

**“LES CARAÏBES N'ÉTAIENT PAS SI MAUVAIS CUISINIERS QUE JE ME  
L'IMAGINAIS”**

Alimentación en el Caribe en el siglo XVIII según viajeros.

Juan Gabriel Pineda Pardo

Asesor

Gregorio Andrés Saldarriaga Escobar

Doctor en Historia

Trabajo de grado para obtener el título de historiador

Universidad de Antioquia  
Facultad de Ciencias Sociales y Humanas  
Departamento de Historia  
Medellín  
2018

## CONTENIDO

INTRODUCCIÓN.....	4
1. UNA VISIÓN GENERAL.....	8
1.1 Los imperios europeos en América en el Siglo XVIII .....	8
1.2 La Ilustración dieciochesca: nuevos viajeros. ....	16
1.3 El Caribe del siglo XVIII.....	18
1.4 El caso de Cuba .....	21
2. BEBIDAS.....	24
2.1. Agua.....	25
2.2. Bebidas fermentadas.....	30
2.3. Bebidas destiladas.....	36
2.4. Vino .....	39
2.5. Chocolate.....	42
2.6 Conclusiones.....	47
3. LAS CARNES .....	49
3.1. Carne de res .....	50
3.2. Carne de Cerdo .....	56
3.3. Pescado, frutos del mar y de río .....	61
3.4. Carne de aves.....	65
3.5 Conclusiones.....	67
4. FRUTOS DE LA TIERRA .....	71
4.1. Yuca y ñame .....	73
4.2. Plátano .....	78
4.3. Caña de azúcar .....	82
4.4. Ají .....	86
4.5. Frutas.....	88
5.6 Conclusiones.....	91
CONCLUSIONES .....	94
FUENTES .....	104
BIBLIOGRAFÍA .....	106

*“El atlántico ha sido un espacio histórico en constante movimiento, una amplísima biosfera cultural, nacional y étnica que concentra los paisajes terrestres y humanos mas contrastantes de Occidente: de la cornisa cantábrica al puzzle caribico; de la cosmovisión católica y protestante al panteón amerindio y africano; del Gótico y del Barroco a la arquitectura de Pachacutec inca Yupanqui; de Venecia a los palafitos del lago Marabino que confundieron a Alonso de Ojeda, a Juan de la Cosa y a Américo Vespucio en 1499. Del tórrido Caribe venezolano a las frugales colonias norteamericanas; de la templada orilla atlántica lisboeta al exuberante paisaje carioca...”<sup>1</sup>*

---

<sup>1</sup> Alejandro Cardozo Uzcátegui, “Utopía, distopía y viajeros: el imaginario atlántico. Siglos XVI-XIX”, *El carrusel atlántico. Memorias y sensibilidades (1500-1950)*, dir. Oscar Álvarez Gila, Alberto Angulo Morales, Alejandro Cardozo Uzcátegui (Caracas: Nuevos Aires, 2014) 24-25.

## INTRODUCCIÓN

Durante el siglo XVIII se dio un buen flujo de viajeros europeos hacia América, con fines investigativos o académicos, y menos de orden militar. Los intereses eran conocer el estado político, económico y social de las poblaciones de este continente, y según la formación del viajero y sus gustos nos encontramos con ricas descripciones acerca de la vida cotidiana de los habitantes, incluyendo su alimentación. A partir de sus relatos notamos identidades y contactos culturales que permiten, en primer lugar un reconocimiento y diferenciación del otro, y en segundo lugar un acercamiento a lo extraño y las adaptaciones a esa manera de ver el mundo.

Las fuentes utilizadas para el trabajo son todas descripciones de viajeros europeos que estuvieron en las islas del Caribe y en Cartagena durante el siglo XVIII; entre ellos tenemos franceses, españoles, un alemán y un inglés, todos con una manera diferente de ver el mundo no sólo por su formación académica, sino también por su acervo cultural.

Los relatos consultados son: *Voyage aux Isles* del clérigo y botánico francés Jean-Baptiste Labat; *Journal de la champagne des isles de l’Amerique* del oficial de la marina francesa Gautier du Tronchoy; *Historia geográfica, civil y natural de la isla de San Juan Bautista de Puerto-Rico* escrita originalmente por el clérigo e historiador español fray Íñigo Abbad y Lasierra, la obra consultada fue editada por José Julian de Acosta y Calbo; *Maravillas de la naturaleza* de autoría del fraile franciscano Juan de Santa Gertrudis; *The natural and civil history of the french dominions in North and South America* escrito por Richard Jefferys, cartógrafo inglés; *Voyages en Guinée et dans les îles Caraïbes en Amérique* del botánico alemán Paul Erdman Isert ; y por último una compilación de viajeros en Cartagena, titulada *Cartagena vista por los viajeros: siglos XVIII-XX* de coautoría de Lorena

Guerrero y Orlando Deavila donde se revisó el capítulo que contenía las descripciones de los españoles Antonio de Ulloa y Jorge Juan y Santacilia, naturalista y científico respectivamente. Todas las fuentes son impresas y están disponibles en físico o en la web, y consultadas en sus idiomas originales.

A partir de la revisión y estudio de los escritos, se buscó por medio de las descripciones de los alimentos, importaciones y cultivos, entender, en primer lugar la disponibilidad de productos y la variedad de estos, el sistema alimentario de los habitantes del territorio en cuestión, al igual que sus creencias dietéticas y médicas, y las preparaciones y platos presentes; en segundo lugar, darnos cuenta cómo era visto este habitante desde los ojos de los viajeros, a partir de lo que consumían y cómo lo consumían. Para esto nos apoyamos en autores como Massimo Montanari, Gregorio Saldarriaga, David Gentilcore, entre otros con el fin de tener bases teóricas y conocer las tendencias ideológicas de la época acerca del consumo y elaboración de productos alimentarios.

Al igual que la lengua hablada, el sistema alimenticio contiene y transporta la cultura del que la practica, es depositario de las tradiciones y la identidad del grupo. Es entonces un muy buen vehículo de autorrepresentación y de intercambio cultural, es identidad, pero también es el primer modo para entrar en contacto con otra cultura.<sup>2</sup>

Cuando se habla de cultura alimenticia, se tocan las nociones de identidad e intercambio, y de inmediato se nos viene a la mente una contraposición entre estos términos, pero como apunta Montanari, la historia nos muestra exactamente lo contrario, que las identidades culturales no están inscritas en la raíz o génesis de una sociedad, sino que se

---

<sup>2</sup> Massimo Montanari, *La comida como cultura* (Gijón: Trea, 2006) 110.

encuentran al final, resultado de adaptaciones, redefiniciones y modificaciones por el contacto con culturas diferentes.<sup>3</sup>

El modo de comer, en todas las sociedades, está regulado por convenciones parecidas, a los que dan estabilidad y sentido a los lenguajes verbales. Estas convenciones, configuran el sistema alimenticio, no como la simple agrupación de alimentos y productos, ensamblados de cualquier manera, sino como una estructura en la que cada elemento define su significado.<sup>4</sup>

Este lenguaje se funda sobre un *léxico* que consiste en el caso de la alimentación al inventario de productos que se disponen, ya sean plantas o animales, y que se van determinando según la situación ambiental, económica, social y cultural.

La *morfología*, según Massimo Montanari, son los modos en que los productos son modificados, elaborados y adaptados a las exigencias de consumo, por medio de las prácticas de cocina transformando los *morfemas* en palabras, es decir, platos de uso diferente y diversa función.

La *sintaxis* es la estructura de la frase, da sentido al léxico y a las variantes morfológicas. En el caso de la comida, esta ordena los platos según criterios de sucesión, de combinación y relación recíproca.

Por medio de la *retórica*, la comida adquiere una capacidad expresiva. La retórica adapta el discurso a lo que se quiere promover; si tenemos a la comida como discurso, la retórica sería entonces la manera de prepararla, servirla y consumirla.<sup>5</sup>

---

<sup>3</sup> Montanari 114.

<sup>4</sup> Montanari 98.

<sup>5</sup> Montanari 101.

Cuando hay carestía o escasez de productos, podemos observar a lo largo de la historia que surgen ciertas estrategias de supervivencia, todas diferentes y sofisticadas según el tiempo y el lugar, aunque se puede notar algo en común como lo señala Montanari: tratan de permanecer lo más cerca posible a la propia cultura, al “lenguaje” que se conoce. Este patrón común es la *sustitución*, y consiste en encontrar un producto que se pueda utilizar en lugar de otro sin modificar la naturaleza u orden del sistema. Por ejemplo, como veremos en el capítulo de las bebidas, a falta de uvas y vino para elaborar aguardiente, este se tuvo que comenzar a hacer con la caña de azúcar. Y llevándolo a la analogía de alimentación y sistema lingüístico, se trataría de introducir variaciones en el léxico, mas no en la estructura morfológica y sintáctica del discurso.<sup>6</sup>

En ocasiones, el mecanismo de la sustitución asume dimensiones diferentes e incorpora establemente la variante dentro del sistema, estos casos se dan por lo general en presencia de productos nuevos, como es el caso de los productos americanos. De este modo se “...manifiesta la capacidad de los sistemas alimenticios de cambiar y al mismo tiempo reafirmar su propia identidad, regenerarse con aportaciones externas, incorporar lo desconocido asimilándolo a lo propio...”<sup>7</sup>

Cada nueva entrada de alimentos se puede ver como la aparición de nuevos términos en el léxico de una lengua, morfemas y palabras nuevas que sustituyen a las antiguas, generando su desaparición o condenándolas a la marginalidad.

---

<sup>6</sup> Montanari 102.

<sup>7</sup> Montanari 106.

## 1. UNA VISIÓN GENERAL

Durante el siglo XVIII se produjeron cambios profundos; se delimita, a grosso modo, entre el fin de las supremacías absolutas de España y de Francia en Europa, y la Revolución francesa, el ascenso de la burguesía como clase social y política importante, la independencia de Estados Unidos, el inicio del arranque industrial basado en la utilización de la maquinaria y la tecnología, entre otros.<sup>8</sup> Pero no sólo se dieron cambios políticos, económicos y sociales, se dio un cambio de mentalidad importante que modificó sustancialmente todo lo que respecta la manera de ver al otro y a la naturaleza, así también como el mundo, incluyendo la política y la economía.

### 1.1 Los imperios europeos en América en el Siglo XVIII

Para Europa los descubrimientos fueron un importante acontecimiento, pues durante toda la Edad Media dicho continente había poseído una civilización propia pero con unos rasgos característicos poco fuertes; es cierto que tuvo ciertas influencias del mundo islámico, pero estaba aislada del resto del mundo por el océano Atlántico, el Imperio Moscovita, por la inexplorada África y por el mismo Islam. El descubrimiento de América como de la ruta oceánica hacia el oriente rescató a Europa de una especie de encarcelamiento geográfico y espiritual, estimulándolo intelectualmente al ponerlo en contacto con pueblos totalmente diferentes.<sup>9</sup>

---

<sup>8</sup> Ana Catalina Reyes, Juan David Montoya y Sebastián Gómez, *El siglo XVIII americano. Estudios de historia colonial* (Medellín: Universidad Nacional de Colombia, 2013) 10.

<sup>9</sup> David Fieldhouse, *Los imperios coloniales desde el siglo XVIII* (México: Siglo XXI editores, 2014) 6.



A principios del siglo XVIII, las posesiones europeas de ultramar en cuanto a su situación geográfica estaban bien definida, es decir, no existía para dicha época territorios en disputa por las potencias o bien no se estaba conquistando algún otro. Una de las características más notorias era la distribución irregular de las colonias y bases en las diversas partes del mundo. A medida que transcurría el siglo, América se fue llenando de asentamientos españoles, ingleses, portugueses y holandeses, incluso superando en número la cantidad que había de estos asentamientos al mismo tiempo en África y Oriente, destacándose los dominios españoles y portugueses eclipsando a todos los demás. Cabe resaltar que la competencia entre Francia e Inglaterra a lo largo del siglo hizo que Europa estuviera siempre en un constante e inestable equilibrio, y que por obvias razones se notó, o más bien se trasladó a los dominios coloniales que cada uno tenía dispersos por el mundo. Los tres imperios que más presencia tenían en cuanto a posesiones en el Caribe insular eran España, Francia e Inglaterra.

España enseñó a Europa como crear grandes colonias de asentamiento en la otra orilla del Atlántico, cómo gobernar desde su continente, así mismo cómo obtener beneficios importantes económicos y fiscales, claro está que existieron grandes problemas administrativos.

El imperio no era homogéneo, había dos tipos de colonización española: el primero, realizado casi exclusivamente en Nueva España y Perú, donde arraigaron realmente los sistemas económicos y sociales españoles, gracias a que el terreno estaba allanado por los sistemas organizativos y altamente jerarquizados de los pobladores indígenas que se encontraban en el territorio antes de la llegada de los europeos. En estos dominios la clase urbana era mayoritariamente española y criolla, vivían de las rentas que brindaban las

grandes haciendas y la explotación de las minas argentíferas. Por eso era común la llegada de inmigrantes españoles en búsqueda de una vida mejor, los llevaba a aventurarse el imaginario de que en las colonias había riqueza y abundancia de oro y plata para todo el que llegara, pero no siempre se tenía suerte en este aspecto:

*...los que llaman en los Navios Pulizones, que son Hombres que no tienen otro Empleo, caudal ni recomendacion, que la de ir fugitivos, y sin licencia de los Tribunales á buscar Fortuna á un Pais, donde nadie los conoce, despues de andar vagando por todas partes la Ciudad, sin hallar hospedage, ni quien los alimente, llegan al ultimo recurso, que es el de San Francisco, donde aunque no queda satisfecha la hambre, á lo menos se entretiene, con una Sopa de Cazabe, que no siendo soportable para los del Pais, se dexa entender que tal será para los Pobres, que no están acostumbrados á ella. Los Portales de las Plazas y Porticos de las Iglesias corresponden de Possada á Huespedes de tal Comida. Esto dura hasta que hallan coyuntura de agregarse á algun Mercader, que passe á las Provincias interiores, y quiera llevarlos consigo, para servirle en el Camino.<sup>10</sup>*

El segundo tipo de colonia, comprendía buena parte de Nuevo México, Texas, Florida, California, Chile, la Plata, el norte del Perú, Paraguay y las islas del Caribe, estaba presente en los lugares donde no había plata o los indígenas no eran una fuente importante para el trabajo, los colonos eran pocos y gran parte de dichos territorios se dejaron a los nativos bajo un pobre control, poco cercano por parte de gobernadores españoles o de misioneros jesuitas; el interés en este tipo de colonias era poco por parte de España, sólo las reivindicaba para mantener lejos a sus rivales.<sup>11</sup>

---

<sup>10</sup> Lorena Guerrero y Orlando Deávila, “Antonio de Ulloa y Jorge Juan y Santacilia”, *Cartagena vista por los viajeros: siglos XVIII-XX* (Cartagena de Indias: Instituto Internacional de Estudios del Caribe, 2011) 19.

<sup>11</sup> Fieldhouse 14.

Ahora bien, el gobierno de un imperio tan lejano y amplio presentaba dificultades sin precedentes, como se mencionó anteriormente. Pese a esto, la América española durante tres siglos tuvo unas leyes comunes, una administración central, una única religión y una cultura española, por lo que estas colonias preservaron una fuerte huella de esta civilización, aunque no se fomentaron las cualidades y principios necesarios para promover el autogobierno y la independencia.<sup>12</sup>

Con la instauración de la dinastía borbónica se inició un periodo de reformas con el fin de reparar un maltrecho reino tras décadas de inoperancia administrativa y política; se trató de restablecer las relaciones coloniales por medio de medidas fiscales y económicas para contrarrestar el contrabando francés e inglés que estaba cada vez más fuerte en las colonias. Del mismo modo se trató de crear un nuevo sistema comercial con la apertura de nuevos puertos españoles.<sup>13</sup>

El imperio francés en América tuvo aspectos parecidos, tanto con el sistema colonial español como con el inglés. Al ser una monarquía absoluta, al igual que España y Portugal, gobernó a las colonias como territorios dependientes de la metrópoli, sin derechos constitucionales y sin instituciones representativas. Otro aspecto en común era el religioso, siendo un Estado de confesión católica romana e intolerante, impidiendo la libertad religiosa en sus dominios americanos e imponiendo a los emigrantes la fe católica.

En cuanto al parecido con las inglesas, debido a su formación reciente, para el siglo XVIII las colonias eran inseguras y no estaban desarrolladas, siendo además relativamente pobres, pues Francia e Inglaterra no habían descubierto aún yacimientos de metales

---

<sup>12</sup> Fieldhouse 15.

<sup>13</sup> Reyes y otros 11.

preciosos, ni habían conseguido utilizar a la población indígena como mano de obra. Ingleses y franceses poseían colonias de plantadores en el Caribe y colonias de poblamiento en el continente norteamericano que experimentaron una rápida expansión a comienzos del siglo XVIII.<sup>14</sup>

Con base en esta última idea, tenía entonces en el norte una línea de fuertes, ciudades y establecimientos comerciales a todo lo largo del río San Lorenzo, desde Acadia hasta Montreal. A partir de allí, comerciantes de pieles, misioneros y exploradores penetraron la región de los Grandes Lagos, y yendo hacia el sur por el curso del Misisipi, se extendieron hasta la Luisiana. Según David Fieldhouse, estas colonias no estaban económicamente desarrolladas, pero eran un punto estratégico, pues aislaba a las colonias inglesas de la costa este del resto del continente y ofrecía grandes posibilidades para el futuro.

Eran mucho más valiosas las colonias en el Caribe: San Cristóbal, Martinica, Guadalupe, Tobago, Granada, la parte francesa de Santo Domingo, la Luisiana y Cayena. Todas eran colonias de plantaciones, basadas en la explotación de la esclavitud, que proveían a Francia de azúcar y tabaco, los cuales se destinaban en parte al consumo interior y en parte a la exportación a otros países europeos.<sup>15</sup>

La colonización en el Atlántico por parte de los franceses nació de la iniciativa aislada de ciudadanos, siendo apoyados por la monarquía. Las colonias eran necesarias para que Francia pasara a ser autosuficiente en determinadas especias como el azúcar y el tabaco, pero

---

<sup>14</sup> Fieldhouse 18.

<sup>15</sup> Fieldhouse 20.

lo eran todavía más para promover el desarrollo de una marina mercante que pudiera convertir a Francia en una gran potencia naval, capaz de medirse con España.

Las colonias francesas asumieron rápidamente las características de la metrópoli, como lo anotamos anteriormente, al ser Francia una monarquía absoluta, las colonias hacían parte de las posesiones reales. El gobierno fue confiado a los representantes del rey; edictos reales y casi cualquier disposición proveniente del centro del imperio tenían fuerza de ley y los impuestos se establecían por medio de ordenanzas reales. En sus primeros tiempos el gobierno colonial francés no fue menos autoritario que el español, pero no estaba tan bien organizado como este, pues no poseía ningún equivalente al Consejo de Indias español. Las colonias estaban a cargo del ministerio de Marina. Las responsabilidades pertenecían a este, pero las intervenciones e intereses las tenían muchos más, como el ministerio de Guerra, el consejo de Comercio, el controlador general de Finanzas, entre otros.

Las colonias adoptaron el sistema de las provincias metropolitanas: a la cabeza había un gobernador general que cumplía sus funciones según la importancia de las colonias. Casi siempre noble y militar, representante personal del rey. Todo gobernador tenía su intendente, su cargo era cumplir como una especie de microcopia, la administración francesa transferida de las provincias metropolitanas a las colonias.<sup>16</sup> Por esta razón era de plena confianza y su función era la de controlar la actuación de los gobernadores.

La administración local, los tribunales, las leyes, la propiedad de la tierra y la organización eclesiástica de las colonias siguieron fielmente el modelo metropolitano. La ciudad, como las zonas rurales, fueron administradas por el intendente y sus subordinados,

---

<sup>16</sup> Fieldhouse 23.

como en Francia, pero sin que existiesen los cargos honoríficos que había en la madre patria y los oficiales del ejército fueron adscritos a diferentes actividades administrativas, sin que la Corona pusiera a la venta los cargos de la administración colonial.

Con respecto a la religión, la monarquía decidió establecer el catolicismo romano, como en Francia, y no permitir la herejía. A partir de 1683 fue negada la libertad de culto a hebreos y hugonotes, pero en 1763 se retornó a la tolerancia religiosa. Durante más de un siglo los jesuitas, dominicos, franciscanos, constituyeron allí la mayoría del clero, asegurándose grandes posesiones y una considerable influencia política.

En 1763 también se dio un giro importante en la defensa colonial. Hasta entonces Francia había confiado en la milicia local. La milicia canadiense constituía una fuerza formidable, experta en la guerra contra los indios y capaz de batirse con éxito incluso contra las tropas regulares inglesas; pero esa fuerza militar, en el Caribe, se utilizó sobre todo en la represión de las rebeliones de los esclavos. La Guerra de los Siete Años, que llevo a la pérdida de Canadá y a la ocupación de Guadalupe por los ingleses, demostró que las milicias no bastaban para defender las colonias si Francia no aseguraba el dominio de los mares, y por esto, a partir de 1763, Francia mantuvo en el Caribe tropas regulares cada vez mas numerosas y formó regimientos especiales destinados a la defensa de sus colonias.<sup>17</sup> Todos los gastos que esto produjo fue una de las razones principales que indujeron a Francia a negociar con los colonos un aumento de impuestos, aunque fuera a costa de hacer concesiones de tipo constitucional.

---

<sup>17</sup> Fieldhouse 28.

En cuanto al imperio británico, se puede hablar de un primer imperio, que sobrevivió hasta el siglo XX en las islas del Caribe y en algunas pequeñas posesiones americanas, mientras que el segundo imperio, estuvo formado en 1815 por las antiguas colonias arrebatadas a otros países y por algunas partes de la India.

Nuestro interés está entonces en ese primer imperio, que contiene las colonias en América antes de 1763. Estas colonias británicas en el Caribe y Norteamérica no eran comparables en extensión, riqueza, población o desarrollo con determinadas posesiones españolas, como la nueva España o el Perú. Se trataba de unas colonias jóvenes, ya que las más antiguas tenían más o menos un siglo de vida, y en 1715 no cubrían siquiera la costa oriental de Norteamérica y mucho menos el interior. En su mayoría eran pobres, al estar privadas de los recursos de las colonias españolas más ricas, tales como los yacimientos de metales preciosos o una población indígena densa y estable, que se pudiera aprovechar como mano de obra. Para 1715 las colonias continentales contaban en conjunto, escasamente 400000 habitantes,<sup>18</sup> y su desarrollo económico se veía impedido por la falta de capitales. Algunas islas del Caribe estaban más avanzadas y producían azúcar, tabaco y otros artículos del trópico. Pero eran actividades primarias, frente a las grandes provincias hispanas.

