

ARTIGO

“No es menester llevar plata, sino algunos géneros y semillas”: alimentación y cultura material en el proyecto de evangelización de las islas marianas

*“There is no need to bring silver, but some goods and seeds”:
food and material culture in the evangelizing project of the mariana islands*

Verónica Peña Filiu*

Universitat Pompeu Fabra, Barcelona, Espanha

RESUMEN: Los misioneros jesuitas tuvieron un protagonismo destacado en el proceso de difusión de plantas, animales y modos de alimentarse que siguió a la expansión de los imperios ibéricos durante la época moderna. En este artículo examino la introducción de nuevos alimentos y cultura material culinaria en la región del Pacífico a partir del caso de las islas Marianas, un archipiélago en el que la Compañía de Jesús estableció una misión en 1668. A través de memoriales, informes y cartas elaboradas durante la fase previa a la fundación de la misión (1662-1668), en primer lugar, evaluo si la introducción de nuevos alimentos se consideró una parte fundamental del proceso de colonización y evangelización de las Marianas. En segundo lugar, analizo el tipo de cocina que los jesuitas esperaban reproducir en el archipiélago, prestando atención a los ingredientes (plantas y animales) y a la cultura material vinculada a la preparación y al consumo de alimentos. La documentación consultada muestra que misioneros y contemporáneos consideraron esencial introducir alimentos y cultura material culinaria de origen europeo y americano para garantizar el éxito de la misión, y refleja la importancia que ejerció la experiencia colonial en Filipinas para plantear la transferencia y naturalización de animales y plantas en las Marianas.

PALABRAS CLAVE: Alimentación. Compañía de Jesús. Misiones. Islas Marianas. Filipinas.

ABSTRACT: *The Jesuit missionaries played a leading role in the dissemination of plants, animals and foodways that followed the expansion of the Iberian empires during the early modern period. In this paper I examine the introduction of new foods and culinary material culture in the Pacific region through the case study of the Mariana*

* Professora da Universitat Pompeu Fabra, Barcelona, Espanha. E-mail: vpenafilu@gmail.com. Pesquisa financiada por: Secretaria d'Universitats i Recerca del Departament d'Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya; Fons Social Europeu; Universitat Pompeu Fabra, Departament d'Humanitats; Leibniz Institut of European History, CGyM; GRIMSE. <https://orcid.org/0000-0003-0233-4074>

Islands, an archipelago where the Society of Jesus established a mission in 1668. Drawing on memorials, reports, and letters written during the previous years of the Jesuit mission (1662-1668), I consider, first, the relevance given to the introduction of new foods for the colonization and evangelization of the Mariana Islands. Secondly, I analyze the type of cuisine that the Jesuits attempted to reproduce in the archipelago, paying special attention to the ingredients (plants and animals) and the material culture related to food preparation and food consumption. Written sources show that missionaries and their contemporaries considered essential to introduce European and American foods and culinary material culture to ensure the success of the Marianas mission, and reveal that the Spanish colonial experience in the Philippines shaped the introduction and naturalization of new animals and plants in the Marianas.

KEYWORDS: Foodways. Society of Jesus. Missions. Mariana Islands. Philippines.

"NÃO há necessidade de trazer prata, mas sim alguns bens e sementes": comida e cultura material no projecto de evangelização das Ilhas Marianas

RESUMO: Os missionários jesuítas desempenharam um papel de liderança na disseminação de plantas, animais e modos de alimentação que se seguiram à expansão dos impérios ibéricos durante a era moderna. Neste artigo examino a introdução de novos alimentos e cultura material culinária no Pacífico através do estudo de caso das Ilhas Marianas, um arquipélago onde a Companhia de Jesus estabeleceu uma missão em 1668. Baseando-me em memoriais, relatórios e cartas escritas durante os anos anteriores da missão jesuíta (1662-1668), considero, em primeiro lugar, a relevância dada à introdução de novos alimentos para a colonização e evangelização das Ilhas Marianas. Em segundo lugar, analiso o tipo de cozinha que os jesuítas tentaram reproduzir no arquipélago, prestando especial atenção aos ingredientes (plantas e animais) e à cultura material relacionada com a preparação e consumo de alimentos. Fontes escritas mostram que os missionários e outros contemporâneos consideraram essencial introduzir alimentos europeus e americanos e cultura material culinária para assegurar o sucesso da missão, e revelam que a experiência colonial espanhola nas Filipinas moldou-a introdução e naturalização de novos animais e plantas nas Marianas.

PALAVRAS-CHAVE: Alimentação, Companhia de Jesus, Missões, Ilhas Marianas, Filipinas

introducción

Durante las últimas dos décadas, un número creciente de investigadores procedentes de diferentes disciplinas y campos de estudio histórico han contribuido a dinamizar y renovar la historiografía sobre las misiones jesuíticas de época moderna.¹ Una de las particularidades más significativas de estas aportaciones reside en la novedad de su acercamiento a las actividades de la Compañía de Jesús en los territorios extra-europeos. En lugar de centrarse exclusivamente en el funcionamiento y la organización ignaciana, estas contribuciones han buscado examinar procesos históricos amplios en los que misioneros jesuitas tuvieron un protagonismo destacado. En esta línea, diversos historiadores afines a la Historia Global y la Historia de la Alimentación han señalado el liderazgo que asumieron los jesuitas en el proceso de difusión de plantas, animales y nuevas formas de alimentarse durante los siglos XVI, XVII y XVIII.² Sin embargo, como recientemente ha indicado Claudio Ferlan, “[...] the large number of Jesuit studies have failed to give

due attention to the link between the order and food” (FERLAN, 2019, p. 219). De hecho, el rol de los jesuitas como agentes de difusión de hábitos alimentarios, el papel de las misiones como espacio de transformaciones e innovaciones alimentarias, o la centralidad de la alimentación en los procesos de evangelización de las poblaciones locales son cuestiones que han comenzado a despertar interés recientemente.

