
CARGAZONES DE NEGROS
EN CARTAGENA DE INDIAS EN EL SIGLO XVII:
NUTRICIÓN, SALUD Y MORTALIDAD

*Linda A. Newson y Susie Minchin**

Hacia principios del siglo xvii, Cartagena era uno de los pocos puertos en Hispanoamérica a través del cual esclavos africanos podían ser importados legalmente. Enriqueta Vila Vilar ha estimado que entre 1595 y 1640 los portugueses introdujeron entre 250.000 y 300.000 esclavos africanos, de los cuales alrededor de la mitad ingresaron por Cartagena¹. Aunque los ciudadanos y oficiales de la ciudad compraban algunos de estos esclavos, la mayoría eran adquiridos por mercaderes que organizaban su transporte hacia otras partes. Alrededor de la mitad de los 2.000 a 3.000 esclavos africanos que llegaban a Cartagena anualmente estaban destinados a Lima, Perú². Existen algunos trabajos notables acerca de la vida económica, social y religiosa de los esclavos en Cartagena³, pero se sabe menos acerca de la experiencia de los esclavos que sólo estaban en tránsito. Las principales fuentes para ello han sido las narrativas del trabajo de los jesuitas Alonso de Sandoval y Pedro Claver entre los esclavos recién llegados⁴. El presente trabajo busca profundizar nuestro conocimiento sobre la experiencia de dichos esclavos y, así, ilustrar las condiciones socio-económicas de la ciudad de Cartagena y de su interior.

* Las autoras desean agradecer al Arts and Humanities Research Board por el apoyo financiero para emprender esta investigación.

¹ Enriqueta Vila Vilar. (1997). *Hispanoamérica y el comercio de esclavos: los asientos portugueses*, Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos, p. 209. Este

I. LAS FUENTES

Este trabajo se basa en un grupo único de libros de cuentas y documentos privados de uno de los principales mercaderes de esclavos, Manuel Bautista Pérez, y sus agentes, quienes eran responsables del envío de entre 300 y 400 esclavos africanos al año hacia Lima, en las décadas de 1620 y 1630. Muchos de los mercaderes portugueses eran cristianos nuevos quienes, entre 1635 y 1639, fueron procesados por la Inquisición de Lima, bajo la acusación de judaizar. Durante este proceso sus documentos fueron decomisados. Hoy la mayoría se encuentran depositados en la Sección Inquisición del Archivo General de la Nación en Lima⁵.

número toma en cuenta un estimado de la escala del comercio de contrabando.

² Frederick F. Bowser. (1974). *The African Slave in Colonial Peru, 1524-1650*, Stanford: Stanford University Press, p. 78.

³ Por ejemplo, Manuel Tejado Fernández. (1954). *Aspectos de la vida social en Cartagena de Indias durante el seiscientos* (Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos); Adolfo Meisel Roca (1980). “Esclavitud, mestizaje y haciendas en la provincia de Cartagena, 1533-1851,” *Desarrollo y Sociedad* no. 4: 277-78; Nicolás del Castillo Mathieu (1982). *Esclavos negros en Cartagena de Indias y sus aportes léxicos*. Bogotá: Publicaciones del Instituto Caro y Cuervo; María del Carmen Borrego Plá (1983). *Cartagena de Indias en el siglo XVI*, Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos; María Cristina Navarrete (1995). *Historia social del negro en la colonia*, Cali: Universidad del Valle.

⁴ Josef Fernández. (1966). *Apostólica y penitente vida de el V.P. Pedro Claver* (Zaragoza: Diego Dormer), p. 176; Alonso de Sandoval (1987). *Un tratado sobre la esclavitud*, Enriqueta Vila Vilar, (ed.), Madrid: Alianza Editorial; Ángel Valtierra, S.J. (1960). *Peter Claver: Saint of the slaves*, trad. Janet. H. Perry y L.J. Woodward, Westminster, Maryland: The Newman Press.

⁵ Archivo General de la Nación, Lima (AGNL) Santo Oficio (SO) Contencioso (CO) CA. 2 DOC. 8, CA. 18 DOC. 197, CA. 20 DOC. 201, CA. 25 DOC. 251, CA. 40 DOC. 383 y CA. 57 DOC. 431. Algunos documentos se perdieron durante la Guerra del Pacífico entre 1879-84 y ahora se encuentran en el Archivo Histórico Nacional en Santiago, Chile (AHNS) Fondo Vicuña Mackenna (VM) vol. 77-I y 77-II, 78-I y 79.

Estos documentos contienen detalles de todas las transacciones comerciales llevadas a cabo por los mercaderes, incluyendo libros de cuentas relacionados con el comercio de esclavos. Las cuentas cubren los periodos durante los cuales los esclavos permanecían en Cartagena, así como su viaje a través del istmo de Panamá hacia Lima. De particular importancia son seis libros de cuentas que presentan gastos diarios en alimentos y medicinas, y también registran el número de esclavos que morían. Otros documentos registran la compra de esclavos y algunos de ellos incluyen información acerca de su salud.

En este sentido, estos documentos constituyen una fuente única a partir de la cual es posible reconstruir la dieta y salud de los esclavos durante su estadía en Cartagena.

II. LA LLEGADA A CARTAGENA

Los navíos negreros que llegaban a Cartagena debían pasar por una inspección en la cual los esclavos eran contados y sometidos a una evaluación médica para verificar que no portaban ninguna enfermedad⁶. Enseguida, los esclavos eran llevados a barracones que pertenecían en su mayoría a los maestros de navíos que los traían. Otros eran llevados a casas de particulares, donde centenares de esclavos llegaban a alojarse. Asimismo, había alojamientos temporales, llamados ‘casas de cabildo’, que hacían las veces de hospitales para los esclavos enfermos recién lle-

⁶ Vila Vilar. (1972). *Asientos portugueses*, p. 153; David L. Chandler, “Health and slavery: A study of health conditions among negro slaves in the Viceroyalty of New Granada and its associated slave trade, 1600-1810.” (Tesis doctoral en Historia, Tulane), pp. 65-68.

gados⁷. Las condiciones lastimosas de estas casas de esclavos y casas privadas son bien conocidas a través de las descripciones de Alonso de Sandoval⁸. Los dueños de los esclavos recién llegados se sentían, por lo tanto, ansiosos por venderlos a la mayor brevedad posible, para así asegurar su ganancia antes de que las enfermedades redujeran el valor de sus cargazones.

La trata de esclavos africanos se dividía entre mercaderes que organizaban el transporte de esclavos a través del Atlántico y aquéllos que organizaban su traslado hacia localidades dentro de Hispanoamérica. Los mercaderes de esclavos más importantes de Cartagena compraban lotes grandes, a través de ventas privadas, de mercaderes del África o de factores del asentista. Aquéllos que compraban lotes grandes podían dividirlos rápidamente en grupos más pequeños, lo que hacía que, muchas veces, los esclavos fueran revendidos antes de ser transportados a otra parte. Mientras tanto, esclavos solos y aquéllos confiscados por contrabando, por la Inquisición, o capturados como fugitivos, eran vendidos en almoneda pública.

El análisis de los esclavos comprados por Sebastián Duarte, por encargo de Manuel Bautista Pérez en 1633, aclara la manera cómo los esclavos eran adquiridos para ser transportados hacia el Perú⁹. Entre el primero de agosto y el 21 de septiembre de 1633, Sebastián Duarte compró 28 lotes de esclavos con un total de 377 individuos, de los cuales 202 eran esclavos de los Ríos de Guinea, y 175 de Angola. La mayoría eran adquiridos en grupos relativamente pequeños de entre 15 ó 20 esclavos; sólo tres lotes excedieron los 30 esclavos. Algunos de los lotes más grandes fueron com-

⁷ Fernández, *Apostólica y penitente vida*; Valtierra, *Pedro Claver*, pp. 110-11, 125-26, 142-44, 146.

⁸ Sandoval, *Tratado sobre la esclavitud*, pp. 153-4.

⁹ AGNLSO CO CA. 20 doc 201 Memoria de los gastos... 1633 y ANHS VM vol. 77-1 ff. 31-32. Memoria de corretajes del Señor Capitán Sebastián Duarte 1633.

prados a Fernando López de Acosta, factor del entonces asentista Manuel Rodríguez Lamego, y a Francisco Rodríguez de Solís, quien había sido administrador del asentista anterior, Antonio Fernández Delvas, su cuñado. El mayor número de esclavos, 72, fue comprado a Juan Rodríguez Meza y Andrés de Blanquesel, ambos antiguos residentes de Cartagena. Los agentes de Manuel Bautista Pérez también compraban esclavos regularmente de un cirujano portugués, Blas de Paz Pinto, quien se ganaba la vida comprando esclavos enfermos y debilitados, para curarlos y revenderlos¹⁰. Una vez adquiridos, los esclavos se quedaban en Cartagena hasta que los mercaderes lograsen juntar un número suficiente de ellos para enviar al Perú. También hay evidencia de que aquéllos esperaban hasta que los esclavos hubiesen engordado antes de embarcarlos para el viaje¹¹. Este proceso tomaba entre dos y tres meses, aunque no todos los esclavos se quedaban en Cartagena todo el periodo, ya que, a menudo, eran enviados a Panamá en grupos separados. Durante este tiempo, los esclavos de Manuel Bautista Pérez eran alojados en una o dos casas, angolas y ríos por separado¹².