Las colonias inglesas del Caribe y la costa meridional de América del Norte eran colonias de plantación, reproducían el modelo del Brasil portugués: grandes posesiones en las que se cultivaban productos tropicales destinados al mercado europeo, habitadas por un número relativamente pequeño de europeos y por una gran mayoría de esclavos africanos. En el Caribe, Inglaterra poseía Jamaica, Barbados y un grupito de islas menores; estas

---

<sup>18</sup> Fieldhouse 44.

colonias de plantaciones constituían a los ojos de los ingleses la parte más preciada del imperio americano. Proporcionaban las especias tropicales que les permitían no depender de importaciones, y además dejaban un margen para la exportación a otros países de Europa.

## **1.2 La Ilustración dieciochesca: nuevos viajeros.**

El siglo XVIII representó el punto clave de la Ilustración, pues durante este periodo un nuevo espíritu de investigación permitió una serie de descubrimientos revolucionarios y la proliferación de un grupo de escritores que articuló una nueva visión del mundo contemporáneo; provenientes en su mayoría de Francia, Alemania y Gran Bretaña que generaron un número importante de ensayos críticos sobre la historia y la sociedad, influyendo con esto profundamente a los políticos de ambos lados del Atlántico. Sus obras generaron una nueva actitud hacia la sociedad, la historia y el mundo tal y como lo veían.<sup>19</sup>

El siglo de las luces contribuyó al dominio occidental en el mundo con sus viajeros científicos cargados de instrumentos de medición y navegación como sextantes, brújulas, telescopios y demás. Su función era medir, cartografiar y clasificar el mundo.

En cuanto a los viajeros, el punto de inflexión estuvo en que la ciencia y la experimentación se comenzaron a percibir de una manera diferente y por ende se dio un cambio en el sentido y en la escritura del viaje. Ahora el viajero era una persona letrada y se le asignó a la escritura de viajes la función de observadora científica.<sup>20</sup>

---

<sup>19</sup> José Piqueras, *Las Antillas en la era de las Luces y la Revolución* (Madrid: Siglo XXI, 2005) 3.

<sup>20</sup> Ángela Pérez Mejía, *La geografía de los tiempos difíciles: escritura de viajes a Sur América durante los procesos de independencia 1780-1849* (Medellín: Clío, 2002) 3.



Según Rosseau, para la época se necesita un nuevo tipo de viajero: el filósofo. Hasta entonces existían mercaderes, misioneros, conquistadores, soldados, que no tenían la capacidad de observación. Los filósofos llamados ilustrados abrieron el espacio para una teorización del texto del viaje y cuestionaron el perfil del viajero, generando un discurso crítico sobre la expresión escrita del viaje.<sup>21</sup> Ya no sólo importan los triunfos materiales, espirituales o de expansión territorial, ahora también es importante la forma del texto que se produce del viaje, que debe dar una imagen escrita del territorio que se visita y esta imagen debe ser científica y objetiva.

El objetivo inmediato de los viajeros era la recolección de información necesaria para avanzar en sus propuestas sobre la naturaleza clasificable, y por eso lo más esencial era medir y cuantificar. El equipaje primordial fue la certeza absoluta de poder aprender la esencia verdadera de la naturaleza, y sus herramientas de trabajo: mirar, recoger y nombrar; además, era necesario traer astrolabios, brújulas, barómetros, compases. Fue ese el arsenal que reemplazó las armas y las armaduras de los conquistadores del siglo XVI.

América, África y Asia eran territorios desconocidos para el conocimiento científico europeo y equivalían en la mente ilustrada a un ejemplo genuino de “naturaleza”. De los supuestos para contestar la gran pregunta acerca de la naturaleza americana se desprendieron grandes y fuertes disputas que marcaron todo el siglo XVIII y que moldearon el desarrollo de las ciencias. La discusión se centraba en establecer si la naturaleza del Nuevo Continente

---

<sup>21</sup> Pérez Mejía 4.

era inferior o no a la de los demás, como lo expone Antonello Gerbi en su libro *The Dispute of the New World: The History of a Polemic, 1750–1900*.<sup>22</sup>

La nueva promesa que representaba el conocimiento alcanzó a romper viejas fronteras internacionales; la naturaleza se convirtió en el patrimonio del conocimiento, Inglaterra, Francia, Alemania y Holanda se la disputaron con sus nuevos guerreros armados de plumas y herbarios. El territorio americano, al igual que el africano y australiano, se convirtieron en el lugar por excelencia de la naturaleza y su discusión era necesaria para conformar una idea del cosmos.<sup>23</sup>

### **1.3 El Caribe del siglo XVIII**

El investigador Juan Marchena Fernández apunta dos rasgos definitorios para la región Caribe: especificidad y diversidad. El primero se debe a que su marco general de referencia no se parece a ningún otro de las demás áreas americanas, pues “no se articula en torno a una gran cordillera, como la Región Andina; tampoco se extiende sobre la cuenca de largos y caudalosos ríos, como es el caso de la Amazonía o la Plata; ni se engarza a través de valles, montañas y mesetas de altura, como Mesoamérica”<sup>24</sup>. Su referencia es el mar, donde se articula todo alrededor de él; sorprendentemente, a pesar de que el territorio es el mar, nos

---

<sup>22</sup> En el texto se puede observar a profundidad aspectos sobre las ideas ilustradas y la inferioridad de los hombres y de las especies animales americanas, estudiando los discursos de Georges Louis Leclerc, Cornelius de Pauw y Hegel.

<sup>23</sup> Pérez Mejía 9.

<sup>24</sup> Reyes y otros 17.

muestra su segundo rasgo que es la diversidad: “es a la vez insular y continental, de islas grandes y pequeñas, y de interiores continentales profundos y estrechos.”<sup>25</sup>

Alejandro Cardozo Uzcátegui nos presenta al Atlántico de una manera retórica, en la que podemos aplicar dicha descripción a la región Caribe. Se refiere a él como la “ilimitada fachada tricontinental”, en la que se aloja un mundo en movimiento, una galería de sensibilidades y representaciones que en uno y otro momento coinciden, se enfrentan, se fusionan, se rechazan o chocan, y que a su vez crea otros imaginarios. Es una constante metamorfosis de ideas, creencias, hombres, dioses y semidioses.<sup>26</sup>

América en el siglo XVIII se convirtió en el escenario donde las Monarquías europeas terminaron forjando su destino. El eje de la política, la economía y de las estrategias de estas, se desplazaron del centro europeo al otro lado del Atlántico, incluso todos los conflictos en que estaban inmersas las Monarquías europeas durante el siglo XVIII, se desarrollaron en América.<sup>27</sup> Toda la atención se volcó al océano, y que mejor manera que crear y mantener amplias y fuertes sus flotas navales, ya fueran mercantes o bélicas, para dominar el eje central de sus políticas que estaba ahora en el mar.

El Caribe estuvo mucho más cerca de Estados Unidos y del resto de Europa, que del continente americano, de Madrid y de Cádiz durante el Siglo de las Luces. Actuaba como centro productivo y de intercambios, convirtiéndose en un evidente espacio económico internacional. Los metales aún seguían siendo una buena parte del tráfico trasatlántico, pero se les fueron sumando nuevos productos a medida que corría el siglo. Las economías de

---

<sup>25</sup> Reyes y otros 17.

<sup>26</sup> Cardozo Uzcátegui 25.

<sup>27</sup> Reyes y otros 12.

plantación comenzaron a ganar terreno en este comercio, productos como el cacao y el tabaco se incluían en cantidades cada vez más notables. Toda esta economía de plantación en aumento, generó un gran desarrollo del comercio de esclavos; su número creció rápidamente<sup>28</sup> y no sólo influyó en el ámbito económico, sino que la demografía cambió sustancialmente, así como las características de la población regional, gracias al mestizaje.

El mal funcionamiento del sistema de flotas y la crisis del comercio metropolitano español, originó un importante mercado en el Caribe de bienes manufacturados que llegaban por contrabando, y que eran internados desde los puertos hacia el interior del continente. Estos puertos se volvieron cada vez más cosmopolitas, en ellos se podía encontrar productos procedentes de cualquier rincón del mundo, pues en el Caribe confluían rutas comerciales que venían de lugares muy remotos y diferentes.

Cartagena desempeñaba un papel fundamental en el intercambio de productos entre Europa y el continente, pues este puerto tenía como pilares de su economía y de sus redes comerciales el oro y la plata, aunque producía algunos otros productos en menor medida como el algodón, el azúcar, el cacao, entre otros. Gran cantidad de productos llegaban allí, ya fueran del interior o llegados por el mar, Ulloa nos describe las ventas de comestibles en Cartagena, donde podemos observar cuáles eran algunos de los alimentos propios y disponibles en dicha ciudad:

*...para ello venden en las Plazas todo lo comestible, y por las Calles las Frutas, y Dulces de Pais de todas especies, y diversos Guisados ó Comidas; el Bollo de Maiz y el Cazabe, que sirve de Pan con que se mantienen los Negros.*<sup>29</sup>

---

<sup>28</sup> Reyes y otros 22.

<sup>29</sup> Guerrero y Deávila 15.

La mayor cantidad de importaciones eran productos alimenticios como aceitunas, aceite de oliva, especias, pocas harinas, vinos y licores provenientes de España,<sup>30</sup> así como también mercancías tradicionales de uso cotidiano, por medio del comercio regular.

#### **1.4 El caso de Cuba**

Tomemos como ejemplo a la isla de Cuba, pues a lo largo del siglo XVIII sufrió importantes cambios gracias a las reformas borbónicas. Entre estas se destacaron las militares y las económicas, que nos pueden esclarecer la situación de las islas en el Caribe, ya fueran dominios españoles o de otros imperios, guardando las proporciones, pues se notó una mejoría, pero no como la de Cuba que tuvo a finales de 1700 y principios del XIX una gran prosperidad.

Hasta el siglo XVIII, la agricultura en la isla estaba destinada a la producción de alimentos para los habitantes. Se puede hablar de una agricultura de subsistencia orientada a la producción, que se centraba en los llamados frutos menores como la yuca, el ñame, el boniato; y otros como el maíz y la patata; además de frutas como la piña y el plátano.

En cuanto a los ganados podemos decir que se produjeron en tal cantidad que la carne de vaca y de cerdo se convirtieron por su bajo precio en la base de la alimentación de toda la población cubana, hasta el punto que la alta producción permitió la exportación.<sup>31</sup>

---

<sup>30</sup> Reyes y otros 40.

<sup>31</sup> Celial Parceró Torres, "La alimentación en Cuba en el siglo XVIII", *Revista de Humanidades: Tecnológico de Monterrey* 19 (2005) 103.

A lo largo del XVIII, la situación de la agricultura y de la ganadería se alteró profundamente, pues se comenzaron a desarrollar cultivos importantes como el café y la caña, al lado de los de subsistencia, transformando a Cuba en una isla de agricultura de plantación; esta situación generó en parte un aumento de la población y la transformación de su paisaje agrario tradicional, basado en la pluralidad de cultivos hortofrutícolas y en fincas para la producción de ganado, en un nuevo paisaje caracterizado por la alta presencia de los plantíos de café y caña de azúcar.<sup>32</sup>

El café fue introducido desde Haití a mediados de siglo por Antonio Gelabert,<sup>33</sup> la planta se cultivó en un principio en las estancias y huertas alrededor de La Habana y luego se extendió por las vegas de los ríos hacia el este de la isla, donde se instalaron para finales de siglo más de 30000 franceses que venían de Haití;<sup>34</sup> el café dominó el paisaje rural y aumentó tanto su producción que se convirtió en un artículo de exportación.<sup>35</sup>

Gracias a las ventajas del libre comercio el azúcar, o más bien la caña de azúcar, fue el cultivo más importante y el que más se desarrolló en el siglo XVIII. Según Parcero Torres, tras el estanco del tabaco en 1717 y sobre todo desde que la corona asumió la gestión directa de este producto en 1760, la caña se convirtió en el cultivo más rentable de la isla. Todos los esfuerzos se volcaron a la siembra de este producto, descuidándose los productos básicos de la cocina cotidiana, generando un gran problema de abastecimiento, sobretodo para la población rural y pobre.

---

<sup>32</sup> Parcero Torres 102.

<sup>33</sup> Parcero Torres 103.

<sup>34</sup> Parcero Torres 103.

<sup>35</sup> Reyes y otros 31.

Cabe resaltar que la población de la isla, sobre todo en los centros urbanos importantes, aumentó en gran medida, gracias al crecimiento demográfico de los pardos y mulatos libres.<sup>36</sup> Pero además, hubo una llegada importante de esclavos para las plantaciones y para la construcción de fuertes, y llegaron también bastantes soldados para la misma defensa de estos últimos y de toda la isla en general.

---

<sup>36</sup> Reyes y otros 32.

## 2. BEBIDAS

Las bebidas no se ingieren tan solo con los alimentos o para calmar la sed, también cumplen la función de estimulantes, instrumentos de evasión, incluso llegan a ser un medio de comunicación con lo sobrenatural como lo menciona Alexander Varella en su trabajo *A embriaguez na conquista de América*. Presentes en festividades, negocios, cultos o como simple escape de las rigurosidades de la vida.

En la actualidad distinguimos entre ‘comidas’ y ‘bebidas’, pero en la Europa moderna temprana ambos se incluían en el primer concepto; los dos eran ingeridos para proveer alimento al cuerpo. Según Francesco Gallina, los doctores de la época afirmaban que la bebida era una necesidad por dos razones: humedecer el interior del cuerpo, llenando además los lugares que se disuelven y consumen con la sustancia húmeda; y llevar el alimento a todas las extremidades del cuerpo haciendo este lo suficientemente penetrativo.<sup>37</sup>

Para David Gentilcore, las bebidas eran consumidas dietéticamente, de acuerdo al modelo galénico con el fin de balancear los humores y para estimular el apetito, facilitar la digestión y fortificar los nervios por medio del balance de los fluidos corporales según el modelo iatroquímico.<sup>38</sup>

Durante el siglo XVIII Occidente tuvo un cambio importante en cuanto a la concepción y uso de las bebidas, que se vio reflejado en el Caribe y en toda América. Las bebidas alcohólicas, por ejemplo, pasaron de ser un producto sugerido por los médicos a un problema de salud y de orden público. Así mismo otras bebidas como el café o el chocolate,

---

<sup>37</sup> David Gentilcore, *Food and health in early modern Europe. Diet, medicine and society, 1450-1800* (Londres: Bloomsbury, 2016) 157.

<sup>38</sup> Gentilcore 157.



de ser un artículo de lujo se convirtieron en un bien consumido por todas las capas de la sociedad española.

Observaremos algunas impresiones de los viajeros sobre las bebidas que tal vez eran las más consumidas en el Caribe o simplemente fueron a las que más atención prestaron, siendo ellas el agua, el chocolate, el vino y algunas bebidas fermentadas y destiladas.

## 2.1. Agua

Sabemos que el líquido principal es el agua, necesaria en todos los lugares y épocas. Para los europeos era crucial para la dieta diaria, pero no por sí misma para consumo directo, pues no se consideraba una fuente de alimento, como sí lo eran otras bebidas. Era importante para elaborar la sopa diaria o el pan, o para mezclarla con el vino, entre otras.

Entre los viajeros revisados encontramos puntos de vista diferentes acerca del agua en el Caribe, unos afirman que el agua es sólo para pobres y negros, otros que es muy buena para la salud y otros que es parte de la dieta diaria de todos los habitantes, acotando por supuesto, que no es en los mismos lugares.

Tronchoy dice: ... *ils ne vivent que de cassare dont j'ay déjà parlé, et d'eau...*<sup>39</sup>

Esta observación, que hace en Martinica, al parecer es bastante exagerada; el gasto de energía en las difíciles labores de un esclavo no pueden ser suplidas con tan poca variedad de alimentos. Como sabemos el cazabe sí es la base de su alimentación y tal vez era lo único

---

<sup>39</sup> Gautier de Tronchoy, *Journal de la champagne des isles de l'Amerique* (S.c: Jacques le Febvre, 1709) 47. Disponible en : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5659669p/f1.image.r=gautier%20de%20tronchoy>

que comían en muchas ocasiones, pero según otros viajeros los negros esclavos consumían diferentes bebidas de fácil consecución y elaboración.

Thomas Jefferys se refiere al agua como bebida de negros y gentes pobres, pero que se puede transformar fácilmente en limonada, con limones y cidras que se recogen de cualquier lado, acompañados del azúcar o la melaza, que de igual manera eran de fácil consecución en estas islas. Incluso Jefferys veía ciertas ventajas para la salud en este consumo.<sup>40</sup>

Vemos también que se le da al agua características médicas para mantenerse saludable. Durante el periodo temprano moderno, el agua se convirtió “saludable” en la mente de algunos doctores y consumidores; se expandió la idea de que los bebedores de agua eran más saludables que los bebedores de vino. Estaba la idea de que el agua era una bebida primitiva y original, suficiente y eficaz para los propósitos humanos.<sup>41</sup>

Los escritores médicos sugerían agua con diferentes características según los males que aquejaran al individuo o según su complejión. El agua debía ser clara, limpia y cristalina, sin sabor ni olor; no siempre se dispone del agua que se necesita, teniendo que contentarse con la que hay a mano, como el caso de las ciudades europeas, donde en su mayoría generaba fiebres y disenterías. Por el contrario en América, el agua se conseguía muy fácil en la

---

<sup>40</sup> “These waters are very wholesome, and are more particularly esteemed for their opening and detersive qualities. One thing is certain, that among those who drink them, there is no complaint of stone, gravel, or stoppage of urine. Water is the common drink of the Negroes and poor inhabitants, but they may easily change it into lemonade, since citrons and lemons are to be found every where on the high roads, sugar to be had for three sols a pound, and molasses for a great deal less.” Thomas Jefferys, *The natural and civil history of the french dominions in North and South America* (Londres: T. Jefferys, W. Johnston, J Richardson, B. Law and Co., 1761) 71. Disponible en: <https://archive.org/stream/naturalcivilhist00jeff#page/n225/mode/2up>

<sup>41</sup> Gentilcore 160.

mayoría de lugares y se almacenaba de una manera muy sencilla para mantenerla fresca y aislada de los calores sofocantes del trópico:

*As to water, such as cannot always conveniently take it up at the spring, may keep it cool for a very long time in certain Spanish vessels, called Canaris, which constantly sweat, and afford the air a passage through their pores: the calabashes of this country have the same effect, and some of them are large enough to hold nine gallons.<sup>42</sup>*

Veamos la impresión de Labat, al ser invitado a una gran cena en la que estaba al parecer muy mal puesta la mesa, con pocos cubiertos, manteles y servilletas sucias y viejas.

Y para aumentar su inconformidad en la mesa, solicita algo para beber:

*J'attendais toujours que quelqu'un commençât; à la fin je m'impatientai et j'en demandai, car j'avais mangé des saussices qui m'avaient excité une soif terrible. Un domestique m'apporta aussitôt un vase d'une espèce de terre sigillée, qui pouvait tenir une chopine, mesure de Paris, mais ce n'était que de l'eau. Je dis à l'aumônier qu'on ne donnait de l'eau, dans mon pays, qu'aux malades et aux poules, et que j'étais homme et en très bonne santé.<sup>43</sup>*

Labat se siente ofendido, pues para él beber agua pura es de animales y enfermos; dice más adelante que en las islas del Caribe tienen todas las costumbres contrarias a los franceses. En otro pasaje de su libro menciona un banquete propio de los bucaneros, llamado *boucan*, el mismo Labat dice que según las reglas de los bucaneros no se debe mezclar el vino con el agua, deben beberse puros pues son de temperamentos diferentes y no van bien juntos, lo cual era opuesto a las creencias europeas; se les permitió a los invitados mezclar el vino con el agua pues no llevaban el mismo tipo de vida que los bucaneros:

---

<sup>42</sup> Jefferys 71.

<sup>43</sup> J. B. Labat, *Voyage aux Isles* (París: Éditions Phébus, 2014) 425.

*Pendant que le cochon cuit, ceux qui veulent déjeuner le peuvent faire, et boire un coup, pourvu que ce soit dans un coui, et que la liqueur ne soit point mélangée, c'est-à-dire qu'il faut boire le vin tout pur et l'eau toute pure, parce que ces sortes de mélanges et ces tempéraments d'eau et de vin sont tout à fait opposés à la simplicité d'une pareille vie... On permit sans conséquence qu'on pût manger à ce premier repas quelques viandes qu'on avait apportées de la maison, mais dès qu'on a touché au cochon, il n'est plus permis de toucher à autre chose. Cependant, comme il n'y a point de règle si générale qui ne puisse souffrir quelque exception, on permit à quelques personnes de la compagnie de mettre de l'eau dans leur vin, parce qu'étant encore novices dans l'ordre boucanier, il y aurait eu de l'indiscrétion à les obliger d'abord à toute la rigueur de la règle.<sup>44</sup>*

Si nos trasladamos a Cartagena o Puerto Rico, basados en las descripciones de los viajeros españoles nos encontramos con una visión muy diferente del agua; al parecer es de consumo común por todos los habitantes como pasante del postre.

Observemos lo que dicen Antonio de Ulloa y Jorge Juan y Santacilia:

*En la misma conformidad es grande el consumo que hacen de los Dulces y Miel; pues quantas veces en el discurso del Dia se les ofrece beber Agua, ha de ser precediendo el tomar dulce.<sup>45</sup>*

Así mismo menciona Abbad y Lasierra:

*...el postre es miel de cañas, despues de ella toma cada uno una mícura ó calabazo de agua; jamás beben durante la comida.<sup>46</sup>*

---

<sup>44</sup> Labat 282.

<sup>45</sup> Guerrero y Deávila 22.

<sup>46</sup> José Julian de Acosta y Calbo, *Historia geográfica, civil y natural de la isla de San Juan Bautista de Puerto-Rico, por Fray Iñigo Abbad y Lasierra* (Puerto Rico: Imprenta y Librería de Acosta, 1866) 668. Disponible en: <http://lcweb4.loc.gov/service/gdc/lhbpr/06061/06061.pdf>

Ahora bien, podemos insertar en este apartado las bebidas hechas de frutas que no son fermentadas; eran bastante comunes por la gran cantidad y variedad de frutos que se producían en la región. Tal vez la más consumida eran las limonadas, sobre todo en las islas francesas donde llama la atención el uso del limón, al parecer para templar desde bebidas hasta alimentos.

Un ejemplo es una bebida que no es más que el jugo que resulta de exprimir la caña de azúcar y calentarla, para agregarle el jugo de unos limones

*Les nègres des sucreries font une boisson qu'ils appellent de la grappe; c'est du vesou, ou jus de canne, qu'ils prennent dans le seconde chaudière où il a été passé par le drap, ou du moins bien écumé; ils y mettent le jus de deux ou trois citrons et le boivent tout chaud. Il est certain que cela est parfaitement bon pour la poitrine; cela les soutient et les désaltère, et leur fait le même effet que ferait un bouillon bien succulent à des personnes qui sont accoutumées d'en prendre. J'ai bu assez souvent de cette grappe, et je m'en suis toujours bien trouvé.<sup>47</sup>*

Las demás frutas como cocos, piñas, naranjas se podían beber directamente o hacer jugo como corresponde. Veamos dos impresiones acerca del coco, la primera de fray Juan de Santa Gertrudis que en realidad es muy corta

*Dentro está lleno de agua blancusca muy fresca para refrescar el cuerpo, con sabor de avellana.<sup>48</sup>*

La segunda de Jefferys, en la que sí da un calificativo muy bueno al sabor de su agua y menciona los beneficios de consumirla

---

<sup>47</sup> Labat 112.