En este artículo propongo algunas reflexiones sobre las posibilidades que ofrece el estudio de las misiones jesuíticas para analizar la dimensión culinaria de la expansión colonial de los imperios ibéricos durante la época moderna. En concreto, examinaré el papel que ejercieron los misioneros jesuitas en la difusión e introducción de nuevos alimentos en la región del Pacífico a partir del caso de las islas Marianas, un archipiélago en el que la Compañía de Jesús estableció una misión en 1668.³ Para ello, me centraré en la fase previa a la creación de la misión (1662-1668), periodo durante el que el proyecto de evangelización de las Marianas fue discutido en Manila, Ciudad de México y Madrid.⁴ A través de los memoriales, informes y cartas que durante este tiempo consideraron la viabilidad de la evangelización de las Marianas, analizaré dos cuestiones principales. En primer lugar, evaluaré la importancia que los misioneros y otros contemporáneos concedieron a la introducción de nuevos alimentos como medio para establecer con éxito una misión en el archipiélago mariano. Como han señalado varios investigadores, desde el siglo XV los españoles trataron insistentemente de reproducir sus hábitos alimentarios en el Nuevo Mundo (CROSBY, 1972; EARLE, 2012; SUPER, 1988). De hecho, garantizar el acceso a los ingredientes de la cocina ibérico-católica se convirtió en una medida crucial para asegurar el éxito de la colonización de los territorios (EARLE, 2012). Estos esfuerzos destinados a replicar la cocina ibérico-católica en los territorios coloniales deben comprenderse a la luz del complejo entramado de funciones y significados médicos, sociales, culturales y raciales que los españoles adscribían al acto de alimentarse.⁵

En segundo lugar, analizaré el tipo de cocina que los jesuitas y sus contemporáneos esperaban reproducir en las Marianas. En concreto, prestaré atención a los ingredientes (plantas y animales) y a la cultura material vinculada a la preparación y al consumo de alimentos que se consideraba necesaria en la futura la misión. Asimismo, consideraré si se trataba de una cocina ibérico-católica – como la que se había tratado de reproducir en América – o si, por el contrario, se pretendían integrar alimentos y cultura material de otras culturas alimentarias. En este sentido, es importante señalar que a medida que la expansión de los imperios ibéricos adquiría una dimensión global, y que los colonos integraban en sus formas de vida los recursos del Nuevo Mundo, diferentes ingredientes, recetas y prácticas culinarias de distintas procedencias fueron circulando entre espacios diversos. De este modo, a partir del siglo XVI numerosos alimentos de origen americano llegaron a Asia al mismo tiempo que portugueses y españoles iban asentando su presencia en esta región (MAZUMDAR, 1999, p. 59). En este proceso, el establecimiento de rutas comerciales imperiales fue fundamental para estimular el movimiento de alimentos entre áreas que hasta entonces habían permanecido separadas. Así, la ruta del Galeón de Manila, que conectaba las colonias de Filipinas y Nueva España, facilitó la difusión de alimentos asiáticos y americanos entre ambos territorios (LAUDAN, 2013, p. 193; PÍA LÓPEZ; MACHUCA, 2017, p. 222). Al hallarse dentro de la ruta del Galeón de Manila, las islas Marianas también participaron de este intercambio de alimentos (PEÑA FILIU, 2019).

Las islas Marianas y la Compañía de Jesús durante el siglo XVII

Las islas Marianas – también conocidas como “las Marianas” – son un archipiélago formado por 15 islas de origen volcánico que se encuentra en el Pacífico occidental (Figura 1). Los primeros grupos humanos que se establecieron en las Marianas llegaron desde el sudeste asiático alrededor del 1500 aC (CARSON, 2014, p. 1-5). Con la fundación de asentamientos permanentes y la progresiva adaptación al ambiente de las islas, estas primeras comunidades acabaron constituyendo un grupo étnico genuino de las Marianas: los chamorros.

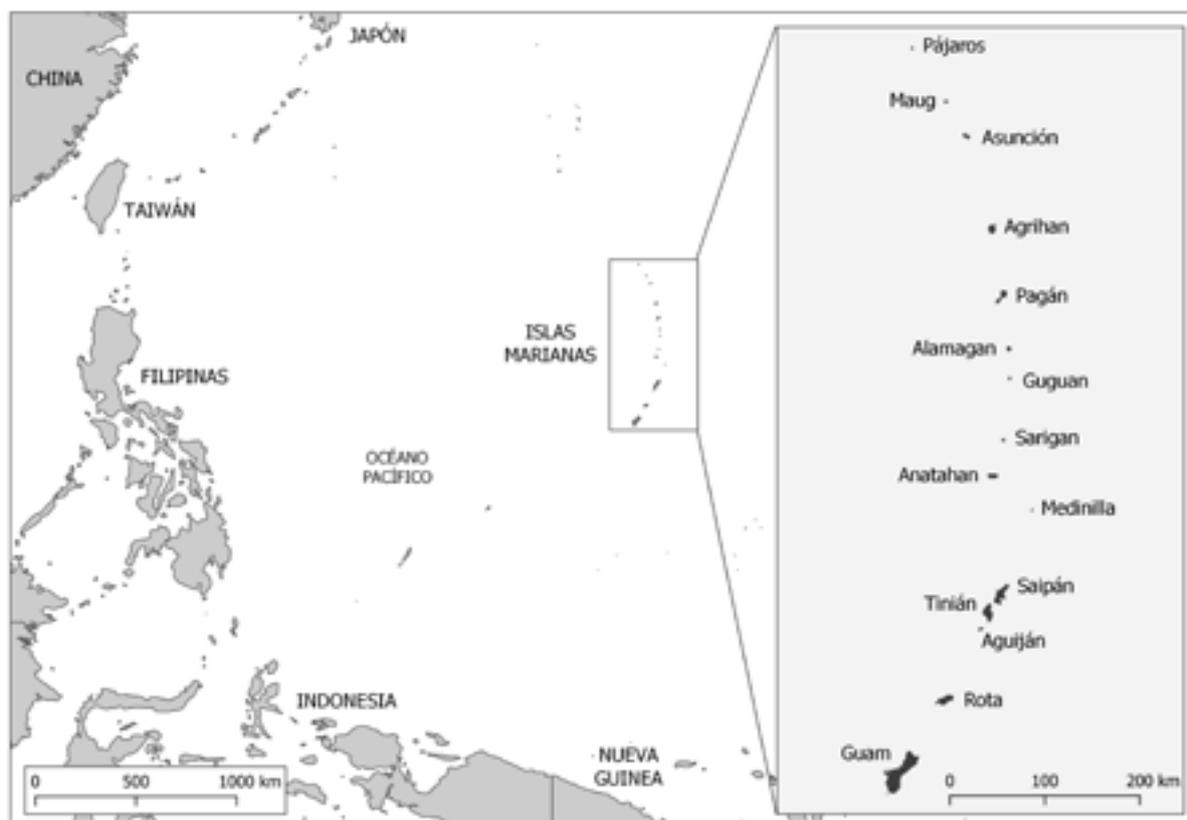


Figura 1. Localización de las islas Marianas en el contexto del Pacífico occidental. Mapa elaborado por Javier Ruiz Pérez.