III. LA DIETA DE LOS ESCLAVOS EN CARTAGENA

A partir de los seis libros de cuentas diarias es posible determinar la dieta básica de los esclavos durante su permanencia en Cartagena y aun hacer un cálculo cuantitativo de la ración diaria

¹⁰ Archivo General de Indias (AGI), Sevilla Santafé (SF) 39 R 2 N 19 DOC. 1 f. 2r. Diego de Escobar 5.8.1627, AGI SF 39 R 5 N 51 DOC. 1 IV. Francisco de Murga 16.11.1631; AGI SF 56B N 73 DOC. 2 f. 6r-6v, 17r. Relación y abecedario de los extranjeros 1630.

¹¹ AGNL SO CO CA. 18 DOC. 197 f. 73. Simón Váez Enríquez 20.10.1634.

¹² Esto queda indicado en los apuntes de los libros de cuentas que especifican los productos destinados hacia la “casa de los angolas”.

y de su valor nutricional¹³. Aunque había alguna variación en la importancia de tipos distintos de alimentos comprados en años diferentes, queda claro que el gasto principal era en pan y carne (Cuadro 1). La dieta básica de los esclavos era pan de maíz, consumido principalmente bajo la forma de bollos, o casabe, con algo de carne o pescado. Esta dieta era, en apariencia, la misma que la de la gente común de la ciudad¹⁴. Alrededor de cuatro veces más maíz que casabe era comprado, siendo que el maíz se compraba cada cuantos días y el casabe por lo general antes de embarcarse hacia Portobelo. El casabe era preferido al pan de maíz para los viajes debido a sus cualidades de larga duración y a la dificultad de preparar el pan de maíz en altamar. De hecho, se alegaba que el casabe podía llegar ‘hasta España y volver a las Indias’¹⁵.

La carne de res era la carne principal que se consumía, aunque el consumo de carne de cerdo no era insignificante. Es difícil precisar la importancia relativa de ambas carnes, ya que eran con frecuencia registradas juntas en los libros de cuentas, o sólo se refería a ellas como ‘carne’. Sin embargo, es probable que fuera

¹³ Una limitación de los libros de cuentas es que parte de los datos son compuestos, como “pan, velas y huevos”, o refieren sólo a “gastos diarios”. En el análisis los gastos asociados a entradas múltiples han sido asignados al primer producto mencionado en la lista, mientras aquéllos referidos a “gastos diarios” no han sido incluidos. Esto significa que el gasto en artículos individuales tendrán un margen de error. Para Cartagena se ha estimado que alrededor del 20 por ciento de las 1.700 entradas que contenían un producto de alimento eran entradas múltiples. Sin embargo, ya que la mayoría de entradas múltiples eran para artículos de poco valor relativamente, no se cree que asignarlos a una única categoría afecte significativamente el patrón general de gastos allí identificados.

¹⁴ Pedro Simón. (1882-1920). *Noticias historiales de las conquistas de tierra firme en las indias occidentales*, 5 vols., Bogotá: Casa Editorial de Medardo Rivas, vol. 5, not. 7 cap. 63, p. 365.

¹⁵ AGI SF 62 N 16 DOC. 3 ff. 18v, 24v, 30v. Cabildo de Cartagena a la Corona, sin fecha [1577].

menos del veinte por ciento. La escasez de pastos en la costa Atlántica de Colombia significaba que la carne de vaca disponible era de mala calidad. En contraste, los cerdos eran alimentados con maíz, así que la calidad de su carne era superior y era alrededor de cinco veces más costosa que la carne de res. Hacia principios del siglo XVII, el padre Pedro Simón registró que se vendía carne de cerdo en Cartagena por un real la libra, mientras una arroba de carne de res (25 libras) podía ser comprada por cinco o seis reales¹⁶. Estos precios son consistentes con aquéllos pagados por carne comprada por los mercaderes de esclavos. Cerdos vivos eran a menudo embarcados en los navíos para proveer carne fresca durante el viaje. Mientras la dieta diaria de los esclavos en Cartagena generalmente se componía de carne de res y maíz, o casabe, los mercaderes de esclavos también se aseguraban que los esclavos debían cumplir con la práctica católica de abstinencia de consumir carne los viernes y sábados. Por lo tanto, las cuentas indican que en esos días los mercaderes de esclavos compraban pescado, pescado salado o tortugas.

Los gastos en carne, pescado, casabe o pan de maíz correspondían a casi dos tercios del total gastado en alimentos para los esclavos en Cartagena. Menos del cinco por ciento se gastaba en verduras y frutas, entre los que se destacaban: bledos y plátanos. En más de tres cuartos de los casos los que se compraban bledos, eran adquiridos en el mismo día que pescado y tortuga, lo que sugiere que probablemente sus hojas eran usadas como verdura en un estofado de pescado o tortuga, antes que como grano. ‘Calabazas’ (que incluían calabazas y ahuyamas) pueden también haber sido utilizadas con el mismo propósito. Plátanos se compraban con más regularidad y eran probablemente un alimento

¹⁶ AGI SF 62 N 16 DOC. 3 f. 41v. Cabildo de Cartagena a la Corona, sin fecha [1577]; Simón, *Noticias historiales*, vol. 5, not. 7 cap. 63, pp. 365-6.

básico, aunque cantidades más grandes se compraban antes de la partida. En la década de 1620, entre doce y catorce buques grandes con más de 30.000 ó 40.000 plátanos cada uno partían de Tolú anualmente hacia Cartagena, donde la población esclava residente consumía una alta proporción¹⁷. La única otra fruta nativa que se compraba para los esclavos era la guayaba. Aunque muchas verduras y frutas del Viejo Mundo eran cultivadas en la costa Atlántica de Colombia hacia fines del siglo XVI y XVII¹⁸, los únicos productos significativos que eran comprados para los esclavos eran las frutas cítricas, que parecían haber tenido fines medicinales, antes que alimenticios.

Una alta proporción del gasto en otros productos alimenticios se refería a aquéllos utilizados para cocinar, sazonar o endulzar alimentos. El aceite de oliva era un ingrediente esencial de la dieta mediterránea, mas no existía su equivalente en las cocinas nativas. De hecho freír parecía ser una forma de cocinar adoptada después de la conquista. Sin embargo, el cultivo del olivo se esparció lentamente, así que la mayor parte del aceite de oliva era importado. Es posible que parte del aceite fuera aceite de palma antes que aceite de oliva. Dada la disponibilidad de ganado, la manteca en la forma de grasa de cerdo era más comúnmente utilizada para cocinar.

¹⁷ Simón, *Noticias históricas*, vol. 5, not. 7, cap. 63, p. 367; AGI SF 245 Juan de Tordesillas a la Corona, 30.8.1630. Aunque no se dice explícitamente, se asume que estas cifras se refieren al comercio anual.

¹⁸ Antonio Vázquez de Espinosa. (1969). *Compendio y descripción de las indias occidentales*. Biblioteca de Autores Españoles 231, Madrid: Ediciones Atlas, pp. 221-22; Juan López de Velasco. (1971). *Geografía y descripción universal de las indias*. Biblioteca de Autores Españoles 248, Madrid: Ediciones Atlas, p. 195; Hermes Tovar Pinzón (1994). *Relaciones y visitas a los Andes, siglo XVI. Tomo II Región del Caribe*. Bogotá: Instituto Colombiano de Cultura Hispánica, p. 418, *Descripción de la gobernación de Cartagena* [1571]; Simón, *Noticias históricas*, vol. 5, not. 7, cap. 63, p. 365.

La utilización de alimentos del Viejo Mundo era más evidente en la adquisición de hierbas y especias. Particularmente notable era el alto gasto en alcaparras, las que se compraban en grandes cantidades, a pesar de su alto costo¹⁹. Las alcaparras eran utilizadas extensivamente en la cocina mediterránea para añadir un sabor salobre a las comidas y salsas. No queda claro si eran utilizadas con este propósito en Cartagena. Ellas pudieron haber sido adquiridas para reventa en Lima, antes que como alimento para los esclavos, aunque algunas fueron probablemente utilizadas con fines medicinales, especialmente como diuréticos²⁰. Las especias figuran en los libros de cuentas más a menudo que las hierbas. Esto se debe quizás a su precio más elevado, ya que como no se podían cultivar en la humedad de los trópicos, tenían que ser importadas. Las cuentas contienen entradas para azafrán —un ingrediente popular de la cocina mediterránea—, canela, clavo, comino, pimienta y mostaza. A menudo, las especies tenían fines medicinales, antes que culinarios.

Los edulcorantes en la forma de miel y azúcar correspondían a más del 35 por ciento de los gastos de alimentos no básicos. Algo de azúcar se cultivaba en las haciendas alrededor de Cartagena, pero probablemente la mayor parte se importaba de las islas del Caribe y de Venezuela²¹. Probablemente por esta razón, la miel seguía siendo más importante que el azúcar. Los libros de cuentas indican que el azúcar y la miel eran también utilizados para hacer purgantes, jarabes medicinales y cremas para fortalecer los esclavos enfermos.

¹⁹ En 1630, 3 barriles de alcaparras costaban 85 pesos.

²⁰ Enrique Laval. (1953). *Botica de los jesuitas de Santiago*, Santiago: Asociación Chilena de Asistencia Social, p. 47.

