

Junto a los mencionados anteriormente, había también tubérculos que tenían una importante presencia en la dieta indígena. Es el caso de los **Ajes** (*Ipomea hipogaea*), que se comían de múltiples formas: asados, cocidos, e incluso en potaje. Era un producto de barato mantenimiento, por lo que en algunas haciendas, los indios y los negros no comían otra cosa<sup>60</sup>. La **Papa** (*Solanum tuberosum*), cultivada en la zona andina, desde Colombia hasta Chile<sup>61</sup>, con una variedad específicamente colombiana, llamada *Solanum boyacense*, que posee bajos niveles de proteínas y minerales, pero rica

<sup>47</sup> ACOSTA, José de, HISTORIA NATURAL... op. cit., p.261

<sup>48</sup> PATIÑO, Víctor Manuel, PLANTAS CULTIVADAS... op. cit.

<sup>49</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro IX, capítulo XXII (tomo 1, p.296)

<sup>50</sup> PATIÑO, Víctor Manuel, PLANTAS CULTIVADAS... op. cit.

<sup>51</sup> ACOSTA, José de, HISTORIA NATURAL... op. cit., p.255

<sup>52</sup> *Ibid.*, p.256; FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p. 174

<sup>53</sup> YUSTE MOLINA, Francisco, "Agricultura y Alimentación"... op. cit., p. 162

<sup>54</sup> PATIÑO, Víctor Manuel, PLANTAS CULTIVADAS... op. cit.

<sup>55</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p.157 y 171; FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro VIII, capítulo XXVIII (tomo 1, p.265 – 267)

<sup>56</sup> RODRÍGUEZ C., José Vicente, ADAPTACIONES BIOCULTURALES... op. cit.

<sup>57</sup> *Ibid.*

<sup>58</sup> *Ibid.*

<sup>59</sup> *Ibid.*

<sup>60</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro VII, capítulo III (tomo 1, pp.233 – 234)

<sup>61</sup> GARCÍA PARÍS, Julia: INTERCAMBIO Y DIFUSIÓN DE PLANTAS DE CONSUMO ENTRE EL NUEVO Y EL VIEJO MUNDO. (Madrid: Servicio de Extensión Agraria, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 1990), p.63



en hidratos de carbono<sup>62</sup>. Coe comenta que también la variedad *andigenum* fue llevada a Europa desde el altiplano colombiano, donde la encontró Ximénez de Quesada en el año 1537<sup>63</sup>.

Otros alimentos, de los que existen referencias en las crónicas, pero de los que no existen sino una mención eran: bellotas<sup>64</sup>, berenjenas<sup>65</sup>, palmitos<sup>66</sup>, uvas negras de las parras<sup>67</sup> y cañas, de las que sólo se sabe que en su interior había un producto acuoso que se podía beber en momentos de carestía<sup>68</sup>.

### Carnes

Como todos los sistemas alimenticios, el de los indios colombianos no podía estar exento de un amplio aporte energético y proteico derivado del consumo de carne. Por ejemplo Fernández de Oviedo dice que se comía carne de **Arda** o ardilla, de muy buen sabor<sup>69</sup> y carne de **Beori**, un animal que se cazaba con lanzas, y del que se comían los pies y las manos, después de cocerlos durante veinticuatro horas<sup>70</sup>. Además, como en toda la costa del Caribe, en Cartagena se comía carne de **Caimán**<sup>71</sup> y **Cangrejos de tierra**, que se tomaban asados, resultando de un agradable sabor<sup>72</sup>. Otros animales ampliamente consumidos eran el **Cuy**, popularmente conocido como “Conejillo de Indias”, un roedor de hábitat muy extenso (desde Venezuela al Noroeste argentino), con una carne muy sabrosa<sup>73</sup> y el **Encubertado** (nombre que dieron los españoles al armadillo), cuya carne, cubierta por una especie de manteca o grasa, era un “*excelente manjar*”<sup>74</sup>. En ocasiones, la carne de armadillo se preparaba y tomaba en la misma cubierta del animal<sup>75</sup>.

Una costumbre alimentaria muy peculiar fue la desarrollada por algunos grupos étnicos del Valle del Magdalena, que criaban una variedad de **Hormigas** dedicadas exclusivamente al consumo humano<sup>76</sup>. También era habitual comer **Iguana**, un reptil que vive en los árboles y cuya carne era muy fina para el paladar<sup>77</sup>. De ella, no sólo se aprovechaba la carne, sino también los **Huevos**, que se preparaban en tortilla o estrellados en agua<sup>78</sup>. Otro animal cuya carne era muy consumida era el **Puerco**, especialmente en las sierras de Abibe, donde se cazaban con cepos y se asaban en barbacoas<sup>79</sup>. Por otro lado, también era frecuente encontrar carne de **Tapir** en la mesa

<sup>62</sup> RODRÍGUEZ C., José Vicente, ADAPTACIONES BIOCULTURALES... op. cit

<sup>63</sup> COE, Sophie D., LAS PRIMERAS COCINAS... op. cit., p.46

<sup>64</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p. 156

<sup>65</sup> *Ibíd.*, p.171

<sup>66</sup> *Ibíd.*, p. 154

<sup>67</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro VIII, capítulo XXIV

<sup>68</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p.169

<sup>69</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro XII, capítulo XXVIII (tomo 2, p. 52)

<sup>70</sup> *Ibíd.*, Libro XII, capítulo XI (tomo 2, p.43)

<sup>71</sup> PATIÑO, Víctor Manuel, HISTORIA DE LA CULTURA... op. cit.

<sup>72</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p. 147

<sup>73</sup> ANTÚNEZ DE MANOLO, Santiago, LA NUTRICIÓN... op. cit., p.43

<sup>74</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p. 115

<sup>75</sup> PATIÑO, Víctor Manuel, HISTORIA DE LA CULTURA... op. cit.