Los primeros contactos entre chamorros y europeos se produjeron a principios del siglo XVI, cuando la expedición de Magallanes llegó a las costas de Guam, la isla más grande y meridional de las Marianas. Unos pocos años después, en 1565, las Marianas fueron integradas en el conjunto de territorios del imperio español de la mano de Miguel López de Legazpi, quien tomó oficialmente posesión del archipiélago. Durante la década de los años 60 del siglo XVII, las islas despertaron el interés de la Compañía de Jesús gracias a la intercesión del padre Diego Luis de San Vitores (1627-1672). Nacido en Burgos, en el seno de una familia acomodada, Diego Luis de San Vitores se incorporó a la Compañía de Jesús en 1640 (DE LA COSTA, 1961, p. 455). Tras años de trabajo en las misiones de Nueva España, en 1662 se embarcó en el patache San Damián en dirección a Filipinas con el propósito de asistir a sus compañeros en la evangelización de la población local (GARCÍA, 1683, p. 111-112). En el transcurso del viaje, el patache pasó brevemente por las islas Marianas y, al avistarlo, un grupo de chamorros se acercó a la embarcación para comerciar con

la tripulación, una práctica que realizaban habitualmente con los navíos que surcaban el Pacífico (GARCÍA, 1683, p. 112-113). Fue a raíz de este breve encuentro con los habitantes de las islas Marianas cuando San Vitores proyectó la posibilidad de establecer una misión en el archipiélago.

Mientras trabajaba en las misiones de Filipinas, el religioso decidió solicitar los permisos necesarios para fundar la primera misión jesuita en el Pacífico. En primer lugar, acudió al superior general de la Compañía de Jesús, el padre Juan Pablo Oliva (1664-1681),⁶ quien secundó el proyecto a pesar de la falta de ministros que experimentaba la orden en ese momento (GARCÍA, 1683, p. 163). El arzobispo de Manila, Miguel de Poblete (1649-1667), también se mostró receptivo a los planes del religioso.⁷ Sin embargo, San Vitores encontró reticencias por parte de las autoridades reales de Filipinas cuando solicitó su apoyo económico. Para los ministros del rey, y especialmente para el gobernador de Filipinas, Diego de Salcedo (1663-1668), establecer una misión en las Marianas presentaba más inconvenientes que beneficios, sobre todo desde el punto de vista económico (ATIENZA, 2012, p. 195; COELLO DE LA ROSA, 2016, p. 29).

Ante la imposibilidad de llevar adelante su proyecto en Filipinas, San Vitores decidió hacer uso de sus contactos familiares en la corte española para lograr el beneplácito de Felipe IV (COELLO DE LA ROSA, 2011, p. 718). Gracias a la intercesión de Jerónimo de San Vitores – padre de Diego Luis de San Vitores –, el 24 de junio de 1665 Felipe IV emitió una Real Cédula dirigida al gobernador de Filipinas, en la que le ordenaba que concediera la financiación necesaria para llevar a cabo la empresa misional del padre San Vitores en el Pacífico.⁸ Pero, para frustración del religioso, el gobernador de Filipinas volvió a mostrarse reacio a financiar y organizar la misión. La alternativa que ofreció Salcedo fue que San Vitores y sus compañeros viajaran a Nueva España para solicitar el apoyo económico del virrey Antonio de Toledo y Salazar, Marqués de Mancera (1664-1673). Después de dirigirse a la Ciudad de México, en 1667 San Vitores obtuvo la financiación necesaria para iniciar la misión de Marianas gracias a la colaboración del virrey, la virreina y otros particulares. Así, tras seis años desde su primer contacto con los chamorros, el 16 de junio de 1668 San Vitores llegó a Guam para finalmente establecer la misión que tanto había anhelado fundar (COELLO DE LA ROSA, 2011, p. 721).

La centralidad de la alimentación en la evangelización de las islas Marianas

La viabilidad del proyecto de evangelización de las Marianas generó un intenso debate que ha dejado una rica evidencia documental. Entre los documentos que discutían el proyecto de San Vitores destacan los memoriales, informes y cartas que durante este periodo analizaron los puntos principales que se debían atender para garantizar el éxito de la empresa misional. Muchos de estos informes obedecían al deseo de la Corona de averiguar si el proyecto de San Vitores resultaba factible, así como de determinar los beneficios – tanto espirituales como económicos – que se podían derivar del mismo.

Una de las cuestiones que se abordaba en estos documentos era la posibilidad de sustentar adecuadamente a los religiosos una vez se establecieran en el nuevo territorio. En otras palabras, para los contemporáneos, uno de los principales retos que se presentaban en el momento de fundar una misión en las Marianas era la disponibilidad de alimentos adecuados para los misioneros. Desde que se produjeron los primeros contactos entre chamorros y españoles a principios del siglo

XVI, numerosos exploradores, navegantes y religiosos habían prestado atención a los recursos naturales que ofrecían las islas. Para los europeos era llamativa – a la vez que preocupante – la ausencia de mamíferos conocidos en ese territorio.⁹ De hecho, la falta de recursos cárnicos familiares fue interpretada en varias ocasiones como un claro símbolo de la pobreza de las Marianas (PEÑA FILIU, 2019). A este respecto, resulta muy elocuente la descripción de las islas Marianas que realizó el cosmógrafo real Juan López de Velasco en su *Geografía y descripción universal de las Indias* (1571-1574):

Son todas [las islas Marianas] de tierra pobre y miserable, porque no hay género ninguno de ganados ni aves, sino unas como tortolillas y algunas gaviotas y alcatraces; en una dellas hay arroz, cañas dulces y jengibre y camotes; no hay en ellas hierro ni metal ninguno.¹⁰

La fertilidad y la riqueza natural de las Marianas generaron sensaciones ambivalentes en el propio San Vitores. Estas ambivalencias pueden observarse en las diferentes versiones del documento "Motivos para no dilatar más la reducción y doctrina de las islas de los Ladrones"¹¹, un memorial en el que el religioso expresaba las principales razones políticas, religiosas y económicas que debían incitar a la Corona a apoyar la evangelización las Marianas. De esta manera, en algunas ocasiones San Vitores señalaba la abundancia de recursos disponibles en las islas, mientras que en otras indicaba su escasez (PEÑA FILIU, 2019). No obstante, a pesar de estas contradicciones, en las diferentes versiones del memorial San Vitores afirmaba que los recursos de las islas podían incrementarse con la introducción de semillas y animales, tal y como se había hecho en Filipinas, donde los españoles también habían tenido que trasladar alimentos que se adaptaran a sus necesidades:

Sin duda fueran más los frutos que dieran [las islas Marianas] más digo si llegaran a ellos [los chamorros] las semillas que a estas partes [Filipinas] llegan, donde a sus principios no se hallaban más frutos que los de arroz y los demás de dichas islas. Puédense criar cabras, carneros y ganado vacuno que se puede llevar a ellas.¹²

De hecho, aquello verdaderamente necesario para la futura misión de Marianas era, en palabras del misionero jesuita, la introducción de géneros y semillas: "Para socorro de la gente y religiosos que allí hubiere, no es menester llevar plata, sino algunos géneros y semillas que puedan fructificar para el sustento"¹³. Las referencias a la necesidad de sembrar nuevas plantas en las Marianas aparecen en otros informes que San Vitores dirigió a Felipe IV. Así, en un documento sin fecha (posiblemente escrito alrededor de 1665) y titulado *Apuntamiento para el modo de ir a Ladrones*, San Vitores señalaba que en el caso de que los religiosos destinados a Marianas estuviesen más de tres o cuatro años sin recibir géneros del exterior, siempre podrían recurrir a los alimentos que ofrecía la tierra y a todo lo que "[...] se llevara de la primera vez para sembrar"¹⁴.