<sup>48</sup> Fray Juan de Santa Gertrudis, *Maravillas de la naturaleza* (Bogotá: Banco Popular, 1970) 51.

*The nut, which is as large as a young child's head, but rather spherical than round, contains a pleasant cooling liquor, that helps fevers, gonorrhoeas, stoppage of urine, etc. but it soon dries into the kernel and inside of the shell.*<sup>49</sup>

A diferencia de nuestro tiempo, el consumo de bebidas alcohólicas en la edad moderna temprana pertenecía a la dieta de la mayoría de la gente; era común beber a todas horas del día, lo hacían tanto adultos como niños.<sup>50</sup>

Una borrachera mensual era considerada saludable, pero poco a poco se fue convirtiendo en un problema por los excesos. Ya bien entrado el siglo XVIII las teorías médicas fueron modificándose para combatir estos excesos.<sup>51</sup>

## **2.2. Bebidas fermentadas**

Toda fermentación de un producto vegetal produce alcohol, por lo que todas las civilizaciones han podido satisfacer la necesidad de consumo elaborando sus bebidas alcohólicas por cuenta propia. En el caso de América, los indios de Canadá producían su alcohol a base de extracto de arce, los mexicanos elaboraban pulque de los magueys, los de las Antillas o de América del Sur obtenían alcohol a partir del maíz, la mandioca y algunas frutas.<sup>52</sup> Como menciona Braudel, en estas regiones, aparte de este producto se utilizaban gran variedad de frutas y vegetales para el mismo fin.

---

<sup>49</sup> Jefferys 165.

<sup>50</sup> Gentilcore 157.

<sup>51</sup> Gentilcore 158.

<sup>52</sup> Fernand Braudel, *Bebidas y excitantes* (Madrid: Alianza Editorial, 1994) 36.

Tenemos por ejemplo la fermentación de una de las frutas preferidas por los europeos por su gusto, la piña; muestra de esto es la cantidad de referencias que tenemos acerca de ella

*The anana, when ripe, emits a very fragrant smell, and is soft when pressed. When ripe, it will not retain its fine flavor, even on the plants, above four days; and it should be eaten soon after gathering, for it will not keep above twenty four hours. There is a juice extracted from it, as strong and spirited as malmsey; it cheers the heart, exhilarates the spirits, and provokes urine, but endangers miscarriage.*<sup>53</sup>

Notamos el gusto de Jefferys por la piña, diciendo que tiene un fino sabor y que al fermentarse se puede comparar con el Malmsey (tipo de vino dulce), pues es fuerte y espirituoso, además tiene propiedades médicas.

Otro viajero que nos describe el licor hecho de piña es Labat, que también lo compara con el vino y además le da el calificativo de agradable, olor admirable y un gusto delicioso

*Le suc ou le jus des ananas bien fermenté pendant une couple de jours produit un vin des plus agréables. La couleur en est belle; il a une odeur admirable, un goût délicieux; il rafraîchit beaucoup au sentiment de ceux qui le boivent, il semble même les désaltérer; mais il est terriblement fumeux: il enivre bien vite, et il faut se donner bien garde d'en faire excès.*<sup>54</sup>

En Cartagena también encontramos una bebida fermentada a base de piña, llamada masato; que es el licor fermentado más común en ese territorio; debemos aclarar que existían dos variedades según la información encontrada: el que presentamos a continuación descrito por Fray Juan de Santa Gertrudis a base de piña y otro que está hecho a base de tubérculos que veremos más adelante.

---

<sup>53</sup> Jefferys 160-161.

<sup>54</sup> Labat 112.

*Es de las más regaladas frutas que tiene el Perú, ni hay en España fruta que la iguale. Es fruta muy fresca para el cuerpo; mas tras ella toda bebida sabe mal en el sabor[...] De ella se hace conserva con almíbar; mas así ya antes pierde que gana de su nativo sabor moscatel. También hecha pedazos la meten en agua, y al cabo de cuatro días la prensan, y el jugo que da lo mixturán con la misma agua, y todo junto se bebe y es buena bebida, y se llama masato.<sup>55</sup>*

Miremos ahora los fermentos de vegetales, o para ser más precisos de raíces comestibles. Durante la búsqueda de información los que más se destacaron fueron los hechos a base de yuca o mandioca y los hechos de batatas. La bebida de esta última es conocida en las islas francesas como *Mabí*; su elaboración consiste en cocinar las batatas con sirope de azúcar y naranjas y luego dejar fermentar por 30 horas. Esta descripción la hace Gautier de Tronchoy<sup>56</sup> y por otro lado Labat:

*Le maby est une autre boisson qui n'est guère moins en usage que l'ouïcou. Elle se fait de cette manière: on met dans un canaris vingt ou trente pots d'eau de sirop clarifié, une douzaine de patates rouges, et autant d'oranges sures coupées par quartiers. Cette liqueur se fermente en moins de trente heures, et fait un vin clairet, aussi agréable que le meilleur poiré que l'on boive en Normandie. Il rafraîchit extrêmement, du moins en apparence; il est bien plus agréable pour la couleur et le goût que l'ouïcou, mais il est plus malfaisant, car outre qu'il enivre plus facilement, il est venteux et donne la colique pour peu qu'on en fasse d'excès.<sup>57</sup>*

La yuca es tal vez el producto más extendido en el Caribe, podemos encontrar en casi todas las islas y puertos alimentos y bebidas derivados de ella; encontramos el pan de cazabe

---

<sup>55</sup> De Santa Gertrudis 52.

<sup>56</sup> De Tronchoy 58-59.

<sup>57</sup> Labat 111.



y una bebida que en Cartagena se llama *masato*, que se mencionó anteriormente, y en las islas francesas llamada *ouïcou*

*De cada una de por sí de estas raíces, yuca, arracacha, camote y ñame, hacen una especie de bebida, que llaman masato. Cuecen la raíz, y con su caldo lo ponen a madurar tapado algunos días. Después estrujándolo con las manos le sacan toda la sustancia; y este caldo lo cuelan con un cedazo y lo vuelven a hervir; lo embotijan después y le mezclan miel de caña y se fermenta. Toma punto y así se bebe y no está malo.*<sup>58</sup>

La base de la bebida es la yuca y se le adicionan otras raíces disponibles en la zona. La anterior descripción es de cómo la preparan en Cartagena, ahora veamos que le adicionan en las islas:

*On se sert pour cela de grands vases de terre grise que l'on fait dans le pays. Les sauvages, et à leur imitation les Européens, les appellent canaris. On les remplit d'eau jusqu'à cinq ou six pouces près du bord; on y jette deux de ces grosses cassaves rompues, avec une douzaine de certaines pommes de terre, appelées patates, coupées par quartiers, trois ou quatre pots de gros sirop de canne, ou quand on en manque, une douzaine de cannes bien mûres coupées en morceaux et écrasées, avec autant de bananes bien mûres et bien écrasées. Tout ce mélange étant fait, on bouche bien l'ouverture du canaris, et on le laisse fermenter durant deux ou trois jours, au bout desquels on lève le marc qui est venu au-dessus et qui a formé une croûte; on se sert pour cela d'une écumoire ou d'une pièce dealebasse d'arbre, dans laquelle on a fait de petits trous avec un fer à chaud. La liqueur qui est dans les canaris ressemble pour lors à de la bière; elle est rougeâtre, forte, nourrissante, rafraîchissante, et elle enivre aisément.*<sup>59</sup>

---

<sup>58</sup> De Santa Gertrudis 61-62.

<sup>59</sup> Labat 110-111.

En este caso es batatas y plátanos, además el mismo viajero nos expone que es la bebida más común de los indios, incluso de los europeos pobres que no pueden pagar el vino. Su consumo es general, ya sea para acompañar las comidas o para festejar y emborracharse, pues es bastante fuerte.<sup>60</sup> Al afirmar Jean-Baptiste Labat que esta bebida la consumen los que no pueden adquirir el vino, claramente podemos hablar de una sustitución de las que nos habla Motanari; el vino tiene propiedades médicas y dietéticas según las idiosincrasia europea y estas propiedades juegan un papel importante a la hora de realizar la sustitución, pareciera que en este caso la única característica relevante de este tipo es que es un licor, sin importar los insumos y prácticas con que se elaboran, con esto cumple la función de embriagar o excitar, y la de acompañante durante o después de las comidas. Los licores según la tradición galénica-hipocrática se caracterizaban por ser cálidos, y como lo vimos en las fuentes consultadas eran necesarios para la buena digestión y para el buen funcionamiento del estómago, pues aportaba todo el calor perdido por el sudor en los climas tropicales.

Braudel sugiere en su ensayo *Bebidas y excitantes* que la utilización del alambique podría significar una superioridad entre una sociedad y otra, incluso se refiere a los indios de las Antillas y de América del sur como miserables pues obtienen el alcohol a partir del maíz y la mandioca.<sup>61</sup> Es cierto que la manera más fácil y básica de obtener una bebida alcohólica es por medio de la fermentación primaria, pero no olvidemos que la cerveza se realiza de la misma manera a base de productos como la cebada y el trigo. ¿O acaso esto plantearía una superioridad entre ciertos productos y otros? La posesión del alambique nos muestra un avance tecnológico importante para la medicina, pero para el consumo de bebidas no sugiere

---

<sup>60</sup> Labat 110-111.

<sup>61</sup> Braudel 36.

lo mismo, pues estas siguen cumpliendo su misma función, la de excitar y embriagar; no olvidemos que el gusto es generado por la misma sociedad en que se está inserto, no podemos afirmar que los ‘salvajes’ caribes bebían masato u ouïcou para suplir la falta de vino, como lo afirmaban los europeos de la época y como parece decir Labat en su texto. Seguramente para ellos el vino no tenía un gusto agradable o no tenía un significado como el de los europeos. Desde que estos últimos llegaron a América, se trató de controlar las borracheras, pero sólo cuando se llevaban a cabo por medio de los productos autóctonos, y para poder intervenir de una manera más fácil y eficaz se asociaron a ritos paganos o diabólicos, como lo expone Alexandre Varella, para así introducir el aguardiente, el ron y el alcohol de caña. Es decir que era una imposición que era al tiempo cultural, ideológica y económica. El virrey de México en 1786 decía que crearon una “nueva necesidad que les obligue a reconocer su dependencia forzosa de nosotros”<sup>62</sup> haciendo olvidar sus costumbres y reemplazándolas por otras que hicieran crecer las arcas de las entidades europeas.

Son casi nulas las consideraciones médicas calificadas de buenas o provechosas para la salud acerca de las bebidas fermentadas tradicionales para los nativos de las islas, abundan más bien las referencias de enfermedades o malestares por el exceso de consumo, como dolores de estómago y los síntomas postconsumo. Sólo se pudo observar una apreciación positiva acerca del ouïcou, dice Labat que es refrescante y nutritivo, muy parecido a la cerveza, aunque su borrachera puede provocar peleas a muerte por viejas querellas:

*La liqueur qui est dans les canaris ressemble pour lors à de la bière; elle est rougeâtre, forte, nourrissante, rafraîchissante, et elle enivre aisément. Nos Français s'y accoutument aussi facilement qu'à la bière. C'est la boisson favorite de nos*

---

<sup>62</sup> Braudel 39.

*sauvages; ils en font qui est terriblement forte, surtout q, c'est quand ils veulent faire quelque festin; c'est avec cela qu'ils s'enivrent, et que se souvenant alors de leurs vieilles querelles, ils se massacrent.*<sup>63</sup>

### **2.3. Bebidas destiladas**

La destilación del alcohol es un producto de la alquimia; se buscaba un espíritu volátil que se creía análogo a los “espíritus” que atraviesan el cuerpo humano, un espíritu que podría prolongar la vida. De ahí el nombre *aqua vitae*, que era producido y utilizado solo con fines médicos y químicos, como aliviador de dolor y como solvente.<sup>64</sup> Según Braudel, el siglo XVI es el testigo del nacimiento de las bebidas destiladas, durante el siglo XVII se da su desarrollo donde comienza a competir con el vino, y en el siglo XVIII se da su divulgación.<sup>65</sup>

El aguardiente, o como lo llaman los franceses, *l'eau-de-vie* es la bebida destilada más común en el Caribe, y tal vez en América. Cada uno de los viajeros estudiados hace referencia a él, ya sea describiendo su elaboración, señalando quiénes lo beben, cómo se debe beber, sus ventajas y desventajas en el consumo, entre otros.

Miremos lo que dice Ulloa y Santacilia:

*El Aguardiente tiene un uso tan comun, que las personas mas arregladas, y contenidas lo beben á las once del Dia; porque pretenden, que con esta prevencion recupera el Estomago alguna fuerza de la mucha que pierde con la sensible, y continua traspiracion, y que coadyuva á avivar el apetito; en esta hora se convidan unos á otros, para hacer las Once; pero esta precaución que no es mala quando se practica con moderacion, passa en muchos á hacerse Vicio, y se embelesan tanto en*

---

<sup>63</sup> Labat 111.

<sup>64</sup> Gentilcore 160.

<sup>65</sup> Braudel 27.

*él, que empezando á hacer Once, desde que se levantan de la cama, no las concluyen hasta que se vuelven á dormir. Las Personas de Distincion de la Ciudad usan para esto del Aguardiente de España; pero la Gente de baxa esfera y los Negros que no tienen para tanto, ocurren al del Pais, que sé hace del Caldo, ó jugo, que se saca de la Caña dulce; y po resta razon tiene el nombre de Aguardiente de Caña: con que el de esta especie tiene un consumo mucho mas crecido.*<sup>66</sup>

Esta bebida era consumida por todos los grupos sociales, aunque sus modos de uso son diferentes, no sólo nos lo dicen este par de viajeros, sino también los que estuvieron en las islas. Los europeos por ejemplo lo bebían para generar apetito, basándose en la creencia de que el estómago, por la transpiración continua en estos lugares tropicales, perdía su calor necesario para la digestión; en *Bebidas y excitantes* el autor cita con respecto al aguardiente: “disipa los humores superfluos, reanima el corazón, cura el cólico, la hidropesía, la parálisis, la cuartana; calma los dolores de muelas, preserva de la peste.”<sup>67</sup> Los “salvajes” y los negros lo usaban para acompañar las comidas y para emborracharse, es decir, lo consumían a todas horas del día, lo que era mal visto por los europeos.

En cuanto a esto nos expone Abbad y Lasierra, sobre los europeos en Puerto Rico:

*El calor continuo que se experimenta en esta isla disipa los líquidos mas sutiles de los cuerpos, causa una transpiracion y sudor continuo y relajacion de orina, de que proviene quedar la sangre seca, térrea y tan espesa que circula con dificultad; ocasiona las disenterías y fiebres malignas que acaban con muchos Españoles. Algunos que usan con moderacion del aguardiente, vinagre y frutas agridulces suelen preservarse de estos efectos; pero si por ignorancia beben el aguardiente sobre la fruta mueren aceleradamente.*<sup>68</sup>

---

<sup>66</sup> Guerrero y Deávila 21-22.

<sup>67</sup> Braudel 28.

<sup>68</sup> De Acosta y Calbo 723.

Cabe señalar que como dice Antonio de Ulloa y Jorge Juan y Santacilia, el aguardiente europeo es diferente al americano. El aguardiente tradicional europeo es el resultado de la destilación del vino, a este proceso se le conoce como ‘quema del vino’<sup>69</sup>; mientras que el aguardiente americano estaba hecho a base del jugo de la caña, siendo mucho más fácil de elaborar por los grandes cultivos de caña de azúcar de la zona.

No debemos olvidar que el aguardiente en exceso, para cualquiera que fuese, representaba una forma de evadir la realidad. Las fiestas eran las ocasiones perfectas para consumirlo en grandes cantidades:

*Los Fandangos vulgares del Populacho consisten principalmente en mucho desorden de bebida de Aguardiente y Vino, á que se siguen indecentes, y escandalosos movimientos, de los quales se componen las Piezas que danzan; y como en el intermedio que duran estas Funciones, no dexan de beber, al fin paran en Riñas, de donde rara vez dexa de seguirse desgracia: quando se halla en aquella Ciudad Forasteros, son estos los que los disponen y costean; y como son á puerta franca y no se les escasean á ninguno de los que entran los Licores, no dexan de ser crecidos.<sup>70</sup>*

Otra bebida espirituosa importante en el Caribe es el ron; surgió en el siglo XVIII y durante todo este siglo se convirtió en una de las mercancías más valiosas del comercio atlántico. El ron es un destilado de la melaza y uno de los principales usos de la caña de azúcar en América, convirtiéndose en un producto propio del nuevo mundo.<sup>71</sup> Tuvo muy buena acogida por los ingleses, mientras que los franceses criticaban el mal gusto de estos para beber.

---

<sup>69</sup> Gentilcore 169.

<sup>70</sup> Guerrero y Deávila 23.

<sup>71</sup> Gentilcore 169.

Miremos las impresiones acerca del ron o como lo llaman en las islas, *guildive*:

*L'eau-de-vie que l'on fait aux Îles avec les écumes et les sirops du sucre n'est une des boissons la moins en usage, on l'appelle guildive ou tafia. Les sauvages, les nègres, les petits habitants et les gens de métier n'en cherchent point d'autre, et leur intempérance sur cet article ne se peut dire; il leur suffit que cette liqueur soit forte, violente et à bon marché; il leur importe peu quelle soit rude et désagréable.*<sup>72</sup>

Para este viajero francés, el ron es fuerte y violento, lo califica de totalmente intemperado; pero a las gentes de las capas bajas no les importa lo rudo y desagradable que es, además es muy barato.

## 2.4. Vino

El vino era considerado como un nutriente esencial, una comida sin vino se considera *caninum prandium* (comida de perro), pudiendo pensar de nuevo la experiencia de Labat cuando le dan agua para pasar una comida.

Fue la principal bebida de la mayoría de los europeos de la modernidad temprana debido a principalmente tres razones: la primera, a las asociaciones religiosas fundamentales del cristianismo; la segunda, a la relación con la sangre, ya que en la elaboración del vino se pueden analogar los mismos procesos que en la generación de la sangre (trituration, maceración, fermentación); y la tercera, relacionada con la segunda, la sangre es esencial para la vida y considerada uno de los cuatro humores o fluidos, el vino entonces puede

---

<sup>72</sup> Labat 113.

regenerar el cuerpo. Se creía que el vino era la sustancia que más fácil se convertía en sangre humana y era asimilada fácilmente por el cuerpo.<sup>73</sup>

El cultivo de la vid tuvo éxito en América, mas no la producción de vino. Los vinos eran escasos y caros, por lo que no era un bien común entre la población de las capas bajas de la sociedad, Santa Gertrudis nos lo señala: ... *por otra parte se bebe poco vino, porque de España se provee todo el Virreinato, y va muy caro.*<sup>74</sup>

Podemos mirar entonces un poco el consumo de los europeos ya que este sí hacia parte de su dieta y por supuesto de su cultura. Según fray Juan de Santa Gertrudis, el poco consumo de vino se debía a las características físicas propias de las personas que vivían en Cartagena, además de que aclarar que también menciona el consumo exagerado de tabaco

*Con esto el estómago, ya por el poco fomento interior, y el desabrido exterior, desudándose por otra parte el cuerpo, ya con el sudor continuo, y ya también en el desagüe del esputo, por el continuo chupar tabaco, no cría aquella gente colores, ni robustez maciza.*<sup>75</sup>

Antes del siglo XVIII era más apetecido el vino nuevo que el viejo, pues de un año para otro este se picaba, ya que se conservaba mal.<sup>76</sup> La fama de los vinos para la época no es gracias a sus cualidades en sí, sino a la comodidad de su transporte y sobre todo a la proximidad de las vías fluviales o marítimas:

*Todas las carnes y víveres experimentan lo mismo; el vino se expirita perdiendo su vigor y gusto...*<sup>77</sup>

---

<sup>73</sup> Gentilcore 163.

<sup>74</sup> De Santa Gertrudis 55.

<sup>75</sup> De Santa Gertrudis 55.

<sup>76</sup> Braudel 16.

<sup>77</sup> De Acosta y Calbo 699.



Con el problema del transporte y la conservación del vino, surgieron dos tipos de modificación en su sustancia. Por el lado de los comerciantes y marineros holandeses que agregaron licor destilado dando robustez al vino y creando el armañac y el coñac;<sup>78</sup> y por el otro, los ingleses endulzaron más el vino, dieron fama a los vinos de Malvasía (Malmsey), Oporto, Madeira, que eran vinos muy dulces para que en los largos viajes no se convirtieran en vinagres.<sup>79</sup>

Estos vinos dulces, sobre todo el de Madeira, es muy común en las islas y sobre todo para llevar a expediciones y días de caza, siempre que hay una salida fuera de la ciudad se menciona el vino de Madeira para acompañar las comidas:

*Nous nous mîmes tous à travailler à notre logement, les uns coupèrent des gaulettes, les autres amassèrent des fougères pendant que deux chasseurs allèrent chercher des oiseaux pour souper. J'avais eu la précaution de faire porter mon manteau, une bonne bouteille de vin de Madère et du pain, avec de l'eau-de-vie et de la farine pour nos nègres.<sup>80</sup>*

En otros muchos casos se usaba dicho vino para realizar otras bebidas, o para templarlas y elaborar algún medicamento. Al ser un vino mucho más dulce y fuerte, se podría calificar como un vino cálido, bueno por ejemplo para el pecho:

*La première s'appelle sang-gris; elle est composée de vin de Madère que l'on met dans une jatte de cristal ou de faïence avec du sucre, du jus de citron, un peu de cannelle et de girofle en poudre, beaucoup de muscade et une croûte de pain rôtie, et même un peu brûlée. Lorsqu'on juge que la liqueur a pris le goût des choses qu'on y a mises, on le passe par un linge fin. Rien n'est plus agréable; le goût de citron la fait paraître rafraîchissante, et ceux qui l'ont inventée le prétendent aussi; mais il est aisé*

---

<sup>78</sup> Braudel 30.

<sup>79</sup> Braudel 13-14.

<sup>80</sup> Labat 214.

*de voir par ce qui entre dans la composition qu'elle est très chaude, et qu'elle donne aisément à la tête. La seconde est la limonade à l'anglaise. Elle se fait avec du vin de Canaries, dans lequel on met du sucre, du jus de citron, de la canelle, de la muscade, du girofle et un peu d'essence d'ambre... Cette boisson est aussi délicieuse qu'elle est dangereuse.*<sup>81</sup>

A partir de allí vemos un cambio importante en la manera de ver los vinos, si bien para la Edad Media y el Renacimiento había vinos dulces y fuertes, no se recomendaba su ingestión en grandes cantidades; su consumo estaba limitado por festividades o estrictamente por razones médicas, si se hacía caso omiso a esto se corría con variados problemas morales y físicos. Mientras que los vinos más ácidos y débiles se consideraban más saludables. Esta bebida tenía entonces unas particularidades humorales variables, que ningún otro producto alimentario tenía, pues eran fijos para el resto.<sup>82</sup> Para el siglo XVIII el escoger un vino pasaba por encima de esta creencia, pues como vimos los vinos dulces y fuertes eran los preferidos pues sus características se mantenían por mucho más tiempo gracias a su conservación, los vinos eranpreciados por su capacidad de soportar el tiempo y el clima.