<sup>76</sup> *Ibíd.*

<sup>77</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro XII, capítulo VII (tomo 2, pp.32 – 33)

<sup>78</sup> *Ibíd.*, Libro XII, capítulo VII

<sup>79</sup> SIMÓN, Pedro, NOTICIAS HISTORIALES... op. cit., tomo 5, p. 172. Nótese que los conquistadores criaban abundante número de puercos en sus encomiendas, a los que alimentaban con maíz. Estos animales eran muy bien vendidos en la ciudad de Cartagena, como alimento preferente.

indígena. Éste es un animal de piel gruesa que vive en bosques intertropicales y se alimenta de vegetales, cuya carne era muy apreciada. Además, en algunas zonas de América, los indios pulverizaban las pezuñas con fines medicinales<sup>80</sup>. También se tomaba **Miel de abejas**, empleada para endulzar los alimentos<sup>81</sup>. Otros alimentos eran las tortugas<sup>82</sup>, venados, gamos<sup>83</sup>, lechón<sup>84</sup>, gallinas olorosas<sup>85</sup>, y serpientes<sup>86</sup>.

### Pescado

En el caso de la costa caribe de Colombia, zona principal de investigación de este trabajo, la recolección de frutos, la agricultura, la ganadería y la caza eran complementadas por una importante actividad pesquera basada principalmente en la captura de **Langostas** en las costas de Cartagena, que eran secadas al sol y echadas en cestos para luego venderlas en el mercado<sup>87</sup>; **Tiburones**, cuya sabrosa carne se comía cocida, asada o en salsa<sup>88</sup>; **Manatí**, un mamífero sirénido, parecido a las focas, que se alimenta de plantas acuáticas<sup>89</sup> del que Oviedo decía que su carne sabía como la ternera<sup>90</sup> de forma que muchos españoles fueron engañados al comerla, pues esta carne adobada no se diferenciaba en casi nada de ella<sup>91</sup>; y el **Pez volador**, un pescado de buen sabor pero con muchas espinas<sup>92</sup>. Otras clases de pescados comestibles eran: pez vihuela<sup>93</sup> sardinas, morrajas, jureles, palometas, doradas<sup>94</sup> y camarones<sup>95</sup>, además de una extensa variedad de peces de agua dulce.

## 2.- Prácticas caníbales en Cartagena de Indias.

La Real Academia Española de la Lengua define la antropofagia, o el canibalismo, como la costumbre del hombre de comer carne humana. El canibalismo, practicado desde tiempos lejanos, es por tanto el acto por el que un ser devora a un semejante.

Por regla general, los episodios de canibalismo que presenciaron los españoles en América tenían un marcado sentido ritual. En ocasiones, la ingestión de carne humana se producía en el transcurso de una ceremonia en la que primero toda la tribu, y luego sólo unos elegidos, comían a prisioneros de guerra como parte de un ritual elaborado que daba poder a los que lo practicaban. Así adquirían las propiedades vitales de la víctima y la energía del difunto era encauzada por los sacerdotes para el bien propio o de su pueblo.

<sup>80</sup> RUBIO DURÁN, Francisco, "Tapir", en DICCIONARIO TEMÁTICO... op. cit., p. 724

<sup>81</sup> ACOSTA, José de, HISTORIA NATURAL... op. cit., p.280

<sup>82</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro XIII, capítulo XVIII (tomo 2, pp.62 – 63)

<sup>83</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p. 110

<sup>84</sup> *Ibíd.*, p. 111

<sup>85</sup> *Ibíd.*, p. 131

<sup>86</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro XII, capítulo VII (tomo 2, pp.35 – 37)

<sup>87</sup> PATIÑO, Víctor Manuel, HISTORIA DE LA CULTURA... op. cit.

<sup>88</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro XIII, capítulo VI (tomo 2, p.60)

<sup>89</sup> RUBIO DURÁN, Francisco, "Manatí", en DICCIONARIO TEMÁTICO... op. cit., p. 450

<sup>90</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro XIII, capítulo IX (tomo 2, pp.63 – 67)

<sup>91</sup> LÓPEZ MÉDEL, Tomás: DE LOS TRES ELEMENTOS. TRATADO SOBRE LA NATURALEZA Y EL HOMBRE DEL NUEVO MUNDO. (Madrid: Alianza Editorial, 1990), p.93

<sup>92</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro XII, capítulo IV (tomo 2, p.58)

<sup>93</sup> *Ibíd.*, Libro XIII, capítulo III (tomo 2, p.58)

<sup>94</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p. 185

<sup>95</sup> PATIÑO, Víctor Manuel: HISTORIA DE LA CULTURA... op. cit.

Los indios de Tierra Firme, al igual que aquellos que se encontraban englobados en la denominada “área caribe”, practicaban la antropofagia y la tenían como valor cultural dentro de su modo de vida. Son numerosos los ejemplos que los cronistas nos han transmitidos. El 17 de diciembre de 1492, Cristóbal Colón afirmaba que unos indios “*mostráronles dos hombres que les faltaban algunos pedazos de carne de su cuerpo e hicieronles entender que los caníbales los habían comido a bocados*”<sup>96</sup> y aunque en un principio dudó que fueran antropófagos, finalmente terminó por convencerse de este hecho. Otro ejemplo nos lo ofrece Fernández de Oviedo, que describe cómo en un pueblo llamado Migagar los españoles tomaron como prisionero a un indio que se decía así mismo “carnicero”, porque su trabajo se basaba en matar a otros hombres, descuartizarlos y repartir su carne entre los vecinos del pueblo, afirmando incluso que la carne humana era rica y sabrosa<sup>97</sup>. El propio Pedro de Heredia, en una de sus cartas a Carlos V, describía cómo en algunos pueblos cercanos a Zamba había visto cómo “*se comían unos a otros y yo ahorqué a ciertos que tenían por oficio de carniceros de hombres*”<sup>98</sup>. Se sabe también por las crónicas que los indios de Abibe y Guaca, eran antropófagos<sup>99</sup>, que los del valle de Iraca desmembraron a un negro de la expedición de Vadillo para comérselo<sup>100</sup>, y los de Cori atacaron a los españoles de Vadillo “*de creer que tenían para cena de carne de español la mesa llena*”<sup>101</sup>. De las palabras de Cieza de León se deduce que los habitantes de la provincia de Anserma eran también antropófagos, pues dice el cronista que al llegar a Anserma, en una expedición organizada por Juan de Vadillo, cansados y hambrientos, hallaron un pueblo abandonado en el que había una olla llena de carne cocida sobre la cual los españoles se lanzaron a comer sin darse cuenta que aquella carne era humana: “*un cristiano sacó de una olla una mano con sus dedos y uñas... pedazos de pies, dos o tres cuatros de hombre*”<sup>102</sup>. Si se creen las palabras del cronista, se trataría de un caso de canibalismo por parte de los españoles, aunque en este caso habría que hablar de un acto involuntario, motivado por el hambre extrema que los españoles padecían y por el desconocimiento de lo que estaban comiendo.