²¹ Simón, *Noticias históricas*, vol. 5, not. 7, cap. 63, pp. 366-67; Antonino Vidal Ortega. (2002). *Cartagena de Indias y la región histórica del Caribe, 1580-1640*, Sevilla: Escuela de Estudios Hispanoamericanos, pp. 66-68, 167-208.

De esta manera, la dieta básica de los esclavos de Cartagena no sólo reflejaba la influencia de las tradiciones alimenticias ibéricas, sino también las condiciones ambientales de la Costa Atlántica y la naturaleza de la producción agraria nativa de la región. Los españoles intentaron incentivar el cultivo del trigo y de la cebada, pero éstos no eran apropiados para el clima local; las pequeñas cantidades de cereales y bizcochos que se compraban eran importadas de las tierras altas del interior o de las islas del Caribe y regiones vecinas²². El trigo y la cebada eran considerados alimentos para los ricos²³. La preeminencia del maíz y el casabe en la dieta de los esclavos reflejaba la continuidad de prácticas agrarias nativas. Sin embargo, el declive de la población nativa y la alta demanda de productos generada por la ciudad y el comercio naval incentivaron el desarrollo de la agricultura comercial al interior de la ciudad. Luego, hacia principios del siglo xvii, el maíz y la yuca eran cultivados no sólo como tributo por las comunidades indígenas, sino también por las haciendas locales que empleaban esclavos africanos²⁴.

²² López de Velasco. (1952). *Geografía*, 196; Simón, *Noticias históricas*, vol. 5, not. 7, cap. 63: 366-67; Ybot León, Antonio, *La arteria histórica del Nuevo Reino de Granada*, Bogotá: Editorial ABC, p. 177; Vidal Ortega, *Cartagena de Indias*, pp. 88-93.

²³ AGI SF 62 N16 DOC. 3 ff. 18v, 24v, 30v. Cabildo de Cartagena, sin fecha [1577].

²⁴ Meisel Roca. "Esclavitud, mestizaje y haciendas", pp. 420-44. Inventarios de haciendas al momento de ser vendidas indican que hacia principios del siglo xvii se cultivaba el maíz, yuca y plátanos, y poseían equipamiento para hacer casabe (Archivo General de la Nación, Bogotá AGNB) Colonia Tierras de Bolívar 1 ff. 136-41 Pleito... por tierras llamadas Santa Cruz de Matunilla 1757; AGNB Colonia Tierras de Bolívar 1 ff. 904-33; Juan de Simancas pide amparo de tierras 1680; AGNB Colonia Tierras de Bolívar 2 ff. 634-38; Litigio de los vecinos del sitio de Timiriguaco 1805; AGNB Colonia Tierras de Bolívar 5 ff. 478r-483v; Remate de la hacienda de campo San Francisco y Candelaria 1724).

IV. EL CÁLCULO DE LAS RACIONES DIARIAS PARA LOS ESCLAVOS EN CARTAGENA

Los libros de cuentas hacen posible calcular el total de las cantidades de alimentos comprados y de los números de esclavos alimentados. La discusión que sigue se basa en esclavos transportados desde Cartagena en 1633, para lo cual hay información particularmente completa²⁵. En ese año, 423 esclavos fueron adquiridos en distintas fechas entre el primero de agosto y el 2 de noviembre, de los cuales 18 murieron en Cartagena²⁶. Se ha calculado que un grupo de 205 esclavos fueron llevados a Portobelo el 15 de septiembre y los demás el 2 de noviembre. Tomando en consideración las fechas de compra, deceso y partida de esclavos individuales, se puede calcular que 21.517 raciones diarias eran requeridas para mantener a los esclavos mientras estaban en Cartagena. Parece probable que los alimentos comprados también mantenían a quienes vigilaban y cuidaban de los esclavos, pero como probablemente eran pocos, no se han incluido en los cálculos. La ingestión dietética calculada abajo sería un poco menor que la indicada, porque algunos de los alimentos habrían sido utilizados en los nueve o diez días de viaje hacia Portobelo.

Los libros de cuentas sugieren que los esclavos pudieron haber ingerido hasta 485 gramos, o alrededor de una libra y una onza, de carne de res al día. Este cálculo tiene en cuenta el hecho de que a los esclavos no se les daba carne los viernes o sábados, cuando el pescado o la tortuga era generalmente comprado. También se tiene en cuenta el hecho de que lo más probable era que

²⁵ AGNL SO CO CA. 20 DOC. 201, Memoria de los gastos... 1633.

²⁶ Este número incluye 46 esclavos que fueron comprados por otras personas. Como se ha mencionado, 377 fueron comprados para Manuel Bautista Pérez.

la carne hubiera sido comprada con huesos. Hoy, alrededor del 40 por ciento del peso de la carcasa de un animal corresponde a huesos, así que la cantidad total de carne disponible para los esclavos ha sido reducida en este porcentaje²⁷. En efecto, el porcentaje pudo haber sido más alto en el pasado, especialmente en los alrededores de Cartagena, donde el ganado era flaco debido a la pobreza de los pastos. Si aceptamos que el pescado era consumido en los días de abstinencia y excluyendo los cuatro días de abstinencia cuando se compraron tortugas, llegamos a una ración diaria de alrededor de 4,8 onzas o 135 gramos de pescado. Mientras esto es significativamente menor que la ración de carne, es importante resaltar que el pescado salado correspondía a alrededor de la mitad del pescado que era comprado. El pescado salado es nutricionalmente superior al pescado fresco, tanto que en el siglo XVI la ración estipulada para marineros daba la equivalencia de un tercio de libra de pescado salado por una libra de carne fresca²⁸. Por lo tanto, la ingestión de proteínas de los esclavos pudo no ser significativamente distinta en días en que se consumía carne y en días de abstinencia.

La cantidad de maíz y casabe comprado es más difícil de calcular. Mientras que es fácil calcular la cantidad total de maíz comprado, es más difícil estar seguros de la cantidad de casabe, ya que era comprado en adorotes o canastas de tamaño no específico, siendo que sólo el precio era registrado. Dada la ausencia de información adicional se sugiere que la ración de casabe era similar a la proporcionada a los soldados en Cartagena en la época. El único indicio es que en 1588 una torta de casabe de una

²⁷ <http://www.fao.org/waicent/faoinfo/agricult/agpc/doc/publicat/faobul3/b3021.htm> [Consultado 19 Nov. 2004].

²⁸ John C. Super (1984). "Spanish diet in the Atlantic crossing, the 1570s", *Terrae Incognitae* 16: pp. 61-62.

libra y media costaba medio real²⁹. En 1633, a este precio, los 200 pesos gastados en casabe hubieran podido comprar 4.800 libras. Dado que en 1639 la ración diaria para los soldados ubicados en Cartagena era de 26 onzas de casabe al día, esta cantidad habría alcanzado para 2.954 raciones³⁰. Si restamos este número de raciones del número total de 21.517 requeridas, llegaríamos a la estimación de que las 281 fanegas o 28.100 libras de maíz compradas para consumo en Cartagena proveían raciones diarias de alrededor de 1 libra 8 onzas o 680 gramos³¹. Aunque la mayor parte del maíz probablemente era consumida en la forma de bollos, los libros de cuentas indican que parte fue usada para hacer cuscús. Las cantidades consumidas fueron probablemente algo menores que 680 gramos, ya que había desperdicios durante el procesamiento. El año anterior, Manuel Bautista Pérez declaró que les estaba dando de comer a esclavos destinados hacia Lima alrededor de 1 libra 4 onzas (567 gramos) de pan al día³². Estas raciones de maíz y casabe son consistentes con las cantidades de pan especificadas para soldados, marineros y enfermos en Cartagena hacia fines del siglo XVI³³.

²⁹ José P. Urueta (1887). *Documentos para la historia de Cartagena* vol. 1, Cartagena: Tip. Antonio Araújo, p. 226.

³⁰ AGI SF 40 R 3 N 61 DOC. 3. Oficiales reales, Cartagena, 30.7.1639.

³¹ El consumo de pan en Europa en la época generalmente excedía 500 gramos diarios (Fernand Braudel (1979). *Civilization and Capitalism 15th to 18th Century*, vol. I: *The Structures of Everyday Life* (New York: Harper and Row), p. 132; Massimo Livi-Bacci (1980). *Population and Nutrition: An Essay on European Demographic History* (Cambridge: Cambridge University Press), pp. 87-91.

³² ANHS VM 79-II fol. 12 Manuel Bautista Pérez a Sebastián Duarte, Lima, 1.7.1633.

³³ AGI Contaduría (CO) 496. Las raciones que se deben del hospital de Cartagena de los enfermos 1575 y Relación de las raciones... de los dichos galeones en esta ciudad de Cartagena 1575.

El valor nutricional de la dieta básica ha sido estimado utilizando tablas de composición de alimentos³⁴. Las tablas usadas aquí han sido seleccionadas como correspondientes a lo más cercano posible a los alimentos que los esclavos hubieran consumido. Luego, con la excepción del pescado salado, siempre se tiene en cuenta la forma de preparación. La composición nutricional de los bollos de maíz y del casabe emerge del análisis de estos alimentos en Colombia³⁵. Los requisitos nutricionales de los esclavos tienen en cuenta el hecho de que sus necesidades caloríficas mientras se encontraban alojados en Cartagena hubieran sido menores en un clima cálido y porque estaban confinados a alojamientos de esclavos³⁶. Además, la estatura del esclavo era probablemente más baja³⁷. Se esti-

³⁴ Éstas tienen limitaciones para su uso en un contexto histórico. Este punto es discutido por John Super en: "Spanish diet", pp. 63-67 y "Sources and methods for the study of historical nutrition in Latin America", *Historical Methods* 14 (1981): 25-27.

