

## Las tramas textuales y sensoriales de la crónica de Gonzalo Fernández de Oviedo (1492-1535)

*Textual and Sensory Threads in the Chronicle of Gonzalo Fernández de Oviedo (1492-1535)*

Gisela Coronado Schwindt  
Universidad Nacional de Mar del Plata/CONICET  
<https://orcid.org/0000-0001-8858-0406>  
coronadogisela@gmail.com

Recibido: 07/02/2022; Revisado: 16/03/2022; Aceptado: 26/05/2022

### Resumen

La experiencia americana estimuló en los conquistadores y cronistas una percepción sensorial particular de esta nueva realidad: los europeos, además de ver, también escucharon, saborearon, tocaron y olieron los ambientes y los enfrentaron con los propios, recreándose por medio de la palabra escrita. En consecuencia, el objetivo de este trabajo es evaluar y exponer la potencialidad de un análisis sensorial de la primera parte de la obra *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del mar océano* (1526-1535) de Gonzalo Fernández de Oviedo, lo que evidenciará de qué manera utiliza los parámetros sensoriales de su cultura para explicar esta nueva realidad a sus lectores. Para ello, nos centraremos en las propiedades organolépticas de algunos de los frutos originarios de América y otros transferidos desde Castilla, descriptos por el cronista.

**Palabras claves:** Crónica, América, Castilla, sentidos, transferencias.

### Abstract

The American experience stimulated conquerors and chroniclers into a particular sensory perception of their new reality: besides just seeing, the Europeans also listened, tasted, touched, and smelled this new environment whilst contrasting it with their own, capturing it all with the written word. Thus, the present article delineates a potential sensory analysis of the first part of *Historia General y Natural de las Indias, Islas y Tierra Firme del Mar Océano* (1526–1535) by Castilian chronicler Gonzalo Fernández de Oviedo. The article examines how he used the sensory parameters of his culture to explain this new reality to his readers, focusing on his descriptions of the organoleptic properties of certain American fruits, as well as those taken in the other direction from Castile.

**Keywords:** Chronicle, America, Castile, senses, transferences.

## 1. INTRODUCCIÓN

Las relaciones entabladas entre Europa y América desde fines del siglo xv (AZNAR VALLEJO, 2008) generaron variados y complejos procesos de circulación y transferencias culturales que supusieron no solo «la selección, difusión y cambio de objetos, prácticas, métodos, tecnología» (NEYRA y ZAPATERO, 2016: 1) por medio de distintos dispositivos textuales, discursivos e institucionales; sino también el contacto e intercambio entre los cuerpos de los protagonistas y los entornos.<sup>1</sup> El rasgo particular de la experiencia americana, marcada por su lejanía de los centros de poder y la carencia de testimonios precedentes, estimuló en los conquistadores y cronistas una percepción sensorial particular de la nueva realidad: los europeos, además de ver, también escucharon, saborearon, tocaron y olieron los ambientes y los enfrentaron con los propios, de manera que los recrearon por medio de la palabra escrita (HACKE y MUSSELWHITE, 2018: 3). De modo que sus sentidos se convirtieron en elementos fundamentales del proceso de exploración, conquista y colonización de América.<sup>2</sup>

En las primeras décadas del siglo xvi, diversos viajeros se abocaron a la tarea de representar la imagen de los territorios desconocidos, los recursos materiales, el nivel técnico, la organización social y política, y los valores morales y religiosos. El mundo natural fue un tópico importante en dichas descripciones.<sup>3</sup> En opinión de Álvaro Baraibar, el espacio americano fue el medio por el cual los aventureros pudieron dar entidad geográfica «a seres y lugares legendarios que funcionaban como claves de interpretación de la maravillosa, extraordinaria e inesperada realidad americana» (BARAIBAR, 2011: 10). No obstante, fueron conscientes de la novedad que representaba el Nuevo Mundo, lo que «les permitió reafirmarse en un discurso de superación de los antiguos apostando por la observación directa, por la experiencia personal vivida como «testigos de vista», como el medio más adecuado para comprender y describir la realidad» (BARAIBAR, 2011: 10). Para ello, los esquemas sensoriales de los protagonistas fueron de vital importancia para percibir y decodificar los nuevos escenarios.

Al respecto, Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés fue un ejemplo del esfuerzo realizado para transferir a sus contemporáneos las novedades que reportaba América en sus propios códigos culturales (EGAÑA ROJAS, 2015: 580). En su obra titulada *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del*

1 «During periods of change, certain individuals and groups call into question the given notions of identity and recognition and propose difference as a more plausible way to think about the world. Difference was probably never so patent to European eyes as it was in the early stages of colonial expansion. Traditional words seemed too limited to cope with both the quantity and the quality of new experiences. Consequently, these experiences were often represented as visions. A gap that seemed unbridgeable soon opened up between words and things, the nameable and the visible, and this called for restructuring the whole field of knowledge. In fact, incommensurability, the inability to account for new experiences in familiar words, soon became an emblem for those who had had direct access to and had actually seen a new reality. Acknowledging the unruly nature of the visible world was followed by the systematic fabrication of new and more sophisticated modes of operation. Linguistic, technological, and ideological tools were developed in order to manage difference and to neutralize its destabilizing potential» (CARRILLO CASTILLO, 2003: 489).

2 Este proceso tuvo entre sus antecedentes a la experiencia que los castellanos obtuvieron en la conquista de las islas Canarias (1478-1496) y del reino de Granada (1482-1492) (LADERO QUESADA, 1992: 214-216).

3 Al respecto, véase (GERBI, 1992).

*mar océano* (1526-1535), que comprende más de mil ochocientas páginas, realizó originales observaciones sobre el mundo natural descubierto.<sup>4</sup> Para describir los sucesos acaecidos en las diversas expediciones que integró, el cronista empleó categorías culturales (sensoriales) de su época y aquellas adquiridas por la lectura de los escritores clásicos. En consecuencia, el objetivo del presente trabajo será evaluar y exponer la potencialidad de un análisis sensorial de la primera parte de la crónica de Gonzalo Fernández de Oviedo,<sup>5</sup> lo que nos permitirá analizar de qué manera utilizó los parámetros sensoriales de su cultura para explicar la nueva realidad a sus lectores.<sup>6</sup> En este primer acercamiento sensorial nos focalizaremos en determinados frutos autóctonos, como la piña y el níspero (*munonçapot*), a causa de la fascinación que despertó en el cronista que derivó en una profusa descripción densa de sus propiedades organolépticas. Asimismo, también abordaremos los frutos trasferidos desde Castilla puesto que sus cualidades sensoriales son utilizadas en el discurso como mimesis con lo conocido por los futuros lectores de la obra.

Por consiguiente, en el primer núcleo de análisis se expondrá los parámetros teóricos y metodológicos que sostienen esta indagación brindados por la historia de los sentidos. Dichas herramientas permiten construir las categorías analíticas (marca sensorial) necesarias para realizar una lectura sensorial de la obra. Al respecto, también será necesario enunciar el modo en que concebimos la fuente, en tanto artefacto literario e histórico, que nos facultará para analizar el andamiaje intelectual de su autor con respecto a sus propios esquemas sensoriales. En un segundo núcleo, nos centraremos en la identificación de las marcas sensoriales en lo relativo a los elementos seleccionados que demostraron que Gonzalo Fernández de Oviedo necesitó de sus sentidos en el transcurso del proceso de conocimiento y transmisión escrita de su experiencia en América.