El canibalismo practicado por los indígenas, por el contrario, tenía ante todo un valor ritual. Se trataba de la demostración de la supremacía del vencedor contra el vencido en la guerra. En la *Crónica de Perú*, Pedro Cieza de León dice que en su viaje por lo que ahora sería el territorio situado entre Cartagena y Cali en 1537, encontró rituales en los que los indígenas, después de las batallas, tomaban a los enemigos valientes que fueron derrotados y los devoraban, para adquirir así esa valentía. Por su parte, el propio Pedro de Heredia describe con enorme realismo paisajes de pueblos indígenas en las puertas de cuyas casas se exponían las cabezas, manos y pies de los enemigos vencidos clavados en estacas<sup>103</sup>, aunque en este caso el gobernador no especificaba si anteriormente esos prisioneros habían sido devorados por sus vencedores. También

<sup>96</sup> COLÓN, Cristóbal, LOS CUATRO VIAJES DEL ALMIRANTE Y SU TESTAMENTO. (México: Espasa – Calpe, 1958), p.95

<sup>97</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro XXVII, capítulo VII (tomo 3, p.156)

<sup>98</sup> AGI, Santa Fe, 37. Carta de Pedro de Heredia al Rey. Cartagena, 1534.

<sup>99</sup> SIMÓN, Pedro, NOTICIAS HISTORIALES... op. cit., tomo 5, p. 172

<sup>100</sup> CASTELLANOS, Juan de, HISTORIA...op. cit., p. 198

<sup>101</sup> *Ibid.*, p. 202

<sup>102</sup> CIEZA DE LEÓN, Pedro, LA CRÓNICA... op. cit., p.70

<sup>103</sup> A.G.I. Santa Fe, 37, R.1, N.3. Carta de Pedro de Heredia. Sobre este tema también las crónicas dan varios ejemplos. Pueden verse algunos en FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro XXVII, capítulo V (tomo 3, p.148) y CASTELLANOS, Juan de, HISTORIA... op. cit., p. 220

Pedro Simón relata que durante la batalla que los españoles que iban con Vadillo tuvieron contra los indios de Abibe, éstos iban acompañados de sus mujeres, que portaban ollas para cocer la carne de los españoles muertos<sup>104</sup>, e igualmente, relata un suceso que resulta al menos curioso cuando, en el año 1534, Pedro de Heredia dirigió la primera expedición al Cenú, pasaron por un pueblo (del cual no se conserva el nombre) cuyo cacique, asustado al ver a los hombres blancos, les ofreció un bebé de unos 7 u 8 meses para que se lo comieran, un ofrecimiento que Heredia rechazó diciendo que ellos no comían hombres, sino maíz, carne de puerco y venado<sup>105</sup>.

Todos estos ejemplos debieron causar una impactante impresión en los europeos según se desprende de ciertos grabados de la época. Especialmente uno realizado en Augsburgo o Nuremberg hacia el año 1505, basado en cartas de Americo Vespucio, en el que se observa en primer plano a varios indios y tres mujeres y, al fondo, el mar con dos carabelas. Sin embargo, el detalle más destacable de la obra es la imagen del cuerpo de un hombre descuartizado pendiendo del tronco de un árbol y asándose sobre una hoguera, así como dos indios dispuestos a devorar un brazo y una pierna de este hombre. Otro grabado de 1509, inspirado también en los relatos de Vespucio, nos muestra a seis indios, cuatro de ellos en primer término. En este caso, la escena que resulta primordial, según las líneas trazadas en este trabajo, presenta a dos indios, al fondo del grabado, uno de los cuales se encuentra descuartizando un brazo y una pierna humanos, bajo la atenta mirada de la mujer que lo acompaña. Según Sebastián Santiago, este grabado representa a indios brasileños, pero se ha querido mostrar en estas páginas para dar una más amplia visión de cómo la iconografía de la época reflejaba las costumbres antropófagas de los indios americanos<sup>106</sup>.

No obstante del horror que la práctica caníbal causó en los españoles, que consideraron la antropofagia como uno de los peores pecados que el hombre pudiera cometer, el cronista Bartolomé de las Casas no dudó en presentar esta práctica como una fase más de la evolución de todas las sociedades y llegó a dar pruebas más que convincentes de su existencia en el pasado de pueblos como Grecia, Cartago, Irlanda e incluso España, en su empeño por defender a la población indígena<sup>107</sup>.

<sup>104</sup> SIMÓN, Pedro, NOTICIAS HISTORIALES... op. cit., tomo.5, p. 173

<sup>105</sup> *Ibíd.*, tomo 5, p.102

<sup>106</sup> Tanto las imágenes como las descripciones de estos grabados se encuentran en SEBASTIÁN, Santiago, ICONOGRAFÍA DEL INDIO AMERICANO, SIGLOS XVI Y XVII. (Madrid: Tuero, 1992), pp.34 y 42

<sup>107</sup> FERNÁNDEZ-ARRESTO, Felipe, HISTORIA DE LA COMIDA. ALIMENTOS, COCINA Y CIVILIZACIÓN. (Barcelona: Tusquets Editores, 2004), p.55



Fig. 1. Augsburg – Nuremberg, 1505



Fig. 2. Estrasburgo, 1509

### 3.- Naturaleza y medicina: uso de productos naturales con fines medicinales.

Los indios de Cartagena, al igual que en el resto del continente americano, supieron hacer uso de la amplia vegetación y fauna de la que disponían no sólo para la alimentación de los grupos humanos, sino también para la curación de enfermedades, heridas y dolores. Se trataba por tanto de una especie de Naturopatía, un sistema de Medicina basado en el uso de sustancias exclusivamente naturales (hierbas, alimentos y otros elementos naturales) más que de drogas, para el tratamiento de las diferentes enfermedades.