³⁵ Éstos han sido compilados por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar, Bogotá, y están disponibles en: FAO Latin Foods <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/default.htm> [Consultado 19 Nov. 2004].

³⁶ Para la equivalencia de estatura y peso corporal y el cálculo de necesidades caloríficas véase: Frances Sizer y Eleanor Whitney. (2000). *Nutrition: Concepts and Controversies* 8th edn. (Belmont, CA: Wadworth), pp. 316-17, 320. El cálculo incluye estimaciones de las necesidades de energía para metabolismos básicos calculados a 1 caloría por kilogramo por hora para hombres y 0,9 para mujeres. Esto es luego añadido a la cantidad requerida para soportar actividad física. Aquí se asume que hay poca actividad física, luego los estimativos se basan en aquéllos de una persona sedentaria, lo que corresponde al 25 y 40 por ciento de la tasa metabólica basal para un hombre y al 25 y 35 por ciento para una mujer. Esto da un estimado de necesidad calórica de entre 1.796 y 2.012 calorías para hombres de Senegambia y de 1.688 a 1.890 para aquéllos del África Central. Valores correspondientes para mujeres pueden ser calculados en 1.468 y 1.586 para mujeres de Senegambia y 1.371 a 1.481 para aquéllos del África Central.

³⁷ Esto se basa en las alturas de esclavos del Senegambia y África Central en plantaciones caribeñas en el siglo XIX extraídas de Barry W. Higman. (1995). *Slave Populations of the British Caribbean, 1807-1834* (Kingston: The Press University of the West Indies), p. 281. Para los orígenes de esclavos véase pp. 126-27.

ma aquí que diariamente los hombres esclavos requerían entre 1.700 y 2.000 calorías y las esclavas entre 1.350 y 1.700. Estas cifras corresponden a cerca de dos tercios de los requerimientos actuales.

El Cuadro 2 sugiere que las calorías diarias suministradas por distintas dietas estaban generalmente por encima de sus necesidades estimadas. Sólo cuando se combinaba el pescado con bollos de maíz la ingestión de calorías parecía ser menor que el límite más bajo para las esclavas. El contenido proteínico de todas las dietas básicas, sin embargo, parecería haber sido relativamente bueno, pues generalmente excedía las recomendaciones diarias. La más grande deficiencia en macronutrientes quedaba en la grasa disponible en las dietas, particularmente aquéllas basadas en pescado. El mínimo mundial establecido para grasas es entre 80 y 125 gramos al día³⁸ y sólo dos de las seis dietas excedían este mínimo. Las dietas probablemente contenían más grasa de lo que estos valores sugieren, ya que grandes cantidades de manteca eran compradas, lo que sugiere que el alimento era a menudo frito. En efecto, algunas entradas ocasionales en los libros de cuentas señalan que los alimentos eran comprados “para freír”.

Mientras las dietas básicas pudieron haber sido más o menos adecuadas en términos de calorías, eran insuficientes en algunos minerales esenciales y vitaminas (Cuadro 3). La principal deficiencia era en calcio. El calcio se encuentra principalmente en productos lácteos y, en pequeñas cantidades, en verduras y cereales. Sin embargo, la mayoría de los alimentos tropicales son bastante bajos en calcio. El análisis también sugiere que las dietas básicas eran deficientes en vitaminas A y C. Las dietas pudieron haber sido deficientes en algunas vitaminas del grupo B: tiamina

³⁸ Kenneth F. Kiple. (1984). *The Caribbean Slave: A Biological History*, Cambridge: Cambridge University Press, pp. 81-82.

(vitamina B₁), riboflavina (vitamina B₂) y niacina (ácido nicotínico). Aunque el maíz contiene estas vitaminas B, los nutrientes se perderían durante el molinaje, ya que son solubles en agua, durante la cocción. Por otro lado, las vitaminas B habrían estado disponibles en la carne de res que se consumía. Esto contrasta con las dietas de los esclavos en otras partes de Colombia, como Antioquia, y quizás las tierras bajas del Pacífico, donde el maíz formaba parte sustantiva de la dieta esclava. En estas regiones, la pelagra, asociada a una deficiencia de niacina, parece haber sido endémica³⁹.

Algunas deficiencias en las dietas básicas habrían podido ser compensadas por suplementos de frutas y verduras. Aquellas dietas basadas en pescado probablemente contenían cantidades más grandes de vitaminas A y C que las indicadas, ya que a menudo se consumían con bledos o calabazas (ahuyamas). Ambas verduras son ricas en carotenos y los bledos son también una buena fuente de vitamina C. Los plátanos, que eran consumidos regularmente, también habrían sido una buena fuente de caroteno y habrían suministrado algunas calorías adicionales. En cuanto a la vitamina C, los mercaderes de esclavos compraban tanto naranjas como limones. Aunque éstos parecen haber sido usados principalmente con fines medicinales, antes que como alimentos regulares, el hecho es que las deficiencias de vitamina C probablemente no alcanzaron niveles tan críticos como para presentar riesgo de vida. Otros alimentos, como fríjoles, guayabas, acemitas, jamones y tasajos, que eran ocasionalmente ofrecidos a los esclavos, también pudieron ser fuentes de vitaminas y minerales adicionales.

En general, este estudio sugiere que durante el traslado los esclavos se alimentaban de una dieta sustantiva que en Cartagena se componía de 1 libra de carne de res o 5 onzas de pescado al día,

³⁹ Chandler, "Health and slavery", pp. 170-71.

además de 1,5 libras de pan de maíz o casabe, con el complemento de algunas verduras y algo de frutas. Esta dieta habría podido normalmente suministrarles a los esclavos calorías suficientes, pero pudo ser deficiente en grasas, calcio y algunas vitaminas. Sin embargo, se compara favorablemente con aquéllas de los esclavos empleados en Colombia durante la época colonial, particularmente en las zonas mineras, donde las dietas eran menos variadas y a menudo faltaban vitaminas esenciales⁴⁰. Era comparable a las raciones especificadas para enfermos en hospitales, y para soldados y hombres del mar en el siglo XVI, cuyos requerimientos de energía habrían sido más altos.

V. LA SALUD DEL ESCLAVO Y LOS TRATAMIENTOS MÉDICOS

Los esclavos llegaban a Cartagena desde el África debilitados severamente por la experiencia de su captura y por el largo viaje trasatlántico. El hacinamiento y falta de sanidad a bordo del navío favorecían la propagación de infecciones gastrointestinales, como la disentería. Mientras tanto, su dieta pobre, a menudo consistente en poco más de una cucharada de harina de maíz o *milho* y algo de agua⁴¹, alentaron enfermedades causadas por deficiencias nutricionales, especialmente el escorbuto o mal de Luanda⁴². Los esclavos llegaban en tal estado de desnutrición que

⁴⁰ Chandler, "Health and slavery", pp. 170-71.

⁴¹ Francesco Carletti. (1965). *My Voyage Around the World*, trans. Herbert Weinstock (London: Methuen), pp. 15-17; Sandoval, *Tratado sobre la esclavitud*, pp. 134, 152.

⁴² Por ejemplo, AGI Escribanía de Cámara (EC) 1079A Ramo 8 Pieza 1 f. 33, Jorge López Morales 14.1617, EC 1079B, Antonio Fernández de Elvas ... contra el capitán Balthasar Amat 1620; AGNB Negros y Esclavos - Bolívar 15 f. 275 Antonio Fernández Delvas contra Juan de Santiago, 1620.

a menudo se enfermaban cuando se les ofrecía una dieta más rica a su llegada a Cartagena⁴³.

Se puede obtener información acerca de la salud de los esclavos que llegaban a Cartagena a través de los documentos redactados cuando los esclavos eran comprados⁴⁴. El vendedor y el comprador tenían su propio médico licenciado para que examinara a los esclavos y entraban en acuerdo acerca de cualquier descuento que el comprador podría recibir por impedimento físico o enfermedad de los esclavos, referidos en los documentos como ‘daños’. Este proceso tenía lugar dentro de los tres días siguientes a la venta y su objetivo era evitar juicios costosos. Los agentes de Manuel Bautista Pérez generalmente empleaban al cirujano Blas de Paz Pinto, pero también recurrieron al entonces protomédico doctor Mendo López. Los enfermos se quedaban con el vendedor, quien debía entregarlos sanos⁴⁵. El comprador tenía el derecho de devolver cualquier esclavo que se encontrara enfermo dentro de los 30 días siguientes. En otro artículo, las autoras han hecho el análisis de listas de daños asociados con la compra de 23 lotes de esclavos por Sebastián Duarte, uno de los agentes de Manuel Bautista Pérez, en 1632 y 1633⁴⁶. De los 454 esclavos examinados, 291 tenían algún impedimento físico o problema de salud.

⁴³ Sandoval, *Tratado sobre la esclavitud*, p. 153.

⁴⁴ Para una lista de daños compilados véase: ANHS VM vol. 77-1 ff. 83-121 *passim*.