## **2.5. Chocolate**

El chocolate hace parte de las bebidas de lujo que llegaron a occidente con la expansión colonial europea. Aunque no desplazaron al vino y la cerveza o las bebidas destiladas, sí transformaron los hábitos de bebida; acorde con la tradición galénica se le atribuyeron propiedades terapéuticas, además se estipularon y valoraron maneras de preparar

---

<sup>81</sup> Labat 113-114.

<sup>82</sup> Allen Grieco, "Vinos de la Edad Media y el Renacimiento: gusto, teoría dietética y cómo escoger el vino "indicado" (siglos XIV al XVI)", *Mediaevalia* 30 (2009): 12.

y servir.<sup>83</sup> Francisco Hernandez fue el primero en dar las propiedades de este producto, insertándolo en el sistema galénico.<sup>84</sup> Enviado en la década de 1570 por Felipe II a hacer un reconocimiento de la materia médica (productos medicinales) americana, calificó el cacao como neutral, que se podía convertir más caliente o más frío según lo que se le adicione de acuerdo a las necesidades humorales individuales. Beber chocolate incrementaba la vitalidad y aliviaba la melancolía y podía usarse para tratar fiebres y disentería. Pero también induce a acrecentar el libido, y el uso excesivo obstruye los órganos, drena el color e induce a la caquexia y otros males incurables.<sup>85</sup> Labat sugería no excederse en el consumo y preferiblemente hacerlo según las indicaciones para la edad, la complejión, entre otros:

*On doit dire la même chose du chocolat. Il contient plus de suc nourrissant qu'aucun autre aliment, doù il faut c, onclure qu'on n'en doit jamais faire d'excès, qu'on doit régler la quantité qu'on en prend sur sa complexion, son âge, ses besoins, ses forces, son travail, et que moins on le rendra agréable au goût et à l'odorat par des drogues chaudes et par des parfums, plus l'usage qu'on en fera sera utile, et procurera la jouissance des avantages qu'il renferme.*<sup>86</sup>

Este mismo viajero afirma que el chocolate es un buen alimento, mantiene a los niños fuertes, con vigor y sanos, incluso dice que el mismo al comenzar a tomarlo no volvió a sufrir de males; eso sí, debe estar bien templado con azúcar. Además menciona que la manera propia de América para tomarlo es diluirlo con agua, en algunas ocasiones puede ser con leche, pero es de difícil digestión; mientras que dice que los ingleses lo toman con vino de Madeira:

---

<sup>83</sup> Gentilcore 172.

<sup>84</sup> Irene Fattacciu, "Cacao: from exotic curiosity to a Spanish commodity", *Food and Health 7.1* (2003): 63.

<sup>85</sup> Gentilcore 174.

<sup>86</sup> Labat 378.

*Les petits habitants qui cultivent le cacao dans les gorges des montagnes du quartier de l'ouest de Saint-Domingue ne nourrissent leurs enfants d'autre chose. Ils leur donnent le matin du chocolat avec du maïs, et c'est leur dîner et leur souper tout ensemble, sans qu'ils aient besoin d'autre chose le reste de la journée. On reconnaît la bonté de cet aliment par l'embonpoint, la vigueur et la force de ces enfants...*<sup>87</sup>

El cacao llegó en primer lugar a España desde la Nueva España hacia 1520 en forma de barras y tabletas.<sup>88</sup> Según Marcy Norton sus primeros consumidores fueron las élites de Sevilla que estaban conectados a la América española. Las cargas de cacao que eran enviadas debían venir acompañadas por los demás insumos necesarios para preparar y beber chocolate en situaciones domésticas. Ya para el año 1700 era consumido en todos los niveles de la sociedad española.

Al igual que en España, en el Caribe todas las capas de la sociedad consumían el chocolate según lo que nos cuentan los viajeros. Según Santa Gertrudis:

*“Pobres y ricos todos allí por la mañana, hasta los negros, todos toman cacao con pan quien lo tiene, y si no, un plátano”.*<sup>89</sup>

Mientras Ulloa y Santacilia apuntaban que:

*El Chocolate, a quien allí conocen solamente por el nombre de Cacao, es tan frecuente, que lo acostumbran tomar diariamente hasta los Negros Esclavos, despues que se han desayunado; y para este fin lo venden por las calles las Negras, que lo tienen ya dispuesto en toda forma, y con solo calentarlo lo van despachando por Jicaras, cuyo valor es un Quatillo de Real de Plata; pero no es todo puro Cacao, porque este comun es compuesto de Maiz la mayor parte, y una pequeña de aquel: el que usan las Personas de Distincion es puro, y trabajado como en España. Repiten*

---

<sup>87</sup> Para la descripción completa de cómo mezclar el chocolate con leche o vino mirar la cita entera en: Labat 376-377.

<sup>88</sup> Braudel 40.

<sup>89</sup> De Santa Gertrudis 60.

*el tomarlo una hora después de haver comido, costumbre que no ha de dexar practicarse en Dia alguno; pero nunca lo usan en ayunas, ó sin haver comido algo antes.*<sup>90</sup>

Vemos que en Cartagena por ejemplo, es una bebida que es vista como un alimento que se toma a casi todas las horas del día. En España al parecer era una bebida social; era una expresión de hospitalidad y civilidad invitar a tomar el chocolate acompañado con pan, panecillos u otros pasteles. En el resto de Europa el chocolate mantuvo connotaciones de élite, asociado a lujo e indolencia aristocrática.

El cacao se introdujo en Europa en primer lugar como medicina, rápidamente se convirtió en un bien de lujo de la élite.<sup>91</sup> Pero es importante anotar que sus propiedades médicas nunca perdieron relevancia; cada uno de los viajeros que lo describe presta bastante atención a este aspecto, incluso como Labat que al consumirlo sintió una mejoría en su salud

*Aussitôt que je commençai d'user de chocolat, je commençai à jouir d'une santé que je n'avais jamais goûtée auparavant. J'ai encore remarqué qu'il est apéritif, qu'il tient le ventre libre, et qu'il provoque une sueur douce après qu'on l'a pris, qui aide beaucoup à la transpiration. Il est certain qu'il épure les esprits bien mieux que le café, dont le mouvement violent et l'agitation qu'il cause dans le sang et dans les humeurs ne peuvent manquer à la fin d'être très préjudiciables à la santé.*<sup>92</sup>

La profesora Lindorfer cita a un apotecario alemán que describe las propiedades medicas del chocolate en la primera mitad del siglo XVII, que dice que el chocolate es el alma del estómago y lo conforta, prolonga la vida, conforta el cerebro y preserva de la peste.<sup>93</sup>

---

<sup>90</sup> Guerrero y Deávila 22.

<sup>91</sup> Bianca M. Lindorfer, "Discovering taste: Spain, Austria, and the spread of chocolate consumption", *Food and Health* 7.1 (2003): 37.

<sup>92</sup> Labat 377.

<sup>93</sup> Lindorfer 41.

Para el siglo XVIII miremos de nuevo a Labat y podemos notar que se sostienen prácticamente las mismas consideraciones médicas y dietéticas acerca del chocolate por 200 años:

*Mais il faut pour cela que le chocolat soit bien fait, c'est-à-dire que le cacao dont il est composé soit bon, sain et frais, qu'on ne mette dans sa composition que la quantité de sucre et d'épiceri absolument nécessaires pour corriger sa froideur, si on le suppose froid, ou pour ne le pas rendre excessivement chaud, si on le suppose tempéré, car à quoi servent ces drogues si chaudes et si odoriférantes qu'on y mêle sans discrétion?<sup>94</sup>*

La razón del éxito del chocolate entre los europeos, según Norton, no es su inserción dentro de las categorías y sabores existentes para ellos, tratando de ocultar los sabores indígenas con otros productos como el azúcar y la vainilla o canela, y tratando de eliminar el simbolismo mesoamericano con las creencias médicas del Viejo Mundo. Sino que desarrollaron un gusto por él y trataron de recrear la experiencia indígena, claro está, conduciendo a la transmisión intercultural de gustos, entre los que estaban las especias.<sup>95</sup> Estas se fueron incluyendo con el tiempo poco a poco, gracias a las redes de comercio e intercambio, no debiéndose a una ruptura radical con las preferencias de los primeros consumidores. Es decir, los españoles no modificaron el chocolate para que se ajustara a las predilecciones de su paladar, ni para diferenciarse en el consumo con otros grupos.

---

<sup>94</sup> Labat 377.

<sup>95</sup> Marcy Norton, "Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana", *Revista de Estudios Sociales* 29 (2008): 1.

## 2.6 Conclusiones

La disponibilidad de las bebidas en el Caribe generó adaptaciones e inserciones en la dieta, tanto de los americanos como de los europeos; en el caso de los primeros podemos observar la apropiación del aguardiente y otras bebidas destiladas que se elaboran con base en los insumos disponibles en la región. Por el lado de los europeos se ejemplifica con los vinos dulces, que son una modificación del vino tradicional, y que fueron necesarios para poder llegar a los lugares más apartados del Nuevo Mundo; o con el chocolate que llegó directo desde América abriéndose camino en Europa, sobre todo en la sociedad española.

La pervivencia de la idea de las bebidas como alimento se nota claramente, incluso de las alcohólicas, y con la aparición de todos estos nuevos productos y sus grandes niveles de consumo hubo la necesidad insertarlos y adaptarlos al sistema galénico para aclarar sus propiedades, ya fueran dietéticas o médicas. Muestra de ello es la preocupación de los viajeros por presentar y describir todos los beneficios y males que aportan las bebidas.

Vale la pena analizar las bebidas fermentadas a base de tubérculos, pues son las únicas a las que no se les atribuye propiedades médicas, siendo de la misma naturaleza que las fermentadas de frutas que sí son presentadas. Recordemos que ambos tipos de productos se elaboran de la misma manera, muy básica en sí: poner en una vasija agua (en ocasiones sin esta) y el insumo que aporta los azúcares fermentables, y dejar por varios días para tener la bebida alcohólica. Lo poco aportado en materia médica por los viajeros acerca del masato de yuca o del ouïcou, no es por ser una bebida de fabricación rústica, me atrevo a pensar que la idea negativa reside en el tipo de insumo base de la bebida. Recordemos que en los siglos XVI y XVII se tenía la idea de que los frutos de las plantas eran de mejor calidad entre más alejados estuvieran del suelo, pues la savia debía recorrer mucha más distancia desde las

raíces hasta el fruto, distancia que permitía que esta se refinara mejor y por ende generara un producto más elaborado. En este orden de ideas la piña sería un fruto más elaborado que la yuca por estar más alto en la planta, generando una mejor bebida.<sup>96</sup>

En cuanto al vino, se tuvo que adaptar a las necesidades de transporte y comercio; se modificaron las ideas y creencias que existieran anteriormente acerca de su consumo. Es cierto que siguió estando inmerso en el sistema galénico, pero no tenían el mismo peso dentro la sociedad, por lo que aumentó el consumo de vinos fuertes y dulces.

Casi todas las bebidas eran bien vistas por los europeos, haciendo la acotación de que cada capa social las consumía en momentos, cantidades y con fines diferentes. Por ejemplo el aguardiente, consumido por los pobres y negros en cualquier momento del día, en grandes cantidades y también como manera de evasión de la realidad, mientras los europeos y gentes adineradas lo usaban en poca cantidad, en momentos específicos del día y con fines médicos. Lo que era mal visto eran las formas de consumo desde la élite, tal vez sustentando su poder desde este aspecto, pues se calificaban a los consumidores de bebidas destiladas en exceso como desagradables y salvajes.

---

<sup>96</sup> Gregorio Saldarriaga, “Comer y ser: La alimentación como política de la diferenciación en la América española, siglos XVI y XVII”, *Varia Historia* 32.58 (2016).



### 3. LAS CARNES

En las Indias Occidentales, vacas, cerdos, cabras y carneros fueron fecundos y se multiplicaron; pareciera no existir un lugar en que no se los encontrara ya fuera como animales domésticos o como cimarrones, los rebaños entonces alcanzaron proporciones que hasta el momento eran desconocidas llevando a los nuevos pobladores de estas tierras a incluirlos como parte básica de su dieta.<sup>97</sup>

La abundancia de carnes hizo que los españoles, indios y negros se encontraran con posibilidades de consumo que no habían experimentado antes, pudiendo considerarse como innovaciones indianas. La dieta de los españoles llegados a las Indias cambió considerablemente, que como el resto de la Europa mediterránea, tenía un alto consumo de pan y carbohidratos, y bajo en carne; mientras que en tierras americanas pareciera que incluso el más pobre podía comer toda la carne que quisiera.<sup>98</sup>

El trópico brindaba una buena variedad de frutos del mar y de río, que si bien eran animales diferentes, no podríamos hablar de un cambio significativo sobre todo en la consecución y disponibilidad de estas carnes. La similitud entre especies del Viejo Mundo y el Nuevo, por ejemplo tortugas y peces, allanaron el camino para su consumo, ya fuera por experiencia directa sobre ellos o por referentes como Plinio y San Isidoro de Sevilla.<sup>99</sup>

---

<sup>97</sup> Gregorio Saldarriaga, *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII* (Bogotá: Ministerio de Cultura de Colombia, 2012) 249.

<sup>98</sup> Saldarriaga 249-250.

<sup>99</sup> Saldarriaga 284.

### 3.1. Carne de res

Según varios autores, el consumo de carne vacuna en las Antillas era claramente alto en el siglo XVI, lo que hemos encontrado en las fuentes de los viajeros para el siglo XVIII nos lleva a pensar que ese consumo disminuyó notablemente pues hay muy pocas referencias sobre este, aunque esta falta de información puede deberse también al poco interés por sus preparaciones.

No tenemos muy claro los modelos de cría, sacrificio y distribución de este tipo de carne. Todas las referencias que encontramos son acerca de Puerto Rico, donde fray Íñigo Abbad y Lasierra apuntaba reiteradamente que la actividad económica más común entre sus habitantes era la ganadería vacuna. La razón por la que la gente se dedicaba a esta actividad, según el mencionado viajero, era por la poca energía de mano de obra que había que inyectarle. Idea que es reforzada por Marchena apuntando: “La ganadería tuvo un fuerte desarrollo porque no habían falta ni insumos ni grandes inversiones...”<sup>100</sup>. Según este mismo autor tradicionalmente en esta isla se contrabandeaba no sólo la carne, sino también los cueros y según lo que nosotros observamos, parece que esta isla era la productora principal de la carne roja en la región, muestra de ello es la buena cantidad de líneas dedicadas acerca de la cría, tenencia de vacas, o la disposición de terrenos para estas actividades. Aunque no lo encontramos en las fuentes, cabe señalar según los estudios de Juan Marchena, que Santo Domingo tuvo una economía basada en la venta de ganado a partir de la segunda mitad del siglo XVIII; si bien la ganadería se había dedicado a suplir la demanda de carne en la parte francesa de la isla, fue la creciente población esclava la que impulsó este gran desarrollo

---

<sup>100</sup> Reyes y otros 35.

económico a base de este producto.<sup>101</sup> Retomando lo concerniente a la isla de Puerto Rico, fray Íñigo Abad y Lasierra dice:

*... les sirve de pretexto para cohonestar su desidia y abandonar tan dilatadas y excelentes tierras á la cria de ganados que procrean escasamente en la espesura de los bosques ó hatos en que tienen distribuida la mejor porcion de la isla.*<sup>102</sup>

Como vemos, para el fraile es un despilfarro que las tierras las dediquen a la ganadería, y no sólo es por el atraso económico que puede generar, sino que refuerza contundentemente en todos sus apuntes la idea de que los habitantes americanos son incivilizados, perezosos y poco trabajadores. Según Montanari, en la Alta Edad Media “La carne stenta, tuttavia, a conquistare un'immagine alta, totalmente positiva, perché legata a forme di sfruttamento del territorio ritenute più ‘naturali’, meno ‘civili’.”<sup>103</sup>. ¿Podríamos pensar entonces que el discurso de Abbad y Lasierra estaba fuertemente influido por una herencia romana? Diríamos que sí, toda esta idea greco-romana de que el producto que se genera con la labor del campo tiene el papel de identificar una sociedad como civilizada, la caza y el pastoreo por el contrario le dan a la carne un rol central de presentar a un pueblo como bárbaro e incivilizado. Es el caso en que vemos a Puerto Rico, al estar la mayoría de sus tierras dedicadas a la ganadería nos encontramos entonces con una sociedad incivilizada. Desde nuestra perspectiva, toda esta información sobre territorios destinados a esta actividad, nos lleva a pensar que la base de la alimentación de estos isleños es la carne de res, aunque no se mencione consumo ni preparaciones.

---

<sup>101</sup> Reyes y otros 36.

<sup>102</sup> De Acosta y Calbo 392.

<sup>103</sup> Masimo Montanari, *Gusti del Medioevo: I prodotti, la cucina, la tavola* (Bari: Laterza, 2012) 69-70.

Ahora bien, en cuanto a la información sobre modelos de cría, lo único que podemos obtener revisando el texto del fraile, son más bien dos espacios donde se desarrolla: los hatos y las montañas o bosques. Estos últimos espacios de cría dan la idea de que las reses se sueltan para que deambulen sin ningún cuidado y donde su alimento es lo que encuentren, tal vez de ahí que se califiquen en repetidas ocasiones de carnes flacas o poco sustanciosas.<sup>104</sup> Podríamos sugerir que tal vez el calificativo que se les da de poco sustanciosas no sea respecto al gusto o a la calidad, sino a la manera en que se ve la cría; si las reses las mantenían con muy poco cuidado, para el ojo europeo podría significar que dicha proteína no cumplía los estándares para el consumo, es decir, sería mas bien una crítica desde el plano ideológico más que por el del gusto.

En el otro espacio de cría: las haciendas, hatos y estancias, abundan los pastos y está la cercanía con los propietarios y trabajadores que permite la intervención en la actividad, que en realidad no es muy común, pero que ayuda a mejorar la calidad del producto.

*...verdad es que antes de matar las reses las cogen con lazos, perros y otros arbitrios; las dejan atadas á los árboles tres ó cuatro dias, hasta que el hambre y el cansancio las rinde, entonces castran los toros aunque sean viejos. Esta operacion la ejecuta un hombre solo con mucha brevedad y destreza; al toro que está atado por las astas al tronco de un árbol, le echa un lazo en un pié que afianza á otro árbol, le corta la bolsa con los testículos y sin mas detencion va ejecutando lo mismo con todos los que tiene ya atados. Despues los llevan á las estancias ó praderías, en donde engordan pasmosamente en poco tiempo; sus carnes tiernas toman un gusto delicado, siendo sin duda las de esta isla de las mas apreciables y regaladas que se comerán en España, ni en América.<sup>105</sup>*

---

<sup>104</sup> De Acosta y Calbo 416.

<sup>105</sup> De Acosta y Calbo 401-402.

Sobre la distribución podemos empezar por la siguiente afirmación de fray Íñigo Abbad y Lasierra:

*...no les faltan algunas vacas que les llevó la muger en dote ó han adquirido por otros medios.*<sup>106</sup>

La posesión de reses era común, la cita nos da la idea de que son de fácil consecución y que prácticamente cualquier habitante con propiedad tenía por lo menos una. En este orden de ideas sugeriríamos que la distribución de este tipo de carne comenzaba por la vecindad; no era difícil estar bien surtidos de carne y sobre todo carne fresca.

Ya en el nivel de los centros urbanos o que concentran una población numerosa dice el mismo viajero:

*Los que viven cerca de los pueblos, suelen tener carne fresca de vaca, que matan dos veces á la semana. Los que están distantes solo la consiguen cuando hacen monterías...*<sup>107</sup>

Suponemos que a grandes territorios para la cría corresponden numerosos ganados, por esto siempre hay disponible carne fresca en los pueblos y para venta a los extranjeros que llegan a las costas o para pasarlas a las otras islas aún sin sacrificar.<sup>108</sup>

En Cartagena, según Méndez Nieto para el año 1570, la carne de vaca “era muy cara y muy flaca y no es posible poderse comer con tocino, y tras de esto falta lo mas del año”, a diferencia de Santo Domingo, donde era barata, abundante y buena.<sup>109</sup> Dos siglos después

---

<sup>106</sup> De Acosta y Calbo 468-469.

<sup>107</sup> De Acosta y Calbo 668.

<sup>108</sup> De Acosta y Calbo 379.

<sup>109</sup> Saldarriaga 254.

nos encontramos con el concepto de Antonio de Ulloa con respecto a la carne de res en Cartagena, que al parecer sigue con las mismas características.

*...El Bacuno, aunque no del todo malo, es poco gustoso, porque el continuo calor de aquel Clima les impide el hacerse de muchas carnes, y que sean estas sustanciosas...<sup>110</sup>*

Para la misma época y con una temperatura y humedad parecidas en la isla de Puerto Rico, se producía no la mejor calidad de carne, pero sí una buena cantidad; por lo que pensaríamos que el calor no es el determinante como lo anota Ulloa; y como mencionaba Méndez, en Santo Domingo también se producía buena calidad y cantidad en el siglo XVI. Según Gregorio Saldarriaga, la falta de agua y pastos eran las principales causas de la precaria calidad de las reses en Cartagena. Además como observamos anteriormente, en el texto de Abbad y Lasierra, los pobladores en estas islas realizaban una intervención importante en la manera de engordar el ganado para obtener mejores resultados.

Vemos que la calidad de la carne de vaca en Cartagena no era la mejor, sin embargo, como lo menciona Saldarriaga, era un producto que se consumía en mucha mayor cantidad que lo acostumbrado en Europa; Ulloa dice que es un alimento diario para el pueblo regular y para la comunidad eclesiástica:

*Mas la comida regular de esta gente, gente eclesiástica y regular, por lo común se reduce a un guiso de tasajo y una olla de tasajo, yucas, arracachas, camotes, cazabe o ñame y zapallo. Otro guiso hacen de huevos duros con salsa de maní tostado, con mucho ají compuesto todo. Y suele también esta gente comer arroz con las mismas*

---

<sup>110</sup> Guerrero y Deavila 37.