En este punto es importante destacar la influencia que ejerció la experiencia colonial y misional en Filipinas en el proyecto de evangelización de las Marianas, más concretamente en el proceso de introducción de plantas y animales exógenos en este territorio. Desde su llegada a Filipinas en 1565, los españoles habían ido introduciendo alimentos fundamentales de la tradición culinaria ibérico-católica, así como recetas e ingredientes de origen americano (LAUDAN, 2013, p. 193). De hecho, muchos de los recursos que los españoles trasladaron a Filipinas procedían del Nuevo Mundo, pues resultaban más adecuados para el clima tropical del archipiélago (MACHUCA,

2014). El éxito que había tenido la naturalización de determinados alimentos en las Filipinas fue empleado como referente para plantear este mismo proceso en el archipiélago mariano. Así, al igual que San Vitores, el procurador general de la provincia del Santísimo Rosario en Filipinas, Juan Polanco, aseguraba que en las Marianas se podría cultivar trigo, criar numerosos animales y lograr abundantes cosechas de arroz, emulando de esta manera lo ocurrido en las Filipinas:

Hay arroz y si la sementera es abundante será abundante la cosecha como en Filipinas, pues son semejantes las influencias y terreno [...]. En dichas islas [las Marianas] podrá haber mucho trigo y todo género de animales que hay en las de Manila si no hay descuido en pasar allá su generación y que procrearán con mucho aumento porque las islas parecen muy apropiado.¹⁵

Para el jesuita Luis Pimentel, procurador de la provincia de Filipinas, tampoco había duda alguna de que en las Marianas se podrían reproducir las mismas plantas y animales que en ese momento estaban presentes en las Filipinas debido a que ambos territorios compartían el mismo clima y régimen de lluvias:

No dudo que los granos, frutas, semillas, algodón y cáñamo de que se visten muchos indios de las Filipinas, y los animales que se crían en ellas, dará todo allí con abundancia por ser aquellas islas muy semejantes a las de Manila en clima y frecuencia de lluvias.¹⁶

Las semejanzas entre los archipiélagos no solo se limitaban al clima, sino que se extendían también a los recursos vegetales que ofrecían ambos territorios. Así, San Vitores identificó en las Marianas la presencia de varios tubérculos que se cultivaban en las Filipinas. De hecho, en repetidas ocasiones, el misionero hacía uso de los nombres tagalos de algunas plantas para referirse a las mismas especies que los chamorros cultivaban en las Marianas.¹⁷ Como ha señalado Massimo Montanari (1993, p. 101), durante la colonización de América, los españoles trataron de comprender los nuevos recursos que ofrecía el continente por asociación y similitud con los que formaban parte de su cultura alimentaria. En este caso, para comprender la flora de las Marianas – un territorio que todavía no se conocía en profundidad –, San Vitores tomaba como referente las Filipinas, es decir, una colonia en la que los españoles tenían una amplia experiencia. Esta asimilación de los recursos de las Marianas a los de Filipinas continuó posteriormente, una vez iniciada la misión. Así, al describir la dieta de los chamorros en 1671, San Vitores señalaba que en determinados momentos del año los nativos empleaban por pan – es decir, por alimento básico – “[...] unas raíces semejantes a las de Filipinas: *gabís, ubís, tuguís*”¹⁸.

Además de actuar como modelo a seguir, las Filipinas también se presentaban como el lugar desde el que realizar la introducción de nuevos alimentos en las Marianas. El mencionado Juan Polanco señalaba que “[...] lo que faltase de otras carnes [en las Marianas] ni es preciso para vivir ni dificultoso de remediar con llevar desde Manila los animales para la procreación”¹⁹. En este sentido, cabe mencionar que, junto a la introducción de plantas y animales, San Vitores proyectaba recurrir a los nativos de las Filipinas convertidos al catolicismo para que cultivasen las nuevas especies que se deseaban sembrar en las Marianas. De este modo, entre los primeros colonos que se dirigieron a Marianas se hallaban Andrés Ysson, cuyo oficio era el de labrador,²⁰ y la familia de don Juan de Santa Cruz Panday, de quienes se aseguraba que eran buenos cristianos y se esperaba que enseñasen a cultivar la tierra a los chamorros:

Juan Santa Cruz Panday, maestro de hierro, que viene con su mujer destinada para maestra de las niñas y con una hermana y un hijo niño de dieciséis meses, de conocido ejemplo de cristiandad para aquellos pobres y para enseñarles otros muchos oficios, que saben de tejer, labrar la tierra, etc.²¹

El jesuita Luis Pimentel también consideraba de gran utilidad la presencia de filipinos conversos para instruir a los chamorros en la práctica de la agricultura, de tal manera que “[...] enseñados aquellos isleños [los chamorros] de los filipinos vinieran a tener abundancia de lo que carecen”²².

En este sentido, el caso de las Marianas muestra la importancia que adquirió la alimentación en el proceso de evangelización de las poblaciones locales. De acuerdo a la mentalidad europea, la agricultura y la ganadería representaban la forma más apropiada de gestionar un territorio y de obtener el máximo rendimiento del mismo, de tal manera que otras estrategias alternativas para adquirir los nutrientes diarios tenían una valoración negativa y se consideraban impropias de una forma de vida civilizada (EARLE, 2012, p. 82; SALDARRIAGA, 2009, p. 19, p. 31). Estas ideas están presentes en los memoriales e informes elaborados por San Vitores, Pimentel y otros contemporáneos, quienes consideraban imprescindible enseñar a los chamorros – cuyas principales actividades de subsistencia eran la recolección, la horticultura y la pesca – la manera correcta de administrar la tierra y obtener el sustento. Gracias a este aprendizaje, los chamorros podrían “[...] vivir en policía [...]”, esto es, vivir conforme a una serie de prácticas – que incluían la manera de producir y consumir alimentos – que los españoles consideraban adecuadas según su sistema de valores (PEÑA FILIU, 2019).

Alimentos y cultura material para la tierra en la que todo falta

Como hemos visto hasta ahora, la documentación de este periodo nos permite observar los alimentos que los jesuitas consideraban fundamentales para establecerse en las Marianas. Uno de los documentos que más luz arroja sobre esta cuestión es un listado que San Vitores elaboró una vez conseguido el apoyo económico del virrey de Nueva España.²³ En dicho listado, el religioso describía pormenorizadamente los géneros, personas y demás bienes necesarios para fundar la misión. Entre los recursos solicitados, los alimentos y la cultura material vinculada a la preparación y el consumo de alimentos ocupaban un lugar destacado.