Antes de comenzar con el análisis propuesto, tal vez fuera conveniente dedicar unas pocas líneas al estudio de las fuentes empleadas en este apartado, ya que un gran número de referencias han sido obtenidas de la *Historia General y Natural de las Indias* y del *Sumario de la Natural Historia de las Indias*, ambas obras del cronista Gonzalo Fernández de Oviedo, que vuelve a demostrar un agudo sentido de la observación, lo cual le ha valido para ser reconocido como el primer antropólogo de la historia moderna. Pero sin duda alguna, la obra de historia médica indiana por excelencia es la *Historia Medicinal* de Nicolás Monardes, un médico sevillano que cursó sus estudios en Alcalá de Henares (Madrid) siendo perfectamente consciente del extraordinario interés de los productos medicinales que llegaban del Nuevo Mundo. Monardes se propuso estudiarlos con detenimiento y experimentar con ellos, ya que su situación era privilegiada; Sevilla era puerto y escala de todas las Indias Occidentales y él contaba con un huerto donde cultivó abundantes plantas americanas.

### 3.1.- Las enfermedades de los indios y los remedios para curarlas.

La medicina indígena siempre estuvo marcada por un fuerte carácter mágico y el concepto de enfermedad se asociaba a la acción de los espíritus, que podían actuar de dos formas, mediante el rapto del alma (producido en sueños por seres sobrenaturales que seducen al alma de un hombre para que abandone su cuerpo), o por la introducción de elementos extraños en el cuerpo humano (ya sean los propios espíritus o cuerpos introducidos por ellos mismos). En base a estas creencias, para ejercer su profesión adecuadamente, el curandero debía entrar primero en contacto con los dioses, por medio de un estado de trance ya fuera espontáneo o mediante la ingestión de sustancias psicotrópicas para alcanzarlo<sup>108</sup>.

Todo ello, ha llevado a los expertos a clasificar a la mayor parte de los curanderos o médicos indígenas americanos como *shamanes*, un término perteneciente a la tradición siberiana que define a los terapeutas que ejercen funciones médicas y adivinatorias<sup>109</sup>. Pero el *shamán* cumplía también con otra función que Walter Alva ha reconocido en sus investigaciones como el manejo y la transmisión de principios filosóficos vinculados a la cosmovisión del mundo y las propiedades de las plantas y elementos minerales<sup>110</sup>.

Los conocimientos que se tienen de las enfermedades más comunes y de la “ciencia” médica practicada por los indios se han obtenido de los relatos de los cronistas, de los restos óseos y de los testimonios de carácter arqueológico como cerámicas, pinturas, relieves y utensilios encontrados<sup>111</sup>, además, de la observación directa de los pueblos que no han sido completamente aculturados y de las costumbres y remedios que aún hoy perviven en la cultura popular.

De todos estos medios, se han servido los especialistas para comprender que la causa más común de las enfermedades americanas era la llamada “teoría del cuerpo extraño”,

<sup>108</sup> PÉREZ DE BARRADAS, José, PLANTAS MÁGICAS AMERICANAS. (Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto “Bernardino de Sahagún”, 1957), pp.30-36

<sup>109</sup> POLÍA, Mario, “Shamanismo andino: un perfil cultural”, en: ALVA, Walter, Mario POLÍA, Fabiola CHÁVEZ y Luis HURTADO, SHAMÁN, LA BÚSQUEDA. (Córdoba: Luis Hurtado Editor, 2000), p.53

<sup>110</sup> ALVA, Walter, “Sacerdotes, Shamanes y Curanderos en la Cultura Mochica”, en: SHAMÁN... op. cit., p.34

<sup>111</sup> VELOZ, MAGGIOLO, “Las Sociedades originarias del Caribe”... op. cit.

es decir, enfermedades y heridas provocadas por elementos externos, como espinas, flechas... etc., o que penetraban en el cuerpo de manera natural, ya fueran venenos, parásitos o alimentos en descomposición<sup>112</sup>. Estos estudios han facilitado también el conocimiento de las enfermedades más comunes entre los indios americanos, pudiendo ser éstas clasificadas en dos grupos principales: traumas y enfermedades infecciosas. Los traumas más frecuentes eran las fracturas óseas, las dislocaciones y las deformaciones derivadas de los traumatismos. Por su parte, las enfermedades infecciosas de mayor índice eran la tuberculosis, la treponematosi (sífilis) y la osteliomelitis.

- **Tuberculosis:** es una enfermedad ocasionada por la exposición a la bacteria *Mycobacterium tuberculosis* y contagiosa a través de los estornudos, las toses y las condiciones de hacinamiento. La bacteria destruye el tejido óseo de la columna vertebral, a donde se transmite desde los pulmones y los ganglios linfáticos a través de la sangre. En América, la tuberculosis estuvo muy difundida entre las comunidades agrícolas, especialmente en las zonas de bajas temperaturas, que obligaban a los indios a hacinarse en sus viviendas, lo cual facilitaba enormemente el contagio.

- **Treponematosi:** la sífilis puede ser de dos clases, venérea (transmitida por vía sexual) o endémica (no venérea). En el siglo XVI a esta enfermedad, cualquiera que fuese su variante, se le denominó *Bubas*, y se consideraba que era transmitida no sólo por el contacto entre un hombre y una mujer, sino también por la alimentación en platos y utensilios usados por personas ya infectadas, o por dormir en sus sábanas.

- **Osteliomelitis:** una lesión infecciosa de los huesos causada por bacterias de tipo estafilococo y estreptococo, que se introducen en el cuerpo y se expanden por él a través de heridas infectadas<sup>113</sup>.

Junto al empleo de plantas y animales para la curación de las heridas y enfermedades existían una serie de técnicas o tratamientos auxiliares, que potenciaban el efecto de los productos administrados, enemas, ventosas, balneoterapia, productos anestésicos y cirugía. Los enemas, empleados también en la medicina moderna, son una solución evacuante, que ayudaban a mejorar los problemas digestivos e intestinales. Para la aplicación de las ventosas se utilizaba el cuerno de un animal, previamente practicado un agujero en el extremo. Una vez colocada la ventosa sobre la piel, se aspiraba el aire y se tapaba el agujero con un trozo de barro. En el caso de los baños de vapor, éstos eran preparados en cámaras, dentro de las cuales se calentaba agua por medio de piedras puestas al fuego. Los productos anestésicos empleados para mitigar fuertes dolores más utilizados eran la coca, la chicha y los cocimientos a base de tabaco<sup>114</sup>.