En relación con ello, sostenemos que los modos de percepción sensorial europea medieval y temprana moderna fueron vitales para el proceso de conceptualización, conquista y colonización. En particular, consideramos que los sentidos fueron las herramientas empíricas e inductivas en el método de producción de conocimiento por parte de Fernández de Oviedo, al ser partícipe del proceso de construcción de un nuevo repertorio sensorial de la realidad americana.<sup>7</sup>

## 2. PERCIBIR EL NUEVO MUNDO ENTRE LÍNEAS

El análisis sensorial propuesto se sustenta en los postulados teóricos y metodológicos de los estudios sensoriales (HOWES, 2015: 615-620) que posicionaron a las percepciones como medios válidos de conocimiento (HOWES, 2014: 27). En

4 En la versión definitiva de la obra, el número de especies descritas se acercó a las ciento cincuenta, muchas de ellas de significado e importancia (PARDO TOMÁS y LÓPEZ TERRADA, 1993: 90).

5 Referiremos entonces a su *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del mar océano* (1851).

6 El primer abordaje sensorial a esta crónica fue a través del sentido auditivo (Véase CORONADO SCHWINDT, 2018).

7 «(...) the insufficiency of language to name things triggered a tumultuous verbal display organized around the sensorial immediacy of the natural phenomenon - its sheer presence - and the intense subjective affections it produced in the privileged beholder - his own experience» (CARRILLO CASTILLO, 2003: 491).

consecuencia, los sentidos como objetos de estudio y medios de investigación (DOMÍNGUEZ y ZIRIÓN, 2017: 9), lo que posibilita repensar la evidencia disponible por medio de nuevos ejes analíticos que comprenden el régimen sensorial de una sociedad. En particular, la historia de los sentidos nos ofrece una forma de conocer el pasado desde una dimensión diferente, puesto que permite comprender dinámicas culturales que integran el entramado social y que conforman un universo sensorial particular. A su vez, considera los sentidos no solo como medios de percepción de las experiencias físicas, sino también como fenómenos sociales y formaciones históricas puesto que sus significaciones se modifican a través del tiempo. Su propósito no es simplemente un intento de reconstruir la variedad de percepciones y cómo se transforman de un período a otro o de una cultura a otra, sino que busca establecer la íntima conexión que existe entre una formación sensorial y los modos en que participa en la interpretación de la realidad y su codificación (CORONADO SCHWINDT, 2020: 280). En definitiva, la historia de los sentidos es un amplio marco de análisis, puesto que «los sentidos pueden interactuar y surgir de contextos diferentes y abarcar múltiples significados; los modos de percepción sensorial que se cruzan pueden superponerse y vincularse a construcciones culturales, políticas y sociales particulares, generando lo que los académicos han denominado “paisajes sensoriales”».<sup>8</sup>

Los paisajes son visibles en los documentos a partir de ciertos rasgos que traducen la experiencia en conceptos. Los términos y las metáforas que se emplean para nombrar los sentidos ofrecen también información sobre la manera en que son percibidos y valorados. Una cuestión especial son las estructuras de los verbos y los adjetivos empleados para representar las percepciones, que deben ser entendidas en su contexto cultural. La indagación textual está condicionada por las nociones epistemológicas que el investigador utilice en la búsqueda de los registros sensoriales. Al respecto, cabe recordar lo que plantea Paul VEYNE al decir que el historiador debe hacer comprensible la trama<sup>9</sup> de la historia y, en ese proceso, los conceptos permiten concebir a las «cosas» (VEYNE, 1984: 87). Por ello, creemos imprescindible precisar la categoría analítica que utilizaremos para reconocer los indicios sensoriales en el registro textual. La noción de «marca sensorial» (visual, auditiva, olfativa, gustativa y táctil) hace referencia a las unidades lingüísticas que aluden a percepciones sensoriales en el discurso y que poseen una significación cultural en el marco de toda sociedad (RODRÍGUEZ y CORONADO SCHWINDT, 2017).

Las premisas a abordar, entonces, se insertan en una concepción del registro literario como resultado de las relaciones sociales y de los modos de convivencia que se establecían al interior de la sociedad en cuestión. En consecuencia, se configuraron categorías ideológicas, sociales y poéticas que se moldearon en un discurso para ser entendidas y convertidas en pautas de comportamiento (GÓMEZ REDONDO, 1998: 12). Toda obra literaria es portadora de un código sígnico, en el que se entretejen referencias de diversa naturaleza, que manifiesta siempre las

8 Traducción propia de «Because senses can interact and arise from distinctly different contexts and cover multiple meanings; intersecting modes of sensory perception can overlap and become bound to particular cultural, political, and social constructs – generating what scholars have termed “sensescapes”» (HACKE y MUSSELWHITE, 2018: 9).

9 Veyne la define como «un fragmento de la vida real que el historiador despaja a su antojo y en el que los hechos mantienen relaciones objetivas y poseen también una importancia relativa» (VEYNE, 1984: 34).

ideas y anhelos de la comunidad a la que se dirige (GÓMEZ REDONDO, 1998: 11). En particular, las crónicas de Indias encarnan un nuevo género que se construyó ante la necesidad de narrar lo desconocido y que se sirvió de todo el bagaje cultural literario vigente, procedimiento que se hace evidente en la utilización de diversos tipos textuales y discursivos que conocían los cronistas. Como resultado de ello, surgió un género discursivo polisémico que dificulta establecer una rigurosa clasificación de «estos textos híbridos, en los que confluyen y se conjugan la función historiográfica y la realización literaria» (LEONETTI, 2013: 327).

De acuerdo con lo expuesto hasta aquí, la crónica de Fernández de Oviedo no solo se puede concebir como «artefacto literario», sino también como fuente privilegiada de convergencia entre el texto y el contexto, entre el contenido y la forma (AURELL, 2006), revelando su doble función tanto activa como pasiva, ya sea considerada como espejo o como generadora de realidades sociales (AURELL, 2016). Conforme a ello, se buscará identificar, más allá del plano intencional del autor y del contenido, aquellos datos palpables que nos permitan pensar a este texto dentro del grupo de «significantes asociables en una nueva totalidad significativa» (FUNES, 1997: 143) y, en consecuencia, captar la materia sensible entretejida en su registro textual.

## 2.1 Las tramas textuales y sensoriales de la obra de Gonzalo Fernández de Oviedo

Antes de proseguir con el análisis sensorial propuesto, es necesario conocer al autor del objeto de estudio en cuestión, pues creemos que cualquier producto cultural es fruto no solo del talento de su creador, sino también de sus circunstancias. Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés (Madrid, 1448-Santo Domingo, 1557) fue nombrado primer cronista<sup>10</sup> oficial de Indias por el rey Carlos I (BARAIBAR, 2014a: 10). Asimismo, se lo considera uno de los principales historiadores españoles (BOLAÑOS, 1990: 577) por haber formulado el primer proyecto integral de la historia de la conquista del Nuevo Mundo y su descripción geográfica, física, botánica, zoológica y etnográfica; lo que conllevó a que sea una figura reconocida entre sus contemporáneos.<sup>11</sup> Más aún, los estudiosos de su obra destacan su intento de insertar la historia de estos territorios en el largo proceso histórico de Castilla «como una plasmación más, tal vez de las más importantes, de la gloria del imperio castellano» (BARAIBAR, 2014b: 46).