Un número significativo de los alimentos que se incluían eran ingredientes básicos de la dieta ibérico-católica, que a su vez habían sido introducidos – o se habían tratado de introducir – tanto en América como en Filipinas. Los primeros recursos en aparecer en el listado de San Vitores eran el trigo y el vino. Ambos alimentos encarnaban la propia esencia del catolicismo y la civilización, por lo que eran considerados cruciales para garantizar el éxito de un asentamiento colonial (EARLE, 2012, p. 67). Además, el trigo y el vino eran componentes principales de la dieta ibérica e ingredientes imprescindibles para celebrar la Eucaristía (EARLE, 2012, p. 57-58). La importancia que el vino y el trigo tenían para la misión de Marianas se puede observar también en las diferentes versiones del memorial sobre la evangelización de las islas que elaboró San Vitores. En estos documentos, el misionero detallaba las estrategias que se podían seguir para evitar que en ningún momento faltasen ambos alimentos en la futura misión. Asimismo, como hemos visto anteriormente, Juan Polanco remarcaba la ausencia de trigo en las islas Marianas como una importante cuestión a resolver.

Otro de los cereales que San Vitores incluía en su listado era el maíz. Durante la colonización del Nuevo Mundo, los españoles habían entrado en contacto con este cereal americano que constituía el alimento básico de la dieta de un gran número de grupos humanos del continente. Con el paso del tiempo, los españoles promovieron su cultivo en los asentamientos que fueron fundando en América, y lo integraron en su propia cultura alimentaria (EARLE, 2012, p. 21; SALDARRIAGA, 1999, p. 88). De hecho, según el jesuita José de Acosta, después del trigo, el maíz era el segundo alimento más adecuado “[...]para sustento de hombres y animales” (ACOSTA, 1608, p. 239). Asimismo, el maíz fue uno de los vegetales de origen americano que los españoles trataron de introducir en las Filipinas (MACHUCA, 2014, p. 240).

En su listado, San Vitores también solicitaba el envío de semillas de arroz. Las evidencias arqueológicas indican que el arroz estaba presente en las Marianas antes de que tuvieran lugar los primeros contactos entre chamorros y europeos (CARSON, 2014, p. 50). Asimismo, durante el siglo XVI los españoles documentaron en diferentes ocasiones la existencia de sementeras de arroz en diferentes islas del archipiélago (PEÑA FILIU, 2019). Los datos arqueológicos e históricos disponibles sugieren que la producción de este alimento durante el periodo previo a la misión jesuita fue limitada, y que su consumo estaba reservado a determinados eventos sociales y religiosos (HUNTER-ANDERSON; THOMPSON; MOORE, 1995). En este sentido, aunque el arroz se cultivaba en Marianas desde tiempos precoloniales, es posible que los misioneros considerasen necesario trasladar sus propias semillas para evitar depender de los chamorros para su obtención (PEÑA FILIU, 2019).

Junto a los cereales mencionados, San Vitores incluía en su listado cebollas, ajos y semillas de garbanzos y lentejas. Estas hortalizas y legumbres de origen europeo eran ingredientes habituales de la dieta ibérico-católica que generalmente se solicitaban para el establecimiento de nuevas colonias (EARLE, 2012, p. 70) y que consumían especialmente los miembros de las órdenes religiosas (CAMPBELL, 2017, p. 140).

Además de los alimentos de origen vegetal, otro de los recursos alimentarios fundamentales para la nueva misión era el ganado. Como han señalado varios investigadores, desde los primeros momentos de la colonización del Nuevo Mundo, los españoles trataron de asegurar la presencia de animales de origen europeo al considerarlos, junto al pan de trigo y el vino, imprescindibles para asegurar el éxito de la ocupación de un territorio (EARLE, 2012, p. 55, p. 69; SUPER, 1988, p. 26). Esta misma necesidad se observa en el caso de la colonización y evangelización de las Marianas. Así, cuando Juan Polanco indicaba la posibilidad de aumentar los recursos de las Marianas, el religioso hacía especial referencia al trigo y al ganado, es decir, a dos de los alimentos estructurales de la dieta ibérico-católica. De hecho, como he indicado anteriormente, la ausencia de ganado en las Marianas había sido contemplada como un indicador de la pobreza del territorio. En su listado, San Vitores incluía aves y animales para criar y trabajar la tierra, aunque no especificaba a qué animales se refería. No obstante, como hemos visto en una cita anterior, el religioso señalaba que las Marianas eran aptas para criar carneros, cabras y ganado vacuno, por lo que podemos suponer que estos eran algunos de los animales a los que el religioso hacía alusión.

Pero para la misión de Marianas no solo era necesario introducir nuevas plantas y animales; también resultaba fundamental llevar los utensilios para cocinar y consumir estos alimentos de una forma determinada. Los historiadores interesados en analizar la dimensión culinaria de la expansión colonial europea se han centrado mayoritariamente en examinar las especies de animales

y plantas que circularon entre continentes, dejando menos atendidos aspectos como el modo de preparar y consumir estos recursos. En este sentido, como ha apuntado Rachel Laudan (2013, p. 201), es importante señalar que la colonización de nuevos territorios no solo implicó la difusión de ingredientes, sino que conllevó la transferencia de la tecnología culinaria apropiada para elaborar las plantas y animales hasta convertirlos en comida, es decir, en sustancias culturalmente aceptables para ser consumidas.

El listado de San Vitores refleja claramente la importancia que tenían las formas de elaborar y consumir los alimentos que se deseaban introducir en las Marianas. Así, en dicho listado, San Vitores incluía diferentes utensilios relacionados con el procesamiento de los alimentos (cuchillos de cocina), su preparación (ollas de alambre y pucheros de barro) y su consumo (cuchillos de mesa, jarros y porongos de barro). Algunas de estos utensilios, como las ollas y los pucheros, formaban parte del equipamiento culinario habitual de la población española durante la época moderna (CAMPBELL, 2017, p. 12). De hecho, en la península ibérica estos utensilios permitían elaborar platos líquidos y semilíquidos, como los guisos o los potajes, que constituían la forma más habitual de consumir gran parte de los recursos que San Vitores deseaba introducir en las Marianas, como las hortalizas, las legumbres o la carne. Es importante destacar que entre la cultura material culinaria que aparece en el listado se incluye un recipiente de origen americano, el porongo. La voz “porongo” (del quechua *purunku*) se emplea para referirse o bien al fruto de una planta de la familia de las cucurbitáceas (*Lagenaria siceraria*), o bien a las vasijas elaboradas a partir del fruto de esta misma planta (que también pueden fabricarse con otros materiales, como la arcilla). Los porongos eran utilizados por las poblaciones locales de diferentes zonas de América con fines diversos, como por ejemplo, consumir bebidas (como el mate) o transportar líquidos.