También la cirugía fue ampliamente ejercida, teniendo en cuenta que el acto quirúrgico más usado era también el más elemental, la extracción de espinas y flechas por medio de punzones hechos de huesos o de dientes afilados y engastados en un mango. También se practicaban sangrías efectuadas con cuchillos fabricados de obsidiana o sílice y, para conseguir el efecto contrario, es decir para contener las hemorragias, se aplicaba un masticatorio de diversas hierbas. Las heridas superficiales se curaban con

<sup>112</sup> PARDAL, Ramón, MEDICINA ABORIGEN AMERICANA. (Sevilla: Renacimiento, 1998), p. 33

<sup>113</sup> RODRÍGUEZ C., José Vicente, ADAPTACIONES BIOCULTURALES... op. cit.

<sup>114</sup> PARDAL, Ramón, MEDICINA ABORIGEN..., op. cit., p. 47 a 53

bálsamos como el de Tolú (del que se ampliarán conceptos más adelante) sobre el que se aplicaban apósitos de plumas de ave, y en las más complicadas o profundas se utilizaban sustancias vesicantes<sup>115</sup> y apósitos<sup>116</sup>.

### 3.2.- La curación de enfermedades a través de las plantas y los animales.

Gonzalo Fernández de Oviedo refiere que el agua que se extraía del árbol llamado **Guaconax** era infalible para toda clase de dolores<sup>117</sup>, y que la cocción de las hojas de la **Perorica** untada en brazos y piernas resultaba muy eficaz para quitar la dolencia de las extremidades del cuerpo<sup>118</sup>. El cansancio y el dolor de las piernas se podían eliminar también cociendo corteza de **Hobo** (*Spondias bombin*), lavándolas con el agua resultante de dicha cocción<sup>119</sup>. El dolor de ijada o vientre bajo, se eliminaba al tomar un hueso que el **Manatí** tiene en la cabeza, previamente quemado y molido<sup>120</sup>. Por su parte, Nicolás Monardes hace referencia a la **Caraña de Cartagena** (*Protium carana*), una resina grasa que aplicada directamente sobre las zonas doloridas combatía incluso el dolor de articulaciones o artritis<sup>121</sup>, y al empleo del hueso machacado de la cola del **Armadillo** (*Dasyus novemcinctus*), del que se colocaba una pequeña cantidad en el oído para aliviar el dolor del mismo<sup>122</sup>. Para el dolor de cabeza se ponían unas gotas de **Bálsamo de Tolú** (*Myroxylon pereirae*), en las sienes. Este Bálsamo era una sustancia que se extraía de unos árboles parecidos a pinos, que tenían un agradable olor<sup>123</sup>.

Junto al dolor, cualquiera que fuera su origen, las heridas suponían la otra gran patología necesitada de curación y para ello se empleaban diferentes remedios. Por ejemplo, el **Bálsamo de Tolú** (*Myroxylon pereirae*) curaba las heridas recientes sin dejar cicatrices, si se aplicaba sobre la herida previamente limpiada y se acompañaba de dieta y sangrías durante cuatro días<sup>124</sup>. Para curar las heridas también se empleaba la **Trementina de Cartagena** (*Pistacia terebinthus*)<sup>125</sup>. Para su desinfección, se usaba la corteza del **Hobo** cocida como antibiótico<sup>126</sup>. También Oviedo indica el uso del **Guaconax**, cociendo los tallos de las frutas en una gran cantidad de agua hasta que espesase y luego aplicándolo en la herida<sup>127</sup>, y del **Rabihocardo** (*Fregata magnificens*), un ave marina que nunca se posa en el mar, cuya grasa untada sirve para eliminar cicatrices y heridas de cualquier parte del cuerpo<sup>128</sup> y para calmar los dolores nerviosos<sup>129</sup>.

<sup>115</sup> Las sustancias vesicantes son aquellas que producen ampollas en la piel al entrar en contacto con ella. DICCIONARIO DE LA REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA.

<sup>116</sup> PARDAL, Ramón, MEDICINA ABORIGEN... op. cit., p.51

<sup>117</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro XI, capítulo IV (tomo 2, pp.19 – 20)

<sup>118</sup> *Ibíd.*, Libro XI, capítulo VIII (tomo 2, p.24)

<sup>119</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p.159

<sup>120</sup> *Ibíd.*, p.187

<sup>121</sup> MONARDES, Nicolás: HERBOLARIA DE INDIAS. (México D.F.: Turner, 1990), p.11

<sup>122</sup> *Ibíd.*, p.218

<sup>123</sup> *Ibíd.*, p.36

<sup>124</sup> *Ibíd.*, pp. 34-35

<sup>125</sup> *Ibíd.*, p.222

<sup>126</sup> PATIÑO, Víctor Manuel, PLANTAS... op. cit.

<sup>127</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro XI, capítulo IV (tomo 2, pp.19 – 20)

<sup>128</sup> *Ibíd.*, Libro XIV, capítulo I (tomo 2, p.69)

<sup>129</sup> LÓPEZ MÉDEL, Tomás, DE LOS TRES ELEMENTOS... op. cit., p.44



Sin embargo, si la herida se infectaba dando lugar a la aparición de una llaga, los remedios eran diferentes. Fernández de Oviedo dice que para la curación de las llagas podían majarse cogollos tiernos de **Yaruma**<sup>130</sup> (*Cecropia peltata*) y aplicarlos sobre las mismas; untarlas con **Aceite de coco**<sup>131</sup>; usar una cocción de hojas de **Perebecenuc** para aplicarla en la llaga con paños de lino, que se alternaban con otros paños impregnados del líquido exprimido de las hojas crudas<sup>132</sup>; calentar hojas de **Perorica** y aplicarlas<sup>133</sup>; o emplear **Coigacara**, lavando las llagas con el agua de las hojas y los tallos<sup>134</sup>.

Dejando al margen las discusiones sobre el posible origen europeo o americano de la sífilis, se sabe que esta enfermedad estuvo muy extendida en las Indias y causó la muerte de muchos indígenas y españoles. Normalmente, los indios la contraían de manera endémica y los españoles por vía sexual, debido a la promiscuidad en sus relaciones con las mujeres indígenas. Según Monardes, para su curación, se empleaban el **Guayacán** (*Guaiacum officinale*) o Palo de las Indias, que fue descubierto en Santo Domingo<sup>135</sup> y el **Palo Santo** (*Guaiacum sanctus*), parecido al anterior que se administraba por vía oral, bebiendo el agua que quedaba tras cocer el palo<sup>136</sup>.