Su obra comprende cincuenta libros redactados a lo largo de cuarenta años, en un arco temporal que se despliega desde el año 1492 hasta mediados del siglo XVI con la finalización de la rebelión de Francisco Pizarro en el Perú. Los límites geográficos descriptos incluyen las tierras comprendidas desde la isla de Groenlandia hasta el Estrecho de Magallanes, y desde las islas del Caribe hasta las Filipinas. El valor de estos escritos no solo radica en su extensión y pormenorizada narrativa, sino también en la naturaleza, la diversidad y el criterio de selección de las fuentes utilizadas que, en opinión de Miguel Ángel LADERO QUESADA (2010:

<sup>10</sup> Este cargo le permitía tener acceso a la documentación oficial y a informes particulares necesarios para la redacción de la crónica, privilegio que contribuyó a la historicidad de su obra (GONZÁLEZ, 1999: 228).

<sup>11</sup> Álvaro Félix BOLAÑOS reconoce dos posturas ante la figura de Fernández de Oviedo desde la conquista hasta nuestros días: la panegirista y la liberalista (véase BOLAÑOS, 1990).

327), fue producto de la compleja formación cultural del cronista.<sup>12</sup>

Desde muy joven estuvo vinculado a la Corte de los Reyes Católicos al desempeñarse como mozo de cámara del príncipe Juan. Sus travesías se iniciaron en territorios italianos, donde conoció a varios personajes importantes de su época, como Leonardo Da Vinci, y estuvo bajo las órdenes del Gran Capitán Gonzalo Fernández de Córdoba. A comienzos del siglo XVI, se trasladó nuevamente a la península y ejerció varios oficios como secretario y notario. En el año 1513 comenzó su aventura indiana en la expedición al mando de Pedrarias Dávila, cumpliendo funciones como escribano y personal militar. Aquella experiencia le permitió reconocer distintos espacios y poblaciones que fueron objeto de su descripción en clave antropológica a través del prisma cultural medieval.

La obra de Fernández de Oviedo como la de otros cronistas indianos fueron resultados de su época y testimonios de la personalidad del hombre peninsular coetáneo a los sucesos narrados. En consideración de BRAVO-GARCÍA y CÁCERES-LORENZO, son una evidencia material de su valor histórico y antropológico, puesto que constituyen en una prueba de la «translocación del hombre medieval y cómo este se encarna en el nuevo espíritu de la época» (BRAVO-GARCÍA y CÁCERES-LORENZO, 2012: IX). Los primeros conquistadores exploraron el continente americano buscando la materialización de la geografía imaginaria medieval (BACHET, 2009: 25),<sup>13</sup> resultado de los elementos heredados de la Antigüedad y sus transformaciones posteriores (LADERO QUESADA, 2002: 16-30). El Nuevo Mundo resultó para los europeos más extraño y lejano que otros territorios, como África y Asia, puesto que las Indias quedaban fuera de lo conocido, en razón de lo cual la decodificación de esta realidad estuvo guiada por los parámetros aprehendidos de su cultura (TODOROV, 1998: 14). En particular, nos detendremos en el esquema sensorial empleado por nuestro cronista, principalmente en lo que olió, degustó y palpó en estos nuevos espacios y cómo lo transmitió a sus lectores.

### 3. ENCUENTROS SENSORIALES ENTRE AMÉRICA Y EUROPA

La tarea de explicar a sus contemporáneos, principalmente a su rey, los nuevos espacios, supuso para Fernández de Oviedo un desafío personal e intelectual.<sup>14</sup> Motivo por el cual necesitó de estrategias discursivas específicas que le otorgaran a su relato la veracidad necesaria. Al respecto, Álvaro BARAIBAR ha expuesto el proceso de construcción de autoridad que realizó el cronista en dos niveles. El primero se fundamentó en la referencia a los escritores antiguos, principalmente Plinio<sup>15</sup> (BARAIBAR, 2014b). Si bien este tópico literario fue necesario para inscribirse en la tradición historiográfica, FERNÁNDEZ DE OVIEDO traza una diferencia con respecto a la autoridad pliniana, puesto que «él escribe de todas las partes y autores del mundo que á su noticia llegaron, y de lo que leyó de muchos»

<sup>12</sup> Diversos trabajos han analizado a este personaje y a su obra. Entre los más actuales podemos citar: Alexandre COELLO DE LA ROSA (2002), Jesús CARRILLO CASTILLO (2004) y KATHLEEN MYERS (2007).

<sup>13</sup> Para BASCHET es imprescindible captar la dinámica histórica que vincula a la sociedad medieval y la colonial en la cual «se mezclan reproducción y adaptación, dependencia y especificidades, dominación y creación» (BASCHET, 2009: 29).

<sup>14</sup> En algunos casos, las novedades de América suponen un reto aún mayor en su explicación. Para un análisis de esta temática se recomienda el aporte de Vanina M. TEGLIA ALONSO (2020).

<sup>15</sup> Para un estudio sobre la influencia del pensamiento de Plinio y de los escritores renacentistas en la obra de nuestro cronista, véase (GANSEN, 2019: 130-151).

(FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 287). Sin embargo, el madrileño, luego de resaltar el esfuerzo que realizó Plinio para comprender el universo, remarcó que lo que él decía y escribía era solo de su pluma y de «flaca diligencia», mientras que el romano escribió «lo que muchos escribieron y lo que él mas supo; y assi tuvo menos trabaxo en tales acomulaciones» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 287). Con esta afirmación manifestó el segundo nivel de autoridad: su propia persona por ser «testigo de vista» (BARAIBAR, 2014b: 50) y, más aún, por experimentar de forma corporal y sensorial la nueva realidad: «esto no lo testificaré por otro auctor alguno, sino por la experiencia mía propia» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 198). De manera que, Fernández de Oviedo se concibió a sí mismo como un capacitado filtro intelectual y sensorial del espacio americano (MARROQUIN ARREDONDO, 2015: 85).

La importancia de la experiencia corpórea como medio para construir la autoridad del autor se reveló imprescindible ya que el cuerpo –en tanto construcción material y social (SYNNOTT, 2002)– actuó como el tamiz mediante el cual el ser humano se adueñó de su contexto y lo hizo propio a través de los sistemas simbólicos que compartía con los miembros de su grupo (LE BRETON, 2007: 12). El juego entre impresiones y percepciones que provienen del intercambio con el ambiente conformó particulares maneras de ver, oír, gustar, tocar y oler, que definieron las relaciones que despierta o silencia con el lugar y los sujetos. En efecto, cada cultura «determina un campo de posibilidades de lo visible y de lo invisible, de lo táctil y de lo no táctil, de lo olfativo y de lo inodoro, del sabor y de lo insípido» (LE BRETON, 2007: 12), trazando con ello significados y valores sensoriales que, en su conjunto, conformaron un régimen o modelo sensorial (CLASSEN, 1997: 402) mediante determinados parámetros, como las pertenencias de clase, grupo, género, edad y, principalmente, la historia personal de cada sujeto y su sensibilidad particular.