⁴⁵ Este proceso queda demostrado en el caso de redhibitoria entre Juan Rodríguez Meza y Diego Morales sobre la venta de algunos esclavos de Guinea (AGNB Negros y Esclavos 3 ff. 633-763, Juan Rodríguez Meza... petición sobre treinta negros que compró a Diego Morales 1633).

⁴⁶ ANHS VM vol. 77-1 ff. 83-121; Linda A. Newson and Susie Minchin (2004). “Slave Mortality and African origins: A view from Cartagena, Colombia, in the early seventeenth century”, *Slavery and Abolition* 25 (3), p. 43.

Muchos de los esclavos tenían impedimentos físicos, tales como pérdida de miembros, heridas, cortes y quemaduras, que probablemente habían sufrido en guerras, durante su captura o por presentar resistencia a su apresamiento. Un número significativo también tenía llagas que eran probablemente asociadas a heridas sostenidas durante la captura o como resultado de malos tratos que no llegaron a cicatrizar debido a infección o malnutrición. Otros problemas de salud, como falta de dientes y problemas de la piel, casi con seguridad tenían su base en la mala nutrición en África, mientras la alta incidencia de la oftalmia (inflamación ocular) entre los esclavos de la costa de Guinea Superior probablemente reflejaba el medio ambiente de aquella región de ríos rápidos, donde la mosca negra se reproducía.

Solamente tres esclavos se identificaron como afectados por escorbuto o mal de Luanda. Esto se podría explicar por el hecho de que aquéllos que estaban particularmente desnutridos quizás terminaban no siendo comprados por los mercaderes de esclavos o pudieron haber muerto de la enfermedad antes de su llegada a Cartagena. Había, sin embargo, algunos casos de disentería y bicho, en especial entre los angolas. La disentería y el bicho eran aflicciones potencialmente serias y, como tales, los compradores no buscaban una reducción en el precio, pero requerían que los esclavos les fueran entregados sanos, lo que obligaba al vendedor a correr el riesgo financiero en caso de que no se recuperaran.

Una vez comprados los esclavos había mucho incentivo para que los mercaderes de esclavos minimizasen la mortandad. En esa época, los hombres esclavos costaban entre 260 y 300 pesos en Cartagena, pero se vendían en Lima entre 580 y 610 pesos. Los mercaderes de esclavos buscaban mejorar la salud de los esclavos mediante la compra de ciertos alimentos. Éstos, aunque fueran más caros, eran considerados más sanos. Los más notables de ellos eran la carne de cerdo y de gallina, que a menudo eran es-

pecificados como comprados para los enfermos⁴⁷. No se pensaba que la carne de cerdo era tan sana como la de gallina para los enfermos, pero esta última era por lo general más cara⁴⁸. No existe indicio de que los mercaderes de esclavos fueran conscientes de que algunos de los esclavos pudieran haber sido musulmanes, para quienes la carne de cerdo habría sido inaceptable.

Los libros de cuentas indican que tanto las gallinas como los huevos eran usados en el tratamiento de la diarrea. Las gallinas eran consumidas en sopas y los huevos eran usados para hacer purgantes y enemas, y ocasionalmente para curar heridas. Otros productos especificados para los enfermos eran las acemitas, los bizcochos, los plátanos y el vino. Estos alimentos eran semejantes a los “plátanos, bizcochos y otras cosas dulces” que se ha dicho que Pedro Claver llevaba para los esclavos recién llegados⁴⁹. Otro producto menos común comprado para los enfermos era el machacado de membrillo, el cual se indica era para el tratamiento de la diarrea. El vino, que era importado de España, era caro, pues costaba entre cuatro y cinco pesos la botija, aunque en cada viaje un pequeño número de botellas era comprado, probablemente con fines medicinales. Los bizcochos eran a menudo mojados en vino y dados a los esclavos enfermos, a quienes también se les daban pequeñas cantidades para que bebieran. El vino también se usaba para hacer emplastos y colirios y para bañar la piel, probablemente para curar heridas y también para actuar como supurativo⁵⁰.

⁴⁷ El libro de cuentas de 1628 indica que más del 40 por ciento del cerdo comprado era para los flacos o enfermos.

⁴⁸ Simón, *Noticias históricas*, vol. 5, not. 7, cap. 63, p. 366.

⁴⁹ Valtierra, *Pedro Claver*, p. 124.

⁵⁰ AGNB Negros y esclavos, Bolívar xv fol. 306v, Memoria de los gastos, Antônio Fernandes Delvas contra Juan de Santiago, Santa Marta, 1620; ANHS VM vol. 77-III fol. 15, Memoria de lo qué ha de llevar el agua para los ojos 1628; Fernández, *Apostólica y penitente vida*, p. 214.

Además de usar alimentos como medicinas, los mercaderes de esclavos parecían haber intentado suministrarles a los esclavos alimentos con los cuales estaban familiarizados. Esto se reconocía como algo que ofrecía algún consuelo para ellos y que tenía efectos benéficos para su salud⁵¹. Esta práctica era más evidente en el procesamiento del maíz para hacer cuscús, antes que pan. La compra de un gran número de bateas para hacer cuscús, así como de petates para secar el maíz, sugieren que ésta era una forma relativamente común para alimentar a los esclavos. Esta forma de preparación era similar al modo en que el mijo y el sorgo eran preparados en Guinea y Angola⁵². Quizás con fines medicinales o para dar a los esclavos algún placer y, por lo tanto, reducir su propensión hacia la rebelión y fuga, tal como hacía Pedro Claver, los mercaderes de esclavos también les suministraban tabaco⁵³.

Los mercaderes de esclavos intentaban restablecer la salud de los esclavos enfermos suministrándoles alimentos específicos, aunque también contrataban los servicios de personal médico para tratar a los esclavos, si bien generalmente sólo cuando estaban críticamente enfermos. El doctor Fernando Vázquez de Silva, en especial, trató a los esclavos de Manuel Bautista Pérez, aunque el doctor Mendo López también cuidó de ellos en algunas ocasiones. No sorprende que Blas de Paz Pinto figure entre los cirujanos empleados, aunque un tal licenciado Mora también fue utilizado, así como un cirujano mulato, Diego López. Este último es un caso interesante, pues aprendió su oficio como esclavo en el hospital de Cartagena y fue más tarde llevado ante la Inquisición bajo los cargos de brujería y herejía⁵⁴.

⁵¹ Valtierra, *Pedro Clave*, p. 124; Fernández, *Apostólica y penitente vida*, p. 175.

⁵² Newson and Minchin, "Slave mortality and African origins", p. 26.

⁵³ Valtierra, *Pedro Claver*, p. 124; Fernández, *Apostólica y penitente vida*, p. 231.

⁵⁴ María Cristina Navarrete. (1995). *Prácticas religiosas de los negros en la Colonia: Cartagena siglo XVII* (Cali: Universidad del Valle), pp. 111-18, 161-67.

Además de estos médicos licenciados y cirujanos, muchos otros barberos, cirujanos y curanderos no nombrados eran contratados para aplicar ventosas y sangrar. Otros se empleaban para curar enfermedades específicas. La mayoría de estos ‘doctores’ probablemente no tenían entrenamiento médico formal. Se recurría a menudo a un tal Nava, descrito como sastre, quien parecía haberse especializado en el tratamiento de personas con pasmo. Algunas mujeres eran comúnmente empleadas como parteras y a veces los esclavos eran enviados a casas de particulares, como la de una tal Ana Enríquez, para que los cuidaran. A la vez, en 1633, un joven especializado en tratar esclavos angolanos fue contratado y pagado en la forma de un vestido, y al año siguiente una mujer africana fue empleada para tratar diarrea. Mientras eran tratados, los enfermos a menudo eran provistos de camisas y esteras para dormir.

Las cuentas por lo general no especifican los tratamientos utilizados por los médicos, aunque la compra de tipos particulares de equipamiento médico indica que la medicina humoral predominaba, siendo purgar y sangrar prácticas comunes. Los libros de cuentas incluyen compras de ventosas, lancetas, jeringas, servicios y trapos para curar. Infortunadamente, muchas de las entradas se refieren sólo generalmente a ‘medicinas’, enemas (‘ayudas’), purgantes, cera para ungüentos medicinales y vino para emplastos y purgantes, aunque otras son más específicas. Las entradas específicas (véase Cuadro 4) señalan ingredientes individuales, por lo general referidos en términos farmacéuticos como ‘simples’, que se usaban para hacer medicinas más complejas, conocidas como ‘compuestas’. El gasto más alto se hacía en minerales y químicos, lo cual probablemente reflejaba el hecho de que estos productos eran importados, mientras muchos otros ingredientes podían obtenerse localmente. Muchos de los minerales, tales como la piedra alumbre, el cardenillo y el albayalde, habrían sido utilizados como astrin-

gentes para secar heridas y úlceras, y para fortalecer la piel⁵⁵; y los polvos de juanes para enfermedades de la piel y úlceras sifilíticas⁵⁶. Cabe resaltar que en la época los minerales apenas habían empezado a ser incorporados en las medicinas y eran, casi siempre, utilizados externamente⁵⁷.