Consideraciones finales

“No se puede negar que la conservación de lo espiritual depende mucho de lo temporal”²⁴. Con estas palabras expresaba el jesuita Luis Pimentel la necesidad de atender a la dimensión material de la vida de los religiosos destinados a la misión de Marianas si se quería lograr con éxito la evangelización del archipiélago. Como hemos visto a lo largo de este artículo, la atención que tanto Pimentel como el padre San Vitores y otros contemporáneos prestaron a la necesidad de asegurar el correcto abastecimiento de los jesuitas una vez llegasen a Marianas refleja que la alimentación era una cuestión de suma importancia en el proyecto de colonización y evangelización de este territorio. Así, del mismo modo que sucedió en otros contextos coloniales del imperio español, para asegurar el éxito de la empresa misional en el archipiélago de las Marianas, misioneros y autoridades civiles intentaron introducir los animales, las plantas y la cultura material adecuada para alimentarse de acuerdo a unas normas y gustos determinados. Asimismo, el caso de las Marianas muestra la centralidad que adquirió la alimentación en los procesos de conversión de las poblaciones locales. En este sentido, la introducción de nuevas especies y el desarrollo de la agricultura se presentaban como un medio esencial para modificar y adaptar la forma de vida de las poblaciones chamorras a lo que a ojos de los españoles era una forma de vida civilizada.

La documentación trabajada revela también la influencia que ejerció la experiencia colonial y misional en Filipinas en el momento de plantear la introducción de nuevos alimentos en las islas Marianas. Como he mostrado, los misioneros y contemporáneos encontraron similitudes entre

ambos territorios a nivel climático y ecológico, unas similitudes que les llevaron a tomar como referencia el éxito de la naturalización de ciertos recursos exógenos – como el trigo y el ganado – en Filipinas para así proyectar este mismo proceso se en las Marianas. Paulina Machuca (2014, p. 257) ha señalado que la introducción de nuevas plantas en las Filipinas debe contemplarse como parte de la experiencia que los españoles acumularon durante la colonización de América. En el caso que nos ocupa, considero que los documentos consultados muestran un proceso similar en relación a la evangelización de las Marianas. Así, los españoles emplearon la experiencia y los conocimientos adquiridos en Filipinas en el terreno de las introducciones alimentarias para replicar el mismo proceso en el archipiélago de Pacífico.

Como hemos visto, la gran mayoría de los recursos que los españoles querían introducir en las Marianas eran plantas y animales que ocupaban un lugar central en la cocina ibérico-católica. Asimismo, la inclusión de cultura material vinculada a la preparación y al consumo de alimentos entre los géneros necesarios para establecer la misión de Marianas refleja la importancia que para los misioneros tenía la forma de preparar y consumir los alimentos que se pretendían introducir. Dicho de otro modo, para los religiosos no solo eran importantes los ingredientes, sino que también era necesario asegurar que su procesamiento y su consumo se realizara siguiendo unas normas determinadas.

Finalmente, cabe destacar que la documentación consultada revela la presencia de alimentos y cultura material de origen americano entre los numerosos recursos y utensilios propios de la cocina ibérico-católica que se pretendían introducir en las Marianas, una presencia que refleja la integración de los recursos locales del Nuevo Mundo en el seno de las prácticas alimentarias de los españoles. Esta integración de alimentos y utensilios de los territorios coloniales se fue forjando a medida que avanzaba la colonización, y dio lugar a diferentes formas de mestizaje alimentario (SALDARRIAGA, 2010). Tal y como sucedió en Filipinas, la introducción de nuevos alimentos y cultura material de orígenes diversos no sería en absoluto una excepción, sino que se convertiría en una constante durante los años siguientes al establecimiento de la misión de las islas Marianas (PEÑA FILIU, 2019).

Referencias manuscritas

AGI, Filipinas, Legajo 82, n. 8.

AGI, Filipinas, Legajo 82, n. 10.

ARSI, Philipp. v. 13.

ARSI, Philipp. v. 14.

RAH, Cortes, 567.

Referencias

ACOSTA, José de. *Historia natural y moral de las Indias, en que se tratan las cosas notables del cielo, y elementos, metales, plantas, y animales dellas: y los ritos, y ceremonias, leyes, y gouierno, y guerras de los indios*. Madrid: Alonso Martin, 1608.

ALBALA, Ken; EDEN, Trudy (ed.). *Food and Faith in Christian Culture*. New York: Columbia University Press, 2011.