Otra necesidad médica que existía era la de purgar a los pacientes. En la costa de Tierra Firme, y más concretamente en Cartagena, existían varios purgantes naturales. En primer lugar, estaban las **Habas purgativas** (*Dolicholus*) a las que había que quitarles la cáscara y una película interior que existía entre las dos mitades (porque podía provocar vómitos), tostarlas, molerlas y tomarlas mezcladas con azúcar<sup>137</sup>. Similar procedimiento de elaboración y administración tenía una planta que Fernández de Oviedo identifica como **Y**<sup>138</sup>. También se empleaba la **Leche de Pinipinichi** (*Euphorbia centunculoides*), que se extraía de las ramas del árbol del mismo nombre y se tomaba bebida o desecada en polvo, pero siempre en pocas cantidades<sup>139</sup>. La fruta de la **Guayaba** (*Psidium guajava*), tomada madura era un excelente laxante<sup>140</sup>. Por otro lado, el **Chile**, actuaba como purgante por el pique tan fuerte que tiene<sup>141</sup> y Oviedo dice también que se tomaban la fruta del **Icaco** (*Chrysobalanus icaco*), porque era bueno para el “*flujo del vientre*”<sup>142</sup>, las avellanas del **Manzanillo o Ben**, a pesar de que no eran aptas para todos los estómagos porque a algunas personas no les hacía efecto ninguno y a otras les podía causar la muerte<sup>143</sup>, y el **Bejuco**, que son unas ramas que crecen en algunos árboles, de las que se hacía un zumo con propiedades evacuantes<sup>144</sup>.

<sup>130</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro VIII, capítulo X (tomo 1, p.255)

<sup>131</sup> *Ibid.*, Libro VIII, capítulo XXX (tomo 1, pp.267 – 273)

<sup>132</sup> *Ibid.*, Libro XI, capítulo V (tomo 2, pp.20 – 22)

<sup>133</sup> *Ibid.*, Libro XI, capítulo VIII (tomo 2, p.24)

<sup>134</sup> *Ibid.*, Libro XI, capítulo IX (tomo 2, pp.24 – 25)

<sup>135</sup> MONARDES, Nicolás: HERBOLARIA DE INDIAS... op. cit., p.43

<sup>136</sup> *Ibid.*, p.47

<sup>137</sup> *Ibid.*, p.94

<sup>138</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p.170

<sup>139</sup> MONARDES, Nicolás, HERBOLARIA DE INDIAS... op. cit., p.95

<sup>140</sup> *Ibid.*, p.257

<sup>141</sup> CÁRDENAS, Juan de, PROBLEMAS Y SECRETOS MARAVILLOSOS DE LAS INDIAS. (Madrid: Alianza Editorial, 1998), p.155

<sup>142</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro VIII, capítulo IX (tomo 1, p.255)

<sup>143</sup> *Ibid.*, Libro X, capítulo IV (tomo 2, pp.13 – 14)

<sup>144</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p.97

En el extremo opuesto a los purgantes se encontraban los productos astringentes, entre los que destacaban la **Sangre de Drago** (*Croton lechleri*), que era la resina de un arbusto, aunque había que tomarla con cierta precaución, pues administrada en exceso producía la destrucción de los glóbulos rojos y, en consecuencia, anemia<sup>145</sup>. El **Ruibarbo de Indias** (*Rheum officinale*) era una raíz de la cual se tomaban unas hebras masticadas por la mañana<sup>146</sup>. La misma **Guayaba**, tomada cuando aún no estaba madura, cortaba las diarreas<sup>147</sup>, y el almidón de la **Yuca** (*Manihot esculenta*) se empleaba también para conseguir detenerlas<sup>148</sup>.

Para quitar las fiebres, los indios de Cartagena extraían unos guijarros que había en la boca de los caimanes y ponían dos de ellos en las sienas<sup>149</sup>. También usaban las **Habas purgativas**<sup>150</sup>.

En la lucha contra las enfermedades de las vías respiratorias, los indígenas empleaban varios remedios. Para el asma, nada mejor que mezclar unas gotas de **Bálsamo de Tolú** con vino blanco<sup>151</sup>. También se tomaban infusiones y masticatorios de hojas de **Coca**<sup>152</sup>. Para la tisis o tuberculosis, se administraban gotas de **Bálsamo de Tolú** por la mañana “lamiéndolo en la palma de la mano”<sup>153</sup>. Los efectos de otras enfermedades respiratorias, como los enfriamientos y resfriados, se paliaban con balneaciones de **Yuca**<sup>154</sup>.

Para prevenir la parálisis muscular, se colocaba una venda caliente sobre el cerebro con gotas de **Bálsamo de Tolú**<sup>155</sup>. Las hojas verdes de la **Batata** (*Ipomea batatas*) majadas y revueltas eliminaban la infección de las niguas<sup>156</sup> y quitaban el dolor y el escozor que éstas producían<sup>157</sup>.

Para el dolor de estómago, la falta de apetito y los gases, se administraba un preparado a base de **Bálsamo de Tolú** mezclado al 50% con espinacardi (una planta sedante de la familia de la valeriana), que se untaba desde la boca del estómago hasta el ombligo,<sup>158</sup>. También se tomaban granos de **Cacao** tostado<sup>159</sup>. Además, para abrir el apetito y engordar, se tomaba bien una bebida hecha con hojas de **Guácimo** (*Guazuma ulmifoli*)<sup>160</sup>, o bien zumo de **Piña** (*Ananas*)<sup>161</sup>.

<sup>145</sup> MONARDES, Nicolás, HERBOLARIA DE INDIAS... op. cit., p.214

<sup>146</sup> *Ibid.*, p.250

<sup>147</sup> *Ibid.*, p.257

<sup>148</sup> RODRÍGUEZ, José Vicente, ADAPTACIONES BIOCULTURALES... op. cit.