Alrededor del 22 por ciento de los gastos en medicinas correspondía a productos vegetales, notablemente sen (*Cassia* spp), cañafístola y Michoacán, los cuales además del aceite de higuerilla, eran usados para hacer purgantes⁵⁸. Alrededor del 18 por ciento de los gastos correspondían a bálsamos, resinas y aceites, algunos de los cuales, como los aceites de cativo, canime (*Copaifera* spp.) y de María, habrían sido obtenidos localmente y es probable que fueran usados en la época precolombina⁵⁹. Parece factible que los bálsamos no específicos incluyeran el bálsamo de Tolú, que vino a tornarse bien conocido para curar heridas, incluidas aquéllas ocasionadas durante la cirugía y los sangramientos⁶⁰. Otro pro-

⁵⁵ José Luis Fresquet Febrer. (1581). “Uso de productos del reino mineral en la terapéutica del siglo XVI: El libro de los Medicamentos Simples de Juan Frago” y “El Antidotario de Juan Calvo”, *Asclepio*, 51: 66, 77; Bernardo de Vargas Machuca (1892). *Milicia y descripción de las Indias* (Madrid: Lib. de Victoriano Suárez), p. 131.

⁵⁶ Laval, *Botica*, p. 139.

⁵⁷ Juan Riera Palmero y Guadalupe Albi Romero. (1996). “Productos medicinales en la flota a Indias de 1509”, *Llull* 19 (no 37): 562; Fresquet Febrer, “Uso de productos”, pp. 62, 88.

⁵⁸ Vargas Machuca, *Milicia*, p. 125; Laval, *Botica*, pp. 82, 137.

⁵⁹ Laval, *Botica*, pp. 36-37; Andrés, Soriano Lleras. (1972). *La medicina en el Nuevo Reino de Granada, durante la conquista y colonia*. 2nd edición, Bogotá: Editorial Kelly, p. 37; Jairo Solano Alonso (1998). *Salud, cultura y sociedad en Cartagena de Indias siglos XVI y XVII*, Barranquilla: Universidad del Atlántico), pp. 199-200, 220-21.

⁶⁰ José María López Piñero. (1990). Las “nuevas medicinas” americanas en la obra (1565-1574) de Nicolás Monardes, *Asclepio* 42 (1): 34; Paula S. De Vos. (2001). “The Art of Pharmacy in Seventeenth and Eighteenth Century Mexico” (Tesis doctoral en Historia, University of California), Berkeley, pp. 65-68.

ducto obtenido en forma local era el ambire de Santa Marta, una esencia hecha de tabaco, que era usada como fuerte antídoto contra las heridas infligidas por flechas envenenadas⁶¹.

Además de la lista de ingredientes simples comprados para uso en los seis cargazones anuales, Sebastián Duarte redactó una lista de medicinas que eran recetadas por doctores para tratar los esclavos, posiblemente aquéllos comprados entre 1633 y 1634 (Cuadro 5). Esta lista incluye la composición de jarabes, electuarios y emplastos. Las medicinas predominantes eran jarabes y ungüentos. Los primeros pueden ser jarabes simples hechos de miel o azúcar y otro ingrediente, tales como violetas, rosas secas, culantrillo o chicoria o, menos comúnmente, arrayán, durazno o limón. Jarabes hechos de violeta o culantrillo eran usados como tónicos generales, así como para infecciones del pecho y para regularizar la menstruación⁶². Los electuarios eran un tipo de jarabe más complejo y muy dulce para disimular el sabor desagradable de otros ingredientes. Los últimos podían incluir polvos u otro material botánico. Los más comunes eran el diacatholicón (un purgante ligero basado en sen y ruibarbo), el diaphenicón (un purgante basado en tamaras y duraznos), el diamargaritón (polvo de perlas) y la girapliega (basada en una variedad de ingredientes que podía incluir madera de bálsamo, madera de aloe, almáciga y canela), mientras el bolo arménico y los polvos de mirabolanos eran también componentes bastante difundidos. Todos usados para hacer purgantes y laxantes⁶³. Muchos de los

⁶¹ Vargas Machuca, *Milicia*, p. 127; Solano Alonso, *Salud, cultura y sociedad*, p. 202.

⁶² Laval, *Botica*, p. 101-102, 131; Arrebola Nacle, Pilar y López Andújar. (1986). "Suministro de medicamentos a la gente de mar y Guerra de la Real Armada (1636)", *Boletín de la Sociedad Española de Historia de la Farmacia*, xxvii: 49.

⁶³ Laval, *Botica*, pp. 105, 106, 141; Arrebola Nacle y López Andújar, "Suministro de medicamentos", p. 46.

purgantes registrados eran probablemente usados para tratar la disentería y otros problemas del estómago e intestinos, como lo son ahora⁶⁴.

Otros tratamientos incluían emplastos, que eran aplicados externamente para curar aflicciones internas y externas. Éstos contenían tanto sustancias ‘calientes’ como ‘frías’, y eran usados para restaurar el equilibrio de los humores. Luego, Pedro López de León observó que los esclavos africanos que sufrían del mal de Luanda eran tratados con emplastos hechos de polvo de bol arménico y harina, a razón de una onza de polvo por libra de harina⁶⁵. Los jarabes simples, emplastos y ungüentos aplicados por doctores costaban entre dos y tres reales por aplicación, aunque purgantes más complejos costaban de dos a tres pesos. Sin embargo, los ungüentos representaban casi el 40 por ciento del gasto en medicinas para los esclavos de Sebastián Duarte. Aunque esto podía reflejar una diferencia real en los tipos de infecciones o males, o una preocupación particular por la apariencia física de los esclavos que afectaría su precio de venta, el predominio de ungüentos era común en las boticas de España⁶⁶. Los ungüentos eran usados como cicatrizantes, para suavizar la piel endurecida y para tratar quemaduras e infecciones de la piel⁶⁷.

⁶⁴ Germán Zuluaga y Carolina Amaya. (1991). “Uso de los purgantes en la medicina tradicional Colombiana”, *Interciencia* 16 (6), pp. 325-27.

⁶⁵ Pedro López de León. (1628). *Práctica [sic] y teórica de las apostemas en general y particular: cuestiones y prácticas de cirugía, de heridas, llagas, y otras cosas nuevas, y particulares*, Sevilla: Oficina de Luys Estupiñán, pp. 325-326.

⁶⁶ Mercedes Fernández-Carrión y José Luis Valverde. (1985). *Farmacia y sociedad en Sevilla en el siglo XVI*, Sevilla: Servicio de Publicaciones del Ayuntamiento de Sevilla, p. 52.

⁶⁷ Laval, *Botica*, pp. 189-90, 195.

VI. LA MORTALIDAD DE ESCLAVOS EN CARTAGENA

A pesar de la atención puesta a su dieta y a su salud, algunos esclavos morían antes de ser embarcados para su viaje a Lima. Las pérdidas sufridas por cinco cargazones de esclavos entre 1626 y 1633 variaron entre cero y 5,7 por ciento o 0,71 por 1.000 al día). Infortunadamente, sólo es posible estimar la tasa de mortalidad en Cartagena a través del lugar de origen para un año (1633), ya que para otros años el origen étnico de los esclavos que perecían no es conocido. En este año, el 6,8 por ciento de esclavos angolanos murieron, mientras la mortalidad para los esclavos de los Ríos era del 2,2 por ciento. En ambos casos la mortalidad era más alta entre las mujeres, un hecho que es también aparente en las cifras globales para cargazones entre 1626 y 1633. Éstas muestran que el 8 por ciento de todas las esclavas murieron, mientras la mortalidad para hombres era de menos del 3 por ciento.

Sin menospreciar la importancia de estas pérdidas, la mortalidad entre esclavos africanos confiscados por oficiales reales como contrabando era significativamente más alta. Estos esclavos eran inmediatamente puestos en depósito hasta que su pertenencia legal fuera determinada, después de lo cual eran retornados o vendidos. La persona designada para cuidar de ellos, el Depositario General, era pagado con un diario de entre 1,00 y 1,75 reales por cada esclavo para alimentos, alojamiento y cuidados médicos. Muchos de estos esclavos eran depositados a cargo de Luis Gómez Barreto, quien durante buena parte del periodo ocupó el cargo de Depositario General⁶⁸. Otros que recibían es-

⁶⁸ AGI EC 632A pieza 6 ff 17-65 Procedido de esclavos negros que se condenaron por descaminados... junio 1617 a 15.11.1619, Pieza 9 ff. 37R-41V, 52R-55V Testimonios sobre descaminos... Cartagena 1625.

clavos en depósito eran Jorge Fernández Gramaxo y su sobrino, Antonio Núñez Gramaxo, Lucas Rodríguez y Fernando Díaz. Había pocos incentivos para aquellos encargados del cuidado de los esclavos para cuidarlos bien. El sueldo era generoso si se compara con la cantidad gastada en alimentos por los mercaderes, que en 1633 fue de 1,1 reales por esclavo por día⁶⁹. En consecuencia, aquéllos que recibían esclavos en depósito obtenían una ganancia considerable del negocio. Las tasas de mortalidad eran altas, las enfermedades, abundantes, y muchos esclavos se enfermaban y debilitaban a tal punto que se vendían por menos de 100 pesos, y hasta 50 si corrían riesgo de muerte⁷⁰. Estos precios pueden ser comparados con los precios medios para esclavos saludables de entre 260 y 300 pesos.