*carnes y fuerza de ají. Y para postre ordinario miel de caña migada con queso fresco.*<sup>111</sup>

El tasajo al parecer era muy común en Cartagena, mientras que en la isla de Puerto Rico era un producto importado, llevándonos a inferir sobre la disponibilidad de la carne de res en ambos territorios; mientras en la isla había carne fresca, donde cerca de los asentamientos se mataban dos reses por semana,<sup>112</sup> la situación era contraria en Cartagena, donde escaseaba la carne fresca teniendo que ser salada y secada para su conservación; Abbad y Lasierra nos muestra algunos productos importados a la isla y entre ellos esta el tasajo proveniente de tierra firme:

*...la Capital se surte de grandes porciones de víveres de otras provincias: la Habana envia sus azúcares, dulces y cera: la Margarita sal, maiz, pescado seco, cordovanes y hamacas: Santo Domingo tabaco y cerdos: de Tierra-firme tasajo: de los islas Canarias llevan algun arroz que venden con utilidad...*<sup>113</sup>

Montanari señala que la carne fresca es un símbolo de riqueza, de tener lo que se quiere cuando se quiere, mientras que la conservada da cuenta de una carencia, de la necesidad de preservar para el futuro.<sup>114</sup>

Es curioso que en Puerto Rico se importara tasajo teniendo carne fresca en casi todo momento; en Cartagena era una necesidad, pero en la isla obedecería más bien a la búsqueda del gusto o tal vez la idea que también expone Massimo Montanari, en el que el hombre tiene la necesidad de comer alimentos transformados, contruídos artificialmente por medio de

---

<sup>111</sup> De Santa Gertrudis 60.

<sup>112</sup> De Acosta y Calbo 668.

<sup>113</sup> De Acosta y Calbo 559.

<sup>114</sup> Montanari, *Gusti del...* 76.

técnicas propias, así no se limita a ellos como los presenta la naturaleza, con el fin de mostrar que tiene la capacidad de generar un espacio civilizado en medio de un ambiente salvaje.<sup>115</sup>

### 3.2. Carne de Cerdo

*Tous les cochons de l'Amérique, soit sauvages, soit domestiques, ne mangent point d'ordures comme font ceux de toutes les parties du monde: ils ne vivent que de fruits, de graines, de racines, de cannes et autres choses semblables. C'est à cela qu'on doit attribuer la délicatesse et la bonté de leur chair.*<sup>116</sup>

Esta referencia de Labat dice bastante sobre el cerdo en América, pues es diferente al de todo el mundo en cuanto a lo que come y a lo que sabe.

El cerdo ocupó un lugar importante en la dieta del Caribe, no sólo por las implicaciones simbólicas de la identidad cristiana y europea, sino por la facilidad de engorde con el maíz y la yuca; las pjaras crecieron fácilmente en cantidad; al llegar la caña de azúcar a las Antillas, la crianza de estos animales se dejó de lado; los cerdos cimarrones proliferaron y fueron suficientes para satisfacer las necesidades de los pobladores, aunque no podemos olvidar que otras islas siguieron en esta actividad, comerciando con la cría de cerdos. En Europa el cerdo servía como fuente de alimento que podía ser almacenado por un tiempo considerable después de sacrificado, utilizado en la producción de jamones, carne ahumada, salchichas, chorizos y tocino. Este último tuvo una importancia significativa en la alimentación cotidiana durante todo el periodo colonial, gracias a que era una estratégica

---

<sup>115</sup> Massimo Montanari, *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa* (Barcelona: Editorial crítica, 1993) 19.

<sup>116</sup> Labat 286.



fuelle de grasa y proteína.<sup>117</sup> Pese a esto algunos médicos le atribuían por el exceso de consumo, males y enfermedades como la lepra

*Los Naturales, y Vecinos de Cartagena, é igualmente de todo lo que se extiende la jurisdicción de aquel Gobierno, son muy propensos á padecer la Lepra ó mal de San Lazaro. El numero de los que están infestados de esta Enfermedad es crecido. Algunos Medicos atribuyen la abundancia, que hay de él, á la Carne de Puerco, que frecuentemente sirven en las Mesas; pero que en muchas partes de las Indias se comen en no menos abundancia, y no se experimenta tal efecto: con que parece, que ademas de esta contribuye la peculiar qualidad del Clima.*<sup>118</sup>

El cerdo tenía entonces sus detractores, pero en realidad eran pocos. Para los médicos el encontrarse con nuevas formas y cantidades de consumo, generaban prejuicios e ideas, en las que incluso se podía exagerar sus características benévolas. Según Antonio de Ulloa, la carne de cerdo era la más común y más apetecida en Cartagena, dándole incluso valores curativos, y calificándola de muy buen gusto:

*...pero el Ganado de Cerda por el contrario es de tal delicadeza, y buen gusto, que no solo se tiene por el mas sabroso de todas las Indias; pero en ninguna parte de Europase cree que lo haya igual de sabor; y por esta razón Europeos, y criollos le dan la preferencia á qualquiera otro, y es el manjar ordinario de aquellos Moradores. Ademas de las buenas cualidades, con que lisongea el gusto, lo consideran allí muy saludable; tanto que lo han hecho el alimento común, y mas seguro de los Enfermos con antelación aun al de las Aves.*<sup>119</sup>

Recordemos que las aves estaban clasificadas como uno de los alimentos más importantes para los españoles, como nos lo menciona Rebecca Earle, era uno de los

---

<sup>117</sup> Christian Fausto Moraes dos Santos y otros, “Porcos da metrópole e atuns da colônia: adaptação alimentar dos colonizadores europeus na América portuguesa quinhentista”, *Estudos Ibero-Americanos* 39.2 (2013): 352

<sup>118</sup> Guerrero y Deávila 29.

<sup>119</sup> Guerrero y Deávila 37-38.

productos que les aportaba su complejidad que los diferenciaba de los indios y según las teorías de la época, era un eficaz remedio para las enfermedades por exceso de frío: “The Spanish were unlikely to lose their beards because the ‘emperance and virtue that the Spaniards born in the Indies inherited from their fathers and grand-fathers’ were continually reinforced through the consumption of Spanish food. Their constitution, he explained, was protected by ‘good foods and sustenance such as lamb, chicken, turkey, and good beef, [wheat] bread, and wine, and other nourishing foods.’<sup>120</sup> Notamos entonces cómo la fuerte presencia del cerdo en el consumo comienza a romper teorías como las mencionadas arriba y se convierte en alimento común para toda la población hasta el punto de sustituir a las aves en cuanto solución a las enfermedades.

Tenemos claro que la disponibilidad de carne de cerdo era alta, teniendo cuidado en guardar las proporciones, pues los europeos que llegaban tenían como referencia sus localidades de origen. El cerdo doméstico era el más común, en todas las islas su carne tenía disponibilidad inmediata, que podía ser de calidad buena o no tan buena, como lo señalan los viajeros. Según las referencias de Gregorio Saldarriaga, Cuba seguía siendo para el siglo XVIII un importante lugar de cría y comercio de este tipo de carne, al igual que Santo Domingo, mencionado por Abbad y Lasierra.<sup>121</sup> La carne de puerco más apetecida es la de cerdo salvaje o cimarrón

*Il est certain que le cochon marron est meilleur que le domestique, et que sa bonté augmente selon les fruits ou les graines dont il se nourrit; mais ces animaux sont rares aux îles du Vent, et surtout à la Martinique, où leur chasse devient tous les jours plus difficile, parce qu'ils se retirent dans les montagnes les plus escarpées et dans*

---

<sup>120</sup> Rebecca Earle, “‘If You Eat Their Food...’: Diets and Bodies in Early Colonial Spanish America”, *The American Historical Review* 115.3 (2010): 693.

<sup>121</sup> De Acosta y Calbo 559.

*les ravines les plus profondes, où la peine est très grande quand il faut les y aller chercher, sans compter le danger d'être mordu des serpents.*<sup>122</sup>

Por la disponibilidad de carne de este tipo de cerdo, inferimos que era cara y que tal vez pudiera buscarse una conserva para la misma, ya fuera salada o como veremos más adelante, en un tipo de boucan.

Ahora bien, imaginamos que la cuestión climática supuso un problema en principios para la elaboración del jamón y chorizo, los cuales se templaban con poca sal y se curaban al natural. La humedad y temperatura alta hace que proliferen bacterias no deseadas que incluso criarán larvas en dichos productos. Estas técnicas debieron ser repensadas y seguramente tuvieron que agregar mucha más sal para reducir la humedad y obtener una mejor conserva, como en el caso del tasajo para la carne de res.

Otra manera de preservar la carne de cerdo era la utilizada por los bucaneros y que todo el proceso, desde la preparación, hasta el instrumento y consumo, era llamado *boucan*. Thomas Jefferys nos describe la elaboración de este y afirma que la carne se podría almacenar hasta doce meses o más, y al momento de cocinarla de cualquier manera tiene un muy buen olor y es exquisita

*First, they cut the flesh into long pieces an inch and a half thick, and sprinkled them with salt, which they rubbed off after twenty-four hours. Then they dried these pieces in stoves over a fire made of the skin and bones of the beast, till they grew as hard as a board, and of a deep brown colour. Pork prepared in this manner will keep in casks a twelvemonth and longer, and when steeped but a little while in luke-warm water, become plump and rosy, and yield moreover a most grateful smell, either broiled or*

---

<sup>122</sup> Labat 286.

*boiled, or otherwise dressed, enough to tempt the most languid appetite, and please the most delicate palate.*<sup>123</sup>

Labat describe el *boucan* de una manera bastante diferente. Según él, había de cerdo y de tortuga que veremos más adelante. La preparación presentada por el clérigo no menciona en ningún momento la conserva o cura de la carne, al parecer se hace entonces con el cerdo fresco. La manera de cocinarlo era sobre las brasas con todo el puerco abierto sobre una raqueta (*boucan*) hecha de madera, y a la carne se le va agregando encima salsas, jugo de limón e incluso aves que se han cazado cerca.<sup>124</sup>

En Puerto Rico vemos que fray Íñigo nos menciona también la carne de cerdo:

*...todos gustan que las carnes no estén muy cocidas, especialmente la de cerdo la sirven chorreando sangre.*<sup>125</sup>

Que la carne se sirva de esta manera quiere decir que se consigue fresca y quizás de manera fácil, por esto no era común que los viajeros encontraran carnes de cerdo curadas o en conserva pues no eran necesarios dichos procesos. La referencia que hay sobre el *boucan*, de la forma de conserva, tal vez se haga sólo para dar ciertas características al alimento, es decir, una búsqueda de mayor gusto y delicadeza. Ligado a esto podemos basarnos en la propuesta de David Gentilcore acerca de la diferenciación social a través de la alimentación; él propone que durante la temprana Edad Moderna, los alimentos frescos daban un buen status social<sup>126</sup>; ahora bien, en el caso del cerdo en las islas del Caribe, podría suponer un giro de 180 grados en el afán de las élites o de los ciudadanos de diferenciarse del pueblo raso o de los campesinos, es decir, las conservas de la carne de cerdo podrían obedecer a no comer

---

<sup>123</sup> Jefferys 23.

<sup>124</sup> Para la descripción completa del *boucan* de cerdo, ver: Labat 281-286.

<sup>125</sup> Acosta y Calbo 668.

<sup>126</sup> Gentilcore 50-54.

igual a la gente del común que consumía carne fresca cotidianamente, y dado que el gusto es una construcción social, las salazones y el boucan podrían pertenecer a este orden.

### **3.3. Pescado, frutos del mar y de río**

Los animales marinos y de río presentaron una gran ventaja para todos los pobladores del Caribe, pues muchas de las especies podían ser pescadas o recolectadas con cierta facilidad, requiriendo un gasto calórico bajo para este.

Otro punto a favor fue que los viajeros y nuevos pobladores de estos territorios tenían en común con los caribes y nativos una afición por los mariscos. Las identidades alimentarias de los europeos los llevaba a buscar alimentos que no sólo suplieran su necesidad de consumir proteína, sino también de no sentirse tan lejos de su tierra originaria. Los procesos de ocupación demuestran en muchas ocasiones que el colonizador busca construir características cercanas al lugar de origen y una de ellas es la búsqueda de analogías gustativas, en este caso los frutos de los mares tropicales reemplazaron los que se encuentran en los mares de Europa.<sup>127</sup>

El pescado es tal vez la proteína de este tipo que más se consume, sobre todo por su fácil consecución. Por ejemplo en Puerto Rico, fray Íñigo nos expone la gran variedad y abundancia de peces, ya sean de mar o de río, que se atrapan sin ningún contratiempo, incluso afirma que la gente no cultiva por la facilidad de comer pescado:

*Nada hay mas apreciable para estos vecinos que la abundancia y variedad de peces de que les surte el rio; cada uno coge las cargas que quiere y á la hora que le*

---

<sup>127</sup> Moraes dos Santos y otros 358.

*acomoda. ... Cuando necesitan pescado ó quieren llevarlo á vender, entran en canoas, van á los cubos, saltan dentro de ellos con una manga de red, con la cual sacan los pargos, sábalos, curvinatas, mojarras, lisas y otras especies de pescados, cargando algunas veces seis ú ocho caballos de una sola pesquería ó corral (así llaman estos encañizados): esto mismo practican en otros muchos pueblos de la isla; tal es la facilidad que tienen de adquirir su subsistencia y tanta la dificultad de que se apliquen al cultivo de la tierra.<sup>128</sup>*

Con la disponibilidad exagerada de pescado en todo el Caribe, parece que todas las preparaciones con este, o al menos las que referencian los viajeros, son con pescado fresco; sólo encontramos una referencia acerca de pescado en conserva:

*...nos négres débridèrent nos chevaux et les laisserent paître pendant qu'ils mangeaient leur farine de manioc avec quelques poissons salés que nous leur avions achetés; nous mangeâmes de notre côté les petites provisions que nous avions apportées.<sup>129</sup>*

Aquí debemos precisar que este pescado salado se usa como comida para una salida al campo; al parecer no es un producto en la alimentación cotidiana, además los negros son los que lo consumen en este caso, las demás personas del grupo comen alimentos diferentes. Esta observación nos remite a lo que expone Massimo Montanari en su libro *Gusti del Medioevo*, en el que da un valor al pescado, según su estado: el conservado tiene la noción de pobreza económica y de subalternidad social, mientras lo fresco da la imagen de riqueza<sup>130</sup>, nos llevaría a pensar que tal vez existía entonces un consumo diferenciado de pescado, para los esclavos y para las gentes libres. Celial Parcero afirma en su trabajo sobre la alimentación en Cuba que el pescado se comía fresco en poblaciones inmediatas a la costa

---

<sup>128</sup> De Acosta y Calbo 396.

<sup>129</sup> Labat 52.

<sup>130</sup> Montanari, *Gusti del...* 87.

y en el interior las clases pobres consumían bacalao,<sup>131</sup> que seguramente era salado, pues esta especie sólo habita los mares fríos del norte.

El consumo de otros animales de mar y de río no era poco, entre ellos se destacan los cangrejos, la tortuga y el manatí. Este último era bien apetecido; los viajeros que lo probaron lo calificaron de muy buena manera. La aceptación y gusto por esta carne por parte de los europeos, que la calificaban como pescado, se debe a su semejanza a la ternera. Jefferys y Labat apuntan esta característica:

*Un veau de lait et ce poisson ne diffèrent en rien, c'est la même chair, par sa blancheur, sa tendreté, sa délicatesse; le goût et la saveur sont les mêmes, et si je n'avais pas vu ce poisson avant qu'il fût coupé et cuit, on aurait eu de la peine à me persuader que ce n'était pas le viande.*<sup>132</sup>

Sobre los cangrejos encontramos muchas referencias, ya sea de su disponibilidad o preparaciones, como salsas con sus huevos, sopas, asados y por lo general adobados y condimentados de una manera americana, es decir, con productos propios de América como el ají, o que se habían aclimatado fácilmente como la lima y el limón.<sup>133</sup>

Para los nativos esta carne era bastante nutritiva y sabrosa. A los extranjeros gustaba, pero para algunos como Labat este alimento era de difícil digestión, causaba somnolencia y cansancio, apto para los temperamentos fuertes y robustos de los negros y los caribes, pues para los europeos generaban estados fríos e hipocondriacos que en caso de no templarlo con vino o brandy, producían una enfermedad llamada en las Islas, *mal de estomago*.<sup>134</sup>

---

<sup>131</sup> Parceros Torres 107.

<sup>132</sup> Labat 192.

<sup>133</sup> Descripción de un plato con cangrejos en: Labat 184-185.

<sup>134</sup> Labat 186.

La tortuga ocupaba un lugar importante en la dieta de toda la zona del Caribe estudiada, es tal vez la carne que más referencias podemos encontrar en los viajeros, ya sea de menciones como parte de una comida, la carne o sus huevos, o en descripciones de preparaciones en las que son el plato principal. El que más llama la atención es el *boucan*, que difiere bastante del de cerdo, pues este aunque también utiliza la raqueta de madera, se cocina en un hoyo en la arena lleno de brasas y que con la tortuga adentro, se cubre de arena y más brasas

*On avait levé le plastron d'une autre, et après en avoir ôté toute la chair et la graisse, on avait haché tout cela avec ce qu'on avait tiré de la première, des jaunes d'oeufs durcis, des herbes fines, des épiceries, du jus de citron, du sel et de forve piment, et on avait mis tout ce hachis dans le corps de celle qui était entière, ensuite de quoi l'ouverture avait été recousue et couverte d'un morceau de terre grasse. ...Ce fut ainsi que ce pâté naturel demuera dans cette espèce de four l'espace d'environ quatre heures, et qu'il se cuisit beaucoup mieux qu'il n'aurait fait dans un four ordinaire. Voilà ce qu'on appelle un boucan de tortue.<sup>135</sup>*

Las preparaciones de esta carne siempre llevaban un largo tiempo de cocción, según Jefferys para corregir su difícil digestión; sin embargo, no hay ninguna mala experiencia en su consumo, más bien lo que hay son referencias como un alimento que combate enfermedades:

*The flesh of the Sea Tortoise is like veal, and is much the most delicate and nourishing food. Its juice is reckoned a restorative and good for phtisical people; but, being hard of digestion, it must be corrected in the cooking. The blood dried has been administered with success in the falling sickness; and Cardan [Gerolamo Cardano] says, that the flesh, constantly eaten with bread, relieves in the leprosy.<sup>136</sup>*

---

<sup>135</sup> Labat 221-222.

<sup>136</sup> Jefferys 177.



### 3.4. Carne de aves

Las gallinas que conocemos en la actualidad fueron una de las muchas importaciones que hicieron los europeos a tierras americanas en cuanto a fuentes de alimentos. La profesora Earle, como mencionamos anteriormente, dice que los europeos traen sus alimentos desde el otro lado del Atlántico para mantener sus características, tanto físicas como mentales, y diferenciarse de los nativos.

En la temprana modernidad europea, las élites sociales dieron un cambio sustancial al consumo de carnes, se pasó de consumir la proteína animal proveniente de la caza, como osos, ciervos y jabalíes, a ingerir la que viene de las aves. La razón de este cambio fue desde el ámbito ideológico, más que por el gustativo o económico: las élites anteriormente necesitaban continuar con su poder y por medio del consumo de animales salvajes obtenían toda la fuerza necesaria para ello; ya en los siglos XIV y XV las élites gobernaban con su inteligencia, y que mejor proteína que la aviar, más delicada, volátil y ligera.<sup>137</sup>

La situación vemos que cambia con la información que nos aportan los viajeros, no hay muchas referencias y la calidad descriptiva de estas tampoco es la mejor, llevándonos a pensar que la concepción del consumo de estas carnes cambió y disminuyó, sobre todo para las élites.

En el apartado acerca de la carne de cerdo vimos que por su gran disponibilidad y consumo empezó a ganar, dentro de los médicos y la población, cualidades curativas y benévolas, que seguramente empezaron a desplazar las que poseían las aves, es sólo una cuestión de disponibilidad, la facilidad de encontrar un producto y su facilidad de distribución

---

<sup>137</sup> Montanari, *Gusti del...* 78-79.

hará que la población se apropie de él y le atribuya propiedades ya sea a su favor o en contra. El único registro que encontramos acerca de aves domésticas es el de Abbad y La Sierra en el que habla de las casas de la ciudad de Puerto Rico

*Son pocas las casas de esta ciudad que no tienen algun patio ó huerto que les sirve de mucho desahogo: en ellos componen sus comidas, sin mas cocina ni hornillos que el fuego que encienden en el suelo á la sombra de algunos papayos, plátanos ó enramadas cubiertas de calabazas que siembran para gozar de su sombra y guarecer á las gallinas comunes, de guinea, patos ú otras aves que acostumbran criar, defendiéndolas con este arbitrio de los ardores del sol.*<sup>138</sup>

Vemos que por lo menos en esta ciudad es común tener aves, pero en ningún momento se menciona el consumo de su carne, dándonos pie para pensar en que tal vez lo que consumían era sus huevos, desde el punto de vista de la eficiencia o más bien de pensar a largo plazo en el bienestar, es más adecuado tener aves para que produzcan huevos que sacrificar una gallina o un pato para comer un solo día. Además con el apoyo en las otras referencias, vemos que las únicas aves que se consumían eran las silvestres, es decir, por medio de la caza. Por lo general las comían los pobres o en general en las ocasiones que habían salidas de campo.

Las aves que más se mencionan para consumo son loros, el diablillo, palomas y perdices, estas dos últimas son las más comunes.

*Nous dînâmes chez un habitant qui nous fit manger des perdrix du pays et des ramiers. Les perdrix sont petites, elles perchent, les rouges sont meilleures que les grises; les ramiers qu'on nous servir étaient fort gras et avaient un goût de girofle et de muscade tres agréable; j'en demandai raison, on me dit que, comme nous étions*

---

<sup>138</sup> De Acosta y Calbo 362.

*dans la saison des graines de bois d'Inde, ces oiseaux s'en nourrissaient et en contractaient l'odeur.*<sup>139</sup>

Esta cita llama la atención por el sabor descrito y la razón de este sabor, no se menciona el tipo de cocción que tuvo dicha carne, posiblemente haya sido asado en forma de brocheta o simplemente lanzado a las brasas como lo acostumbraban los habitantes nativos, esta técnica la menciona Gautier de Tronchoy y Thomas Jefferys en lugares diferentes:

*...pour la viande ils n'en usent gueres si ce n'est quelques oiseaux qu'ils jettent avec leurs plumes sur les charbons et les boucannent ensuite à la fumée...*<sup>140</sup>

Otra forma de cocinar la carne aviar es en el boucan, pero no es la carne central en este plato ; su función es acompañar y dar sabor a la carne principal, que en el caso que se describe es boucan de cerdo: después de que el puerco está cocinado y su cuerpo abierto, funciona como una olla donde se echan las aves resultantes de la cacería para que se cocinen en sus jugos. Aquí notamos cómo el cerdo ocupó en este tiempo y territorio un lugar predominante sobre las aves, que pasan a ser un alimento de acompañamiento o como se vió anteriormente, consumido en su mayoría por gentes de las capas bajas de la sociedad.

### **3.5 Conclusiones**

La disponibilidad en cuanto a variedad y cantidad de las carnes en América con respecto a Europa era mucho mayor, generando tipos de consumo diferentes que se notan en las preparaciones, conservas, comercio, gusto, creencias, entre otros. Podríamos afirmar que

---

<sup>139</sup> Labat 50.

<sup>140</sup> De Tronchoy 198-199.

esta alta disponibilidad era el eje fundamental del consumo, que con el tiempo seguramente se convirtió en gusto.

El trópico presentaba grandes problemas para la conservación de la carne, era común comerla fresca por su poco gasto calórico al conseguirla en casi cualquier momento, y los salazones y curas obedecían a la necesidad de elaborar viandas para salidas de campo, a comerciarla con lugares que no dispusieran de ese tipo de carne como en el caso de la res en Cartagena, o posiblemente por gusto y diferenciación social.