<sup>149</sup> MONARDES, Nicolás, HERBOLARIA DE INDIAS... op. cit., p.219

<sup>150</sup> *Ibid.*, p.95

<sup>151</sup> *Ibid.*, p.36

<sup>152</sup> *Ibid.*, p.289

<sup>153</sup> *Ibid.*, p.36

<sup>154</sup> RODRÍGUEZ, José Vicente, ADAPTACIONES BIOCULTURALES... op. cit.

<sup>155</sup> MONARDES, Nicolás, HERBOLARIA DE INDIAS... op. cit., p.36

<sup>156</sup> Nigua: Insecto parecido a la pulga, más pequeño y de trompa más larga. Las hembras fecundadas penetran bajo la piel de los animales y del hombre, principalmente en los pies, y allí depositan la cría que ocasiona mucha picazón y úlceras graves. DICCIONARIO DE LA REAL ACADEMIA DE LA LENGUA ESPAÑOLA. EDICIÓN ELECTRÓNICA

<sup>157</sup> RODRÍGUEZ, José Vicente, ADAPTACIONES BIOCULTURALES... op. cit.

<sup>158</sup> *Ibid.*

<sup>159</sup> CÁRDENAS, Juan de, PROBLEMAS Y SECRETOS... op. cit., p.137

<sup>160</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA... op. cit., Libro VIII, capítulo VII (tomo 1, p.254)

<sup>161</sup> *Ibid.*, Libro VII, capítulo XIV (tomo 1, p.239)

Para la hinchazón del bazo, se untaba la zona con **Bálsamo de Tolú**<sup>162</sup> y se tomaban hojas de **Guayaba** cocidas<sup>163</sup>, para las afecciones de hígado se empleaba **Ruibarbo de Indias**<sup>164</sup>, y para deshinchar los órganos en general, se tomaba **Cacao** tostado<sup>165</sup>.

El **Aguacate** (*Persea gratisima*) era fruta afrodisíaca<sup>166</sup>. También había una variedad de culebra en Tierra Firme que tenía un hueso pequeño en la cabeza, que echado en vino y bebido provocaba una apetencia lujuriosa que podía provocar la muerte<sup>167</sup>.

Sin embargo, el uso de plantas y animales para la curación tenía su contrapunto en su utilización para todo lo contrario. Así, Pedro Cieza de León explica que para envenenar las flechas los indios caribes empleaban una mezcla de **Raíz de manzanillo**, hormigas venenosas, arañas, gusanos peludos, alas de murciélago, sapos y colas de culebras. La mezcla era tan nociva que el cronista dice que la persona que removía la mezcla, generalmente una mujer, moría después de prepararla por el olor tan fuerte que despedía<sup>168</sup>.

Igualmente, se hacía uso de otros elementos para la curación. Por ejemplo, para curar las picaduras de los murciélagos, se aplicaba directamente sobre ellas agua caliente o una brasa<sup>169</sup>. Para quitar las garrapatas se untaban las piernas con aceite y se raspaban con un cuchillo o bien se quemaban las piernas<sup>170</sup>. Además, para curar las heridas de flechas envenenadas, se ponía una plancha de hierro ardiente sobre la misma, como la que le aplicaron a Alonso de Ojeda cuando fue alcanzado en una pierna con una flecha envenenada en uno de sus viajes a Cartagena<sup>171</sup>.

## Conclusión

Las pautas de alimentación de la población aborigen de Cartagena estaban condicionadas por el ecosistema en el que habitaban. Un ecosistema que a pesar de ser áspero y estéril en determinadas zonas era en otras extremadamente rico en plantas y animales, que los indios aprendieron a utilizar para alimentarse y para preparar con ellos remedios médicos que curaran las enfermedades y heridas más comunes. Resulta evidente que la capacidad de los habitantes indígenas de Cartagena, no sólo para alimentarse sino también para sobrevivir al entorno y las guerras entre los diferentes pueblos, fue elevada. La futura gobernación de Cartagena no carecía, como se ha visto, en absoluto de medios y productos con los que no sólo su población, sino también las huestes de conquista que posteriormente llegaron y se asentaron en el territorio, pudieran alimentarse, si bien a los españoles se les presentaba una dieta sustancialmente diferente a la que estaban acostumbrados, pero no por ello menos rica en proteínas, hidratos de carbono, vitaminas y minerales, que son en definitiva los elementos

<sup>162</sup> MONARDES, Nicolás, HERBOLARIA DE INDIAS... op. cit., p.36

<sup>163</sup> *Ibíd.*, p.257

<sup>164</sup> *Ibíd.*, p.36

<sup>165</sup> CÁRDENAS, Juan de, PROBLEMAS Y SECRETOS... op. cit., p.137

<sup>166</sup> PÉREZ DE BARRADAS, José, PLANTAS MÁGICAS... op. cit., p.137

<sup>167</sup> CÁRDENAS, Juan de, PROBLEMAS Y SECRETOS... op. cit., p.35

<sup>168</sup> CIEZA DE LEÓN, Pedro, LA CRÓNICA... op. cit., p.52

<sup>169</sup> FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO... op. cit., p.125

<sup>170</sup> *Ibíd.*, p.177

<sup>171</sup> SIMÓN, Fray Pedro, NOTICIAS HISTORIALES... op. cit., tomo 5, p.44

primordiales para la supervivencia y la buena nutrición. Sin embargo, los españoles durante muchos años adolecieron de esa capacidad que tenía la población indígena de subsistir en una tierra rica pero sumamente desconocida en la que fácilmente podían confundir los alimentos, ocasionándose no sólo la muerte por envenenamiento de muchos de los que allí llegaron, sino también el surgimiento de unas crisis alimentarias tan graves, que los obligaron a comer todo aquello que se encontraban, sin mostrar asco ni repugnancia algunos. Son muchos los casos en los que cronistas y conquistadores detallan cómo para sobrevivir tuvieron que alimentarse de sus propios caballos, encontrando en ello, en ocasiones, el remedio al hambre y la desesperación provocadas por el desconocimiento del nuevo ecosistema en el que se encontraban.