### 3.1. Frutas americanas: un deleite de los sentidos

En la primera parte de su obra, Fernández de Oviedo fue consciente de la necesidad de emplear, además de sus ojos, los restantes sentidos como dispositivos de trabajo intelectual, con el propósito de sortear la problemática del cruce entre sujeto y objeto. Es decir, hacer inteligible con palabras una entidad desconocida para sus contemporáneos. Un ejemplo de esta operación es la descripción de las frutas existentes en esta nueva tierra.<sup>16</sup> Los europeos degustaron los frutos tropicales descubiertos y los adoptaron en su dieta diaria por fuerza de sus circunstancias y por el placer que les generaba su sabor y aroma (CARTAY, 1991: 80). Al respecto, Daniel EGAÑA ROJAS afirma que:

Fernández de Oviedo examina los frutales del Nuevo Mundo desde su memoria gustativa. Dar cuenta de los sabores de la naturaleza del Nuevo Mundo es por tanto una operación doble: por una parte, implica también dar cuenta de su utilidad en tanto imaginario de especiería; pero por la otra, remite a organizar la naturaleza comestible, permitiendo establecer una pauta para la instauración de una dieta colonial (EGAÑA ROJAS, 2015: 586).

<sup>16</sup> Para una descripción de la flora americana desarrollada en la obra de Fernández de Oviedo, véase REMEDIOS CONTRERAS (1995).

Una de las frutas que embelesó a nuestro cronista, al punto de calificarla como «una de las mas hermosas frutas que yo he visto en todo lo que del mundo he andado» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 280), fue la piña.<sup>17</sup> Tal fue su impresión que recalcó carecer de las palabras<sup>18</sup> para exponer su magnificencia.<sup>19</sup> Sin embargo, su selecto sentido del gusto, según su propia opinión, le permitió explorar el Nuevo Mundo desde otra perspectiva.<sup>20</sup>

La descripción de este fruto comenzaba especificando su origen, el tiempo de crecimiento, las diversas clases de piñas<sup>21</sup> y la forma de extracción.<sup>22</sup> En cuento a su procedencia, nuestro cronista relata que en la Isla Española había unos cardos que la contenían y que se asemejaban a las alcachofas conocidas por los cristianos «porque lo paresçen en alguna manera, puesto que estas son mas hermosas é no tienen aquella robustiçidad de las piñas de piñones de Castilla» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 282).<sup>23</sup> Destacó que todas las frutas podían ser percibidas por medio de todos los sentidos<sup>24</sup> al momento de «entender en el exerçio y persona del que la come» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 280). Resulta interesante cómo el madrileño se vinculó a la tradición sensorial aristotélica al reseñar que la fruta solo poseía dos de las tres ánimas desarrolladas por Aristóteles, la vegetativa y la sensitiva, y carecía de la racional:

La vegetativa es aquella con que cresçen las plantas, y todas las criaturas semejantes: la sensitiva, es aquel sentimiento del beneficio ó daño que resçiçe; assi como regando ó limpiando é escavando los árboles é plantas, sienten el favor é regalo, é medran é cresçen, é olvidándolos, ó chamuscando, ó cortando, se secan é pierden. (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 280).

17 Una de las primeras referencias que se tiene de la piña es de Michele Cuneo, quien acompañó a Cristóbal Colón en su segundo viaje (1493-1496): «Hay también unas (parecidas a las alcachofas, pero cuatro veces más altas) que producen un fruto con la forma de nuestra piña, pero dos veces más grande; es exquisito, se corta con el cuchillo como si fuera un nabo, y parece muy sano» (MORALES PADRÓN, 1990: 148). Para más información sobre este viajero, puede consultarse el sitio web: [https://www.treccani.it/enciclopedia/michele-de-cuneo\\_%28Dizionario-Biografico%29/](https://www.treccani.it/enciclopedia/michele-de-cuneo_%28Dizionario-Biografico%29/).

18 Para reafirmar su fascinación por este fruto y lograr una verdadera aprehensión por parte de sus lectores, Fernández de Oviedo acompañó su descripción con ilustraciones de la piña. Para más información, véase GALLIPOLI (2017).

19 « (...) faltan palabras en este caso, para dar al proprio su loor en esto; porque ninguna de las otras fructas que he nombrado, no se pueden con mucho quilates comparar á esta» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 280).

20 « (...) aunque á algunos oygo contradeciirme, ó porque tienen mas avinado el gusto que yo, é lo gustan con mas apetito, ó por ventura tienen mas áspero el paladar, ó sienten con mas habilidad que yo estas diferencias. Bien es verdad que yo mas amistad he tenido con la fructa que con la carne, ni otros manjares» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 304).

21 «Dixe de suso que estas piñas son de diversos géneros y assi es verdad, en espeçial de tres maneras. A uuas llaman *yayama*; á otras diçen *boniama*; é á otras *yayagua*» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 283).

22 «En algunas partes hay de las unas é de las otras, salvajes, que se nasçen por sí en el campo en grandíssima multitud; pero las que se labran é cultivan son mejores, sin comparación, é reconosçen bien el beneficio del agricultor é son mas delicadas» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 283).

23 «porque aquellas son madera ó quassi, y estas otras se cortan con un cuchillo, como un melón, ó á tajadas redondas mejor, quitándoles primero aquella cáscara, que está á manera de unas escamas relevadas (que las haçen paresçer piñas)» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 282).

24 «çinco sentidos corporales los tres que se pueden aplicar á las frutas, y aun el quarto, que es el palpar, en exçelencia partiçipa de estas quatro cosas ó sentidos sobre todas las frutas é manjares del mundo» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 280).



Estas premisas configuraron una particular forma de pensar el acto de percibir de nuestro protagonista, en la cual fue de vital importancia el fenómeno de la intersensorialidad (SMITH, 2007: 125-126). Dicha noción hace referencia a la capacidad de percibir de forma unitaria y conjunta estímulos que suministran información de manera simultánea a los distintos sistemas perceptivos (visual, auditivo, olfativo, táctil y gustativo).<sup>25</sup>

Fernández de Oviedo presenta a la fruta por medio de una guía sensorial, que estimulaba su apreciación y consumo. El primer sentido que destacó fue el visual puesto que observar el fruto significaba gozar de su agradable hermosura.<sup>26</sup> En efecto, por medio de la vista se cuestionaba la realidad a través de los códigos sociales y culturales del individuo, convirtiéndose, en palabras de David LE BRETON, en «un sistema de interpretación que lleva[ba] la marca de la historia personal de un individuo en el interior de una trama social y cultural» (2007: 60). En consecuencia, la visión no era estática, sino que estaba en constante movimiento al decodificar las formas y sus significados, proceso que realizó nuestro cronista al puntualizar los colores, el tamaño y las distintas clases de piña.

El segundo sentido que ponderó en su experiencia fue el olfato acompañado del gusto, debido a que ambas percepciones actuaban de forma conjunta e inexorable. El olfato se caracterizaba por ser un sentido del contacto y, paralelamente, de la distancia en tanto que «sumerge al individuo en una situación olfativa sin darle opción, seduciéndolo o atrayéndolo, pero a veces provoca rechazo y la voluntad de alejarse lo antes posible de un lugar que agrede la nariz. El olor no deja indiferente; es recibido de buen o mal grado» (LE BRETON, 2007: 208).