Los europeos encontraron carnes similares a las que utilizaban tradicionalmente, y si no era el caso, debieron ajustar todo su sistema de consumo, llegando incluso a sustituir carnes como la de aves por la de cerdo o tortuga para el tratamiento de enfermedades.

Los viajeros también encontraron consumo de proteína animal no convencional, unas veces lo probaron otras muchas no, entre ellos encontramos monos, gusanos, lagartos, anguilas, ranas. Todos estos ingeridos en general por los Caribes y con pocas menciones en los textos, pero que en algunas ocasiones describían preparaciones bastante elaboradas sobre todo con productos americanos.

No encontramos rechazo a ciertos animales como el manatí o el tiburón por vivir en el agua y no tener escamas por ejemplo. El manatí por el contrario era bastante apetecido, no sólo su carne por su sabor y delicadeza, sino también por su grasa<sup>141</sup>; en el caso del tiburón la razón para no comerlo era que no tenía mucho valor alimentario por tener poca carne y

---

<sup>141</sup> Saldarriaga 310.

mucha grasa, su pesca era común entre los navegantes pero al parecer era sólo por diversión.<sup>142</sup>

Las carnes no tradicionales para los europeos debían ser consumidas templadas, pues eran para ellos de difícil digestión. Para la época se le atribuían el mal de estómago, vómito negro o vómito prieto<sup>143</sup>, conocido en la actualidad como fiebre amarilla, que en realidad es causada por la picadura de un mosquito. Estas carnes eran templadas básicamente de tres maneras, la menos común era con vino o brandy como lo menciona Labat en una cita anterior; las otras dos eran la cocción lenta y prolongada para ablandar, apuntado por Jefferys, y la aplicación de jugo de limón, ya fuera directa sobre la carne o a manera de salsa con otros ingredientes, siendo esta última la que más se señala por parte de los viajeros. Aquí observamos influencias galénicas muy fuertes, el templar con licores, con ajíes o con limón para equilibrar los alimentos o para ingerir estos de una manera apropiada según la complexión o humor del comensal.

Cabe resaltar el tema de la lepra, en una de las citas se culpa al exceso de consumo de carne de cerdo y el calor el brote de esta enfermedad; mas adelante se dice por parte de otro viajero que la carne de tortuga es buena par curar la lepra. Estas propuestas se dan en lugares diferentes, la primera en Cartagena y la otra en Martinica, en ambos lugares hay un importante consumo de cerdo y de tortuga, no podríamos decir si en una más que en la otra. La que concierne a la tortuga es tomada de Gerolamo Cardano, un influyente médico del siglo XVI, y dice que esta carne acompañada con pan reiteradamente conduce a curar la lepra. En cuanto al cerdo, se dice algo muy genérico y además que lo dicen algunos médicos. De

---

<sup>142</sup> Guerrero y Deávila 11-12.

<sup>143</sup> Juan Joseph de Gastelbondo, *Tratado del methodo curativo, experimentado, y aprobado de la enfermedad del vomito Negro, Epidemico y frequente en los Puertos de las Indias Occidentales* (S.c.: s.e., 1753) 2.

nuevo, el enfrentarse a nuevas maneras y cantidades de consumo, generan ideas en pro o en contra de lo que se ve como un exceso o como una carencia.

#### 4. FRUTOS DE LA TIERRA

El trópico ofrece gran cantidad de posibilidades en cuanto a variedad y abundancia de plantas. La frondosidad de selvas y bosques llamaron la atención desde la llegada de los primeros europeos a tierras americanas. Gracias a la alta humedad y a la ausencia de estaciones, la zona del Caribe permite a lo largo de todo el año una muy buena disponibilidad de productos de la tierra, ya sean silvestres o cultivados.

Los colonizadores hicieron grandes esfuerzos para adoptar variadas frutas y verduras, con el fin de suplir sus necesidades gustativas y alimentarias. En los casos en que fue imposible o se tornó muy difícil la adaptación de ciertas plantas, tuvieron que sustituir dichos productos por los disponibles en el territorio que pudieran cumplir la misma función, para así conservar la misma morfología y sintaxis como lo anota Montanari en su propuesta de analogizar lenguaje contra alimentación, en su libro *La comida como cultura*.<sup>144</sup>

A finales de la década de los 50, El geógrafo Carl Sauer sugirió establecer una distinción cultural entre los pueblos del Nuevo y del Viejo Mundo en cuanto a alimentación básica, los primeros dependían de tubérculos, mientras que los segundos su dieta era mayormente de granos.<sup>145</sup> Esta afirmación es demasiado general, pero lo que sí es evidente es que en cuanto al número y calidad de plantas de raíces comestibles, el Nuevo Mundo tenía una marcada ventaja, que al momento del contacto de las culturas superaba en riqueza y diversidad a las propias de Europa.

---

<sup>144</sup> Montanari, *La comida...*

<sup>145</sup> Víctor Manuel Patiño, *Historia de la cultura material en la América equinoccial* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012) 87.

Como se expuso en el capítulo de las carnes, para fray Íñigo los habitantes de la isla de Puerto Rico eran unos perezosos que no dedicaban ningún esfuerzo a los cultivos pues era más fácil criar ganados. Ahora bien, podemos entender esto como un desinterés por los cultivos extensivos y obtener sólo lo necesario para vivir; en los momentos que se habla de plantaciones considerables en cuanto a tamaño, se dice que son para intercambiar esa producción por bienes manufacturados que no se elaboran en la zona, el mismo viajero menciona pequeños sembradíos de múltiples productos que al parecer sólo son de pancoger y que se mantienen con muy poco por la fertilidad de la tierra. Miremos la descripción de la población de Fajardo en dicha isla:

*...habitan á lo largo del rio que baja de la parte austral de la montaña de Loquillo y corre fertilizando una muy dilatada vega cubierta de praderías en que se cria mucho ganado vacuno y mular: tienen buenos planteles de café, algodón, plátanos, caña de azúcar, frijoles, batatas, calabazas y otras legumbres y frutas.*<sup>146</sup>

Juan Marchena afirma que Puerto Rico para ese entonces tenía una población más bien reducida, con pocos esclavos y numerosos blancos pobres y mulatos libres, por lo que las sociedades campesinas eran pequeñas y pocas, dedicadas a la economía de subsistencia y que estaban dispersas por la isla, sobre todo cerca de las costas donde era más fácil el contrabando.<sup>147</sup> La realidad de todo el Caribe inferimos que era similar en cuanto al autoconsumo, pues encontramos pocas referencias acerca de grandes porciones de tierra dedicadas a un cultivo, exceptuando la caña de azúcar que se daba en gran cantidad en Cuba y Santo Domingo en su parte francesa. Hallamos vasta información sobre pequeñas labranzas

---

<sup>146</sup> De Acosta y Calbo 375.

<sup>147</sup> Reyes y otros 34.



y muchos alimentos silvestres, sobresaliendo la yuca, la batata, el maíz, el plátano y las frutas; y que se ingerían de manera directa de la planta o después de complejos procesos de transformación.

#### 4.1. Yuca y ñame

Como dijimos, las raíces tuberosas como la yuca y la batata eran los principales elementos en la dieta diaria de los pobladores del Caribe, teniendo en cuenta que había muchas más plantas tuberosas que utilizaban, ya fuera de forma sólida o como bebida, como acompañantes o incluso como plato principal.

Según Víctor Manuel Patiño, el ñame fue introducido por los españoles hacia 1530 desde tierras africanas, con el fin de alimentar a los esclavos africanos y fue reemplazando poco a poco una raíz llamada *aje* hasta hacerla desaparecer por falta de consumo.<sup>148</sup>

Lo que observamos en los apuntes de los viajeros es que el ñame dejó de ser un alimento de negros relativamente pronto, pues nos encontramos con menciones acerca de este en la dieta básica de los clérigos en Cartagena<sup>149</sup> y de los nativos de Puerto Rico, que

*Por lo comun comen sentados en el suelo: su vianda se reduce á una olla de arroz ó de batatas, ñames, calabazas ó de todo junto.*<sup>150</sup>

El ñame era panificable, si bien Patiño nos da a entender que su función era la de plato principal en el XVI para los esclavos, vemos que para el siglo XVIII era más bien un acompañante. Gracias a las cantidades y disponibilidad de carne, esta pasó a ocupar un lugar

---

<sup>148</sup> Patiño 89.

<sup>149</sup> De Santa Gertrudis 60.

<sup>150</sup> De Acosta y Calbo 668.

principal dentro de las comidas y el pan pasó de ser un plato central a ser un carbohidrato de acompañamiento, por lo que todos los demás carbohidratos, panificables o no, se vieron relegados a ser también alimentos complementarios a la carne; veamos la descripción que nos da Jefferys acerca del ñame:

*The skin is hard and thick, of a deep violet colour, the meat whitish, inclining to red, and clammy before it is drest. It may be either boiled in water, or broiled upon the coals, and eaten with meat instead of bread, being light, nourishing, and easy of digestion.*<sup>151</sup>

Este tubérculo es de fácil cocción y vemos que Jefferys lo califica de una buena manera, pero el ñame se disputaba el puesto de reemplazar el pan con otra raíz panificable, la yuca brava. Fray Juan de Santa Gertrudis nos menciona que la comida en Cartagena consta de “una olla de tasajo, yucas [dulces], arracachas, camotes, cazabe [panificación de la yuca brava] o ñame y zapallo.”<sup>152</sup> Siguiendo la idea de Montanari y revisando esta cita, la yuca brava y el ñame entrarían en el mismo lugar de la sintaxis de la alimentación de estos pueblos, es decir, no pueden consumirse al mismo tiempo y las fuentes contundentemente nos dicen que la yuca en forma de *casabe* es el reemplazo número uno del pan en el Caribe. Miremos por ejemplo lo que dice Ulloa sobre los chapetones que no consiguen una buena suerte en Cartagena, dedicándose a ser pulperos, canoeros y otros oficios parecidos:

*...despues de haver trabajado todo el Dia, y muchas veces parte de la Noche, se han de conformar con algunos Platanos, Bollo ó Cazabe que tienen el lugar de Pan; y un pedazo de Tasajo (que es la Carne de Baca salada, y despues seca) y suelen*

---

<sup>151</sup> Jefferys 91.

<sup>152</sup> De Santa Gertrudis 60.

*passarseles los Años sin gustar el Pan de Trigo, que acaso nunca les faltaria en España.*<sup>153</sup>

No es que no hubiera disponibilidad de trigo o harina de trigo en el Caribe, era más bien un producto de lujo al que el pueblo raso no tenía acceso. En Puerto Rico se menciona la harina de trigo y la manera de almacenarse en época de Guerra, consiste en guardarla en barriles bien cernida y prensada para que nada la pueda penetrar, llegando a durar hasta seis meses sin dañarse.<sup>154</sup> El que se tenga que cuidar tanto la harina de trigo en épocas difíciles, nos muestra que es un artículo que no está inmediatamente disponible, que debe ser comercializado y traído, ya sea de lugares altos en tierra firme o de otras latitudes que permitan el crecimiento del trigo. Gregorio Saldarriaga nos menciona por ejemplo, que en Tunja, Santa Fe y Popayán se logró con éxito el abasto de trigo, gracias a las condiciones climáticas y a la disponibilidad de mano de obra.<sup>155</sup> Por lo que los españoles de las tierras altas pudieron mantener su consumo de pan de trigo, mientras que los de las tierras bajas y cálidas tuvieron que conformarse con los panes de maíz en forma de arepa, bollo, tortilla, entre otros; o panes hechos a base de raíces y tubérculos.

La yuca, en forma de casabe, fue la que satisfizo la necesidad del consumo de pan en el Caribe, pero no podemos desconocer que esta raíz antes de la llegada de los europeos cumplía un papel fundamental en la dieta de los pobladores y es a partir de allí que dichos inmigrantes obtienen todo el conocimiento en la preparación de los panes de harina de yuca.

---

<sup>153</sup> Guerrero y Deavila 20-21.

<sup>154</sup> De Acosta y Calbo 699.

<sup>155</sup> Gregorio Saldarriaga, “El trigo en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII: imposición y establecimiento de un eje alimentario entre las poblaciones indígenas”, *Una obra para la historia: homenaje a Germán Colmenares*, Ed. Diana Bonnett Vélez (Bogotá: Universidad del Rosario, 2015) 61-62.

Existen dos tipos de yuca, la brava y la dulce; la primera venenosa por su contenido de ácido cianhídrico cultivada en las Antillas y la segunda que es una variedad no venenosa y que se cultivaba en la margen occidental del río Magdalena en el Nuevo Reino de Granada como nos lo menciona Gregorio Saldarriaga.<sup>156</sup> La variedad no venenosa sólo se menciona en una ocasión por los viajeros y lo hace Santa Gertrudis en Cartagena, esta yuca no necesita una modificación importante para ser consumida

*Dentro la comida es blanca, muy sabrosa, y de mucha manutención. Tarda nueve meses en sazonar. Se come en la olla, se come asada, cocida con sola agua, y de ella, como dije del ñame, se hace pan también.*<sup>157</sup>

Por el contrario la yuca brava debe tener un gran proceso para extraer sus toxinas y poder ser consumida, casi todos los viajeros dedicaron algunas líneas para describir dicho proceso, sigamos con la descripción de fray Juan de Santa Gertrudis:

*...la otra para poderse comer es menester remojarla, y prensándola, sacarle el jugo; porque de no, envenena y mata al que la come. El jugo que le sacan en lugar de agua se cocina con él, y hace un caldo muy sabroso; la masa tostada, harina o amasada y hecha pan en una callana es muy buena comida. Y comida con el jugo mata. Cuando le sacan el jugo, en dejarse reposar, se asienta una masa que es un almidón mejor, y más blanco que el de trigo. La yuca amasada suelta dentro de 15 días las quebraduras de las ingles aplicada allí.*<sup>158</sup>

Es interesante cómo se hace hincapié en lo peligrosa que puede llegar a ser esta raíz sino se prepara bien, pero a la misma vez tiene valores curativos, sirviendo también para la hidropesía según Thomas Jefferys<sup>159</sup>. En cuanto a lo venenoso de la raíz seguramente algunos

---

<sup>156</sup> Saldarriaga, *Alimentación en 250*.

<sup>157</sup> De Santa Gertrudis 61.

<sup>158</sup> De Santa Gertrudis 61.

<sup>159</sup> Jefferys 159-160.

negros recién llegados a América, la hayan consumido sin realizar el proceso adecuado cayendo enfermos o muriendo por esto, pues como lo menciona Isert podían confundirse con el ñame

*...dont les Nègres ne connoissent point su tout la qualité venimeuse; et comme l'igname qu'ils ont en Afrique, ressemble parfaitement à celle-ci, et ne renferme aucun poison; il arrive très-seuvent que des Nègres, nouvellement débarqués, s'empoisonnent eux-mêmes, s'ils ne sont pas avertis à temps, de quelle maniere il faut s'en servir.*<sup>160</sup>

Gregorio Saldarriaga propone un consumo diferenciado para el siglo XVI y XVII en dos etapas; la primera la antillana, en la que los españoles se apropiaron del uso y consume del casabe, pues al elaborar los panes más gruesos los podrían conservar mejor para enviarlos en los navíos y viajes largos; la segunda la de tierra firme, en donde los españoles impusieron el cultivo de yuca a la población por varios motivos: suplir la demanda para las naves, alimentar a los cerdos y vender panes de casabe a los viajeros por el Magdalena en el caso del Nuevo Reino de Granada.<sup>161</sup>

Para el siglo XVIII vemos un panorama diferente, que tal vez se dio por esta imposición; pasamos de un alimento con fines comerciales a ser uno de consumo extendido en toda la población:

*Les Créoles blancs, ainsi que les nègres aiment beaucoup cette espèce de pain, et le préfèrent souvent au pain de froment. Quand la matiere n'est que pressée et séchée dans le chaudron, on l'appelle farine.*<sup>162</sup>

---

<sup>160</sup> Paul Erdman Isert, *Voyages en Guinée et dans les îles Caraïbes en Amérique* (París: Librería Maradan, 1793) 297-298. Disponible en: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1044991/fl.item>

<sup>161</sup> Saldarriaga, *Alimentación en* 252-256.

<sup>162</sup> Isert 297-298.

En la cita vemos que los criollos incluso lo prefieren por encima del pan de trigo, lo cual nos da la idea de que toda esta imposición de cultivo generó el gusto por ella, la alta disponibilidad y consumo jugaron un papel fundamental en la idea de que era buena. Es cierto que el casabe no era muy sabroso por sí solo, mucha gente lo consumía con caldo de carne, hacían sopas a base de él, lo tomaba con chocolate o le echaba miel de caña, pero era tan aceptado en el Caribe hasta llegar al punto de que algunos viajeros la consumieran en lugar de sus galletas.<sup>163</sup> Era el acompañante por excelencia de las comidas, incluso de grandes banquetes como los boucan.

#### **4.2. Plátano**

En América el plátano se insertó con tanta facilidad que pareciera que fuera un producto aborígen, su propagación se dio casi simultáneamente con el avance de los europeos en dichas tierras, gracias a las condiciones climáticas.<sup>164</sup> No existió una preocupación por que hubiera grandes cultivos o por cobrar impuestos sobre su producción, lo que no quiere decir que no fuera un elemento importante en la dieta de los americanos. Al parecer cualquier habitante que tuviera una porción de tierra tenía su platanal, los viajeros nos apuntan reiteradamente la fácil reproducción y rápido crecimiento de estas plantas:

*En tierra y clima caliente teniendo abundancia de agua, a los 4 meses de plantada la mata, ya tiene plátanos maduros. Y no tiene más cultivo que clavar la matita en la*

---

<sup>163</sup> Labat 307.

<sup>164</sup> Gregorio Saldarriaga, "Musas en el paraíso: apropiaciones del plátano por parte de españoles e indígenas. Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII" (Grupo de Investigación en Historia Social, Universidad de Antioquia, s.f.) 1.

*tierra, que a los 8 días ya arraizó, y al año limpian el platanar de las otras hierbas; y sus mismas hojas y troncos, después de cortadas, sirven de fecundar la tierra.*<sup>165</sup>

Según las fuentes y como nos lo menciona Gregorio Saldarriaga, el plátano fue un elemento versátil dentro de la estructura alimentaria de las sociedades del Caribe, si bien encontramos referencias a él como fruta, también las encontramos como bebida, como verdura, como hortaliza e incluso como pan según la manera que se prepara y el momento en que se consumiera.

Veamos por ejemplo la descripción de fray Juan de Santa Gertrudis, donde nos presenta posibles maneras de consumirlo:

*Él se come verde en la olla, y maduro mejor. Se come asado, verde y maduro. Se come maduro por sí solo; y de él ya acedo, y pasado de maduro, se hace bebida, y aún conserva. Frito hecho tajadas es muy delicado, y verde escaldado se conserva todo el año.*<sup>166</sup>

Según lo observado el plátano no ocupa el lugar de plato principal dentro de la dieta de los habitantes del territorio estudiado, siempre lo encontramos como complemento, acompañante, aperitivo o postre; miremos en un boucan de cerdo dónde está situado:

*Les autres plats étaient remplis de bananes, de figues, d'abricots et d'autres fruits du pays, avec des oranges douces, dont ils font grand cas, au lieu que nous n'estimons dans nos îles que celles de la Chine.*<sup>167</sup>

Esta claro que en esta ocasión es una fruta, es el banano, servido al lado de muchas otras frutas por lo que pensaríamos que su consumo debe ser al comienzo de la comida o al

---

<sup>165</sup> De Santa Gertrudis 54.

<sup>166</sup> De Santa Gertrudis 54.

<sup>167</sup> Labat 423.

final. Fijémonos en otro boucan, donde el plátano cumple otra función y se utiliza como verdura y como pan dentro de la misma comida:

*J'avais fait apporter du vin et de l'eau-de-vie, mais mon nègre avait oublié le pain. Je m'en mis peu en peine. Je mangeai comme eux des bananes rôties et bouillies avec la viande...*<sup>168</sup>

En primer lugar a falta de pan que el negro a cargo ha dejado, el viajero come sin ningún problema plátanos asados, habiendo entonces una sustitución de las que habla Montanari, pero lo interesante es que el viajero expresa que no se ha enojado con el negro por este descuido, lo que quiere decir que el plátano preparado de esta manera no solo gusta a los sentidos, sino que puede hablarse de una completa apropiación y acople a la estructura alimentaria de este europeo. Lo segundo es cómo dentro de una misma comida, está presente el plátano que de igual manera va de acompañante de la carne y como parte de sopa.

Es común las menciones del plátano como sustituto del pan y según la información que encontramos, este producto era consumido desde las más bajas capas de la sociedad hasta los círculos más altos, y desde la alimentación más cotidiana hasta las grandes comidas festivas y con invitados. Para los pobres también estaba su función como pan, como en Cartagena, donde

*Pobres y ricos todos allí por la mañana, hasta los negros, todos toman cacao con pan quien lo tiene, y si no, un plátano.*<sup>169</sup>

Una de las transformaciones del plátano para ser consumido en reemplazo del pan es muy sencilla, inferimos que con ella se busca deshidratar el plátano, que se sienta más duro,

---

<sup>168</sup> Labat 411.

<sup>169</sup> De Santa Gertrudis 60.



seco y harinoso; y de esta forma obtener un producto parecido al pan, no en sabor sino más bien en sensación física dentro de la boca:

*El platanal lo tienen junto á las casas: cogen el racimo verde cuando los plátanos están ya grandes, estos los asan al fuego hasta que se ponen muy duros y entónces les sirven de pan.*<sup>170</sup>

Labat nos describe una especie de pasta elaborado por los nativos de Martinica a partir de plátano, consiste en hacer una pasta que resiste el tiempo y la humedad, con el fin de tener un alimento disponible para largos viajes; tiene al parecer las características del pan, menos su forma de consumo final que es diluido para beberse:

*Quand les sauvages veulent faire quelques voyages hors de leurs îles, ils font provision d'une pâte de bananes, qui le dans le besoin leur sert de nourriture et de boisson. Pour cet effet ils prennent des bananes bien mûres qu'ils écrasent et mettent en pâte, qu'ils font passer au travers d'un hébéchet fin, à peu près comme les apothicaires passent la casse, après quoi ils en font de petits pains qu'ils font sécher au soleil ou dans les cendres chaudes, après les avoir enveloppés dans des feuilles de balisier. Lorsqu'ils veulent se servir de cette pâte, ils la délayent dans de l'eau, ce qui se fait très facilement. Elle épaissit l'eau et lui donne une petite pointe d'aigreur agréable qui réjouit, qui désaltère beaucoup et qui nourrit en même temps.*<sup>171</sup>

Queda claro que a partir de una sola variedad de plátano no se podían realizar estas y otras maneras de consumo, los viajeros poco o nada mencionan qué tipo de plátano se usaba para ciertas preparaciones, aunque no hay que desconocer que sí se describe la variedad que hay en el territorio; encontramos entonces hartones, hartones guineos, dominicos y dominicos guineos.<sup>172</sup>

---

<sup>170</sup> De Acosta y Calbo 668.