La evidencia para diecisiete grupos de esclavos colocados en depósito entre 1617 y 1622 sugiere que la mortalidad media era de 4,20 esclavos por 1.000 por día, lo que significa que ellos no sobrevivirían un año⁷¹. Sin embargo, había variaciones significativas entre los grupos colocados bajo depósito, que iban desde ninguna muerte hasta 6,44 esclavos por 1.000 por día. La tasa de mortalidad era, por lo general, más baja cuando el periodo en depósito era más corto. Otros factores, como las diferencias en los orígenes de los esclavos o en el tratamiento dado a ellos por aquellos encargados de su cuidado, no parecen haber sido sig-

⁶⁹ En 1633 gastos en alimentos en Cartagena totalizaron 24.482 reales, mientras 21.517 raciones diarias fueron requeridas.

⁷⁰ AGI SF 73 N 71, a Pedro Guiral, contador sobre lo tocante a negros esclavos bozales... 1621.

⁷¹ AGI EC 632A Pieza 6 ff. 17-148, Pieza 9 ff. 36-58, Procedido de esclavos negros que se condenaron por descaminados junio 1617 hasta 25.11.1619; EC 587C Pieza 6, El fiscal contra Lope Fernandes Morales 1622; AGI SF 73 N 71A Pedro Guiral sobre lo tocante a negros bozales... 1621; Newson and Minchin, "Slave Mortality and African Origins", p. 35.

nificativos. Lo más probable es que la disentería contribuyera significativamente al aumento de la mortalidad entre los esclavos en depósito. Sin embargo, un observador contemporáneo observó que en la casa del Depositario General, donde se guardaban esclavos confiscados, ‘en general hay negros enfermos de viruelas y como es notorio se pegan fácilmente de unos a otros y si el depósito se dilata correrán mucho riesgo’⁷².

Las condiciones eran tan malas en los depósitos que tanto los oficiales reales como los mercaderes de esclavos alegaron que los esclavos confiscados deberían ser avaluados y quedarse con sus dueños bajo garantía, mientras sus casos eran considerados. Esto, se alegaba, resultaría en la supervivencia de más esclavos y en precios más elevados en el mercado y, luego, en el incremento de la renta real⁷³.

Parte de la diferencia en las tasas de mortalidad de esclavos comprados por mercaderes y aquellos puestos en depósito puede explicarse por el hecho de que estos mercaderes, en particular, parecieron haber comprado esclavos de alta calidad, algunos especialmente destinados a clientes apoderados en Lima. Sin embargo, no hay evidencia que sugiera que aquéllos puestos en depósito representaran cosa distinta a una sección de los esclavos introducidos en Cartagena en la época. Lo que parece más significativo era el gran cuidado dado a los esclavos por los mercaderes, quienes no sólo les daban de comer una dieta sustanciosa, sino que también ponían atención considerable a su salud. Infortunadamente, no hay evidencia de cuáles alimentos se daban a los esclavos en depósito, aunque había pocos incentivos

⁷² AGI EC 587C Pieza 9 f. 46, Pleito sobre la manifestación de Simón Rodrigues, maestro del navío San Pedro, que vino de Angola 1623.

⁷³ AGI SF 73 N 71A ff. 1-2, Pedro Guiral sobre lo tocante a negros bozales 7.7.1621; AGI EC 587C Pieza 9 f. 46, Pleito sobre la manifestación de Simón Rodrigues, maestro del navío San Pedro, que vino de Angola 1623.

para que los encargados los trataran bien. De hecho, es probable que su prioridad fuera la de minimizar costos para así lucrarse del sueldo diario. Si la tasa de mortalidad entre los esclavos de Cartagena podía ser reducida a través de mejor comida y cuidado médico, aunque el último tuviera poco impacto, se sugiere que aquellos problemas de salud que causaban riesgo de vida tenían su base parcialmente en la nutrición de los esclavos.

VII. CONCLUSIÓN

La evidencia presentada sugiere que los negociantes que compraban esclavos en Cartagena prestaban atención considerable a su dieta y salud. Lo más probable era que esto se hacía no por razones altruistas, sino porque los esclavos representaban una inversión importante y eran una fuente de lucro potencial. La evidencia presentada aquí apoya la aseveración del padre Alonso de Sandoval, de que los mercaderes de esclavos buscaban que sus esclavos fueran ‘engordados’ para así aumentar sus ganancias⁷⁴.

La menor mortalidad de los esclavos que compraban los negociantes de negros comparada con aquella de los esclavos puestos bajo depósito, sugiere que sus intentos de restablecer la salud de los esclavos después de su viaje debilitante a través del Atlántico surtían efecto. Esto era casi ciertamente debido a la provisión de dietas y condiciones de vida mejores, antes que a cualquier cuidado médico que se les diera. Estos negociantes en particular operaban en la cabeza del mercado, y muchos de los esclavos comprados estaban destinados a clientes de la élite en Lima y para empleo en el servicio doméstico. Lo más probable era que los esclavos com-

⁷⁴ Sandoval, *Tratado sobre la esclavitud*, p. 152.

prados fuesen más sanos y que tuvieran menos defectos físicos desde un principio, que aquéllos destinados a otros mercados. Alonso de Sandoval admite que algunos negociantes de esclavos trataban a los esclavos mejor de lo que él describía⁷⁵. La experiencia de otros esclavos pudo no haber sido tan favorable.

Sin embargo, aunque los esclavos parecían estar relativamente sanos en Cartagena, podían sucumbir a infecciones más tarde en el viaje. A menudo, la viruela —probablemente contraída en los barracones de Cartagena— resultaba en una alta mortalidad en Panamá y en el Perú. En 1620, Manuel Bautista Pérez perdió 65 esclavos de una cargazón de 314 a causa de la viruela, el sarampión y otras enfermedades, habiendo comenzado a enfermarse los esclavos una vez habían llegado a Panamá⁷⁶. Mientras tanto, las heridas podrían infectarse y gangrenar, llevando a amputaciones, de las cuales los esclavos por lo general morían. Cartagena fue tan sólo la primera escala en un viaje que duraría varios meses y que cobraría más vidas.

⁷⁵ *Ibíd.*

⁷⁶ AGNL SO CO CA. 18 DOC. 197, Manuel Bautista Pérez a Diego Rodríguez de Lisboa 30.4.1621.

CUADRO 1**Gasto en comida para esclavos africanos en Cartagena, 1626-1634.**

	Gasto en reales	Porcentaje de la categoría de comida	Porcentaje del gasto total	Unidad	Precio en reales (promedio)
Cereales y panes					
Maíz	22.854	67,8	24,1	fanega	8-24 (17)
Casabe	5.558	16,5	5,9	adorote	24-40 (27)
Cebada	54	0,2	0,1	n/d	
Arroz	214	0,6	0,2	botija	18-33 (23)
Bizcocho	951	2,8	1	petaca	176
Pan no específico	4.067	12,1	4,3		
Total	33.698	100	35,5		
Carne					
Carne de res	6.485	29,8	6,8	arroba	4,5-5
Carne de res y cerdo	7.126	32,8	7,5		
Cerdo	3.792	17,4	4	pieza	100
Carne mixta y no especificada	4.345	20	4,6		
Total	21.748	100	22,9		
Gallinas y huevos					
Gallina (incluye pollo y otras aves)	6.141	89,5	6,5	pieza (gallina)	7-12 (9)
Huevos	721	10,5	0,8		
Total	6.862	100	7,2		
Pescado y tortuga					
Pescado	1.719	33,7	1,8	arroba	16-20 (18)
Pescado salado	1.308	25,6	1,4	arroba	18-24 (21)
Tortuga	2.080	40,7	2,2	pieza	Aug-76
Total	5.107	100	5,4		

CONTINUACIÓN CUADRO 1**Gasto en comida para esclavos africanos en Cartagena, 1626-1634.**

	Gasto en reales	Porcentaje de la categoría de comida	Porcentaje del gasto total	Unidad	Precio en reales (promedio)
Productos cárnicos y quesos					
Tasajo	3.691	57,3	3,9	arroba	8-16 (12)
Carne salada	336	5,2	0,4	n/d	
Tocineta de cerdo	468	7,3	0,5	pieza	7
Jamón	1.006	15,6	1,1	pieza	16-26 (20)
Jamón y queso	820	12,7	0,9		
Queso	124	1,9	0,1	pieza	8
Total	6.445	100	6,8		
Legumbres y frutas					
Plátano	1.690	41,6	1,8	1,000	16-32 (28)
Bledos	1.146	28,2	1,2	n/d	
Fríjol	222	5,5	0,2		8-28 (18)
Garbanzo	2	0	0	n/d	
Calabaza y ahuyama	604	14,9	0,6	n/d	
Cebolla	96	2,4	0,1	n/d	
Guayaba	116	2,9	0,1	caja	40
Naranja y limón	191	4,7	0,2	n/d	
Total	4.067	100	4,3		
Otros productos					
Miel	4.032	23,7	4,2	botija	16-32 (20)
Azúcar	2.160	12,7	2,3	arroba	20-60 (37)
Conserva	636	3,7	0,7	cajas de varios tamaños	
Almendras y avellanas	472	2,8	0,5	botija (almendras)	45-88 (66)

CONTINUACIÓN CUADRO 1**Gasto en comida para esclavos africanos en Cartagena, 1626-1634.**

	Gasto en reales	Porcentaje de la categoría de comida	Porcentaje del gasto total	Unidad	Precio en reales (promedio)
Manteca	1.888	11,1	2	botija	20-34 (26)
Aceite	1.754	10,3	1,8	botija	14-32 (21)
Vinagre	148	0,9	0,2	botija	16-48 (26)
Sal	257	1,5	0,3	fanega	16-24 (22)
Pimienta	64	0,4	0,1	libra	7-8 (8)
Ajo	8	0	0		
Alcaparras	1.960	11,5	2,1	barril	227
Azafrán	583	3,4	0,6	libra	96-128 (113)
Canela	55	0,3	0,1	libra	8-20 (14)
Hierbas y especias (no específicas)	3	0	0		
Tabaco	1.129	6,6	1,2	petaca	80-120 (100)
Vino	758	4,5	0,8	botija	32-44 (36)
Aguardiente	352	2,1	0,4	frascos de varios tamaños	
Cacao	240	1,4	0,3	costal	240
Entradas compuestas	518	3	0,5		
Total	17.017	100	17,9		
Gasto total	94.944				

Fuentes:

AGNL SO CO CA. 20 DOC. 201 1628, 1630, 1633, 1634.