Por su parte, el gusto poseía una constitución más compleja ya que el acto de degustar necesitaba, además del olfato, de los restantes sentidos. La boca combinaba diversas percepciones sensoriales (la gustativa, la táctil, la olfativa, la propioceptiva y la térmica) al saborear y palpar los alimentos mientras que con la nariz se los olía. La activación de este sentido requería de la introducción en el cuerpo de una parte del mundo. Por ello, saborear un elemento comestible o líquido significaba hacerlos parte de uno mismo al introducirlos en el cuerpo, imprimiendo una huella sensible en el sujeto. De modo que el órgano del gusto no era propiamente la lengua, sino el cerebro. Parte del cuerpo no solo concebida desde una perspectiva orgánica, sino también como construcción histórica y cultural; y a través de la cual se aprendían y transmitían los criterios de valoración que varían en el espacio y en el tiempo. En consecuencia, el gusto se transformó en una realidad subjetiva, colectiva y comunicable (MONTANARI, 2004: 55-56), la cual fue considerada por el cronista al observar que existían diversos paladares y gustos, pero que, con respecto a la piña, su juicio favorable podía ser compartido por la mayoría.<sup>27</sup>

25 La intersensorialidad está presente en todo acto, aún en el degustar: «El quinto sentido, que es el de oír, la fruta no puede oír ni escuchar; pero podrá el lector, en su lugar, atender con atención lo que desta fruta yo escribo, y tenga por cierto que no me engaño, ni me alargó en lo que dixere della» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 280).

26 «Mirando el hombre la hermosura desta fructa, goça de ver la compusición é adorno con que la natura la pintó é hizo tan agradable á la vista para recreaçion de tal sentido» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 281).

27 « (...) é assi á este propósito cada qual es mas inclinado á su gusto, é piensa que el que otra cosa diçe, no lo siente tan bien como debria. Pero dexadas sus settas ó aficionados paladares (que aun estos pienso yo que son tan diferentes, como los rostros humanos de los hombres unos a otros), si sin pasión estos se juzga, yo pensaría que la mayor parte de los jueçes serian de mi opinion con esta fructa» (FER-

En particular, subrayó el aroma que desprendía<sup>28</sup> esta fruta en comparación con aquellas que conocía, como los duraznos y los membrillos, lo que le otorgaba un carácter mixto muy atrayente.<sup>29</sup> Su fragancia se combinó con su sabor que atraía a quien la probaba, y tal era el impacto que «Gustarla es una cosa tan apetitosa é suave, que faltan palabras (...) para dar al proprio su loor en esto» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 281). El sabor se asemejaba al de los melocotones, pero si se comparaba en gusto y aroma, se asemejaba a los duraznos y membrillos, resultando un sabor aún mejor cercano al vino moscatel.<sup>30</sup>

Las propiedades organolépticas conferían a la piña un beneficio por sobre las restantes frutas ya que, además de alimentar, despertaba y reconstituía el apetito de los hombres. Sin embargo, Fernández de Oviedo advirtió que no a todas las personas les agradaba su sabor, puesto que la combinación de su consumo con el vino resultaba desagradable al paladar según la opinión de algunos compatriotas.<sup>31</sup> Lo que implicaba que los esquemas sensoriales de los castellanos poseían una base común pero que podía variar en algunas apreciaciones según las preferencias individuales. Por ejemplo, para el cronista la degustación de esta fruta junto con el agua también resultaba poco atractiva, pero, sin embargo, poseía una cualidad positiva, ya que el sabor resultante de esta mezcla podía contrarrestar el abuso del alcohol: «Ni tampoco sabe bien el agua, bebiéndola tras la piña; y esto que á algunos paresçe tacha é grand dificultad, me parece á mi que es exçelencia y grand privilegio, para darla á los hidrópicos é amigos del beber» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 281). No obstante, fue consciente que la relación entre el sabor y la acción de degustar era compleja con esta fruta, destacó que su consumo excesivo producía una sensación indeseada en la boca.<sup>32</sup>

Hasta aquí hemos resaltado cómo el madrileño contempló la belleza de la piña y alabó su aroma y sabor; ahora bien, para completar esta experiencia sensorial debemos tener en cuenta el tacto, sentido que se manifestó como una forma íntima de conocimiento. La mirada también palpó las frutas puesto que los ojos acariciaron los objetos sobre los que descansaba la vista y con ello se estableció una relación estrecha con los restantes sentidos para alcanzar el fenómeno de la intersensorialidad. En otras palabras, el tacto participó de la experiencia visual al «tocar con los ojos» y con la piel la realidad circundante. Por ello es considerado el sentido de lo íntimo, el que permite experimentar la realidad por medio de la epidermis –el órgano más extenso que tiene el ser humano–. En relación a ello, LE BRETON subrayó que «el sentido táctil implica[ba] la ruptura del vacío y la

---

NÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 282).

28 Tan penetrante y exquisito era su fragancia que no solo resaltaba en la mesa, sino también como aromatizador de ambientes, lo que le otorgaba una significación cultural más compleja en la cotidianidad (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 281).

29 « (...) oliéndola goza el otro sentido de un olor mixto con membrillos é duraznos ó melocotones, y muy finos melones, y demás exçelencias que todas esas fructas juntas y separadas, sin alguna pesadumbre» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 281).

30 «Su sabor mas puntual, ó á lo que mas quiere parescer, es al melocotón, é huele juntamente, como durazno é membrillo; mas ese sabor tiénele la piña mezclado con una mixtión de moscatel, é por tanto es de mejor sabor que los melocotones» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 281).

31 « (...) y es que el vino, aunque sea el mejor del mundo, no sabe bien bebido tras la piña, é si assi supiera, como sabe con las peras asaderas ú otras cosas que con el beber tienen aprendido los que son del vino amigos» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 281).

32 « (...) é de menos empacho ó estorbo en el comerla, y por esto no son útiles á las ençias é dentadura, quantro se continuan á comer muy á menudo» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 283).

confrontación con un límite tangible» (2007: 146). El vínculo estrecho con el objeto de valoración también lo estableció Fernández de Oviedo cuando destacó que la palpación de la piña no era tan placentera como sus otras sensaciones, ya que no poseía una piel ni «tan blanda ni doméstica» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 281). Sin embargo, manifestaba su majestuosidad al imponer la necesidad de ser tocada de forma delicada por el valor de su contenido y su corteza.<sup>33</sup>

La experiencia intersensorial que le produjo la interacción con esta fruta era resultado de la actuación conjunta y simultánea de los cuatro sentidos explicitados, y lo narró de la siguiente manera:

(...) á mis ojos es la mas hermosa fructa de todas las fructas que he visto y la que mejor huele y mejor sabor tiene; y en su grandęa y color, que es verde, alumbrado ó matizado de un color amarillo muy subido; y quanto mas se va madurando mas participa del jalde é va perdiendo de lo verde, y assi se va aumentando el olor de mas que perfetos melocotones, que partiçipan asaz del membrillo: que este es el olor, con que mas similitud tiene esta fructa, y el gusto es mejor que los melocotones é mas çumoso (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 281).

Fernández de Oviedo entiende que todas las cualidades sensoriales que poseía la piña le otorgaban «el principado de todas las frutas» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 281), por lo que era necesario que sus contemporáneos peninsulares la conocieran. Sin embargo, señaló que los intentos por trasladarlas a España fueron infructuosos debido a que el tiempo de viaje las estropeaba en color y sabor (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 283). En su opinión, no era una especie que pudiera adaptarse fácilmente, salvo en las zonas más cálidas de la península (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 284).