<sup>171</sup> Labat 114-115.

<sup>172</sup> De Santa Gertrudis 53-54.

### 4.3. Caña de azúcar

Es bien aceptado que la caña de azúcar tiene sus orígenes en Asia, más precisamente en India y que su expansión siempre se dio hacia el Occidente, siguiendo flujos migratorios, invasiones y el comercio. Mientras los musulmanes ocuparon las zonas de Andalucía y Valencia, los ibéricos tuvieron la oportunidad de aprender las técnicas elementales de extracción y concentración de los jugos que posteriormente aplicarían en sus territorios de ultramar.<sup>173</sup>

Llegada a América esta planta encontró unas condiciones excepcionales para su expansión y producción, sobre todo en las Antillas con su humedad y temperatura cálida. Rápidamente se fueron transformando las prácticas de consumo por la disponibilidad de azúcar que hizo disminuir el costo y por ende fue más asequible y presente en la dieta.<sup>174</sup>

Toda esta presencia produjo cambios importantes, dentro de los cuales está el reemplazo de la miel como endulzante principal; y que paulatinamente se fuera dejando la concepción del azúcar como producto medicinal para convertirse en un elemento de la dieta cotidiana de todas las capas de la sociedad.<sup>175</sup>

Los viajeros son testigos de esta disponibilidad, no es gratuito que haya muchísimas referencias acerca de bebidas hechas a base de esta planta. Así mismo se mencionan bastantes cultivos, que si bien no son extensos, sí lo son importantes en cantidad; pareciera que cualquier lugar que tuviera labores agrícolas tenía presente un sembrado de caña.

---

<sup>173</sup> Antonio Santamaría y Alejandro García, “Azúcar en América”, *Revista de Indias* 65.233 (2005): 9.

<sup>174</sup> Gregorio Saldarriaga, “Trabajo y vida indígenas en los trapiches del Nuevo Reino de Granada, 1576 – 1674”, *Anais do Museu Paulista* 25.1 (2017): 150.

<sup>175</sup> Saldarriaga, “Trabajo y vida... 150.

*...no obstante ser de excelente calidad y producirse abundantísimamente el tabaco, algodón, café, caña de azúcar, arroz y cuantos frutos siembran, pues la tierra es naturalmente crasa, bien regada, de un temperamento moderadamente fresco y muy á propósito para la agricultura...*<sup>176</sup>

Según Gregorio Saldarriaga en el Nuevo Reino de Granada para el siglo XVII la caña era transformada en mieles y conservas, así como en azúcares oscuros, es decir, en los trapiches no se refinaba el azúcar y no requerían mano de obra calificada.<sup>177</sup> La mayoría de los lugares donde se transformaba la caña eran trapiches, pues los ingenios requerían la fuerza hidráulica y mucha más inversión y mano de obra; en el Caribe la situación era un poco diferente, si bien existían gran cantidad de trapiches donde se molía para melado y para aguardiente<sup>178</sup>, también habían grandes ingenios con una cantidad importante de esclavos en los que el producto principal era el azúcar refinado o “purgado”.

Miremos lo que dice Abbad y Lasierra sobre Puerto Rico:

*...hay algunos buenos trapiches en que benefician la caña de azúcar y le pertenecen los dos ingenios de mas producto que hay en la isla; cada uno de ellos tiene mas de 200 esclavos para el cultivo de la caña, extraccion de aguardiente, ron y azúcar. El territorio es á propósito para este y demás frutos.*<sup>179</sup>

Este viajero nos habla de bastantes trapiches, ingenios y sembradíos de caña, teniendo entonces esta isla una muy buena cantidad de producción; más de doscientos esclavos en un ingenio da idea del gran tamaño de este. Pero el mismo fraile en una cita nos dice que el

---

<sup>176</sup> De Acosta y Calbo 392.

<sup>177</sup> Saldarriaga, “Trabajo y vida... 3.

<sup>178</sup> De Acosta y Calbo 413.

<sup>179</sup> De Acosta y Calbo 393.

azúcar y los dulces los traen de la Habana<sup>180</sup>, llevándonos a inferir dos cosas: la inmensa cantidad que debía producir Cuba y la otra el alto consumo de productos derivados de la caña.

Es común encontrar como postre en el Caribe, el mero sirope, melado o miel de caña simplemente pasado con agua<sup>181</sup> o acompañado de otro elemento que puede obedecer a templar lo que se ingiere:

*Y para postre ordinario miel de caña migada con queso fresco.*<sup>182</sup>

Gregorio Saldarriaga menciona las conservas de cajeta, hechas de fruta y miel de caña se llaman de esta manera pues estaban empacados en cajetas de madera, que eran elaborados por los mismos trabajadores del trapiche o ingenio. Este tipo de dulces no los encontramos en la zona estudiada o tal vez los viajeros no lo explicitan, pues hablan de conservas que podrían ser de este tipo o podrían ser frutas en almíbar. Sabemos que la producción en cantidad de estas conservas obedece al ámbito económico, a una alta demanda; pero ¿esta demanda es gracias al gusto por las frutas con dulce? O más bien ¿a una necesidad? Nos inclinaríamos más por la primera, la cantidad de frutas que hay disponibles en todo el Caribe en cualquier momento es grande, es decir, no hay que guardar frutas para ser consumidas luego en tiempo de escasez; la búsqueda de frutas en conserva puede deberse a razones ideológicas, o razones simplemente gustativas o sociales: a las primeras nos referimos por ejemplo a la idea de que hay que templar las frutas antes ser consumidas y una de las maneras más sencillas de hacerlo era añadiéndole dulce; la segunda entonces obedecería a

---

<sup>180</sup> De Acosta y Calbo 559.

<sup>181</sup> De Acosta y Calbo 668.

<sup>182</sup> De Santa Gertrudis 60.

imposiciones de consume que a largo plazo se convierten cotidianas y por ende se construye dicho gusto hacia ellas.

En Cartagena encontramos una cita particular, que nos refuerza la idea del gusto. A partir de esta podemos ver una escala gustativa, donde lo más dulce está arriba como lo más apetecido, seguido por las conservas medianamente dulces y por último las frutas, mucho menos dulces:

*Suelen preferir muchas veces la Miel á las Conservas, y otros Dulces de Almibar, ó secos, porque endulza mas...*<sup>183</sup>

Por otro lado en las razones ideológicas encontramos un apunte bastante curioso acerca de las propiedades del azúcar, por su alto grado conservante y que incluso es citado de una publicación de la Real Sociedad de Londres y escrito en 1749 por Henry Jones; dicha publicación tiene documentos acerca de anatomía y medicina.<sup>184</sup>

*Sugar is possessed of very balsamic qualities, and resists putrefaction so strongly, that it is found necessary in conserves, electuaries, syrups, confections, etc. and in all substances that require to be preserved a long time. There is an account in the Philosophical Transactions abridged, Vol. V. p. 311, of a Bedfordshire gentleman, who lived to an hundred years of age in a found habit of body, which was chiefly attributed to his using sugar with every thing he eat. When the late king of Sardinia was opened upon his death, his heart and other intestines were found remarkably perfect, which the physicians ascribed to the virtues of sugar, it being his daily practice to eat least half a pound without any thing else.*<sup>185</sup>

---

<sup>183</sup> Guerrero y Deávila 22.

<sup>184</sup> Disponible en: <https://babel.hathitrust.org/cgi/pt?id=hvd.hxkbzk>

<sup>185</sup> Jefferys 160.

#### 4.4. Ají

Al igual que el maíz, el ají se cultivaba desde muy al norte y al sur de la línea ecuatorial y desde el nivel del mar hasta las mesetas altoandinas.<sup>186</sup> Utilizado como condimento por los nativos americanos, prontamente llamó la atención de los europeos quienes lo llevaron como especia a Europa<sup>187</sup>. Los americanos siempre prefirieron el ají a las especias traídas por los extranjeros, pudiéndose considerar el condimento americano por excelencia. El mundo español tenía una predilección por el ajo como condimento, sin embargo en ninguna ocasión lo encontramos en las fuentes; observemos lo que expone Richard Jefferys sobre el chile, pimiento picante o ají:

*Pepper sometimes called pimentum, sometimes capsicum, is a spice which the French have been taught to like by the Savages, who take it in every thing of nourishment. It gives a high relish to sauce, assists health, and promotes an appetite.*<sup>188</sup>

A partir de esta cita vemos que los nativos son los que enseñaron el ají a los europeos, además nos dice que se lo ponen a todos sus alimentos, en cada lugar donde estuvieron los viajeros estudiados nos mencionan por lo menos una vez un plato que está acompañado o condimentado con este. Aunque los viajeros en reiteradas ocasiones apuntaban sobre el exceso de este condimento en la comida de los nativos, no encontramos ningún calificativo malo, ni por su sabor, ni porque causara algún mal, por el contrario todos los calificativos eran positivos.

---

<sup>186</sup> Patiño 106.

<sup>187</sup> Lucía Rojas de Perdomo, *Comentarios a la cocina precolombina* (Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012) 40.

<sup>188</sup> Jefferys 159.

Miremos por ejemplo cómo el ají estaba presente en cualquier plato independientemente de su naturaleza, incluso aunque ya se tiene una salsa a base de otro producto, el ají estaba allí ya sea para dar sabor o como picante:

*Otro guiso hacen de huevos duros con salsa de maní tostado, con mucho ají compuesto todo. Y suele también esta gente comer arroz con las mismas carnes [tasajo] y fuerza de ají.<sup>189</sup>*

El continuo consumo de este por parte de los habitantes del Caribe y su buena salud digestiva y apetito, generó ideas de cómo combatir los males que sufrían los europeos recién llegados a esas tierras, vemos varias anotaciones de los viajeros en las que afirman que el ají, el jengibre y el aguardiente son los productos que solucionan estos problemas. Según esta lógica, la razón por la que los extranjeros sufren de inapetencia es la falta de calor en el estómago, necesario para la digestión, pues todo ese calor se transpira y se pierde por las extremidades:

*...los mas padecen molestas evacuaciones que quitan la vida á muchos. Los que siguen en su gobierno el método de los naturales suelen librarse de este accidente. El uso del aguardiente, agí, gengibre y otros picantes y licores recogen al estómago el calor natural que la fuerza del sol ha derramado á los extremos del cuerpo, abren el apetito y proporcionan la actividad necesaria para actuar la comida...<sup>190</sup>*

Estas ideas nos muestran un galenismo activo, en el que el cuerpo debe estar en un equilibrio para poder funcionar bien. La falta de calor debe ser compensada por algún alimento que le aporte este. El ají gracias a su disponibilidad tuvo que ser incluido en estos

---

<sup>189</sup> De Santa Gertrudis 60.

<sup>190</sup> De Acosta y Calbo 724-725.

principios galénicos, debió estudiarse y darle su valor en dicho modelo, para poder ser aplicado por la medicina de la época.

#### 4.5. Frutas

Ya hemos hablado un poco de las frutas, sobre su facilidad de cultivar y que se desarrollan relativamente fácil sin ningún cuidado, están presentes sobre todo en la elaboración de bebidas y de conservas. Pero las frutas también las encontramos como acompañantes, como comida principal en tiempos de escasez,<sup>191</sup> en forma de salsa o como condimento.

Miremos lo que le sirven a Jean-Baptiste Labat en la casa de un habitante común en Martinica, además de unas perdices y palomas pusieron en la mesa algunas frutas, que no se mencionan como postre y que al parecer no se comen al final de la comida sino como acompañante de la carne:

*On nous servit aussi des ananas et des melons d'eau, les premiers me parurent excellents. J'ai eu plus de peine a m'accoutumer aux melons d'eau; pour les melons ordinaires rouges et verts, qu'on appelle melons d'Espagne, nous en avions mangé tous les jours depuis que nous étions arrivés. Ils ont cette bonne qualité qui leur manque en France, qu'on en peut manger tant que l'on veut sans craindre d'en être incommodé.<sup>192</sup>*

Llama la atención que se califique de mucho mejores que las de Francia, hasta el punto de poder comer todo lo que se quiera sin tener ningún problema. Pensaríamos entonces

---

<sup>191</sup> Jefferys 10.

<sup>192</sup> Labat 50.



que ¿la idea de que las frutas debían templarse para que no hicieran daño estaba desapareciendo? O mas bien ¿las frutas americanas estaban por encima de las europeas?

Posiblemente muchas de las frutas que se encuentran en el Caribe superaban en dulzura a las propias de Europa, por lo que al entrar a un modelo galénico no necesitaban modificar su naturaleza agregándole azúcar o un licor, muestra de ello son las referencias acerca de la piña, las bananas, los melones y las sandías. El dulce para los europeos era considerado un buen sabor, y según la lógica que expone Jean-Louis Flandrin, en primer lugar se digiere mejor lo que se consume con gusto; en segundo lugar, si un alimento gustaba a alguien era signo de que era bueno o acorde para su temperamento; y por ultimo se pensaba que al cambiar el sabor de un alimento le cambiaban su naturaleza<sup>193</sup>, de ahí que se intentara modificar la dulzura en las frutas.

Por otro lado tenemos los limones, limas y naranjas, que no son propias de América, pero que fueron apropiadas rápidamente por todos los pobladores de una manera diferenciada según su origen. Los nativos y negros tuvieron una apropiación de estas frutas como insumo para sus bebidas como lo vimos en el capítulo dedicado a ellas, mientras que los europeos, mestizos y criollos utilizaban estas para sazonar y/o templar la carne y otros alimentos, por ejemplo un boucan:

*J'oubliais de dire quele ventre du cochon avait été rempli de jus de citron avec force sel, piment écrasé et poivré, parce quela chair du cochon, quoique très bonne et très délicate, et plus en Amérique qu'en aucun lieu du monde, est toujours douce, et a besoin de ce secours pour être relevée.*<sup>194</sup>

---

<sup>193</sup> Jean-Louis Flandrin, “Condimentación, cocina y dietética durante los siglos XIV, XV y XVI”, *Historia de la Alimentación*, dir. Massimo Montanari y Jean-Louis Flandrin (Gijón: Trea, 2011) 634.

<sup>194</sup> Labat 281.

No sólo el cerdo estaba templado por su sabor dulce, el mismo viajero en un plato con cangrejos sugiere el jugo de limón para la carne y así poderla consumir sin ningún problema posterior, mientras que los nativos la pueden consumir sin este aditivo. Incluso un plato con gusanos se puede comer perfectamente acompañado por el jugo de limón. Tal vez el limón mejore la consistencia de la carne, o tal vez le disminuya sabores poco agradables a la comida:

*La manière de les apprêter est de les enfilet dans une brochette de bois pour les tourner devant le feu; quand ils commencent à s'échauffer, on les saupoudre avec de la croûte de pain râpée mêlée avec du sel, un peu de poivre et de muscade; cette poudre retient toute la graisse qui s'y imbibe; quand ils sont cuits on les sert avec un jus d'orange ou de citron. C'est un très bon manger, et très délicat quand on a une fois vaincu la répugnance qu'on a pour l'ordinaire de manger des vers, surtout quand on les a vus vivants.<sup>195</sup>*

Para cerrar hablemos del coco, una de las frutas más versátiles y utilizadas por todos los habitantes del Caribe. Se consume y utiliza todo lo referente a su fruto, ya sea tomado directamente de la palma o procesado de variadas maneras. Como vimos en el capítulo de las bebidas, su agua o leche se puede beber directamente y se califica de sabrosa y sana; en Cartagena fray Juan de Santa Gertrudis nos dice:

*Todo alrededor tiene apegada la comida, blanca, del canto de un peso duro, con sabor de avellana. Cuando está verde es comida regalada, que raspándosela con una cuchara, que está muy tierna, parece una cuajada de leche; y los cocos así llaman pipas.<sup>196</sup>*

---

<sup>195</sup> Labat 118.

<sup>196</sup> De Santa Gertrudis 51.

Luego de ser consumida su carne queda el cascarón, que se utiliza como vasija para beber y para otros usos<sup>197</sup>, de su carne también se realizan confituras en Cartagena llamadas *cocadas*<sup>198</sup>; se utiliza además para tratar males, para repostería y para elaborar aceite para lámparas; la siguiente cita alude a todos los provechos que vió Jefferys en las Antillas acerca de esta fruta:

*The nut, which is as large as a young child's head, but rather spherical than round, contains a pleasant cooling liquor, that helps fevers, gonorrhoeas, stoppage of urine, etc. but it soon dries into the kernel and inside of the shell. The pulp of the nut grated and mixed with water, yields a good milk, uses in pastry instead of cow's milk, and often drank in the East Indies with rice. The shell of the nut is formed into drinking vessels, which are very common. From the kernel is extracted an oil, used in lamps, and at table, and prescribed by physicians to purge the stomach and kill worms, also in old aches, gout, and contraction of the nerves.*<sup>199</sup>

## 5.6 Conclusiones

La inserción de nuevas plantas no sólo produjo una interesante apropiación relacionada con el gusto y la transformación para el consumo, sino que la presencia de creencias y modelos de interpretación del mundo tuvieron que ser repensados para ingresar al sistema estos nuevos productos.

Las reformas borbónicas en la zona caribe del Nuevo Reino de Granada desarmaron las rochelas y redujeron a los cimarrones y arrochelados a poblaciones donde se pudieran gobernar. Se produjeron casamientos (zambaje y mestizaje) dentro de estas poblaciones,

---

<sup>197</sup> De Acosta y Calbo 667-668.

<sup>198</sup> De Santa Gertrudis 51.

<sup>199</sup> Jefferys 165.

llevando al surgimiento de una economía campesina,<sup>200</sup> donde no sólo se utilizaban los productos para autoabastecimiento de la población, sino que se producía de una manera que se podían intercambiar y exportar hacia otros lugares, diversificando los productos y maneras de consumo.

En los productos a base de plantas de consumo sólido, se ve claramente las sustituciones que anota Montanari, que se realizan sin alterar la morfología y sintaxis de la estructura alimentaria. El caso mas claro es el del pan, en el que se encuentran varios sustitutos que cumplen las características, el más apropiado es el casabe, por su disponibilidad y resistencia a la humedad y al tiempo; pero también está el ñame y el plátano a falta de este. Aquí podemos incluir también el *marunguey* usado en épocas de escasez y huracanes, del que se puede hacer pan, pero por medio de un proceso de putrefacción<sup>201</sup> al que le atribuyen enfermedades.<sup>202</sup>

El dulce fue una de las introducciones importantes de los europeos; la predilección por este sabor es notoria a la hora de tener varias opciones para comer. Las frutas se ven un poco relegadas cuando van de postre, prefiriéndose la miel de caña.

La gran mayoría de platos vemos que tienen un buen nivel de elaboración, para los viajeros esto es una muestra de civilidad que se ve reflejada en el atreverse a probar lo que no conocen; aunque debemos tener en cuenta que muchas de las especias, salsas y condimentos son bastante cercanos a ellos, lo que puede acercarlos a su lugar de origen.

---

<sup>200</sup> Hugues Sánchez Mejía, “Esclavitud, zambaje, ‘rochelas’ y otros excesos en la población libre de las gobernaciones de Santa Marta y Catagena, 1600-1800”, *Historia, cultura y sociedad colonial, siglos XVI-XVIII. Temas, problemas y perspectivas*, comp. Yobenj Aucardo Chicangana-Bayona (Medellin: La Carreta, 2008) 146.

<sup>201</sup> De Acosta y Calbo 416.

<sup>202</sup> De Acosta y Calbo 724.

No se nota una muy marcada diferencia en el consumo entre capas de la sociedad. Por lo general se tiene acceso a los mismos alimentos. Las frutas ya fueran frescas o en conserva, el plátano, el ají, la yuca o casabe, la batata, el ñame y demás productos que se produjeran en el Caribe, casi cualquier persona los podría tener. Tal vez la diferenciación que podemos ver, pero que no es muy fuerte es la diversidad de platos dentro de una misma comida; mientras una persona del pueblo raso comía un tipo de carne, con dos acompañantes y un postre, una persona de mucha mejor posición tenía variadas frutas de entrada, dos o tres tipos de carne, cinco acompañantes y varios tipos de postres, entre ellos conservas, mermeladas y frutas.<sup>203</sup>

Es posible que los viajeros no fueran muy objetivos a la hora de calificar y de describir las plantas y demás comestibles, pues en cualquier sociedad jerarquizada una de las maneras más básicas de mostrar esa diferenciación es por medio de la comida. Estos apuntes seguramente estaban influenciados por una fascinación a lo desconocido y exótico, o tal vez sentían que su nivel de vida en Europa era tan alto que, en dichas tierras, incluso los ricos, vivían de una manera tan sencilla como los pobres.

---

<sup>203</sup> Labat 423-425.

## CONCLUSIONES

Nos encontramos con un panorama de abundancia y disponibilidad de productos y alimentos que para ese momento estaban bien asimilados por todos los habitantes del Caribe. Los productos que los europeos no tenían disponibles pudieron ser sustituidos por algunos que cumplían la misma función, como en el caso del pan de trigo, que tenía el casabe, el pan de ñame, el plátano para ser reemplazado; o el caso del aguardiente de uva que fue sustituido por el aguardiente de caña y por el ron. Tal fue la apropiación y la necesidad de estas y muchas otras sustituciones que incluso llegaron al punto en que los viajeros mencionaban que no les hacía falta el trigo a los chapetones, demostrando la capacidad que tiene un sistema alimenticio de cambiar y de reafirmar su propia identidad, regenerándose con aportaciones externas e incorporar lo desconocido asimilándolo como propio.<sup>204</sup> Según esto podríamos atrevernos a decir que el eje fundamental del consumo es la disponibilidad.

Cabe resaltar también cómo este sistema alimenticio produjo nuevas maneras de consumo al agrupar productos que hasta entonces no habían estado compartiendo la misma mesa o cocina, un ejemplo claro es la bebida de chocolate con el queso, o el casabe bañado en miel; es cierto que la miel estaba presente en América antes de la llegada de los españoles, pero su consumo nunca se había pensado conjuntamente con el casabe que también estaba presente desde el primer contacto.

---

<sup>204</sup> Montanari 106.

Relacionado con lo anterior notamos un cambio importante en dicho sistema alimenticio gracias a la abundancia de carne; los españoles así como el resto de la Europa mediterránea tenía un alto consumo de pan y carbohidratos, y bajo en carne que seguramente trataron de implementar y continuar en tierras americanas. Para el siglo XVIII vemos que esto cambió considerablemente. Los carbohidratos pasaron a un segundo plano y la carne llegó a ser el alimento principal en todas las comidas, pareciera que hasta el más pobre podía tener un trozo de carne, como lo expone Gregorio Saldarriaga en *Alimentación e identidades en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII*. Labat incluso describe una comida donde no hay carbohidratos y la carne magra pasa a cumplir esta función, es decir, esta última servía para cambiar la textura en la boca y el sabor que dejaba la carne grasa.<sup>205</sup> Según Marvin Harris en el capítulo sobre la carne en su libro *Bueno para comer*, en la actualidad se presenta este fenómeno pero de una manera opuesta: la carne magra debe complementarse con alimentos ricos en calorías con el fin de que los aminoácidos se transformen en proteínas necesarias para el desarrollo muscular y se genere un ahorro de estas últimas; las grasas generan casi un doble de energía más que los carbohidratos, siendo mucho más eficientes en el ahorro proteínico mencionado, es decir, las carnes ricas en grasas evitan la necesidad de alternar los bocados de carne con bocados de yuca o de frutas.<sup>206</sup> Si bien, encontramos un razonamiento opuesto con Labat, vemos que sigue el mismo principio, que puede ser o no consciente de sus propiedades médicas o dietéticas, pero que el mismo cuerpo humano lo exige para su bienestar.