AHNS VM 77-II 1626 y 1629.

CUADRO 2**Composición de la dieta básica de esclavos africanos en Cartagena, 1633.**

	Ración diaria g	Calorías kcal	Proteínas g	Grasas g	Fuente
Días de carne					
Carne de res	485	1.411	128	96	USDA 13796
Maíz (bollos)	680	1.013,2	32,64	6,12	FAO Latin Foods S020
Total		2.425	161	102	
Carne de res	485	1.411	128	96	USDA 13796
Casabe	737	2.513	12	1	FAO Latin Foods S217
Total		3.925	140	97	
Días de pescado					
Pescado salado	135	392	85	3	USDA 15018
Maíz (bollos)	680	1.013,2	32,64	6,12	FAO Latin Foods S020
Total		1.405	117	9	
Pescado salado	135	392	85	3	USDA 15018
Casabe	737	2.513	12	1	FAO Latin Foods S217
Total		2.905	97	5	
Pescado (múgil)	135	203	33	7	USDA 15056
Maíz (bollos)	680	1.013,2	32,64	6,12	FAO Latin Foods S020
Total		1.216	66	13	
Pescado (múgil)	135	203	33	7	USDA 15056
Casabe	737	2.513	12	1	FAO Latin Foods S217
Total		2.716	45	8	
RDA varón adulto (actual)		2.900	58		
RDA mujer adulta (actual)		2.200	46		
RDA estimado por esclavos varones		1.700-2.000			Ver el texto
RDA estimado por esclavos mujeres		1.350-1.700			Ver el texto

Fuentes: USDA US Department of Agriculture National Nutrient Database <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/>;
 FAO Latin Foods <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/default.htm>; RDA;
 requerimientos diarios recomendados <http://www.nal.usda.gov/fnic/dga/rda.pdf>

CUADRO 3**Valor nutricional de alimentos consumidos por esclavos africanos en Cartagena, 1633.**

	Ración diaria g	Calorías kcal	Proteínas g	Grasas g	Calcio mg	Hierro mg	Fósforo mg	Potasio mg	Vitamina A mg	Tiamina mg	Riboflavina mg	Niacina mg	Vitamina C mg	Fuente
Componentes básicos de las dietas														
Carne de res	485	1.411	128	96	43,65	13	1.008,8	1.547,15	0	0,44	1,07	18,04	0	USDA 13796
Pescado (múgíl)	135	203	34	6	41,85	1,9	329,4	618,3	190,35	0,14	0,14	8,51	1,62	USDA 15056
Pescado salado	135	392	85	3	216	3,38	1.282,5	1.968,3	190,35	0,36	0,32	10,13	0	USDA 15018
Maíz (bollos)	680	1.013	33	6	81,6	1,36	476	n/d	20,4	0,82	0,34	6,8	34	FAO Latin Foods 5020
Casabe	737	2.513	12	2	221,1	2,21	515,9	n/d	0	0,81	0,52	3,69	0	FAO Latin Foods B217
Componentes de verduras y frutas g														
Bledos (hervidos con sal)	100	21	2,11	0,18	209	2,26	72	641	2.770	0,02	0,13	0,56	41,1	USDA 11700
Ahuyama (Cucurbita máxima)	100	45	0,9	0,4	26	0,3	87	n/d	1.021	0,08	0,05	0,7	4	FAO Latin Foods B105
Plátanos (cocidos)	100	116	0,79	0,18	2	0,58	28	465	909	0,05	0,05	0,76	10,9	USDA 09278
Naranja	100	49	0,91	0,15	43	0,13	23	166	247	0,07	0,05	0,43	59,1	USDA 09202
Limón	100	29	1,1	0,3	26	0,6	16	138	22	0,04	0,02	0,1	53	USDA 09150
RDA varón adulto (actual)		2.900	58		1.000	10	700	70	1.000	1,5	1,7	19	60	
RDA mujer adulta (actual)		2.200	46		800	15	700	60	800	1,1	1,3	15	60	

Fuentes: USDA US Department of Agriculture National Nutrient Database <http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/>;
 FAO Latin Foods <http://www.rlc.fao.org/bases/alimento/default.htm>;

RDA Requerimientos Diarios Recomendados <http://www.nal.usda.gov/fnic/dga/rda.pdf>.

CUADRO 4**Medicinas compradas en Cartagena durante los viajes, 1626-1634.**

Medicinas simples y compuestas	Pesos	Reales
Plantas (sen, cañafístola, zarzaparrilla, Michoacán, mate de asin, ambire)	35	2
Minerales (azufre, cardenillo, albayalde, piedra alumbre, piedra lipes, aqua fortis y polvos de juanes)	55	4
Ungüentos (egipcíaco, de bubas)	11	4
Atriaca		4
Piedras (piedra bezar)	2	0
Aguas (rosada, vinagre)	12	4
Aceites (de María, canime, higuerrilla)	16	6
Cosas variadas (miel)	10	0
Bálsamos y resinas (almáciga, bálsamo, bálsamo de copaiba, cavito)	15	0
Total	159	24

Fuentes: AGNL SO CO CA. 20 DOC. 201 1628, 1630, 1633, 1634, AHNS VM 77-II 1626 y 1629.

CUADRO 5**Medicinas administradas a los esclavos de Sebastián Duarte.**

Medicinas simples y compuestas	Gasto total (reales)	Porcentaje
Plantas (sen, manzanilla, cañafístola)	45	2,4
Minerales (atutia, azufre, polvos destibio, piedra alumbre, polvos de juanes)	50	2,7
Ungüentos (almáciga, blanco, amarillo, plomo, de la Condesa, Zacarías).	716	38,3
Ingredientes vegetales compuestos (diaphenicón, girapliega)	24	1,3
Jarabes (acetoso, arrayán, culantrillo, chicoria, pérsico, rosas secas, violado)	156	8,3
Lamedor (violado, culantrillo)	96	5,1
Electuarios (incluyen diacatholicón, polvos de diamargaritón, polvos de mirabolanos ctirinos)	332	17,8
Emplastos de harina (aceite rosado, almáciga, manzanilla, diopalma)	126	6,7

CONTINUACIÓN CUADRO 5**Medicinas administradas a los esclavos de Sebastián Duarte.**

Medicinas simples y compuestas	Gasto total (reales)	Porcentaje
Pósimas (refrigerante, con sal)	144	7,7
Jarabes con agua de cebada (acetoso, chicoria, culantrillo, violado)	132	7,1
Aceites (almáciga, alacranes, ajeno nardino)	24	1,3
Cosas variadas (colirio, miel, polvo de aromático rosado, agua rosada, vinagre rosado)	24	1,3
Total	1.869	100

Fuente: ANHS Fondo Vicuña Mackenna vol. 77-I fols. 9-10v.

COMENTARIO

*Adolfo Meisel Roca**

El tema tratado en la presentación de la profesora Linda Newson tiene no sólo una enorme importancia histórica, sino una gran relevancia para entender toda la historia de Cartagena desde fines del siglo xvi hasta el presente. En efecto, la ciudad fue durante los siglos coloniales uno de los principales puertos donde se llevaron y vendieron cientos de miles de africanos capturados para trabajar forzados en toda la América.

Aunque la mayoría de los africanos traídos a Cartagena se vendieron para otras regiones de la Nueva Granada, un número importante se destinó para participar en la fuerza laboral de Cartagena y su provincia. A lo largo del siglo xvii la mano de obra esclava reemplazó a la indígena, como respuesta al colapso demográfico de este último grupo. Desde esa época, además, y hasta nuestros días, Cartagena de Indias ha contado con una población mayoritariamente negra y mulata. Es importante, por lo tanto, conocer a fondo como fue ese proceso del tráfico, llegada, vinculación a la fuerza laboral y tratamiento de los africanos esclavizados, pues buena parte de la problemática social cartagenera actual está ligada al legado de los siglos de esclavitud y sus consecuencias sobre las relaciones sociales. Baste recordar los enormes niveles de pobreza que registra esta ciudad, un fenómeno que no es completamente nuevo. Entre las trece principales ciudades colombianas Cartagena ocupa, infortunadamente, los más altos niveles de pobreza. Como, según encuestas recientes, Cartagena es

* El autor es gerente del Banco de la República en Cartagena.