El deslumbramiento por la piña no solo tuvo lugar al momento de su descubrimiento, sino que también se extendió siglos posteriores (SILVER, 2008). Las descripciones de su sabor exótico y su belleza se convirtieron en un tropo de la literatura de viaje de los siglos XVI y XVII. En estos relatos, sus autores destacaron el problema que revestía comunicar las nuevas experiencias sensoriales que les provocaba el Nuevo Mundo (BAUMHAMMER y KENNEDY, 2018: 198). Tal fue la fascinación que despertó el fruto en los europeos que se convirtió en un símbolo de lujo y poder, representando lo exótico, lo peligroso y, principalmente, lo sensual y seductor de los nuevos territorios.<sup>34</sup> Poseer y exhibir una piña era una experiencia especial para la sociedad europea, en especial para la inglesa, a tal punto que se crearon espacios de cultivo especiales que les permitiera disfrutarla durante todo el año (LEVITT, 2014). Más aún, su imagen se convirtió en un elemento decorativo en la arquitectura y en otros objetos (GOHMANN, 2018), como teteras, muebles y tapices.

El mundo natural americano también ofreció otros frutos que cautivaron a los sentidos de nuestro cronista. Uno de ellos fue el *munonçapot*, según los originarios de la provincia de Nicaragua (CARTAY, 1991: 87), o níspero, según los españoles.<sup>35</sup> Las observaciones de Fernández de Oviedo comenzaron por señalar

33 «Palparla, no es á la verdad tan blanda ni doméstica, porque ella misma paresçe que quiere ser tomada con acatamiento de alguna toalla ó pañuelo; pero puesta en la mano, ninguna otra da tal contentamiento» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 281).

34 Para un estudio extenso sobre la amplia significación de este fruto para la cultura occidental, véase Francesca BEAUMAN (2011).

35 «Esta fructa llaman los españoles níspero, sin lo ser, porque paresçen algo en la color al níspero»

su forma,<sup>36</sup> textura, color<sup>37</sup> y momento de maduración. Así como juzgó a la piña por ser la más espléndida fruta, también calificó al níspero como «la mejor de todas las fructas», no solo a causa de su sabor, sino también de lo que su consumo producía en el cuerpo y la mente;<sup>38</sup> una experiencia intersensorial que explicó de la siguiente manera:

En metiéndola en la boca, tan presto como los dientes la siente, encontinente que entre la dentadura se comienza á partir, al momento sube un olor á las narices<sup>39</sup> é la cabeça, quel algalia ó admizque no se le iguala, y este olor ninguno le siente ni huele sino mismo que come la fruta (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851:591).

Como podemos observar, logró plasmar en palabras el deleite olfativo y gustativo que le despertaba el fruto y, a su vez, reforzó su bondad al señalar que su excesivo consumo no ocasionaba indigestión alguna.

Como hemos apuntado, América ofreció a Fernández de Oviedo un sinfín de estímulos sensoriales, a través de los cuales describió la nueva realidad a sus lectores. Sin embargo, también dejó registro de las bondades y características de los frutos que ofreció Europa a esta tierra,<sup>40</sup> como las naranjas, los limones, las limas, los higos, las granadas, los membrillos y las uvas. Todas estas especies crecieron en suelo americano pero algunas de ellas tuvieron notas sensoriales distintivas. Por ejemplo, las naranjas<sup>41</sup> y granadas<sup>42</sup> resultaron dulces y agrias, mientras que los membrillos no se adaptaron de forma conveniente al ambiente al ser escasa su producción y de diferente tamaño y textura.<sup>43</sup> El mismo Fernández de Oviedo intentó plantar en sus tierras diversas especies que trajo de Castilla pero que, sin embargo, no dieron los resultados esperados en cuanto a su calidad y cantidad. No obstante, mantuvo la esperanza de «que con el tiempo serán mejores» debido a la excepcionalidad de los suelos americanos.<sup>44</sup>

---

(FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 308).

36 «Munonçapot es un árbol grande como un nogal é de muy linda é reça maderá, é la fructa es tan grande ó mayor que camuesas» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 308). Camuesa: 1. f. Fruto del camueso. 1. m. Árbol, variedad de manzano (Real Academia Española, 2014).

37 « (...) é la color es como pardo ó leonado, algo asperrilla, pero delgada como de una mançana, é assi se monda. La carne es leonada é tiene las pepitas leonadas, é tamañas ó mayores que las de la calabaza» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 308).

38 «Porque es del mas lindo sabor é gusto que se puede pensar, é yo no hallo cosa á que se pueda comparar ni que se le iguale» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 308).

39 Esta intersensorialidad entre gusto y olfato la vuelve a remarcar en otra descripción: « (...) é quando se comen, que estan bien saçonados, sale ó sube á las narices un olor de almizcle ó mas suave. Á esta fructa llaman los indios *agoreros*» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 591).

40 «Hay muchos limones, é limas, é muchos çidros, y todo esto que es dicho mucha cantidad, y muy bueno todo; y tal, que no le haçe ventaja el Andalucía en todos estos agros é géneros que he dicho en ambos párraphos» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 288).

41 «Hánse traydo á esta Isla Española naranjos, desde Castilla; é hay acá tantos, que se han aumentado dellos innumerables muy buenos, dulçes é agros (...)» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 288).

42 «Hay muchos granados dulçes é agros, é de muy buenas granadas» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 288).

43 «Hay membrillos (ó bembrillos) asi mismo traídos de Castilla; pero no se haçen muy bien, ni en la cantidad é abundancia que las otras fructas que se ha dicho de suso; é son pequeños, é no muy buenos, porque son ásperos é nudosos» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 288).

44 «Por çierto yo he traydo cuescos de duraznos, y de melocotones é alvérehigos de Toledo, é çiruelas de frayle, y de gnindas é çereças, é piñones, é todos estos cuescos he fecho sembrar en diversas partes

Pese a lo reseñado, hubo un fruto del Viejo Mundo que sí prosperó de forma óptima en este continente: el plátano. Transportado desde la isla Gran Canaria<sup>45</sup> se adaptó muy bien al entorno americano y se destacó por sus propiedades sensoriales. Entre las cuestiones que el cronista remarcó, se encuentra la facilidad de su ingesta y el «exçelente sabor é sana é de gentil digestion: que nunca ha oydo decir que hiçiesse mal a ninguno» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 291); incluso el placer de su consumo mejoraba según la forma de ingerirlo. Cuando estaban curados al sol tenían un sabor a higos pasados y sobresalía según su manipulación: «en el horno asados, sobre una reja ú otra cosa semejante, son muy buenas é sabrossas fructa, é paresçe un género sobre sí, como lo es de una conserva melosa é de muy buen cordial é de suave gusto» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 291). Otra cualidad organoléptica destacable fue su humedad,<sup>46</sup> no solo presente al momento de su degustación, sino también como fuente de vida para otros seres vivos.