---

<sup>205</sup> Labat 411.

<sup>206</sup> Marvin Harris, *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura* (Madrid: Alianza Editorial, 1999) 28.

Según Rebecca Earle, los europeos trataban de consumir para los primeros siglos de la ocupación, alimentos que traían desde sus localidades de origen con el fin de mantener su complejidad que los diferenciara de los nativos; para el siglo XVIII vemos un giro en esta concepción, ahora notamos la necesidad de consumir lo que los habitantes del Caribe ingerían, pues era a partir de su consumo que se mantenían sanos, vemos entonces en reiteradas ocasiones que los viajeros sugieren consumir productos como el ají.

Las preocupaciones dietéticas y médicas están presentes en cualquier ingestión sólida o líquida, siempre sus cantidades y naturaleza o composición es la responsable de que se presenten enfermedades o no, hay una dicotomía entre exceso y carencia que se aplica sin falta a todos los alimentos existentes.

Cuando los europeos se encontraron con productos desconocidos tuvieron primero que ajustarlos a su modelo dietético y de creencias, es decir, tuvieron que realizar un estudio de sus características y saber cual era su naturaleza para adaptarlos a su sistema alimentario, y luego poderlos insertarlos y generar una cantidad de sugerencias y condiciones, o incluso prohibiciones en torno a su consumo. Notamos que las ideas galénicas predominaban aún, se preferían los sabores dulces y grasos, y se trataba de que según la complejidad del comensal se ingerieran cierto tipo de alimentos o se tuvieran que modificar antes de realizarlo.

Según la idea de Montanari, una misma morfología puede sostenerse utilizando productos diferentes, con el fin de tener un mismo elemento elaborado a base del léxico que se dispone pero que no desestabilice la sintaxis del sistema. Y de igual manera podemos entender la morfología como los modos en que los productos se pueden modificar según las prácticas de cocina de acuerdo a las necesidades y exigencias de consumo. Basándonos en este último, variadas modificaciones nos encontramos de este tipo, en algunos casos las



encontramos por necesidad, pero muchas otras son por gusto: por ejemplo tenemos el tasajo que en Cartagena era claramente una necesidad por la cantidad de carne que se producía y que tocaba crear una salazón para conservarla, pero este mismo tasajo era al parecer en Puerto Rico un producto que se consumía por gusto, pues era un lugar que tenía carne fresca disponible en todo momento. Otro caso interesante es el de las conservas de fruta; vimos que el tener fruta en el Caribe en cualquier momento era relativamente fácil, pero los habitantes de todo este territorio tenían una predilección por los alimentos dulces, por lo que en casi todos los trapiches e ingenios se destinaba parte del jugo de caña para elaborar las conservas y así tener frutas mucho más dulces, como postre se prefería mucho más una conserva de piña que la misma piña fresca.

Los viajeros en muy pocas veces se refieren a los aborígenes como “salvajes”, y cuando lo hacen pareciera que no tuviera una connotación negativa o de barbarie, sería más bien una manera de diferenciarlos como nativos, de los demás pobladores del territorio. Por un lado vemos a fray Íñigo Abbad y Lasierra con sus reiteradas afirmaciones de que los habitantes de Puerto Rico son perezosos por no dedicarse a la agricultura como actividad económica principal y ve la ganadería como una labor incivilizada, lo que nos hace pensar que tal vez su pensamiento esté fuertemente influenciado por las ideas romanas acerca de qué es civilización y barbarie; los demás viajeros nunca hacen estas críticas, ni siquiera a los platos ni a las comidas, pareciera más bien que simplemente un plato que llevara una preparación medianamente elaborada, les afirmara que son pueblos civilizados. Es interesante como incluso el comer una proteína animal no convencional para los europeos, no genera repulsión o escándalo, simplemente por el hecho de que gastan algunos esfuerzos

en elaborar el plato, veamos por ejemplo a Jean-Baptiste Labat a la hora de describir unas brochetas de gusano, que las califica de muy buenas y delicadas:

*La manière de les apprêter est de les enfiler dans une brochette de bois pour les tourner devant le feu; quand ils commencent à s'échauffer, on les saupoudre avec de la croûte de pain râpée mêlée avec du sel, un peu de poivre et de muscade; cette poudre retient toute la graisse qui s'y imbibe; quand ils sont cuits on les sert avec un jus d'orange ou de citron. C'est un très bon manger, et très délicat quand on a une fois vaincu la répugnance qu'on a pour l'ordinaire de manger des vers, surtout quand on les a vus vivants.<sup>207</sup>*

Aunque en este trabajo no se estudió el *Diario de viaje: Entre los indios y negros de la provincia de Cartagena en el Nuevo Reino de Granada* de Joseph Palacios de la Vega, podemos encontrar en él una tendencia a ver como incivilizada a la periferia de los centros de poder colonial, es decir, en todas las poblaciones que no contaban con instituciones oficiales, se consideraban sus habitantes como salvajes. Ahora bien, podemos dejar abierta la pregunta: ¿los viajeros estudiados también tenían esta concepción? Es cierto que nuestros viajeros estuvieron en lugares donde había una presencia oficial del poder colonial, ¿entonces por esta razón hay pocas calificaciones negativas de los grupos observados refiriéndose a ellos como bárbaros o incivilizados?

Cabe anotar que tal vez las afirmaciones de los observadores no eran muy objetivas, su percepción de la realidad estaba supeditada por el asombro, lo exótico y extraño que podían estar viendo. Por ello no ven mal que los habitantes del común comieran en el piso y no se calificaran de incivilizados o sin refinamiento; las gentes de las esferas superiores de la sociedad comían en mesas, pero de igual manera eran precarias, con malos utensilios y sin

---

<sup>207</sup> Labat 118.

el decoro al que estaban acostumbrados los viajeros, sin embargo, no había un malestar explícito en sus descripciones.

La sociedad que nos encontramos en el territorio estudiado está altamente jerarquizada, con lo que esperaríamos una alimentación bastante diferenciada entre las distintas capas de la sociedad. Las fuentes no nos muestran eso, si bien encontramos algunos productos importados de Europa como vino, harina de trigo, aceite, quesos, jamones, entre otros,<sup>208</sup> que sólo podían adquirir los más acomodados, las descripciones de las comidas y de la alimentación en general presentan una transversalidad en la manera de comer, representada en que casi todos los habitantes podían consumir carne, ya fuera pescado, res, cerdo o aves, podían comer cualquier fruta o conserva, así mismo que cualquier planta. Lo que sí se nota en algunos pasajes es la cantidad y variedad de platos dentro de una misma comida en una mesa de alguien de la élite, a comparación de los habitantes más humildes donde sus comidas tienen por ejemplo un solo tipo de carne y un par de acompañantes, carbohidratos y frutas.

También podemos fijarnos en la diferenciación de consumo, es decir, maneras de comer los productos, de con qué acompañarlos, qué cantidad y en qué momentos realizarlo. El ejemplo más claro es el del aguardiente, los pobres lo consumen a cualquier hora del día, acompañando sus comidas, bebiéndolo en exceso; mientras que los ricos lo tomaban en las mañanas por razones dietéticas y en pocas cantidades, su consumo era mayor en fiestas y bailes donde bebían con exceso. Tal vez el aguardiente consumido por unos u otros no fuera de la misma calidad, pero según las fuentes no es notable una diferenciación del producto, es decir, no tenemos claro si el aguardiente consumido por las élites era de mejor calidad o

---

<sup>208</sup> De Acosta y Calbo 556.

refinamiento que el consumido por las capas bajas. Este aspecto nos lo explica mejor Edgardo Pérez, que apuntó que el producto no es el que hace la diferenciación social sino que es su uso y su significado: "...el lujo no hace referencia a clases específicas de cosas sino a 'un registro especial del consumo' en el que los bienes adquiridos y consumidos no se contraponen a las necesidades básicas sino que se utilizan por su función *retórica* y *social* en tanto que encarnan significados, por lo que responden a una necesidad *política*."<sup>209</sup>

Encontramos también diferenciación en los roles ya sea dentro de un grupo social o dentro de una familia por medio de la manera de alimentarse. Ejemplos claros los encontramos en el caso de un boucan de cerdo, donde era costumbre que el dueño de la casa fuera el que cortara la primera pieza para toda la compañía para que los sirvientes la repartieran a toda esta; después de este primer servicio los más viejos siguen para cortar y servir, y posteriormente lo hacen los más novatos.<sup>210</sup> Notamos entonces las diferencias dentro de una sociedad de bucaneros, en donde el tener el contacto con el alimento por primera vez simboliza la importancia y poder dentro del grupo y así inversamente proporcional, cabe resaltar que el jefe es el único en la compañía que no sirve, sólo corta, mientras los demás deben realizar ambas actividades. Además Jefferys anota que en este boucan la carne no alcanzó para los negros, y hubo la necesidad de alimentarlos con otras carnes que no fueron cocinadas en el boucan. Aquí podemos ver que dentro de este festín, o sólo pueden estar los pertenecientes a la compañía, o simplemente son segregados del banquete los negros, por ser sirvientes.

---

<sup>209</sup> Edgardo Pérez Morales, "Del hábitat a los hábitos. Vida material y sociedades urbanas en el Nuevo Reino de Granada, siglo XVIII", *Historia, cultura y sociedad colonial, siglos XVI-XVIII. Temas, problemas y perspectivas*, comp. Yobenj Aucardo Chicangana-Bayona (Medellin: La Carreta, 2008) 337.

<sup>210</sup> Labat 281-286.

En cuanto a esto, parece ser que los Caribes no tuvieran una diferenciación interna a la hora de comer, el mismo Jefferys se refiere a estos generalizando a todos los de las Antillas diciendo que:

*Their dish is a calabash, round which men, women, children, cats, and dogs, fit all in common, though the two last gentry sometimes receive a knock from their next neighbours, if they happen to be too quick in clearing the dish.*<sup>211</sup>

Todos comen del mismo plato, sin ningún orden o predilección, incluso con los animales del hogar y al parecer directamente de la Calabaza, sin ningún utensilio o cubierto; a partir de allí no podemos entonces encontrar una jerarquía.

En cuanto a los viajeros se encontró que su lugar de origen influye bastante en lo que se fijan en la alimentación y por lo general en la vida cotidiana, sobre todo entre los españoles y los franceses. Los primeros mucho más preocupados de cómo vivían las gentes, es decir, sobre su menaje de la casa, lo que se sembraba en las propiedades, qué se importaba y en menor medida el comercio en las plazas de los pueblos; diríamos que su viaje a este territorio tenía este fin, para el siglo XVIII la corona española tuvo el afán de reorganizar el Imperio, saber qué se producía, cómo y en qué cantidad tenía la necesidad de ejercer un poder económico y político más eficiente.

Por el lado de los franceses, su preocupación pareciera que fuera la manera de comer de los pobladores, sus descripciones son tan minuciosas que se podría pensar que sus viajes tenían como objetivo el estudio de la alimentación. Y no sólo son las descripciones, son las anotaciones dietéticas y médicas, el probar cada uno de los platos que se les presenta en frente, compararlo con lo que se encuentra en Europa, entre muchas otras cosas. Es un

---

<sup>211</sup> Jefferys 185.

enfoque mucho más etnográfico, la preocupación y curiosidad de cómo se comporta el otro y cómo vive.

El viajar está relacionado estrechamente con comer, si bien en nuestro tiempo contamos con “X” o “Y” restaurantes o marcas que se encuentran en casi cualquier lugar del mundo, para no sentirnos totalmente extraños en nuevos lugares, para el siglo XVIII los viajeros no tenían más opción que conseguir los productos familiares a su cultura a un precio no muy cómodo o estar invitados a la mesa de alguien de buena posición social que tuviera la capacidad de tenerlos en su cocina; de no darse ninguna de las dos opciones, estaban obligados a comer lo cotidiano para las gentes del territorio, es decir, a ingerir de una u otra forma lo que estuviera disponible en el lugar y en el momento. El viajero al encontrarse con una realidad totalmente desconocida y al tener ideas preconcebidas e imaginarios, pasa por variados sentimientos que van desde la sorpresa a la adaptación, o desde la admiración al rechazo, como nos lo menciona Gloria Ángeles Franco. Pensaríamos que esta situación de encontrarse con lo desconocido en cuanto a la alimentación, generaría una actitud negativa frente a esta, pero las fuentes nos demuestran lo contrario: los viajeros aprendieron a disfrutar de las comidas desconocidas, cosa que también notó Ilaria Berti en su estudio *Food “proper for an Englishman”*. *Neophilia and Neophobia in Anthony Trollope’s The West Indies and the Spanish Main*; pareciera que los expedicionarios con su espíritu ilustrado hubiesen sabido que, parafraseando la idea de Montanari, la mejor manera de entrar en contacto con una cultura es probando su comida. Lo que Berti llama *neofobia*, como miedo y repulsión a lo nuevo, no lo encontramos en estos relatos.

Cuando se llega a un nuevo lugar se trata de replicar los comportamientos de vida que se tenían en el lugar de origen, representando un apego cultural básico y una de las maneras

de lograrlo es por medio de la alimentación. Pero el viajar también supone una ampliación del horizonte personal y un proceso de maduración personal, que termina aportando al enriquecimiento del bagaje cultural y humano por medio de la experiencia,<sup>212</sup> que lo podemos entender como una reconstrucción de sí mismo, un sí mismo que no está definido estrictamente como europeo, en el caso de los inmigrantes que se quedaron en el Caribe, pero que tampoco es completamente divergente en cuanto a sus hábitos anteriores.

---

<sup>212</sup> Gloria Ángeles Franco Rubio, “El viaje como laboratorio intercultural: viajeros británicos y españoles en el siglo XVIII” *Tiempos modernos: Revista Electrónica de Historia Moderna* 7.21 (2010): 1.

## FUENTES

De Acosta y Calbo, José Julian. *Historia geográfica, civil y natural de la isla de San Juan Bautista de Puerto-Rico, por Fray Iñigo Abbad y Lasierra*. Puerto Rico: Imprenta y Librería de Acosta, 1866.

De Santa Gertrudis, fray Juan. *Maravillas de la naturaleza* Bogotá: Banco Popular, 1970.

De Tronchoy, Gautier. *Journal de la champagne des isles de l’Amerique*. S.c: Jacques le Febvre, 1709. Disponible en : <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k5659669p/f1.image.r=gautier%20de%20tronchoy> (2018)

Guerrero, Lorena y Deavila, Orlando. “Antonio de Ulloa y Jorge Juan y Sanacilia”. *Cartagena vista por los viajeros: siglos XVIII-XX*. Cartagena de Indias: Instituto Internacional de Estudios del Caribe, 2011.

Isert, Paul Erdman. *Voyages en Guinée et dans les îles Caraïbes en Amérique*. París: Librería Maradan, 1793. Disponible en: <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1044991/f1.item> (2018)



Jefferys, Thomas. *The narural and civil history of the french dominions in North and South America*. Londres: T. Jefferys, W. Johnston, J Richardson, B. Law and Co., 1761.  
Disponible en: <https://archive.org/stream/naturalcivilhist00jeff#page/n225/mode/2up> (2018)

Labat, J. B. *Voyage aux Isles*. Paris: Éditions Phébus, 2014.

## BIBLIOGRAFÍA

Altuna, Elena. "Introducción: Relaciones de viajes y viajeros coloniales por las Américas". *Revista de Crítica Literaria Latinoamericana* 30.60 (2004): 9-23.

Berti, Ilaria. "Curiosity, Appreciation and Old Habits: Creolization of Colonizers' Food Consumption Patterns in Three English Travelogues on the Caribbean". Universidad de Genua, s.f.

\_\_\_\_\_. "Food 'proper for an Englishman'. Neophilia and Neophobia in Anthony Trollope's *The West Indies and the Spanish Main*". Área de Historia Moderna, Universidad Pablo de Olavide, s.f.

Braudel, Fernand. *Bebidas y excitantes*. Madrid: Alianza Editorial, 1994.

Cardozo Uzcátegui, Alejandro. "Utopía, distopía y viajeros: el imaginario atlántico. Siglos XVI-XIX". *EL carrusel atlántico. Memorias y sensibilidades (1500-1950)*, dir. Oscar Álvarez Gila, Alberto Angulo Morales y Alejandro Cardozo Uzcátegui. Caracas: Nuevos Aires, 2014.

De Gastelbondo, Juan Joseph. *Tratado del methodo curativo, experimentado, y aprobado de la enfermedad del vomito Negro, Epidemico y frequente en los Puertos de las Indias Occidentales*. S.c.: s.e., 1753.

Dolmatoff, Reichel. *Diario de viaje del P. Joseph Palacios de la Vega entre los indios y negros de la provincial de Cartagena en el Nuevo reino de Granada, 1787-1788* (Bogotá: Editorial ABC, 1955).

Fattacciu, Irene. "Cacao: from exotic curiosity to a Spanish commodity". *Food and Health* 7.1 (2003): 53-78.

Fieldhouse, David. *Los imperios coloniales desde el siglo XVIII*. México: Siglo XXI editores, 2014.

Flandrin, Jean-Louis. "Condimentación, cocina y dietética durante los siglos XIV, XV y XVI". *Historia de la Alimentación*. dir. Massimo Montanari y Jean-Louis Flandrin. Gijón: Trea, 2011.

Franco Rubio, Gloria Ángeles. "El viaje como laboratorio intercultural: viajeros británicos y españoles en el siglo XVIII". *Tiempos modernos: Revista Electrónica de Historia Moderna* 7.21 (2010): s.p.

Gentilcore, David. *Food and health in early modern Europe. Diet, medicine and society, 1450-1800*. Londres: Bloomsbury, 2016.

Grieco, Allen. “Vinos de la Edad Media y el Renacimiento: gusto, teoría dietética y cómo escoger el vino “indicado” (siglos XIV al XVI)”. *Mediaevalia* 30 (2009): s.p.

Harris, Marvin. *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Madrid: Alianza Editorial, 1999.

Lindorfer, Bianca M. “Discovering taste: Spain, Austria, and the spread of chocolate consumption”. *Food and Health* 7.1 (2003): 35-51.

Montanari, Massimo. *El hambre y la abundancia: historia y cultura de la alimentación en Europa*. Barcelona: Editorial crítica, 1993.

\_\_\_\_\_. *Gusti del Medioevo: I prodotti, la cucina, la tavola*. Bari: Laterza, 2012.

\_\_\_\_\_. *La comida como cultura*. Gijón: Trea, 2006.

Moraes dos Santos, Christian Fausto y otros. “Porcos da metrópole e atuns da colônia: adaptação alimentar dos colonizadores europeus na América portuguesa quinhentista”. *Estudos Ibero-Americanos* 39.2 (2013): 344-364.

Morner, Magnus. “Los relatos de viajeros europeos como fuentes de la historia latinoamericana desde el siglo XVIII hasta 1870”. *Ensayos sobre historia latinoamericana. Enfoques, conceptos y métodos*. Quito: Universidad Andina Simón Bolívar, 1992.

Norton, Marcy. “Chocolate para el imperio: la interiorización europea de la estética mesoamericana”. *Revista de Estudios Sociales* 29 (2008): 42-69.

Parcero Torres, Celial. “La alimentación en Cuba en el siglo XVIII”. *Revista de Humanidades: Tecnológico de Monterrey* 19 (2005):101-116.

Patiño, Víctor Manuel. *Historia de la cultura material en la América equinoccial*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

Pérez Mejía, Ángela. *La geografía de los tiempos difíciles: escritura de viajes a Sur América durante los procesos de independencia 1780-1849*. Medellín: Clío, 2002.

Pérez Morales, Edgardo. “Del hábitat a los hábitos. Vida material y sociedades urbanas en el Nuevo Reino de Granada, siglo XVIII”. *Historia, cultura y sociedad colonial, siglos XVI-XVIII. Temas, problemas y perspectiva*. comp. Yobenj Aucardo Chicangana-Bayona. Medellín: La Carreta, 2008.

Piqueras, José. *Las Antillas en la era de las Luces y la Revolución*. Madrid: Siglo XXI, 2005.

Pratt, Mary Louise. *Ojos Imperiales. Literatura de viajes y transculturación*. México: Fondo de Cultura Económica, 2010.

Reyes, Ana Catalina y otros. *El siglo XVIII americano. Estudios de historia colonial*. Medellín: Universidad Nacional de Colombia, 2013.

Rojas de Perdomo, Lucía. *Comentarios a la cocina precolombina*. Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012.

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

\_\_\_\_\_. “Comer y ser: La alimentación como política de la diferenciación en la América española, siglos XVI y XVII”. *Varia Historia* 32.58 (2016): 53-77.

\_\_\_\_\_. “El trigo en el Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII: imposición y establecimiento de un eje alimentario entre las poblaciones indígenas”. *Una obra para la historia: homenaje a Germán Colmenares*. Ed. Diana Bonnett Vélez. Bogotá: Universidad del Rosario, 2015.

\_\_\_\_\_. “Introducción de prácticas avícolas entre las poblaciones indígenas del Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII”. Grupo de Investigación en Historia Social, Universidad de Antioquia, s.f.

\_\_\_\_\_. “Musas en el paraíso: apropiaciones del plátano por parte de españoles e indígenas. Nuevo Reino de Granada, siglos XVI y XVII”. Grupo de Investigación en Historia Social, Universidad de Antioquia, s.f.

\_\_\_\_\_. “Trabajo y vida indígenas en los trapiches del Nuevo Reino de Granada, 1576 – 1674”. *Anais do Museu Paulista* 25.1 (2017): 149-168.

Sánchez Mejía, Hugues. “Esclavitud, zambaje, ‘rochelas’ y otros excesos en la población libre de las gobernaciones de Santa Marta y Catagena, 1600-1800”. *Historia, cultura y sociedad colonial, siglos XVI-XVIII. Temas, problemas y perspectivas*. comp. Yobenj Aucardo Chicangana-Bayona. Medellín: La Carreta, 2008.

Santamaría, Antonio y García, Alejandro. “Azúcar en América”. *Revista de Indias* 65.233 (2005): 9-32.

Thompson, Edward. “La economía ‘moral’ de la multitud en la Inglaterra del siglo XVIII”. *Revista de Occidente* 133 (1974): 54-125.

Viqueira Albán, Juan Pedro. *¿Relajados o reprimidos? Diversiones públicas y vida social en la ciudad de México durante el Siglo de las Luces*. México: Fondo de Cultura Económica, 1995.

Weber, David J. *Bárbaros: los españoles y sus salvajes en la era de la Ilustración*. Barcelona: Crítica, 2007.