- ATIENZA, David. La evangelización de las "pobres" islas Marianas y su uso simbólico en Occidente. In: PARRILLA, Desiderio (coord.). *La Violencia del Amor*. Madrid: Asociación Bendita María, 2012. p. 191-216.
- BAILEY, Gauvin. *Art on the Jesuit Missions in Asia and Latin America, 1542-1773*. Toronto: University of Toronto Press, 1999.
- CAMPBELL, Jody. *At the First Table: Food and Social Identity in Early Modern Spain*. Lincoln: University of Nebraska Press, 2017.
- CARSON, Mike. *First Settlement of Remote Oceania: Earliest Sites in the Mariana Islands*. Heidelberg: Springer International Publishing, 2014.
- CATTO, Michela; MONGINI, Guido; MOSTACCIO, Silvia. *Evangelizzazione e globalizzazione: le missioni gesuitiche nell'età moderna tra storia e storiografia*. Roma: Società editrice Dante Alighieri, 2010.
- CLOSSEY, Luke. *Salvation and Globalization in the Early Jesuit Missions*. Cambridge: Cambridge University Press, 2008.
- COE, Sophie; COE, Michael. *The True History of Chocolate*. London: Thames and Hudson, 1996.
- COELLO DE LA ROSA, Alexandre. Colonialismo y santidad en las islas Marianas: la sangre de los mártires (1668-1676). *Hispania Sacra*, v. 63, n. 128, 2011. p. 707-745.
- COELLO DE LA ROSA, Alexandre. *Jesuits at the Margins: Missions and Missionaries in the Marianas (1668-1769)*. New York: Routledge, 2016.
- CROSBY, Alfred. *The Columbian Exchange: Biological and Cultural Consequences of 1492*. Westport: Greenwood Press, 1972.
- DE LA COSTA, Horacio. *The Jesuits in the Philippines, 1581-1768*. Cambridge: Harvard University Press, 1961.
- EARLE, Rebecca. *The Body of the Conquistador: Food, Race and the Colonial Experience in Spanish America, 1492-1700*. Cambridge: Cambridge University Press, 2012.
- EDEN, Trudy. *The Early American Table: Food and Society in the New World*. DeKalb: Northern Illinois University Press, 2008.
- FERLAN, Claudio. Food and Jesuits in the Early Modern Western World. *Il capitale culturale*, v. 20, 2019. p. 219-244.
- GARCÍA, Francisco. *Vida y martirio del venerable padre Diego Luis de Sanvitores, de la Compañía de Jesús, primer apóstol de las islas Marianas, y sucesos de estas islas, desde el año de mil seiscientos y sesenta y ocho, hasta el de mil seiscientos y ochenta y uno*. Madrid: Juan Garcia Infanzon, 1683.
- HUNTER-ANDERSON, Rosalind; THOMPSON, Gillian; MOORE, Darlene. Rice As a Prehistoric Valuable in the Mariana Islands. *Asian Perspectives*, v. 34, n. 1, 1995. p. 69-89.
- LAUDAN, Rachel. *Cuisine and Empire: Cooking in World History*. Berkeley: University of California Press, 2013.
- LÓPEZ DE VELASCO, Juan. *Geografía y descripción universal de las Indias recopilada por el cosmógrafo cronista Juan López de Velasco desde el año de 1571 al de 1574*. Madrid: Fortanet, 1894.
- MACHUCA, Paulina. The Arrival of American Plants in the Philippines: Ecological Colonialism in the Sixteenth to the Eighteenth Centuries. *Anais de História de Além-Mar*, n. 15, 2014. p. 231-260.
- MARTEL, Heather. Dirty Things: Bread, Maize, Women, and Christian Identity in Sixteenth-Century America. In: ALBALA, Ken; EDEN, Trudy. *Food and Faith in Christian Culture*. New York: Columbia University Press, 2011. p. 83-105.
- MARTEL, Heather. Ferocious Appetites: Hunger, Nakedness, and Identity in Sixteenth-Century American Encounters. In: KOSSO, Cynthia; SCOTT, Anne. *Poverty and Prosperity in the Middle Ages and Renaissance*. Turnhout: Brepols, 2012. p. 303-322.
- MAZUMDAR, Sucheta. The Impact of New World Food Crops on the Diet and Economy of China and India, ca. 1600-1900. In: GREW, Raymond. *Food in Global History*. Boulder: Westview Press, 1999. p. 58-78.
- MONTANARI, Massimo. *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona: Crítica, 1993.

PEÑA FILIU, Verónica. *Alimentación y colonialismo en las islas Marianas (Pacífico occidental)*: Introducciones, adaptaciones y transformaciones alimentarias durante la misión jesuita (1668-1769). Tesis Doctoral. Departament d'Humanitats, Universitat Pompeu Fabra, 2019.

PÍA LÓPEZ, Maricruz; MACHUCA, Paulina. El guinátan: un platillo de origen filipino en la costa Grande de Guerrero. *Cuadernos de nutrición*, v. 40, n. 6, 2017. p. 222-227.

PILCHER, Jeffrey. *Que vivan los Tamales! Food and the Making of Mexican Identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 2008.

RUSSELL-WOOD, A. J. R. *The Portuguese Empire, 1415-1808: A World on the Move*. Baltimore: Johns Hopkins University Press, 1998.

SALDARRIAGA, Gregorio. La inserción del maíz en el gusto de la sociedad colonial del Nuevo Reino de Granada. *Historia y Sociedad*, n. 6, 1999. p. 84-106.

SALDARRIAGA, Gregorio. Comedores de porquerías: control y sanción de la alimentación indígena, desde la óptica española en el Nuevo Reino de Granada (siglos XVI y XVII). *Revista de Historia Iberoamericana*, v. 2, n. 2, 2009. p. 16-37.

SALDARRIAGA, Gregorio. Mestizaje en el universo alimentario en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII. *Cátedra Abierta. Universidad, Cultura y Sociedad*, v. 11, 2010. p. 15-36.

SALDARRIAGA, Gregorio. *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

SANSON, Nicolas. *L'Asie en plusieurs cartes nouvelles, et exactes & en divers traitte's de Geographie, et d'Histoire*. París: impreso por el autor, 1658.

SUPER, John. *Food, Conquest and Colonization in the Sixteenth-Century Spanish America*. Albuquerque: University of New Mexico Press, 1988.

TARBLE, Kay; SCARAMELLI, Franz. A Brief but Critical Presence: The Archaeology of a Jesuit Mission in the Middle Orinoco (1730-1747). *Missionalia*, v. 32, n. 3, 2004. p. 419-444.

TARBLE, Kay; SCARAMELLI, Franz. Cooking for Fame or Fortune: The Effect of European Contact on Casabe Production in the Orinoco. In: GRAFF Sara R.; RODRÍGUEZ-ALEGRÍA, Enrique (ed.). *The Menial Art of Cooking: Archaeological Studies of Cooking and Food Production*. Boulder: University Press of Colorado, 2012. p. 119-143.

Notas

¹ Entre las aportaciones que han permitido ampliar los horizontes de la historiografía sobre las misiones jesuíticas destacan aquellas que han buscado integrar la perspectiva de la Historia Global en sus análisis. Algunos ejemplos los encontramos en los trabajos de Gauvin Bailey (1999), Luke Clossey (2008) y la obra colectiva editada por Michela Catto, Guido Mongini y Silvia Mostaccio (2010). Junto a las contribuciones que se han realizado desde diferentes campos de estudio histórico cabe destacar las aportaciones de la Arqueología, más concretamente de la Arqueología Histórica. Las evidencias que proporciona el registro arqueológico posibilitan un acercamiento a la dimensión material de la vida cotidiana en las misiones jesuíticas que en ocasiones resulta imposible abordar desde las fuentes escritas. Véase, a modo de ejemplo, los trabajos de Kay Tarble y Franz Scaramelli (2004; 2012).

² Consúltese, entre otros, los trabajos de Sophie Coe y Michael Coe (1996), Rachel Laudan (2013) y A. J. R. Russell-Wood (1998).

³ Este artículo se basa en los resultados de mi tesis doctoral, titulada *Alimentación y colonialismo en las islas Marianas (Pacífico occidental): introducciones, adaptaciones y transformaciones alimentarias durante la misión jesuita (1668-1679)*, y defendida en el Departament d'Humanitats de la Universitat Pompeu Fabra (Barcelona, España). Esta investigación doctoral se desarrolló en el marco del grupo de investigación *Colonialismo, Género y Materialidades (CGyM)* y del *Grupo de Investigación en Imperios, Metrópolis y Sociedades Extraeuropeas (GRIMSE)*, ambos de la Universitat Pompeu Fabra. Asimismo, la investigación contó con el apoyo económico de la Secretaria d'Universitats i Recerca del Departament d'Empresa i Coneixement de la Generalitat de Catalunya, el Fons Social Europeu, el Departament d'Humanitats de la Universitat Pompeu Fabra y el Leibniz Institut of European History. Me gustaría agradecer también el apoyo recibido por

Carmen A. Granell, quien leyó una primera versión de este artículo y cuyos comentarios contribuyeron a mejorar su contenido. Asimismo, agradezco a Tiago Oliveira Da Silva su amabilidad al ayudarme con la traducción al portugués del título, el resumen y las palabras clave del artículo.