#### 4. A MODO DE CONCLUSIÓN

A lo largo de este trabajo, hemos evidenciado la factibilidad y potencialidad de realizar un análisis sensorial de la obra *Historia general y natural de las Indias, islas y tierra firme del mar océano* de Gonzalo Fernández de Oviedo, con el propósito de dilucidar los significados culturales que le otorgó el cronista a los sentidos en el proceso de exploración, colonización y conquista, puesto que no solo observó, sino que también olió, saboreo y tocó el Nuevo Mundo. Para ello fue necesario plantearnos la objetivación de la obra en cuestión, es decir, partir de la reflexión sobre la construcción de la crónica de Fernández de Oviedo como objeto de conocimiento en sí y como realidad fundada. En este proceso, los esquemas perceptuales de nuestro cronista se edificaron a través de la experiencia personal y, lo más significativo para nuestro estudio, de las convenciones o tradiciones culturales plasmadas en su relato. En consecuencia, las percepciones, en tanto marcas sensoriales, se revelaron fundamentales en la intermediación entre la realidad percibida y la realidad representada a través de la escritura, convirtiendo a los sentidos en los dispositivos primarios en la aprehensión de los lugares desconocidos.

En la primera parte de la crónica, identificamos diversos adjetivos que empleó Fernández de Oviedo para describir las cualidades sensoriales de determinados frutos americanos, como la piña y el *munonçapot*, y que le sirvieron para transmitir a sus lectores un conocimiento factible de aprehender. Las marcas visuales utilizadas surgieron en relación a la hermosura del fruto y a sus colores. La piña se destacó por su coloración entre el verde y el amarillo, mientras que el níspero dentro de la coloración del naranja al concebirlo como «pardo» o «leonado». Las marcas olfativas y gustativas estuvieron utilizadas de forma simultánea, lo

---

y heredades: ningunode todos ha prendido» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 290).

45 «Truxeronse los primeros, segund he dicho, de Gran Canaria, é yo los ví allí en la misma cibdad en el monasterio de Sanct Francisco el año de mil é quinientos é veynte, é assí los hay en las otras islas Fortunadas o de Canarias» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 292).

46 «Son humidíssimos, é quando alguna vez los quieren arrancar ó quitar de alguna parte de rayz, sale de allí tanta agua del asiento do estaban, que paresçe que toda la humedad é agua de los poros de la tierra tienen atraída á su çepa é rayçes» (FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, 1851: 291).

que destacó a la piña por su fragancia penetrante y exquisita, resultado de una combinación de los aromas de frutos conocidos como el durazno y el membrillo. Asimismo, los adjetivos de apetitoso, húmedo y suave exaltaron aún más la fruta al otorgarle propiedades organolépticas de otros sentidos como el tacto. Por su parte, el níspero sobresalió por el aroma almizclado gracias a su olor a maderas. Por último, y no menos importantes, las marcas táctiles también reforzaron la ponderación de la experiencia intersensorial de estos frutos. La belleza de la piña estuvo dada no solo por sus colores, sino también por su piel. La combinación de palpar una piel firme pero exótica a la vez le otorgó una nota distintiva en el reino de las frutas. De igual manera, se describió al níspero como un fruto áspero pero con una delgada cáscara.

Todas estas marcas sensoriales que pudimos identificar en la narración manifestaron la apreciación que tuvieron los esquemas perceptuales para Fernández de Oviedo en la construcción intelectual de los nuevos territorios y su difusión. Más aún, potenció la percepción íntima de esta realidad al detallar la experiencia intersensorial que se producía en el acto de gozar estos frutos, donde todos los sentidos actuaban de forma sincrónica y con ello plasmó en su obra una perspectiva subjetiva que le permitió conectar con sus lectores.

En contrapartida, la consideración sensorial de los frutos del Viejo Mundo que se cultivaron en tierras americanas se diferenció de la que tenía de los autóctonos. La comparación de las cualidades organolépticas fue una de las estrategias narrativas empleadas por el cronista. En su experiencia, las frutas tan características de su tierra, como por ejemplo las naranjas, los membrillos o los limones, no tenían las mismas propiedades que las cultivadas en Europa. No obstante, hubo un fruto que se aclimató de forma apropiada, el plátano. Se destacó no solo por su gusto, sino también por su humedad y suavidad, marcas táctiles que complementaron su descripción. De igual modo, la ponderación de las cualidades sensoriales de las frutas autóctonas por sobre las foráneas fue necesaria para remarcar la magnificencia de los territorios descubiertos por Castilla y, por ende, la importancia de la empresa colonizadora.

Como pudimos observar, Gonzalo Fernández de Oviedo se propuso describir a sus lectores las tierras descubiertas según su propia percepción y experiencia. Traducir esta realidad americana en términos sensoriales compartidos supuso una estrategia discursiva que permitió a sus contemporáneos formarse una idea aprehensible del Nuevo Mundo.

## 5. REFERENCIAS

- AURELL, J. (2006): «El nuevo medievalismo y la interpretación de los textos históricos», *Hispania. Revista Española de Historia*, 66 (224): 809-832.
- AURELL, J. (2016): *La historiografía medieval. Entre la historia y la literatura*, Publicacions de la Universitat de València, Valencia.
- AZNAR VALLEJO, E. (2008): «Exploración y colonización en la configuración de la Europa Atlántica», *Historia. Instituciones. Documentos*, 35: 45-61.
- BARAIBAR, Á. (2011): «La Naturaleza en el discurso indiano: la construcción de un espacio de experiencia americano», en B. CASTANY *et al.* (eds.), *Tierras prometidas. De la colonia a la independencia*, Centro para la Edición de los Clásicos Españoles, Bellaterra: 9-30.

- BARAIBAR, Á. (2014a): «Las miradas de Gonzalo Fernández de Oviedo sobre la naturaleza del Nuevo Mundo», *Estudios Ibero-Americanos*, 40 (1): 7-22.
- BARAIBAR, Á. (2014b): «El concepto de autoridad en la *Historia general y natural de las Indias*», *Hispanófila*, 171: 45-57.
- BASCHET, J. (2009): *La civilización feudal. Europa del año mil a la colonización de América*, Fondo de Cultura Económica, México.
- BAUMHAMMER, M; KENNEDY, C. (2018): «Merian and the Pineapple: Visual Representation of the Senses», en D. HACKE y P. MUSSELWHITE, (eds.), *Empire of the Senses. Sensory Practices of Colonialism in Early America*, Brill, London: 190-222.
- BEAUMAN, F. (2011): *The Pineapple: King of Fruits*, Vintage, London.
- BOLAÑOS, Á.F. (1990): «Panegírico y libelo del primer cronista de Indias Gonzalo Fernández de Oviedo», *Thesaurus*, 45 (3): 577-649.
- BRAVO-GARCÍA, E.; CÁCERES-LORENZO, M. T. (2012): *Claves para comprender las crónicas de Indias*, McGraw-Hill, Madrid.
- CARRILLO CASTILLO, J. (2003): «Naming Difference: The Politics of Naming in Fernandez de Oviedo's *Historia general y natural de las Indias*», *Science in Context*, 16: 489-504.
- CARRILLO CASTILLO, J. (2004): *Naturaleza e imperio: La representación del mundo natural en la Historia general y natural de las Indias de Gonzalo Fernández de Oviedo*, Ediciones Doce Calles, Aranjuez.
- CARTAY, R. (1991): *Historia de la alimentación del Nuevo Mundo*, Fundación Empresas Polar, Caracas.
- CLASSEN, C. (1997): «Foundations for an anthropology of the senses», *International Social Science Journal*, 153: 401-412.
- COELLO DE LA ROSA, A. (2002): *De la naturaleza y el nuevo mundo: maravilla y exotismo en Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés (1478-1557)*, Fundación Universitaria Española Madrid.
- CONTRERAS, R. (1995): «La flora de América en la *Historia general y natural de las Indias*, de Gonzalo Fernández de Oviedo, y La Apologética historia, de fray Bartolomé de Las Casas», *Cuadernos de Historia Moderna*, 16: 157-178.
- CORONADO SCHWINDT, G. (2018): «Percibiendo el nuevo mundo a través de los sentidos: Gonzalo Fernández de Oviedo (1492 y 1536)», en G. RODRÍGUEZ, M. ZAPATERO y M. LUCCI (dirs.), *Sentir América: registros sensoriales europeos del Atlántico y de América del Sur: siglos xv y xvi*, Universidad Nacional de Mar del Plata, Mar del Plata: 116-161.
- CORONADO SCHWINDT, G. (2020): «Los estudios sensoriales y la Edad Media: planteos historiográficos, desafíos y proyecciones», *Revista de historiografía*, 34: 277-298.
- DOMÍNGUEZ, A. L.; ZIRIÓN, A. (2017): «Introducción al estudio de los sentidos», en A. L. DOMÍNGUEZ; A. ZIRIÓN (coords.), *La dimensión sensorial de la cultura. Diez contribuciones al estudio de los sentidos en México*, Universidad Autónoma Metropolitana, Ediciones del Lirio, México: 9-34.
- EARLE, R. (2012): *The Body of the Conquistador. Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America, 1492-1700*, Cambridge University Press, New York.
- EGAÑA ROJAS, D. (2015): «Comerse las Indias. La alimentación como clave clasificatoria del Nuevo Mundo en la obra de Fernández de Oviedo», *Anuario de Estudios Americanos*, 72 (2): 579-604.
- FERNÁNDEZ DE OVIEDO Y VALDÉS, G. (1851): *Historia general y natural de las Indias, islas*

