

“Los alimentos que no admiten infección. La dieta en los hospitales y manuales médicos novohispanos, siglos XVII-XVIII”

América Molina del Villar
CIESAS

Durante los siglos XVII y XVIII la población novohispana fue víctima de innumerables epidemias, como la viruela, el sarampión, el matlazahuatl, entre otras. Como en la actualidad, los médicos de aquel momento aconsejaban que para evitar tales enfermedades y, en consecuencia, preservar la salud era necesario tener buenos hábitos alimenticios, además de llevar una vida correcta y “libre de todas pasiones”. La causa de algunas de estas epidemias podía obedecer a que los individuos no llevaban una dieta correcta; por ejemplo, en tiempos de la epidemia de matlazahuatl de 1736-1738 los médicos atribuyeron que los indios habían sido más proclives a la enfermedad por su mala alimentación y su fuerte inclinación por el pulque. De este modo, el virrey prohibió su consumo y comercialización.¹ Además de las campañas gubernamentales para contrarrestar el impacto de las epidemias, en las grandes ciudades del virreinato circularon manuales médicos europeos sobre el control de ciertas epidemias, en los cuales podemos encontrar varios capítulos dedicados a la alimentación.²

El objetivo de esta ponencia es adentrarse en el contenido de estos manuales para conocer el tipo de alimentación recomendada para curar ciertas enfermedades, así como la puesta en práctica de dichas ideas en los hospitales de la Nueva España. Para ello se revisarán varios manuales médicos, así como algunos expedientes sobre algunos hospitales en la ciudad de México con el objeto de conocer la dieta prescrita a los enfermos,

¹ Cabrera Quintero, *Escudo de armas*, (edición facsimilar), IMSS, 1981, pp. 47-48; AGI, *México* 506, s.f.

² Durante la epidemia de matlazahuatl de 1737 apareció publicado un manual escrito por un médico italiano durante la peste de 1630. En este texto se encuentran diversas recetas de cocina, como “tener una buena regla de vida, comiendo buena carne, más de asado, poca fruta y guardarse de todo lactinico..”. Este manual fue escrito por el médico genovés, Francisco Capello y el título de la obra es: *Compendio medicinal de maravillosos y experimentados remedios contra la peste, así preservativos como curativos para beneficio universal: recogidos de la experiencia y doctrina de muchos y graves autores. Impreso tres veces en los reinos de España*, reimpresión de José Bernardo de Hogal, ministro e impresor del Real Apostólico Tribunal de la Santa Cruzada, México, 1737. Este manual se encuentra en el Fondo Reservado de la Biblioteca Nacional de la UNAM (BNUNAM, Fondo Reservado, R/0821/GUE.274) recomendaciones a la salud, entre las que destacaba de comida para evitar el contagio.

principalmente entre los indios, cuyos hábitos alimenticios se consideraban perniciosos.

Para adentrarse en esta temática es necesario examinar la influencia y circulación de las ideas médicas europeas en la Nueva España. Esta difusión puede encontrarse mediante el análisis de algunos manuales europeos contra las pestes, cuyas ideas tuvieron una amplia difusión entre los médicos y autoridades novohispanas. Por ejemplo, durante la epidemia de matlazahuatl de 1737 en la ciudad de México se reimprimió un manual italiano contra la peste de 1630. Este hecho nos lleva a desarrollar en esta ponencia dos aspectos, los cuales constituyen un primer avance de una investigación más amplia. Primero, examinaremos brevemente el contenido de tres manuales europeos editados en España en el siglo XVI; uno de ellos es la traducción al castellano de un manual italiano de 1470 que fue utilizado en Madrid para combatir unos brotes de peste a fines del siglo XVII. En estos tres manuales europeos encontramos capítulos dedicados a la alimentación, en los cuales se aconsejaba consumir ciertos alimentos para evitar el contagio y así conservar una buena salud.³ Este breve examen permitirá conocer qué tipo de alimentos se recomendaba para combatir las grandes pestes europeas y saber si tales recetarios fueron aplicados en la Nueva España. En la segunda parte nos adentraremos en la alimentación suministrada en el Hospital Real de Naturales de la ciudad de México. Esta información aparece en algunos memoriales de los administradores de dicho hospital y se aprecian las listas de gastos de alimentos. En estos documentos encontramos qué tipo de dieta recibían los pacientes en las tres comidas del día. Así, en el *Memorial del gasto diario* del hospital Real de Naturales en 1704, elaborado por el administrador, se recomendaba dar a cada enfermo una libra de carne para almorzar, comer y cenar; además de consumir verduras y un buena cantidad carbohidratos.⁴ A través de la lista de alimentos nos interesa ver si hubo cambios en la dieta

³ Estos manuales se encuentran en la sección de manuscritos de la Biblioteca Nacional de Madrid (sala Cervantes). Los títulos y referencias de estas obras son las siguientes: Antonio Pérez, *Breve tratado de peste con sus causas, señales y curación y de lo que al presente corre en esta visita de Madrid y sus contornos compuesto por el doctor Antonio Pérez, Médico y Cirujano de su majestad dirigido al doctor Andrés Camudio de Alfaro, supremo médico de la sala de su Majestad y su Protomedicato con el privilegio en Madrid por Luis Sánchez*. Año MDXCVII (R-4276); Fernando Álvarez, *Regimiento contra la peste por el insigne doctor Fernand Álvarez, médico de sus altezas, catedrático de prima en medicina en esta universidad de Salamanca*, s.f.(R-26692); Masilio Ficino, *Tratado de la peste*, Pamplona, 1598, traducción al castellano de un tratado escrito en 1470 por Masilio Ficino (R-26692).

recomendada en los manuales europeos del siglo XVI con el tipo de alimentación que recibían los enfermos en los hospitales novohispanos, o sea si se trataba de una dieta balanceada en cuanto al consumo de proteínas, vitaminas y carbohidratos. Por ejemplo, en el manual español de 1598 de Antonio Pérez se recomendaba no comer frutas, legumbres, ni cosas “pingües”, ni leche. En contraste, en las listas de gastos del hospital Real de Naturales aparece un gran consumo de verduras y proteínas de origen animal. El que los enfermos tuviera una buena alimentación en estos nosocomios fue considerado un factor importante en su mejoría y restablecimiento. En la lista de egresos de los hospitales la compra de alimentos era una de las erogaciones más grandes; es muy significativo que en 1759 en el hospital de San Cosme y Damián en Durango el sueldo anual de la cocinera mayor y su ayudante fuera superior al de los enfermeros de cirugía.⁵

En suma, en esta ponencia presentaremos una comparación entre los manuales europeos y novohispanos, principalmente en cuanto al tipo de alimentos recomendados para curar y prevenir epidemias. Nuestra intención es ver si estas ideas se reflejaron en la dieta prescrita a los enfermos en los hospitales, los cuales reiteradamente recibieron a numerosos enfermos víctimas de las epidemias de los siglos XVII y XVIII.

⁴ “Expedientes sobre el Hospital Real de Indios de México. (1701-1731)”, en AGI, *México*, 777.

⁵ La cocinera mayor ganaba un salario anual de 162 pesos y su ayudante recibía 138 pesos, mientras los enfermeros de cirugía recibían 186 pesos. “Reales cédulas, expedientes, informes, ordenanzas y títulos de hospitales y casas de beneficencia (1599-1821)”, en AGI, *México*, 1681.