### **Bibliografía**

- ACOSTA, José de: HISTORIA NATURAL Y MORAL DE LAS INDIAS. (Madrid: Dastin, 2002)
- ALVA, Walter, Mario POLÍA, Fabiola CHÁVEZ y Luis HURTADO, SHAMÁN, LA BÚSQUEDA. (Córdoba: Luis Hurtado Editor, 2000)
- ANTÚNEZ DE MAYOLO R., Santiago E., LA NUTRICIÓN EN EL ANTIGUO PERÚ. (Lima: Banco Central de Reserva del Perú, 1981)
- ARCHILA, Sonia, MEDIO AMBIENTE Y ECOLOGÍA DE LAS TIERRAS BAJAS DEL CARIBE COLOMBIANO. Edición digital del Banco de la República de Colombia. Bogotá, 2005
- BENZONI, M. Girolamo, LA HISTORIA DEL NUEVO MUNDO. (Caracas: Biblioteca de la Academia Nacional de Historia, 1967)
- CÁRDENAS, Juan de, PROBLEMAS Y SECRETOS MARAVILLOSOS DE LAS INDIAS. (Madrid: Alianza Editorial, 1998)
- CASTELLANOS, Juan de, HISTORIA DE CARTAGENA. (Bogotá: Biblioteca Popular de Cultura Colombiana, 1942)
- CIEZA DE LEÓN, Pedro, LA CRÓNICA DEL PERÚ. (Buenos Aires: Espasa-Calpe, 1945)
- CHAVES MENDOZA, Álvaro y otros, LOS INDIOS DE COLOMBIA. (Madrid: Mapfre América. 1992)
- COE, Sophie D., LAS PRIMERAS COCINAS DE AMÉRICA. (México: Fondo de Cultura Económica, 2004)
- COLÓN, Cristóbal, LOS CUATRO VIAJES DEL ALMIRANTE Y SU TESTAMENTO. (México: Espasa – Calpe, 1958)

- DICCIONARIO TEMÁTICO ABREVIADO IBEROAMERICANO. ( Sevilla: R. J. Castillejo, 1989)
- FERNÁNDEZ-ARMESTO, Felipe, HISTORIA DE LA COMIDA. ALIMENTOS, COCINA Y CIVILIZACIÓN. (Barcelona: Tusquets Editores, 2004)
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, HISTORIA GENERAL Y NATURAL DE LAS INDIAS. (Madrid: Atlas, 1959)
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO, Gonzalo, SUMARIO DE LA NATURAL HISTORIA DE LAS INDIAS. (Madrid: Dastin, 2002)
- GARCÍA PARÍS, Julia: INTERCAMBIO Y DIFUSIÓN DE PLANTAS DE CONSUMO ENTRE EL NUEVO Y EL VIEJO MUNDO. (Madrid: Servicio de Extensión Agraria, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. 1990)
- GÓMEZ PÉREZ, Carmen, PEDRO DE HEREDIA Y CARTAGENA DE INDIAS. (Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos, 1984)
- GRUBE, Nikolai (ed.), Ni LOS MAYAS, UNA CIVILIZACIÓN MILENARIA. (Colonia: Konemann, 2001)
- HERRERA ÁNGEL, Marta, “Los señores del Zenú”, en REVISTA CREDENCIA HISTORIA, número 44. Bogotá, agosto de 1983
- LÓPEZ DE GÓMARA, Francisco, HISTORIA GENERAL DE LAS INDIAS. (Madrid: Calpe, 1922)
- LÓPEZ MÉDEL, Tomás: DE LOS TRES ELEMENTOS. TRATADO SOBRE LA NATURALEZA Y EL HOMBRE DEL NUEVO MUNDO. (Madrid: Alianza Editorial, 1990)
- MELO, Jorge Orlando, HISTORIA DE COLOMBIA. EL ESTABLECIMIENTO DE LA DOMINACIÓN ESPAÑOLA, <http://www.lablaa.org/blaavirtual/letra-h/hicol/hicol.htm>, 8 de marzo de 2005
- MONARDES, Nicolás: HERBOLARIA DE INDIAS. (México D.F.: Turner, 1990)
- PARDAL, Ramón, MEDICINA ABORIGEN AMERICANA. (Sevilla: Renacimiento, 1998)
- PATIÑO R., Víctor Manuel, HISTORIA DE LA CULTURA MATERIAL EN LA AMÉRICA EQUINOCCIAL, <http://www.lablaa.org/blaavirtual/letra-h/historia/index1.htm>, 10 de enero de 2005

- PATIÑO, Víctor Manuel: PLANTAS CULTIVADAS Y ANIMALES DOMÉSTICOS EN AMÉRICA EQUINOCCIAL, TOMO 1: FRUTALES, <http://www.lablaa.org/blaavirtual/letra-p2/putil1/indice.htm>, 15 de febrero de 2005
- PÉREZ DE BARRADAS, José, PLANTAS MÁGICAS AMERICANAS. (Madrid: Consejo Superior de Investigaciones Científicas, Instituto “Bernardino de Sahagún”, 1957)
- PLAZAS, Clemencia y FALCHETTI DE SÁENZ, Ana María, EL LEGENDARIO ZENÚ. Edición Digital del Banco de la República de Colombia. Bogotá, 2005
- RODRÍGUEZ C., José Vicente, ADAPTACIONES BIOCULTURALES DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS DE COLOMBIA HACIA LA CONQUISTA. MEDIOAMBIENTE, ALIMENTACIÓN, SALUD Y CONTROL DEMOGRÁFICO, <http://www.colciencias.gov.co/seiaal/documentos/jvrc01.htm>, 8 de enero de 2005
- SEBASTIÁN, Santiago, ICONOGRAFÍA DEL INDIO AMERICANO, SIGLOS XVI Y XVII. (Madrid: Tuero, 1992)
- SIMÓN, Fray Pedro, NOTICIAS HISTORIALES DE LAS CONQUISTAS DE TIERRA FIRME EN LAS INDIAS OCCIDENTALES. (Bogotá: Biblioteca Banco Popular, 1981)
- URUETA, José P., DOCUMENTOS PARA LA HISTORIA DE CARTAGENA. (Cartagena: Tipografía de Antonio Araujo, 1887)
- VELOZ MAGGIOLO, Marcio, “Las sociedades originarias del Caribe”, en ROJAS RABIELA, Teresa (Directora) y MURRA, John V. (Codirector), LAS SOCIEDADES ORIGINARIAS, VOLUMEN I DE HISTORIA GENERAL DE AMÉRICA LATINA. (Paris: Trota-Unesco, 1999).