⁴ La documentación empleada se encuentra en los siguientes archivos: el Archivo General de Indias (Sevilla, España), el Archivum Romanum Societatis Iesu (Roma, Italia) y la Real Academia de la Historia (Madrid, España). De aquí en adelante, emplearé las siglas de dichos archivos, respectivamente, AGI, ARSI y RAH.

⁵ Rebecca Earle (2012), Trudy Eden (2008) y Heather Martel (2011; 2012) han remarcado que las teorías médicas de época moderna – que establecían una estrecha relación entre dieta, salud y corporalidad – impulsaron a los europeos a intentar reproducir su dieta y cultura alimentaria en los territorios coloniales. Sobre la significación social y cultural de la alimentación en la Europa moderna y el mundo colonial véase Ken Albala y Trudy Eden (2011), Jody Campbell (2017), Massimo Montanari (1993), Jeffrey Pilcher (2008) y Gregorio Saldarriaga (2012).

⁶ Carta de Diego Luis de San Vitores al Padre General Juan Pablo Oliva. Tatyay, 22 de julio de 1663, ARSI, Philipp. v. 14, fol. 57r.

⁷ El arzobispo Miguel de Poblete fue uno de los pocos apoyos que Diego Luis de San Vitores encontró en Filipinas. Poblete elaboró una carta dirigida a Felipe IV en la que expresaba las conveniencias de evangelizar las islas Marianas. Ver Carta de Miguel Poblete, arzobispo de Manila, sobre enviar misioneros a las islas de los Ladrones. Manila, 20 de junio de 1665, AGI, Filipinas, Legajo 82, n. 8.

⁸ Una copia de esta Real Cédula se encuentra en el siguiente documento: Memorial de Diego Luis de San Vitores, de la Compañía de Jesús pidiendo que se aprueben los 10.000 pesos que le entregó el marqués de Mancera, para ir a las Marianas, AGI, Filipinas, Legajo 82, n. 10.

⁹ De acuerdo con la documentación, durante el llamado Periodo de Contacto de las islas Marianas (1521-1668) – caracterizado por la ausencia de colonización formal del archipiélago y el contacto esporádico entre chamorros y europeos – los españoles dejaron en las islas algunas gallinas, así como perros y gatos. Así lo relataban los contemporáneos y los propios misioneros en sus cartas anuas. Ver Relación de las islas Marianas, hasta ahora de los Ladrones, costumbres de los indios y de lo sucedido en dichas islas al padre Diego Luis de San Vitores y sus cinco compañeros desde 16 de junio de 1668 hasta 17 del mismo mes de 1669, ARSI, Philipp. v. 13, fol. 37v. Ver también el Informe de fray Juan de Polanco sobre las Marianas. Madrid, 17 de diciembre de 1667 AGI, Filipinas, Legajo 82, n. 8, y el Informe de Luis Pimentel, procurador de los jesuitas de Filipinas, sobre los convenientes e inconvenientes de la evangelización de las islas de los Ladrones. Sin fecha, AGI, Filipinas, Legajo 82, n. 8.

¹⁰ Véase Juan López de Velasco (1894, p. 607). Posteriormente, casi un siglo después de la obra de Velasco, el cosmógrafo Nicolas Sanson insistía de nuevo en la escasez de recursos de las Marianas: "Toutes ces Isles sont pauvres, n'y ayant que peu de Vivres; presque point d'Animaux domestiques, point de Metaux" (SANSON, 1658, p. 113).

¹¹ Existen varias versiones de este mismo documento en el ARSI y en el AGI. Para un análisis exhaustivo del contenido del memorial, véase el trabajo de David Atienza (2012). Es importante señalar que durante el siglo XVI y hasta 1667, las Marianas eran conocidas como "islas de los Ladrones".

¹² Motivos para no dilatar más la reducción y doctrina de las islas de los Ladrones. Sin fecha, AGI, Filipinas, Legajo 82, n. 8.

¹³ Motivos para no dilatar más la reducción y doctrina de las islas de los Ladrones. Sin fecha, AGI, Filipinas, Legajo 82, n. 8.

¹⁴ Apuntamiento para el modo de ir a Ladrones. Sin fecha. AGI, Filipinas, Legajo 82, n. 8, fol. 7r.

¹⁵ Informe de fray Juan de Polanco sobre las Marianas. Madrid, 17 de diciembre de 1667 AGI, Filipinas, Legajo 82, n. 8.

¹⁶ Informe de Luis Pimentel, procurador de los jesuitas de Filipinas, sobre los convenientes e inconvenientes de la evangelización de las islas de los Ladrones. Sin fecha, AGI, Filipinas, Legajo 82, n. 8.

¹⁷ En el documento "Apuntamiento para el modo de ir a Ladrones" citado anteriormente, San Vitores señalaba que en las Marianas había gran cantidad de "gaves". *Gabi* es el término tagalo para denominar a una especie concreta de taro (*Colocasia esculenta*). En las Marianas, el nombre chamorro que se emplea para referirse a esta misma especie es *suní*.

¹⁸ Noticias de las islas Marianas de los años de 1670 y 1671, por el padre Diego Luis de San Vitores, ARSI, Philipp. v. 13, fol. 56v.

¹⁹ Informe de fray Juan de Polanco sobre las Marianas. Madrid, 17 de diciembre de 1667 AGI, Filipinas, Legajo 82, n. 8.

²⁰ Las profesiones de los naturales de Filipinas destinados a la misión de Marianas eran variadas, hallándose expertos en la carpintería, el trabajo textil, etc. Ver RAH, Cortes, 567, 9/2676 (4).

²¹ RAH, Cortes, 567, 9/2676 (4).

²² Informe de Luis Pimentel, procurador de los jesuitas de Filipinas, sobre los convenientes e inconvenientes de la evangelización de las islas de los Ladrones. Sin fecha, AGI, Legajo 82, n. 8.

²³ RAH, Cortes, 567, 9/2676 (4).

²⁴ Carta de Luis Pimentel, de la Compañía de Jesús, al secretario Alonso Fernández de Lorca, remitiéndole el informe que le pidió sobre la evangelización de islas de los Ladrones. Sevilla, 8 de noviembre de 1667, AGI, Filipinas, Legajo 82, n. 8.

Data de submissão: 25/04/2020

Data de aprovação: 29/08/2020