- y tierra firme del mar océano*, Real Academia de la Historia, T. I, Madrid.
- FUNES, L. (1997): «Las crónicas como objeto de estudio», *Revista de poética medieval*, 1: 123-144.
- GANSEN, E. (2019): «Framing the Indies: the Renaissance aesthetics of Gonzalo Fernández de Oviedo (1478-1557)», *Colonial Latin American Review*, 28 (2): 130-151.
- GALLIPOLI, M. (2017): «¿Una fruta real? Sobre un encuentro europeo con el ananá americano y su puesta en imagen», *Nuevo Mundo, Mundos Nuevos*: 1-19.
- GERBI, A. (1992), *La naturaleza de las Indias Nuevas: de Cristóbal Colón a Gonzalo Fernández de Oviedo*, México, Fondo de Cultura Económica.
- GOHMANN, J.M. (2018): «Colonizing through Clay: A Case Study of the Pineapple in British Material Culture», *Eighteenth-Century Fiction*, 31 (1): 143-161.
- GÓMEZ REDONDO, F. (1998): *Historia de la prosa medieval castellana I. La creación del discurso prosístico: el entramado cortesano*, Cátedra, Madrid.
- GONZÁLEZ, J. C. (1999): «Hacia una definición de las crónicas de Indias», *Anales de Literatura Hispanoamericana*, 28: 227-238.
- HACKE, D.; MUSSELWHITE, P. (2018): «Introduction: Making Sense of Colonial Encounters and New Worlds», en D. HACKE; P. MUSSELWHITE, (eds.), *Empire of the Senses. Sensory Practices of Colonialism in Early America*, Brill, London: 1-34.
- HOWES, D. (2014): «Introduction: "Make it New!" Reforming the Sensory World», en D. HOWES (ed.), *A Cultural History of the senses in the Modern Age*, Bloomsbury, London: 1-30.
- HOWES, D. (2015): «Senses, Anthropology of the », en J. D. WRIGHT (ed.), *International Encyclopedia of the Social & Behavioral Sciences*, Vol. 21, Oxford: 615-620.
- LADERO QUESADA, M. Á. (1992): «Estructuras y valores sociales en la España del Descubrimiento», en AA.VV, *Congreso de Historia del Descubrimiento: 1492-1556: actas*, Real Academia de la Historia, Madrid: 214-216.
- LADERO QUESADA, M. Á. (2002): *Espacios del hombre medieval*, Arco/Libros, Madrid.
- LADERO QUESADA, M. Á. (2010): «La descripción del nuevo mundo en la primera mitad del siglo XVI: Pedro Mártir de Anglería y Gonzalo Fernández de Oviedo», *Estudios de Historia de España*, XII (2): 313-337.
- LE BRETON, D. (2007): *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*, Nueva Visión, Buenos Aires.
- LEONETTI, F. (2013): «Las crónicas de Indias: fronteras de espacios y confluencia de géneros», en: A. CASSOL; D. CRIVELLARI; F. GHERARDI; P. TARAVACCI (eds.), *Frontiere: soglie e interazioni. I linguaggi ispanici nella tradizione e nella contemporaneità*, Università di Trento- Dipartimento di Lettere e Filosofia, Trento: 319-331.
- LEVITT, R. (2014): «A noble present of fruit': a transatlantic history of pineapple cultivation», *Garden History*, 42 (1): 106-119
- MARROQUIN ARREDONDO, J. (2015): «Sensual abuela: la historiografía de Gonzalo Fernández de Oviedo en los orígenes de la ciencia moderna», *Alteridades*, 50: 81-93.
- MONTANARI, M. (2004): *La comida como cultura*, Ediciones Trea, Gijón.
- MORALES PADRÓN, F. (1990): *Primeras cartas sobre América (1493-1503)*, Secretariado de Publicaciones de la Universidad de Sevilla, Sevilla.
- MYERS, K. (2007): *Fernández de Oviedo's Chronicle of America: A New History for a New World*, University of Texas Press, Texas.
- NEYRA, A.; ZAPATERO, M. (2016): «EuropAmérica: circulación y transferencias



- culturales (de la Baja Edad Media a la Web», en N. GUGLIELMI y G. RODRÍGUEZ (dirs.), *EuropAmérica: circulación y transferencias culturales*, Grupo EuropAmérica, Buenos Aires: 1-4.
- PARDO TOMÁS, J.; LÓPEZ TERRADA, M. L. (1993): *Las primeras noticias sobre plantas americanas en las relaciones de viajes y Crónicas de Indias (1493-1553)*, Instituto de Estudios Documentales e Históricos sobre la Ciencia, Valencia.
- RODRÍGUEZ, G.; CORONADO SCHWINDT, G. (2017): «La intersensorialidad en el Waltharius», *Cuadernos Medievales*, 23: 31-48.
- SILVER, S. R. (2008): «Locke's Pineapple and the History of Taste», *The Eighteenth Century*, 9 (1): 43-65.
- SMITH, M. (2007): *Sensing the Past Seeing, Hearing, Smelling, Tasting, and Touching in History*, University of California Press, Berkeley.
- SYNNOTT, A. (2002): *The body social. Symbolism, Self and Society*, Routledge, New York.
- TEGLIA ALONSO, V. M. (2020): «Claroscuros del archivo colonial: la escritura sobre la naturaleza de Fernández de Oviedo», *Huarte de San Juan. Geografía e Historia*, 27: 267-290.
- TODOROV, T. (1998): *La conquista de América. El problema del otro*, Siglo Veintiuno Editores, México.
- VEYNE, P. (1984): *Cómo se escribe la historia. Foucault revoluciona la historia*, Alianza, Madrid.

